

琼海中学食堂设施设备采购(第一批)

招标文件

项目编号：HNJY2024【03】

采购单位：琼海市教育局

采购代理：海南建云项目管理有限公司



2024年01月

目 录

第一章 招标公告	1
第二章 投标人须知	5
投标人须知附表	5
一、总 则	10
二、招标文件	12
三、投标文件	14
四、开标、评标和定标	18
五、签订及履行合同和验收	20
第三章 采购需求	22
第四章 合同主要条款（参考范本）	105
第五章 评标办法和程序	113
一、总则	113
二、评标方法（综合评分法）	115
三、评标程序	116
四、推荐中标候选人	128
五、定标	128
六、废标	128
第六章 投标文件格式	130

第一章 招标公告

琼海中学食堂设施设备采购（第一批）招标项目的潜在投标人应在全国公共资源交易平台（海南省 <http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/>）获取招标文件，并于 2024年02月19日08时30分（北京时间）前递交投标文件，项目情况如下：

一、项目基本情况

- 1、项目编号：HNJY2024【03】
- 2、项目名称：琼海中学食堂设施设备采购（第一批）
- 3、项目预算金额：314.7498万元，报价不得超过预算金额及最高限价，超过视为无效投标。
- 4、最高限价：314.7498万元；
- 5、采购需求：琼海中学食堂设施设备采购1批，简要技术要求或项目基本概况、性质详见《招标文件》采购需求部分。
- 6、合同履行期限（交货期）：合同签订后30天内，完成供货及安装调试并通过验收（具体细节以合同约定为准）。
- 7、本项目是否允许进口产品参与投标：否。
- 8、本项目不接受联合体投标。

二、投标人的资格要求

- 1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
- 2、落实政府采购政策需满足的资格要求：无；
- 3、本项目的特定资格要求：
 - （一）具有独立承担民事责任的能力【注：①投标人若为企业法人：提供“统一社会信用代码营业执照”；②若为事业法人：提供“事业单位法人证书副本”；③若为其他组织：提供“对应主管部门颁发的准许执业证明文件或营业执照”；④若为自然人：提供“提供工商主管部门颁发的个体营业执照/身份证明文件”以上均提供复印件加盖公章】；
 - （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度【投标人应提供承诺函加盖单位

公章，格式自拟】；

（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力【投标人应提供承诺函加盖单位公章，格式自拟】；

（四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录【投标人应提供承诺函加盖单位公章，格式自拟】；

（五）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【投标人应提供承诺函加盖单位公章，格式自拟】；

（六）法律、行政法规规定的其他条件【投标人应提供承诺函加盖单位公章，格式自拟】；

（七）投标人必须未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单、重大税收违法失信主体和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)的“政府采购严重违法失信行为记录名单”及中国执行信息公开网(<http://zxgk.court.gov.cn/shixin/>)的失信被执行人的投标人【以上内容提供承诺函或网页查询截图（查询起止时间：自公告发布之日起至投标文件递交截止时间前）加盖公章，格式自拟】；

三、 招标文件的获取方法

1、 招标文件的获取时间：

时间：2024年01月29日至2024年02月04日，每天上午00:00至12:00，下午12:00至23:59（北京时间，法定节假日除外）。

2、 获取招标文件地点：全国公共资源交易平台（海南省）
<http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/>

3、 售价：人民币 0.00 元

四、 提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1、 投标文件递交截止时间、开标时间：2024年02月19日08时30分（北京时间）。

2、 地点(地址)为：琼海市公共资源交易中心（琼海市嘉积镇金海北路社管大楼3楼）琼海大开标室。

3、 逾期送达的或者未送达指定地点的响应文件，招标人不予受理。

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、采购供应商须在全国公共资源交易平台（海南省）企业信息管理系统（<http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/>），然后登陆招投标交易平台（<http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/>）下载、查看电子版的招标文件及其他文件；。

2、电子标（招标文件后缀名.GPZ）：必须使用最新版本的电子投标工具（在<http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/ggzy/xgrjxz/index.jhtml> 下载投标工具）制作电子版的投标文件；

3、非电子标（招标文件后缀名不是GPZ）必须使用电子签章工具（在<http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/ggzy/xgrjxz/index.jhtml> 下载签章工具）对PDF格式的电子投标文件进行盖章（使用WinRAR对PDF格式的投标文件加密压缩）；

4、投标截止时间前，必须在网上上传电子投标文件——（电子标：投标书为GPT格式；非电子标：投标文件需上传PDF加密压缩的rar格式）；

5、开标必须携带加密投标文件的CA数字证书和光盘、U盘拷贝的投标书。

6、本项目为非电子标。

7、**投标保证金的金额：本项目不收取；**

8、本项目发布媒体：全国公共资源交易平台（海南省）、海南省政府采购网。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系

1、招标人信息

名称：琼海市教育局

地址：海南省琼海市嘉积镇文明街2号

联系方式：蔡先生/0898-62819690

2、招标代理机构信息

名称：海南建云项目管理有限公司

联系地址：海南省海口市美兰区海府街道大英山东一路8号国瑞城名仕苑4号楼2单元2层201房

联系方式：王工 0898-65819810

3、项目联系方式

联系人：王工

联系方式：0898-65819810

第二章 投标人须知

投标人须知附表

序号	应知事项	说明和要求
1	招标人	招标人：琼海市教育局 联系人：蔡先生 联系电话：0898-62819690
2	招标代理机构	招标代理机构：海南建云项目管理有限公司 联系人：王工 电 话：0898-65819810
3	投标人资格	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：无； 3、本项目的特定资格要求： 3.1 具有独立承担民事责任的能力【注：①投标人若为企业法人：提供“统一社会信用代码营业执照”；②若为事业法人：提供“事业单位法人证书副本”；③若为其他组织：提供“对应主管部门颁发的准许执业证明文件或营业执照”；④若为自然人：提供“提供工商主管部门颁发的个体营业执照/身份证明文件”以上均提供复印件加盖公章】； 3.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度【投标人应提供承诺函加盖单位公章，格式自拟】； 3.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力【投标人应提供承诺函加盖单位公章，格式自拟】； 3.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录【投标人应提供承诺函加盖单位公章，格式自拟】； 3.5 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大

		<p>违法记录【投标人应提供承诺函加盖单位公章，格式自拟】；</p> <p>3.6 法律、行政法规规定的其他条件【投标人应提供承诺函加盖单位公章，格式自拟】；</p> <p>3.7 投标人必须未被列入“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn) 政府采购严重违法失信行为记录名单、重大税收违法失信主体和中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 的“政府采购严重违法失信行为记录名单”及中国执行信息公开网 (http://zxgk.court.gov.cn/shixin/) 的失信被执行人的投标人【以上内容提供承诺函或网页查询截图（查询起止时间：自公告发布之日起至投标文件递交截止时间前）加盖公章，格式自拟】；</p>
4	招标人书面澄清的时间	提交投标文件截止时间 15 日前进行，并以书面形式将澄清或者修改的内容通知所有购买了招标文件的供应商，同时在法定媒体上发布更正公告。
5	现场考察	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织，投标人可自行考察，现场考察所发生的一切费用由投标人承担。 <input type="checkbox"/> 组织, 考察时间： 考察集中地点：
6	是否接受联合体投标	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受 <input type="checkbox"/> 接受, 应满足下列要求：

7	投标保证金	<input checked="" type="checkbox"/> 不要求提供 <input type="checkbox"/> 要求提供 投标保证金金额为：本项目不收取； ①投标保证金的形式：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提交支付。银行转账支付的由投标人从其基本账户将保证金转账至指定账户，保证金的到账截止时间为投标截止时间前。 ②支付地址： http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/ 备注要求： 1. 投标保证金以转账形式提交的，投标保证金交纳时间以保证金到账时间为准，保证金的到账截止时间为投标截止时间前。 2. 提交保证金的付款人名称、投标人的公司名称须一致，否则投标保证金缴纳视为不合格，投标人自行承担由此产生的风险。
8	投标有效期	60 天
9	投标文件正、副本份数	正本 1 份、副本 2 份、开标一览表 1 份、电子版（U 盘）1 份
10	签字或盖章要求	投标文件应按招标文件要求加盖单位公章和法定代表人或授权委托人盖章或签字。
11	封套上写明	项目名称、项目编号、投标人名称、加盖投标人公章及法定代表人或委托代理人盖章或签字； 在 2024 年 02 月 19 日 08 时 30 分（北京时间）前不得开启
12	递交投标文件地点	琼海市公共资源交易中心（琼海市嘉积镇金海北路社管大楼 3 楼）琼海大开标室
13	开标程序	（1）密封情况检查：由监督人员、投标人代表人员检查投标文件的密封情况。 （2）开标顺序：按递交投标文件的顺序进行开标。

14	评标委员会的组建	<p>评标委员会构成： <u>5</u>人；其中采购人代表 <u>1</u>人，抽取专家 <u>4</u>人。</p> <p>评标专家确定方式：从海南省专家库中随机抽取。</p>
15	备选投标方案和报价	不接受备选投标方案和多个报价。
16	是否授权评标委员会确定中标人	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否, 推荐的中标候选人数量： <u>3</u> 名
17	需要补充的其他内容	<p>1、本项目的最终解释权归招标采购单位所有。</p> <p>2、本项目预算（最高限价）：314.7498万元； （投标所报产品单价不得超过产品最高限价，超出最高限价的报价，按无效报价处理）。</p> <p>3、招标代理服务费按照《海南省物价局关于降低部分招标代理机构服务收费标准的通知》（琼价费管〔2011〕225号）文件的9.5折进行计算，由招标代理机构向中标单位收取。</p> <p>4、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。</p> <p>5、付款方式：合同签订之日起7个工作日内支付30%的预付款，到货验收合格后支付65%合同款，余款5%为质保金，质保期结束后的15日内退还（具体细节以合同约定为准）。</p>
18	中小企业促进政策	<p>（1）根据《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）第二条规定，本项目对小型和微型企业产品的价格给予10%的扣除，用扣除后的价格参与评审；投标人同时为小微企业、监狱企业或残疾人福利性单位的，评审中只享受一次价格扣除，不重复进行价格扣除。</p> <p>（2）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，招标人、招标代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予</p>

		<p>2%(工程项目为 1%)的扣除, 用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目, 采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的, 评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的 1%作为其价格分。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;</p> <p>(3) 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46 号) 第十一条规定, 中小企业参加政府采购活动, 应当出具本办法规定的《中小企业声明函》, 否则不得享受相关中小企业扶持政策。</p>
19	所属行业	零售业
20	其他	<p>供应商投标时须按采购人要求提供样品, 样品递交截止时间同开标时间一致。</p> <p>备注:</p> <p>(1) 样品与投标文件一同提交, 并做递交记录, 投标人的法定代表人或授权代表需在递交记录上签字确认, 逾期不予接收。</p> <p>(2) 供应商提供的样品外包装上需标注项目名称、项目编号, 投标人名称(加盖公章)、联系人及电话、样品名称等。</p> <p>(3) 采购活动结束后, 提供的所有样品将由采购人封存, 中标供应商提供的样品作为履约验收的参考, 未中标供应商的样品将在中标结果公示结束后 5 个工作日内退还, 逾期将视为投标人放弃所有权。</p>

一、总 则

1、适用范围

1.1 本招标文件仅适用于本次公开招标采购项目。

2、有关定义

2.1 “采购人/招标人”系指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本次招标的采购人/招标人是琼海市教育局。

2.2 “采购代理机构/招标代理机构”系指根据采购人/招标人的委托依法办理招标采购事宜的采购/招标机构。本次招标的采购代理机构/招标代理机构是海南建云项目管理有限公司。

2.3 “招标采购单位”系指“采购人/招标人”和“招标代理机构”的统称。

2.4 “投标人/供应商”系指购买了招标文件拟参加投标和向招标人提供货物及相应服务的供应商。

3、合格的投标人

3.1 凡有能力按照本招标文件规定的要求交付货物和服务的投标单位均为合格的投标人。

3.2 投标人参加本次政府采购活动应当符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定，并具备本招标文件第一章的“投标人资格要求”规定的条件。

3.3 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他招标采购活动。

3.4 如为信息系统采购项目，投标人不得为该整体项目或其中分项目前期工作提供过设计、编制、管理等服务的法人及附属单位。

3.5 招标（采购）文件中未明确规定允许进口产品参加的，均视为拒绝进口产品参加。（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）

3.6 本项目不接受联合体投标。如允许联合投标时（第一章的“投标人资格要求”），联合体各方之间应当签订共同投标协议，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责

任，并将共同投标协议连同投标文件一并提交。联合体各方签订共同投标协议后，不得再以自己名义单独在同一项目中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目投标。联合体中至少有一方完全满足投标人资格要求的特定条件。联合投标时，联合体内最多允许有两家单位。

3.7 投标人参加投标不得有下列情形：

- (1) 提供虚假材料谋取中标；
- (2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人；
- (3) 与招标采购单位、其他投标人恶意串通；
- (4) 向招标采购单位、评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益；
- (5) 在招标过程中与招标采购单位进行协商谈判；
- (6) 拒绝有关部门的监督检查或者向监督检查部门提供虚假情况。

有上述情形之一的投标人，属于不合格投标人，其投标或中标资格将被取消。

4、 投标费用

4.1 无论招标投标过程中的做法和结果如何，投标人参加投标的有关费用由投标人自行承担。

4.2 投标人的报价须充分考虑投标过程中产生的费用，不论中标与否，招标人均不予以补偿。

5、 招标文件的约束力

5.1 投标人一旦参加本项目投标，即被认为接受了本招标文件中的所有条件和规定。

5.2 本招标文件由招标采购单位负责解释。

6、 充分、公平竞争保障措施

6.1 供应商家数计算。使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、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，由招标人或者招标人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

二、招标文件

7、招标文件的构成

7.1 招标文件是投标人准备投标文件和参加投标的依据，同时也是评标的重要依据，具有准法律文件性质。招标文件用以阐明招标项目所需的资质、技术、服务及报价等要求、招标投标程序、有关规定和注意事项以及合同主要条款等。本招标文件包括以下内容：

- （一）招标公告；
- （二）投标人须知；
- （三）采购需求；
- （四）合同主要条款（参考文本）；
- （五）评标办法；
- （六）投标文件格式；

7.2 投标人被视为充分熟悉本招标项目所在地的与履行合同有关的各种情况，包括自然环境、气候条件、劳动力及公用设施等，本招标文件不再对上述情况进行描述。

7.3 投标人应认真阅读和充分理解招标文件中所有的事项、格式条款和规范要求。投标人没有对招标文件全面做出实质性响应是投标人的风险。没有按照招标文件要求作出实质性响应的投标文件将被拒绝。

8、招标文件的澄清和修改

8.1 在投标截止时间前，招标采购单位无论出于何种原因，可以对招标文件进行澄清或者修改。

8.2 招标采购单位对已发出的招标文件进行澄清或者修改，将在招标文件要求的提交投标文件截止时间 15 日前进行，并以书面形式将澄清或者修改的内容通知所有购买了招标文件的供应商，同时在法定媒体上发布更正公告。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分，对投标人起同等约束作用。

8.3 投标人要求对招标文件进行澄清的，均应在投标截止日 10 日前按招标文件中的联系方式，以书面形式通知招标代理机构。

8.4 在投标截止时间前，招标采购单位可以视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间，并在招标文件要求提交投标文件的截止时间 3 日前，将变更时间以书面形式通知所有购买了招标文件的供应商，同时在法定媒体上发布变更公告。

8.5 当招标文件与修改/补充公告的内容相互矛盾时，以招标代理机构最后发出的修改/补充公告为准。

8.6 投标人收到修改/补充公告后，应在 1 个工作日内以书面形式回复招标代理机构，逾期不回者，被视为已收到修改/补充公告。

9、 答疑会和现场考察

9.1 根据采购项目和具体情况，招标采购单位认为有必要，可以组织召开标前答疑会或组织投标人对项目现场进行考察。答疑会或进行现场考察的时间、地点，招标采购单位将以书面形式通知所有购买了招标文件的投标人。

9.2 投标人考察现场所发生的一切费用由投标人自己承担。

9.3 本项目不组织答疑会和现场考察。

三、投标文件

10、投标文件的组成和格式

10.1 投标文件应按第六章“投标文件格式”要求编制。除明确允许投标人可以自行编写的外，投标人不得以“投标文件格式”规定之外的方式填写相关内容。

10.2 对于没有格式要求的投标文件由投标人自行编写。

10.3 若投标人未按招标文件的要求和规范编制、提交投标文件，将有可能导致投标文件被拒绝接受，所造成的负面后果由投标人负责。

10.4 若投标人未按招标文件的要求提供资料，或未对招标文件做出实质性响应，将可能导致投标文件被视为无效。

10.5 投标人拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作交由他人完成的，应当在投标文件中载明。

11、投标文件的语言

11.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标采购单位就有关投标的所有来往书面文件均须使用中文。

11.2 翻译的中文资料与外文资料如果出现差异和矛盾时，以中文为准。但不能故意错误翻译，否则，投标人的投标文件将作为无效投标处理。

12、计量单位

除技术规格及要求中另有规定外，本采购项下的投标均采用国家法定的计量单位。

13、 投标报价及备选方案

13.1 报价均须以人民币为计算单位。

13.2 供应商应按开标一览表的要求报价，不能提供有选择的报价，且该报价在所有的投标文件中必须是统一的报价。

13.3 本次采购采用总承包方式，因此投标人的报价应包括全部货物、服务的价格及相关税费、运输到指定地点的装运费用、安装调试、培训、售后服务等其他有关的所有费用。

13.4 开标时开标一览表须再单独用密封一份，否则将拒收响应文件。

13.5 本项目只允许投标人有一个投标方案，否则，其投标文件无效。

14、 知识产权

14.1 投标人应保证在本项目使用的任何产品和服务（包括部分使用）时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由投标人承担所有相关责任。

14.2 招标人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权。

14.3 投标人如欲在项目实施过程中采用自有知识成果，需在投标文件中声明，并提供相关知识产权证明文件。使用该知识成果后，投标人需提供开发接口和开发手册等技术文档，并承诺提供无限期技术支持，招标人享有永久使用权。

14.4 如采用投标人所不拥有的知识产权，则在投标报价中必须包括合法获取该知识产权的相关费用。

15、 投标保证金（本项目不收取）

15.1 投标保证金是参加本项目投标的必要条件。投标人投标时，必须以人民币提交招标文件规定数额的投标保证金，并作为其投标的一部分。

投标保证金的形式：网上支付。

用途注明：（项目编号及包号）投标保证金

15.2 未按招标文件的要求缴纳投标保证金的投标将被拒绝。

15.3 投标人所交纳的投标保证金不计利息。

15.4 保证金的退还：

15.4.1 未中标人的投标保证金，将在中标通知书发出后5个工作日内全额退还；中标人的投标保证金在中标人与招标人签订采购合同后5个工作日内无息退还。

15.4.2 如投标保证金为招标代理机构收取，则中标公示期满后，未中标人应提交投标保证金退还申请函（必须注明项目名称、开标时间，中标与否、金额以及退还的银行账户）；中标人在与招标人签订采购合同（中标合同，下同）后提交投标保证金退还申请函（必须注明项目名称、开标时间，中标与否、金额、退还的银行账户以及中标合同），以便办理保证金退还手续；

15.4.3 发生下列情形之一的，招标代理机构将不予退还投标人交纳的投标保证金：

- (1) 在招标文件规定的投标有效期内撤回投标；
- (2) 由于中标人的原因未能按照招标文件的规定与招标人签订合同；
- (3) 投标人提供虚假材料谋取中标、成交的；
- (4) 与招标人、其它投标人或者招标代理机构恶意串通的；
- (5) 向招标人、招标代理机构、评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益的；

16、投标有效期

16.1 投标有效期为从开标截止之日起计算的 60 天，有效期短于此规定的投标文件将被视为无效。

16.2 特殊情况下，招标人可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期，要求与答复均应为书面形式。投标人可以拒绝上述要求，其投标保证金不被没收。拒绝延长投标有效期的投标人不得再参与该项目后续采购活动。同意延长投标有效期的投标人不能修改其投标文件，关于投标保证金的有关规定在延长的投标有效期内继续有效。

17、投标文件的数量、签署及形式

17.1 投标文件一式伍份（正本 1 份，副本 2 份），固定装订。开标一览表、电子版（U 盘）1 份，电子版保存格式为 PDF 及 Word 格式，PDF 版格式电子文件内容包括投标文件的所有内容（含签字及盖章，若不提供则按无效投标处理）。

17.2 投标文件须按投标文件的要求执行，每份投标文件均须在封面上清楚标明“正本”或“副本”字样，“正本”和“副本”具有同等的法律效力；“正本”和“副本”之间如有差异，以正本为准。

17.3 投标文件的正本和副本均需打印并分别采用胶装形式装订成册，并由投标人的法定代表人或其授权代表签字和盖章。投标文件副本可采用正本的复印件，电子文档采用 U 盘拷贝。

17.4 投标文件的打印和书写应清楚工整，不得行间插字、涂改或增删，如要修改错漏处，必须由投标人的法定代表人或其授权代表签字和加盖供应商公章。字迹潦草、表达不清或可能导致非唯一理解的投标文件可能视为无效投标。

17.5 投标文件应根据招标文件的要求制作，签署、盖章和内容应完整，如有遗漏，将被视为无效投标。

18、 投标文件的密封和标注

18.1 投标人应将投标文件正副本分别密封在两个专用袋（箱）中，开标一览表、电子版文件（U 盘）另分别单独密封，并在专用袋（箱）上标明“正本”、“副本”、“开标一览表”、“电子版”字样。封口处密封条密封加盖骑缝章。专用袋（箱）正面封面应严格按照第二章“投标人须知前附表”的要求进行密封。

18.2 如果投标人递交的投标文件未严格按照要求密封及标注的，其投标文件将被拒绝接收。

19、投标文件的递交

19.1 投标人务必在投标截止日期前，委派代表持本人身份证和法人授权委托书（如法人亲自到场携带法人身份证明书）将投标文件送达开标地点，同时提供投标文件 U 盘。

19.2 若招标代理机构推迟了投标截止时间，应以公告的形式通知所有投标人。在这种情况下，招标代理机构、招标人和投标人的权利和义务均应以新的截止时间为准。

19.3 在投标截止时间后递交的投标文件，招标代理机构将拒绝接受。

20、本次招标不接受邮寄的投标文件。

21、投标文件的修改和撤回

21.1 投标人在递交了投标文件后，可以修改或撤回其投标文件，但必须在规定的投标截止时间前，以书面形式通知招标代理机构。

21.2 投标人的修改书或撤回通知书，应由其法定代表人或授权代表签署并盖单位印章。修改书应按投标须知第 18 条规定进行密封和标注，并在密封袋上标注“修改”字样。

21.3 在投标截止时间之后，投标人不得对其递交的投标文件做任何修改或撤回投标。

21.4 投标文件中如果出现计算上或累加上的算术错误，可按以下原则进行修改：

- （1）用数字表示的金额和用文字表示的金额不一致，应以文字表示的金额为准。
- （2）单价和数量的乘积与总价不一致时，以单价为准，并修正总价。
- （3）单价金额小数点有明显错误的，以总价为准，修正单价。

按上述修正错误的方法调整的投标报价应对投标人具有约束力。如果投标人不接受修正后的价格，其投标将被拒绝。

四、开标、评标和定标

22、开标

22.1 招标代理机构按招标文件第一章规定的时间和地点进行开标，招标人代表、招标代理机构有关工作人员参加。政府采购主管部门、监督部门、国家公证机关公证员由其视情况决定是否派代表到现场进行监督。

22.2 投标人应委派代表参加开标活动，参加开标的投标人代表须持本人身份证件和法人授权委托书（如投标人法人亲自到场携带法人身份证明书）原件签名报到以证明其出席。未派代表或不能证明其代表身份的，招标代理机构对投标文件拒绝接收处理不承担责任。

22.3 招标代理机构或投标人代表将查验投标文件密封情况，招标代理机构也可以申请监督代表对投标文件的密封情况进行检查。经确认无误后，由招标工作人员或监督代表将投标人单独递交的“开标一览表”当众拆封唱标，唱标人员按照“开标一览表”的内容、招标文件规定的内容以及招标代理机构认为合适的其他内容进行宣读，招标代理机构将作开标记录。

22.4 开标时，“开标一览表”中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价计算的汇总金额不一致的，以单价计算的汇总金额为准；单价金额有明显小数点错误的，以总价为准，并修改单价。

22.5 投标文件中有关明细表内容与“开标一览表”不一致的，以“开标一览表”为准。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

22.6 所有投标唱标完毕，如投标人代表对宣读的“开标一览表”上的内容有异议的，应在获得开标会主持人同意后当场提出。如确实属于唱标人员宣读错了的，经现场监督人员核实后，当场予以更正。

23、开标程序

开标会主持人按照招标文件规定的开标时间宣布开标，按照规定要求主持开标会。开标将按以下程序进行：

（1）宣布开标会开始。开标时间到，唱标人宣布开标会开始并致辞，当众宣布参加开标会的现场监督人员、唱标、会议记录等招标工作人员，根据“投标人签到表”宣

布参加投标的投标单位。

(2) 宣布会场纪律和有关注意事项。

(3) 监督人员、招标工作人员或随机抽取的投标人当众宣布检查投标文件的密封情况。

(4) 开标唱标。主持人宣布开标后，由现场工作人员按任意顺序对投标人的“开标一览表”当众进行拆封，由唱标人员对其“开标一览表”的内容进行宣读，并做开标记录。唱标人员在唱标过程中，如遇有字迹不清楚的，应即刻报告，现场监督人员核实后，唱标人立即请投标人代表现场进行澄清。

(5) 宣布开标会结束。唱标人宣布开标会结束后，所有投标人代表应立即退场。

24、按照中华人民共和国财政部《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（87号令）要求，开标结束后，招标人或者招标代理机构依法对供应商的资格进行审查。审查通过后方可进入评委评审环节，合格供应商不足3家的，不得评标。（见附表1：资格性审查表）

25、评标委员会

评标委员会一共5名成员，从海南省专家库中随机抽取相关专业的专家4名和招标人代表1名组成评标委员会，其中技术、经济等方面的专家（即从海南省综合评标专家库中随机抽取相关专业的专家）不得少于成员总数的2/3。该评标委员会独立工作，负责评审所有投标文件并确定中标候选人。

26、评标

评标办法详见“第五章 评标办法和程序”。

27、定标

27.1 定标原则

评标委员会将严格按照招标文件的要求和条件进行评标，根据评标办法推荐排名前三的投标人为中标候选人，其中排名第一的投标人为第一中标候选人。招标人将确定排名第一的中标候选人为中标人并向其授予合同。排名第一的中标候选人因不可抗力或者自身原因不能履行合同，或者本文件规定应当提交履约保证金而在规定期限未能提交的，或者是评标委员会出现评标错误，被他人质疑后证实确有其事的，招标人将把合同授予排名第二的中标候选人或重新组织招标。如此类推。

27.2 招标代理机构将在指定的网站（见第一章中的“发布媒介”）上公示投标结果。

28、中标通知书

28.1 定标后,采购代理机构应将定标结果通知所有的投标人。

28.2 中标人收到中标通知后,应在规定时间内到采购代理机构处领取中标通知书,并办理相关手续。

28.3 中标通知书为签订政府采购合同的依据,是合同的有效组成部分。

28.4 中标通知书对采购人和中标人均具有法律效力。中标通知书发出后,采购人改变中标结果,或者中标人无正当理由放弃中标的,应当承担相应的法律责任。

28.5 中标人的投标文件本应作为无效投标处理或者有政府采购法律法规规章制度规定的中标无效情形的,采购代理机构在取得有权主体的认定以后,应当宣布发出的中标通知书无效,并收回发出的中标通知书(中标人也应当缴回),依法重新确定中标人或者重新开展采购活动。

29、质疑处理

29.1 投标人如认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的,应在知道或应知道其权益受到损害之日起7个工作日内以书面形式向采购代理机构提出质疑。匿名、非书面形式、7个工作日之外的质疑均不予受理。

五、签订及履行合同和验收

30、签订合同

30.1 中标人在收到招标人发出的《中标通知书》后,应在规定的时间内与采购人签订采购合同。由于中标人的原因逾期未与采购人签订采购合同的,将视为放弃中标,取消其中标资格、不予退还投标保证金并将按相关规定进行处理,给采购人和采购代理机构造成损失的,投标人还应承担赔偿责任。

30.2 中标人因不可抗力原因不能履行采购合同或放弃中标的,采购人可以与排在中标人之后第一位的中标候选人签订采购合同,以此类推。

30.3 采购人不得向中标人提出任何不合理的要求,作为签订合同的条件,不得与中标人私下订立背离合同实质性内容的任何协议,所签订的合同不得对招标文件和中标人

投标文件作实质性修改。

30.4 投标文件、中标人的投标文件及评标过程中有关澄清文件均应作为合同附件。

30.5 中标人在合同签订之后三个工作日内，将签订的合同（原件一份）送采购代理机构财务留存。

31、 合同分包

31.1 经采购人同意，中标人可以依法采取分包方式履行合同。这种要求应当在合同签订之前征得采购人同意，并且分包单位履行的分包项目的品牌、规格型号及技术要求等，必须与中标的一致。

31.2 采购合同实行分包履行的，中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包单位就分包项目承担责任。

32、 采购人增加合同标的权利

采购合同履行过程中，采购人需要追加与合同标的相同的货物或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

33、 履行合同

33.1 中标人与采购人签订合同后，合同双方应严格执行合同条款，履行合同规定的义务，保证合同的顺利完成。

33.2 在合同履行过程中，如发生合同纠纷，合同双方应按照《民法典》、《合同法》的有关规定进行处理。

34、 招标代理服务费

招标代理服务费按照《海南省物价局关于降低部分招标代理机构服务收费标准的通知》（琼价费管〔2011〕225号）文件及招标代理协议约定由招标代理机构向中标单位收取。

35、 其它

国家或行业主管部门对采购产品的技术标准、质量标准和资格资质条件等有强制性规定的，必须符合其要求。

第三章 采购需求

一、项目概况

- 1、项目编号：HNJY2024【03】
- 2、项目名称：琼海中学食堂设施设备采购（第一批）
- 3、采购方式：公开招标
- 4、预算金额：¥314.7498万元；报价不得超过预算金额及最高限价，超过视为无效投标。
- 5、最高限价：¥314.7498万元。
- 6、采购清单：

序号	采购内容	数量	单位	最高限价（元）
（一）一层厨房设备				
1	一层蔬菜加工区、荤菜加工区设备	1	批	152585.00
2	一层蒸饭区、热厨区、操作台设备	1	批	433064.00
3	一层更衣间、收货区设备	1	批	34028.00
4	一层售餐区设备	1	批	93714.00
5	一层面食区设备	1	批	101230.00
6	一层冷库、仓库设备	1	批	238320.00
7	一层洗碗区设备	1	批	233423.00
8	一层餐厅设备	1	批	400400.00
			小计：	1686764.00
（二）二层厨房设备				
9	二层面点间设备	1	批	174971.00
10	二层操作区设备	1	批	130192.00
11	二层更衣区设备	1	批	50341.00
12	二层售餐区设备	1	批	89368.00

13	二层洗碗间设备	1	批	73752.00
14	二层仓库区设备	1	批	58950.00
15	二层加工区设备	1	批	39470.00
16	二层厨房热厨区、加工区设备	1	批	132878.00
小计:				749922.00
(三) 厨房配套系统				
17	一层热厨区、二层面点间油烟系统	1	项	201845.00
18	一层面食区、蒸饭区、洗碗区油烟系统	1	项	205030.00
19	一层热厨区送鲜风系统	1	项	127840.00
小计:				534715.00
(四) 厨房配套用品				
20	厨房用品	1	批	148969.00
小计:				148969.00
(五) 配套服务				
21	配套设计、运输、安装、调试、施工服务	1	项	27128.00
小计:				27128.00
总计:				3147498.00

注：本项目不接受进口产品，具体分项清单及技术参数要求详见“二、分项清单及技术参数要求”，为满足项目落实所需服务要求详见“三、项目服务要求”。

二、分项清单及技术参数要求

为方便投标人理解采购清单及采购品目实际安装及施工位置，采购品目按最终实施位置进行要求如下：

(一) 一层厨房设备

序号 1：一层蔬菜加工区、荤菜加工区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
----	------	----	----	-------------	----

1	冲地龙头	2	台	<p>1. ≥ 10 米长管；</p> <p>2. 外观美观大方，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管；</p> <p>3. 安装简单使用方便，配高压铜制喷头，喷射出的水距至少 8 米，且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	
2	风幕机	1	台	<p>1. $\geq 1500 \times 194 \times 221\text{mm}$；</p> <p>2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外；</p> <p>3. 遮断效果佳，风路升级体现高风速，低噪音运转；金属外壳、滚珠轴承、纯铜电机、贯流风轮、可调节风板；</p> <p>4. 电压：不小于 220V/功率：约 200W。</p>	定制
3	大单星盆台 (斜背)	1	台	<p>1. $\geq 800 \times 700 \times 800/15$；</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板；</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器；</p> <p>4. 水池带后背（后背高位 100mm），</p> <p>5. 脚管为 $\Phi 38 \times 38\text{mm}$ 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。。</p>	定制
4	单孔污碟台	1	台	<p>1. $\geq 700 \times 700 \times 800/150\text{mm}$；</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板，</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器，</p> <p>4. 水池带后背（后背高位 100mm），</p>	定制

				5. 脚管为Φ38*38mm 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。	
5	土豆脱皮机	1	台	<p>1. ≥505*490*825mm</p> <p>2. 适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。</p> <p>3. 去皮机产量：约 300KG/HR；</p> <p>4. 去皮机电源：380V 三相；</p> <p>5. 去皮机功率：约 2.2KW；</p> <p>6. 304 不锈钢外壳；</p>	
6	多功能切菜机	1	台	<p>1. ≥1160*530*1000mm ；</p> <p>2. 食品级不锈钢材质，食品级网格输送带，精钢材质刀片。</p> <p>3. 可将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状；</p> <p>4. 成品形状：片、丝、丁；叶菜部切长度：1—30mm(可调)</p> <p>5. 产量：300—1000KG/HR</p> <p>6. 电源：220V 单相，功率：约 3KW</p> <p>7. 马力：1HP(切根菜部)+1/2HP(切叶菜部)+1/4HP(输送带)</p> <p>8. 皮带宽：120mm</p> <p>9. 机器重量：约 135KG</p>	
7	大单星盆台 (斜背)	7	台	<p>1. ≥1000*700*800/150mm；</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板，</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器，</p>	定制

				4. 水池带后背（后背高位 100mm）， 5. 脚管为Φ38*38mm 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。	
8	双层工作台	8	台	1. ≥1500*800*800mm; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚。	定制
9	四层栅格层架	5	台	1. ≥1200*500*1550mm; 2. 用优质 304 不锈钢板制作而成; 3. 不锈钢管厚 1.2mm; 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管; 5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管; 6. 横担支架管为 30mm×15mm 不锈钢方管; 7. 配置不锈钢方调节全钢脚。 8. 立柱采用 Φ38x1.0mm 的优质不锈钢管制作。	定制
10	冲地龙头	1	台	1. ≥10 米长管; 2. 外观美观大方, 防锈性能好, 安装在墙壁上可更好地节约空间, 可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管。 3. 安装简单使用方便, 配高压铜制喷头, 喷射出的水距可达 8 米, 且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。	
11	单孔污碟台	1	台	1. ≥1200*700*800/150mm; 2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板, 3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作, 水斗采用防样折边焊接而成, 采用不锈	定制

			<p>钢防臭沥水器，</p> <p>4. 水池带后背（后背高位 100mm），</p> <p>5. 脚管为Φ38*38mm 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。</p>	
12	灭蚊灯	2	台 <p>1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$，（适合面积 30 m²-40 m²）；</p> <p>2. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；</p> <p>3. 电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在 200V-240V 范围变动；</p> <p>4. 封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧；</p> <p>6. 标准国标铜线，总长 1.5 米，外露长度 1.2 米（按现场实际需求）；</p> <p>7. 内置高压 2200-2500V，防护网为外平网；</p> <p>▲8. 满足 GB4706.1-2005 和 GB4706.76-2008(提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</p>	
13	双层工作台	1	台 <p>1. $\geq 1200*700*800\text{mm}$；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
14	双层工作台	2	台 <p>1. $\geq 1800*800*800\text{mm}$，</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>3. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>4. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制

15	切肉片肉丁机	1	台	<p>1. $\geq 590*480*820\text{mm}$,</p> <p>2. 功率: 约 1.5kw, 额定频率: 50Hz, 电压: 220V;</p> <p>3. 切肉量: 约 300KG/H;</p> <p>4. 整部机体采用食品级不锈钢制作, 钢板厚度 3mm, 高强度笼式机身紧凑结构, 表面抛光拉丝处理、采用优化卫生设计, 方便清洗。</p> <p>5. 机器刀片为不锈钢材料, 锋利耐久, 食品机械专用刀片。</p> <p>6. 刀片配合严密紧致, 独立刀组, 对肉类进行精密细切, 且不损伤食物纤维组织, 切面光滑新鲜。</p>
16	落地式锯骨机	1	台	<p>1. $\geq 595*685*1150\text{mm}$,</p> <p>2. 功率: 约 2.2kw, 额定频率: 50Hz, 电压: 220V;</p> <p>3. 切割宽度: $\geq 0-210\text{mm}$, 切割高度: $\geq 0-310\text{mm}$,</p> <p>4. 食品级不锈钢台面, 不生锈, 耐腐蚀。原装进口锋利锯条, 强力切割、锯骨不发黑, 无缝焊接工艺, 锋利不卡机。</p> <p>5. 采用大功率纯铜电机, 坚固耐用, 寿命长, 安全稳固。</p>
17	立式绞肉机	1	台	<p>1. $\geq 630*480*840\text{mm}$;</p> <p>2. 功率: 约 1.5kw, 额定频率: 50Hz, 电压: 220V;</p> <p>3. 切肉量: 约 300KG/H;</p> <p>4. 采用食品级不锈钢制成, 大功率电机, 铜线电机, 澎湃动力, 更持久耐用。</p> <p>5. 绞、切两用机, 适用多种场合。</p>

序号 2: 一层蒸饭区、热厨区、操作台设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
18	燃气蒸饭柜 (24 盘)	3	台	<p>1. $\geq 1390*650*1540\text{mm}$,</p> <p>2. 蒸柜箱体选用优质 304 不锈钢板制造,加厚内胆,高密度保温层,整机发泡层。</p> <p>3. 水箱全部采用优质$\geq 0.5\text{mm}$ 不锈钢,加粗不锈钢燃气发热管,无噪声操作方便,</p> <p>4. 加热时间快,蒸汽上汽(常温水)4 分钟,360° 蒸汽循环,实物充分受热。5. 自动进水装置,水满自停,方便操作易维护保养。</p> <p>5. 器具应安装熄火保护装置,运行噪音不高于 64 分贝,熄火无噪音,连续工作 10 次应全部点燃,不产生燃爆现象。</p> <p>▲6. 满足 GB 35848-2018 《商用燃气燃烧器具》,燃气管路焊接材料熔点不低于 450° (提供所投产品相关国家认可的检测报告)</p>	
19	四层栅格层架	7	台	<p>1. $\geq 1200*500*1550\text{mm}$,</p> <p>2. 用优质 304 不锈钢板制作而成;</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm; 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;</p> <p>4. 副支架管为 32mm 不锈钢方管;</p> <p>5. 横担支架管为 30mm\times15mm 不锈钢方管;</p> <p>6. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>7. 立柱采用 $\Phi 38*1.0\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作。</p>	定制
20	油网烟罩	7	米	<p>1. $\geq 7000*1300*550\text{mm}$,</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制造,</p> <p>3. 板厚 1.2 mm, 不锈钢隔油栅栏,</p>	定制

				<p>4. 配积油杯, 防爆灯,</p> <p>5. 角架用料 1.5 mm, 优质加强筋。</p>	
21	洗米机	1	台	<p>1. $\geq 710*710*1110\text{cm}$,</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板, 厚度 1.2mm,</p> <p>3. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚。</p> <p>4. 循环水米流动, 自动排除漂浮物。</p> <p>5. 洗米量: 200 斤左右/次</p>	
22	冲地龙头	2	台	<p>1. ≥ 10 米长管,</p> <p>2. 外观美观大方, 防锈性能好, 安装在墙壁上可更好地节约空间, 可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管。</p> <p>3. 安装简单使用方便, 配高压铜制喷头, 喷射出的水距可达 8 米, 且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	
23	双瓶装灭火系统	2	台	<p>1. $\geq 670*190*600\text{mm}$,</p> <p>2. 灭火系统: 双瓶组,</p> <p>3. 具有自动探测, 自动实时灭火功能, 也可手动紧急启动功能,</p> <p>4. 箱体全身采用不锈钢材质, 自带双瓶组 16-18 个喷嘴, 3-8 秒内快速灭火, 且 20min 内不复燃, 保护灶台 3-5 米箱体;</p> <p>5. 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,</p> <p>6. 采用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>▲7. 满足 GB/T1771-2007 中性盐雾试验抗热老化试验(提供所投产品相关国家认可的</p>	核心产品

				<p>检测报告)；</p> <p>▲8. 满足 GB/T24231-2008 和 GB/T24232-2008 标准进行低温高温检测 (提供所投产品相关国家认可的检测报告)</p> <p>▲9. 满足 GB48069-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品 (提供所投产品相关国家认可的检测报告)，</p> <p>▲10. 满足 GB/T4208-2017 标准,符合 IPX4, 样品内部无进水 (提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</p>	
24	炉拼台	2	台	<p>1. $\geq 500*1200*800/450\text{mm}$,</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
25	双层工作台	5	台	<p>1. $\geq 1800*800*800\text{mm}$,</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
26	单星盆台 (无背板)	1	台	<p>1. $\geq 700*800*800\text{mm}$,</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板,</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作, 水斗采用防样折边焊接而成, 采用不锈钢防臭沥水器,</p> <p>4. 水池带后背 (后背高位 100mm),</p> <p>5. 脚管为 $\Phi 38*38\text{mm}$ 不锈钢方管, 脚位不锈</p>	定制

				钢可调整脚调节范围 40mm。	
27	双层工作台	5	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. $\geq 2000*1000*800\text{mm}$, 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚 	定制
28	燃气环保双头大炒炉	3	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. $\geq 2200*1200*800/450\text{mm}$, 2. 材质: 不锈钢 304 材质, 采用 304 优质不锈钢拉丝板, 面板: 1.2mm 厚, 炉围及尾围一次冲压成型; 3. 侧板, 围板, 背板 1.0mm 厚; 4. 炉面底板采用 2.00mm 厚黑铁板加衬, 面板与底板之间填充一层 25MM 发泡剂隔热绝缘, 炉膛内采用耐火砖砌成; 5. 炉骨架: 40X40X4mm 国标角铁; 6. 炉头: 5 英寸环保炉头, 采用燃烧控制器分步控制电磁阀, 火种未点燃时, 主气阀不会打开; 7. 一键式风机, 火种阀打开即点燃火种, 离子熄火保护设计鼓风预混燃烧。 8. 前面板设置应急开关, 如熄火保护损坏可通过此开关做应急使用。 9. 燃烧充分; 一氧化碳排放量小于 0.015 %, 燃气和空气混合燃烧充分, 火力强劲, 热效率高; 10. 每个炉头独立配置功率 $\geq 550\text{W}/220\text{V}$ 风机, 可调节供风大小; 配全钢摇摆水龙头。 ▲11. 满足 GB 35848-2018 (商用燃气燃烧 	

				器具)标准,室内空气二氧化碳含量(%) 小于0.12,运行噪音小于≤80dB(A)(提 供所投产品相关国家认可的检测报告)。	
29	灭蚊灯	2	台	1. ≥490*80*270MM/30W, (适合面积 30 m ² -40 m ²); 2. 一体化顶盖设计,全铝合金框体; 3. 电子启动,有故障保护及稳压,可承受电 压在 200V-240V 范围变动; 4. 封闭式悬挂孔,不锈钢钢丝挂绳设计; 5. 保护网螺丝固定、锁紧; 6. 标准国标铜线,总长 1.5 米,外露长度 1.2 米(按现场实际需求); 7. 内置高压 2200-2500V,防护网为外平网; ▲8. 满足 GB4706.1-2005 和 GB4706.76-2008(提供所投产品相关国家认 可的检测报告)。	
30	炉拼台	1	台	1. ≥600*801*800/450mm, 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm,台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板,侧板,层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管,配可调节子弹脚	定制
31	竖向双星盆台	1	台	1. ≥1600*700*800mm, 2. 采用优质 304 不锈钢板材制作; 3. 台面厚 1.2mm; 加强处理; 4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作; 5. 通脚为 Φ38×1.0mm 不锈钢管; 6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。	定制
32	四门双温雪柜	3	台	1. 制冷方式:直冷;	

			<p>2. 尺寸：约$\geq 1200*700*1950$（mm）；</p> <p>3. 温控类型：机械\数显；</p> <p>4. 冷藏室温度：$+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$；</p> <p>5. 冷冻室温度：$-10^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$；</p> <p>6. 电源 220V~50Hz，功率：$\geq 400\text{W}$；</p> <p>7. 门数：实体四门；</p> <p>8. 产品整机材质达到食品级；</p> <p>9. 在 38 度的温度环境下也能正常制冷；</p> <p>10. 稳定的制冷系统：使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能；</p> <p>10. 箱体整体发泡，保温效果好；</p> <p>▲11. 净容积：$\geq 860\text{L}$；</p> <p>12. 双机双温，冷冻室温度等级不低于 L3 级（$-12^{\circ}\text{C}\sim-15^{\circ}\text{C}$）、冷藏室温度等级不低于 H2 级（$+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$），带防凝露电加热，总能量消耗：$\leq 4.20\text{kwh}/24\text{h}$；</p> <p>13. 达到一级能效标准。</p>	
33	座台双层架	3	<p>台</p> <p>1. $\geq 1800*400*600\text{mm}$，</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
34	双门平台雪柜	3	<p>台</p> <p>1. 制冷方式：直冷；</p> <p>2. 尺寸：约$\geq 1800*760*800$（mm）；</p> <p>3. 温控类型：机械\数显；</p> <p>4. 温度：$+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$；</p> <p>5. 电源 220V~50Hz，功率：$\geq 200\text{W}$；</p> <p>6. 产品整机材质达到食品级；</p>	

				<p>7. 在 38 度的极端温度环境下也能正常制冷；</p> <p>8. 稳定的制冷系统：使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能；</p> <p>9. 箱体整体发泡，保温效果更好；</p> <p>▲10. 净容积：≥400L；</p> <p>11. 温度等级不低于 H2 级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤1.5kwh/24h；</p> <p>12. 达到一级能效标准。</p>	
35	炉拼台	1	台	<p>1. ≥400*1200*800/450mm，</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
36	燃气单头单尾小炒炉	1	台	<p>1. ≥1000*1200*800/450mm，</p> <p>2. 材质：不锈钢 304 材质，</p> <p>3. 采用 304 优质不锈钢拉丝板，面板：1.2mm 厚，炉围及尾围一次冲压成型；</p> <p>4. 侧板, 围板, 背板 1.0mm 厚；</p> <p>5. 炉面底板采用 2.00mm 厚黑铁板加衬，，面板与底板之间填充一层 25MM 发泡剂隔热绝缘, 炉膛内采用耐火砖砌成；</p> <p>6. 炉骨架:40X40X4mm 国标角铁；</p> <p>7. 炉头:5 英寸环保炉头，采用燃烧控制器分步控制电磁阀，火种未点燃时，主气阀不会打开；</p> <p>8. 一键式风机，火种阀打开即点燃火种，离子熄火保护设计鼓风预混燃烧前面板设置</p>	

			<p>应急开关,如熄火保护损坏可通过此开关做应急使用。</p> <p>9. 燃烧充分;一氧化碳排放量小于 0.015%,燃气和空气混合燃烧充分,火力强劲,热效率高;</p> <p>10. 每个炉头独立配置$\geq 250\text{W}/220\text{V}$ 风机,可调节供风大小。</p> <p>11. 配全钢摇摆水龙头。</p>	
37	电磁摇摆式煲汤炉	2	<p>台</p> <p>1. 规格: $\geq 1580*1200*1050$ (mm),</p> <p>2. 容积: $\geq 250\text{L}$;</p> <p>3. 电压: 380V, 功率: $\geq 25\text{KW}$;</p> <p>4. 选用 304 优质不锈钢板材,一体拉伸成型台面,整机可直接喷淋,整机防水;</p> <p>5. 热风对流风道设计,散热快,电器原件与风道完全隔离,避免油烟侵蚀电路;</p> <p>6. 全密封铝壳散热数字集成机芯,双磁电引擎,数字驱动,多级防护;</p> <p>7. 采用双层并绕线圈技术,火力强劲,加热均匀,加热盲区小,线盘使用寿命长;</p> <p>8. 采用 LED 液晶功能动态显示屏,中文故障显示;</p> <p>9. 多档开关,精细化火力分布设计,满足厨师的火力需求;</p> <p>10. 安全要求: 机芯为独立风道设计,电路为全封闭结构;</p> <p>11. 核心部件主板耐热和耐燃符合 GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第 1 部分:通用要求》;</p> <p>▲12. 对触及带电部件和防护、电动器具符</p>	

				<p>合《GB 4706.1-2005 家用和类似用途电器的安全 第1部分:通用要求》、GB 4706.35-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电煮锅的特殊要求》(提供所投产品相关国家认可的检测报告)；</p> <p>▲13. 高低压运行、自动关机性能、待机功率、缺相工作等符合《QB/T4499-2013 商用电磁灶》的要求(提供所投产品相关国家认可的检测报告)；</p>	
38	多功能消毒柜	1	台	<p>1. 304 不锈钢外壳, 厚度 1.0mm, 经久耐用,</p> <p>2. 规格: $\geq 1000*600*1600$MM,</p> <p>3. 功率: 约 1000W, 电压: 220V;</p> <p>4. 门面板采用双层结构, 美观耐用, 可防止紫外光外泄;</p> <p>4. 可抽出的砧板储存架, 便于更好的清洁, 砧板无需旋转即可消毒;</p> <p>5. 安全微限开关设计, 开门时自动关闭机器, 停止消毒, 安全可靠;</p> <p>6. 采用特种双重消毒设计: 紫外线消菌(UV)及臭氧双重消毒效果;</p> <p>7. 不锈钢磁力刀架, 安全易清洁;</p> <p>8. 可调式砧板架设计, 灵活调整砧板支架间距, 适用于多种厚度砧板;</p> <p>9. 隐藏式拉手设计, 经久耐用且易清洁; 磁力门吸装置, 便于管理;</p>	
39	单星盆柜连垃圾(不要斜背)	1	台	<p>1. $\geq 1600*700*800/150$mm;</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板,</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作, 水斗采用防样折边焊接而成, 采用不锈</p>	定制

				<p>钢防臭沥水器，</p> <p>4. 水池带后背（后背高位 100mm），</p> <p>5. 脚管为Φ38*38mm 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。</p>	
40	油网烟罩	12.5	米	<p>1. ≥12500*1300*550mm，</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制造，</p> <p>3. 板厚 1.2 mm，不锈钢隔油栅栏，</p> <p>4. 配积油杯，防爆灯，</p> <p>5 角架用料 1.5 mm，优质加强筋。</p>	定制
41	四层栅格货架	2	台	<p>1. ≥1400*500*1550mm；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成；</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm；</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管；</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管；</p> <p>6. 横担支架管为 30mm×15mm 不锈钢方管；</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 Φ38x1.2mm 的优质不锈钢管制作</p>	定制
42	三层六盘电热烤箱	1	台	<p>1. ≥1210*800*1540mm，</p> <p>2. 选用食品级不锈钢制作柜体；</p> <p>3. 采用优质远红外线辐射管为大热元件，使烘物受热均匀升温更快；</p> <p>4. 重量：约 290kg；</p> <p>5. 功率：约 21kW/380V；</p> <p>6. 底火，面火控制温度调节范围：10~300℃可调；</p> <p>7. 面包生产效率：45kg/小时。</p>	

序号 3：一层更衣间、收货区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
43	四层栅格层架	1	台	1. $\geq 1200*500*1550\text{mm}$; 2. 用优质 304 不锈钢板制作而成; 3. 不锈钢管厚 1.2mm; 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管; 5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管; 6. 横担支架管为 30mm \times 15mm 不锈钢方管; 7. 配置不锈钢方调节全钢脚。 8. 立柱采用 $\Phi 38\times 1.0\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作。	定制
44	冲地龙头	1	台	1. ≥ 10 米长管; 2. 外观美观大方, 防锈性能好, 安装在墙壁上可更好地节约空间, 可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管; 3. 安装简单使用方便, 配高压铜制喷头, 喷射出的水距至少 8 米, 且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。	
45	双星洗手池	1	台	1. $\geq 900*450*250/150\text{mm}$; 2. 采用优质 304 不锈钢板材制作; 3. 台面厚 1.2mm; 4. 加强处理; 5. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作; 6. 通脚为 $\Phi 38\times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管; 7. 加装优质不锈钢可调子弹脚。 8. 带电子感应龙头	
46	风幕机	2	台	1. $\geq 1500\times 194\times 221\text{mm}$; 2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙, 隔开室内外空气的同时, 更可将灰尘, 飞虫等阻挡于室外;	定制

				<p>3. 遮断效果佳，风路升级体现高风速，低噪音运转；金属外壳、滚珠轴承、纯铜电机、贯流风轮、可调节风板；</p> <p>4. 电压：不小于 220V/功率：约 200W。</p>	
47	电子磅秤	2	台	<p>1. $\geq 600*800*950\text{mm}$；</p> <p>2. 承重 1000 公斤，</p> <p>3. 滚轮设计移动省力，</p> <p>4. 不锈钢表头按键耐用。</p> <p>5. 加厚加固寿命长久。</p>	
48	12 格更衣柜	4	台	<p>1. $\geq 1200*400*1800\text{mm}$；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.0mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
49	单星洗手池	1	台	<p>1. $\geq 450*400*250/150\text{mm}$；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作；</p> <p>3. 台面厚 1.2mm，加强处理；</p> <p>4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作；</p> <p>5. 通脚为 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管；</p> <p>6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。</p> <p>7. 带电子感应龙头</p>	
50	灭蚊灯	1	台	<p>1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$，（适合面积 30 m^2 - 40 m^2）；</p> <p>2. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；</p> <p>3. 电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在 200V-240V 范围变动；</p> <p>4. 封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧；</p>	

				<p>6. 标准国标铜线，总长 1.5 米，外露长度 1.2 米（按现场实际需求）；</p> <p>7. 内置高压 2200-2500V，防护网为外平网；</p> <p>▲8. 满足 GB4706.1-2005 和 GB4706.76-2008（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</p>	
--	--	--	--	---	--

序号 4：一层售餐区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
51	双层工作台	3	台	<p>1. $\geq 700*700*800\text{mm}$;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
52	五格保温售饭台	6	台	<p>1. $\geq 1800*700*800\text{mm}$;</p> <p>2. 采用优质 304 磨砂不锈钢板；</p> <p>3. 面板采用 1.2mm 不锈钢板。</p> <p>4. 侧板、背板、底板 0.1mm 不锈钢板；</p> <p>5. 热水盘 0.9mm 不锈钢板；</p> <p>6. 加固梁 0.7mm 不锈钢板；</p> <p>7. 台配专用冲压份数盆，不锈钢板发热管。</p> <p>8. 配优质 $\geq 3\text{KW}/220\text{V}$ 湿烧发热丝</p>	定制
53	紫外线杀菌灯	5	台	<p>1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$，（适合面积 30 m^2 - 40 m^2）；</p> <p>2. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；</p> <p>3. 可承受电压在 200V-240V 范围变动，稳定性更好；</p> <p>4. 封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；5.</p>	

			<p>保护网螺丝固定、锁紧；</p> <p>6. 标准国标铜线，总长 1.5 米，外露长度 1.2 米（按现场实际需求）；</p> <p>7. 灯管寿命可达 8000 小时；</p> <p>8. 紫外线和臭氧双重杀菌，可有效杀灭光线照射不到的地方，可以快速氧化分解异味的化学物质，除异味，除甲醛等，更好的净化空气；</p> <p>▲9. 除菌率（白色葡萄球菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌）≥99.99%，灭菌效果符合 GB 21551.3-2010《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 空气净化器的特殊要求》（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。；</p> <p>▲10. 产品质量符合 GB 19258-2012《紫外线杀菌灯》、GB18774-2002《双端荧光灯安全要求》（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</p>		
54	单星盆台（斜背）	2	台	<p>1. ≥600*700*800/150mm；</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板，</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器，</p> <p>4. 水池带后背（后背高位 100mm），</p> <p>5. 脚管为 Φ38*38mm 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。</p>	定制
55	柜式保温售饭桶	6	台	<p>1. ≥600*700*800mm；</p> <p>2. 台面采用厚 1.2mm 厚优质 304 不锈钢板制作；</p>	

				<p>3. 围板采用厚 1.2mm 厚 304 不锈钢板制作；</p> <p>4. 下部采用厚 1.2mm 厚 304 不锈钢板制作；</p> <p>5. 配旋钮温控器；</p> <p>6. 配优质 $\geq 3KW/220V$ 湿烧发热丝；</p>	
56	双层工作台 (斜背)	5	台	<p>1. $\geq 1800*700*800/150mm$；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
57	单门留样柜	1	台	<p>1. $\geq 600*610*1850mm$；</p> <p>2. 功率：约 380W，电压：220V；</p> <p>3. 箱体采用食品级不锈钢板，配优质压缩机，60mm 加厚保温层，采用环保型环戊烷发泡剂高压发泡。</p> <p>4. 内藏铜管板式蒸发器，选用 R134a 环保型制冷剂，</p> <p>5. 总容积约 400L，</p> <p>6. 自动排水设计，</p> <p>7. 用微电脑控制系统，温度范围 $0^{\circ}C-15^{\circ}C$，直冷式制冷方式，</p> <p>8. 内部圆角设计，易于清洗维护。</p>	
58	冲地龙头	1	台	<p>1. ≥ 10 米长管；</p> <p>2. 外观美观大方，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管；</p> <p>3. 安装简单使用方便，配高压铜制喷头，喷射出的水距至少 8 米，且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	

59	灭蚊灯	1	台	<p>1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$, (适合面积 30 m^2 -40 m^2) ;</p> <p>2. 一体化顶盖设计, 全铝合金框体;</p> <p>3. 电子启动, 有故障保护及稳压, 可承受电压在 $200\text{V}-240\text{V}$ 范围变动;</p> <p>4. 封闭式悬挂孔, 不锈钢钢丝挂绳设计; 5. 保护网螺丝固定、锁紧;</p> <p>6. 标准国标铜线, 总长 1.5 米, 外露长度 1.2 米 (按现场实际需求);</p> <p>7. 内置高压 $2200-2500\text{V}$, 防护网为外平网;</p> <p>▲8. 满足 GB4706. 1-2005 和 GB4706. 76-2008(提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</p>	
60	双层工作台	1	台	<p>1. $\geq 2000*1000*800\text{mm}$,</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
61	干手机	1	台	<p>1. $\geq 200*155*240\text{mm}$;</p> <p>2. 红外感应, 强劲耐用电机, 双层加热丝, 机身 ABS 材质, 耐用美观。</p> <p>3. 电压: 220V/功率: 约 1300w。</p> <p>4. 运行噪音 $\leq 50\text{db}$。</p>	
62	双星洗手池	1	台	<p>1. $\geq 900*450*250/150\text{mm}$;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作;</p> <p>3. 台面厚 1.2mm;</p> <p>4. 加强处理;</p> <p>5. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作;</p>	

				6. 通脚为Φ38×1.0mm 不锈钢管； 7. 加装优质不锈钢可调子弹脚。 8. 带电子感应龙头	
--	--	--	--	---	--

序号 5：一层面食区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
63	(电)双头煮面炉	1	台	1. ≥1500*800*800 mm ; 2. 电压：380V ， 功率：9KW*2； 3. 采用 304 不锈钢机身，一体冲压成型，坚固耐用， 4. 八档磁控开关，简单操作，精准控温，效率高， 5. 多重散热孔，快速散热， 6. 加粗纯铜发热线盘，效率更高，更均匀	
64	油网烟罩	2.7	米	1. ≥2700*1000*550mm； 2. 采用优质 304 不锈钢板制造， 3. 板厚 1.2 mm, 不锈钢隔油栅栏， 4. 配积油杯，防爆灯， 5 角架用料 1.5 mm, 优质加强筋。	定制
65	双层工作台	1	台	1. ≥800*1100*800mm； 2. 采用优质 304 不锈钢板， 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固， 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 脚为不锈钢管， 5. 配可调节子弹脚	定制
66	九头智能升降煮面炉	1	台	1. ≥800*800*800/50mm； 2. 电压：380V ， 功率：约 12KW 3. 采用 304 食品级不锈钢，厚度 1.0mm 坚固耐用，不易生锈，耐腐蚀，安全健康，	

				4. 精准温控，优质发热管，安全耐用。5. 按键式升降开关，定时定温控制面板，方便使用	
67	双层工作台	2	台	1. $\geq 800*800*800\text{mm}$; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
68	油网烟罩	2.4	米	1. $\geq 2400*1300*550\text{mm}$; 2. 采用优质 304 不锈钢板制造, 3. 板厚 1.2 mm, 不锈钢隔油栅栏, 4. 配积油杯, 防爆灯, 5 角架用料 1.5 mm, 优质加强筋。	定制
69	电磁六头煲仔炉	1	台	1. 规格: $\geq 1200*900*(800+150)$ (mm) , 2. 功率/电压 $\geq 21\text{KW}/380\text{V}$; 3. 采用优质 304 不锈钢板, 2. 面板为厚度 1.2mm, 3. 侧板及其他板材厚度为 1.0mm; 4. 配置直径 $\geq 300*300\text{mm}$ 微晶板; 5. 原装驱动芯片, 保护功能更完善, 具有过流、过载、短路保护功能; 6. 主板为贴片, 生产工艺更精, 结构设计更美观, 集成度更高; ▲7. 满足 GB 4706.1-2005 (提供所投产品相关国家认可的检测报告)。	
70	双通打荷台	2	台	1. $\geq 1500*800*800\text{mm}$; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用	定制

				<p>1. 0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>3. 后板, 侧板, 层板 1. 0mm,</p> <p>4. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	
71	电磁单炒单尾炉	1	台	<p>1. 规格: $\geq 1100*1150*(800+400)$ (mm),</p> <p>2. 功率/电压: $\geq 15KW/380V$;</p> <p>3. 采用优质 304 不锈钢;</p> <p>4. 板炉面板为厚度 1. 2mm,</p> <p>5. 侧板及其他板材厚度为 1. 0mm;</p> <p>6. 配置为直径 400mm 微晶锅;</p> <p>7. 原装驱动芯片, 保护功能更完善, 具有过流、过载、短路保护功能;</p> <p>8. 主板为贴片, 生产工艺更精, 结构设计更美观, 集成度更高;</p> <p>9. 直流风机, 无漏电隐患, 转速更快, 功率更小, 耗能更低, 散热效果更好, 稳定性更强;</p> <p>10. 采用霍尔传感技术, 加热功率实时显示, 检测更精准;</p> <p>11. 开关为十一档滑杆磁控开关, 能够精确化控温、经久耐用; 显示屏能够显示电磁灶实时功率、线盘的实时温度;</p> <p>12. 机芯壳是使用高密度防火 ABS 抽粒料材质的塑料材质, 能有效防止触电漏电;</p> <p>▲13. 待机功率、自动关机性能、防油、炒菜灶抛锅平均功率等满足《QB/T 4499-2013 商用电磁灶》(提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</p>	
72	双门平台雪柜	1	台	<p>1. 制冷方式: 直冷;</p> <p>2. 尺寸: 约$\geq 1800*760*800$ (mm);</p>	

			<p>3. 温控类型：机械\数显；</p> <p>4. 温度：+10℃~-1℃；</p> <p>5. 电源 220V~50Hz，功率：≥200W；</p> <p>6. 产品整机材质达到食品级；</p> <p>7. 在 38 度的极端温度环境下也能正常制冷；</p> <p>8. 稳定的制冷系统：使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能；</p> <p>9. 箱体整体发泡，保温效果更好；</p> <p>▲10. 净容积：≥400L；</p> <p>11. 温度等级不低于 H2 级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤1.5kwh/24h；</p> <p>12. 达到一级能效标准。</p>	
73	灭蚊灯	1	台 <p>1. ≥490*80*270MM/30W，（适合面积 30 m²-40 m²）；</p> <p>2. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；</p> <p>3. 电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在 200V-240V 范围变动；</p> <p>4. 封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧；</p> <p>6. 标准国标铜线，总长 1.5 米，外露长度 1.2 米（按现场实际需求）；</p> <p>7. 内置高压 2200-2500V，防护网为外平网；</p> <p>▲8. 满足 GB4706.1-2005 和 GB4706.76-2008(提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</p>	
74	双门双星盆台 (斜背)	1	台 <p>1. ≥1200*800*800/150mm；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作；</p> <p>3. 台面厚 1.2mm；加强处理；</p>	定制

				<p>4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作；</p> <p>5. 通脚为 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管；</p> <p>6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。</p>	
75	双层工作台	1	台	<p>1. $\geq 1800 \times 700 \times 800\text{mm}$；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制

序号 6：一层冷库、仓库设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
76	四层平板货架	16	台	<p>1. $\geq 1200 \times 500 \times 1550\text{mm}$；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成；</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm；</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管；</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管；</p> <p>6. 横担支架管为 $30\text{mm} \times 15\text{mm}$ 不锈钢方管；</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作</p>	定制
77	高低冷库	2	台	<p>1. $\geq 3450 \times 2900 \times 2800\text{mm}$,</p> <p>2. 功率/电压: $\geq 6\text{KW}/380\text{V}$,</p> <p>3. 双面彩钢聚胺脂 100mm 厚保温板, 标准冷库凸门；</p> <p>4. 机组含有优质 5 匹压缩机一体机, 芸阳冷风机, 膨胀阀, 干燥过滤器, R404 雪种, 电磁阀, 铜管及保温, 铁架, 弯头。</p> <p>5. 吊框控制系统配有微电脑自动控制箱, 高</p>	

				低压力制，控制导线及配料，冷库灯等	
78	米面架	7	台	1. $\geq 1200*600*300\text{mm}$; 2. 用优质 304 不锈钢板制作而成; 3. 不锈钢管厚 1.2mm; 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管; 5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管; 6. 横担支架管为 30mm \times 15mm 不锈钢方管; 7. 配置不锈钢方调节全钢脚。 8. 立柱采用 $\phi 38*1.0\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作	定制
79	四层平板货架	1	台	1. $\geq 1100*500*1550\text{mm}$; 2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成; 3. 不锈钢管厚 1.2mm; 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管; 5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管; 6. 横担支架管为 30mm \times 15mm 不锈钢方管; 7. 配置不锈钢方调节全钢脚。 8. 立柱采用 $\phi 38*1.2\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作	

序号 7：一层洗碗区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
80	双层收餐车	2	台	1. $\geq 500*800*900\text{mm}$; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配万向轮	
81	上掀四门碗柜	3	台	1. $\geq 1200*500*2000\text{mm}$,	

				<p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.0mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	
82	带轮垃圾桶	2	台	<p>1. $\geq 460*530*790\text{mm}$</p> <p>2. 加厚耐压优选 PE 材质，安全环保无毒无害。</p>	
83	风幕机	1	台	<p>1. $\geq 1500 \times 194 \times 221\text{mm}$;</p> <p>2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外；</p> <p>3. 遮断效果佳，风路升级体现高风速，低噪音运转；金属外壳、滚珠轴承、纯铜电机、贯流风轮、可调节风板；</p> <p>4. 电压：不小于 220V/功率：约 200W。</p>	定制
84	冲地龙头	1	台	<p>1. ≥ 10 米长管；</p> <p>2. 外观美观大方，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管；</p> <p>3. 安装简单使用方便，配高压铜制喷头，喷射出的水距至少 8 米，且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	
85	污碟台(斜背)	1	台	<p>1. $\geq 900*800*800/150\text{mm}$</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，台</p> <p>3. 面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制

86	灭蚊灯	1	台	<p>1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$, (适合面积 30 m^2 -40 m^2) ;</p> <p>2. 一体化顶盖设计, 全铝合金框体;</p> <p>3. 电子启动, 有故障保护及稳压, 可承受电压在 $200\text{V}-240\text{V}$ 范围变动;</p> <p>4. 封闭式悬挂孔, 不锈钢钢丝挂绳设计; 5. 保护网螺丝固定、锁紧;</p> <p>6. 标准国标铜线, 总长 1.5 米, 外露长度 1.2 米 (按现场实际需求);</p> <p>7. 内置高压 $2200-2500\text{V}$, 防护网为外平网;</p> <p>▲8. 满足 GB4706. 1-2005 和 GB4706. 76-2008(提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</p>
87	超声波洗碗机	1	台	<p>1. $\geq 1500*800*850/200\text{ mm}$;</p> <p>2. 电压: 不小于 220V , 功率: 不小于 3KW;</p> <p>3. 采用优质食品级不锈钢板制作,</p> <p>4. 利用超声波的超声强度, 频率、作用时间对伤寒杆菌、葡萄球菌、部分链球菌及大肠杆菌等进行强烈杀伤打击。</p> <p>5. 可以 360 度全方位清洗没死角, 高频振动的水来清洗, 洁净度高, 不用担心洗洁精残留对人体的伤害。</p> <p>6. 耗水量少、功耗小, 以水或有机溶剂代替传统的燃油类清剂, 降低清洗成本。</p> <p>7. 结构简单, 使用寿命长。</p> <p>8. 具有定时、恒温、防干烧功能。</p>
88	长龙式洗碗机	1	台	<p>1. 功率参数: 整机功率 $\leq 42.5\text{KW}/64.5\text{A}$ ($380\text{V}/50\text{Hz}$) ;</p> <p>2. 整机规格 $\geq 2800*850*1520\text{mm}$, 有效装载</p>

			<p>清洗宽度 620mm，高度 420mm；</p> <p>3. 耗水量≤280L/h；</p> <p>4. 水箱配置：强力清洗水箱+双高温漂洗箱；</p> <p>5. 模块配置：单缸单喷长龙式；</p> <p>6. 清洗数量：1000-1200（碟/小时）；</p> <p>7. 采用 304 不锈钢，SUS316 不锈钢发热管，过载保护电机，便捷万向轮重力脚；</p> <p>8. 电控系统：配置计算机微程序控制的全电子按键式智能面板，三点式轻触操作；</p> <p>9. 智能系统：多重水位监测，精准控制进水/补水/溢水/升温/清洗，有效杜绝发热管干烧，配置开门停机感应装置；</p> <p>10. 加热装置：双锅炉加热技术，实现 8 分钟极速净水加热，快速启动清洗程序；</p> <p>11. 外观：洗涤模块带可视窗，直观动态清洗，高透性、高硬度、耐高温；</p> <p>12. 清洗结构：可拆卸式喷淋管便于清洗，整体水箱瀑布式导水循环结构，持续高温；</p> <p>13. 电箱保护：电箱顶部双层设计，坚固耐用，有效隔热，防水，保障电箱安全；</p> <p>▲14. 防护、耐温、可靠性等要求满足 GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》，电机防护等级≥IP69、水泵防护等级≥IP69、控制柜防护等级≥IP69（提供所投产品相关国家认可的检测报告）；</p> <p>▲15. 低温测试（温度：-40℃，时间：24h）满足《GB/T 2423.1-2008 电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验A：低温》；高温测试（温度：155℃，时间：24h）满足</p>	
--	--	--	--	--

				《GB/T 2423.2-2008 电工电子产品环境试验 第2部分 试验方法 试验B:高温》(提供所投产品相关国家认可的检测报告)；	
89	双门消毒柜	3	台	1. 双门,全 304 不锈钢外壳,整体发泡; 2. 外形参数: ≥宽 1310*厚 650*高 1950mm, 3. 容积: ≥800L, 4. 功率: ≥2000W; 5. 无指纹哑拉丝全无磁不锈钢箱体; 6. 加深加粗全无磁导轨式四层快餐盘专用层架; 7. 隐藏式发热体,热风循环,保证柜体内部温度均匀,精确控温,防止过热或者过压; 8. 子弹头柜脚; 带独立温度显示器; ▲9. 电热方式高温消毒,120℃以上保持时间≥15 分钟,柜内最高温度可达 145℃以上,对大肠杆菌的平均杀灭对数值>5,对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值>4.5; 提供第三方检测机构出具的检验报告佐证本条参数(提供所投产品相关国家认可的检测报告)；	
90	油网烟罩	3	米	1. ≥3000*1300*550mm; 2. 采用优质 304 不锈钢板制造, 3. 板厚 1.2 mm, 不锈钢隔油栅栏, 4. 配积油杯, 防爆灯, 5 角架用料 1.5 mm, 优质加强筋。	定制
91	四层栅格货架	1	台	1. ≥1200*500*1550mm; 2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成; 3. 不锈钢管厚 1.2mm; 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;	定制

				<p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管；</p> <p>6. 横担支架管为 30mm×15mm 不锈钢方管；</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 $\Phi 38 \times 1.2$mm 的优质不锈钢管制作</p>	
92	双层直角活动工作台	1	台	<p>1. $\geq 1800 \times 700 \times 800$mm；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
93	洁碟台	1	台	<p>1. $\geq 1200 \times 800 \times 800 / 100$mm</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
94	四层栅格货架	2	台	<p>1. $\geq 1450 \times 500 \times 1550$mm；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成；</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm；</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管；</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管；</p> <p>6. 横担支架管为 30mm×15mm 不锈钢方管；</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 $\Phi 38 \times 1.2$mm 的优质不锈钢管制作</p>	定制

序号 8：一层餐厅设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
----	------	----	----	-------------	----

95	四位餐桌	280	张	<p>1. 规格：≥1390*1200*695mm；</p> <p>2. 桌面材料：304 不锈钢板，厚度 1.0mm，模具成型圆弧包边、折弯成型。</p> <p>3. 座面下托撑材料：采用 201 不锈钢管，四脚采用 50mm×50mm 不锈钢方管，厚度为 1.5mm。</p> <p>4. 二氧化碳保护高频焊接，坚固，抗磨损，抗褪色。</p> <p>5. 支架角套采用聚苯乙烯经过高压注塑模具一次成，强度大。</p> <p>6. 防划伤，确保不生锈，产品链接坚固，设计合理。</p>	
----	------	-----	---	---	--

（二）二层厨房设备

序号 9：二层面点间设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
96	四门双温雪柜	2	台	<p>1. 制冷方式：直冷；</p> <p>2. 尺寸：约≥1200*700*1950（mm）；</p> <p>3. 温控类型：机械\数显；</p> <p>4. 冷藏室温度：+10℃~-1℃；</p> <p>5. 冷冻室温度：-10℃~-18℃；</p> <p>6. 电源 220V~50Hz，功率：≥400W；</p> <p>7. 门数：实体四门；</p> <p>8. 产品整机材质达到食品级；</p> <p>9. 在 38 度的温度环境下也能正常制冷；</p> <p>10. 稳定的制冷系统：使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能；</p> <p>10. 箱体整体发泡，保温效果好；</p> <p>▲11. 净容积：≥860L；</p>	

				<p>12. 双机双温, 冷冻室温度等级不低于 L3 级 (-12℃~-15℃)、冷藏室温度等级不低于 H2 级 (+10℃~-1℃), 带防凝露电加热, 总能量消耗: ≤4. 20kwh/24h;</p> <p>13. 达到一级能效标准。</p>	
97	高速压面机	1	台	<p>1. ≥560*670*1015mm;</p> <p>2. 生产能力 :25~30kg+h;</p> <p>3. 纯铜电机, 外板采用 1.0mm 磨砂 S304 不锈钢制作, 配 3 种规格不锈钢面刀增设安全防护栏及紧急安全开关更提升操作者安全保障;</p> <p>4. 自动连续压面机特色 S 型连续式折迭碾压, 增加面团延展性及光泽, 可增加面皮之筋性与组织的细密度,</p> <p>5. 不锈钢机壳, 符合食品卫生采用一次成型,</p> <p>6. 自动断面, 自动挂干工艺,</p> <p>7. 轧辊参数: 138mm*260mm,</p> <p>8. 轧片厚度: 约≥0.5,</p> <p>9. 功率: 约 1.5KW/220V。</p>	
98	和面机	1	台	<p>1. ≥535*630*730;</p> <p>2. 材质: 全 304 不锈钢板材,</p> <p>3. 箱体为加厚全不锈钢, 厚 1.5mm 以上; 3. 转轴为不锈钢, 支架 50*50mm 镀锌角钢,</p> <p>4. 铜芯电机, 功率约 1.5KW, 开关为国标;</p> <p>5. 轴承与箱体间隙严密, 轴承防水性能高, 机械焊接保证长时间使用不会漏; 6. 连动皮带有防护网。</p> <p>7. 采用蜗轮蜗杆传动, 降低噪音;</p>	

				<p>8. 搅拌器采用轴向定位和端面密封结构, 解决搅拌器窜动和端面研黑面的难题, 搅拌叶可拆卸;</p> <p>7. 倒顺开关直接控制电动机正反转,</p> <p>8. 采用电机内置式结构环境噪声: 34Db(A),</p> <p>9. 功率: 约 1.5KW/220V</p>	
99	双速双动和面机	1	台	<p>1. $\geq 535*490*890\text{mm}$;</p> <p>2. 材质: 全不锈钢板材, 箱体为加厚全不锈钢, 厚 1.5mm 以上;</p> <p>3. 转轴为不锈钢, 支架 50*50mm 镀锌角钢,</p> <p>4. 铜芯电机, 功率约 1.5KW, 开关为国标;</p> <p>5. 轴承与箱体间隙严密, 轴承防水性能高, 机械焊接保证长时间使用不会漏; 6. 连动皮带带有防护网。</p> <p>7. 采用蜗轮蜗杆传动, 降低噪音;</p> <p>8. 搅拌器采用轴向定位和端面密封结构, 解决搅拌器窜动和端面研黑面的难题, 搅拌叶可拆卸;</p> <p>9. 倒顺开关直接控制电动机正反转, 采用电机内置式结构,</p> <p>10. 功率: 约 1.5KW/220V</p>	
100	单层不锈钢工作台	1	台	<p>1. $\geq 1800*800*800\text{mm}$</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
101	搅拌机	1	台	<p>1. $\geq 495*405*780\text{mm}$;</p> <p>2. 料桶容积约 20L;</p>	

			<p>3. 机内凡接触食物的零部件,均采用优质食品级不锈钢制造,卫生耐用且符合国家食品卫生标准。</p> <p>4. 造型美观,开模铸造。马达力量强劲。</p> <p>5. 齿轮耐磨,研用加工汽车齿轮的工艺。</p> <p>6. 皮带一同步带,所受负载极强,不宜磨损。</p> <p>7. 最大和面量约 10KG;</p> <p>8. . 搅拌轴转速: 约 292/168/88RPM,</p> <p>9. 额定电压: 约 220V/380V, 额定频率 50Hz, 额定输入功率: 约 1.8KW;</p> <p>10. 不锈钢料桶;</p> <p>11. 三档机械变速;</p> <p>12. 配备三套搅拌器</p>	
102	紫外线杀菌灯	1	台 <p>1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$, (适合面积 30 m^2 - 40 m^2);</p> <p>2. 一体化顶盖设计,全铝合金框体;</p> <p>3. 可承受电压在 200V-240V 范围变动,稳定性更好;</p> <p>4. 封闭式悬挂孔,不锈钢钢丝挂绳设计; 5. 保护网螺丝固定、锁紧;</p> <p>6. 标准国标铜线,总长 1.5 米,外露长度 1.2 米(按现场实际需求);</p> <p>7. 灯管寿命可达 8000 小时;</p> <p>8. 紫外线和臭氧双重杀菌,可有效杀灭光线照射不到的地方,可以快速氧化分解异味的化学物质,除异味,除甲醛等,更好的净化空气;</p> <p>▲9. 除菌率(白色葡萄球菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌) $\geq 99.99\%$, 灭菌效果符合</p>	

				<p>GB 21551.3-2010《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 空气净化器的特殊要求》（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。；</p> <p>▲10. 产品质量符合 GB 19258-2012《紫外线杀菌灯》、GB18774-2002《双端荧光灯安全要求》（提供所投产品相关国家认可的检测报告）</p>	
103	双层工作台 (斜背)	2	台	<p>1. $\geq 1800*800*800\text{mm}$;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
104	脱水机	1	台	<p>1. $\geq 500*400*850\text{mm}$;</p> <p>2. 采用 304 不锈钢机身, 持久耐用, 符合国标要求的食品接触材料, 安全卫生。</p> <p>3. 纯铜电机, 动力澎湃, 质量稳定。</p> <p>4. 快速完成肉类蔬菜等材料脱水工作。5. 功率: 约 0.75KW, 电压: 220V。</p> <p>6. 防水等级: IPX3。</p> <p>7. 转桶转速: $\geq 1400\text{RPM}$。</p>	
105	冲地龙头	2	台	<p>1. ≥ 10 米长管;</p> <p>2. 外观美观大方, 防锈性能好, 安装在墙壁上可更好地节约空间, 可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管;</p> <p>3. 安装简单使用方便, 配高压铜制喷头, 喷射出的水距至少 8 米, 且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	

106	双星中平台 (斜背)	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. $\geq 1800*700*800/150\text{mm}$ 2. 采用优质 304 不锈钢板材制作; 3. 台面厚 1.2mm; 加强处理; 4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作; 5. 通脚为 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管; 6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。 	定制
107	单孔收餐柜 (斜背)	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. $\geq 900*700*800/150\text{mm}$, 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚 	定制
108	四层栅格货架	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. $\geq 1500*500*1550$ 2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成; 3. 不锈钢管厚 1.2mm; 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管; 5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管; 6. 横担支架管为 $30\text{mm} \times 15\text{mm}$ 不锈钢方管; 7. 配置不锈钢方调节全钢脚。 8. 立柱采用 $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作 	定制
109	灭蚊灯	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$, (适合面积 30 m^2 - 40 m^2); 2. 一体化顶盖设计, 全铝合金框体; 3. 电子启动, 有故障保护及稳压, 可承受电压在 200V-240V 范围变动; 4. 封闭式悬挂孔, 不锈钢钢丝挂绳设计; 5. 保护网螺丝固定、锁紧; 6. 标准国标铜线, 总长 1.5 米, 外露长度 	

				<p>1. 2 米（按现场实际需求）；</p> <p>7. 内置高压 2200-2500V，防护网为外平网；</p> <p>▲8. 满足 GB4706. 1-2005 和 GB4706. 76-2008(提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</p>	
110	双门醒发箱	2	台	<p>1. $\geq 1100*680*1800\text{mm}$；</p> <p>2. 优质 304 不锈钢制作，后板加固反冲击，</p> <p>3. 湿度可调：30-85℃，热风循环喷雾型，</p> <p>4. 顶部温控可调节旋钮，</p> <p>5. 前面板可视防护钢化玻璃，水位槽恒温加湿。</p> <p>6. 功率：约 3KW，电压：220V</p>	
111	高身饼盆车	4	台	<p>1. $\geq 480*650*1800\text{mm}$；</p> <p>2. 用优质 304 不锈钢板制作而成；</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm；</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管；</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管；</p> <p>6. 横担支架管为 30mm\times15mm 不锈钢方管；</p> <p>7. 配置豪华不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 $\phi 38*1.0\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作</p>	定制
112	三层六盘电热烤箱	2	台	<p>1. $\geq 1210*800*1540\text{mm}$；</p> <p>2. 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>3. 采用优质远红外线辐射管为大热元件，使烘物受热均匀升温更快；</p> <p>4. 底火，面火单独控制；</p> <p>5. 采用 7cm 加厚保温棉；</p> <p>6. 温度调节范围：10~300℃可调。</p> <p>7. 功率：约 21KW，电压：380V</p>	

113	单星盆台（斜背）	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. $\geq 700*700*800/150\text{mm}$ 2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板， 3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器， 4. 水池带后背（后背高位 100mm）， 5. 脚管为 $\Phi 38*38\text{mm}$ 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。 	定制
114	双门电蒸饭柜	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. $\geq 1390*650*1540\text{mm}$; 2. 蒸柜箱体选用优质 304 不锈钢板制造，加厚内胆，高密度保温层，整机发泡层。 3. 水箱全部采用优质 $\geq 0.5\text{mm}$ 不锈钢，加粗不锈钢 U 型发热管，无噪声操作方便， 4. 加热时间快，蒸汽上汽（常温水）4 分钟，360° 蒸汽循环，实物充分受热。 5. 自动进水装置，水满自停，方便操作易维护保养。 6. 功率：约 24KW/380V 	
115	双层工作台（斜背）	3	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. $\geq 1800*700*800/150\text{mm}$; 2. 采用优质 304 不锈钢板， 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固， 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚 	定制
116	落地式电饼铛	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. $\geq 650*750*760\text{ mm}$; 2. 电压：380V ， 功率：约 5KW 3. 双温控仪，上下锅独立加热，全方位受热，数显控温系统，方便操作。 4. 高密度铝合金锅，锅面部跑油，加厚不锈钢材质机身，内层不锈钢，均优质食品级不 	

				锈钢制造, 卫生耐用且符合国家食品卫生标准。	
117	双层工作台 (斜背)	1	台	1. $\geq 900*700*800/150\text{mm}$; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
118	电炸锅	1	台	1. $\geq 1000*600*760/120\text{mm}$ 2. 功率: 约 6KW, 电压: 380V; 3. 采用优质 304 不锈钢板, 数显控温, 高温 探针准确控温, 自动恒温。 4. 优质不锈钢发热管, 均匀加热。 5. 带高密度隔油渣板, 分离隔渣。	

序号 10: 二层操作区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
119	冲地龙头	2	台	1. ≥ 10 米长管; 2. 外观美观大方, 防锈性能好, 安装在墙壁 上可更好地节约空间, 可按场地大小自由拉 伸管体长度定位并自动回收水管; 3. 安装简单使用方便, 配高压铜制喷头, 喷 射出的水距至少 8 米, 且出水状态可根据需 要调为线柱/花洒/雾状。	
120	双层工作台	5	台	1. $\geq 2000*1000*800\text{mm}$; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,	定制

				5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚	
121	炉拼台	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. $\geq 500*1200*800/450\text{mm}$ 2. 采用优质 304 不锈钢板， 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固， 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚 	定制
122	单星盆柜连垃圾（不要斜背）	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. $\geq 1600*700*800/150\text{mm}$ 2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板， 3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器， 4. 水池带后背（后背高位 100mm）， 5. 脚管为 $\Phi 38*38\text{mm}$ 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。 	定制
123	座台双层架	3	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. $\geq 1800*400*600\text{mm}$, 2. 采用优质 304 不锈钢板， 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固， 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚 	定制
124	双门平台雪柜	3	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 制冷方式：直冷； 2. 尺寸：约 $\geq 1800*760*800$（mm）； 3. 温控类型：机械\数显； 4. 温度：$+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$； 5. 电源 220V$\sim$50Hz，功率：$\geq 200\text{W}$； 6. 产品整机材质达到食品级； 7. 在 38 度的极端温度环境下也能正常制冷； 	

				8. 稳定的制冷系统：使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能； 9. 箱体整体发泡，保温效果更好； ▲10. 净容积：≥400L； 11. 温度等级不低于 H2 级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤1.5kwh/24h； 12. 达到一级能效标准。	
125	双层工作台	3	台	1. ≥1800*800*800mm； 2. 采用优质 304 不锈钢板， 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固， 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚	定制
126	竖向双星盆台	1	台	1. ≥1600*700*800mm， 2. 采用优质 304 不锈钢板材制作； 3. 台面厚 1.2mm；加强处理； 4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作； 5. 通脚为 Φ38×1.0mm 不锈钢管； 6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。	定制
127	四层栅格层架	10	台	1. ≥1200*500*1550mm， 2. 用优质 304 不锈钢板制作而成； 3. 不锈钢管厚 1.2mm； 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管； 5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管； 6. 横担支架管为 30mm×15mm 不锈钢方管； 7. 配置不锈钢方调节全钢脚。 8. 立柱采用 Φ38x1.0mm 的优质不锈钢管制作。	定制
128	双层工作台	2	台	1. ≥1500*800*800mm	定制

				<p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	
129	单星盆台（无背板）	1	台	<p>1. $\geq 700*800*800\text{mm}$，</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板，</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器，</p> <p>4. 水池带后背（后背高位 100mm），</p> <p>5. 脚管为 $\Phi 38*38\text{mm}$ 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。</p>	定制
130	双层工作台	1	台	<p>1. $\geq 1500*800*800\text{mm}$</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
131	洗米机	1	台	<p>1. $\geq 710*710*1110\text{cm}$，</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，厚度 1.2mm，</p> <p>3. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚。</p> <p>4. 循环水米流动，自动排除漂浮物。</p> <p>5. 洗米量：200 斤左右/次</p>	
132	多功能消毒柜	1	台	<p>1. 304 不锈钢外壳，厚度 1.0mm，经久耐用，</p> <p>2. 规格：$\geq 1000*600*1600\text{MM}$，</p> <p>3. 功率：约 1000W，电压：220V；</p> <p>4. 门面板采用双层结构，美观耐用，可防止紫外光外泄；</p>	

				<p>4. 可抽出的砧板储存架，便于更好的清洁，砧板无需旋转即可消毒；</p> <p>5. 安全微限开关设计，开门时自动关闭机器，停止消毒，安全可靠；</p> <p>6. 采用特种双重消毒设计：紫外线消菌（UV）及臭氧双重消毒效果；</p> <p>7. 不锈钢磁力刀架，安全易清洁；</p> <p>8. 可调式砧板架设计，灵活调整砧板支架间距，适用于多种厚度砧板；</p> <p>9. 隐藏式拉手设计，经久耐用且易清洁；磁力门吸装置，便于管理；</p>	
133	四层栅格层架	2	台	<p>1. $\geq 1050*500*1550\text{mm}$，</p> <p>2. 用优质 304 不锈钢板制作而成；</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm；</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管；</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管；</p> <p>6. 横担支架管为 30mm\times15mm 不锈钢方管；</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 $\phi 38*1.0\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作。</p>	定制
134	灭蚊灯	1	台	<p>1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$，（适合面积 30 m^2 -40 m^2）；</p> <p>2. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；</p> <p>3. 电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在 200V-240V 范围变动；</p> <p>4. 封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧；</p> <p>6. 标准国标铜线，总长 1.5 米，外露长度 1.2 米（按现场实际需求）；</p>	

				7. 内置高压 2200-2500V, 防护网为外平网; ▲8. 满足 GB4706. 1-2005 和 GB4706. 76-2008(提供所投产品相关国家认可的检测报告)。	
--	--	--	--	--	--

序号 11: 二层更衣区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
135	四层栅格层架	1	台	1. $\geq 1200*500*1550\text{mm}$; 2. 用优质 304 不锈钢板制作而成; 3. 不锈钢管厚 1.2mm; 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管; 5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管; 6. 横担支架管为 30mm \times 15mm 不锈钢方管; 7. 配置不锈钢方调节全钢脚。 8. 立柱采用 $\Phi 38*1.0\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作。	定制
136	冲地龙头	1	台	1. ≥ 10 米长管; 2. 外观美观大方, 防锈性能好, 安装在墙壁上可更好地节约空间, 可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管; 3. 安装简单使用方便, 配高压铜制喷头, 喷射出的水距至少 8 米, 且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。	
137	双星洗手池	1	台	1. $\geq 900*450*250/150\text{mm}$; 2. 采用优质 304 不锈钢板材制作; 3. 台面厚 1.2mm; 4. 加强处理; 5. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作; 6. 通脚为 $\Phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢管;	

				7. 加装优质不锈钢可调子弹脚。 8. 带电子感应龙头	
138	灭蚊灯	1	台	1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$, (适合面积 30 m^2 - 40 m^2) ; 2. 一体化顶盖设计, 全铝合金框体; 3. 电子启动, 有故障保护及稳压, 可承受电压在 $200\text{V}-240\text{V}$ 范围变动; 4. 封闭式悬挂孔, 不锈钢钢丝挂绳设计; 5. 保护网螺丝固定、锁紧; 6. 标准国标铜线, 总长 1.5 米, 外露长度 1.2 米 (按现场实际需求); 7. 内置高压 $2200-2500\text{V}$, 防护网为外平网; ▲8. 满足 GB4706. 1-2005 和 GB4706. 76-2008(提供所投产品相关国家认可的检测报告)。	
139	12 格更衣柜	4	台	1. $\geq 1200*400*1800\text{mm}$; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.0mm , 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm , 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
140	单星洗手池	1	台	1. $\geq 450*400*250/150\text{mm}$; 2. 采用优质 304 不锈钢板材制作; 3. 台面厚 1.2mm , 加强处理; 4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作; 5. 通脚为 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管; 6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。 7. 带电子感应龙头	
141	风幕机	1	台	1. $\geq 1200 \times 194 \times 221\text{mm}$;	定制

				<p>2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外；</p> <p>3. 遮断效果佳，风路升级体现高风速，低噪音运转；金属外壳、滚珠轴承、纯铜电机、贯流风轮、可调节风板；</p> <p>4. 电压：不小于 220V/功率：约 200W。</p>	
142	风幕机	1	台	<p>1. $\geq 1500 \times 194 \times 221\text{mm}$；</p> <p>2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外；</p> <p>3. 遮断效果佳，风路升级体现高风速，低噪音运转；金属外壳、滚珠轴承、纯铜电机、贯流风轮、可调节风板；</p> <p>4. 电压：不小于 220V/功率：约 200W。</p>	定制
143	单星盆台（斜背）	1	台	<p>1. $\geq 600 \times 700 \times 800 / 150\text{mm}$；</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板，</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器，</p> <p>4. 水池带后背（后背高位 100mm），</p> <p>5. 脚管为 $\Phi 38 \times 38\text{mm}$ 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。</p>	定制
144	单通打荷台带斜背	2	台	<p>1. $\geq 1800 \times 700 \times 800\text{mm}$；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制

145	双门留样柜	1	台	<p>1. $\geq 1200*600*1850\text{mm}$;</p> <p>2. 功率: 约 480W, 电压: 220V;</p> <p>3. 箱体采用食品级不锈钢板, 配优质压缩机, 60mm 加厚保温层, 采用环保型环戊烷发泡剂高压发泡。</p> <p>4. 内藏铜管板式蒸发器, 选用 R134a 环保型制冷剂,</p> <p>5. 总容积约 800L,</p> <p>6. 自动排水设计,</p> <p>7. 用微电脑控制系统, 温度范围 $0^{\circ}\text{C}—15^{\circ}\text{C}$, 直冷式制冷方式,</p> <p>8. 内部圆角设计, 易于清洗维护。</p>	
-----	-------	---	---	---	--

序号 12: 二层售餐区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
146	双层工作台	4	台	<p>1. $\geq 700*700*800\text{mm}$;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
147	五格保温售饭台	6	台	<p>1. $\geq 1800*700*800\text{mm}$;</p> <p>2. 采用优质 304 磨砂不锈钢板;</p> <p>3. 面板采用 1.2mm 不锈钢板。</p> <p>4. 侧板、背板、底板 0.1mm 不锈钢板;</p> <p>5. 热水盘 0.9mm 不锈钢板;</p> <p>6. 加固梁 0.7mm 不锈钢板;</p> <p>7. 台配专用冲压份数盆, 不锈钢板发热管。</p> <p>8. 配优质 $\geq 3\text{KW}/220\text{V}$ 湿烧发热丝</p>	定制

148	紫外线杀菌灯	5	台	<p>1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$, (适合面积 30 m^2 -40 m^2) ;</p> <p>2. 一体化顶盖设计, 全铝合金框体;</p> <p>3. 可承受电压在 $200\text{V}-240\text{V}$ 范围变动, 稳定性更好;</p> <p>4. 封闭式悬挂孔, 不锈钢钢丝挂绳设计; 5. 保护网螺丝固定、锁紧;</p> <p>6. 标准国标铜线, 总长 1.5 米, 外露长度 1.2 米 (按现场实际需求) ;</p> <p>7. 灯管寿命可达 8000 小时;</p> <p>8. 紫外线和臭氧双重杀菌, 可有效杀灭光线照射不到的地方, 可以快速氧化分解异味的化学物质, 除异味, 除甲醛等, 更好的净化空气;</p> <p>▲9. 除菌率 (白色葡萄球菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌) $\geq 99.99\%$, 灭菌效果符合 GB 21551.3-2010 《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 空气净化器的特殊要求》 (提供所投产品相关国家认可的检测报告) 。 ;</p> <p>▲10. 产品质量符合 GB 19258-2012 《紫外线杀菌灯》、GB18774-2002 《双端荧光灯安全要求》 (提供所投产品相关国家认可的检测报告)</p>	
149	柜式保温售饭桶	7	台	<p>1. $\geq 600*700*800\text{mm}$;</p> <p>2. 台面采用厚 1.2mm 厚优质 304 不锈钢板制作;</p> <p>3. 围板采用厚 1.2mm 厚 304 不锈钢板制作;</p> <p>4. 下部采用厚 1.2mm 厚 304 不锈钢板制作;</p>	

				<p>5. 配旋钮温控器；</p> <p>6. 配优质$\geq 3\text{KW}/220\text{V}$ 湿烧发热丝；</p>	
150	双层工作台 (斜背)	5	台	<p>1. $\geq 1800*700*800/150\text{mm}$</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
151	单星盆台 (斜背)	1	台	<p>1. $\geq 600*700*800/150\text{mm}$;</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板，</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器，</p> <p>4. 水池带后背 (后背高位 100mm)，</p> <p>5. 脚管为 $\Phi 38*38\text{mm}$ 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。</p>	定制
152	冲地龙头	1	台	<p>1. ≥ 10 米长管；</p> <p>2. 外观美观大方，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管；</p> <p>3. 安装简单使用方便，配高压铜制喷头，喷射出的水距至少 8 米，且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	
153	干手机	1	台	<p>$\geq 1. \geq 200*155*240\text{mm}$;</p> <p>2. 红外感应，强劲耐用电机，双层加热丝，机身 ABS 材质，耐用美观。</p> <p>3. 电压：220V/功率：约 1300w。</p> <p>4. 运行噪音$\leq 50\text{db}$。</p>	
154	双星洗手池	1	台	<p>1. $\geq 900*450*250/150\text{mm}$;</p>	

				<p>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作；</p> <p>3. 台面厚 1.2mm；</p> <p>4. 加强处理；</p> <p>5. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作；</p> <p>6. 通脚为 $\Phi 38 \times 1.0$mm 不锈钢管；</p> <p>7. 加装优质不锈钢可调子弹脚。</p> <p>8. 带电子感应龙头</p>	
155	双层工作台	1	台	<p>1. $\geq 600 \times 700 \times 800$mm；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
156	风幕机	1	台	<p>1. $\geq 1500 \times 194 \times 221$mm；</p> <p>2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外；</p> <p>3. 遮断效果佳，风路升级体现高风速，低噪音运转；金属外壳、滚珠轴承、纯铜电机、贯流风轮、可调节风板；</p> <p>4. 电压：不小于 220V/功率：约 200W。</p>	定制

序号 13：二层洗碗间设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
157	双层收餐车	2	台	<p>1. $\geq 500 \times 800 \times 900$mm；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p>	

				5. 脚为不锈钢管，配万向轮	
158	上掀四门碗柜	3	台	1. $\geq 1200*500*2000\text{mm}$, 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.0mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	
159	带轮垃圾桶	2	台	1. $\geq 460*530*790\text{mm}$ 2. 加厚耐压优选 PE 材质, 安全环保无毒无害。	
160	风幕机	1	台	1. $\geq 1500 \times 194 \times 221\text{mm}$; 2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙, 隔开室内外空气的同时, 更可将灰尘, 飞虫等阻挡于室外; 3. 遮断效果佳, 风路升级体现高风速, 低噪音运转; 金属外壳、滚珠轴承、纯铜电机、贯流风轮、可调节风板; 4. 电压: 不小于 220V/功率: 约 200W。	定制
161	冲地龙头	1	台	1. ≥ 10 米长管; 2. 外观美观大方, 防锈性能好, 安装在墙壁上可更好地节约空间, 可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管; 3. 安装简单使用方便, 配高压铜制喷头, 喷射出的水距至少 8 米, 且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。	
162	污碟台(斜背)	1	台	1. $\geq 900*800*800/150\text{mm}$ 2. 采用优质 304 不锈钢板, 台 3. 面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,	定制

				<p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	
163	双门消毒柜	3	台	<p>1. 双门, 全 304 不锈钢外壳, 整体发泡; 2. 外形参数: \geq宽 1310*厚 650*高 1950mm,</p> <p>3. 容积: \geq800L,</p> <p>4. 功率: \geq2000W;</p> <p>5. 无指纹哑拉丝全无磁不锈钢箱体;</p> <p>6. 加深加粗全无磁导轨式四层快餐盘专用层架;</p> <p>7. 隐藏式发热体, 热风循环, 保证柜体内部温度均匀, 精确控温, 防止过热或者过压;</p> <p>8. 子弹头柜脚; 带独立温度显示器;</p> <p>▲9. 电热方式高温消毒, 120℃以上保持时间\geq15 分钟, 柜内最高温度可达 145℃以上, 对大肠杆菌的平均杀灭对数值$>$5, 对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值$>$4.5; 提供第三方检测机构出具的检验报告佐证本条参数(提供所投产品相关国家认可的检测报告);</p>	
164	四层栅格层架	1	台	<p>1. \geq1200*500*1550mm;</p> <p>2. 用优质 304 不锈钢板制作而成;</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm;</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管;</p> <p>6. 横担支架管为 30mm\times15mm 不锈钢方管;</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 ϕ 38x1.0mm 的优质不锈钢管制作。</p>	定制
165	双层直角活动工作台	1	台	<p>1. \geq1800*700*800mm;</p>	定制

				<p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	
166	洁碟台	1	台	<p>1. $\geq 1200*800*800/100\text{mm}$</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
167	四层栅格货架	2	台	<p>1. $\geq 1450*500*1550\text{mm}$;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成;</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm;</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管;</p> <p>6. 横担支架管为 30mm\times15mm 不锈钢方管;</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作</p>	定制

序号 14: 二层仓库区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
168	四层平板货架	15	台	<p>1. $\geq 1200*500*1550\text{mm}$;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成;</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm;</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管;</p> <p>6. 横担支架管为 30mm\times15mm 不锈钢方管;</p>	定制

				<p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作</p>	
169	四层平板货架	2	台	<p>1. $\geq 1500 \times 500 \times 1550\text{mm}$;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成;</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm;</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管;</p> <p>6. 横担支架管为 $30\text{mm} \times 15\text{mm}$ 不锈钢方管;</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作</p>	定制
170	米面架	7	台	<p>1. $\geq 1200 \times 600 \times 300\text{mm}$;</p> <p>2. 用优质 304 不锈钢板制作而成;</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm;</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管;</p> <p>6. 横担支架管为 $30\text{mm} \times 15\text{mm}$ 不锈钢方管;</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作</p>	定制
171	四层平板货架	1	台	<p>1. $\geq 1100 \times 500 \times 1550\text{mm}$;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成;</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm;</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管;</p> <p>6. 横担支架管为 $30\text{mm} \times 15\text{mm}$ 不锈钢方管;</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作</p>	定制

				作	
--	--	--	--	---	--

序号 15：二层加工区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
172	灭蚊灯	1	台	1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$ ，（适合面积 30 m^2 - 40 m^2 ）； 2. 一体化顶盖设计，全铝合金框体； 3. 电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在 $200\text{V}-240\text{V}$ 范围变动； 4. 封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；5. 保护网螺丝固定、锁紧； 6. 标准国标铜线，总长 1.5 米，外露长度 1.2 米（按现场实际需求）； 7. 内置高压 $2200-2500\text{V}$ ，防护网为外平网； ▲8. 满足 GB4706.1-2005 和 GB4706.76-2008（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。	
173	双层墙架	2	台	1. $\geq 2455*300*350\text{mm}$ ； 2. 采用优质 304 不锈钢板， 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固， 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚	定制
174	大单星盆台（斜背）	2	台	1. $\geq 1000*700*800/150\text{mm}$ ； 2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板， 3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器， 4. 水池带后背（后背高位 100mm），	定制

				5. 脚管为 $\Phi 38*38$ mm 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。	
175	双星盆台（斜背）	2	台	1. $\geq 1450*700*800/150$ mm; 2. 采用优质 304 不锈钢板材制作; 3. 台面厚 1.2mm; 加强处理; 4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作; 5. 通脚为 $\Phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢管; 6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。	定制
176	双层工作台	1	台	1. $\geq 1800*700*800/150$ mm; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
177	拼版带背板	1	台	1. $\geq 600*317*40/150$ mm; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
178	单孔污碟台	1	台	1. $\geq 700*700*800/150$ mmmm; 2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板, 3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作, 水斗采用防样折边焊接而成, 采用不锈钢防臭沥水器, 4. 水池带后背（后背高位 100mm）, 5. 脚管为 $\Phi 38*38$ mm 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。	定制
179	冲地龙头	1	台	1. ≥ 10 米长管;	

				<p>2. 外观美观大方, 防锈性能好, 安装在墙壁上可更好地节约空间, 可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管;</p> <p>3. 安装简单使用方便, 配高压铜制喷头, 喷射出的水距至少 8 米, 且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	
180	双层工作台	1	台	<p>1. $\geq 1500 \times 700 \times 800 \text{mm}$</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
181	绞切肉机	1	台	<p>1. $\geq 675 \times 500 \times 770 \text{mm};$</p> <p>2. 采用优质不锈钢制成,</p> <p>3. 大功率电机, 铜线电机, 澎湃动力, 更持久耐用。</p> <p>4. 绞、切两用机,</p> <p>5. 生产能力: 切肉片 $\geq 400 \text{kg/h}$, 切肉丝 $\geq 200 \text{kg/h}$, 绞肉 $\geq 100 \text{kg/h}$。</p> <p>6. 功率: 约 1.5kw, 电压: 220V;</p> <p>7. 切肉量: 约 300KG/H</p>	

序号 16: 二层厨房热厨区、加工区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
182	风幕机	1	台	<p>1. $\geq 1500 \times 194 \times 221 \text{mm};$</p> <p>2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙, 隔开室内外空气的同时, 更可将灰尘, 飞虫等阻挡于室外;</p> <p>3. 遮断效果佳, 风路升级体现高风速, 低噪</p>	定制

				音运转；金属外壳、滚珠轴承、纯铜电机、贯流风轮、可调节风板； 4. 电压：不小于 220V/功率：约 200W。	
183	刀具消毒柜	1	台	1. 采用 304 不锈钢外壳，厚度 1.0mm 的 304 不锈钢可移动密网，经久耐用， 2. \geq 宽 790*深 350*高 400MM， 3. 容积： \geq 60L， 4. 功率：约 550W，电压：220V； 5. 挂墙式消毒刀具	
184	双层挂墙架	2	台	1. \geq 1200*300*350mm 2. 采用优质 304 不锈钢板， 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固， 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚	定制
185	四层栅格货架	1	台	1. \geq 1500*500*1550mm 2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成； 3. 不锈钢管厚 1.2mm； 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管； 5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管； 6. 横担支架管为 30mm \times 15mm 不锈钢方管； 7. 配置不锈钢方调节全钢脚。 8. 立柱采用 ϕ 38x1.2mm 的优质不锈钢管制作	定制
186	双层工作台 (斜背)	2	台	1. \geq 1350*700*800/150mm 2. 采用优质 304 不锈钢板， 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固， 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm	定制

				5. ,脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	
187	四门双温雪柜	2	台	<p>1. 制冷方式: 直冷;</p> <p>2. 尺寸: 约$\geq 1200*700*1950$ (mm);</p> <p>3. 温控类型: 机械\数显;</p> <p>4. 冷藏室温度: $+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$;</p> <p>5. 冷冻室温度: $-10^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$;</p> <p>6. 电源 $220\text{V}\sim 50\text{Hz}$, 功率: $\geq 400\text{W}$;</p> <p>7. 门数: 实体四门;</p> <p>8. 产品整机材质达到食品级;</p> <p>9. 在 38 度的温度环境下也能正常制冷;</p> <p>10. 稳定的制冷系统: 使用环保冷媒, 采用节能压缩机, 更节能;</p> <p>10. 箱体整体发泡, 保温效果好;</p> <p>▲11. 净容积: $\geq 860\text{L}$;</p> <p>12. 双机双温, 冷冻室温度等级不低于 L3 级 ($-12^{\circ}\text{C}\sim-15^{\circ}\text{C}$)、冷藏室温度等级不低于 H2 级 ($+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$), 带防凝露电加热, 总能量消耗: $\leq 4.20\text{kwh}/24\text{h}$;</p> <p>13. 达到一级能效标准。</p>	
188	单通打荷台	1	台	<p>1. $\geq 1800*800*800\text{mm}$;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
189	灭蚊灯	1	台	<p>1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$, (适合面积 $30\text{ m}^2\sim 40\text{ m}^2$);</p> <p>2. 一体化顶盖设计, 全铝合金框体;</p> <p>3. 电子启动, 有故障保护及稳压, 可承受电</p>	

				<p>压在 200V-240V 范围变动；</p> <p>4. 封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧；</p> <p>6. 标准国标铜线，总长 1.5 米，外露长度 1.2 米（按现场实际需求）；</p> <p>7. 内置高压 2200-2500V，防护网为外平网；</p> <p>▲8. 满足 GB4706. 1-2005 和 GB4706. 76-2008(提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</p>	
190	双层工作台	1	台	<p>1. $\geq 1500*800*800\text{mm}$</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
191	双层台上架	1	台	<p>1. $\geq 1500*400*350\text{mm}$;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
192	燃气单头煮面炉	1	台	<p>1. $\geq 800*800*800/150\text{mm}$</p> <p>2. 采用 304 不锈钢机身，一体冲压成型，坚固耐用；</p> <p>3. 燃气旋钮，简单操作，精准控温；</p> <p>4. 多重散热孔，快速散热；</p> <p>5. 多层覆底导热快速。</p> <p>6. 燃气消耗量：约 1.5KG/H；</p> <p>7. 使用容量：$\geq 170\text{L}$。</p>	

193	双门平台雪柜	2	台	<p>1. 制冷方式：直冷；</p> <p>2. 尺寸：约$\geq 1800*760*800$（mm）；</p> <p>3. 温控类型：机械\数显；</p> <p>4. 温度：$+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$；</p> <p>5. 电源 220V$\sim$50Hz，功率：$\geq 200\text{W}$；</p> <p>6. 产品整机材质达到食品级；</p> <p>7. 在 38 度的极端温度环境下也能正常制冷；</p> <p>8. 稳定的制冷系统：使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能；</p> <p>9. 箱体整体发泡，保温效果更好；</p> <p>▲10. 净容积：$\geq 400\text{L}$；</p> <p>11. 温度等级不低于 H2 级（$+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$）标准下，总能量消耗：$\leq 1.5\text{kwh}/24\text{h}$；</p> <p>12. 达到一级能效标准。</p>	
194	双层台上架	1	台	<p>1. $\geq 1800*800*800\text{mm}$；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
195	燃气四头煲仔炉	1	台	<p>1. $\geq 800*900*800/100\text{mm}$；</p> <p>2. 材质：不锈钢 304 材质；</p> <p>3. 采用 304 优质不锈钢拉丝板，面板：1.2mm 厚，炉围及尾围一次冲压成型；</p> <p>4. 侧板, 围板, 背板 1.0mm 厚；</p> <p>5. 炉面底板采用 2.00mm 厚黑铁板加衬，面板与底板之间填充一层 25MM 发泡剂隔热绝缘，</p>	

				<p>6. 炉骨架为 40X40X4mm 国标角铁；</p> <p>7. 燃烧充分，一氧化碳排放量小于 0.015 %，燃气和空气混合燃烧充分，火力强劲，热效率高；</p>	
196	双层台上架	1	台	<p>1. $\geq 1800*400*580\text{mm}$</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	
197	双通打荷台	1	台	<p>1. $\geq 1500*800*800\text{mm}$;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>3. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>4. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
198	燃气单头小炒炉	1	台	<p>1. $\geq 1000*900*800/450\text{mm}$;</p> <p>2. 材质：不锈钢 304 材质；</p> <p>3. 采用 304 优质不锈钢拉丝板，面板：1.2mm 厚，炉围及尾围一次冲压成型；</p> <p>3. 侧板, 围板, 背板 1.0mm 厚；</p> <p>4. 炉面底板采用 2.00mm 厚黑铁板加衬，面板与底板之间填充一层 25MM 发泡剂隔热绝缘，炉膛内采用耐火砖砌成，炉骨架：40X40X4mm 国标角铁；</p> <p>5. 炉头：5 英寸环保炉头，采用燃烧控制器分步控制电磁阀，火种未点燃时，主气阀不会打开；</p> <p>6. 一键式风机，火种阀打开即点燃火种，离</p>	

				<p>子熄火保护设计鼓风预混燃烧。</p> <p>7. 前面板设置应急开关, 如熄火保护损坏可通过此开关做应急使用。</p> <p>8. 燃烧充分; 一氧化碳排放量小于 0.015%, 燃气和空气混合燃烧充分, 火力强劲, 热效率高;</p> <p>9. 炉头独立配置$\geq 250W/220V$ 风机, 可调节供风大小;</p> <p>10. 配全钢摇摆水龙头</p>	
199	炉拼台	1	台	<p>1. $\geq 600*800*800/450mm$;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
200	双通打荷台	1	台	<p>1. $\geq 1800*800*800mm$,</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>3. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>4. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
201	冲地龙头	1	台	<p>1. ≥ 10 米长管;</p> <p>2. 外观美观大方, 防锈性能好, 安装在墙壁上可更好地节约空间, 可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管;</p> <p>3. 安装简单使用方便, 配高压铜制喷头, 喷射出的水距至少 8 米, 且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	
202	双层挂墙架	2	台	<p>1. $\geq 1350*300*350mm$;</p>	定制

				<p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	
203	双星盆台（斜背）	2	台	<p>1. $\geq 1200*700*800/150\text{mm}$</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作；</p> <p>3. 台面厚 1.2mm；加强处理；</p> <p>4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作；</p> <p>5. 通脚为 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管；</p> <p>6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。</p>	定制
204	单星盆柜连垃圾桶车	1	台	<p>1. $\geq 1000*760*800/150\text{mm}$；</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板，</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水，</p> <p>4. 水池带后背（后背高位 100mm），</p> <p>5. 脚管为 $\Phi 38*38\text{mm}$ 不锈钢方管，</p> <p>6. 脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。</p>	定制

（三）厨房配套系统

序号 17：一层热厨区、二层面点间油烟系统

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
205	加强型风机	1	台	<p>1. 风柜风量：55000 m³/h ；</p> <p>2. 功率/电压：约 22KW/380V；</p> <p>3. 全压：1240Pa；</p> <p>4. 外形尺寸：$\geq 2700*1730*1650$；</p> <p>5. 风柜外观：采用 $t \geq 1.5\text{mm}$ 标准冷扎板制作，外观喷塑涂料。</p> <p>6. 风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢</p>	定制

			<p>焊接而成。</p> <p>7. 左右设有检修门，外接轴承加油孔，便于维护保养。</p> <p>8. 进风口：制成整体，装于风柜的侧面，与轴向平行的截面为曲线形状，使气体顺利进入叶轮，且流量损失较小。</p> <p>9. 叶轮：采用优质镀锌钢板制成，叶片设计符合空气动力学的特定形状，效率最高，噪声最低。</p> <p>10. 叶片用铆钉固定在中盘及端圈上。叶轮经静、动平衡校正，精度需达到 G2.5 级。</p> <p>11. 空气动力性能良好，效率高，运转平稳。</p> <p>12. 主轴：选用优质碳素钢 C45 制造，其机械加工精度应符 g6 级标准。所有非工作表面以防腐塑料涂层覆盖，其强度能满足最高设计转速的 130% 的要求。</p> <p>13. 轴承：采用带座外球面轴承，两者球面之间自动调心，弥补机械轴心的偏位等，不至于给轴承加任何过度的外力；轴承采用标准式补充加脂方式，可以在各种各样的条件下使用，其中在很脏，湿气很大，温度很高（-20℃至+120℃）的场合使用；在风机额定负荷下，其寿命不小于 3 万小时。轴承和轴承座之间具有互换性，非常便利。</p> <p>13. 皮带/皮带轮：至少能承载电机功率 150%。皮带线速度应不超过每秒 30 米，传动比应小于 2.0。风机及电机的皮带轮均应平衡至 G 2.5 级。</p> <p>14. 电机：采用符合 GB18613—2020 国家标</p>	
--	--	--	---	--

			<p>准的 2 级能效标准电机，防护等级为 IP55。噪音低，效率高，运转平稳。</p> <p>15. 风柜整机：低噪音电机通过皮带轮、皮带带动安装在优质轴心上的前向多翼式大弧度叶片的叶轮，叶轮及轴由外球面紧定套调心滚动轴承支撑，运转平稳，寿命长。风柜采用模块化组合设计。</p> <p>▲16. 通风机效率>44%，噪音比 A 声级 <24dB, 振动<4.6mm/s(提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</p> <p>▲17. 所投产品系列符合 GB19761-2020 能效等级相关要求，能源效率等级评定为 2 级（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</p>	
206	净化器处理器	1	台 <p>1. 风量：60000m³/h；</p> <p>2. 功率/电压：约 880W/220V ；</p> <p>3. 外形尺寸：≥875*1350*1680；</p> <p>4. 外壳全部为 1.2MM 以上厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂工艺上采用的是热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺要脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺。</p> <p>5. 电场主体绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子，设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子，使用寿命长，易清洗；</p> <p>6. 电源核心技术采用微电脑芯片智能调节控制对反馈及调整数据进行全方位智能管理，数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备 LED 显示，做到更细致更直观反映设备的运行状态</p>	

			<p>及保养清洗信息；</p> <p>7. 具有强大的保护功能：高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路均可及时保护。</p> <p>8. 内装不锈钢电极油烟处理收极器，净化芯体收尘级与放电极均采用优质镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋，增强稳定性，利用不锈钢耐碱不耐酸的化学性质，千洗不变色；22.5mm 大间距电场，延长了清洗周期，清洗简单，维护方便；</p> <p>▲9. 投标人所投产品符合 GB/T4207-2012 《固体绝缘材料耐电痕化指数和相比电痕化指数的测定方法》，且耐漏电起痕试验中，在≥170V 电压下经受溶液滴漏不发生破坏，过流装置不动作，不发生持续燃烧（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</p> <p>▲10 所投产品不锈钢符合 GB/T19745-2005 做气体腐蚀测试，持续时间不低于 48 小时，样品无腐蚀（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</p>	
207	系统配套零部件	1	<p>项</p> <p>1. 包括单不限于：烟井立管、变径及弯头、三通、烟管、电箱保护器、电线及电管、减震器、风机支架、净化器支架、防火阀 150° C、调节阀、软接、法兰及加固架、五金配件、接油盆等。</p> <p>2. 所有配件规格按现场安装需要搭配；</p> <p>3. 配件材质应优先选择镀锌板制作。</p>	配套定制

序号 18：一层面食区、蒸饭区、洗碗区油烟系统

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
208	加强型风机	1	台	<p>1. 风柜风量：40000m³/h ；</p> <p>2. 功率/电压：约 15KW/380V；</p> <p>3. 全压：1240Pa；</p> <p>4. 外形尺寸：≥2200*1500*1400；</p> <p>5. 风柜外观：采用 t≥1.5mm 标准冷扎板制作，外观喷塑涂料。</p> <p>6. 风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢焊接而成。</p> <p>7. 左右设有检修门，外接轴承加油孔，便于维护保养。</p> <p>8. 进风口：制成整体，装于风柜的侧面，与轴向平行的截面为曲线形状，使气体顺利进入叶轮，且流量损失较小。</p> <p>9. 叶轮：采用优质镀锌钢板制成，叶片设计符合空气动力学的特定形状，效率最高，噪声最低。</p> <p>10. 叶片用铆钉固定在中盘及端圈上。叶轮经静、动平衡校正，精度需达到 G2.5 级。</p> <p>11. 空气动力性能良好，效率高，运转平稳。</p> <p>12. 主轴：选用优质碳素钢 C45 制造，其机械加工精度应符 g6 级标准。所有非工作表面以防腐塑料涂层覆盖，其强度能满足最高设计转速的 130%的要求。</p> <p>13. 轴承：采用带座外球面轴承，两者球面之间自动调心，弥补机械轴心的偏位等，不至于给轴承加任何过度的外力；轴承采用标准式补充加脂方式，可以在各种各样的条件下使用，其中在很脏，湿气很大，温度很高</p>	定制

			<p>(-20℃至+120℃)的场合使用；在风机额定负荷下，其寿命不小于3万小时。轴承和轴承座之间具有互换性，非常便利。</p> <p>13. 皮带/皮带轮：至少能承载电机功率150%。皮带线速度应不超过每秒30米，传动比应小于2.0。风机及电机的皮带轮均应平衡至G 2.5级。</p> <p>14. 电机：采用符合GB18613—2020国家标准的2级能效标准电机，防护等级为IP55。噪音低，效率高，运转平稳。</p> <p>15. 风柜整机：低噪音电机通过皮带轮、皮带带动安装在优质轴心上的前向多翼式大弧度叶片的叶轮，叶轮及轴由外球面紧定套调心滚动轴承支撑，运转平稳，寿命长。风柜采用模块化组合设计。</p> <p>▲16. 通风机效率>44%，噪音比A声级<24dB, 振动<4.6mm/s(提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</p> <p>▲17. 所投产品系列符合GB19761-2020能效等级相关要求，能源效率等级评定为2级(提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</p>	
209	净化器处理器	1	台 <p>1. 风量：45000m³/h；</p> <p>2. 功率/电压：约6600W/220V；</p> <p>3. 外形尺寸：≥875*1350*1580；</p> <p>4. 外壳全部为1.2MM以上厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂工艺上采用的是热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺要脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺。</p>	

			<p>5. 电场主体绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子，设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子，使用寿命长，易清洗；</p> <p>6. 电源核心技术采用微电脑芯片智能调节控制对反馈及调整数据进行全方位智能管理，数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备 LED 显示，做到更细致更直观反映设备的运行状态及保养清洗信息；</p> <p>7. 具有强大的保护功能：高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路均可及时保护。</p> <p>8. 内装不锈钢电极油烟处理收极器，净化芯体收尘级与放电极均采用优质镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋，增强稳定性，利用不锈钢耐碱不耐酸的化学性质，千洗不变色；22.5mm 大间距电场，延长了清洗周期，清洗简单，维护方便；</p> <p>▲9. 投标人所投产品符合 GB/T4207-2012 《固体绝缘材料耐电痕化指数和相比电痕化指数的测定方法》，且耐漏电起痕试验中，在≥170V 电压下经受溶液滴漏不发生破坏，过流装置不动作，不发生持续燃烧（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</p> <p>▲10 所投产品不锈钢符合 GB/T19745-2005 做气体腐蚀测试，持续时间不低于 48 小时，样品无腐蚀（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</p>	
210	系统配套零部件	1	项	<p>1. 包括单不限于：烟井立管、变径及弯头、</p> <p>配套定制</p>

				三通、烟管、电箱保护器、电线及电管、减震器、风机支架、净化器支架、防火阀 150° C、调节阀、软接、法兰及加固架、五金配件、接油盆等。 2. 所有配件规格按现场安装需要搭配； 3. 配件材质应优先选择镀锌板制作。	
--	--	--	--	---	--

序号 19：一层热厨区送鲜风系统

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
211	鲜风机	1	台	1. 规格：≥1390*1110*1380mm； 2. 风量：22000m ³ /h； 3. 功率：约 5.5kw 电压：380V； 4. 全压 Pa：495pa； 5. 转速 r/min：720； 6. 设备采用电机底座，可以前后左右任意调节便于电机功率大小的更换。 7. 产品两侧配备法兰，使用方便进风流程。 8. 采用流体力学设计，高压高效叶轮、轮毂采用锁紧套式，确保轮毂与轴连接的牢固性增加叶轮的扭力。 9. 风柜轴做防锈处理不生锈，轴承支架采用加重扁钢，保证产品平稳运行。 10. 风柜框架采用角钢焊接接拼工艺，双框架模式，更加牢固可靠，保证产品平稳运行。 11. 电机轮与皮带采用锁紧套式并经过平滑处理，便于更换。 12. 风机箱体全部采用 1.2 厚-1.5 厚锌层镀锌板	定制
212	鲜风机	1	台	1. 规格：≥1090*820*1175mm；	

			<p>2. 风量：10000m³/h；</p> <p>3. 功率：约 2.2kw 电压：380V ；</p> <p>4. 全压 Pa：495pa ；</p> <p>5. 转速 r/min：720；</p> <p>6. 设备采用电机底座，可以前后左右任意调节便于电机功率大小的更换。</p> <p>7. 产品两侧配备法兰，使用方便进风流程。</p> <p>8. 采用流体力学设计，高压高效叶轮、轮毂采用锁紧套式，确保轮毂与轴连接的牢固性增加叶轮的扭力。</p> <p>9. 风柜轴做防锈处理不生锈，轴承支架采用加重扁钢，保证产品平稳运行。</p> <p>10. 风柜框架采用角钢焊接接拼工艺，双框架模式，更加牢固可靠，保证产品平稳运行。</p> <p>11. 电机轮与皮带采用锁紧套式并经过平滑处理，便于更换。</p> <p>12. 风机箱体全部采用 1.2 厚-1.5 厚锌层镀锌板</p>	
213	系统配套零部件	1	<p>项</p> <p>1. 包括单不限于：鲜风管、喇叭及弯头、三通、烟管、立管、鲜风口、保护器、电线及电管、减震器、风机支架、调节阀、防雨百叶窗、软接、法兰及加固架、五金配件等。</p> <p>2. 所有配件规格按现场安装需要搭配；</p> <p>3. 配件材质应优先选择镀锌板制作。</p>	配套定制

（四）厨房配套用品

序号 20：厨房用品

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
214	炒勺	15	个	≥长度 52cm, 直径 16cm, 12 两, 不锈钢 304/	

				木柄	
215	大炒铲	15	个	≥18cm 304 不锈钢制作 木柄	
216	炸厘	10	个	≥12 寸 304 不锈钢制作 木柄	
217	油漏	6	个	≥10 寸 304 不锈钢制作 木柄	
218	油盆	10	个	≥10 寸 304 不锈钢制作	
219	锅刷	50	个	≥31*9cm 竹木制品	
220	砍刀	10	把	总长≥35cm, 刀长约 20cm, 厚度≥0.5cm; 食品级不锈钢/木柄	
221	菜刀	10	把	总长≥35cm, 刀长约 20cm, 厚度约 0.23cm, 食品级不锈钢/钢柄	
222	片刀	10	把	总长≥35cm, 刀长约 23cm, 厚度约 0.23cm, 食品级不锈钢/木柄	
223	味盅	50	个	直径≥18cm 304 不锈钢制作	
224	松木菜板 15	10	个	高度约 15cm, 直径≥48cm 松木制作	
225	砧板围	10	个	大号直径: ≥50CM 304 不锈钢制作	
226	砧板腰斗	10	个	≥直径 30cm, 高度≥11cm, 重≥590g, 不 锈钢 304	
227	垃圾桶	10	个	≥90L 加厚耐压优选 PE 材质, 安全环保无毒无害。	
228	双面磨刀石	20	个	≥21*6*3cm, 一面细一面粗	

229	削皮刀	20	个	≥19*5cm 304 不锈钢制作 木柄	
230	剪刀	10	个	≥19*8cm 304 不锈钢胶柄	
231	汤桶 50	10	个	≥直径 50cm 高 50cm 304 不锈钢制作	
232	汤锅 50	10	个	≥50*28cm 304 不锈钢制作	
233	承菜盆 40	20	个	≥39*13cm 304 不锈钢制作, 厚度 1.0mm	
234	承菜盆 60	20	个	≥56*18cm 304 不锈钢制作, 厚度 1.0mm	
235	承菜盆 80	10	个	≥76*21cm 304 不锈钢制作, 厚度 1.0mm	
236	电子秤	2	台	≥40*30cm, 称重量: ≥150KG 落地式电子秤, 全钢表头, 1.5MM 加厚花纹 钢, 防水防虫	
237	克称	10	台	≥5kg*1g, 食品级不锈钢秤盘	
238	烤盘	30	个	≥60*40*4.81cm 铝烤盘 1.2mm 厚	
239	面锤	10	个	≥总长 46cm, 宽 13cm 木质通锤	
240	刮板	50	个	≥19cm 塑料制品	
241	菜筐 (大)	20	个	≥59*42.5*29cm 全新 PE 熟料	
242	菜筐 (中)	15	个	≥62*45*22cm 全新 PE 熟料	

243	菜筐（小）	20	个	≥45*34*13cm 全新 PE 熟料	
245	五格快餐盘	1600	个	≥36*27cm 不锈钢 304 材质	
246	筷、勺、汤碗	1600	个	食品级 304 不锈钢，尺寸：筷≥23cm(长)； 汤碗≥12.5*6cm（直径*高）；勺≥ 20*4cm(直径*长)	
247	不锈钢（活动） 三层推车	10	台	1. ≥950*480*880mm； 2. 采用 SUS304 优质不锈钢板，用作运送货物， 3. 托板板材厚度为 1.2mm，下衬 2.0cm 高密度板，内外 4*4 角钢主架， 4. 推手为 Φ38×1.2 不锈钢圆管， 5. 配四个脚轮，脚轮为 4 寸聚脂灰脚轮，两个带刹车。	
248	不锈钢平板车	10	台	1. ≥600*800*900mm； 2. 采用 SUS304 优质不锈钢板，用作运送货物， 3. 托板板材厚度为 1.2mm，下衬 2.0cm 高密度板，内外 4*4 角钢主架， 4. 推手为 Φ38×1.2 不锈钢圆管， 5. 配四个脚轮，脚轮为 4 寸聚脂灰脚轮，两个带刹车。	

备注：1. 标注定制的设备参考规格为设备尺寸估算，仅供参考，以帮助投标人报价，具体规格以投标人现场踏勘测量为准。

★2. 投标人分项报价应报出所有对应序号设备的单价及总价。

3. 本项目核心产品为序号 23 的“双瓶装灭火系统”。

4. 本项目需提供样品的产品为序号 245 的“五格快餐盘”和序号 246 的“筷、勺、汤碗”。

三、项目服务要求

(一) 货物包装及配送要求

1、供应商提供的全部货物，均应采用相应的标准保护措施进行包装，使包装适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防粗暴装卸，确保货物安全无损运抵现场。由于包装不善所引起的货物锈蚀、损坏和损失均由供应商承担。

2、每件包装箱内应附一份详细装箱单和质量合格证。

3、设备包装必须标识清楚，应能从外包装的标识上明确识别设备的名称、数量、规格、型号、重量以及在图纸上的标识号等内容。每件设备的零部件或备品备件必须单独包装并明确标识后和对应的设备。

4、设备到达现场后的卸车以及室外、楼内运输由供应商负责。供应商应承担由于其包装不符合合同要求而引起的设备锈蚀、损坏、丢失的责任。

5、如果货物单件重量在两吨或两吨以上，供应商应在每件包装箱的两侧用中文和适当的运输标志标明“重心”和“吊装点”，以便装卸和撤运。根据货物的特点和运输的不同要求，供应商应在包装箱上清楚地标有“小心轻放”、“勿倒置”、“防潮”等字样和其他适当的标记。

6、因缺少装运标志或者装运标志不明确导致货物在运输、装卸过程中产生的损失，供应商应承担相应的过错责任。

(二) 安装要求

1、安装准备：安装服务之前，必须准备好相应的安装工具和材料，以确保安装过程的顺利进行。

2、安装工作安排：安装过程应严格按照设计图纸和说明书进行，安装人员应仔细阅读和理解相关信息，根据布置图确定双层床的准确位置，使用测量工具确保位置的精确度，并按照规定的安装步骤，进行逐步的组装和连接，在此过程中，需要注意设备的平衡和稳定性，确保其能够安全地承载物品的重量。

3、安装技术要求：安装人员应具备专业的装配能力和技巧，能够熟练操作各种安装工具和设备。安装人员应了解设备的材质和连接方式的特点，能够根据实际情况进行合理的调整和处理。需了解相关安全规范和操作规程，能够在安装过程中合理规避风险，并保证安装结果的质量和稳定性。

4、安装实施要求：安装人员在配送人员将货物送到指定地点后开始工作，需要确保货物的数量和质量与物品清单一致，并仔细检查是否有损坏。在安装过程中，安装人员应密切关注细节，如紧固螺丝、调整货物位置等。

5、配送和安装过程中的管理和协调设置一位负责配送和安装计划的项目负责人，负责监督和管理整个项目的执行。项目负责人需要协调不同小组之间的配合，处理可能出现的问题和突发情况，并与采购人和相关人员保持沟通和协调。此外，安排一位项目助理来负责小组内部的协调和安排。项目助理需要确保小组成员的任务分配合理、安装质量达到标准，并及时向项目负责人及采购人汇报进展情况。

（三）质量保证及人员培训

1、供应商应保证货物（含相关服务）是全新的，未使用过的，是用一流的工艺和最佳材料生产而成的，并完全符合合同规定的质量、规格和性能要求。供应商应保证所提供的货物经正确安装、正常运转和保养在其使用寿命期内应具有满意的性能。在货物质量保证期内，供应商应对由于设计、工艺或材料的缺陷而造成的任何不足或故障负责。

2、根据采购人按检验标准自己检验的结果或相关部门检验结果，或者在质量保证期内，如果货物的数量、质量或规格与合同不符，或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等，采购人应在一个月内以书面形式通知供应商，提出索赔。

3、供应商在收到通知后三十天内应免费维修或更换有缺陷的货物或部件。

4、如果供应商在收到通知后三十天内没有弥补缺陷，采购人可采取必要的补救措施，但风险和费用将由供应商承担。

5、设备安装完毕验收合格后，供应商负责安排专业人员有针对性地对厨房各区域操作人员进行设备技术性能及基本操作常识免费培训。使厨房工作人员尽快适应新设备，掌握正确的操作方式、必要的设备保养知识及简易故障处理技能，减少设备磨损、尽可能延长设备寿命，提高完好率和使用率，确保操作者人身安全。

6、“▲”为重要技术参数条款，需提供证明材料，非“▲”为一般性技术参数条款，重要技术参数条款若负偏离 ≥ 5 项时，在评审时不予赋分；一般性技术参数条款若负偏离 ≥ 24 项时，在评审时不予赋分。

（四）样品要求（投标供应商须提供以下样品）

1、五格快餐盘：提供实物样品 1 个；

2、筷、勺、汤碗：提供实物样品 1 套；

3、以上样品（各提供 1 份）单独密封与投标文件一同提交，逾期不予接收。（注：项目评审结束后，中标候选人提供样品将由采购人进行保管、封存，采购活动结束后未中标供应商的样品将及时退回，中标供应商的样品将封存用于项目验收。）

四、商务要求

（一）交货期及付款方式

1、交货期：合同签订后 30 天内，完成供货及安装调试并通过验收（具体细节以合同约定为准）。

2、交货地点：采购人指定地点。

3、付款方式：合同签订之日起 7 个工作日内支付 30%的预付款，到货验收合格后支付 65%合同款，余款 5%为质保金，质保期结束后的 15 日内退还（具体细节以合同约定为准）。

注：中标供应商应按采购人要求提供增值税发票，否则，采购人有权拒绝付款，采购人于收到发票之日起 30 日内向中标供应商付款。

（二）售后服务要求

1、所有设备质保期至少为 2 年（技术参数中有特殊要求的按技术参数要求执行），质保期自设备验收之日起计算。

2、供应商应提供满足设备质保期内正常使用的备品备件（如有的话），其费用应包括在投标价格之内。

3、免费质保期内，接到报障电话 1 小时内响应，24 小时内派工程技术人员上门维修且处理完毕。规定时间内未处理完毕的，供应商提供不低于同等档次设备供用户使用

至故障设备正常使用为止。如果需要更换配件的，要求更换的配件跟被更换的品牌、类型相一致或者是同类同档次的替代品，后者需征得用户方管理人员同意。（提供承诺函，不提供视为无效响应）

4、对质保期内的故障报修，如供应商未能做到上款的服务承诺，用户可采取必要的补救措施，但其风险和费用由供应商承担，由于供应商的保证服务不到位，质保期的到期时间将顺延。

（三）验收要求

按国家、行业、招标文件要求中标人的投标文件内容进行验收。

备注：商务要求及“★”号条款均为实质性响应内容，内容不允许负偏离，若负偏离或不响应要求的视为无效投标。

第四章 合同主要条款（参考范本）

合同通用条款部分

（略）

合同专用条款部分

合同专用条款

甲方：琼海市教育局

乙方：_____

甲乙双方根据_____年____月____日项目名称：琼海中学食堂设施设备采购（第一批）；
项目编号：HNJY2024【03】的中标通知书及采购文件的要求，经协商一致，愿意共同遵守并履行本合同各条款。

第一条 货物及其数量、金额等

序号	设备名称	规格型号	生产厂家	数量	合计金额 (元)	免费 质保期
1						
2						
合同总价	人民币大写：_____ 元整，¥_____ 元					
乙方联系人： 联系方式：						

备注：在合同总价中，甲方不再另行支付任何费用。

第二条 项目实施地点、完成时间和标的交货状态

- 2.1 项目实施地点/货物接收地：采购人指定地点；
- 2.2 项目完成时间：合同签订后 30 天内，完成供货及安装调试并通过验收；
- 2.3 交货方式：按采购人要求。

第三条 质量标准和要求

3.1 乙方所出售标的物的质量标准按照国家标准、行业标准、企业标准确定。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

第四条 权利瑕疵担保

- 4.1 乙方保证对其出售的标的物享有合法的权利；
- 4.2 乙方保证在其出售的标的物上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质

押权、留置权等；

4.3 乙方保证其所出售的标的物没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该标的物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

第五条 包装要求

5.1 为了保证货物在长途运输和装卸过程中的安全，货物包装符合国家或行业标准规定。采用抗锈蚀、抗强烈震动，适于铁路、水、陆联运及长途运输的包装方式，任何由于包装不当或防护措施不力而导致的设备损坏、损失、锈蚀、费用增长等后果均由乙方负责。

5.2 乙方将设备运到用户单位指定地，并组织人员卸车搬运，搬运费均由乙方负责。

5.3 每一个包装箱内附一份详细装箱单、质量保修证书。

5.4 乙方承担运输途中发生的一切风险。

第六条 验收要求

6.1 货物到达现场后，乙方在使用单位人员在场情况下当面开箱，共同清点、检查外观，作出开箱记录，双方签字确认。

6.2 乙方保证货物到达用户所在地完好无损，如有缺漏、损坏，由乙方在7日内负责调换或补齐；由此给甲方造成损失的，应当承担相应的赔偿责任。

6.3 乙方所提供货物的技术文件，如产品说明书、目录、样本、图片样本介绍等应为原厂原件。图表、简图、电路图以及印刷品电路版图等都应清晰；而且必须提供全套的中文操作手册、维修说明书和综合性参考资料等材料。

6.4 乙方派遣专业技术人员进行现场安装调试。验收合格条件如下：

- (1) 设备技术参数与采购合同一致，性能指标达到规定的标准。
- (2) 货物技术资料、装箱单、合格证资料齐全。
- (3) 在系统试运行期间所出现的问题当日得到解决，并运行正常。
- (4) 在规定时间内完成交货并验收，并经采购人确认。

6.5 软件产品在安装调试并试运行符合要求后，才作为最终验收。

6.6 乙方提供的货物未达到采购文件规定要求，且对甲方造成损失的，由乙方承担一切责任，并赔偿所造成的损失。

6.7 大型或者复杂的政府采购项目，甲方有权邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。

6.8 甲方需要厂家对乙方交付的产品（包括质量、技术参数等）进行确认的，厂家应予以配合，并出具书面意见。

6.9 乙方做好货物纸箱、木板等垃圾杂物的清洁工作，产生的费用由乙方负责。

6.10 乙方提供的设备安装调试除采购需求的货物技术参数外，还需满足甲方使用科室相关需求，并确保整体通过验收。

6.11 验收过程所发生的一切费用（如运费、税费、安装调试、培训费等）由乙方承担。

6.12 如为进口产品，须有中华人民共和国海关进口货物报关单及商检证。

第七条 付款方式

合同签订之日起 7 个工作日内支付 30%的预付款，到货验收合格后支付 65%合同款，余款 5%为质保金，质保期结束后的 15 日内退还（具体细节以合同约定为准）。

第八条 相关服务

8.1 售后服务要求：

（1）乙方交货时提供本项目售后服务承诺书和生产厂商的产品质量保证书。

（2）质量保证期自设备安装调试双方签署验收文件之日起计算，质保期内，生产厂商需定期对产品进行巡检。终身维护。

（3）乙方应具有可靠的售后服务保障，包括但不限于在海口市内有固定的维修服务点，能提供正常的技术、备品备件服务。

（4）乙方设有 24 小时服务热线，接到故障电话后保证在 8 小时内给予响应，一般故障在 12 小时内解决，特殊类型故障不超过 24 小时。

（5）在保修期内，同一产品、同一质量问题，连续两次维修仍无法正常使用，乙方必须予以更换同品牌、同型号全新装备器材或者性能更加高级的替代产品。

8.2 培训要求：产品安装调试完毕后，乙方应免费负责提供产品的操作规程、日常维护保养规程和维修培训，并提供培训资料。

8.3 技术服务要求

（1）设备零备件供应：应保证终身提供该设备的所有维修零备件。

（2）安装调试：由生产厂商有经验的工程技术人员实施，甲方有权给予监督。

（3）技术服务：免费提供全面的机房结构、水电线路等设计图纸的技术服务。

（4）系统升级：提供终身免费系统升级的升级服务。

第九条 质量保证

9.1 乙方应保证所供货物是全新的、未使用过的，并完全符合合同约定的质量、规格和性能的要求。乙方应保证其货物最终交付验收合格后的质量保证期，乙方应对由于设计、工艺或材料的缺陷而产生的故障负责。

9.2 在质量保证期内，如果货物的质量或规格与合同不符，或证实货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方根据本合同约定的有关追责条款以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

9.3 乙方在约定的时间内未能弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由乙方承担，甲方根据合同约定对乙方行使的其他权利不受影响。

第十条 违约责任

10.1 乙方逾期交货应按每逾期一天向甲方支付合同总金额的千分之一违约金，逾期交货超过 30 天，甲方有权单方面解除合同，乙方应向甲方支付合同金额的 30%作为违约金，还应赔偿给甲方造成的损失。

10.2 乙方提交设备不符合合同约定、存在质量问题的、不能正常使用的，甲方有权拒收并书面通知限定乙方在更换日期之内更换，乙方逾期未更换或更换后仍存在问题的，甲方有权单方面解除合同，乙方应退还甲方已付的费用，并向甲方支付合同金额的 30%作为违约金，还应赔偿给甲方造成的损失。

10.3 甲方逾期付款，应按应付款项的银行同期贷款利率向乙方支付违约金。

10.4 除设备质量不符合合同约定等因素外，甲方无正当理由不得退货，否则，乙方有权解除合同。

第十一条 合同变更、解除或终止

11.1 双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。

11.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，应当解除合同。

11.3 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

(1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部货物。

(2) 如果乙方未能履行合同规定的其他任何义务。

11.4 如果甲方根据上述 11.3 款的规定，终止了全部或部分合同，甲方有权依其认为适当

的条件和方法购买与未交货物类似的货物，乙方应对甲方购买的这部分货物承担全部费用。但是，乙方应继续依约履行合同中未终止部分。

11.5 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

11.6 如果乙方破产或丧失清偿能力，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止本合同的履行而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

第十二条 不可抗力

12.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

12.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及其他双方商定的其他事件。

12.3 在不可抗力时间发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽实际可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的方案履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各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。

第十三条 合同转让和分包

13.1 乙方不得全部或部分转让本合同。除甲方事先书面同意外，不得分包其应履行的合同义务。

第十四条 争端的解决

14.1 因货物的质量问题发生争议，由质量技术监督部门或其指定的质量鉴定机构进行质量鉴定。货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。

14.2 合同履行期间，若双方发生争议，可协商解决，协商不成的，可向甲方所在地的人民法院提起诉讼。

第十五条 合同生效

15.1 本合同自双方签字及盖章之日起生效。

15.2 本合同一式陆份，甲方执叁份、乙方执贰份、招标代理机构执壹份。

第十六条 合同附件

16.1 本合同附件包括：本项目的采购文件、中标方投标文件、中标通知书、配置清单、售后服务承诺书等。

16.2 本合同附件与合同具有同等法律效力。

甲方：琼海市教育局（盖章）

法定代表人（授权代表）：

地址：海南省琼海市嘉积镇文明街2号

日期： 年 月 日

乙方：XXXXXXX 公司（盖章）

法定代表人（授权代表）：

地址：

开户银行：

账号：

日期： 年 月 日

代理公司：海南建云项目管理有限公司（盖章）

日期： 年 月 日

第五章 评标办法和程序

一、总则

1、 根据《中华人民共和国政府采购法》和《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部第 87 号令）等法律规章，结合采购项目特点制定本评标办法。

2、 评标工作由招标人负责组织，具体评标事务由招标人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由招标人代表和有关技术、经济等方面的专家组成。

3 、评标工作应遵循“公开、公平、公正、择优、诚实信用”的原则，并以相同的评标程序和标准对待所有的投标人。

4、 评标委员会按照招标文件规定的评标方法和标准进行评标，在政府采购活动中须遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责：

（1）审查投标文件是否符合招标文件要求，并作出评价；

（2）要求投标供应商对投标文件有关事项作出解释或者澄清；

（3）推荐中标候选供应商名单，或者受招标人委托按照事先确定的办法直接确定中标供应商；

（4）向招标采购单位或者有关部门报告非法干预评标工作的行为。

5 、评标过程严格保密。投标人对评委会的评标过程或合同授予决定施加影响的任何行为都可能导致其投标被拒绝。

6、评委会决定投标文件的响应性依据投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

7、评委会发现招标文件表述不明确或需要说明的事项，可提请招标采购单位书面解释说明。发现招标文件违反有关法律、法规和规章的，可以拒绝评标，并向招标采购单位书面说明情况。

8. 评标专家在政府采购活动中承担以下义务：

8.1 遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责。

8.2 按照政府采购法律法规和采购文件的规定要求对供应商的资格条件和供应商提供的产品价格、技术、服务等方面严格进行评判，提供科学合理、公平公正的评审意见，参与起草评审报告，并予签字确认。

8.3 保守秘密。不得透露采购文件咨询情况，不得泄露供应商的投标文件及知悉的商业秘密，不得向供应商透露评审情况。

8.4 发现供应商在政府采购活动中有不正当竞争或恶意串通等违规行为，及时向政府采购评审工作的组织者或财政部门报告并加以制止。

发现招标人、政府招标代理机构及其工作人员在政府采购活动中有干预评审、发表倾向性和歧视性言论、受贿或者接受供应商的其他好处及其他违法违规行为，及时向财政部门报告。

8.5 解答有关方面对政府采购评审工作中有关问题的询问，配合招标人或者政府招标代理机构答复供应商质疑，配合财政部门的投诉处理工作等事宜。

8.6 法律、法规和规章规定的其他义务。

9. 评审专家在政府采购活动中应当遵守以下工作纪律：

9.1 应邀按时参加评审和咨询活动。遇特殊情况不能出席或途中遇阻不能按时参加评审或咨询的，应及时告知财政部门或者招标人或者政府招标代理机构，不得私自转托他人。

9.2 不得参加与自己有利害关系的政府采购项目的评审活动。对与自己有利害关系的评审项目，如受到邀请，应主动提出回避。财政部门、招标人或政府招标代理机构也可要求该评审专家回避。

有利害关系主要是指三年内曾在参加该采购项目供应商中任职(包括一般工作)或担任顾问，配偶或直系亲属在参加该采购项目的供应商中任职或担任顾问，与参加该采购项目供应商发生过法律纠纷，以及其他可能影响公正评审的情况。

9.3 评审或咨询过程中关闭通讯设备，不得与外界联系。因发生不可预见情况，确实需要与外界联系的，应当有在场工作人员陪同。

9.4 评审过程中，不得发表影响评审公正的倾向性、歧视性言论；不得征询或者接受招标人的倾向性意见；不得以任何明示或暗示的方式要求参加该采购项目的供应商以澄清、说明或补正为借口，表达与其原投标文件原意不同的新意见；不得以采购文件没有规定的方法和标准作为评审的依据；不得违反规定的评审格式评分和撰写评审意见；不得拒绝对自己的评审意见签字确认。

9.5 在咨询工作中，严格执行国家产业政策和产品标准，认真听取咨询方的合理要求，提出科学合理的、无倾向性和歧视性的咨询方案，并对所提出的意见和建议承担个人责任。

9.6 有关部门（机构）制定的其他评审工作纪律。

二、评标方法（综合评分法）

1、本项目评标方法为：综合评分法。

2、综合评分法评标步骤：先进行初步评审（资格和符合性审查），再进行技术和商务的详细评审。只有通过资格和符合性审查的投标人才能进入详细的评审。

3、综合评分及其统计：按照评标程序、评分标准以及权重分配的规定，评标委员会成员分别就各个投标人的技术状况、商务状况及其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较，评出其技术评分和商务评分。所有评委评分的算术平均值即为该投标人的技术评分和商务评分。将技术评分、商务评分相加得出综合得分，综合得分按由高到低顺序排列。综合得分相同的，按技术指标由优至劣顺序排列。综合得分和技术评分均相同的。综合得分最高的投标人为第一中标候选供应商，综合得分次高的投标人为第二中标候选供应商。以此类推。

4、本次综合评分的主要因素是：技术、价格、服务、对招标文件的响应程度以及环保、节能、自主创新产品。

5、除价格因素外，评委会成员应依据投标文件规定的评分标准和方法独立对其他因素进行比较打分，全部评委打分的算术平均值即为该投标人的得分。

6、评标委员会按招标文件公布的评标方法对每份投标文件进行评审，确定中标候选人。

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

三、评标程序

1、根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》的规定，评标按照下列工作程序进行：

- (1) 投标文件初步评审（资格性审查、符合性审查）；
- (2) 澄清有关问题；
- (3) 详细评审（比较与评价）；
- (4) 推荐中标候选人名单；
- (5) 编写评标报告。

2、**初步评审**（详见附表 1 资格性审查表，附表 2 符合性审查表）

2.1、按照中华人民共和国财政部《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（ 87 号令）要求，开标结束后，招标人或者招标代理机构依法对投标人的资格进行审查。审查通过后方可进入评委评审环节，合格投标人不足 3 家的，不得评标。（见附表 1：资格性审查表）

2.2、评标委员会根据“附表 2 符合性审查表”对投标文件的符合性进行评审。只有对“招标文件资格审查和符合性审查表”所列各项做出实质性响应的投标文件才能通过初步评审。

2.3、评标委员会将审查投标文件是否完整、是否提交投标保证金、文件签署是否合格、投标有效期、投标报价是否满足要求、投标文件的总体编排是否基本有序、是否实质上响应了招标文件的要求等。实质上响应的投标应该是与招标文件要求的全部条款、条件和规格相符合，没有重大偏离或保留的投标。所谓重大偏离或保留是指实质上影响合同的供货范围、质量和性能；或者实质上与招标文件不一致，而且限制了合同中招标人的权利或投标人的义务；纠正这些偏离或保留将会对其他实质上响应要求的投标人的竞争地位产生不公正的影响。评标委员会决定投标文件的响应性**只根据投标文件本身的内容，而不寻找外部的证据**。

2.4、澄清有关问题。对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以书面形式（应当由评标委员会专家签字）要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，并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。

2.5 偏离

(1) 在评标过程中，投标文件响应招标文件出现的偏离，分为实质性偏离和非实质性偏离。

(2) 实质性偏离（重大偏离）是指投标文件未能响应招标文件的要求。以下情况属于实质性偏离：

- a) 投标文件中附有招标人不能接受的条件；
- b) 投标产品的技术规格、技术标准明显不符合招标项目的要求；
- c) 售后服务没有完全符合招标文件要求；
- d) 应当取得而未取得原厂商授权书的；

投标文件有上述情形之一的，在评标时视为：对招标文件要求有实质性偏离（重大偏离）处理。则投标文件无效。（b—d 适用于货物招标）

(3) 非实质性偏离是指投标文件在实质上响应招标文件的要求，但在个别地方存在一些不规则、不一致、不完整的内容，并且澄清、说明或者补正这些内容不会改变投标文件的实质性内容。以下情况属于非实质性偏离：

- 1) 文字表述的内容含义不明确；
- 2) 同类问题表述不一致；
- 3) 有明显文字和计算错误；
- 4) 提供的技术信息和数据资料不完整；
- 5) 投标文件未按招标文件要求进行装订或未编制目录、页码；
- 6) 评标委员会认定的其他非实质性偏离。

投标文件有上述 1)~4) 情形之一的，评标委员会应当书面要求投标人在规定的时间内予以澄清、说明或补正。投标人拒不或在规定的时间内没有进行澄清、说明或补正或澄清、说明、补正的内容也不能说明问题的，视为投标文件制作不规范，按每一项非实质性偏离进行扣分处理，直至该项分值扣完为止。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明。

2.6、在投标文件初审过程中，对是否实质性响应招标文件的要求有争议的投标，评标委员会将以记名方式表决，得票超过半数的投标人有资格进入下一阶段的评审，否则将被淘汰。

2.7、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，有可能影响产品或服务的质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

如评标委员会认定所有投标报价均为不合理报价，则宣布本次招标失败，由招标单位重新组织招标。

2.8、无效投标的认定

投标文件出现但不限于下列情况的将被认定为无效投标：

- (1) 投标人未按要求提供“投标人资格要求”中的有效证明资料的；
- (2) 投标人未提交投标保证金或金额不足的；
- (3) 交货期、工期或服务期不满要求的；
- (4) 投标有效期不足的；
- (5) 投标文件未按招标文件规定要求签署及盖章的；
- (6) 不按要求填写开标一览表、用户需求响应/偏离表或技术要求响应表（如有）的；
- (7) 投标价不是固定价或者投标价不是唯一的；
- (8) 商务有实质性偏离（重大偏离）或保留的（如严重背离招标人的交货期需求、付款计划等）；
- (9) 评标委员会认为投标未实质性响应招标文件的要求的；

以上资格性审查和符合性审查的内容只要有一条不满足，则投标文件无效。

2.9、编制在投标文件中所需的各种证书、证件、证明等系复印件，须在复印件上加盖供应商单位公章，若要求原件核验的需提供原件。

2.10、评标委员会在初审中，对算术错误的修正原则如下：

- (1) 投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；
- (2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；
- (4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准，并修正总价。

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确认后产生约束力，投标人不确认或不同意以上修正的，其投标无效。

2.11、通过初步评审的投标人不足三家，则本次招标失败。

3、详细评审（比较与评价。详见附表3综合评分表）

3.1 详细评审是对通过资格和符合性审查的投标进行技术、商务的评审。

3.2 价格分统一采用低价优先法计算，将通过初步评审的所有投标人的投标价格，即满足招标文件要求且价格最低的投标价为基准价，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：

$$\text{价格分} = (\text{基准价} / \text{投标报价}) \times \text{价格权值} \times 100$$

3.3 价格、商务及技术权重分配如下：

评估因素	商务技术项	价格项
权重	70%	30%

3.4 关于政策性加分

3.4.1、中小企业政策

3.4.1.1、中小企业的认定标准：（监狱企业视同小型、微型企业）

《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库〔2020〕46号）第二条、第四条规定。

3.4.1.2、根据财政部、工业和信息化部2020年12月18日颁布的《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库〔2020〕46号）第九条规定，招标人、招标代理机构应当对符合本办法规定的小微企业报价给予6%-10%（工程项目为3%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的3%作为其价格分；

3.4.1.3、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，招标人、招标代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予2%（工程项目为1%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的1%作为其价格分。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；

3.4.1.4、根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）第十一条规定，中小企业参加政府采购活动，应当出具本办法规定的《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。

3.4.1.5、监狱企业：根据《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）文件规定，监狱企业参加政府采购活动时，应当提供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。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。

3.4.1.6、残疾人福利性单位：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，符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，须提供《残疾人福利性单位声明函》。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。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

7、价格扣除幅度：根据《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）第二条规定，本项目对小型和微型企业产品的价格给予10%的扣除，用扣除后的价格参与评审；投标人同时为小微企业、监狱企业或残疾人福利性单位的，评审中只享受一次

价格扣除，不重复进行价格扣除。

3.4.2、节能环保产品

1、所投分包(如不分包则指本项目)的所有响应产品进入当期节能清单的，其评标价=响应报价*(1-2%)；投标人所投产品满足此规定的，必须提供声明函并提供相关证明文件。

2、所投分包(如不分包则指本项目)的所有响应产品进入当期环保清单的，其评标价=响应报价*(1-1%)；投标人所投产品满足此规定的，必须提供声明函并提供相关证明文件。

3.4.3、关于强制采购节能产品、信息安全产品和优先采购环境标志产品的要求。

3.4.3、1、节能产品是指列入财政部、国家发展和改革委员会制定的《节能产品政府采购清单》(中国政府采购网(<http://www.ccgp.gov.cn/>)等网站发布)，且经过认定的节能产品；信息安全产品是指列入国家质检总局、财政部、认监委《信息安全产品强制性认证目录》，并获得中国国家信息安全产品认证证书的产品；环境标志产品是指列入财政部、国家环保总局制定的《环境标志产品政府采购清单》(中国政府采购网(<http://www.ccgp.gov.cn/>)等网站发布)，且经过认证的环境标志产品。

3.4.3、2、提供的产品属于信息安全产品的，投标人应当选择经国家认证的信息安全产品投标，并提供有效的中国国家信息安全产品认证证书复印件。

3.4.3、3、提供的产品属于政府强制采购节能产品的，投标人应当选择《节能产品政府采购清单》中的产品投标，并提供有效的节能产品认证证书复印件。

3.4.3、4、提供的产品属于优先采购环境标志产品的，投标人应当选择《环境标志产品政府采购清单》中的产品投标，并提供有效的环境标志产品认证证书复印件。

如有虚假骗取政策性加分，将依法承担相应责任。

3.4.4 如供应商满足“关于政策性优惠”规定的，应按该条规定对供应商的最终报价进行调整。

3.5、技术、商务评分：具体评审的内容详见“附表3综合评分表”；

3.6、技术商务分统计：按照评标程序、评分标准以及分值分配的规定，评标委员会成员分别就各个投标人的技术、商务状况，其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较，评出各投标人的技术商务总分，全部评委的评分的算术平均值即为该投标人的技术商务最终得分。

3.7、综合得分：技术商务最终得分与投标报价得分相加得出综合得分。综合得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。

(1)、商务项得分=(Σ 各评委所审技术参数得分)/(评委人数)；

(2)、技术项得分=(Σ 各评委所审商务参数得分)/(评委人数)；

(3)、投标人综合得分=商务项得分+技术项得分+价格项得分(保留二位小数)。

附表1：资格性审查表

序号	审查项目	资格性审查评议内容	投标人
1	在中华人民共和国注册、具有独立承担民事责任能力	【①投标人若为企业法人：提供“统一社会信用代码营业执照”；②若为事业法人：提供“事业单位法人证书副本”；③若为其他组织：提供“对应主管部门颁发的准许执业证明文件或营业执照/商业登记证明”；④若为自然人：提供“提供工商主管部门颁发的个体营业执照/身份证明文件”加盖公章】；	
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	【投标人应提供承诺函加盖单位公章，格式自拟】	
3	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	【投标人应提供承诺函加盖单位公章，格式自拟】	
4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	【投标人应提供承诺函加盖单位公章，格式自拟】	
5	参加政府采购活动前三年内（成立不足三年的从成立之日起算），在经营活动中没有重大违法记录	【投标人应提供承诺函加盖单位公章，格式自拟】	
6	投标人必须未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)政府采购严重违法失信名单、重大税收违法失信主体和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)的“政府采购严重违法失信行为记录名单”及中国执行信息公开网(http://zxgk.court.gov.cn/shixin/)的失信被执行人的投标人	【可提供承诺函，也可提供查询结果的网页打印件加盖公章。查询起止时间：自公告发布之日起至投标文件递交截止时间前】	

1、由招标人或代理机构根据“资格性审查表”对投标文件的资格性进行评审。

- 2、在表中的各项只需填写“√/通过”或“×/不通过”。
- 3、在结论中按“一项否决”的原则，只有全部是√/通过的，填写：“合格”；只要其中有一项×/不通过的，填写“不合格”。
- 4、资格性审查表的结论是合格的，才能进入下一轮；不合格的被淘汰。

招标人（签名）：

招标代理机构（签名）：

日期：2024 年 月 日

附表2：符合性审查表

序号	审查项目	符合性审查评议内容	投标人
1	报价项目 完整性、唯一性	是否对本项目内所有的内容进行投标，漏报其 投标将被拒绝。报价是否唯一且未超出预算。	
2	投标文件的有效 性、完整性	是否符合招标文件的样式、格式和签署盖章要 求且内容完整无缺漏	
3	交货期及质保期	是否满足招标文件要求	
4	投标有效期	是否满足招标文件要求	
5	其它	是否有其它无效投标认定的条件	

- 1、评标委员会根据“符合性审查表”对投标文件符合性进行评审。
- 2、在表中的各项只需填写“√/通过”或“×/不通过”。
- 3、在结论中按“一项否决”的原则，只有全部是√/通过的，填写：“合格”；只要其中有一项×/不通过的，填写“不合格”。
- 4、符合性审查表的结论是合格的，才能进入下一轮；不合格的被淘汰。
- 5、初步评审（资格性审查表和符合性审查表）至少达到三家或以上，才能进入详细评审。

评标委员会成员（签名）：

日期：2024年 月 日

附表 3：综合评分表

序号	评审因素	评审标准	分值
1	采购需求响应情况	<p>投标人对第三章采购需求的技术参数内容逐一响应，完全满足或优于采购需求的得 22 分；</p> <p>1、一般性参数条款完全满足或优于采购需求的得 12 分，每有一项负偏离扣 0.5 分，负偏离\geq24 项，此项不得分；</p> <p>2、带“▲”条款为重要参数条款，完全满足或优于采购需求得 10 分，每有一项负偏离扣 2 分，负偏离\geq5 项，此项不得分。</p> <p>注：投标人须对所投产品技术参数的真实性负责，提供虚假参数，伪造、变更或虚假响应者按废标处理，没收投标保证金并上报政府采购主管部门进行严肃处理。</p>	22 分
2	类似业绩	<p>投标人自 2021 年 1 月 1 日至今同类业绩，每提供 1 个得 1 分，本项最高得 2 分。</p> <p>注：需提供中标通知书或合同关键页复印件并加盖公章，不提供不得分。</p>	2 分
3	节能、环境标志产品	<p>节能产品或环境标志产品：所投产品中属于政府采购优先采购范围的，则每有一项为节能产品或者环境标志产品的得 1 分，非节能、环境标志产品的不得分。本项最多得 2 分。</p> <p>注：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、环境标志产品认证证书加盖公章，未提供证明材料不得分。</p>	2 分
4	项目管理方案	<p>投标人提供的项目管理方案应包含项目实施计划、项目管理机构、项目管理措施等 3 项内容，每项内容完整、详尽得 3 分，满分 9 分；以上 3 项内容中，每项内容中有一个缺陷扣 1.5 分，最多扣 3 分，不提供不得分。</p>	9 分

		注：内容缺陷指不满足本项目采购需求，存在不适用本项目实际情况的情形（与项目实际不匹配、不符合项目特点）、凭空捏造、逻辑漏洞、科学原理错误或不可实现的夸大情形等。	
5	配送方案	<p>投标人提供的配送方案应包含配送前准备工作、配送保证措施、配送团队等 3 项内容，每项内容完整、详尽的得 3 分，满分 9 分：以上 3 项内容中，每项内容中有一个缺陷扣 1.5 分，最多扣 3 分，不提供不得分。</p> <p>注：内容缺陷指不满足本项目采购需求，存在不适用本项目实际情况的情形（与项目实际不匹配、不符合项目特点）、凭空捏造、逻辑漏洞、科学原理错误或不可实现的夸大情形等。</p>	9 分
6	安装方案	<p>投标人提供的安装方案应包含安装前准备工作、安装技术和方法、安装团队等 3 项内容，每项内容完整、详尽的得 3 分，满分 9 分：以上 3 项内容中，每项内容中有一个缺陷扣 1.5 分，最多扣 3 分，不提供不得分。</p> <p>注：内容缺陷指不满足本项目采购需求，存在不适用本项目实际情况的情形（与项目实际不匹配、不符合项目特点）、凭空捏造、逻辑漏洞、科学原理错误或不可实现的夸大情形等。</p>	9 分
7	售后服务方案	<p>投标人提供的售后服务方案应包含售后服务承诺、应急保障措施、备品备件情况等 3 项内容，每项内容完整、详尽的得 3 分，满分 9 分：以上 3 项内容中，每项内容中有一个缺陷扣 1.5 分，最多扣 3 分；不提供不得分。</p> <p>注：内容缺陷指不满足本项目采购需求，存在不适用本项目实际情况的情形（与项目实际不匹配、不符合项目特点）、凭空捏造、逻辑漏洞、科学原理错误或不可实现的夸大情形等。</p>	9 分

8	样品要求	<p>投标人需提供以下样品：</p> <p>1、五格快餐盘：提供实物样品 1 个；</p> <p>2、筷、勺、汤碗：提供实物样品 1 套；</p> <p>根据样品制作工艺、质感，结实度等进行综合评分，满分 8 分：</p> <p>1、参数完全符合，材质规格符合要求，制作工艺精湛、外观平滑无毛刺、强度高、耐腐蚀的得 8 分；</p> <p>2、参数基本符合，材质规格符合要求，制作工艺标准、有毛刺、不够平滑的，强度不够高的得 4 分；</p> <p>3、不符合要求或不提供的不得分。</p>	8 分
9	投标报价	<p>报价得分=（评标基准价 / 价格扣除后的投标报价）× 100×30；评标基准价等于有效投标单位中价格扣除后报价的最小值。</p>	30 分
合计			100 分

四、推荐中标候选人

评标委员会将严格按照招标文件的要求和条件进行评标,根据投标人综合得分由高到低进行排序,推荐排名前三的投标人为中标候选人。综合得分最高的投标人为第一中标候选人,综合得分次高的投标人为第二中标候选人,以此类推。综合得分相同的,按投标报价由低到高顺序排列。综合得分和投标报价均相同的,按技术指标(方案)由优至劣顺序排列。

五、定标

1. 定标原则:本项目根据评委会推荐的中标候选人名单,按顺序确定中标人。

2. 定标程序

2.1 评委会将评标情况写出书面报告,推荐中标候选人,并按照综合得分高低标明排列顺序。综合得分相同的,按投标报价由低到高顺序排列。综合得分且投标报价相同的,按技术指标(方案)优劣顺序排列。招标人将确定排名第一的中标候选人为中标人并向其授予合同。排名第一的中标候选人因不可抗力或者自身原因不能履行合同,或者本文件规定应当提交履约保证金而在规定期限未能提交的,或者是评标委员会出现评标错误,被他人质疑后证实确有其事的,招标人将把合同授予排名第二的中标候选人或重新组织招标。如此类推。

2.2 招标代理机构在评标结束后五个工作日内将评标报告送招标人。

2.3 招标人在收到评标报告后五个工作日内,按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人。

注意,招标人按照推荐的中标候选人顺序确定中标人,不能认为招标人只能确定第一中标候选人为中标人,招标人有正当理由的,可以确定后一顺序中标候选人为中标人,依次类推。

2.4 根据招标人确定的中标人,招标人在法定媒体上发布中标公告,同时向中标人发出中标通知书。

2.5 招标采购单位不解释中标或落标原因,不退回投标文件和其他投标资料。

六、废标

本次政府采购活动中,出现下列情形之一的,予以废标:

(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;

(2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

(3) 因重大变故，采购任务取消的。

废标后，招标代理机构应在法定媒体上公告，并公告废标的详细理由。

第六章 投标文件格式

注：请投标人按照以下文件的要求格式、内容制作投标文件，
并请编制目录及页码，否则可能将影响对投标文件的评价。

琼海中学食堂设施设备采购（第一批）

项目编号：HNJY2024【03】

包 号（如有）： /

投标文件

投 标 人（公章）：

法定代表人或授权代表（签字或签章）：

2024 年 月 日

目 录

一、投标函

致：琼海市教育局

根据贵司 _____（项目名称）（项目编号及包号为 _____）的招标文件，正式授权下述签字人_____（姓名和职务）代表投标人_____（投标单位名称），提交投标书正本 1 份，副本 2 份，开标一览表 1 份，投标文件电子版 1 份。

根据此函，我们宣布同意如下：

1. 我方接受招标文件的所有的条款和规定。
2. 我方同意按照招标文件第二章“投标人须知”的规定，本投标文件的有效期为从投标截止日期起计算的__天，在此期间，本投标文件将始终对我方具有约束力，并可随时被接受。
3. 如果在开标后规定的投标有效期内撤回投标，我方的投标保证金可被贵方没收。
4. 我方完全理解贵方不一定要接受最低价的投标。
5. 我们同意提供贵单位要求的有关本次投标的所有资料或证据。
6. 如果我方中标，我们将根据招标文件的规定严格履行自己的责任和义务。

投标人名称： _____（公章）

地址： _____ 邮编： _____

电话： _____ 传真： _____

开户名： _____

开户行： _____

账 户： _____

授权代表签字： _____ 职务： _____

日期： _____

二、开标一览表

项目名称	
项目编号及包号	
投标报价总计	(小写)： _____ (大写)： _____
交货期	
备 注	
1、投标人企业类型：大型 () 中型 () 小型 () 微型 ()	
2、投标人是否为监狱企业：是 () 否 ()	
3、投标人是否为残疾人福利性单位：是 () 否 ()	

投标人名称： _____ (公章)

法定代表人或授权代表签名： _____

注:1、投标报价应包括招标文件所规定的招标范围的全部内容；

2、投标报价必须是唯一的，不接受任何有选择的报价。 报价中必须包含货物及零配件的购置和安装、运输保险、装卸、培训辅导、质保期售后服务、全额含税发票、雇员费用等，合同的执行以交付时间为准；

3、在报价表内未有明确列述的项目费用应视为包括在报价之内。

4、此表为表样，行数可自行添加，但表式不变。

三、投标报价明细表

序号	货物、设备名称	品牌型号、规格配置	数量	单位	单价 (元)	合计 (元)	备注
1							
2							
3							
						
	其它						
报价总额（小写）					大小写应一致		
报价总额（大写）							

投标人名称： _____（公章）

法定代表人或授权代表签名： _____

注：1、投标报价应包括招标文件所规定的招标范围的全部内容；

2、投标报价必须是唯一的，不接受任何有选择的报价。报价中必须包含货物及零配件的购置和安装、运输保险、装卸、培训辅导、质保期售后服务、全额含税发票、雇员费用等，合同的执行以交货期为准；

3、在报价表内未有明确列述的项目费用应视为包括在报价之内。

4、此表为表样，行数可自行添加，但表式不变。

四、授权委托书

(一) 法定代表人身份证明

投标人名称：_____

单位性质：_____

地址：_____

成立时间：_____年__月__日

经营期限：_____

姓名：_____ 性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____

系_____（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件

投标人：_____（盖单位章）

_____年__月__日

(二) 授权委托书

本人_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，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、说明、补正、递交、撤回、修改_____（项目名称）投标文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：_____

代理人无转委托权。

附：代理人身份证复印件

投标人：_____（盖单位章）

法定代表人：_____（签字或盖章）

身份证号码：_____

委托代理人：_____（签字或盖章）

身份证号码：_____

_____年___月___日

五、投标人资格

- 1、投标人简介
- 2、附投标人资格要求的资料复印件

六、采购需求技术响应表

说明：投标人必须仔细阅读招标文件中所有技术规范条款和相关功能要求，并对所有技术规范和功能条目列入下表，未列入下表的视作投标人不响应。如带▲的指标列入下表时，必须在指标前面保留▲。投标人必须根据所投产品的实际情况（技术资料）如实填写，评审委员会如发现有虚假描述的，该投标文件无效，该投标人列入黑名单，并报政府采购主管部门严肃处理，并没收其投标保证金。

序号	招标文件要求	投标文件应答 (投标人技术参数/功能描述)	偏离 情况	备注
1				
2				
3				
4				
5				

投标人全称（公章）：

法定代表人或授权代理人（签字）：

注：1、此表为表样，行数可自行添加，但表式不变。

2、投标人在“投标人技术参数/功能描述”中填写所投设备/项目的详细技术参数或功能描述情况。

3、偏离情况说明分正偏离、完全响应、负偏离，分别表示优于要求、满足要求、不满足要求。评委评标时不能只根据投标人填写的偏离情况说明来判断是否响应，而应认真查阅“招标文件技术参数/功能响应”内容以及相关的技术资料判断是否满足要求。

七、类似业绩

序号	甲方名称	项目名称	合同金额 (万元)	签订 时间	备注

附：提供合同或中标（成交）通知书或发票证明复印件并加盖公章。

八、项目方案

格式自拟

九、其他材料

(附投标人认为需要的、涉及评分的其他相关材料)

附件 1：中小企业声明函（货物）

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,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¹,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¹,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:

¹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。

注:

1、小型、微型企业提供中型企业制造的货物的,视同为中型企业。

2、小型、微型企业须提供《中小企业声明函》,否则将不进行价格扣除。

附件 2：监狱企业证明

监狱企业参加政府采购活动时，应当提供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。

注：

1、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。

2、供应商为非监狱企业的，可不提供此项证明文件。

附件 3：残疾人福利性单位声明函

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，本单位为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： 年 月 日

注：

1、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。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

2、中标、成交供应商为残疾人福利性单位的，招标代理机构将随中标、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

3、供应商为非残疾人福利性单位的，可不提供此声明。