

海南省政府采购 公开招标文件 (货物类)

项目名称：新校区学员食堂、后勤食堂餐厨设备采购

项目编号：SYZFCG-2025-14

采购人：中共三亚市委党校
代理机构：三亚市公共资源交易中心

政府采购电子招标投标活动须知

电子招标投标活动的相关规定适用本项目电子招标投标活动。

一、电子投标文件的编制及报送要求

本项目实行电子化采购，使用海南省政府采购智慧云平台（以下简称“智慧云平台”），供应商应当按照以下要求，参与本次电子化采购活动。

供应商应当自行在海南省政府采购智慧云平台-下载专区查看相应的系统操作指南，并严格按照操作指南要求进行系统操作。

1、数字证书（CA）及电子签章

1.1 投标人应当使用纳入智慧云平台数字证书范围的数字证书（CA）及电子签章（以下简称“证书及签章”），进行系统操作。使用证书及签章登录智慧云平台进行的一切操作和资料传递，以及加盖电子签章确认采购过程中制作、交换的数据电文资料，均属于投标人真实意思表示，由投标人对系统操作行为和电子签章确认的事项承担法律责任。

1.2 投标人应当加强证书和电子签章日常校验和妥善保管，确保在参加采购活动期间证书和电子签章能够正常使用；投标人应当严格管理证书和电子签章的内部授权，防止非授权操作。

1.3 投标人在参加开标以前自行对使用电脑的网络环境、驱动安装、客户端安装以及证书的有效性等进行检测，保证可以正常使用。

1.4 投标人需确保在开标时证书或电子签章在有效期内，若投标人证书或电子签章即将到期或已过期，投标人数字证书或电子签章在续期后务必在开标前重新制作和上传电子响应文件，否则将造成电子投标文件无法进行解密。

2 投标文件制作、密封

2.1 投标人应使用海南省政府采购智慧云平台提供的投标客户端编制、标记、签章、加密投标文件，成功加密后将生成指定格式的电子投标文件和电子备用投标文件。所有投标文件不能进行任何修改、压缩、解压等操作。

2.3 投标人完成投标文件编制后，应按照招标文件第六章明确的签章要求，使用互认的证书及签章对投标文件进行电子签章和加密。

2.4 招标文件澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，代理机构将重新发布澄清或者修改后的招标文件，投标人应重新获取澄清或者修改后的招标文件，按照澄清或者修改后的招标文件进行投标文件编制、标记、签章和加密。

3、投标文件递交

3.1. 在投标文件提交截止时间前，投标人须将电子投标文件成功完整上传到海南省政府采购智慧云平台，且取得投标回执。投标截止时间结束后，系统将不允许投标人上传投标文件。

3.2. 投标人应充分考虑设备、网络环境、人员对系统熟悉度等影响投标文件提交的各种因素，合理安排投标文件制作、提交时间，建议在投标截止时间前一个工作日的工作时间内完成上传投标文件。

4、投标文件的补充、修改、撤回

投标文件提交截止时间前，投标人可以补充、修改或者撤回已成功提交的投标文件；对投标文件进行补充、修改的，应当先行撤回已提交的投标文件，补充、修改后重新提交。投标人投标文件撤回后，视为未提交过投标文件。

5、关于“全称”、“投标人代表签字”及“加盖单位公章”：

5.1 在电子投标文件中，涉及“全称”和“投标人代表签字”的内容请根据采购文件要求完成签署。

5.2 电子投标文件中，涉及“加盖单位公章”的内容应使用投标人的CA数字证书完成，否则投标无效。

5.3 在电子投标文件中，若投标人按照本增列内容第5点第5.2项规定加盖其单位公章，则出现无全称、或投标人代表未签字等情形，不视为投标无效。

二、计算机辅助开标方法

1、开标

1.1 远程不见面方式（投标人无需到现场）

投标人使用“投标客户端”编制、签章、生成加密投标文件，同时生成（同一版的备用投标文件），投标人自行留存，涉及“加盖公章”的内容应使用单位电子公章完成。

开标时，投标人应当使用数字证书在解密时限内完成全部已投标采购包的投标文件在线解密，若出现系统异常情况，工作人员可适当延长解密时长。如在开标过程中出现意外情况导致无法继续进行，由采购代理机构会同采购人决定是否允许投标人导入备用投标文件继续开标。

1.2 现场网上方式（投标人需到现场）

投标人使用“投标客户端”编制、签章、生成加密投标文件，同时生成（同一版的备用投标文件），由投标人自行刻录、存储，涉及“加盖公章”的内容应使用单位电子公章完成。投标人必须保证电子存储设备能够正常读取备用投标文件，电子存储设备（U盘或光盘）表面、外包装上应简要载明项目编号、项目名称、投标单位名称等信息。

投标人的法定代表人或其授权代表应当按照本项目招标公告载明的时间和地点参加开标。开标时，投标人应当使用数字证书完成全部已投标采购包的投标文件在线解密。如在开标过程中出现意外情况导致无法继续进行，由代理机构会同采购人决定是否允许投标人导入备用投标文件继续进行。

1.3 开标时出现下列情况的，采购人、代理机构应当视为投标人不再参与政府采购活动。

- （1）至提交投标文件截止时，投标文件未完整上传的。
- （2）投标文件损坏或格式不正确的。
- （3）投标人未按招标文件要求提供“备用标书”备用投标文件的。
- （4）投标人未在规定时间内完成电子投标文件在线解密的。
- （5）使用数字证书无法解密投标文件的。
- （6）投标人因其他自身原因造成电子投标文件未能解密的。

三、特殊情形处理

出现下列情形之一的，采购人或者采购代理机构应当中止电子化采购活动，并保留相关证明材料备查：

- 1、智慧云平台发生故障（包括感染病毒、应用或数据库出错）而无法正常使用；
- 2、因组织场所停电、断网等原因，导致采购活动无法继续通过智慧云平台实施的；
- 3、其他无法保证电子化交易的公平、公正和安全的情况。

出现前款规定的情形，不影响采购公平、公正的，采购人或者采购代理机构可以待上述情形消除后继续组织采购活动；影响或者可能影响采购公平、公正的，采购人或者采购代理机构应当依法废标或者终止采购活动。

第一章 投标邀请

投标邀请公告

受中共三亚市委党校委托，三亚市公共资源交易中心对新校区学员食堂、后勤食堂餐厨设备采购项目进行国内公开招标采购，诚邀合格的供应商前来投标。

一、项目基本情况

- 1.项目编号：SYZFCG-2025-14
- 2.项目名称：新校区学员食堂、后勤食堂餐厨设备采购
- 3.预算金额：6,801,820.16元 陆佰捌拾万零壹仟捌佰贰拾元零壹角陆分
- 4.采购需求：详见“第三章 采购需求”
- 5.合同履行期限：
采购包1：
合同签订生效之日起90天内供货至采购人指定地点，并安装调试完毕。

二、供应商资格要求

- 1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：
 - (1)具有独立承担民事责任的能力；
 - (2)具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
 - (3)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；
 - (4)供应商无不良信用记录；
 - (5)具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
 - (6)符合法律、行政法规规定的其他条件。

- 2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

采购包1：不属于专门面向中小企业采购。

- 3.本项目的特定资格要求：（如项目接受联合体投标，对联合体应提出相关资格要求；如属于特定行业项目，供应商应当具备特定行业法定准入要求。）

采购包1：

1、在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）2022年以来没有列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。：在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）2022年以来没有列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。（投标人提供信用中国查询记录及提供信用中国信用承诺书加盖公章，格式自拟，信用中国查询记录代理机构现场查询核验）；

2、提供政府采购供应商信用承诺书，在招标文件中附带格式文本，按照信用承诺内容进行承诺。：提供政府采购供应商信用承诺书，在招标文件中附带格式文本，按照信用承诺内容进行承诺。

3、参加政府采购活动前三年内，无环保类行政处罚记录：参加政府采购活动前三年内，无环保类行政处罚记录（提供无环保类行政处罚记录声明）

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；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采购活动。：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;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采购活动。(提供承诺函)。

5、本项目不接受联合体投标：本项目不接受联合体投标（请提供非联合体投标声明，格式自拟）

6、本项目不接受进口产品投标：本项目不接受进口产品投标（提供非进口产品投标声明函）

三、获取招标文件

1.招标文件获取期限：遵照招标公告或更正公告的相关约定（北京时间）

2.在招标文件获取期限内，供应商应通过海南省政府采购智慧云平台注册账号（免费注册）并获取招标文件(登录海南省政府采购智慧云平台进行文件获取)，否则投标将被拒绝。

3.地点及方式：注册账号后，通过海南省政府采购智慧云平台以下载方式获取。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1.提交投标文件截止时间：遵照招标公告或更正公告的相关约定（北京时间）；

2.开标时间及地点：遵照招标公告或更正公告的相关约定（北京时间）

3.提交投标文件地点:投标人应在投标截止时间前按照海南省政府采购智慧云平台的操作流程将电子投标文件上传至海南省政府采购智慧云平台，否则投标将被拒绝。

五、公告期限

1.自本项目招标公告发布之日起5个工作日。

2.招标文件公告期限：招标文件随同招标公告一并发布，其公告期限与招标公告的公告期限保持一致。

六、关于CA办理和使用

根据海南省政府采购智慧云平台相关规定，本平台实行CA证书办理厂商开放原则，不指定特定CA服务商。 1. 请登录海南省政府采购智慧云平台门户，在"办事指南"栏目查看《CA数字证书及电子签章办理手册》； 2. 各供应商应根据实际业务需求，结合所选CA证书的适配性要求，自主选择通过平台认证的CA厂商办理； 3. 办理完成后，请严格遵照手册指引完成证书安装及电子签章配置。

七、其他补充事宜

1、本项目采购信息指定发布媒体为海南省政府采购网（海南省政府采购智慧云平台）（网址<https://ccgp-hainan.gov.cn/>）。关于本项目采购文件的补遗、澄清及变更信息以上述网站公告为准，代理机构不再另行通知，采购文件与更正公告的内容相互矛盾时，以最后发出的更正公告内容为准。 2、投标人须在海南政府采购网(<https://www.ccgp-hainan.gov.cn/zhuzhan/>)中的海南省政府采购电子化交易管理系统平台进行注册并完善信息，然后下载参与投标项目电子招标文件（文件集）及其他文件； 3、电子标:必须使用投标工具（下载专区下载）制作电子版的投标文件，并使用数字证书（<https://www.yuque.com/haonan123/bzzx/ugmn1f>）进行签字和加密，投标截止时间前，必须登录系统上传加密的电子投标文件； 4、本项目为远程不见面开标，供应商无须到达开标现场，但开标前必须进入电子开标大厅在线签到（未签到视为无效投标），远程按时参加在线开标解密即可。 5、注意事项：电子标采用全程电子化操作，供应商应详细阅读海南政府采购网的通知《海南省财政厅关于进一步推进政府采购全流程电子化的通知》，供应商使用交易系统遇到问题请拨打以下热线电话： 热线一：4001691288。

八、采购人、采购代理机构信息的名称、地址和联系方式

1.采购人信息： 中共三亚市委党校

地址： 海南省三亚市河东路川北巷5号

邮编： 572000

联系人： 薛校长

联系电话： 18608907744

2.采购代理机构信息： 三亚市公共资源交易中心

地址： 三亚市吉阳区东岸一路旅文•三亚总部港A3栋8楼

邮编： 572000

联系人： 马晓

联系电话： 0898-88250606

九、采购信息发布媒体

1.本项目采购信息指定发布媒体为：

（1）中国政府采购网，网址www.ccgp.gov.cn。

（2）中国政府采购网海南分网（海南省政府采购智慧云平台），网址<https://ccgp-hainan.gov.cn/>。

※若出现上述指定媒体信息不一致情形，应以中国政府采购网海南分网（海南省政府采购智慧云平台）发布的为准。

2.有关本项目招标文件的补遗、澄清及变更信息以上述网站公告与下载为准，采购代理机构不再另行通知，招标文件与更正公告的内容相互矛盾时，以最后发出的更正公告内容为准。

第二章 投标人须知

一、须知前附表

序号	应知事项	说明和要求
1	采购预算及最高限价	本项目各包采购预算金额如下： 采购包1：6,801,820.16元 投标人报价不得超过招标文件中规定的预算金额，采购人可以在采购预算内合理设定最高限价，投标人报价不得超过最高限价。
2.	评标方法	采购包1：综合评分法 (具体规则详见第二章第八点)
3.	是否接受联合体	采购包1：不接受 如接受联合体，需符合以下要求： 一、两个以上供应商可以组成一个联合体，以一个投标人的身份参加投标。联合体应当确定其中一方为本次采购活动的牵头单位，代表联合体处理参加采购活动的一切事务。以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。 二、参加联合体的供应商均应当具备政府采购法第二十二条规定的条件，并应当向采购人提交联合协议，载明联合体各方承担的工作和义务。联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。按照联合体分工承担不同工作的供应商，应当具备承担对应工作内容的特定资格条件。 三、联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。
4.	投标保证金	不收取保证金 投标保函提交方式：投标保证金可以以电子投标保函（保险）形式提供，供应商可通过"海南省政府采购智慧云平台金融服务中心(https://ccgp-hainan.gov.cn/zcdservice/zcd/)在线自行办理，成功出函的等效于现金缴纳投标保证金。
5.	履约保证金	采购包1：缴纳 本采购包履约保证金为合同金额的5% 说明：本采购包履约保证金为合同金额的5% 说明：中标人应在合同签订之前向采购人交纳招标文件规定数额的履约保证金，金额为合同金额的 5%，以银行转账、支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。
6.	投标有效期	90天
7.	代理服务费	本项目不收取代理服务费

8.	中标结果公告	<p>(1) 中国政府采购网, 网址www.ccgp.gov.cn。</p> <p>(2) 中国政府采购网海南分网 (海南省政府采购智慧云平台), 网址https://ccgp-hainan.gov.cn/。</p> <p>※若出现上述指定媒体信息不一致情形, 应以中国政府采购网海南分网 (海南省政府采购智慧云平台) 发布的为准。</p>
9.	是否组织潜在投标人 现场考察	不组织
10.	是否召开标前答疑会	本项目不组织标前答疑
11.	是否允许分包	采购包1: 不允许分包;
12.	中标人确认方式	采购单位应在政府采购招标投标管理办法规定的时限内确定中标人。
13.	中标候选人数量	采购包1: 3名
14.	中标人数量	采购包1: 1名
15.	质疑方式	书面方式 (详见第二章第10.4条)

16.	其他说明	<p>1.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； 2.中小企业：中小企业参加本次政府采购活动，应当出具《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。对符合规定的小微企业报价给10%的扣除，用扣除后的价格参加评审。 3.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。 4.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。 5.价格扣除幅度：投标报价给予10%的扣除。供应商同时为小微企业、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，不重复享受价格扣除。 6.政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：（1）投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值50%的，即投标（响应）报价<全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值×50%；（2）投标（响应）报价低于通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价50%的，即投标（响应）报价<通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价×50%；（3）投 标（响应）报价低于采购项目最高限价45%的，即投标（响应）报价<采购项目最高 限价×45%；（4）其他评审委员会认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者 不能诚信履约的情形。评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关 供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价 格作出解释。书面说明、证明材料主要是项目具体成本测算等与报价合理性相关的说 明、材料。评审委员会应当结合同类产品在主要电商平台的价格、该行业当地薪资水 平等情况，依据专业经验对报价合理性进行判断。如果投标（响应）供应商不提供书 面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，应当 将其作为无效投标（响应）处理。审查相关情况应当在评审报告中记录。 7 .根据《海 南省财政厅关于印发海南省政府采购领域优化营商环境提升措施的通知》琼财采(202 3)981号要求“除客观评审项外，针对同一供应商（投标人）的同一评审项，评审专家 的评分分值偏离幅度不得超过该评审项平均分值的30%，否则，该项 评审意见无效。” 8.投标人如对采购文件中“供应商资格要求”、“采购需求”及“详细 评审标准”部分有 质疑的，应直接向采购人提出。 9.评标委员会由采购人代表和评审 专家共5人以上单 数组成，本项目由1名采购人代表和4名评审专家组成，评审专家从 海南省综合评审专 家库中随机抽取</p>
-----	------	--

二、总则

2.1术语说明

2.1.1 “采购机构”指本次采购活动的执行机构。

2.1.2 “采购单位”指采购文件中所述所有货物及相关服务的甲方。

2.1.3 “货物”是指投标人制造或组织符合采购文件要求的货物等。采购文件中没有提及采购货物来源地的，根据《政府采购法》的相关规定均应是本国货物，另有规定的除外。投标人所响应的货物必须是其合法生产的符合国家有关标准要求的货物，并能够按照货物合同规定的品牌、产地、质量、价格和有效期等。

2.1.4 “服务”是指除货物以外的其他政府采购对象,其中包括：投标人须承担的运输、安装、技术支持、培训以及其它类似附加服务的义务。投标人除按照采购文件的要求提供货物及服务外，还应提供下列服务：货物的现场安装、启动和试运行；提供货物组装和维修所需的工具；在质量保证期内对所交付货物提供运行监督、维修、保养等；并就货物的安装、启动、运行、维护等对采购单位人员进行必要的培训。以上服务的费用应包含在报价中，不单独进行支付。

2.1.5 “投标人”指响应招标、已按招标文件规定取得招标文件并参加投标竞争的法人、其他组织或自然人。

2.1.6 “中标人”是指经评标委员会评审，授予合同的投标人。

2.1.7 采购文件中涉及的时间均为北京时间。

2.1.8 标注“★”的要求和条件为不允许偏离的实质性条款。

2.2适用范围

适用于招标文件载明项目的政府采购活动（以下简称：“本次采购活动”）。

2.3合格的供应商

2.3.1 供应商资格要求

2.3.1.1符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

（1）具有独立承担民事责任的能力。

投标人是企业（包括合伙企业）的，提供在工商部门注册的有效的“企业法人营业执照”或“营业执照”；投标人是事业单位的，提供有效的“事业单位法人证书”；投标人是非企业专业服务机构的，如律师事务所，提供执业许可证等证明文件；投标人是个体工商户的，提供有效的“个体工商户营业执照”；投标人是自然人的，提供有效的自然人身份证明。要求提供的资料须是复印件加盖公章。

如投标人是银行、保险、石油石化、电力、电信行业的，分支机构可参与本项目的政府采购活动。采购文件中涉及要求提供“法定代表人”相关证明材料的，提供分支机构“负责人”的相关证明材料。

只有中国公民才能以自然人的身份参加本项目的政府采购活动。

（2）具有履行政府采购合同所必需的设备和专业技术能力。

（3）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。提供商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函，加盖公章。

（4）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。提供无重大违法记录声明函，加盖公章。

（5）投标人无不良信用记录。

投标人在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体，在中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

（6）法律、行政法规规定的其他条件。

2.3.1.2满足第一章投标邀请“2、供应商资格要求”中除2.3.1.1条款外的其他资格条件，详见第四章 特定资格。

2.3.2未为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人。

2.4投标费用

2.4.1代理服务费详见第二章须知前附表。

2.4.2不论招标结果如何，投标人应自行承担其准备和参加本次采购活动所涉及的一切费用。

2.5现场考察、答疑会

2.5.1 现场考察（如有），采购单位应在规定的时间、地点组织已报名的潜在投标人进行现场考察。（组织时间、地点、联系人、联系电话：遵照招标公告或更正公告的相关约定。）

2.5.2 答疑会（如有），采购单位应在规定的时间、地点组织已报名的潜在投标人召开答疑会。（组织时间、地点、联系人、联系电话：遵照招标公告或更正公告的相关约定。）

2.5.3 潜在投标人现场考察和参加答疑会所发生的费用自理。

2.5.4 除采购单位的原因外，投标人自行负责在现场考察中所发生的意外伤害和财产损失。

2.5.5 采购单位在现场考察和答疑会中所提供的信息，供潜在投标人在编制投标文件时参考。采购单位不对潜在投标人现场考察做出的判断和决策负责。

2.6 遵循标准

2.6.1 除专用术语外，与招标投标有关的文字语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释。如投标人提交的支持文件或印刷文献是其他语言，应附有相应的中文翻译本。

2.6.2 所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

2.6.3 采购人、采购代理机构不得将投标人的注册资本、资产总额、营业收入、从业人员、利润、纳税额等规模条件作为资格要求或者评审因素，也不得通过将除进口货物以外的生产厂家授权、承诺、证明、背书等作为资格要求，对投标人实行差别待遇或者歧视待遇。

三、招标文件

3.1 招标文件的组成

3.1.1 招标文件由六部分组成，包括：

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 采购需求

第四章 评标办法

第五章 政府采购合同

第六章 投标文件格式要求

3.1.2 投标人被视为充分熟悉本采购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。

3.1.3 投标人必须详阅招标文件的所有条款、文件及表格格式。投标人若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。

3.2 招标文件的澄清和修改

3.2.1 投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺项或招标文件构成要件不全，应及时向采购代理机构提出，以便获得文件补全。

3.2.2 招标文件发出后，采购代理机构和采购单位可以对招标文件进行澄清和修改。澄清和修改的内容采购代理机构将以法定网站上公告的方式通知。（网址详见投标邀请）

3.2.3 当招标文件、更正公告等内容相互矛盾时，以最后发出的为准。

3.2.4 招标文件的澄清和更正内容是招标文件的组成部分，对投标人具有约束力，投标人应及时关注并按澄清和更正文件的要求编制投标文件。

3.2.5 为了给投标人合理的时间修改和调整，采购代理机构可以延长递交投标文件的截止日期，具体时间将在更正公告中写明。

四、投标文件

4.1 投标文件的组成

4.1.1 投标人应按不同采购包包段分别编制投标文件。

4.1.2投标文件应按“第六章、投标文件格式要求”要求编制，如有必要可增加附页，并作为投标文件的组成部分。

4.2报价

4.2.1报价均须以人民币为计算单位。只能有一个报价，不接受有选择的报价。

4.3投标保证金（如有）

4.3.1投标保证金是参加本项目投标的必要条件，-保证金到账截止时间即提交投标文件截止时间（具体时间详见“第一章投标邀请”）。

4.3.2投标保证金缴纳方式：

4.3.2.1 投标人以汇款形式缴纳投标保证金的，应从其银行账户（基本存款账户）按照下列方式：公对公转账方式向招标文件载明的投标保证金账户提交投标保证金。

4.3.2.2 投标人以电子保函形式提交投标保证金的，可在招标文件载明的投标截止时间前通过海南省政府采购智慧云平台“保函服务”栏目办理电子保函并在电汇或银行转账单上注明（项目编号）；在投标截止时间之前将电子保函文件放入投标文件中，否则视为未提交投标保证金。

4.3.2.3 若本项目接受联合体投标且投标人为联合体，则联合体中的牵头方应按照本章第4.3.2条第4.3.2.1、4.3.2.2点规定提交投标保证金。

4.3.3 若投标人不按规定提交投标保证金，其投标文件将被拒绝接收。

4.4投标保证金的退还

4.4.1中标人的投标保证金在其与采购人签订了采购合同之日起5个工作日内无息退还。

4.4.2未中标的投标人的投标保证金将在中标通知书发出之日起5个工作日内无息退还。

4.4.3发生下列情况之一，投标保证金将不予退还：

- （1）投标人在规定的投标有效期内撤销或修改其投标文件的；
 - （2）中标后无正当理由，在规定期限内不能或拒绝按规定签订政府采购合同的；
 - （3）投标人提供虚假材料谋取中标、成交的；
 - （4）与采购人、其它投标人或者采购代理机构恶意串通的；
 - （5）向采购人、采购机构、评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益的；
 - （6）将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购代理机构和采购单位同意，将中标项目分包给他人
- 的。

4.5投标有效期

4.5.1 投标有效期为从递交投标文件的截止之日起，有效期短于此规定的投标文件将被视为无效。

4.5.2在特殊情况下，采购代理机构 可于投标有效期满之前，征得投标人同意延长投标有效期，要求与答复均应以书面形式进行。投标人可以拒绝接受这一要求而放弃报价，投标保证金将尽快无息退还。同意这一要求的投标人，无需也不允许修改其投标文件，但须相应延长投标有效期。受投标有效期制约的所有权利和义务均应延长至新的有效期。

4.6投标文件的编制及签署

4.6.1投标文件的编制

4.6.1.1投标文件由“资格证明材料”、“符合性证明材料及技术、商务等响应材料”和“其他投标材料（如有）”组成。

4.6.1.2投标文件应按“第六章 投标文件格式要求”的要求及顺序组织编写，如有必要可增加附页，并作为投标文件的组成部分。

4.6.1.3投标人须在投标文件中正确地填写相对应的页码，不准确可能造成评标委员会无法直观定位应标内容而做出不利判断，投标人需独自承担可能产生的各种不利结果。

4.6.1.4投标人应在投标文件中提供证明其真实、合法身份和连续经营的相关证明文件。

4.6.1.5 投标人应在投标文件中提供有资格参加本次采购活动的相关证明文件。

4.6.1.6 投标人应在投标文件中提供证明其所投货物、服务的合格性和符合招标文件规定的相关证明文件。

4.6.1.7投标人在投标文件中提供的各种证明文件必须真实可靠而且合法有效。

4.6.1.8投标人应在投标文件中完整表达履行本采购项目的相关技术方案、方法和措施，及证明其中标后具有良好履约能力的说明材料。

4.6.1.9电子投标文件的编制及报送要求详见《政府采购电子招标投标活动须知》。

4.6.1.10其他投标人需要补充的材料。

4.6.2投标文件的数量及签署

4.6.2.1电子版投标文件，投标人应使用安全锁，对投标文件中须盖章的部位加盖电子印章。

4.6.2.2本招标文件第六章“投标文件格式要求”中涉及法定代表人或授权代表签名的资料，必须使用法定代表人或授权代表的签字或盖章。投标文件中的任何行间重要插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边签名（即签字或盖章）方才有效。

4.6.3.3投标人的电子投标文件必须逐页盖章,否则视为投标无效。

五、投标文件的递交

5.1投标文件的递交

5.1.1递交方式及地址：详见“第一章 投标邀请”。

5.1.2递交要求：递交投标文件截止时间前，投标人须在海南省政府采购智慧云平台上传电子投标文件（电子标：投标书为.标书格式），未上传电子投标文件的，视为其投标无效。

5.1.3逾期上传的或未按指定方式上传的投标文件，采购代理机构不予受理。

5.1.4采购代理机构可根据需要调整文件递交时间，文件递交时间改变将会通过网络方式进行公告通知投标人。

5.2修改与重投

5.2.1投标人在递交投标文件截止时间前可修改或撤回其上传的投标文件。修改的响应内容应按规定要求上传。

5.2.2投标人不得在递交投标文件截止时间以后修改投标文件。

六、开 标

6.1 开标时间和地点

6.1.1采购代理机构将按照招标公告或更正公告约定的时间和地点召开开标会。

6.1.2 开标会的主持人、唱标人、记录人及其他工作人员（若有）均由采购代理机构派出，现场监督人员（若有）可由有关方面派出。评标委员会成员不得参加开标活动。

6.1.3 出席开标现场的代表必须携带本人身份证。

6.1.4本项目的开标环节，投标人可自行选择到开标现场参加开标会或者远程参加开标会。远程参与开标流程的投标人需提前在海南省政府采购智慧云平台-服务专区中下载电子交易系统操作手册，并按照操作手册的要求参与开标会。如因投标人自身原因造成无法正常参与开标过程的，不利后果由投标人自行承担。

6.1.5投标人到现场参加开标会应派其法定代表人或其授权代表准时参加开标会，并代表投标人进行签到、文件解密、确认开标记录表等工作。

6.1.6文件解密时间：开标时开始进行解密，由于投标人自身原因，未能及时解密或解密失败的，其投标将被视作无效。

（注：以上6.1.1、6.1.2项如更正公告有新的约定，则按最后更正公告的约定进行。）

6.2 开标程序

到递交投标文件截止时间，递交投标文件的投标人不足三家的，不开标，项目按废标处理。达到三家的按以下程序进行开标。

6.2.1首先由主持人宣布开标会须知，然后由投标人代表对电子投标文件的加密情况进行检查，经确认无误后，参加现场开标会投标人对电子投标文件进行解密。通过远程参与开标流程的投标人须在系统远程解密开启后，在代理机构规定时间内使

用CA数字证书进行电子投标文件的解密操作，逾期未解密的视为放弃投标。

6.2.2 唱标时，唱标人将依次宣布“投标人名称”、“各投标人关于电子投标文件补充、修改或撤回的书面通知（若有）”、“各投标人的投标报价”和招标文件规定的需要宣布的其他内容（包括但不限于：开标一览表中的内容、唱标人认为需要宣布的内容等）。

6.2.3 唱标结束后，参加现场开标会的投标人代表应对开标记录进行签字确认，通过远程参与开标流程的投标人须在系统远程签章开启后，在系统规定时间内对开标结果进行签章确认。

6.2.4 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人（采购代理机构）相关工作人员有需要回避情形的，应当场或通过系统提出询问或回避申请。投标人代表未按规定提出疑义又拒绝对开标记录签字或通过系统远程签章确认的，视为投标人对开标过程和开标记录予以认可。

6.2.5 若投标人未到开标现场参加开标会，也未通过远程参加开标会的，视同认可开标结果。

※若出现本章第6.2条第6.2.3、6.2.4、6.2.5款规定情形之一，则投标人不得在开标会后就开标过程和开标记录涉及或可能涉及的有关事由（包括但不限于：“投标报价”、“电子投标文件的格式”、“电子投标文件的提交”、“电子投标文件的补充、修改或撤回”等）向采购代理机构提出任何疑义或要求（包括质疑）。

6.3 出现下列情形之一的，将导致投标人本次投标无效：

- （1）投标文件未按规定要求上传的；
- （2）经检查安全锁中的证书无效的投标文件；
- （3）未在规定的时间内完成文件解密的；
- （4）不满足“供应商资格要求”或未按要求提供“供应商资格要求”中的有效证明文件的；
- （5）未按招标文件要求提交投标保证金的；
- （6）投标文件未按招标文件规定要求及给定的格式填写、签署及盖章的；
- （7）报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

（8）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，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，且投标人不能按评标委员会的要求证明其报价合理性的；根据《关于在相关自由贸易试验区和自由贸易港开展推动解决政府采购异常低价问题试点工作的通知》，试点地区政府采购评审中出现的异常低价情形如下：（一）投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值**50%**的，即投标（响应）报价 \leq 全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 $\times 50\%$ ；（二）投标（响应）报价低于通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价**50%**的，即投标（响应）报价 \leq 通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价 $\times 50\%$ ；（三）投标（响应）报价低于采购项目最高限价**45%**的，即投标（响应）报价 \leq 采购项目最高限价 $\times 45\%$ ；（四）其他评审委员会认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的情形；

评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。书面说明、证明材料主要是项目具体成本测算等与报价合理性相关的说明、材料；

评审委员会应当结合同类产品主要电商平台的价格、该行业当地薪资水平等情况，依据专业经验对报价合理性进行判断。如果投标（响应）供应商不提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，应当将其作为无效投标（响应）处理。审查相关情况应当在评审报告中记录；

- （9）不满足招标文件中规定的其他实质性要求和条件的；
- （10）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- （11）属于招标文件中规定的串通投标的情形的；
- （12）法律、法规和招标文件规定的其他投标无效的情形。

七、资格审查

7.1 资格审查人员

7.1.1 开标结束后，采购人或者采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查。

7.2 审查程序

7.2.1 资格审查人员对投标人所提交的投标文件进行资格审查。只有对招标文件所列各项资格性审查条款做出实质性响应的投标文件才能通过审查。资格审查的内容只要有一条不满足，则投标无效。

7.2.2 审查人员根据招标文件中要求的“供应商资格要求”对投标人进行资格审查，只有对“供应商资格要求”所列各项所要求提供的证明材料做出有效响应的投标文件才能通过审查。对是否有效响应招标文件的要求有争议的投标，资格审查人员将以记名方式表决，得票超过半数的投标人有资格进入下一阶段的评审，否则视为资格审查不通过。

7.2.3 通过资格审查的投标人不足三家的，按废标处理。

7.2.4 提供相同品牌产品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。非单一产品采购项目，多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按一家投标人计算。核心产品详见“采购需求”。

7.2.5 采购人查询投标人的信用记录。投标人存在不良信用记录的，其投标将被认定为投标无效。

7.2.6 不良信用记录指：投标人在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体，或在政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。以联合体形式参加投标的，联合体任何成员存在以上不良信用记录的，联合体投标将被认定为投标无效。

7.2.7 查询时间：递交投标文件截止时间后至评标结束前。

投标人不良信用记录以资格审查小组查询结果为准。

在本招标文件规定的查询时间之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据。投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。

八、评标

8.1 评标委员会

评标委员会由采购单位代表和评审专家组成，成员人数为五人以上单数。评标委员会负责具体评标事务，根据有关法律法规和招标文件规定独立履行评标委员会职责。

8.2 原则和方法

8.2.1 评标活动应遵循客观、公正、审慎的原则。

8.2.2 评标委员会将按本招标文件中规定的评标方法进行评标。

8.2.3 评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价。

8.2.4 评审过程分为符合性审查、澄清说明补正（如需）、详细评审、推荐中标候选人。

8.2.5 评标过程中的一些约定事项：

- （1）计算百分数时，保留百分数小数点后两位有效数字。
- （2）计算最终得分时，保留小数点后两位有效数字。
- （3）所有专家评分的算术平均值加上价格得分为投标单位的最终得分。
- （4）评标中如有未考虑到的问题，由评标委员会集体研究处理。

8.3 符合性审查

8.3.1 评标委员会将依据符合性审查条款规定的评审标准，对投标人所提交的投标文件进行符合性审查。符合性审查的内容只要有一条不满足，则投标无效。

8.3.2 评标委员会根据招标文件中符合性审查条款对投标人的符合性进行审查，只有对招标文件所列各项符合性审查条款做出实质性响应的投标文件才能通过审查。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，否则视为符合性审查不通过。

8.3.3 通过符合性审查的投标人不足三家的，按废标处理。投标人数量计算见7.2.4条规定。

8.3.4 在评审过程中，评标委员会发现投标人有下列表现形式之一的，视为投标人串通投标，其投标无效，具体表现形式

如下：

- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；
- (7) 不同投标人的标书硬件特征码一致。

8.4 澄清、说明、补正

8.4.1 评标委员会对于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或数据，应当以书面形式要求投标人在规定的时限内做出必要的澄清、说明或者补正。

8.4.2 投标报价有计算上或累加上的算术错误，修正错误的原则如下：

- (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。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

8.4.3 投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或者授权的代表签字。

8.4.4 澄清、说明或补正的内容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。

8.4.5 未按**8.4.4**条要求或未在规定时间内进行澄清、说明、补正的，其投标文件按无效投标处理。

8.5 评审要求

8.5.1 评标委员会将对投标人递交的投标文件进行综合评审并打分。

8.5.2 因落实政府采购政策

8.5.2.1 对小型或微型企业投标的扶持（监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业）：

本项目对小型或微型企业的投标报价给予价格扣除（包括成员全部为小微企业的联合体），用扣除后的价格参加评审。

若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参与采购项目的，且联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额**30%**以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予价格扣除，用扣除后的价格参加评审。

（注：**1**、中小企业应当按要求在投标文件中提供《中小企业声明函》。投标人提供的货物、工程或者服务享受中小企业扶持政策的具体要求详见《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）、《财政部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）。**2**、监狱企业应当在投标文件中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。**3**、残疾人福利性单位应当在投标文件中提供《残疾人福利性单位声明函》。）

8.5.2.2 节能产品、环境标志产品的落实

政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门根据产品节能环保性能、技术水平和市场成熟程度等因素，确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别及所依据的相关标准规范，以品目清单的形式发布并适时调整。依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构应当依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。

8.5.3 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约

的，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，将作为无效投标处理。

8.5.4综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分 $=$ (评标基准价 / 投标报价) \times 价格权值 $\times 100$ 。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

评标委员会对投标文件的各项评审因素进行评价、打分，经汇总各评审因素得分（价格评分除外）后取平均值，再与价格评分相加即得综合得分。

8.6 推荐中标候选人

8.6.1采用综合评分法的，评标委员会向采购单位推荐不少于三名中标候选人，依据对各投标文件的评审结果，按得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

8.6.1.1提供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，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，评标委员会推选投标价低的投标人获得中标人推荐资格。

8.6.2 采用最低评标价法的，评标委员会向采购单位推荐不少于三名中标候选人，依据对各投标文件的评审结果，投标报价由低到高顺序排列。投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

8.6.2.1 提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，评标委员采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

8.7 中标人的确定

8.7.1中标人的确定方式：详见第二章须知前附表。

8.7.2采购代理机构依据确认结果，在“第一章 投标邀请”中规定的信息发布媒体上发布中标公告。

8.7.3对中标结果提出质疑的，若所公告的中标结果确实存在问题的，采购单位将按照中标候选人的推荐排序重新公告中标结果，或按相关规定依法重新进行招标，确保公正性。

8.7.4 如确定的中标人因不可抗力或者自身原因不能履行政府采购合同的，采购单位将按中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商（以此类推），也可以重新开展政府采购活动。

九、合同授予

9.1 中标通知

9.1.1 根据确定的中标结果，采购代理机构将向中标人发出中标通知书。

9.1.2 中标通知书对采购单位和中标人具有同等法律效力。中标通知书发出后，采购单位改变中标结果，或者中标人放弃中标，应当承担相应的法律责任。

9.1.3中标通知书是政府采购合同的组成部分。

9.2 履约保证

9.2.1 在签订合同前，供应商应在收到中标通知书，根据采购人的要求履约保证金（具体帐号详见第二章须知前附表）。

9.2.2 中标供应商不能在中标通知书发出后在**9.3.1**条规定的签订合同时间前缴纳履约保证金的，视为放弃中标，其投标保证金不予退还，给采购单位造成的损失超过投标保证金数额的，中标供应商还应当对超过部分予以赔偿。

9.3 合同签订

9.3.1 合同签订周期：中标结果公告后5个工作日内。

9.3.2 采购单位应当自中标通知书发出后规定的时间内，按照招标文件和中标人投标文件的约定，与中标人签订政府采购合同。所签政府采购合同不得对招标文件和中标人的投标文件作实质性修改。

9.3.3 中标人应按中标通知书规定的时间、地点与采购单位签订成交合同,否则投标保证金将不予退还，给采购人和采购

代理机构造成损失的，供应商还应承担赔偿责任。

9.3.4 采购单位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协议。

十、监督

10.1 适用法规

10.1.1 政府采购项目的招标活动受《中华人民共和国政府采购法》和相关法律法规的约束，以确保政府采购活动的公开、公平和公正。

10.2 信息发布

10.2.1 招标活动过程中需对外发布的信息均统一发布到“第一章 投标邀请”中指定的信息发布媒体上，投标人可从前“第一章 投标邀请”中指定的信息发布媒体获取信息。

10.3 纪律要求

10.3.1 采购单位不得泄露招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

10.3.2 投标人不得相互串通投标或者与采购单位串通投标，不得向采购单位或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作。以上行为一经发现，已经中标的，取消中标资格，未中标的，取消参评资格，并记入不良行为记录。

10.3.3 评标委员会成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况；在评标活动中，评标委员会成员不得擅离职守，影响评标程序正常进行；不得使用未规定的评审因素和标准进行评标；不得发表有失公正和不负责任的言论，不得相互串通和压制他人意见，不得将个人倾向性意见诱导、暗示或强加于他人认同。

10.3.4 与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅离职守，不得利用职务之便，干扰评标活动，影响评标程序正常进行。

10.4 质疑

10.4.1 投标人认为采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑。

10.4.2 投标人在法定质疑期内必须一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，采购人、采购代理机构不受理投标人针对同一采购程序环节的再次质疑。

10.4.3 质疑函的递交

递交方式及所需证件：质疑人根据“质疑函范本”的要求递交纸质质疑函（质疑函范本请登录海南省政府采购网下载专区下载，下载网址：<https://ccgp-hainan.gov.cn/>），并附海南省政府采购智慧云平台的“获取采购文件回执单”加盖公章。

答复主体：采购单位

联系人：薛校长

联系电话：18608907744

地址：海南省三亚市河东路川北巷5号

邮编：572000

10.4.4 采购代理机构应当在收到投标人的书面质疑后7个工作日内，依照政府采购法第五十一条、第五十三条的规定就采购单位委托授权范围内的事项，以书面形式向质疑人和其他有关投标人做出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

10.5 投诉

10.5.1 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可

以在答复期满后十五个工作日内向政府采购监督管理部门投诉。

十一、其 它

11.1 不良行为

11.1.1 投标人存在的以下情况，将被认定为不良行为：

- (1) 投标人在投标活动中存在违反规定提供虚假、无效证件等行为的；
- (2) 投标人有低于企业成本价，明显有恶意过高或过低报价行为的；
- (3) 投标人在参加投标活动时，有围标、串标、陪标等行为的；
- (4) 投标人不遵守投标会场纪律，扰乱招投标秩序的；
- (5) 有其他违反行业市场及政府采购管理有关规定行为的；
- (6) 有行政监督管理部门认定的其他不良行为的。

11.2 招标控制价

招标文件中规定的最高限价为招标控制价；如未规定最高限价的，则项目预算金额为招标控制价。

11.3 知识产权

构成本招标文件各个组成部分的文件，未经采购单位书面同意，投标人不得擅自复印和用于非本招标项目所需的其他目的。采购单位全部或者部分使用未中标人投标文件中的技术成果或技术方案时，需征得其书面同意，并不得擅自复印或提供给第三人。

11.4 解释权

构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准；除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按招标公告、投标人须知、评标办法、投标文件格式的先后顺序解释；同一文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购代理机构和采购单位负责解释。

第三章 采购需求

一、项目概况（采购标的）

项目概况

本项目核心产品为：燃气20格万能蒸烤箱、长龙式洗碗机单烘干带热能回收。

注：1、多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按同品牌处理。

2、“★”所标项为不可偏离的重要响应内容，否则按无效投标处理；“▲”号条款为重要参数要求，但不作为无效投标条款。
。（“★”、“▲”符号在技术指标的设备名称前，请投标人留意核心及重要技术指标）。

3、附件是全部技术指标内容，如招标文件格式不便查看，请下载附件（附件内容与二、技术和服务要求内容完全一致）

4、由于招标文件的部分技术参数进行了调整，红色标记为调整后的参数，以便投标人查询。

采购标的

采购包1：

采购包预算金额（元）：6,801,820.16

采购包最高限价（元）：6,801,820.16

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属 行业	是否核 心产品	是否允许进 口产品	是否属于节 能产品	是否属于环境 标志产品
1	新校区学员食堂、后勤食堂餐厨设备采购	1.00	6,801,820.16	批	工业	否	否	否	否

报价设置

采购包1：

（1）报价要求：

序号	报价内容	计量单位	报价单位	最高限价	价款形式	报价说明
						投标报价是包括全部货物、

						运输、辅助材料、安装、调试、国家有关部门检测、强制性认证等费用，以及人工、机械、运
1	新校区学员食堂、后勤食堂餐厨设备采购	批	元	6,801,820.16	总价	

						输、仓储、保险、运费、各种税费、劳保、专利技术 & 质保期间一切费用的总报价。
--	--	--	--	--	--	---

二、技术和服务要求（以“★”标示的内容为不允许负偏离的实质性要求）

采购包1:

标的名称：新校区学员食堂、后勤食堂餐厨设备采购

序号	参数性质	技术参数与性能指标																																														
		<p>本项目核心产品为：燃气20格万能蒸烤箱、长龙式洗碗机单烘干带热能回收。</p> <p>注：1、多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按同品牌处理。</p> <p>2、“★”所标项为不可偏离的重要响应内容，否则按无效投标处理；“▲”号条款为重要参数要求，但不作为无效投标条款。（“★”、“▲”符号在技术指标的设备名称前，请投标人留意核心及重要技术指标）。</p> <p>3、附件是全部技术指标内容，如招标文件格式不便查看，请下载附件（附件内容与二、技术和服务要求内容完全一致）</p> <p>4、由于招标文件的部分技术参数进行了调整，红色标记为调整后的参数，以便投标人查询。</p> <table><tr><th>编号</th><th>设备名称</th><th>规格/型号</th><th>数量</th><th>单位</th><th>技术指标</th><th>是否进口产品</th><th>备注</th></tr><tr><td colspan="8">学员餐厅厨房设备</td></tr><tr><td colspan="8">学员一层餐厅厨房</td></tr><tr><td colspan="8">1A收货区、冷库</td></tr><tr><td>1A001</td><td>四层平板货架</td><td>1200*500*1800mm（±5%）</td><td>2</td><td>台</td><td>1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个 5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</td><td>否</td><td></td></tr></table>							编号	设备名称	规格/型号	数量	单位	技术指标	是否进口产品	备注	学员餐厅厨房设备								学员一层餐厅厨房								1A收货区、冷库								1A001	四层平板货架	1200*500*1800mm（±5%）	2	台	1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个 5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书	否	
编号	设备名称	规格/型号	数量	单位	技术指标	是否进口产品	备注																																									
学员餐厅厨房设备																																																
学员一层餐厅厨房																																																
1A收货区、冷库																																																
1A001	四层平板货架	1200*500*1800mm（±5%）	2	台	1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个 5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书	否																																										

1	▲保鲜库（平移门全不锈钢）	2500*3250*2700mm（±5%）	1	台	<p>1、物理性能：冷库墙板密度： ≥40kg/M3</p> <p>2、冷库地台密度：≥46kg/M3</p> <p>3、导热系数：≤0.024W/m•K</p> <p>4、抗压强度：≥160kPa</p> <p>5、粘结强度：>0.100Mpa</p> <p>6、抗弯承载能力：≤8.80mm</p> <p>7、冷库板的表面金属材料及厚度</p> <p>8、冷库内阴角为90°圆角设计，圆弧R≥50mm，冷库墙板与地板拼接内角为弧形R≥50mm；</p> <p>9、见光面≥1.0mm不锈钢板、不见光面≥0.6mm不锈钢板</p> <p>10、保温材料：厚度为≥100mm硬聚氨酯发泡料</p> <p>11、冷库板保温层必须符合GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》至少B1等级标准</p> <p>12、电子显示温度表</p> <p>13、冷库温度：+2℃-+5℃</p> <p>14、冷库板使用凹凸拼接并由镀锌金属偏心钩/锁固定，冷库板垂直面至少使用三组偏心钩/锁；冷库板水平面至少使用两组偏心钩/锁</p> <p>15、冷库板边缘预置橡胶密封垫</p> <p>16、实时监控设备运行状态，包括冷库报警信息、冷库运行状态、冷库温度信息、冷库冷风机运行时间</p> <p>17.冷库底板采用藏地式土建地台（200mm）</p>	否
---	---------------	-----------------------	---	---	--	---

					<p>1、压缩机采用半密封活塞或全密封涡旋压缩机</p> <p>2、为了消减机组的震动，应在机组与地面之间加放置减震块</p> <p>3、中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分</p> <p>4、中温机组一般按每天运转16小时；低温机组按每天运转18小时</p> <p>5、冷凝机组需配电源断路开关、控制压缩机的交流接触器</p> <p>6、制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能</p> <p>7、制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型</p> <p>8、低温机组必须安装油分离器和汽液分离器以确保能正常回油和防止液击，并且低温的涡旋压缩机应装有喷气增焓技术装置，以提高压缩机的效能</p> <p>9、机组冷凝器翅片需有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率。冷凝风扇需有自动调速功能，使机组在环境温度较低时也能保持合适的冷凝压力和保证压缩机的润滑油有正常温度，</p> <p>10、为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护</p> <p>11、机组必须具有排气温度保护功能，以防止高排气温度对润滑油性能的破坏而损坏压缩机；制冷机组、储液器、组件应固定于钢座或机组箱体上，机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有定压式安全阀,压力值为28bar,当压力过高时，只需把多余的冷媒排出，无需重新加注冷媒，</p> <p>12、要求机组可以在40℃至+43℃环境内可安全运行</p>		
		1 A 0 2 a	▲压 缩机 组	与冷 库匹 配	1台	否	

1 A 0 2 b	室内 风冷 机	与冷 库匹 配	1 台	<p>1、蒸发器并应于冷凝机组的功率相匹配</p> <p>2、冷库5℃以上采用空气融霜；5℃以下采用电融霜，低温冷库采用电融霜</p> <p>3、风机皆为商用型，高度都不超过500mm，平滑安装于天花底以提供最大的空间</p> <p>4、蒸发器外壳选用无污染粉末涂料喷涂，具有良好的防腐性能，且耐划和易于清洗，符合食品安全标准。蒸发器的边角要做柔化处理，防止人员因碰撞受伤</p> <p>5、风机侧板及底板应容易装拆，使之容易维修</p> <p>6、高温库的翅片间距$\geq 4\text{mm}$，低温冷库的翅片间距$\geq 7\text{mm}$</p> <p>7、盘管的制造使用无缝铜管制造，加上波浪状铝质翅片</p> <p>8、盘管热交换部份不应应对污物敏感，不易积聚污积和雪霜</p> <p>9、选用高效均匀气液分离器,保证结霜均匀，让化霜更容易</p> <p>10、蒸发器应该设有自动除霜系统，包括加热器和时间控制器</p> <p>11、翅片与除霜加热管全接触,大大提高化霜效率，节省化霜时间,减少冷库内因化霜带来的热损耗，为了防止化霜时产生水蒸气,完成充分热交换,并减少冷量损失,加热棒安装在专门设计的胀管套中，并嵌入在热交换器内，不能安装在热交换器外</p> <p>12、含膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀</p>	否
-----------------------	---------------	---------------	-----	--	---

1A02c	冷库专用控制箱	与冷库匹配	1套	<p>1、控制箱面板有温度显示设定、数字显示，微电脑控制</p> <p>2、温度传感器及电缆、电器元件配件</p> <p>3、温度控制器及电路系统1套</p> <p>4、设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定</p> <p>5、报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示</p> <p>6、自动化霜控制系统</p> <p>7、电源根据现场布线、与冷库散热系统联动</p>	否	
1A02d	平移冷库门	与冷库配套/不小于850x1850mm (±5%)	1樘	<p>1、自动回归平移门; 门和墙板平滑连接, 不应外凸</p> <p>2、冷库门门框为单身门框而不带冷桥, 镶嵌耐低温的磁性密封胶条, 具有良好的弹性和耐磨性, 能防止发霉, 表面光洁, 不会藏污纳垢, 容易清洁</p> <p>3、冷库门需要有不小于 320*470mm 的防雾观察窗, 防止库门开启时碰撞库外通道通行人员, 并能观察到是否有人在库内的情况, 从而有效防止安全事故的发生</p> <p>4、锌合金冷库平门拉手、内部安全锁</p> <p>5、防冻加热系统</p>	否	

1 A 0 3	四层 平板 货架	150 0*5 00* 185 0m m (±5 %)	7 台	<p>1.采用304不锈钢制作</p> <p>2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm</p> <p>3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm</p> <p>4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个</p> <p>5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 A 0 4	四层 平板 货架	100 0*5 00* 185 0m m (±5 %)	5 台	<p>1.采用304不锈钢制作</p> <p>2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm</p> <p>3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm</p> <p>4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个</p> <p>5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	

1 A 0 5	平板 推车	815 *50 0*9 80 mm (± 5%))	2	台	<p>1、整体采用304不锈钢制作</p> <p>2、车身采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>3、配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品</p> <p>4、产品符合依据GB4806.9-2023标准</p>	否	
1 A 0 6	▲冷库 (平 移门 全不 锈钢)	235 0*3 250 *27 00 mm (± 5%))	1	台	<p>1、物理性能：冷库墙板密度：≥40kg/M3</p> <p>2、冷库地台密度：≥46kg/M3</p> <p>3、导热系数：≤0.024W/m•K</p> <p>4、抗压强度：≥160kPa</p> <p>5、粘结强度：>0.100Mpa</p> <p>6、抗弯承载能力：≤8.80mm</p> <p>7、冷库板的表面金属材料及厚度</p> <p>8、冷库内阴角为90°圆角设计，圆弧R≥50mm，冷库墙板与地板拼接内角为弧形R≥50mm；</p> <p>9、见光面≥1.0mm不锈钢板、不见光面≥0.6mm不锈钢板</p> <p>10、保温材料：厚度为≥100mm硬聚氨酯发泡料</p> <p>11、冷库板保温层必须符合GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》至少B1等级标准</p> <p>12、电子显示温度表</p> <p>13、冷库温度：-22℃--25℃</p> <p>14、冷库板使用凹凸拼接并由镀锌金属偏心钩/锁固定，冷库板垂直面至少使用三组偏心钩/锁；冷库板水平面至少使用两组偏心钩/锁</p> <p>15、冷库板边缘预置橡胶密封垫</p> <p>16、实时监控设备运行状态，包括冷库报警信息、冷库运行状态、冷库温度信息、冷库冷风机运行时间</p> <p>17.冷库底板采用藏地式土建地台（200mm）</p>	否	

					<p>1、压缩机采用半密封活塞或全密封涡旋压缩机</p> <p>2、为了消减机组的震动，应在机组与地面之间加放置减震块</p> <p>3、中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分</p> <p>4、中温机组一般按每天运转16小时；低温机组按每天运转18小时</p> <p>5、冷凝机组需配电源断路开关、控制压缩机的交流接触器</p> <p>6、制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能</p> <p>7、制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型</p> <p>8、低温机组必须安装油分离器和汽液分离器以确保能正常回油和防止液击，并且低温的涡旋压缩机应装有喷气增焓技术装置，以提高压缩机的效能</p> <p>9、机组冷凝器翅片需有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率。冷凝风扇需有自动调速功能，使机组在环境温度较低时也能保持合适的冷凝压力和保证压缩机的润滑油有正常温度，</p> <p>10、为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护</p> <p>11、机组必须具有排气温度保护功能，以防止高排气温度对润滑油性能的破坏而损坏压缩机；制冷机组、储液器、组件应固定于钢座或机组箱体上，机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有定压式安全阀,压力值为28bar,当压力过高时，只需把多余的冷媒排出，无需重新加注冷媒，</p> <p>12、要求机组可以在40℃至+43℃环境内可安全运行</p>		
		1A06a	▲压缩机	与冷库匹配	1台	否	

1A06b	室内风冷机	与冷库匹配	1台	<p>1、蒸发器并应于冷凝机组的功率相匹配</p> <p>2、冷库5℃以上采用空气融霜；5℃以下采用电融霜，低温冷库采用电融霜</p> <p>3、风机皆为商用型，高度都不超过500mm，平滑安装于天花底以提供最大的空间</p> <p>4、蒸发器外壳选用无污染粉末涂料喷涂，具有良好的防腐性能，且耐划和易于清洗，符合食品安全标准。蒸发器的边角要做柔化处理，防止人员因碰撞受伤</p> <p>5、风机侧板及底板应容易装拆，使之容易维修</p> <p>6、高温库的翅片间距$\geq 4\text{mm}$，低温冷库的翅片间距$\geq 7\text{mm}$</p> <p>7、盘管的制造使用无缝铜管制造，加上波浪状铝质翅片</p> <p>8、盘管热交换部份不应应对污物敏感，不易积聚污积和雪霜</p> <p>9、选用高效均匀气液分离器,保证结霜均匀，让化霜更容易</p> <p>10、蒸发器应该设有自动除霜系统，包括加热器和时间控制器</p> <p>11、翅片与除霜加热管全接触,大大提高化霜效率，节省化霜时间,减少冷库内因化霜带来的热损耗，为了防止化霜时产生水蒸气,完成充分热交换,并减少冷量损失,加热棒安装在专门设计的胀管套中，并嵌入在热交换器内，不能安装在热交换器外</p> <p>12、含膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀</p>	否
-------	-------	-------	----	--	---

1A06c	冷库专用控制箱	与冷库匹配	1套	<p>1、控制箱面板有温度显示设定、数字显示，微电脑控制</p> <p>2、温度传感器及电缆、电器元件配件</p> <p>3、温度控制器及电路系统1套</p> <p>4、设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定</p> <p>5、报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示</p> <p>6、自动化霜控制系统</p> <p>7、电源根据现场布线、与冷库散热系统联动</p>	否	
1A06d	平移冷库门	与冷库配套/不小于850x1850mm (±5%)	1樘	<p>1、自动回归平移门; 门和墙板平滑连接, 不应外凸</p> <p>2、冷库门门框为单身门框而不带冷桥, 镶嵌耐低温的磁性密封胶条, 具有良好的弹性和耐磨性, 能防止发霉, 表面光洁, 不会藏污纳垢, 容易清洁</p> <p>3、冷库门需要有不小于 320*470mm的防雾观察窗, 防止库门开启时碰撞库外通道通行人员, 并能观察到是否有人在库内的情况, 从而有效防止安全事故的发生</p> <p>4、锌合金冷库平门拉手、内部安全锁</p> <p>5、防冻加热系统</p>	否	

1	▲冷库	325	1	台	<p>1、物理性能：冷库墙板密度： ≥40kg/M3</p> <p>2、冷库地台密度：≥46kg/M3</p> <p>3、导热系数：≤0.024W/m•K</p> <p>4、抗压强度：≥160kPa</p> <p>5、粘结强度：>0.100Mpa</p> <p>6、抗弯承载能力：≤8.80mm</p> <p>7、冷库板的表面金属材料及厚度</p> <p>8、冷库内阴角为90°圆角设计，圆弧R≥50mm，冷库墙板与地板拼接内角为弧形R≥50mm；</p> <p>9、见光面≥1.0mm不锈钢板、不见光面≥0.6mm不锈钢板</p> <p>10、保温材料：厚度为≥100mm硬聚氨酯发泡料</p> <p>11、冷库板保温层必须符合GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》至少B1等级标准</p> <p>12、电子显示温度表</p> <p>13、冷库温度：-22℃--25℃</p> <p>14、冷库板使用凹凸拼接并由镀锌金属偏心钩/锁固定，冷库板垂直面至少使用三组偏心钩/锁；冷库板水平面至少使用两组偏心钩/锁</p> <p>15、冷库板边缘预置橡胶密封垫</p> <p>16、实时监控设备运行状态，包括冷库报警信息、冷库运行状态、冷库温度信息、冷库冷风机运行时间</p> <p>17.冷库底板采用藏地式土建地台（200mm）</p>	否
A	（掩	0*1				
0	门全	850				
7	不锈钢）	*27				
		00				
		mm				
		（±				
		5%				
		）				

						<p>1、压缩机采用半封密活塞或全封密涡旋压缩机</p> <p>2、为了消减机组的震动，应在机组与地面之间加放置减震块</p> <p>3、中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分</p> <p>4、中温机组一般按每天运转16小时；低温机组按每天运转18小时</p> <p>5、冷凝机组需配电源断路开关、控制压缩机的交流接触器</p> <p>6、制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能</p> <p>7、制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型</p> <p>8、低温机组必须安装油分离器和汽液分离器以确保能正常回油和防止液击，并且低温的涡旋压缩机应装有喷气增焓技术装置，以提高压缩机的效能</p> <p>9、机组冷凝器翅片需有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率。冷凝风扇需有自动调速功能，使机组在环境温度较低时也能保持合适的冷凝压力和保证压缩机的润滑油有正常温度，</p> <p>10、为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护</p> <p>11、机组必须具有排气温度保护功能，以防止高排气温度对润滑油性能的破坏而损坏压缩机；制冷机组、储液器、组件应固定于钢座或机组箱体上，机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有定压式安全阀,压力值为28bar,当压力过高时，只需把多余的冷媒排出，无需重新加注冷媒，</p> <p>12、要求机组可以在40℃至+43℃环境内可安全运行</p>		
	1A07a	▲压缩机	与冷库匹配	1	台		否	

1A07b	室内风冷机	与冷库匹配	1台	<p>1、蒸发器并应于冷凝机组的功率相匹配</p> <p>2、冷库5℃以上采用空气融霜；5℃以下采用电融霜，低温冷库采用电融霜</p> <p>3、风机皆为商用型，高度都不超过500mm，平滑安装于天花底以提供最大的空间</p> <p>4、蒸发器外壳选用无污染粉末涂料喷涂，具有良好的防腐性能，且耐划和易于清洗，符合食品安全标准。蒸发器的边角要做柔化处理，防止人员因碰撞受伤</p> <p>5、风机侧板及底板应容易装拆，使之容易维修</p> <p>6、高温库的翅片间距$\geq 4\text{mm}$，低温冷库的翅片间距$\geq 7\text{mm}$</p> <p>7、盘管的制造使用无缝铜管制造，加上波浪状铝质翅片</p> <p>8、盘管热交换部份不应应对污物敏感，不易积聚污积和雪霜</p> <p>9、选用高效均匀气液分离器,保证结霜均匀，让化霜更容易</p> <p>10、蒸发器应该设有自动除霜系统，包括加热器和时间控制器</p> <p>11、翅片与除霜加热管全接触,大大提高化霜效率，节省化霜时间,减少冷库内因化霜带来的热损耗，为了防止化霜时产生水蒸气,完成充分热交换,并减少冷量损失,加热棒安装在专门设计的胀管套中，并嵌入在热交换器内，不能安装在热交换器外</p> <p>12、含膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀</p>	否
-------	-------	-------	----	--	---

1A07c	冷库专用控制箱	与冷库匹配	1套	1、控制箱面板有温度显示设定、数字显示，微电脑控制 2、温度传感器及电缆、电器元件配件 3、温度控制器及电路系统1套 4、设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定 5、报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示 6、自动化霜控制系统 7、电源根据现场布线、与冷库散热系统联动	否	
1A07d	自动回归冷库门	与冷库配套/不小于850mm (±5%)	1樘	1、自动回归平掩门; 门和墙板平滑连接, 不应外凸 2、冷库门门框为单身门框而不带冷桥, 镶嵌耐低温的磁性密封胶条, 具有良好的弹性和耐磨性, 能防止发霉, 表面光洁, 不会藏污纳垢, 容易清洁 3、冷库门需要有不小于 320*470mm 的防雾观察窗, 防止库门开启时碰撞库外通道通行人员, 并能观察到是否有人在库内的情况, 从而有效防止安全事故的发生 4、锌合金冷库平门拉手、内部安全锁 5、防冻加热系统	否	
1A08	灭蝇灯	500*165*35mm (±5%)	1台	1. 粘捕式 2. 电压(V): 220V 3. 功率(W): ≤40W 4. 要求产品安全稳定, 防霉性能好。 5.防水等级: IPX4 6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低, 无异味, 无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。	否	
1B蔬菜鱼肉加工间						

1 B 0 1	双层 工作 台	800 *76 0*8 10 mm (± 5%)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 B 0 2	大单 星水 池	100 0*7 60* 810 mm (± 5%)	6	台	<p>1.整体采用304不锈钢制作</p> <p>2.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋</p> <p>3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p> <p>4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚</p> <p>5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 B 0 2 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	6	台	<p>台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm</p>	否	

1 B 0 2 b	去水器连溢水装置	与水池匹配	6	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径 $\geq 87\text{mm}$,下水口为11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	否	
1 B 0 3	洗地龙头	软管长度11m	1	台	主弹簧为合金材质,超过25kg拉力测试;导向臂为不锈钢结构,4个方向定位,容易调节;卷盘和基座为不锈钢表面涂上粉末;结实的铜管旋转接头,有橡胶和尼龙垫圈保护;管子为黑色的橡胶, $\geq 11\text{米}$ 软管	否	
1 B 0 4	▲洗菜机	1500*800*(800+150)m ($\pm 5\%$)	1	台	1、机身均采用304材质不锈钢板制作，板材实测厚度1.2mm; 2、洗涤能力：肉类 $\geq 150\text{kg}$ 、蔬菜 $\geq 120\text{kg}$; 3、功率：1000W/220V; 4、提供符合国家标准且提供具有CMA或CNAS第三方检测报告。	否	

1 B 0 5	▲多功能切菜机	120 0*6 00* 110 0mm mm (±5%)	1	台	<p>1.可将根茎类蔬菜：如马铃薯、蕃薯、各种瓜类、竹笋、洋葱、茄子切成丁、片、丝状；也可将叶菜类蔬菜：如芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丝、片、段状或切成馅状。</p> <p>2.双头型切菜机,两头可同时工作。可通过更换刀盘或双调频调节输送带与斩刀速度,切出各种规格的片、丝、丁、段。</p> <p>3.成品形状：片、丝、丁、段、馅。</p> <p>4.切长度：1—60mm(可调)</p> <p>5.叶菜部输送皮带宽：120 mm</p> <p>6.产量：300—1000kg/HR</p> <p>7.电源：220V 单相</p> <p>8.马力：1HP(切根菜部)+1/2HP(切叶菜部)+1/4HP(输送带)</p> <p>9.随机含（切叶菜）大双刀1组、(切球茎类菜)切丁刀盘1组、切片刀盘1个、切丝刀盘1个。</p>	否	
1 B 0 6	双层工作台	150 0*8 00* 810 mm (±5%)	3	台	<p>1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016; GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	

1 B 0 7	双星 水池	120 0*7 60* 810 mm (± 5%)	1	台	<p>1.整体采用304不锈钢制作</p> <p>2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋</p> <p>3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p> <p>4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚</p> <p>5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 B 0 7 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	1	台	台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm	否	
1 B 0 7 b	去水器连 溢水装置	与水 池匹 配	2	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为1 1/2"内螺纹和2 3/8"外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	否	
1 B 0 8	挂墙 式开 水器	400 *34 0*6 50 mm (± 5%)	1	台	<p>35L开水器</p> <p>水箱容积≥25.5L</p> <p>220V/3KW</p>	否	

1 B 0 9	双层 工作 台	900 *76 0*8 10 mm (±5 %)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 B 1 0	简易 工作 台	825 *76 0*8 10 mm (±5 %)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	

1 B 1 1	垃圾桶	555 *50 5*7 45 mm (± 5%)	1	台	1.材质：全新环保PP新料，工艺：一体注塑成型 2.带360°旋转万向轴轮，采用高耐磨塑料和纯钢轮毂 3.配套垃圾桶盖	否	
1 B 1 2	右单 星杀 鱼台	120 0*7 60* 810 mm (± 5%)	2	台	1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑 3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm 5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书	否	
1 B 1 2 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	2	台	台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm	否	
1 B 1 2 b	去水 器连 溢水 装置	与水 池匹 配	2	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为1 1/2"内螺纹和2 3/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	否	

1 B 1 4	▲绞 切肉 机	920 *52 0*8 70 mm (± 5%)	1	台	规格：920*520*870 (±5%) 用途：用于把肉类绞成馅状。 产量：≥400KG/H 功率：380V,3.7KW	否	
1 B 1 5	灭蝇 灯	500 *16 5*3 35 mm (± 5%)	2	台	1. 粘捕式 2. 电压(V)：220V 3. 功率(W)：≤40W 4. 要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4 6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。	否	
1C面点间							
1 C 0 1	不锈 钢单 门发 酵箱	715 *92 0*1 930 mm (±5 %)	1	台	额定电压：220V 额定功率：干0.8KW/湿2.3KW 温度范围：5~55℃ 适度范围：45~99%RH	否	

1 C 0 2	三层 六盘 烤箱	122 5*9 20* 153 5 mm (±5 %)	1	台	<p>1、烤盘升级，采用铝质，板材厚度≥1.2mm</p> <p>2、烤盘网架由铁质升级为201#不锈钢</p> <p>3、后通风隔板夹层设计，防止打开排烟阀箱内温度快速抽走</p> <p>4、加热管选用304#材质</p> <p>5、采用一体式银色铝合金把手，</p> <p>6、选用微电脑板控制器专属定制，带有≥12个记忆功能键</p> <p>7、采用电子式超温模块，温差控制在2-5℃之间。</p> <p>8、接电时零火线接错后控制器报警形成断路，防止烧毁线路及电器件</p> <p>9、蒸汽包接水管采用软连接方式</p> <p>10、脚轮带刹车设计，方便推拉及固定</p> <p>11、可选装蒸汽包+石板、温度范围0~380℃，</p> <p>12、电压/频率：380V/50Hz，功率：≤20kW。</p>	否	
1 C 0 3	电饼 铛	600 *74 0*7 00 mm (±5 %)	2	台	<p>1、电热管与铛体铸为一体，升温快，环境温度为25℃时升温至250℃仅为10分钟左右；</p> <p>2、采用双面加热，烙制食品不用翻动即可达到很好的效果；</p> <p>3、可设定不同温度烙制食品，并配置有恒温系统装置及超温热保险；</p> <p>4、内径：53CM，工作能力：5KG饼/H，电功率为380V/5KW</p>	否	

1	▲电	800	1	台	<p>1、功率：12KW*2，电压380V，容积约：20L*2。</p> <p>2、升温快，温控范围大，均匀受热。</p> <p>3、IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋。</p> <p>4、按键式温度调节，可调温度50~210℃，根据食材烹饪所需温度自动调节功率输出，保持恒定温度，保障食材出品效果。</p> <p>5、独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作。</p> <p>6、台面SUS304不锈钢，厚度≥1.7mm，侧板SUS201不锈钢，厚度≥0.8mm；</p> <p>7、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠；</p> <p>8、所投电炸锅及其关键配件须提供符合国家标准GB4806.9-2023的检测报告；</p> <p>9、所投电热双缸油炸炉须提供具有国家CMA或CNAS认证资质的检测机构出具的依据GB4706.1-2005和GB4706.33-2008的检测报告。</p>	否
C	热双	*80				
0	缸双	0*8				
4	筛炸	10				
	炉	mm				
		(±5				
		%)				

1 C 0 5	▲24 盘电 热蒸 饭柜	115 0*8 40* 165 0 mm (±5 %)	2	台	<p>1、功率：24KW，电压380V，</p> <p>2、左右双独立蒸腔设计，可独立使用单侧蒸腔，更加节能高效。</p> <p>3、敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便，</p> <p>4、一体成型柜体设计，锁住蒸汽不流失。</p> <p>5、蒸汽快速发生系统，水位精准控制，蒸汽产生时间更快、蒸饭效率更高。</p> <p>6、内置溢流保护系统，避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。</p> <p>7、液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长；</p> <p>8、配置缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障；</p> <p>9、提供CQC出具的食物接触产品安全认证证书；</p>	否	
------------------	-----------------------	--	---	---	---	---	--

1 C 0 6	▲一体式 UV 净化 豪华 型排 烟罩 连前 端孔 板送 风箱 (含 8组 LED 长方 形照 明灯)	820 0*1 800 *61 0m m(± 5%)	1 4. 8	m²	<p>1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：$\geq 4000\text{m}^3/\text{h}$，每组要求UV灯管数量为4根</p> <p>2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，油脂过滤器为$\geq 1.0\text{mm}$，烟罩底部应距离地面$\geq 2000\text{mm}$。排烟罩设有油污凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能</p> <p>3、UV一体式烟罩要求具有节能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）检测报告。</p> <p>4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断</p> <p>5、额定送风量下的初阻力$\leq 100\text{Pa}$；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置</p> <p>6、油烟去除效率应不低于95%，最高允许颗粒物排放浓度$\leq 2.0\text{mg}/\text{m}^3$非甲烷总烃排放浓度$\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$。</p>	否	
1 C 0 6 a	烟罩 装饰 板	820 0*1 500 mm (±5 %)	1 2. 3	m²	<p>1、采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，与吊顶密封处理，根据现场定制</p> <p>2、与烟罩匹配，高度$\geq 1500\text{mm}$</p> <p>3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.5\text{mm}$</p>	否	

1 C 0 6 b	炉背 封钢	820 0*2 000 mm (±5 %)	1 6. 4	m²	板材采用304#不锈钢板制作，板材厚度≥1.2mm	否	
1 C 0 7	双通 工作台柜	180 0*7 60* 810 mm (±5 %)	2	台	1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合GB4806.9-2023标准要求	否	
1 C 0 8	木案 工作台	150 0*7 60* 810 mm (±5 %)	1	台	1、整体采用304不锈钢结构 2、配≥5CM厚优质柳木面案 3、台面加筋采用304不锈钢厚≥1.2mm 4、脚配加重可调整脚不少于4个	否	
1 C 0 9	面粉 车	600 *60 0*6 00 mm (±5 %)	2	台	1、整体采用304不锈钢制作 2、车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品 3、带锁扣固定把手，使用便捷	否	
1 C 1 0	饼盘 车	410 *72 0*1 700 mm (±5 %)	2	台	1、整体采用304不锈钢制作 2、车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品 3、带锁扣固定把手，使用便捷 4、根据插盘尺寸定制	否	

1	冷藏	1220*750*1960mm(±5%)	1	台	<p>1.容积: ≥1000</p> <p>2.</p> <p>整体采用304不锈钢</p> <p>3.温度: -6℃/+15℃</p> <p>4.电压/功率: 220V/≤550W</p> <p>5.冷风循环制冷, 自蒸发, 电辅热化霜, 无需排冷凝水。</p> <p>6.电脑板智能控制, 柜内温度一目了然, 柜内不同区域温差不超过2度。</p> <p>7.箱体内部采用圆角设计, 一体式机组, 压缩机, 冷凝器, 风机可整机拉出。</p> <p>8.采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风, 前排风, 适应于设备靠墙密闭环境使用。</p> <p>9.环保制冷剂R290, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。</p> <p>10.能效等级: 一级能效或二级能效</p> <p>11.提供承诺书(承诺符合行业标准或国家标准)</p>	否	
---	----	----------------------	---	---	--	---	--

1 C 1 1 2	双星 水池	120 0*7 60* 810 mm (±5 %)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 C 1 2 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	1	台	台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm	否	
1 C 1 2 b	去水 器连 溢水 装置	与水 池匹 配	2	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为1 1/2"内螺纹和2 3/8"外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	否	
1 C 1 1 3	洗地 龙头	软管 长度 11 m	1	台	主弹簧为合金材质,超过25kg拉力测试;导向臂为不锈钢结构,4个方向定位,容易调节;卷盘和基座为不锈钢表面涂上粉末;结实的铜管旋转接头,有橡胶和尼龙垫圈保护;管子为黑色的橡胶,≥11米软管	否	

1 C 1 4	和面 机	880 *48 0*9 30 mm (±5 %)	1	台	商品性能： 1.采用轻触式电脑控制面板，双电机实现双自动速运转； 2.搅拌钩经久不变形； 3.皮带式传动，动力大，噪音小； 4.设有安全网罩，保护使用者安全； 5.吸水量高，可达60%； 功率：380v/3.6KW。	否	
1 C 1 5	压面 条机	650 *48 0*1 150 mm (±5 %)	1	台	1.国标全铜线电机 2.加厚实心压面辊加厚辊轴精磨光滑耐用 4.工作效率 ≥60kg/h 5.配用电机 三相1.5KW 9.电压：380V 10.功率：380V/1.5kw 11.面条宽度：2.0/3.5mm 12.转轴转速：40R/min	否	
1 C 1 6	▲搅 拌机	680 *55 0*1 025 mm (±5 %)	1	台	1.料桶容积：30L 2.额定电压：~220V / ~380V 3.额定频率：50Hz 4.电机功率：1.50kW 5.和面量：≥10kg 6.搅拌转速：65/102/296(r/min)	否	
1 C 1 7	开水 器	440 *35 0*7 50 mm (±5 %)	1	台	70L开水器 水箱容积≥34L 380V/6KW	否	
1 C 1 7 a	开水 器底 座	550 *55 0*4 00 mm (±5 %)	1	台	采用厚1.2mm不锈钢板加工制作	否	

1 C 1 8	灭蝇 灯	500 *16 5*3 35 mm (± 5%)	2	台	1. 粘捕式 2. 电压(V): 220V 3. 功率(W): ≤40W 4. 要求产品安全稳定, 防霉性能好。 5.防水等级: IPX4 6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低, 无异味, 无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。	否	
1D备餐间							
1 D 0 1	送餐 服务 车	600 *90 0*8 10 mm (±5 %)	2	台	1、整体采用304不锈钢制作 2、车身采用304不锈钢板厚度≥1.5mm, 配厚度≥1.5mm不锈钢板做补强撑 3、配四个静音轮, 其中两个万向带直锁装置, 脚轮的材质为承重耐磨静音耐油的橡胶制品 4、提供符合GB 4806.1-2016; GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书	否	
1 D 0 2	活动 保温 车	756 *95 7*1 793 mm (±5 %)	3	台	温度范围78-85℃, 11对导轨适放GN2/1份数盘 内部尺寸: 540*680*1385mm(±5%) 层架尺寸: 530*640mm 层数: 11层 功率: 220V/≤2.7kW	否	
1 D 0 3	▲单 门移 动宴 会冷 藏车 (电 子屏)	791 *85 8*1 806 mm (±5 %)	1	台	容积: ≥450L 内外部材质: 不锈钢 温度范围: +1/+4℃ 7对导轨适放GN2/1份数盆和1对导轨适放GN1/1份数盆 电源: 220V/50HZ/1Ph 压缩机: 1/2HP 功率: 0.3KW	否	

1 D 0 4	左单 星工 作台	180 0*7 00* 810 mm (±5 %)	1	台	1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑 3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 5.产品符合依据GB4806.9-2023标准	否	
1 D 0 4 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	1	台	台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm	否	
1 D 0 4 b	去水 器连 溢水 装置	与水 池匹 配	1	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	否	
1 D 0 5	灭蝇 灯	500 *16 5*3 35 mm (±5 %)	2	台	1. 粘捕式 2. 电压(V): 220V 3. 功率(W): ≤40W 4. 要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级: IPX4 6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。	否	
1 D 0 6	开水 器	440 *35 0*7 50 mm (±5 %)	1	台	70L开水器 水箱容积≥34L 380V/6KW	否	

1 D O 6 a	开水 器底 座	550 *55 0*4 00 mm (±5 %)	1	台	采用厚1.2mm不锈钢板加工制作	否	
1 D O 7	单门 留样 柜	610 *75 0*1 960 mm (±5 %)	2	台	<p>1. 容积: ≥500</p> <p>2. 采用优质不锈钢</p> <p>3.温度: -6℃/+15℃</p> <p>4.电压/功率: 220V/≤550W</p> <p>5.冷风循环制冷, 自蒸发, 电辅热化霜, 无需排冷凝水。</p> <p>6.电脑板智能控制, 柜内温度一目了然, 柜内不同区域温差不超过2度。</p> <p>7.可拆式门封条</p> <p>8.箱体内部采用圆角设计, 一体式机组, 压缩机, 冷凝器, 风机可整机拉出。</p> <p>9.采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风, 前排风, 适应于设备靠墙密闭环境使用。</p> <p>10.三层中空玻璃门, 环保制冷剂R290, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。</p> <p>11.提供产品符合GB 4806.9-2023标准的食安检测报告。</p> <p>12,能效等级: 一级能效或二级能效</p>	否	
1E凉菜间							

1 E 0 1	感应 洗手 星	450 *40 0*3 00 mm (±5 %)	1	台	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口 5、挂墙式安装	否	
1 E 0 1 a	双温 感应 龙头	双温 感应	1	台	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC控制模块，电源可选交流电或1.5V*4直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口4分外螺纹	否	
1 E 0 2	不锈 钢更 衣柜	450 *45 0*1 800 mm (±5 %)	1	台	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、柜身采用厚≥1.0mm不锈钢板 3、层板采用厚≥1.0mm不锈钢板,配厚≥1.0mm不锈钢板做加力筋 4、掩门采用厚≥0.8mm不锈钢板	否	

1	冷藏	122	1	台	<p>1.容积: ≥ 1000</p> <p>2.</p> <p>整体采用304不锈钢</p> <p>3.温度: $-6^{\circ}\text{C}/+15^{\circ}\text{C}$</p> <p>4.电压/功率: $220\text{V}/\leq 550\text{W}$</p> <p>5.冷风循环制冷, 自蒸发, 电辅热化霜, 无需排冷凝水。</p> <p>6.电脑板智能控制, 柜内温度一目了然, 柜内不同区域温差不超过2度。</p> <p>7.箱体内部采用圆角设计, 一体式机组, 压缩机, 冷凝器, 风机可整机拉出。</p> <p>8.采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风, 前排风, 适应于设备靠墙密闭环境使用。</p> <p>9.环保制冷剂R290, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 $\geq 60\text{mm}$厚高密度发泡保温层。</p> <p>10.能效等级: 一级能效或二级能效</p> <p>11.提供承诺书(承诺符合行业标准或国家标准)</p>	否	
E	四门	0*7					
0	高身	50*					
3	雪柜	196					
		0m					
		m($\pm 5\%$)					

1 E 0 4	三星 水池	180 0*7 60* 810 mm (±5 %)	1	台	<p>1.整体采用304不锈钢制作</p> <p>2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋</p> <p>3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p> <p>4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚</p> <p>5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 E 0 4 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	2	台	<p>台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm</p>	否	
1 E 0 4 b	去水 器连 溢水 装置	与水 池匹 配	3	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为1 1/2"内螺纹和2 3/8"外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	否	

1 E 0 5	双层 工作 台	120 0*7 60* 810 mm (±5 %)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 E 0 6	刀具 消毒 柜	400 *20 0*6 20 mm (±5 %)	1	台	<p>1.全自动电子显示</p> <p>2.刀箱内有防脱落设置，放置刀具时刀刃向内刀背向外，确保操作人员取放刀时安全无忧</p> <p>3.箱内可放置≥10把刀</p> <p>4.自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定，简便操作</p> <p>5.采用优质紫外线灯管，使用寿命长达8000小时</p> <p>6.紫外线波长为253.7nm，可有效破坏细菌病毒中的DNA或RNA，达到杀菌消毒效果</p> <p>7.茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄</p> <p>8.刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线伤人</p> <p>9.亚克力透光刀架，方便抽取刀具，360°全方位杀菌，无卫生死角，更安全卫生</p> <p>10.电压/功率：220V/≤15W</p>	否	

1 E 0 7	壁挂 式空 调连 支架 连安 装铜 管	1.5P , 铜 管2 5米	1	台	1.操控方式: 键控/遥控 2.能效等级: 一级能效 3.变频/定频: 变频 4.匹数: 1.5匹 5.冷暖类型: 冷暖 6.适用面积范围: 15-23m²	否	
1 E 0 8	双门 冷藏 平台 雪柜	150 0*7 50* 800 mm (± 5%)	1	台	1.容积: ≥350L 2. 整体采用304不锈钢 3.温度: -6°C/+ 15°C 4.电压/功率: 220V/≤350W 5.冷风循环制冷, 自蒸发, 电辅热化霜, 无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制, 柜内温度一目了然, 柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计, 一体式机组, 压缩机, 冷凝器, 风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风, 前排风, 适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10.能效等级: 一级能效或二级能效 11.提供承诺书(承诺符合行业标准或国家标准)	否	

1 E 0 9	制冰 机	500 *58 0*7 30 mm (± 5%)	1	台	<p>1.产冰量：≥55kg/24H，储冰量：≥200kg</p> <p>2.冰型：方冰</p> <p>3.电压功率：220V/≤560W</p> <p>4.采用304不锈钢及ABS工程塑料，PE注塑圆角储冰桶，</p> <p>5.电脑板智能控制，自动制冰、自动落冰、自动清洗、故障报警等。</p> <p>6.环保制冷剂R290A，制冰更高效、无污染、高密度发泡</p>	否	
1 E 1 0	简易 工作 台	800 *76 0*8 00 mm (± 5%)	1	台	<p>1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 E 1 1	壁挂 式净 水器	600 *14 0*7 50 mm (± 5%)	1	台	<p>1、壁挂式</p> <p>2、额定电压220V、功率：≥20W</p> <p>3、整机尺寸：600*140*750mm。</p> <p>4、四级过滤工艺：PP棉+一级活性炭+二级活性炭+UF超滤膜，综合过滤技术，有效改善水质口感。</p> <p>5、过滤精度：10纳米级主过滤膜，可有限去除悬浮物，病原体，微生物。</p> <p>6、全不锈钢材质，安全卫生。</p> <p>7、产纯净水能力：≥500L/h。</p>	否	

1 E 1 2	双层 工作 台	760 *760 *810 mm (±5%)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 E 1 3	单通 工作 台柜	1800 *760 *810 mm (±5%)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm</p> <p>3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm</p> <p>5.配加重可调整脚不少于4个</p> <p>6.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>7.产品符合依据GB4806.9-2023标准要求</p>	否	
1 E 1 4	紫外 线消 毒灯	36 W	1	台	<p>1. 电压(V): 220V</p> <p>2. 功率(W): 36W</p> <p>3. 固定方式: 插入式</p> <p>4. 控制方式: 遥控控制</p> <p>5. 要求产品安全稳定，防霉性能好。</p>	否	
1F热厨加工间							

1	炉拼	400 *12 00*	5	台	1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2、与设备匹配定制	否	
F	台连	810					
0	前挡	mm					
1	围板	(± 5%)					
	▲燃气双头双尾小炒灶连风机带电子打火带安全制	220 0*1 200 *(8 00+ 400) m m (± 5%)	1	台	1.整体采用304不锈钢拉丝板制作 2.炉面板及边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺 3.炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板,炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机 4.炉身采用≥1.2mm 厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板 5.炉体骨架采用40mm*40mm*4mm镀锌角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6.配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 7.安装控制阀，连接上下水 8.含配套加厚炒锅2个，优质304不锈钢摇摆龙头1个 9.配不锈钢加重调整脚不少于4个 10.提供3C中国国家强制性产品认证证书	否	

1	燃气单头矮汤炉带电子打火带安全制	700*700*500+750)	1	台	<p>1、整体采用304不锈钢拉丝板</p> <p>2、炉面板.边框采用≥1.5mm厚不锈钢板</p> <p>3、炉面用采用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热</p> <p>4、炉身采用1.2mm厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板</p> <p>5、炉体骨架采用40mm*40mm*4mm角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚</p> <p>6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次</p> <p>7、配不锈钢加重调整脚不少于4个</p> <p>8、提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p> <p>9.提供3C中国国家强制性产品认证证书</p>	否	
---	------------------	------------------	---	---	--	---	--

1	▲一体式UV净化豪华型排烟罩	402	7.2	m ²	<p>1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：$\geq 4000\text{m}^3/\text{h}$，每组要求UV灯管数量为4根</p> <p>2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，油脂过滤器为$\geq 1.0\text{mm}$，烟罩底部应距离地面$\geq 2000\text{mm}$。排烟罩设有油污凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能</p> <p>3、UV一体式烟罩要求具有节能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）检测报告。</p> <p>4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断</p> <p>5、额定送风量下的初阻力$\leq 100\text{Pa}$；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置</p> <p>6、油烟去除效率应不低于95%，最高允许颗粒物排放浓度$\leq 2.0\text{mg}/\text{m}^3$非甲烷总烃排放浓度$\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$。</p>	否	
1	F04a 烟罩装饰板	762 5*1500 mm ($\pm 5\%$)	1.4	m ²	<p>1、采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，与吊顶密封处理，根据现场定制</p> <p>2、与烟罩匹配，高度$\geq 1500\text{mm}$</p> <p>3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.5\text{mm}$</p>	否	

1 F 0 4 b	炉背 封钢	405 0*2 000 mm (± 5%)	8. 1	m ²	板材采用304#不锈钢板制作，板材厚度≥1.2mm	否	
1 F 0 4 c	▲烟 罩控 制箱	285 *11 8*4 35 mm (± 5%)	1	套	触摸屏集成：风幕、UV油烟净化装置、以及烟罩照明灯控制系统于一体，UV控制系统带有每根灯管故障指示功能。	否	
1 F 0 5	双通 工作 台柜	180 0*1 000 *81 0mm (± 5%)	6	台	1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合GB4806.9-2023标准要求	否	
1 F 0 6	双层 台面 立架	180 0*4 00* 700 mm (± 5%)	6	台	1.板材采用304#不锈钢板 2.厚≥1.2mm厚不锈钢板，衬不锈钢加强筋。	否	

1 F 0 7	燃气 双头 矮汤 炉带 电子 打火 带安 全制	120 0*7 00* (5 00+ 750) m m (±5 %)	1	台	1、整体采用304不锈钢拉丝板 2、炉面板.边框采用≥1.5mm厚不锈钢板 3、炉面用采用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热 4、炉身采用1.2mm厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板 5、炉体骨架采用40mm*40mm*4mm角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 7、配不锈钢加重调整脚不少于4个 8、提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 9.提供3C中国国家强制性产品认证证书	否	
	▲燃气可倾式汤锅（带鼓风，带熄火保护	145 0*1 030 *10 50 mm (±5%)	1	台	1. 锅体材质：加厚304不锈钢板模压成型 2.燃烧器：节能燃烧器燃烧 3.锅体倾倒系统：采用蜗轮杆装置≥95度可旋转 4.整机结构组成：不锈钢机架，节能燃烧器，加厚304不锈钢板模压锅体，锅体倾倒系统，耐热保温装置 5.支持燃气种类:天然气 6.锅体容积：≥200L	否	
					1. 可放置20个1/1的GN盘； 2、一机多用，焙烤、煎烤、架烤、蒸、焖等都可在一台设备中完成。 3、采用电容屏操作面板设置精准便捷，面板坚固耐用。 4、操作系统内置视频助手，即视频说明书，方便使用者随时查阅。		

1	1	0	▲三 门燃 气海 鲜蒸 柜连 风机 带电 子打 火带 安全 制	910 *91 0*1 850 mm (± 5%)	2	台	<p>1.蒸箱前框磨砂采用304不锈钢板厚度≥1.5mm</p> <p>2.内胆为304不锈钢厚度≥1.5mm</p> <p>3.前面板采用304不锈钢厚度≥1.2mm</p> <p>4.侧板采用304不锈钢厚度≥1.0mm</p> <p>5.蒸箱屉托条采用304不锈钢厚度≥2.0mm</p> <p>6.密封条采用镶入式硅胶密封条，方便拆卸更换</p> <p>7.蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式</p> <p>8.下箱骨架采用40*40*4mm国标角钢</p> <p>9.蒸箱水箱外壁采用304不锈钢板厚度≥2.0mm，蒸箱锅底钢板厚度≥2.5mm</p> <p>10.水箱采用高效往复式循环管结构,内循环Φ≥76mm不锈钢管4根,厚度≥3mm</p> <p>11.每个蒸箱都配备自动补水箱</p> <p>12.燃气接口：Φ25，进/排水15mm/40mm</p> <p>13.配备脉冲电子打火，熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数≥40000次</p> <p>14.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
---	---	---	---	---	---	---	--	---	--

						1.整体采用 304 不锈钢拉丝板制作		
						2.炉面板及边框采用厚度 ≥1.5mm 厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺		
						3.炉面用 ≥2.5mm 厚 A3 钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用 ≥2.0mm 厚 A3 钢板,炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机		
						4.炉身采用 ≥1.2mm 厚不锈钢板，炉背采用 ≥1.2mm 厚不锈钢板		
						5.炉体骨架采用 40mm*40mm*4m 镀锌角铁，炉脚采用 φ2" 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚		
				6	台	6.配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于 40000 次	否	
						7.安装控制阀，连接上下水		
						8.含配套加厚炒锅 1 个，优质 304 不锈钢摇摆龙头 1 个		
						9.配不锈钢加重调整脚不少于 4 个		
						10.提供产品符合依据 GB/T 10125-2021 、 GB/T 6461-2002 标准的防腐蚀性能认证证书		
						11.提供 3C 中国国家强制性产品认证证书		
1	Φ8	120						
F	00	0*1						
1	燃气	200						
1	鼓风	*（8						
	单头	00+						
	大锅	400						
	灶带	） m						
	电子	m（						
	打火	±5						
	带安	%）						
	全制							

1 F 1 2 b	炉背 封钢	152 00* 200 0m m (±5 %)	3 0. 4	m ²	板材采用304#不锈钢板制作，板材厚度≥1.2mm	否	
1 F 1 2 c	▲烟 罩控 制箱	285 *11 8*4 35 mm (±5 %)	1	套	触摸屏集成：风幕、UV油烟净化装置、以及烟罩照明灯控制系统于一体，UV控制系统带有每根灯管故障指示功能。	否	
1 F 1 3	双星 水池	120 0*7 60* 810 mm (±5 %)	1	台	1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑 3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm 5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书	否	
1 F 1 3 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	1	台	台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm	否	

1 F 1 3 b	去水器连溢水装置	与水 池匹 配	2	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径 $\geq 87\text{mm}$,下水口为11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	否	
1 F 1 4	洗地龙头	软管长度 11 m	1	台	主弹簧为合金材质,超过25kg拉力测试;导向臂为不锈钢结构,4个方向定位,容易调节;卷盘和基座为不锈钢表面涂上粉末;结实的铜管旋转接头,有橡胶和尼龙垫圈保护;管子为黑色的橡胶, $\geq 11\text{米}$ 软管	否	
1 F 1 5	▲双温四门高身柜	122 0*7 50* 196 0m m ($\pm 5\%$)	4	台	1.容积: ≥ 950 2. 整体采用304不锈钢 3.温度: - 6°C/+15°C/-18°C/-22°C 4.电压/功率: 220V/750W 5.冷风循环制冷, 自蒸发, 电辅热化霜, 无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制, 柜内温度一目了然, 柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计, 一体式机组, 压缩机, 冷凝器, 风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风, 前排风, 适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 $\geq 60\text{mm}$ 厚高密度发泡保温层。 10.能效等级: 一级能效或二级能效 11.提供承诺书(承诺符合行业标准或国家标准)	否	

1 F 1 6	▲厨房灭火系统	双瓶	2	台	<p>1、装置具备自动和手动两种操作模式并提供信号给消控中心；</p> <p>2、系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。</p> <p>3、性能参数：</p> <p>a工作温度：4-55℃。</p> <p>b最高工作压力：≥13Mpa。</p> <p>c单个喷嘴最大喷洒速率：≥0.22L/s。</p> <p>d灭火剂保持期：≥6年。</p> <p>e药剂喷洒时间：≥11秒。</p> <p>f灭火时间：≤5秒。</p> <p>g水压≥0.25Mpa；</p> <p>h下喷嘴需采取连续布置、间距600-650mm、角度正对所保护区域的中心位置。</p> <p>i安装高度1100-1200mm、对灶台危险区域实现无死角的全覆盖保护。</p> <p>j每个烟道口都需布置上喷嘴。烟罩内布置水平安装的侧喷嘴。</p> <p>k感温探测器动作温度183±5℃，相邻两个感温探测器安装距离不能超过1200mm</p> <p>l喷洒药剂管道节与节之间连接方式，需采用较为牢固的管道套丝方式连接。</p>	否	
1 F 1 7	灭蝇灯	500*165*35mm (±5%)	1	台	<p>1. 粘捕式</p> <p>2. 电压(V): 220V</p> <p>3. 功率(W): ≤40W</p> <p>4. 要求产品安全稳定，防霉性能好。</p> <p>5.防水等级：IPX4</p> <p>6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。</p> <p>7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。</p>	否	
1G一层明档							

1 G 0 1	双层 工作 台	800 *80 0*8 10 mm (± 5%)	2	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 G 0 2	四头 电磁 煲仔 炉	800 *80 0*8 10 mm (± 5%)	1	台	<p>1、功率：3.5KW*4，电压380V，尺寸约：800*800*850；</p> <p>2、聚能线圈盘，火力均匀强劲；</p> <p>3、机芯、线盘双通道散热；</p> <p>4、旋转式五档火力轻松调节，操作简单方便，火候掌控更精确；</p> <p>5、一体折弯门把手；</p> <p>6、面板SUS304不锈钢，厚度≥1.2mm，侧板厚度≥1.0mm；</p> <p>7、无明火，无烟尘，无废气，低噪音，电磁感应加热；</p> <p>8、独有超宽工作电压设计，运行稳定更安全；</p> <p>9、所投3.5KW*4的商用电磁煲仔须提供依据GB40876-2021，热效率≥90%且能效等级为1级的检测报告；</p>	否	

1 G 0 3	双层 工作 台	100 0*8 00* 810 mm (± 5%)	1 台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 G 0 4	▲电 热十 二头 煮面 炉	800 *80 0*8 10 mm (± 5%)	1 台	<p>1、功率：9KW*2，电压380V。</p> <p>2、面缸材质：SUS304+SUS443，单缸尺寸：L460*W310*H200mm，底部厚度≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm，标配12个φ140mm煮面笼。</p> <p>3、液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长；</p> <p>4、IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋；</p> <p>5、旋钮式温度调节，可调温度30~100℃，调温更加简单、精确；</p> <p>6、独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作；</p> <p>7、面板SUS304不锈钢，厚度1.7mm，侧板SUS201不锈钢，厚度0.8mm；</p> <p>8、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。</p>	否	

1	▲电	800	1	台	<p>1、功率15KW，电压：380V，</p> <p>2、煮面桶φ500mm,深度300mm，底部厚度≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm。</p> <p>3、电磁感应加热，火力输出热值高，加热面积大，均匀受热；</p> <p>4、ADD磁电引擎，数字驱动、多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠；</p> <p>5、喇叭形隧道散热风道设计、散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟侵蚀电路；</p> <p>6、PPS齿形线盘组件，磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘；</p> <p>7、面板SUS304不锈钢，足厚度1.7mm，侧板厚度1.0mm。</p> <p>8、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。</p>	否
G	磁单	*80				
0	头煮	0*8				
5	面炉	10				
		mm				
		(±				
		5%				
)				

						<p>1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：$\geq 4000\text{m}^3/\text{h}$，每组要求UV灯管数量为4根</p> <p>2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，油脂过滤器为$\geq 1.0\text{mm}$，烟罩底部应距离地面$\geq 2000\text{mm}$。排烟罩设有油污凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能</p> <p>3、UV一体式烟罩符合节能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）标准要求</p> <p>4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断</p> <p>5、额定送风量下的初阻力$\leq 100\text{Pa}$；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置</p> <p>6、油烟去除效率应不低于95%，最高允许颗粒物排放浓度$\leq 2.0\text{mg}/\text{m}^3$非甲烷总烃排放浓度$\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$。</p>		
1	6	0	G	1	5	<p>体式UV净化明档玻璃烟罩</p> <p>5000*1000*610mm（$\pm 5\%$）</p> <p>m^2</p>	否	

1 G 0 7	单星 水池	760 *76 0*8 10 mm (± 5%)	1	台	<p>1.整体采用304不锈钢制作</p> <p>2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋</p> <p>3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p> <p>4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚</p> <p>5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 G 0 7 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	1	台	<p>台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm</p>	否	
1 G 0 7 b	去水器连 溢水装置	与水 池匹 配	1	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为1 1/2"内螺纹和2 3/8"外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	否	

1 G 0 8	单通 工作 台柜	120 0*7 60* 810 mm (± 5%)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm</p> <p>3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm</p> <p>5.配加重可调整脚不少于4个</p> <p>6.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>7.产品符合依据GB4806.9-2023标准要求</p>	否	
1 G 0 9	双门 冷藏 平台 雪柜	180 0*7 50* 800 mm (± 5%)	1	台	<p>1.容积：≥400L</p> <p>2.整体采用304不锈钢</p> <p>3.温度：-6℃/+15℃</p> <p>4.电压/功率：220V/≤350W</p> <p>5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。</p> <p>6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。</p> <p>7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。</p> <p>8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。</p> <p>9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。</p> <p>10.能效等级：一级能效或二级能效</p> <p>11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准）</p>	否	

1 G 1 0	灭蝇 灯	500 *16 5*3 35 mm (± 5%)	1	台	1. 粘捕式 2. 电压(V): 220V 3. 功率(W): ≤40W 4. 要求产品安全稳定, 防霉性能好。 5.防水等级: IPX4 6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低, 无异味, 无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。	否	
1H更衣室							
1 H 0 1	不锈 钢更 衣柜	900 *42 0*1 800 mm (± 5%)	1	台	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、柜身采用厚≥1.0mm不锈钢板 3、层板采用厚≥1.0mm不锈钢板,配厚≥1.0mm不锈钢板做加力筋 4、掩门采用厚≥0.8mm不锈钢板	否	
1J调料库、主食库							
1J 0 1	四层 平板 货架	120 0*5 00* 180 0mm (± 5%)	2	台	1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm, 加筋厚度≥1.2mm 4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个 5.搁板应能承受≥100KG 载荷, 去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016; GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书	否	

1J02	四层平板货架	1500*500*1800mm (±5%)	3	台	<p>1.采用304不锈钢制作</p> <p>2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm</p> <p>3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm</p> <p>4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个</p> <p>5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1J03	平板推车	815*500*980mm (±5%)	1	台	<p>1、整体采用304不锈钢制作</p> <p>2、车身采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>3、配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品</p> <p>4、产品符合依据GB4806.9-2023标准</p>	否	
1J04	地架	1000*500*200mm (±5%)	7	台	<p>1.整体采用304不锈钢制作</p> <p>2.立柱38*38mm不锈钢方管用料厚度≥1.5mm</p> <p>3.层板采用304不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm</p> <p>4.每台配备不锈钢加重调整脚不少于4个</p>	否	
1K收货检验室、垃圾间							

1 K O 1	单门 留样 柜	610 *75 0*1 960 mm (± 5%)	1	台	<p>1.容积: ≥500</p> <p>2.</p> <p>采用优质不锈钢</p> <p>3.温度: -6℃ /+15℃</p> <p>4.电压/功率: 220V/≤550W</p> <p>5.冷风循环制冷, 自蒸发, 电辅热化霜, 无需排冷凝水。</p> <p>6.电脑板智能控制, 柜内温度一目了然, 柜内不同区域温差不超过2度。</p> <p>7.可拆式门封条</p> <p>8.箱体内部采用圆角设计, 一体式机组, 压缩机, 冷凝器, 风机可整机拉出。</p> <p>9.采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风, 前排风, 适应于设备靠墙密闭环境使用。</p> <p>10.三层中空玻璃门, 环保制冷剂R290, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。</p> <p>11.提供产品符合GB 4806.9-2023标准的食安检测报告, 国家强制CCC认证</p> <p>12,能效等级: 一级能效或二级能效</p>	否	
1 K O 1 a	农药 残留 检测 仪		1	台	<p>1. 适用于蔬菜水果/茶叶粮食农产品等食品中的有机磷和氨基甲酸酯类农药残留的快速检测;</p> <p>2.可用于果蔬加工前的安全速测;</p> <p>3.自动判断样品是否合格。</p> <p>4.仪器具有100多种蔬菜名称菜单库, 分类管理, 并可按需添加或删除蔬菜名, 编辑蔬菜名称, 可直接打印出蔬菜名称。</p> <p>5.检测通道: ≥24通道。</p>	否	

1 K O 2	单星 水池	600 *60 0*8 10 mm (± 5%)	1	台	<p>1.整体采用304不锈钢制作</p> <p>2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋</p> <p>3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p> <p>4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚</p> <p>5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 K O 2 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	1	台	<p>台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm</p>	否	
1 K O 2 b	去水 器连 溢水 装置	与水 池匹 配	1	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为11/2"内螺纹和23/8"外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	否	

1 K 0 3	双层 工作 台	900 *60 0*8 10 mm (± 5%)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 K 0 4	240 L移 动垃 圾桶	740 *58 0*1 085 mm (± 5%)	6	台	<p>1.注塑成型，耐酸、耐碱、耐腐蚀；</p> <p>2.一体成型的塑料结构，坚韧耐用，可经受各种外力冲击；</p> <p>3.箱口加厚加固，可配合机械提升装置或环卫车辆使用；</p> <p>4.桶底特别加强，不易塌陷、变形与磨损，延长产品使用寿命；</p> <p>5.桶盖密合，可防止异味散发、雨水侵入、蚊蝇滋生；</p> <p>6.桶身可相互套叠，方便运输，节省储运空间与费用；</p>	否	
1 K 0 5	灭蝇 灯	500 *16 5*3 35 mm (± 5%)	1	台	<p>1. 粘捕式</p> <p>2. 电压(V): 220V</p> <p>3. 功率(W): ≤40W</p> <p>4. 要求产品安全稳定，防霉性能好。</p> <p>5.防水等级: IPX4</p> <p>6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射。</p> <p>7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。</p>	否	
1L洗碗间							

1	单孔	150	1	台	1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑	否	
L	收残	0*7			2、脚通采用Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个		
0	工作台	60*			3、台面开孔直径300mm		
1		810					
		mm					
		(±					
		5%					
)					
1	垃圾	555	1	台	1.材质：全新环保PP新料，工艺：一体注塑成型	否	
L	桶	*50			2.带360°旋转万向轴轮，采用高耐磨塑料和纯钢轮毂		
0		5*7			3.配套垃圾桶盖		
2		45					
		mm					
		(±					
		5%					
)					
1	▲鼓	100	1	台	功率：3KW/220V 耗水量：≤120升/小时	否	
L	泡预	0*7			1.双层结构降噪，节约能源；		
0	洗池	60*			2.高度可调节；		
3		810			3.喷臂设有防堵回流装置，易于检修清洗；		
		mm			4.全密封设计，防水、防止虫鼠；		
		(±			5.采用高压风机使水产生力度冲刷餐具，达到除渣预洗目的；		
		5%			6.带有残渣过滤功能；		
)			7.电器元件采用优质品牌，功能稳定可靠。		

		1 L 0 5	高压 花洒 龙头	80* 520 *10 50 mm (± 5%)	1	台	1 座台式单孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理 2 直管采用快速安装设计，安装简单高效 3 150mm±5%长的墙上托架； 4.接水口口径为G1/2内螺纹； 5.产品技术要求符合GB25501-2019《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》标准指标要求	否	
							1.适用于星级酒店、政府机关餐厅、高校、企业员工食堂、餐饮公司、中央厨房等； 可清洗碗、碟、杯子、托盘、刀、叉、调羹筷子等餐具； 2.组成部分：入口区+主洗区+预喷淋区+高温喷淋区+烘干区+出口区组成； 传送带速度：1.6-2.2米/分钟 清 洗 量：3000-4500 碟/小时（8寸碟） 耗水量：320 升/小时 清洗温度：55-60℃ 漂洗温度：82-90℃ 传送带宽 度：605mm 清洗高度：420mm 进 口长度：800mm 出口长度：1000m m 主洗加热功率：9 kW 水箱容量：9 0升 漂洗加热功率：33 kW 烘干加热 功率：9.75 kW 总配电量：≤53.4 k W 电源： ~380V/50Hz/3 外形尺寸： 4000×850×2100mm (±5%) 3.配置热回收模块，可实现废热回收 利用，节能减排； 4.双层优质SU304不锈钢板材+保温 棉三层设计，防止热量外溢，很大程 度的节约能耗，改善工作环境； 5.控制系统采用数字电子显示，设有 故障报警提示，显示运行实时状态；		

						<p>带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）；</p> <p>17.洗碗机符合检测依据GB/T2653-2008的标准；面弯：厚度1.4mm，弯心直径4.2mm，弯曲角度180°焊接处面曲无缺欠（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）；</p> <p>18.洗碗机符合检测依据GB/T 9274-1988点滴法测试，检测对象：洗碗机电机/输送带电机；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 23±2℃，放置 500h 后用水清洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化；（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）</p> <p>19.洗碗机符合检测依据GB/T 5169.11-2017《电工电子产品着火危险试验第11部分：灼热丝/热丝基本试验方法成品的灼热丝可燃性试验方法》；检测对象：洗碗机控制系统，检测项目：灼热丝试验；试验温度600℃，时间30S，火焰高度0mm，绢纸未起火，木板未烧焦，判定检测结果通过（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）。</p>		
1707	集气罩	4600*1000*610mm（±5%）	4.6	m ²	<p>1、采用304不锈钢板焊接制作</p> <p>2、板材厚度为≥1.5mm不锈钢板，不锈钢国标30*30*3.0mm法兰连接</p> <p>3、根据现场定制</p>	否		

1 L O 7 a	烟罩 装饰 板	660 0*1 500 mm (± 5%)	1 0	m ²	1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2、与烟罩匹配，高度≥1500mm 3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm	否	
1 L O 8	洁碟 台	100 0*7 60* 810 mm (± 5%)	1	台	1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑 3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm 5.产品符合依据GB4806.9-2023标准	否	
1 L 1 O	活动 双层 工作 台	150 0*8 00* 810 mm (± 5%)	1	台	1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑 3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm 5.配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为承重耐磨静音耐油的橡胶制品 6.产品符合依据GB4806.9-2023标准 7.提供符合GB 4806.1-2016; GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书	否	

1 L 1 1 1	大单 星水池	100 0*7 60* 810 mm (± 5%)	3	台	<p>1.整体采用304不锈钢制作</p> <p>2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋</p> <p>3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p> <p>4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚</p> <p>5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
1 L 1 1 1 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	3	台	<p>台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm</p>	否	
1 L 1 1 1 b	去水 器连 溢水 装置	与水 池匹 配	3	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为1 1/2"内螺纹和2 3/8"外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	否	
1 L 1 1 2	洗地 龙头	软管 长度 11 m	1	台	<p>主弹簧为合金材质,超过25kg拉力测试;导向臂为不锈钢结构,4个方向定位,容易调节;卷盘和基座为不锈钢表面涂上粉末;结实的铜管旋转接头,有橡胶和尼龙垫圈保护;管子为黑色的橡胶,≥11米软管</p>	否	

1	软水机(带盐箱)	560*500*140mm (±5%)	1	台	盐箱参考尺寸: φ240*500mm (±5%) 产品净重: ≥85kg 产水流量: ≥500L/H 额定功率不含增压泵: ≥20W	否	
1	四层平板货架	1200*500*180mm (±5%)	1	台	1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm, 加筋厚度≥1.2mm 4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个 5.搁板应能承受≥100KG 载荷, 去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016; GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书	否	
1	拖把池(组装式)	1200*400*170mm (±5%)	1	台	1.整体采用304不锈钢制作 2.星盆采用304不锈钢板, 厚度≥1.5mm 3.台脚采用φ38mm厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通, 横撑φ25*1.5mm 不锈钢圆管, 配可调不锈钢子弹脚	否	
1	不锈钢双门高温消毒柜	1192*552*1660mm (±5%)	2	台	1、SUS430不锈钢箱体外观,SUS430 不锈钢门体结构,201不锈钢层架; 2、黑色玻璃控制面板,可选高温消毒(高温二星级消毒)与60分钟中温烘干功能; 3、触摸开关控制,温度数码显示,风机内循环,操作简便,二星级高温消毒。 4、电压/功率: 220V/2.2kW	否	

1	双通碗柜	1200*500*180mm (±5%)	2	台	<p>1、整体采用304不锈钢制作</p> <p>2、层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋，四边需折下40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用304不锈钢制作厚度≥1.0mm</p> <p>5、台脚采用直径51mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆管，配可调金属子弹脚</p>	否	
1	灭蝇灯	500*165*35mm (±5%)	2	台	<p>1. 粘捕式</p> <p>2. 电压(V): 220V</p> <p>3. 功率(W): ≤40W</p> <p>4. 要求产品安全稳定，防霉性能好。</p> <p>5.防水等级: IPX4</p> <p>6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。</p> <p>7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。</p>	否	
1M一层自助餐区							
1	定制双面玻璃罩连四个射灯 (立柱为80mm圆柱)	2200*1250*80mm (±5%)	5	台	立柱为80mm圆柱为镜面不锈钢，立柱厚度为2.0mm.	否	

1 M O D E 1 b	定制 双面 玻璃 罩连 四个 7W 射灯 (立 柱为 80 mm 圆柱)	155 0*1 250 *80 0m m (± 5%)	1	台	立柱为80mm圆柱为镜面不锈钢，立柱厚度为2.0mm.	否	
1 M O D E 1 c	镀膜 玻璃	220 0*1 50 mm (± 5%)	1 0	台	镀膜钢化玻璃，厚度≥8mm	否	
1 M O D E 1 d	镀膜 玻璃	155 0*1 50 mm (± 5%)	2	台	镀膜钢化玻璃，厚度≥8mm	否	
1 M O D E 2	长方 形碟 菲餐 炉复 底	585 *48 5*3 10 mm (± 5%)	2 4	台	1.炉身及餐盘均采用食品级304加厚不锈钢材 2.配置大玻璃可视窗 3.新型缓冲阻尼，可根据需要调节炉盖缓冲松紧，任意角度悬停或缓降	否	
1 M O D E 2 a	食品 夹	23.5 mm (± 5%)	3 0	个	选用优质304#不锈钢板制作，厚度≥1.2mm	否	

1 M O 2 b	方形 搁盘	26* 10 mm (± 5%)	3 0	个	选用优质304#不锈钢板制作，厚度≥ 1.2mm	否	
1 M O 3	嵌入 式保 温炉	340 *34 0*1 32 mm (± 5%)	2 4	台	<p>1、单相电输入宽电压工作，额定功率220V/0.8KW;</p> <p>2、保温性能好，温度波动幅度小，确保均匀受热。</p> <p>3、运行低噪音，营造安静舒适的环境。</p> <p>4、嵌入式设计，整体台面一体性好，美观大方。</p> <p>5、兼容性广：对各类铁质及不锈钢材质锅具拥有广泛的适应性，解决市面电磁炉对锅具材质兼容性的难题。</p> <p>6、采用TOP（三端离线式）开关电源供电，功耗低输出功率大，功率输出持续稳定。</p> <p>7、控制系统自我诊断程序，多重用电保护设计及故障提醒功能，确保用户使用安全。</p>	否	
1 M O 4	嵌入 式暖 汤煲	380 *38 0*3 20 mm (± 5%)	4	台	<p>1. 外壳及内胆均采用食品级304不锈钢材质</p> <p>2.容量：≥11L</p> <p>3.9档精准调温控制</p> <p>4.额定功率220V/0.8KW</p>	否	

1	M	0	5	污碟柜连车	1200*760*810mm (±5%)	4	台	<p>1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>2、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>3、车身板厚度为≥1.2mm</p> <p>4、配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨，静音.耐油的橡胶制品，带刹车</p>	否	
学员二层餐厅厨房										
2A备餐间										
2	A	0	1	送餐服务车	600*900*810mm (±5%)	3	台	<p>1、整体采用304不锈钢制作</p> <p>2、车身采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.5mm不锈钢板做补强撑</p> <p>3、配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为承重耐磨静音耐油的橡胶制品</p> <p>4、提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p>	否	
2	A	0	2	活动保温车	756*957*1793mm (±5%)	3	台	<p>温度范围78-85℃，11对导轨适放GN2/1份数盘</p> <p>内部尺寸：540*680*1385mm(±5%)</p> <p>层架尺寸：530*640mm</p> <p>层数：11层</p> <p>功率：≤2.7kW</p>	否	
2	A	0	3	▲单门移动宴会冷藏车（电子屏）	791*858*1806mm (±5%)	1	台	<p>容积：450L</p> <p>内外部材质：不锈钢</p> <p>温度范围：+1/+4℃</p> <p>7对导轨适放GN2/1份数盆和1对导轨适放GN1/1份数盆</p> <p>电源：220V/50HZ/1Ph</p> <p>压缩机：1/2HP</p> <p>功率：0.3W</p>	否	

2A004	右单星工作台	850*700*810mm (±5%)	1	台	1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm 6.产品符合GB4806.9-2023标准要求	否	
2A04a	双温龙头	台出双温龙头	1	台	台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm	否	
2A04b	去水器连接溢水装置	与水池匹配	1	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	否	
2A005	灭蝇灯	500*165*335mm (±5%)	2	台	1. 粘捕式 2. 电压(V): 220V 3. 功率(W): ≤40W 4. 要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级: IPX4 6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。	否	
2B留样间							

2 B 0 1	感应 洗手 星	450 *40 0*3 00 mm (± 5%)	1	台	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口 5、挂墙式安装	否	
2 B 0 1 a	双温 感应 龙头	双温 感应	1	台	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC控制模块，电源可选交流电或1.5V*4直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口4分外螺纹	否	
2 B 0 2	不锈 钢更 衣柜	450 *45 0*1 800 mm (± 5%)	1	台	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、柜身采用厚≥1.0mm不锈钢板 3、层板采用厚≥1.0mm不锈钢板,配厚≥1.0mm不锈钢板做加力筋 4、掩门采用厚≥0.8mm不锈钢板	否	

2 B 0 3	上下 双门 冷藏 高身 柜	610 *75 0*1 960 mm (± 5%)	1	台	<p>1.容积: ≥500</p> <p>2.</p> <p>整体采用304不锈钢</p> <p>3.温度: -6℃/ +15℃</p> <p>4.电压/功率: 220V/≤550W</p> <p>5.冷风循环制冷, 自蒸发, 电辅热化霜, 无需排冷凝水。</p> <p>6.电脑板智能控制, 柜内温度一目了然, 柜内不同区域温差不超过2度。</p> <p>7.箱体内部采用圆角设计, 一体式机组, 压缩机, 冷凝器, 风机可整机拉出。</p> <p>8.采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风, 前排风, 适应于设备靠墙密闭环境使用。</p> <p>9.环保制冷剂R290, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。</p> <p>10.能效等级: 一级能效或二级能效</p> <p>11.提供承诺书(承诺符合行业标准或国家标准)</p>	否	
2 B 0 4	壁挂 式净 水器	600 *14 0*7 50 mm (± 5%)	1	台	<p>1、壁挂式</p> <p>2、额定电压220V、功率: ≥20W</p> <p>3、整机尺寸: 600*140*750mm。</p> <p>4、四级过滤工艺: PP棉+一级活性炭+二级活性炭+UF超滤膜, 综合过滤技术, 有效改善水质口感。</p> <p>5、过滤精度: 10纳米级主过滤膜, 可有限去除悬浮物, 病原体, 微生物。</p> <p>6、全不锈钢材质, 安全卫生。</p> <p>7、产纯净水能力: ≥500L/h。</p>	否	

2 B 0 5	三星 水池	160 0*7 60* 810 mm (± 5%)	1	台	<p>1.整体采用304不锈钢制作</p> <p>2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋</p> <p>3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p> <p>4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚</p> <p>5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
2 B 0 5 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	2	台	<p>台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm</p>	否	
2 B 0 5 b	去水器连 溢水装置	与水 池匹 配	3	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为1 1/2"内螺纹和2 3/8"外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	否	

2 B 0 6	双层 工作 台	800 *76 0*8 10 mm (± 5%)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
2 B 0 7	刀具 消毒 柜	400 *20 0*6 20 mm (±5%)	1	台	<p>1.全自动电子显示</p> <p>2.刀箱内有防脱落设置，放置刀具时刀刃向内刀背向外，确保操作人员取放刀时安全无忧</p> <p>3.箱内可放置≥10把刀</p> <p>4.自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定，简便操作</p> <p>5.采用优质紫外线灯管，使用寿命长达8000小时</p> <p>6.紫外线波长为253.7nm，可有效破坏细菌病毒中的DNA或RNA，达到杀菌消毒效果</p> <p>7.茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄</p> <p>8.刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线伤人</p> <p>9.亚克力透光刀架，方便抽取刀具，360°全方位杀菌，无卫生死角，更安全卫生</p> <p>10.电压/功率：220V/≤15W</p>	否	

2 B 0 8	壁挂 式空 调连 支架 连安 装铜 管	1.5P , 铜 管2 5米	1	台	1.操控方式: 键控/遥控 2.能效等级: 一级能效 3.变频/定频: 变频 4.匹数: 1.5匹 5.冷暖类型: 冷暖 6.适用面积范围: 15-23m²	否	
2 B 0 9	双门 冷藏 平台 雪柜	180 0*7 50* 800 mm (±5 %)	1	台	1.容积: ≥400L 2. 整体采用304不锈钢 3.温度: -6°C/+1 5°C 4.电压/功率: 220V/≤350W 5.冷风循环制冷, 自蒸发, 电辅热化霜, 无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制, 柜内温度一目了然, 柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计, 一体式机组, 压缩机, 冷凝器, 风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风, 前排风, 适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10.能效等级: 一级能效或二级能效 11.提供承诺书(承诺符合行业标准或国家标准)	否	

2 B 1 0	双层 工作 台	780 *76 0*8 10 mm (±5 %)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
2 B 1 1	单通 工作 台柜	970 *70 0*8 00 mm (±5 %)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm</p> <p>3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm</p> <p>5.配加重可调整脚不少于4个</p> <p>6.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>7.产品符合依据GB4806.9-2023标准要求</p>	否	
2 B 1 2	紫外 线消 毒灯	36 W	1	台	<p>1. 电压(V): 220V</p> <p>2. 功率(W): 36W</p> <p>3. 固定方式: 插入式</p> <p>4. 控制方式: 遥控控制</p> <p>5. 要求产品安全稳定，防霉性能好。</p>	否	
2C二层明档							

201	双层工作台	800*800*10mm (±5%)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
202	四头电磁煲仔炉	800*800*10mm (±5%)	1	台	<p>1、功率：3.5KW*4，电压380V，尺寸约：800*800*850；</p> <p>2、聚能线圈盘，火力均匀强劲；</p> <p>3、机芯、线盘双通道散热；</p> <p>4、旋转式五档火力轻松调节，操作简单方便，火候掌控更精确；</p> <p>5、一体折弯门把手；</p> <p>6、面板SUS304不锈钢，厚度≥1.2mm，侧板厚度≥1.0mm；</p> <p>7、无明火，无烟尘，无废气，低噪音，电磁感应加热；</p> <p>8、独有超宽工作电压设计，运行稳定更安全；</p> <p>9、所投3.5KW*4的商用电磁煲仔须提供依据GB40876-2021，热效率≥90%且能效等级为1级的检测报告。</p>	否	

203	双层工作台	1000*800*810mm (±5%)	2台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
204	▲电热十二头煮面炉	800*800*810mm (±5%)	1台	<p>1、功率：9KW*2，电压380V。</p> <p>2、面缸材质：SUS304+SUS443，单缸尺寸：L460*W310*H200mm，底部厚度≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm，标配12个φ140mm煮面笼。</p> <p>3、液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长；</p> <p>4、IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋；</p> <p>5、旋钮式温度调节，可调温度30~100℃，调温更加简单、精确；</p> <p>6、独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作；</p> <p>7、面板SUS304不锈钢，厚度1.7mm，侧板SUS201不锈钢，厚度0.8mm；</p> <p>8、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。</p>	否	

2	▲电	800	1	台	<p>1、功率15KW，电压：380V，</p> <p>2、煮面桶φ500mm,深度300mm，底部厚度≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm。</p> <p>3、电磁感应加热，火力输出热值高，加热面积大，均匀受热；</p> <p>4、ADD磁电引擎，数字驱动、多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠；</p> <p>5、喇叭形隧道散热风道设计、散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟侵蚀电路；</p> <p>6、PPS齿形线盘组件，磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘；</p> <p>7、面板SUS304不锈钢，足厚度1.7mm，侧板厚度1.0mm。</p> <p>8、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。</p>	否
C	磁单	*80				
0	头煮	0*8				
5	面炉	10				
		mm				
		(±5				
		%)				

2 C 0 7	单星 水池	760 *76 0*8 10 mm (±5 %)	1	台	<p>1.整体采用304不锈钢制作</p> <p>2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋</p> <p>3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p> <p>4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚</p> <p>5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
2 C 0 7 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	1	台	<p>台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm</p>	否	
2 C 0 7 b	去水 器连 溢水 装置	与水 池匹 配	1	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为1 1/2"内螺纹和2 3/8"外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	否	

208	双门 冷藏 平台 雪柜	1800*750*800mm (±5%)	2	台	<p>1.容积: ≥400L</p> <p>2.</p> <p>整体采用304不锈钢</p> <p>3.温度: -6℃/+15℃</p> <p>4.电压/功率: 220V/≤350W</p> <p>5.冷风循环制冷, 自蒸发, 电辅热化霜, 无需排冷凝水。</p> <p>6.电脑板智能控制, 柜内温度一目了然, 柜内不同区域温差不超过2度。</p> <p>7.箱体内部采用圆角设计, 一体式机组, 压缩机, 冷凝器, 风机可整机拉出。</p> <p>8.采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风, 前排风, 适应于设备靠墙密闭环境使用。</p> <p>9.环保制冷剂R290, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。</p> <p>10.能效等级: 一级能效或二级能效</p> <p>11.提供承诺书(承诺符合行业标准或国家标准)</p>	否	
	单通 工作台柜	1500*760*810mm (±5%)	1	台	<p>1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm, 配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm</p> <p>3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm, 配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm</p> <p>5.配加重可调整脚不少于4个</p> <p>6.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载, 其变形量≤0.2mm</p> <p>7.产品符合依据GB4806.9-2023标准要求</p>	否	

2 C 1 0	开水器	440 *35 0*7 50 mm (±5 %)	1	台	70L开水器 水箱容积≥34L 380V/6KW	否	
2 C 1 0 a	开水器底座	550 *55 0*4 00 mm (±5 %)	1	台	采用厚1.2mm不锈钢板加工制作	否	
2 C 1 1 1	右单星工作台	180 0*7 00* 810 mm (±5 %)	1	台	1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm 6.产品符合GB4806.9-2023标准要求	否	
2 C 1 1 a	双温龙头	台出双温龙头	1	台	台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm	否	
2 C 1 1 b	去水器连溢水装置	与水池匹配	1	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	否	
2D洗消间							

2 D 0 1	单孔 收残 工作 台	100 0*8 00* 810 mm (±5 %)	1	台	1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2、脚通采用Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 3、台面开孔直径300mm	否	
2 D 0 2	垃圾 桶	555 *50 5*7 45 mm (±5 %)	1	台	1.材质：全新环保PP新料，工艺：一体注塑成型 2.带360°旋转万向轴轮，采用高耐磨塑料和纯钢轮毂 3.配套垃圾桶盖	否	
2 D 0 3	▲鼓 泡预 洗池	100 0*8 00* 810 mm (±5 %)	1	台	功率：3KW/220V 耗水量：≤120升/小时 1.双层结构降噪，节约能源； 2.高度可调节； 3.喷臂设有防堵回流装置，易于检修清洗； 4.全密封设计，防水、防止虫鼠； 5.采用高压风机使水产生力度冲刷餐具，达到除渣预洗目的； 6.带有残渣过滤功能； 7.电器元件采用优质品牌，功能稳定可靠。	否	
2 D 0 4			1	台	1.适用于星级酒店、政府机关餐厅、高校、企业员工食堂、餐饮公司、中央厨房等； 可清洗碗、碟、杯子、托盘、刀、叉、调羹筷子等餐具； 2.组成部分：入口区+主洗区+预喷淋区+高温喷淋区+烘干	否	

[illegible]

					<p>查询截图备查)；</p> <p>18.洗碗机符合检测依据GB/T 9274-1988点滴法测试，检测对象：洗碗机电机/输送带电机；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 23±2℃，放置 500h 后用水清洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化；（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）</p> <p>19.洗碗机符合检测依据GB/T 5169.11-2017《电工电子产品着火危险试验第11部分：灼热丝/热丝基本试验方法成品的灼热丝可燃性试验方法》；检测对象：洗碗机控制系统，检测项目：灼热丝试验；试验温度600℃，时间30S，火焰高度0mm，绢纸未起火，木板未烧焦，判定检测结果通过（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）。</p>		
2 D 0 5	集气罩	500 0*1 100 *61 0mm m(± 5%)	5.5	m ²	<p>1、采用304不锈钢板焊接制作</p> <p>2、板材厚度为≥1.5mm不锈钢板，不锈钢国标30*30*3.0mm法兰连接</p> <p>3、根据现场定制</p>	否	
2 D 0 5 a	烟罩装饰板	610 0*1 500 mm (±5 %)	9.2	m ²	<p>1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制</p> <p>2、与烟罩匹配，高度≥1500mm</p> <p>3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p>	否	

2	活动 双层 工作台	120 0*6 00* 810 mm (±5 %)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为承重耐磨静音耐油的橡胶制品</p> <p>6.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
2	四门 碗柜	120 0*5 00* 180 0mm m(± 5%)	2	台	<p>1、整体采用304不锈钢制作</p> <p>2、层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋，四边需折下40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用304不锈钢制作厚度≥1.0mm</p> <p>5、台脚采用直径51mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆管，配可调金属子弹脚</p>	否	
2	不锈钢双 门高温消 毒柜	119 2*5 52* 166 0mm m(± 5%)	2	台	<p>1、SUS430不锈钢箱体外观,SUS430不锈钢门体结构,201不锈钢层架;</p> <p>2、黑色玻璃控制面板,可选高温消毒(高温二星级消毒)与60分钟中温烘干功能;</p> <p>3、触摸开关控制,温度数码显示,风机内循环,操作简便,二星级高温消毒。</p> <p>4、电压/功率: 220V/2.2kW</p>	否	

2 D 0 9	洗地 龙头	软管 长度 11 m	1	台	主弹簧为合金材质,超过25kg拉力测试; 导向臂为不锈钢结构,4个方向定位,容 易调节;卷盘和基座为不锈钢表面涂上 粉末;结实的铜管旋转接头,有橡胶和尼 龙垫圈保护;管子为黑色的橡胶,≥11米 软管	否	
2 D 1 0	开口 柜	550 *76 0*8 10 mm (±5 %)	1	台	1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5 mm, 配厚度≥1.2mm不锈钢板做加 力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2m m 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2m m, 配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力 筋 4.配加重可调整脚不少于4个 5.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载, 其变形量≤0.2mm 6.产品符合GB4806.9-2023标准要求	否	
2 D 1 1	软水 机(带盐 箱)	560 *50 0*1 140 mm (±5 %)	1	台	盐箱参考尺寸: φ240*500mm 产品净重: ≥85kg 产水流量: ≥500L/H 额定功率不含增压泵: ≥20W	否	

2 D 1 2	三星 水池	180 0*7 60* 810 mm (±5 %)	1	台	<p>1.整体采用304不锈钢制作</p> <p>2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋</p> <p>3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p> <p>4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚</p> <p>5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
2 D 1 2 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	2	台	<p>台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm</p>	否	
2 D 1 2 b	去水 器连 溢水 装置	与水 池匹 配	3	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为1 1/2"内螺纹和2 3/8"外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	否	
2 D 1 3	灭蝇 灯	500 *16 5*3 35 mm (±5 %)	1	台	<p>1. 粘捕式</p> <p>2. 电压(V): 220V</p> <p>3. 功率(W): ≤40W</p> <p>4. 要求产品安全稳定，防霉性能好。</p> <p>5.防水等级: IPX4</p> <p>6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。</p> <p>7.工作温度下的漏电流≤3.5MA。</p>	否	

2 D 1 4	简易 工作 台	300 *80 0*8 00 mm (±5 %)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
2E二层自助餐区							
2 E 0 1 a	定制 双面 玻璃 罩连 四个 7W 射灯 (立 柱为 80 mm 圆柱)	220 0*1 250 *80 0m m (±5 %)	1 0	台	立柱为80mm圆柱为镜面不锈钢，立柱厚度为2.0mm	否	

2E01b	定制 双面 玻璃 罩连 四个 7W 射灯 (立 柱为 80 mm 圆柱)	155 0*1 250 *80 0mm (mm (±5 %)	2	台	立柱为80mm圆柱为镜面不锈钢，立柱厚度为2.0mm	否	
2E01c	镀膜 玻璃	220 0*1 50 mm (± 5%)	2 0	台	镀膜钢化玻璃，厚度≥8mm	否	
2E01d	镀膜 玻璃	155 0*1 50 mm (± 5%)	4	台	镀膜钢化玻璃，厚度≥8mm	否	
2E02	长方 形碟 菲餐 炉复 底	585 *48 5*3 10 mm (±5 %)	4 8	台	1.炉身及餐盘均采用食品级304加厚不锈钢材 2.配置大玻璃可视窗 3.新型缓冲阻尼，可根据需要调节炉盖缓冲松紧，任意角度悬停或缓降	否	
2E02a	食品 夹	23.5 mm (±5 %)	6 0	个	选用优质304#不锈钢板制作，厚度≥1.2mm	否	

2 E 0 2 b	方形 搁盘	26* 10 mm (± 5%)	6 0	个	选用优质304#不锈钢板制作，厚度≥ 1.2mm	否	
2 E 0 3	嵌入 式保 温炉	340 *34 0*1 32 mm (±5 %)	4 8	台	1、单相电输入宽电压工作，额定功率 220V/0.8KW 2、保温性能好，温度波动幅度小，确 保均匀受热。 3、运行低噪音，营造安静舒适的环境 。 4、嵌入式设计，整体台面一体性好， 美观大方。 5、兼容性广：对各类铁质及不锈钢材 质锅具拥有广泛的适应性，解决市面 电磁炉对锅具材质兼容性的难题。 6、采用TOP（三端离线式）开关电源 供电，功耗低输出功率大，功率输出 持续稳定。 7、控制系统自我诊断程序，多重用电 保护设计及故障提醒功能，确保用户 使用安全。	否	
2 E 0 4	嵌入 式暖 汤煲	380 *38 0*3 20 mm (±5 %)	8	台	1.外壳及内胆均采用食品级304不锈钢 材质 2.容量：≥11L 3.9档精准调温控制	否	
2 E 0 5	污碟 柜连 车	120 0*7 60* 810 mm (±5 %)	6	台	1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1. 5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做 加力筋 2、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2 mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加 力筋 3、车身板厚度为≥1.2mm 4、配四个万向静音轮，其中两个万向 带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨，静 音.耐油的橡胶制品，带刹车	否	

学员三层餐厅厨房							
3A三层备餐间							
3A001	送餐服务车	600*900*810mm (±5%)	3	台	1、整体采用304不锈钢制作 2、车身采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.5mm不锈钢板做补强撑 3、配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为承重耐磨静音耐油的橡胶制品 4.提供符合GB 4806.1-2016; GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书	否	
3A002	活动保温车	756*957*1793mm (±5%)	3	台	温度范围78-85℃，11对导轨适放GN2/1份数盘 内部尺寸：540*680*1385mm(±5%) 层架尺寸：530*640mm 层数：11层 功率：≤2.7kW	否	
3A003	▲单门移动宴会冷藏车（电子屏）	791*858*1806mm (±5%)	1	台	容积：450L 内外部材质：不锈钢 温度范围：+1/+4℃ 7对导轨适放GN2/1份数盆和1对导轨适放GN1/1份数盆 电源：220V/50HZ/1Ph 压缩机：1/2HP 功率：0.3W	否	
3A004	开水器	440*350*750mm (±5%)	1	台	70L开水器 水箱容积≥34L 380V/6KW	否	

3A04a	开水器底座	550*550*400mm (±5%)	1	台	采用厚1.2mm不锈钢板加工制作	否	
3A055	右单星工作台	850*700*810mm (±5%)	1	台	1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm 6.产品符合GB4806.9-2023标准要求	否	
3A05a	双温龙头	台出双温龙头	1	台	台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm	否	
3A05b	去水器连溢水装置	与水池匹配	1	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	否	

3A006	灭蝇灯	500 *16 5*3 35 mm (±5%)	1	台	1. 粘捕式 2. 电压(V): 220V 3. 功率(W): ≤40W 4. 要求产品安全稳定, 防霉性能好。 5.防水等级: IPX4 6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低, 无异味, 无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。	否	
3B明档							
3B001	双层工作台	800 *80 0*8 10 mm (±5%)	1	台	1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm, 配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm, 配厚度≥1.2mm做补强撑 3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通, 配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载, 其变形量≤0.2mm 5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016; GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书	否	

3	四头	800	1	台	<p>1、功率：3.5KW*4，电压380V，尺寸约：800*800*850；</p> <p>2、聚能线圈盘，火力均匀强劲；</p> <p>3、机芯、线盘双通道散热；</p> <p>4、旋转式五档火力轻松调节，操作简单方便，火候掌控更精确；</p> <p>5、一体折弯门把手；</p> <p>6、面板SUS304不锈钢，厚度≥ 1.2mm，侧板厚度≥ 1.0mm；</p> <p>7、无明火，无烟尘，无废气，低噪音，电磁感应加热；</p> <p>8、独有超宽工作电压设计，运行稳定更安全；</p> <p>9、所投3.5KW*4的商用电磁煲仔须提供依据GB40876-2021，热效率$\geq 90\%$且能效等级为1级的检测报告。</p>	否	
3	双层	100	2	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥ 1.5mm，配厚度≥ 1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥ 1.2mm，配厚度≥ 1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用$\Phi 38$mm厚度≥ 1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥ 100KG荷载，其变形量≤ 0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	

3 B 0 4	▲电 热十 二头 煮面 炉	800 *80 0*8 10 mm (±5 %)	1	台	<p>1、功率：9KW*2，电压380V。</p> <p>2、面缸材质：SUS304+SUS443，单缸尺寸：L460*W310*H200mm，底部厚度≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm，标配12个φ140mm煮面笼。</p> <p>3、液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长；</p> <p>4、IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋；</p> <p>5、旋钮式温度调节，可调温度30~100℃，调温更加简单、精确；</p> <p>6、独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作；</p> <p>7、面板SUS304不锈钢，厚度1.7mm，侧板SUS201不锈钢，厚度0.8mm；</p> <p>8、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。</p>	否	
3 B 0 5	▲电 磁单 头煮 面炉	800 *80 0*8 10 mm (±5 %)	1	台	<p>1、功率15KW，电压：380V，</p> <p>2、煮面桶φ500mm,深度300mm，底部厚度≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm。</p> <p>3、电磁感应加热，火力输出热值高，加热面积大，均匀受热；</p> <p>4、ADD磁电引擎，数字驱动、多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠；</p> <p>5、喇叭形隧道散热风道设计、散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟侵蚀电路；</p> <p>6、PPS齿形线盘组件，磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘；</p> <p>7、面板SUS304不锈钢，足厚度1.7mm，侧板厚度1.0mm。</p> <p>8、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。</p>	否	

3 B 0 6	一体式UV净化明档玻璃烟罩	520 0*1 000 *61 0m m(± 5%)	5.2	m²	<p>1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：$\geq 4000\text{m}^3/\text{h}$，每组要求UV灯管数量为4根</p> <p>2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，油脂过滤器为$\geq 1.0\text{mm}$，烟罩底部应距离地面$\geq 2000\text{mm}$。排烟罩设有油污凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能</p> <p>3、UV一体式烟罩符合节能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）标准要求</p> <p>4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电箱；检修门都有一联锁装置，门开电断</p> <p>5、额定送风量下的初阻力$\leq 100\text{Pa}$；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置</p> <p>6、油烟去除效率应不低于95%，最高允许颗粒物排放浓度$\leq 2.0\text{mg}/\text{m}^3$非甲烷总烃排放浓度$\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$。</p>	否
------------------	---------------	--	-----	----	---	---

3 B 0 7	单通 工作 台柜	150 0*7 60* 810 mm (±5 %)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm</p> <p>3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm</p> <p>5.配加重可调整脚不少于4个</p> <p>6.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>7.产品符合依据GB4806.9-2023标准要求</p>	否	
3 B 0 8	单星 水池	760 *76 0*8 10 mm (±5 %)	1	台	<p>1.整体采用304不锈钢制作</p> <p>2.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋</p> <p>3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p> <p>4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚</p> <p>5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
3 B 0 8 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	1	台	<p>台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm</p>	否	

3 B 0 8 b	去水器连溢水装置	与水池匹配	1	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径 $\geq 87\text{mm}$ ，下水口为11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	否	
3 B 0 9	双门冷藏平台雪柜	1800*750*800mm ($\pm 5\%$)	2	台	1.容积: $\geq 400\text{L}$ 2. 整体采用304不锈钢 3.温度: $-6^{\circ}\text{C}/+15^{\circ}\text{C}$ 4.电压/功率: $220\text{V}/\leq 350\text{W}$ 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 $\geq 60\text{mm}$ 厚高密度发泡保温层。 10.能效等级：一级能效或二级能效 11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准）	否	

3 B 1 0	灭蝇 灯	500 *16 5*3 35 mm (± 5%)	1	台	1. 粘捕式 2. 电压(V): 220V 3. 功率(W): ≤40W 4. 要求产品安全稳定, 防霉性能好。 5.防水等级: IPX4 6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低, 无异味, 无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。	否	
3C三层热灶间							
3 C 0 1	燃气 四头 煮食 炉带 电子 打火 带安 全制	760 *76 0*8 10 mm (±5%)	1	台	1、整体采用304不锈钢拉丝板 2、炉面板边框采用≥1.5mm厚不锈钢板 3、炉面用采用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板, 炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热 4、炉身采用≥1.2mm厚不锈钢板, 炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板 5、炉体骨架采用40mm*40mm*4mm角铁, 炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6、配电子点火开关装置, 带熄火保护装置(开阀时间≤20s, 闭阀时间≤45s), 熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 7、配不锈钢加重调整脚不少于4个	否	

3 C 0 2	燃气 单头 无尾 小炒 灶连 风机 带电 子打 火带 安全 制	800 *11 00* (8 00+ 400) m m(± 5%)	1	台	<p>1.整体采用304不锈钢拉丝板制作</p> <p>2.炉面板及边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺</p> <p>3.炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板,炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风风机</p> <p>4.炉身采用≥1.2mm 厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板</p> <p>5.炉体骨架采用40mm*40mm*4mm镀锌角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚</p> <p>6.配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次</p> <p>7.安装控制阀，连接上下水</p> <p>8.含配套加厚炒锅1个，优质304不锈钢摇摆龙头1个</p> <p>9.配不锈钢加重调整脚不少于4个</p> <p>10.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性认证证书</p> <p>11.提供3C中国国家强制性产品认证证书</p>	否

1

3 C 0 3	燃气 双头 单尾 小炒 灶连 风机 带电 子打 火带 安全 制	180 0*1 100 *(8 00+ 400) m m(± 5%)	1	台	<p>1.整体采用304不锈钢拉丝板制作</p> <p>2.炉面板及边框采用厚度$\geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺</p> <p>3.炉面用$\geq 2.5\text{mm}$厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用$\geq 2.0\text{mm}$厚A3钢板,炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风风机</p> <p>4.炉身采用$\geq 1.2\text{mm}$厚不锈钢板，炉背采用$\geq 1.2\text{mm}$厚不锈钢板</p> <p>5.炉体骨架采用40mm*40mm*4mm镀锌角铁，炉脚采用$\phi 2"$无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚</p> <p>6.配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次</p> <p>7.安装控制阀，连接上下水</p> <p>8.含配套加厚炒锅2个，优质304不锈钢摇摆龙头1个</p> <p>9.配不锈钢加重调整脚不少于4个</p> <p>10.提供3C中国国家强制性产品认证证书</p>	否	
3 C 0 4	炉拼 台连 前挡 围板	300 *11 00* 810 mm (±5 %)	1	台	<p>1、台面板采用304不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢板做加力筋</p> <p>2、与设备匹配定制</p>	否	

3 C 0 5	▲三门燃气海鲜蒸柜连风机带电子打火带安全制	910 *91 0*1 850 mm (±5 %)	1	台	<p>1.蒸箱前框磨砂采用304不锈钢板厚度≥1.5mm</p> <p>2.内胆为304不锈钢厚度≥1.5mm</p> <p>3.前面板采用304不锈钢厚度≥1.2mm</p> <p>4.侧板采用304不锈钢厚度≥1.0mm</p> <p>5.蒸箱屉托条采用304不锈钢厚度≥2.0mm</p> <p>6.密封条采用镶入式硅胶密封条，方便拆卸更换</p> <p>7.蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式</p> <p>8.下箱骨架采用40*40*4mm国标角钢</p> <p>9.蒸箱水箱外壁采用304不锈钢板厚度≥2.0mm，蒸箱锅底钢板厚度≥2.5mm</p> <p>10.水箱采用高效往复式循环管结构,内循环Φ≥76mm不锈钢管4根,厚度≥3mm</p> <p>11.每个蒸箱都配备自动补水箱</p> <p>12.燃气接口：Φ25，进/排水15mm/40mm</p> <p>13.配备脉冲电子打火，熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次</p> <p>14.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否

3 C 0 6	▲一体式 UV 净化 豪华 型排 烟罩 连前 端孔 板送 风箱 (含 8组 LED 长方 形照 明灯)	480 0*1 800 *61 0m m(± 5%)	8. 6	m²	<p>1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：$\geq 4000\text{m}^3/\text{h}$，每组要求UV灯管数量为4根</p> <p>2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，油脂过滤器为$\geq 1.0\text{mm}$，烟罩底部应距离地面$\geq 2000\text{mm}$。排烟罩设有油污凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能</p> <p>3、UV一体式烟罩要求具有节能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）检测报告。</p> <p>4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断</p> <p>5、额定送风量下的初阻力$\leq 100\text{Pa}$；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置</p> <p>6、油烟去除效率应不低于95%，最高允许颗粒物排放浓度$\leq 2.0\text{mg}/\text{m}^3$非甲烷总烃排放浓度$\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$。</p>	否	
3 C 0 6 a	烟罩 装饰 板	840 0*1 500	1 2. 6	m²	<p>1、采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，与吊顶密封处理，根据现场定制</p> <p>2、与烟罩匹配，高度$\geq 1500\text{mm}$ 3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.5\text{mm}$</p>	否	

3 C 0 6 b	炉背 封钢	685 0*2 000 mm (±5 %)	1 3. 7	m²	板材采用304#不锈钢板制作，板材厚度≥1.2mm	否	
3 C 0 7	双通 工作 台柜	180 0*8 00* 810 mm (±5 %)	2	台	1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合GB4806.9-2023标准要求	否	
3 C 0 8	单星 水池	760 *76 0*8 10 mm (±5 %)	1	台	1.整体采用304不锈钢制作 2.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm 6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书	否	

3 C 0 8 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	1	台	台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm	否	
3 C 0 8 b	去水器连 溢水 装置	与水 池匹 配	1	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为1 1/2"内螺纹和2 3/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	否	
3 C 0 9	▲双 温四 门高 身柜	122 0*7 50* 196 0m m(± 5%)	1	台	1.容积：≥950 2. 整体采用304不锈钢 3.温度：-6℃/+15℃/-18℃/-22℃ 4.电压/功率：220V/750W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10.能效等级：一级能效或二级能效 11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准）	否	

3 C 1 0	刀具 消毒 柜	400 *20 0*6 20 mm (±5 %)	1	台	1.全自动电子显示 2.刀箱内有防脱落设置，放置刀具时刀刃向内刀背向外，确保操作人员取放刀时安全无忧 3.箱内可放置≥10把刀 4.自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定，简便操作 5.采用优质紫外线灯管，使用寿命长达8000小时 6.紫外线波长为253.7mm，可有效破坏细菌病毒中的DNA或RNA，达到杀菌消毒效果 7.茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄 8.刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线伤人 9.亚克力透光刀架，方便抽取刀具，360°全方位杀菌，无卫生死角，更安全卫生 10.电压/功率：220V/≤15W	否	
3 C 1 1	灭蝇 灯	500 *16 5*3 35 mm (±5 %)	1	台	1. 粘捕式 2. 电压(V)：220V 3. 功率(W)：≤40W 4. 要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4 6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。	否	
3D三层消毒间							
3 D 0 1	不锈 钢双 门高 温消 毒柜	119 2*5 52* 166 0 mm (±5 %)	2	台	1、SUS430不锈钢箱体外观,SUS430不锈钢门体结构,201不锈钢层架; 2、黑色玻璃控制面板,可选高温消毒(高温二星级消毒)与60分钟中温烘干功能; 3、触摸开关控制,温度数码显示,风机内循环,操作简便,二星级高温消毒。 4、电压/功率：220V/2.2kW	否	

3	四门碗柜	1200*500*180mm (±5%)	1	台	<p>1、整体采用304不锈钢制作</p> <p>2、层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋，四边需折下40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用304不锈钢制作厚度≥1.0mm</p> <p>5、台脚采用直径51mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆管，配可调金属子弹脚</p>	否	
3E三层洗碗间							
3	单孔收残工作台	940*760*10mm (±5%)	1	台	<p>1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2、脚通采用Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>3、台面开孔直径300mm</p>	否	
3	垃圾桶	555*505*745mm (±5%)	1	台	<p>1.材质：全新环保PP新料，工艺：一体注塑成型</p> <p>2.带360°旋转万向轴轮，采用高耐磨塑料和纯钢轮毂</p> <p>3.配套垃圾桶盖</p>	否	

3 E 0 3	▲鼓 泡预 洗池	100 0*7 60* 810 mm (± 5%)	1	台	功率：3KW/220V 耗水量：≤120 升/小时 1.双层结构降噪，节约能源； 2.高 度可调节； 3.喷臂设有防堵回流装 置，易于检修清洗； 4. 全密封设计，防水、防止虫鼠； 5.采 用高压风机使水产生力度冲刷餐具， 达到除渣预洗目的； 6.带 有残渣过滤功能； 7.电 器元件采用优质品牌，功能稳定可靠 。	否
3 E 0 4	简易 工作 台	760 *76 0*8 00 mm (± 5%)	1	台	1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5 mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补 强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2m m，配厚度≥1.2mm做补强撑 3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不 锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少 于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4 806.9-2023标准的食品接触卫生认证 证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-20 21、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀 性能认证证书	否

[illegible]

						<p>988点滴法测试，检测对象：洗碗机控制系统；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 $23\pm2^{\circ}\text{C}$，放置 500h 后用水清洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）；</p> <p>17.洗碗机符合检测依据GB/T2653-2008的标准；面弯：厚度1.4mm，弯心直径4.2mm，弯曲角度180°焊接处面曲无缺欠（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）；</p> <p>18.洗碗机符合检测依据GB/T 9274-1988点滴法测试，检测对象：洗碗机电机/输送带电机；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 $23\pm2^{\circ}\text{C}$，放置 500h 后用水清洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化；（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）</p> <p>19.洗碗机符合检测依据GB/T 5169.11-2017《电工电子产品着火危险试验第11部分：灼热丝/热丝基本试验方法成品的灼热丝可燃性试验方法》；检测对象：洗碗机控制系统，检测项目：灼热丝试验；试验温度600°C，时间30S，火焰高度0mm，绢纸未起火，木板未烧焦，判定检测结果通过（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）。</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

3E08	集气罩	3800*1000*610mm (±5%)	3.8	m ²	1、采用304不锈钢板焊接制作 2、板材厚度为≥1.5mm不锈钢板， 不锈钢国标30*30*3.0mm法兰连接 3、根据现场定制	否	
3E08a	烟罩装饰板	5800*1500mm (±5%)	8.8	m ²	1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2、与烟罩匹配，高度≥1500mm 3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm	否	
3E09	洁碟台	1000*760*810mm (±5%)	1	台	1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑 3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm 5.产品符合依据GB4806.9-2023标准	否	
3E11	软水机(带盐箱)	560*500*1140mm (±5%)	1	台	盐箱参考尺寸：φ240*500mm 产品净重：≥85kg 产水流量：≥500L/H 额定功率不含增压泵：≥20W	否	

3 E 1 2	三星 水池	180 0*7 00* 810 mm (± 5%)	1	台	<p>1.整体采用304不锈钢制作</p> <p>2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋</p> <p>3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p> <p>4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚</p> <p>5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
3 E 1 2 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	2	台	<p>台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm</p>	否	
3 E 1 2 b	去水器连 溢水装置	与水 池匹 配	3	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为1 1/2"内螺纹和2 3/8"外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	否	

3 E 1 3	四层 平板 货架	120 0*5 00* 180 0m m (±5 %)	1	台	1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个 5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016; GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书	否	
3 E 1 4	洗地 龙头	软管 长度 11 m	1	台	主弹簧为合金材质,超过25kg拉力测试;导向臂为不锈钢结构,4个方向定位,容易调节;卷盘和基座为不锈钢表面涂上粉末;结实的铜管旋转接头,有橡胶和尼龙垫圈保护;管子为黑色的橡胶,≥11米软管	否	
3 E 1 5	送餐 服务 车	600 *90 0*8 10 mm (±5 %)	2	台	1、整体采用304不锈钢制作 2、车身采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.5mm不锈钢板做补强撑 3、配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为承重耐磨静音耐油的橡胶制品 4.提供符合GB 4806.1-2016; GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书	否	

3 E 1 6	灭蝇 灯	500 *16 5*3 35 mm (± 5%)	1	台	1. 粘捕式 2. 电压(V): 220V 3. 功率(W): ≤40W 4. 要求产品安全稳定, 防霉性能好。 5.防水等级: IPX4 6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低, 无异味, 无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。	否	
3F布草间							
3 F 0 1	四层 平板 货架	120 0*5 00* 180 0mm (± 5%)	3	台	1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm, 加筋厚度≥1.2mm 4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个 5.搁板应能承受≥100KG 载荷, 去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016; GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的耐腐蚀性能认证证书	否	
3 F 0 2	单通 上掀 门布 草柜	120 0*6 00* 180 0mm (± 5%)	5	台	1、整体采用304不锈钢制作 2、层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm, 配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋, 四边需折下40mm, 层板可调, 配天梯及天梯码 3、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm, 配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4、门整体采用304不锈钢制作厚度≥1.0mm 5、台脚采用直径51mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆管, 配可调金属子弹脚	否	
3G包间餐台及备餐间							

3	长方 形电 热碟 菲餐 炉连 底座	585 *48 5*2 70 mm (± 5%)	7	台	1.全景大视窗取餐体验 2.食品级304板材加厚食物盘 3.水盘可任意取拿，可配合电热板或酒精两种加热方式使用。	否	
3	布菲 炉调 温电 热板	245 *20 0*2 5m m (± 5%)	7	台	1.功率：220V/300W 2.九档调节旋钮，温度可调；耐高温电源导线。	否	
3	双头 电热 保温 暖碟 车	450 *91 0*9 10 mm (± 5%)	1	台	功率：220V/0.8KW 净重：48KG 碟盘尺寸：230-310mm 规格尺寸：450*910*910mm	否	
3	数显 暖汤 煲	Φ31 5*3 35	2	台	1.功率：≤800W/220V 2.容量：≥11L 3.温控范围40℃~95℃，带数显调温，干烧加热，底部是个发热盘 4.外壳及内胆均采用食品级304不锈钢材质	否	
3	电热 保温 咖啡 鼎	405 *34 5*6 00 mm (± 5%)	2	台	1.功率/电压：≥900W/220V 2.容量：≥12L 3.304不锈钢板材制作	否	

3 G 0 5	单通 工作 台柜	110 0*6 00* 810 mm (± 5%)	1	台	1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据GB4806.9-2023标准要求	否	
3 G 0 6	即热 型开 水器	185 *43 0*5 55 mm (± 5%)	3	台	额定功率2kW 额定电压220V 容积7L 每小时出水量≥25L/h 单次最大出水量≥4L 供应人数≥15人 重量8.5kg	否	
3 G 0 7	单门 中温 消毒 柜	595 *50 0*1 000 mm (± 5%)	3	台	大容量；臭氧；中温烘干 消毒星级二星级 容量100-300L 规格参数 消毒温度75℃ 额定功率600W 外机尺寸长595mm；宽500mm；高1000mm 基本参数	否	

3 G 0 8	单通 工作 台柜	120 0*5 00* 810 mm (± 5%)	2	台	1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据GB4806.9-2023标准要求	否	
3H餐台							
3 H 0 1	长方 形玻 璃盖 碟菲 炉连 底座	585 *48 5*3 10 mm (± 5%)	2 4	台	1.整体采用优于传统304板材的新型21CT材质 2.内胆选配食品级304加厚不锈钢材质 3.配置大玻璃可视窗 4.新型缓冲阻尼，可根据需要调节炉盖缓冲松紧	否	
3 H 0 2	圆形 自助 餐炉 连底 座	360 *49 0*4 53 mm (± 5%)	4	台	1.容量：≥10L 2.食物接触部分采用304优质不锈钢 3.底部配合350W可任意调节的加热方式	否	

3	污碟柜连车	1200*760*810mm (±5%)	2	台	<p>1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>2、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>3、车身板厚度为≥1.2mm</p> <p>4、配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨，静音.耐油的橡胶制品，带刹车</p>	否	
排送风设备							
1	▲高压离心风机	30KW 35000M3/H 1310*2650*1541mm (±5%)	1	台	<p>1、风量：≥35000m³/h，功率：30kw，全压≥1907pa,SPB欧标皮带轮；涡轮材质：钢板，外形尺寸：1310*2650*1541mmmm (±5%)</p> <p>2、提供抗阻变技术检测报告</p> <p>3、一级能效检测报告</p> <p>4、CQC节能认证检测报告</p>	否	
2	▲高压离心风机	37KW 39500M3/H 1610*2650*1705mm (±5%)	1	台	<p>1、风量：≥39500m³/h，功率：37kw，全压≥2005pa,SPB欧标皮带轮；转速：≥1740r/min；参考重量：≥658kg；涡轮材质：钢板，外形尺寸：1610*2650*1705mmmm (±5%)</p> <p>2、提供抗阻变技术检测报告</p> <p>3、一级能效检测报告</p> <p>4、CQC节能认证检测报告</p>	否	

3	低噪音轴流风机(外加消音)	4.5 # 0.75KW/380V,4000m³/H	3	台	风量: ≥4000m³/h; 功率: ≥0.75kw; 全压: ≥450Pa; 转速: ≥1040r/min;	否	
4	低噪音送风柜	11KW,30740M3/H,1400*1520*1400mm (±5%)	1	台	风量: ≥30740m³/h, 功率: 11kw, 全压≥487pa,SPB欧标皮带轮; 转速: ≥580r/min; 参考重量: ≥450kg;	否	
5	低噪音送风柜	5.5KW,23200M3/H,1250*1400*1250mm (±5%)	1	台	风量: ≥23200m³/h, 功率: 5.5kw, 全压≥417pa,SPB欧标皮带轮; 转速: ≥580r/min;	否	

6	后倾 低噪 音排 风柜	7.5K W,1 918 3M3 /H	1	台	风量: $\geq 19183\text{m}^3/\text{h}$, 功率: 7.5kw , 全压 $\geq 714\text{pa}$,SPB欧标皮带轮; 转 速: $\geq 1400\text{r}/\text{min}$;	否	
7	低噪 音送 风柜	3K W,1 350 0M3 /H	1	台	风量: $\geq 13500\text{m}^3/\text{h}$, 功率: 3kw, 全压 $\geq 430\text{pa}$,SPB欧标皮带轮; 转速 : $\geq 750\text{r}/\text{min}$;	否	
8	后倾 低噪 音排 风柜	11K W,2 400 0M3 /H	1	台	风量: $\geq 24000\text{m}^3/\text{h}$, 功率: 11kw , 全压 $\geq 899\text{pa}$,SPB欧标皮带轮; 转 速: $\geq 1400\text{r}/\text{min}$;	否	
9	低噪 音送 风柜	5.5K W,2 030 0M3 /H,	1	台	风量: $\geq 20300\text{m}^3/\text{h}$, 功率: 5.5kw , 全压 $\geq 447\text{pa}$,SPB欧标皮带轮; 转 速: $\geq 580\text{r}/\text{min}$;	否	
10	后倾 低噪 音排 风柜	11K W,1 600 0M3 /H,	1	台	风量: $\geq 16000\text{m}^3/\text{h}$, 功率: 11kw , 全压 $\geq 1441\text{pa}$,SPB欧标皮带轮; 转 速: $\geq 1800\text{r}/\text{min}$;	否	
11	后倾 低噪 音排 风柜	7.5K W,1 380 0M3 /H	1	台	风量: $\geq 13800\text{m}^3/\text{h}$, 功率: 7.5kw , 全压 $\geq 1700\text{pa}$,SPB欧标皮带轮; 转 速: $\geq 1040\text{r}/\text{min}$;	否	
12	低噪 音送 风柜	5.5K W,2 030 0M3 /H	1	台	风量: $\geq 20300\text{m}^3/\text{h}$, 功率: 5.5kw , 全压 $\geq 447\text{pa}$,SPB欧标皮带轮; 转 速: $\geq 580\text{r}/\text{min}$;	否	

1 3	▲油烟净化器	风量 360 00M 3/H	1	台	1、设备外壳整体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 的冷轧钢板折弯焊接加工制作，表面经过高温喷塑防腐处理。 2、油烟、颗粒物净化效率不低于95%，非甲烷总烃净化效率不低于85%，通过国家CMA或CNAS认证资质的第三方检测报告。 3、设备应配备接地保护装置。	否	
1 4	▲油烟净化器	风量 420 00M 3/H，2. 5K W/2 20V	1	台	1、设备外壳整体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 的冷轧钢板折弯焊接加工制作，表面经过高温喷塑防腐处理。 2、油烟、颗粒物净化效率不低于95%，非甲烷总烃净化效率不低于85%，通过国家CMA或CNAS认证资质的第三方检测报告。 3、设备应配备接地保护装置。	否	
1 5	▲油烟净化器	风量 200 00M 3/H	1	台	1、设备外壳整体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 的冷轧钢板折弯焊接加工制作，表面经过高温喷塑防腐处理。 2、油烟、颗粒物净化效率不低于95%，非甲烷总烃净化效率不低于85%，通过国家CMA或CNAS认证资质的第三方检测报告。 3、设备应配备接地保护装置。	否	
1 6	▲油烟净化器	风量 240 00M 3/H	1	台	1、设备外壳整体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 的冷轧钢板折弯焊接加工制作，表面经过高温喷塑防腐处理。 2、油烟、颗粒物净化效率不低于95%，非甲烷总烃净化效率不低于85%，通过国家CMA或CNAS认证资质的第三方检测报告。 3、设备应配备接地保护装置。	否	
1 7	▲油烟净化器	风量 160 00M 3/H	1	台	1、设备外壳整体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 的冷轧钢板折弯焊接加工制作，表面经过高温喷塑防腐处理。 2、油烟、颗粒物净化效率不低于95%，非甲烷总烃净化效率不低于85%，通过国家CMA或CNAS认证资质的第三方检测报告。 3、设备应配备接地保护装置。	否	

18	▲油烟净化器	风量 16000M ³ /H	1	台	1、设备外壳整体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 的冷轧钢板折弯焊接加工制作，表面经过高温喷塑防腐处理。 2、油烟、颗粒物净化效率不低于95%，非甲烷总烃净化效率不低于85%，通过国家CMA或CNAS认证资质的第三方检测报告。 3、设备应配备接地保护装置。	否	
19	风机变频控制箱(不含穿管引线)	30KW/380V +2.2KW/220V	1	个	$\geq 1.2\text{mm}$ 厚冷轧板箱体，国产品牌元器件。	否	
20	风机变频控制箱(不含穿管引线)	37KW/380V +2.5KW/220V	1	个	$\geq 1.2\text{mm}$ 厚冷轧板箱体，国产品牌元器件。	否	
21	风柜变频控制箱(不含穿管引线)	7.5KW/380V +1.1KW/220V	1	个	与送风系统匹配 1.与风机净化器匹配，启动按钮控制箱 2.配保护启动开关，能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源 3.品牌元器件 4.根据现场设备定制、安装、调试	否	
22	风柜变频电箱(不含穿管引线)	11KW/380V +1.3kw/220V	1	个	380V/11KW+220V/1.3KW	否	

23	风柜 变频 控制 箱	11K W/3 80V +0. 98K W/2 20V	1	个	380V/11KW+220V/0.98KW	否	
24	风柜 变频 控制 箱	7.5K W/3 80V +0. 98K W/2 20V	1	个	380V/7.5KW+220V/0.98KW	否	
后勤餐厅厨房设备							
编 号	设 备 名 称	规 格 / 型 号	数 量	单 位	技 术 指 标	是 否 进 口 产 品	备 注
A厨房							

						<div>1.容积：≥950</div> <div>2.</div> <div>整体采用304不锈钢</div> <div>3.温度：-6℃/+15℃/-18℃/-22℃</div> <div>4.电压/功率：220V/750W</div> <div>5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。</div> <div>6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。</div> <div>7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。</div> <div>8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。</div> <div>9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。</div> <div>10能效等级：一级能效或二级能效</div> <div>11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准）</div>		
A01	▲双温四门高身柜	1220*750*1960mm（±5%）	2	台	否			

A02	双星水池	1500*700*810mm (±5%)	1	台	<p>1.整体采用304不锈钢制作</p> <p>2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋</p> <p>3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p> <p>4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚</p> <p>5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性性能认证证书</p>	否	
A02a	双温龙头	台出双温龙头	1	台	台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm	否	
A02b	去水器连溢水装置	与水池匹配	2	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为11/2"内螺纹和23/8"外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	否	
A03	挂墙层板	1100*350mm (±5%)	2	台	<p>1、采用304不锈钢结构</p> <p>2、立柱采用38*38mm不锈钢方管厚度≥1.5mm</p> <p>3、可调节式层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm</p> <p>4、挂墙式安装</p>	否	

A04	左单星杀鱼台	1200*700*810mm (±5%)	1	台	<p>1.整体采用304不锈钢制作</p> <p>2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋</p> <p>3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p> <p>4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚</p> <p>5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性性能认证证书</p>	否	
A04a	双温龙头	台出双温龙头	1	台	台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm	否	
A04b	去水器连溢水装置	与水池匹配	1	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为1 1/2"内螺纹和2 3/8"外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	否	

A05	刀具消毒柜	400*200*620mm (±5%)	1	台	<p>1.全自动电子显示</p> <p>2.刀箱内有防脱落设置，放置刀具时刀刃向内刀背向外，确保操作人员取放刀时安全无忧</p> <p>3.箱内可放置≥10把刀</p> <p>4.自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定，简便操作</p> <p>5.采用优质紫外线灯管，使用寿命长达8000小时</p> <p>6.紫外线波长为253.7mm，可有效破坏细菌病毒中的DNA或RNA，达到杀菌消毒效果</p> <p>7.茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄</p> <p>8.刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线伤人</p> <p>9.亚克力透光刀架，方便抽取刀具，360°全方位杀菌，无卫生死角，更安全卫生</p> <p>10.电压/功率：220V/≤15W</p>	否	
A06	四层平板货架	1000*500*1800mm (±5%)	1	台	<p>1.采用304不锈钢制作</p> <p>2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm</p> <p>3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm</p> <p>4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个</p> <p>5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm</p> <p>6.产品符合GB4806.9-2023标准要求</p> <p>7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	

A07	双层工作台	1800*700*810mm (±5%)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
A08	台式绞肉机	410*240*450mm (±5%)	1	台	<p>额定功率：220V/0.75kw</p> <p>工作效率：≥220kg/h</p>	否	
A09	洗地龙头	软管长度11m	1	台	主弹簧为合金材质,超过25kg拉力测试;导向臂为不锈钢结构,4个方向定位,容易调节;卷盘和基座为不锈钢表面涂上粉末;结实的铜管旋转接头,有橡胶和尼龙垫圈保护;管子为黑色的橡胶,≥11米软管	否	
A10	灭蝇灯	500*165*35mm (±5%)	1	台	<p>1. 粘捕式</p> <p>2. 电压(V): 220V</p> <p>3. 功率(W): ≤40W</p> <p>4. 要求产品安全稳定，防霉性能好。</p> <p>5.防水等级：IPX4</p> <p>6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。</p> <p>7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。</p>	否	

B库房							
B01	四层平板货架	1200*500*1800mm (±5%)	5	台	1.采用304不锈钢制作 2.立柱 $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 3.层板采用304不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个 5.搁板应能承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，去除重物后变形量 $\leq 0.3\text{mm}$ 6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书	否	
B02	地架	1200*500*200mm (±5%)	4	台	1.整体采用304不锈钢制作 2.立柱38*38mm不锈钢方管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 3.层板采用304不锈钢厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，不锈钢加筋厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 4.每台配备不锈钢加重调整脚不少于4个	否	
C热灶间							

C 0 1	燃气 单头 单尾 小炒 灶连 风机 带电 子打 火带 安全 制	110 0*1 100 *(8 00+ 400) m m (±5 %)	1	台	<p>1.整体采用304不锈钢拉丝板制作</p> <p>2.炉面板及边框采用厚度$\geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺</p> <p>3.炉面用$\geq 2.5\text{mm}$厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用$\geq 2.0\text{mm}$厚A3钢板,炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机</p> <p>4.炉身采用$\geq 1.2\text{mm}$厚不锈钢板，炉背采用$\geq 1.2\text{mm}$厚不锈钢板</p> <p>5.炉体骨架采用40mm*40mm*4mm镀锌角铁，炉脚采用$\phi 2"$无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚</p> <p>6.配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次</p> <p>7.安装控制阀，连接上下水</p> <p>8.含配套加厚炒锅1个，优质304不锈钢摇摆龙头1个</p> <p>9.配不锈钢加重调整脚不少于4个</p> <p>10.提供3C中国国家强制性产品认证证书</p>	否	
	C 0 2 炉拼 台连 前挡 围板	300 *11 00* 810 mm (±5 %)	2	台	<p>1、台面板采用304不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢板做加力筋</p> <p>2、与设备匹配定制</p>	否	

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

C 0 4	▲一体式 UV 净化 豪华 型排 烟罩 连前 端孔 板送 风箱 (含 8组 LED 长方 形照 明灯)	400 0*1 800 *61 0m m (±5 %)	7. 2	m ²	<p>1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：$\geq 4000\text{m}^3/\text{h}$，每组要求UV灯管数量为4根</p> <p>2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，油脂过滤器为$\geq 1.0\text{mm}$，烟罩底部应距离地面$\geq 2000\text{mm}$。排烟罩设有油污凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能</p> <p>3、UV一体式烟罩要求具有节能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）检测报告。</p> <p>4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断</p> <p>5、额定送风量下的初阻力$\leq 100\text{Pa}$；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置</p> <p>6、油烟去除效率应不低于95%,最高允许颗粒物排放浓度$\leq 2.0\text{mg}/\text{m}^3$非甲烷总烃排放浓度$\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$。</p>	否	
	C 0 4 a 烟罩 装饰 板	760 0*1 500 mm (±5 %)	1 1. 4	m ²	<p>1、采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，与吊顶密封处理，根据现场定制</p> <p>2、与烟罩匹配，高度$\geq 1500\text{mm}$</p> <p>3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.5\text{mm}$</p>	否	

C 0 4 b	炉背 封钢	400 0*2 000 mm (± 5%)	8	m ²	板材采用304#不锈钢板制作，板材厚度≥1.2mm	否	
C 0 5	▲厨房 灭火系 统	双瓶	1	台	<p>1、装置具备自动和手动两种操作模式并提供信号给消控中心；</p> <p>2、系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。</p> <p>3、性能参数：</p> <p>a工作温度：4-55℃。</p> <p>b最高工作压力：≥13Mpa。</p> <p>c单个喷嘴最大喷洒速率：≥0.22L/s。</p> <p>d灭火剂保持期：≥6年。</p> <p>e药剂喷洒时间：≥11秒。</p> <p>f灭火时间：≤5秒。</p> <p>g水压≥0.25Mpa；</p> <p>h下喷嘴需采取连续布置、间距600-650mm、角度正对所保护区域的中心位置。</p> <p>i安装高度1100-1200mm、对灶台危险区域实现无死角的全覆盖保护。</p> <p>j每个烟道口都需布置上喷嘴。烟罩内布置水平安装的侧喷嘴。</p> <p>k感温探测器动作温度183±5℃，相邻两个感温探测器安装距离不能超过1200mm</p> <p>l喷洒药剂管道节与节之间连接方式，需采用较为牢固的管道套丝方式连接。</p>	否	

C 0 6	双通 工作 台柜	150 0*7 60* 810 mm (± 5%)	2	台	1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合GB4806.9-2023标准要求	否
-------------	----------------	---	---	---	--	---

C 0 7	双门 燃气 蒸饭 柜带 电子 打火 带安 全制	120 0*9 10* 185 0m m (±5 %)	1	台	1.蒸箱前框磨砂采用304不锈钢板厚度 ≥1.5mm 2.内胆为304不锈钢厚度≥1.5mm 3.前面板采用304不锈钢厚度≥1.2m m 4.侧板采用304不锈钢厚度≥1.0mm 5.蒸箱屉托条采用304不锈钢厚度≥2. 0mm 6.密封条采用镶入式硅胶密封条，方 便拆卸更换 7.蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧， 可调式 8.下箱骨架采用40*40*4mm国标角 钢 9.蒸箱水箱外壁采用304不锈钢板厚度 ≥2.0mm，蒸箱锅底钢板厚度≥2.5m m 10.水箱采用高效往复式循环管结构,内 循环Φ≥76mm不锈钢管4根,厚度≥3 mm 11.每个蒸箱都配备自动补水箱 12.燃气接口：Φ25，进/排水15mm/ 40mm 13.配备脉冲电子打火，熄火保护装置 ，熄火保护装置在燃具使用寿命预期 内的操作次数不少于40000次 14.提供产品符合依据GB/T 10125-2 021、GB/T 6461-2002标准的防腐 蚀性能认证证书	否

C 0 8	燃气 单头 矮汤 炉带 电子 打火 带安 全制	700 *70 0* (500 +75 0) mm (±5%)	2	台	<p>1、整体采用304不锈钢拉丝板</p> <p>2、炉面板.边框采用≥1.5mm厚不锈钢板</p> <p>3、炉面用采用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热</p> <p>4、炉身采用1.2mm厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板</p> <p>5、炉体骨架采用40mm*40mm*4mm角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚</p> <p>6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次</p> <p>7、配不锈钢加重调整脚不少于4个</p> <p>8、提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p> <p>9、提供中国国家强制性产品认证证书</p>	否
-------------	--	---	---	---	---	---

C 0 9	▲一体式 UV 净化 豪华 型排 烟罩 连前 端孔 板送 风箱 (含 8组 LED 长方 形照 明灯)	400 0*1 800 *61 0m m (±5%)	7. 2	m²	<p>1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：$\geq 4000\text{m}^3/\text{h}$，每组要求UV灯管数量为4根</p> <p>2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，油脂过滤器为$\geq 1.0\text{mm}$，烟罩底部应距离地面$\geq 2000\text{mm}$。排烟罩设有油污凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能</p> <p>3、UV一体式烟罩要求具有节能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）检测报告。</p> <p>4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断</p> <p>5、额定送风量下的初阻力$\leq 100\text{Pa}$；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置</p> <p>6、油烟去除效率应不低于95%，最高允许颗粒物排放浓度$\leq 2.0\text{mg}/\text{m}^3$非甲烷总烃排放浓度$\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$。</p>	否	
	C 0 9 a 烟罩 装饰 板	760 0*1 500 mm (±5%)	1 1. 4	m²	<p>1、采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，与吊顶密封处理，根据现场定制</p> <p>2、与烟罩匹配，高度$\geq 1500\text{mm}$</p> <p>3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.5\text{mm}$</p>	否	

C 0 9 b	炉背 封钢	400 0*2 000 mm (± 5%)	8	m²	板材采用304#不锈钢板制作，板材厚度≥1.2mm	否	
D面点间							
D 0 1	▲搅 拌机	680 *55 0*1 025 mm (± 5%)	1	台	1.料桶容积：30L 2.额定电压：~220V / ~380V 3.额定频率：50Hz 4.电机功率：1.50kW 5.和面量：≥10kg 6.搅拌转速：65/102/296(r/min)	否	
D 0 2	和面 机	880 *48 0*9 30 mm (± 5%)	1	台	商品性能： 1.采用轻触式电脑控制面板，双电机实现双自动速运转； 2.搅拌钩经久不变形； 3.皮带式传动，动力大，噪音小； 4.设有安全网罩，保护使用者安全； 5.吸水量高，可达60%； 功率：≥380v/3.6KW。	否	
D 0 3	单星 水池	760 *76 0*8 10 mm (± 5%)	1	台	1.台面采用304#不锈钢板 2.台面和星盆厚度均为1.5mm 3.立管为Φ38x1.5mm不锈钢管，横撑管为Φ25x1.2mm不锈钢管，装可调式不锈钢子弹脚。	否	
D 0 3 a	双温 龙头	台出 双温 龙头	1	台	台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm	否	

D 0 3 b	去水器连溢水装置	与水 池匹 配	1	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径 $\geq 87\text{mm}$ ，下水口为11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	否	
D 0 4	双门冷藏平台雪柜	1800*750*800mm ($\pm 5\%$)	1	台	1.容积: $\geq 400\text{L}$ 2. 整体采用304不锈钢 3.温度: $-6^{\circ}\text{C}/+15^{\circ}\text{C}$ 4.电压/功率: $220\text{V}/\leq 350\text{W}$ 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不得超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 $\geq 60\text{mm}$ 厚高密度发泡保温层。 10.能效等级：一级能效或二级能效 11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准）	否	
D 0 5	不锈钢单门发酵箱	715*920*1930mm ($\pm 5\%$)	1	台	额定电压: 220V 额定功率: 干0.8KW/湿2.3KW 温度范围: $5\sim 55^{\circ}\text{C}$ 适度范围: 45~99%RH	否	

D 0 6	三层 六盘 烤箱	122 5*9 20* 153 5m m (±5 %)	1 台	<p>1、烤盘升级，采用铝质，板材厚度≥1.2mm</p> <p>2、烤盘网架由铁质升级为201#不锈钢</p> <p>3、后通风隔板夹层设计，防止打开排烟阀箱内温度快速抽走</p> <p>4、加热管选用304#材质</p> <p>5、采用一体式银色铝合金把手，</p> <p>6、选用微电脑板控制器专属定制，带有≥12个记忆功能键</p> <p>7、采用电子式超温模块，温差控制在2-5℃之间。</p> <p>8、接电时零火线接错后控制器报警形成断路，防止烧毁线路及电器件</p> <p>9、蒸汽包接水管采用软连接方式</p> <p>10、脚轮带刹车设计，方便推拉及固定</p> <p>11、可选装蒸汽包+石板、温度范围0~380℃，</p> <p>12、电压/频率：380V50Hz，功率：≤20kW。</p>	否
D 0 7	电饼 铛	600 *74 0*7 00 mm (±5 %)	1 台	<p>1、电热管与铛体铸为一体，升温快，环境温度为25℃时升温至250℃仅为10分钟左右；</p> <p>2、采用双面加热，烙制食品不用翻动即可达到很好的效果；</p> <p>3、可设定不同温度烙制食品，并配置有恒温系统装置及超温热保险；</p> <p>4、内径：53CM，工作能力：5KG饼/H，电功率为≥≥380V/4.8KW</p>	否

D 0 8	▲一体式UV净化豪华型排烟罩连前端孔板送风箱（含8组LED长方形照明灯）	400 0*1 100 *61 0m m（ ±5 %）	4. 4	m ²	<p>1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：$\geq 4000\text{m}^3/\text{h}$，每组要求UV灯管数量为4根</p> <p>2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，油脂过滤器为$\geq 1.0\text{mm}$，烟罩底部应距离地面$\geq 2000\text{mm}$。排烟罩设有油污凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能</p> <p>3、UV一体式烟罩要求具有节能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）检测报告。</p> <p>4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断</p> <p>5、额定送风量下的初阻力$\leq 100\text{Pa}$；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置</p> <p>6、油烟去除效率应不低于95%，最高允许颗粒物排放浓度$\leq 2.0\text{mg}/\text{m}^3$非甲烷总烃排放浓度$\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$。</p>	否	
	烟罩装饰板	620 0*1 500 mm （± 5% ）	9. 4	m ²	<p>1、采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，与吊顶密封处理，根据现场定制</p> <p>2、与烟罩匹配，高度$\geq 1500\text{mm}$</p> <p>3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.5\text{mm}$</p>	否	

D08b	炉背封钢	400 0*2 000 mm (± 5%)	8	m²	板材采用304#不锈钢板制作，板材厚度≥1.2mm	否	
D09	挂墙 式开 水器	400 *34 0*6 50 mm (± 5%)	1	台	35L开水器 水箱容积≥25.5L 220V/3KW	否	
E洗消间							
E01	单孔 收残 工作 台	800 *70 0*8 10 mm (± 5%)	1	台	1、台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2、脚通采用Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 3、台面开孔直径300mm	否	
E02	垃圾 桶	555 *50 5*7 45 mm (± 5%)	1	台	1.材质：全新环保PP新料，工艺：一体注塑成型 2.带360°旋转万向轴轮，采用高耐磨塑料和纯钢轮毂 3.配套垃圾桶盖	否	
E03	双星 水池	105 0*7 00* 810 mm (± 5%)	1	台	1.台面采用304#不锈钢板 2.台面和星盆厚度均为1.5mm 3.立管为Φ38x1.5mm不锈钢管，横撑管为Φ25x1.2mm不锈钢管，装可调式不锈钢子弹脚。	否	

			E03a	双温龙头	台出双温龙头	1	台	台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm	否	
			E03b	去水器连接溢水装置	与水池匹配	2	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	否	
			E04	▲鼓泡预洗池	1200*800*810mm（±5%）	1	台	功率：3KW/220V 耗水量：≤120升/小时 1.双层结构降噪，节约能源； 2.高度可调节； 3.喷臂设有防堵回流装置，易于检修清洗； 4.全密封设计，防水、防止虫鼠； 5.采用高压风机使水产生力度冲刷餐具，达到除渣预洗目的； 6.带有残渣过滤功能； 7.电器元件采用优质品牌，功能稳定可靠。	否	
								1.适用于星级酒店、政府机关餐厅、高校、企业员工食堂、餐饮公司、中央厨房等； 可清洗碗、碟、杯子、托盘、刀、叉、调羹筷子等餐具； 2.组成部分：入口区+主洗区+高温喷淋区+烘干区+出口区组成；		

	E05	漂洗单烘干长龙机（普通热回收型）	0*8 50* 210 0m m（±5%）	1台	11.上5下4防堵型清洗臂不锈钢漂洗喷嘴，全覆盖无死角清洗，抽拉式结构可快速正面更换； 12.倾斜式净排清洗系统，可及时排净水泵壳体的污水，避免污水残留交叉污染，符合国家卫生条件； 13.传送履带无极变频调速，输送网爪PP材质可直接接触碗碟，用户可根据现场情况任意调节清洗速度； 14.烘干消毒配置除湿功能，双向二次热风循环模式，更大的循环风量快速带走水分，实现各种器具优化的烘干效果； 15.高温漂洗的水使用后流入预漂洗缸，预漂洗缸使用后流入主洗水箱，最后由第一水缸排出，从而达到节约水资源，热能多次利用，节约能源的目的；可过71℃测试（选配）。 16.洗碗机符合检测依据GB/T 9274-1988点滴法测试，检测对象：洗碗机控制系统；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 23±2℃，放置 500h 后用水清洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）； 17.洗碗机符合检测依据GB/T2653-2008的标准；面弯：厚度1.4mm，弯心直径4.2mm，弯曲角度180°焊接处面曲无缺欠（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）； 18.洗碗机符合检测依据GB/T 9274-1988点滴法测试，检测对象：洗碗机电机/输送带电机；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 23±2℃，放置 500h 后用水清	否
--	-----	------------------	-----------------------------------	----	--	---

					<p>洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化；（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）</p> <p>19.洗碗机符合检测依据GB/T 5169.11-2017《电工电子产品着火危险试验第11部分：灼热丝/热丝基本试验方法成品的灼热丝可燃性试验方法》；检测对象：洗碗机控制系统，检测项目：灼热丝试验；试验温度600℃，时间30S，火焰高度0mm，绢纸未起火，木板未烧焦，判定检测结果通过（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）。</p>		
E066	集气罩	3800*1000*610mm（±5%）	3.8	m ²	<p>1、采用304不锈钢板焊接制作</p> <p>2、板材厚度为≥1.5mm不锈钢板，不锈钢国标30*30*3.0mm法兰连接</p> <p>3、根据现场定制</p>	否	
E066a	烟罩装饰板	4800*1500mm（±5%）	7.2	m ²	<p>1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制</p> <p>2、与烟罩匹配，高度≥1500mm</p> <p>3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm</p>	否	

E07	双层工作台	1000*760*810mm (±5%)	1	台	<p>1.台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑</p> <p>2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑</p> <p>3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个</p> <p>4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p> <p>5.产品符合依据GB4806.9-2023标准</p> <p>6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书</p> <p>7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书</p>	否	
E08	不锈钢双门高温消毒柜	1192*552*1660mm (±5%)	2	台	<p>1、SUS430不锈钢箱体外观,SUS430不锈钢门体结构,201不锈钢层架;2、黑色玻璃控制面板,可选高温消毒(高温二星级消毒)与60分钟中温烘干功能;3、触摸开关控制,温度数码显示,风机内循环,操作简便,二星级高温消毒。</p>	否	
E09	收碗车	600*900*810mm (±5%)	2	台	<p>整体选用优质不锈钢板材加工制造，板材厚不小于1.2mm,配4个活动耐油静音脚轮</p>	否	

E10	灭蝇灯	500*165*35mm (±5%)	1	台	1. 粘捕式 2. 电压(V): 220V 3. 功率(W): ≤40W 4. 要求产品安全稳定, 防霉性能好。 5.防水等级: IPX4 6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低, 无异味, 无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。	否	
E111	高压花洒龙头	80*520*1050mm (±5%)	1	台	1 座台式单孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理 2 直管采用快速安装设计, 安装简单高效 3 150mm±5%长的墙上托架; 4.接水口口径为G1/2内螺纹; 5.产品技术要求符合GB25501-2019《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》标准指标要求	否	
F售饭区							
F02	单孔保温汤饭桶柜(含一个φ450不锈钢汤饭桶)	1750*700*810mm (±5%)	2	台	台面采用厚≥1.5mm不锈钢板, 侧板、背板采用厚1.2mm不锈钢板; 底用厚≥1.2mm不锈钢槽做加力筋; 层板采用厚≥1.2mm不锈钢板; 柜趟门外壳采用≥0.8mm 不锈钢板, 门内壳采用≥0.6mm不锈钢板, 滑道为平面直角, 采用前后装无噪音承重滑轮。	否	
F03	三格保温售饭柜	1200*700*810mm (±5%)	3	台	1.台面采用厚≥1.5mm不锈钢板, 侧板、背板采用厚1.2mm不锈钢板; 底用厚≥1.2mm不锈钢槽做加力筋; 3.层板采用厚1.2mm不锈钢板; 柜趟门外壳采用≥0.8mm 不锈钢板, 门内壳采用≥0.6mm不锈钢板, 滑道为平面直角, 采用前后装无噪音承重滑轮。 。配3个1/1份数盘。	否	

F04	餐台玻璃罩连三个7W射灯	1200*450mm (±5%)	3	台	1、支架采用304不锈钢焊接制作，厚度≥1.5mm 2、可视部分采用≥10mm钢化玻璃制作，热弯处理 3、安装于取餐台上方	否	
F05	双门活动保温车	1546*940*1793mm (±5%)	1	台	1.温度范围30-110℃ 2.内部参考尺寸：1350*680*1380mm(±5%) 3.每层高度：115mm(±5%) 4.层数：11层 5.电压功率：220v/≤2.7kW	否	
室内外排送风系统							
学员餐厅排烟设备							
一层							
	热灶间排风系统						
1	不锈钢风管连角铁法兰	1.0MM厚304不锈钢板	66	m²	1.管道采用厚度≥1.0mm，304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	
2	不锈钢风管连角铁法兰	1.2MM厚304不锈钢板	121	m²	1.管道采用厚度≥1.2mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	
3	不锈钢风管连角铁法兰	0.75MM厚304不锈钢板	29	m²	1.管道采用厚度≥0.75mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	

4	防火 阀1 50 ℃	180 0*4 00 mm	1	台	与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 3.0\text{m}$ m厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到 易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装 。	否	
5	风管 吊杆		1 2	个	优质M8镀锌丝杆制作 横担为40*40*4.0mm镀锌角钢	否	
6	风管 和烟 罩接 驳		1 4	个	1.管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 304不锈钢 板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的 增加管道的硬度来抵消、风柜运转及 风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	
	四层 屋面						
1	风柜 减震 支架		1	套	1.国标150*150#镀锌槽钢制作风机 减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆 做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有 气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式，与设备配套及安 装	否	
2	净化 器支 架		1	台	1.国标50*50*5 Q235B镀锌槽钢制作 净化器底座。 2.镀锌槽钢所有接口面积涂刷防锈漆 做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有 气孔加渣等焊接缺陷。 4.支架高度超过500mm需在各支撑梁 间做反向拉接加固。	否	

3	风机 不锈钢消音房	200 0*3 050 *21 00 mm (±5 %)	3 9	m²	1.采用≥1.2厚304不锈钢板制作，内衬微孔吸音板和阻燃消音棉，厚度≥100mm，带散热窗。	否	
4	不锈钢消音管	130 0*1 200 *12 00 mm	2	个	1.外壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢板制作，内壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢孔板制作。 2.内填≥10cm厚吸音棉，使用国标40*40镀锌角铁制作法兰连接。	否	
5	不锈钢消音管	120 0*1 100 *12 00 mm	2	个	1.外壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢板制作，内壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢孔板制作。 2.内填≥10cm厚吸音棉，使用国标40*40镀锌角铁制作法兰连接。	否	
6	不锈钢排风管 管道连接角铁法兰	1.0 mm 厚3 04 不锈 钢	1 7 8	m²	1.管道采用厚度≥1.0mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	
7	风柜出口防鸟网	100 0*1 000 mm	1	块	采用304不锈钢板厚度≥1.0mm	否	
8	防火阀150℃	180 0*4 00 mm	1	个	与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	

9	风柜 进出口软 连接		2	个	与风机配套 1.采用国标30*30*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 。	否	
	面点 间明 厨洗 碗间 排风 系统						
	一层 室内						
1	不锈 钢风 管连 角铁 法兰	1.0 MM 厚3 04 不锈 钢板	1 1 3	m ²	1.管道采用厚度≥1.0mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	
2	不锈 钢风 管连 角铁 法兰	1.2 MM 厚3 04 不锈 钢板	1 3 5	m ²	1.管道采用厚度≥1.2mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	
3	不锈 钢风 管连 角铁 法兰	0.75 MM 厚3 04 不锈 钢板	5 2	m ²	1.管道采用厚度≥0.75mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	
4	防火 阀1 50 ℃	160 0*5 00 mm	1	台	与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 。	否	

5	调节阀	800*500mm	1	台	1.采用 $\geq 3.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	
6	调节阀	1200*500mm	1	台	1.采用 $\geq 3.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	
7	风管吊杆		30	个	优质M8镀锌丝杆制作 横担为40*40*4.0mm镀锌角钢	否	
8	风管和烟罩接驳		14	个	1.管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	
	四层屋面						
1	风柜减震支架		1	套	1.国标150*150#镀锌槽钢制作风机减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式，与设备配套及安装	否	
2	净化器支架		1	台	1.国标50*50*5 Q235B镀锌槽钢制作净化器底座。 2.镀锌槽钢所有接口面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.支架高度超过500mm需在各支撑梁间做反向拉接加固。	否	

3	风机 不锈钢消音房	200 0*3 050 *22 00 mm (± 5%)	4 0	m²	1.采用≥1.2厚304不锈钢板制作，内衬微孔吸音板和阻燃消音棉，厚度≥100mm，带散热窗。	否	
4	不锈钢消音管	130 0*1 200 *12 00 mm	2	个	1.外壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢板制作，内壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢孔板制作。 2.内填≥10cm厚吸音棉，使用国标40*40镀锌角铁制作法兰连接。	否	
5	不锈钢消音管	140 0*1 100 *12 00 mm	2	个	1.外壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢板制作，内壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢孔板制作。 2.内填≥10cm厚吸音棉，使用国标40*40镀锌角铁制作法兰连接。	否	
6	不锈钢排风管 道连 角铁 法兰	1.2 mm 厚3 04 不锈 钢	9 7	m²	1.管道采用厚度≥1.2mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	
7	不锈钢排风管 道连 角铁 法兰	1.0 mm 厚3 04 不锈 钢	1 2 1	m²	1.管道采用厚度≥1.0mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	
8	风柜出口防鸟网	110 0*1 000 mm	1	块	采用304不锈钢板厚度≥1.0mm	否	

9	防火 阀1 50 ℃	160 0*5 00 mm	1	个	与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 3.0\text{m}$ m厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到 易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装 。	否	
1 0	风柜 进出 口软 连接		2	个	与风机配套 1.采用国标30*30*3mm镀锌角钢制 作 2.配耐温、防渗帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装 。	否	
	冷库 排风 系统						
1	风机 减震 支架		3	套	1.国标40*40*4.0#镀锌角钢制作风 机减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆 做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有 气孔加渣等焊接缺陷。	否	
2	风柜 进出 口软 连接		3	个	与风机配套 1.采用国标30*30*3mm镀锌角钢制 作 2.配耐温、防渗帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装 。	否	
3	排风 管道 连法 兰	1.0 mm 厚镀 锌板	3 7	m ²	1.采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚优质镀锌板制作风 管； 2.使用国标镀锌30*30角铁制作法兰 连接，风管扣接缝与法兰接口范围全 部填充硅橡胶防水密封胶。	否	
4	风管 吊杆		1 0	个	优质M8镀锌丝杆制作 横担为40*40*4.0mm镀锌角钢	否	
5	铝合 金防 雨百 叶窗	850 *10 25 mm	1	个	1.产品材质：采用6063铝合金，硬度 12-14，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 2.表面处理：静电喷塑200℃高温。 3.耐酸、耐碱，不易变形、变色。	否	

6	止回 阀	500 *50 0m m	3	个		否	
	学员 餐厅 一层 排烟 开墙 洞						
1	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	170 0*7 50 mm	4	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
2	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	140 0*7 00 mm	2	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
3	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	180 0*7 00 mm	2	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
4	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	100 0*7 00 mm	4	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	

	热灶 间送 风系 统						
1	风机 减震 支架		1	套	1.国标150*150#槽钢制作风机减震底座主体。 2.槽钢所有面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。	否	
2	送风 管连 法兰	1.2 mm 厚镀 锌板	1 3 9	m ²	1.采用 ≥ 1.2 mm厚优质镀锌板制作风管； 2.使用国标30*30镀锌角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。	否	
3	风管 吊杆		1 5	个	优质M8镀锌丝杆制作 横担为40*40*4.0mm镀锌角钢	否	
4	铝合 金风 口	500 *50 0mm	1 6	个	1.材质：铝合金，不结露、不滴水、不变形。 2.双层百叶：横条摆叶锥形设计，侧出风，下出风均可。 3.风量调节：对开多叶调节阀，风口的叶片角度可在25~90°范围内调节。 4.根据现场连接管道及安装。	否	
5	风柜 进口 软连 接		2	个	与风机配套 1.采用国标30*30*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	
6	风机 磁力 电箱 (不 含穿 管引 线)	11K W	1	个	≥ 1.2 mm厚冷轧板箱体，国产品牌元器件。	否	

7	铝合金防雨百叶窗	1025*1225mm	2	个	1.产品材质：采用6063铝合金，硬度12-14，厚度1.0mm。 2.表面处理：静电喷塑200℃高温。 3.耐酸、耐碱，不易变形、变色。	否	
8	静压箱	1400*1800*1100mm厚镀锌板	14	m²	1.采用≥1.0mm厚优质镀锌板制作风管； 2.使用国标30*30镀锌角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。	否	
9	调节阀	1500*550mm	1	个	1.采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	
	面点间、洗碗间、明厨送风系统						
1	风机减震支架		1	套	1.国标150*150#槽钢制作风机减震底座主体。 2.槽钢所有面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。	否	
2	调节阀	1400*450mm	1	个	1.采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	
3	送风管连法兰	1.0mm厚镀锌板	113	m²	1.采用≥1.0mm厚优质镀锌板制作风管； 2.使用国标30*30镀锌角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。	否	

4	送风管连法兰	1.2mm厚镀锌板	46	m ²	1.采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚优质镀锌板制作风管； 2.使用国标30*30镀锌角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。	否	
5	风管吊杆		20	个	优质M8镀锌丝杆制作 横担为40*40*4.0mm镀锌角钢	否	
6	铝合金风口	500*500mm	11	个	1.材质：铝合金，不结露、不滴水、不变形。 2.双层百叶：横条摆叶锥形设计，侧出风，下出风均可。 3.风量调节：对开多叶调节阀，风口的叶片角度可在25~90°范围内调节。 4.根据现场连接管道及安装。	否	
7	风柜出口软连接		2	个	与风机配套 1.采用国标30*30*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	
8	风机磁力电箱（不含穿管引线）	5.5KW	1	个	$\geq 1.2\text{mm}$ 厚冷轧板箱体，国产品牌元器件。	否	
9	铝合金防雨百叶窗	1000*1000mm	1	个	1.产品材质：采用6063铝合金，硬度12-14，厚度1.0mm。 2.表面处理：静电喷塑200℃高温。 3.耐酸、耐碱，不易变形、变色。	否	
	学员餐厅一层送风开墙洞						

1	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	230 0*1 200 mm	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
2	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	275 0*1 250 mm	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
3	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	160 0*6 50 mm	2	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
4	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	800 *45 0m m	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
5	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	100 0*6 50 mm	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	

6	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	800 *65 0m m	3	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
二 层							
	洗碗 间和 明厨 排风 系统						
1	风柜 减震 支架		1	套	1.国标150*150#镀锌槽钢制作风机 减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆 做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑,不得有 气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式,与设备配套及安 装	否	
2	净化 器支 架		1	台	1.国标50*50*5 Q235B镀锌槽钢制作 净化器底座。 2.镀锌槽钢所有接口面积涂刷防锈漆 做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑,不得有 气孔加渣等焊接缺陷。 4.支架高度超过500mm需在各支撑梁 间做反向拉接加固。	否	
3	风柜 出口 消音 管	140 0*1 100 *12 00 mm	1	台	1.采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢板制作 , 内置50mm厚消音隔声棉 2.所有接口均为机械咬合口,连接法 兰为40*40不锈钢角钢,所有接口均 用黑色优质液体硅胶密封,以防漏油 、漏味儿	否	

4	不锈钢排风管道连角铁法兰	1.0mm厚304不锈钢	90	m ²	1.管道采用厚度≥1.0mm不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	
5	不锈钢排风管道连角铁法兰	1.2mm厚304不锈钢	66	m ²	1.管道采用厚度≥1.2mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	
6	风管吊杆		9	个	优质M8镀锌丝杆制作 横担为40*40*4.0mm镀锌角钢	否	
7	防火阀	750*850mm	1	个	与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	
8	风柜进出口软连接		2	个	与风机配套 1.采用国标30*30*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	
9	风管和烟罩接驳		10	个	1.管道采用厚度≥1.2mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	
	学员餐厅二层排烟开墙洞						

1	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	140 0*6 50 mm	2	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
2	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	180 0*8 50 mm	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
3	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	700 *65 0m m	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
	洗碗 间明 厨送 风系 统						
1	风柜 减震 支架		1	套	1.国标150*150#镀锌槽钢制作风机 减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆 做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑,不得有 气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式,与设备配套及安 装	否	
2	送风 管连 法兰	1.0 mm 厚镀 锌板	7 1	m ²	1.采用≥1.0mm厚优质镀锌板制作风 管; 2.使用国标30*30镀锌角铁制作法兰 连接,风管扣接缝与法兰接口范围全 部填充硅橡胶防水密封胶。	否	

3	消音管	1200*600*1200mm	1	个	1.采用厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 镀锌板制作，内置50mm厚消音隔声棉 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为40*40镀锌角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	否	
4	风管吊杆		10	个	优质M8镀锌丝杆制作 横担为40*40*4.0mm镀锌角钢	否	
5	铝合金风口	500*500mm	6	个	1.材质：铝合金，不结露、不滴水、不变形。 2.双层百叶：横条摆叶锥形设计，侧出风，下出风均可。 3.风量调节：对开多叶调节阀，风口的叶片角度可在25~90°范围内调节。 4.根据现场连接管道及安装。	否	
6	风柜进出口软连接		2	个	与风机配套 1.采用国标30*30*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	
7	风柜磁力电箱（不含穿管引线）	3KW	1	个	$\geq 1.2\text{mm}$ 厚冷轧板箱体，国产品牌元器件。	否	
8	铝合金防雨百叶窗	1095*1025mm	1	个	1.产品材质：采用6063铝合金，硬度12-14，厚度1.0mm。 2.表面处理：静电喷塑200℃高温。 3.耐酸、耐碱，不易变形、变色。	否	
	学员餐厅二层送风开墙洞						

1	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	700 *60 0m m	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
2	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	130 0*1 200 mm	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
3	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	120 0*6 00 mm	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
三 层	热灶间和明厨排风系统						
1	风柜 减震 支架		1	套	1.国标150*150#镀锌槽钢制作风机 减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆 做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑,不得有 气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式,与设备配套及安 装	否	
2	净化 器支 架		1	台	1.国标50*50*5 Q235B镀锌槽钢制作 净化器底座。 2.镀锌槽钢所有接口面积涂刷防锈漆 做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑,不得有 气孔加渣等焊接缺陷。 4.支架高度超过500mm需在各支撑梁 间做反向拉接加固。	否	

3	风柜 出口 消音 管	140 0*1 000 *12 00 mm	2	台	1.采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢板制作，内置50mm厚消音隔声棉 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为40*40不锈钢角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	否	
4	排风 管道 连法 兰	1.0 mm 厚3 04 不锈 钢板	8 7	m ²	1.采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢板制作风管； 2.使用国标30*30角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。	否	
5	排风 管道 连法 兰	0.75 mm 厚3 04 不锈 钢板	3 4	m ²	1.采用0.75mm厚304不锈钢板制作风管； 2.使用国标30*30角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。	否	
6	风管 吊杆		1 2	个	优质M8镀锌丝杆制作 横担为40*40*4.0mm镀锌角钢	否	
7	防火 阀	100 0*1 000 mm	1	个	与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 3.0\text{m}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	
8	风柜 进出 口软 连接		2	个	与风机配套 1.采用国标30*30*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	
9	风管 和烟 罩接 驳		7	个	1.管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	

	学员 餐厅 三层 排烟 开墙 洞						
1	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	230 0*1 200 mm	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
2	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	160 0*1 600 mm	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
3	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	100 0*7 00 mm	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
	热灶 间和 明厨 送风 系统						
1	风柜 减震 支架		1	套	1.国标150*150#镀锌槽钢制作风机 减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆 做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有 气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式，与设备配套及安 装	否	

2	送风管连法兰	1.0mm镀锌板	89	m ²	1.采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚优质镀锌板制作风管； 2.使用国标30*30镀锌角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。	否	
3	风管吊杆		11	个	优质M8镀锌丝杆制作 横担为40*40*4.0mm镀锌角钢	否	
4	铝合金风口	500*500mm	7	个	1.材质：铝合金，不结露、不滴水、不变形。 2.双层百叶：横条摆叶锥形设计，侧出风，下出风均可。 3.风量调节：对开多叶调节阀，风口的叶片角度可在25~90°范围内调节。 4.根据现场连接管道及安装。	否	
5	风柜进出口软连接		2	个	与风机配套 1.采用国标30*30*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	
6	风柜磁力电箱（不含穿管引线）	5.5KW	1	个	$\geq 1.2\text{mm}$ 厚冷轧板箱体，国产品牌元器件。	否	
7	铝合金防雨百叶窗	1095*1035mm	1	个	1.产品材质：采用6063铝合金，硬度12-14，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 2.表面处理：静电喷塑200℃高温。 3.耐酸、耐碱，不易变形、变色。	否	
	其他					否	
1	屋面设备吊装	4层屋面（暂估2次吊车）	1	项		否	

	学员餐厅 三层 送风 开墙 洞						
1	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	130 0*1 200 mm	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
2	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	120 0*8 00 mm	2	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
3	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	700 *70 0m m	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
	后勤 餐厅						
	排风 系统						
	室内						
1	不锈 钢风 管连 角铁 法兰	1.0 mm 厚3 04 不锈 钢板	5 3	m ²	1.管道采用厚度≥1.0mm, 304不锈 钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的 增加管道的硬度来抵消、风柜运转及 风流所产生的共震影响 3.根据风量设计, 定制尺寸	否	

2	不锈钢风管连角铁法兰	0.75mm厚304不锈钢板	14	m ²	1.管道采用厚度 $\geq 0.75\text{mm}$, 304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计, 定制尺寸	否	
3	防火阀	800*400mm	1	个	与管道配套 1.设备为熔断式防火阀, 采用 $\geq 3.0\text{m}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开, 当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位, 手动关闭 4.根据设备定制尺寸, 现场就位安装。	否	
4	风管和烟罩接驳		7	个	1.管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$, 304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计, 定制尺寸	否	
	五层屋面						
1	风柜减震支架		1	套	1.国标150*150#镀锌槽钢制作风机减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑, 不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式, 与设备配套及安装	否	
2	净化器支架		1	台	1.国标50*50*5 Q235B镀锌槽钢制作净化器底座。 2.镀锌槽钢所有接口面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑, 不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.支架高度超过500mm需在各支撑梁间做反向拉接加固。	否	

3	风柜出口消音管	1000*1000*1200mm	2	台	1.采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢板制作，内置50mm厚消音隔声棉 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为40*40不锈钢角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	否	
4	不锈钢排风管连角铁法兰	1.0mm 不锈钢	45	m ²	1.管道采用厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计，定制尺寸	否	
5	风柜出口不锈钢防鸟网	800*800mm	1	块	采用304不锈钢板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$	否	
6	防火阀	800*400mm	1	个	与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 3.0\text{m}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	
7	风柜进出口软连接		2	个	与风机配套 1.采用国标30*30*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	否	
	面点间、洗碗间排风						
	室内						

1	不锈钢风管连角铁法兰	1.0mm厚304不锈钢板	17	m ²	1.管道采用厚度≥1.0mm, 304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计, 定制尺寸	否	
2	不锈钢风管连角铁法兰	0.75mm厚304不锈钢板	50	m ²	1.管道采用厚度≥0.75mm, 304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计, 定制尺寸	否	
3	防火阀	800*400mm	1	个	与管道配套 1.设备为熔断式防火阀, 采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开, 当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位, 手动关闭 4.根据设备定制尺寸, 现场就位安装。	否	
4	风管和烟罩接驳		5	个	1.管道采用厚度≥1.2mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3.根据风量设计, 定制尺寸	否	
	五层屋面						
1	风柜减震支架		1	套	1.国标150*150#镀锌槽钢制作风机减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑, 不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式, 与设备配套及安装	否	

2	净化器支架		1	台	<p>1.国标50*50*5 Q235B镀锌槽钢制作净化器底座。</p> <p>2.镀锌槽钢所有接口面积涂刷防锈漆做防锈处理。</p> <p>3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。</p> <p>4.支架高度超过500mm需在各支撑梁间做反向拉接加固。</p>	否	
3	风柜出口消音管	900*800*1200mm	2	台	<p>1.采用$\geq 1.0\text{mm}$厚304不锈钢板制作，内置50mm厚消音隔声棉</p> <p>2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为40*40不锈钢角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿</p>	否	
4	不锈钢排风管道连角铁法兰	1.0mm 不锈钢	52	m ²	<p>1.管道采用厚度$\geq 1.0\text{mm}$,304不锈钢板制作</p> <p>2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响</p> <p>3.根据风量设计，定制尺寸</p>	否	
5	风柜出口不锈钢防鸟网	800*800mm	1	块	采用304不锈钢板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$	否	
6	防火阀	800*400mm	1	个	<p>与管道配套</p> <p>1.设备为熔断式防火阀，采用$\geq 3.0\text{m}$厚冷扎板并进行喷涂处理制作</p> <p>2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭</p> <p>3.可手动复位，手动关闭</p> <p>4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。</p>	否	
7	风柜进出口软连接		2	个	<p>与风机配套</p> <p>1.采用国标30*30*3mm镀锌角钢制作</p> <p>2.配耐温、防渗帆布连接</p> <p>3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。</p>	否	

	后勤 餐厅 排烟 开墙 洞						
1	新开 管道 过墙 洞口 （不 含修 补）	100 0*6 00 mm	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
2	新开 管道 过墙 洞口 （不 含修 补）	600 *50 0m m	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
3	新开 管道 过墙 洞口 （不 含修 补）	100 0*6 00 mm	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
4	新开 管道 过墙 洞口 （不 含修 补）	800 *80 0m m	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
	送风 系统						

1	风柜 减震 支架		1	套	1.国标150*150#镀锌槽钢制作风机 减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆 做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有 气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式，与设备配套及安 装	否	
2	调节 阀	120 0*4 00 mm	1	个	1.采用 $\geq 3.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂 处理制作 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 。	否	
3	送风 管连 法兰	1.0 mm 镀锌 板	8 8	m ²	1.采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚优质镀锌板制作风 管； 2.使用国标30*30镀锌角铁制作法兰 连接，风管扣接缝与法兰接口范围全 部填充硅橡胶防水密封胶。	否	
4	风管 吊杆		1 1	个	优质M8镀锌丝杆制作 横担为40*40*4.0mm镀锌角钢	否	
5	铝合 金风 口	500 *50 0m m	1 0	个	1.材质：铝合金，不结露、不滴水、 不变形。 2.双层百叶：横条摆叶锥形设计，侧 出风，下出风均可。 3.风量调节：对开多叶调节阀，风口 的叶片角度可在25~90°范围内调节 。 4.根据现场连接管道及安装。	否	
6	风柜 进出 口软 连接		2	个	与风机配套 1.采用国标30*30*3mm镀锌角钢制 作 2.配耐温、防渗帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装 。	否	
7	风柜 磁力 电箱	5.5K W	1	个	$\geq 1.2\text{mm}$ 厚冷轧板箱体，国产品牌元 器件。	否	
8	铝合 金防 雨百 叶窗	120 0*7 00 mm	1	个	1.产品材质：采用6063铝合金，硬度 12-14，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 2.表面处理：静电喷塑200℃高温。 3.耐酸、耐碱，不易变形、变色。	否	

	其他						
1	屋面 设备 吊装	5层 屋面 (暂 估2 次吊 车)	1	项		否	
	后勤 餐厅 送风 开墙 洞						
1	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	140 0*9 00 mm	2	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
2	新开 管道 过墙 洞口 (不 含修 补)	700 *60 0m m	1	个	供应风管过墙土建开孔及垃圾清运	否	
餐厅厨杂用品							
序 号	品 名	规 格 /尺 寸	单 位	数 量	技术参数	是 否 进 口 产 品	备 注
包间餐具用品							
1	苏菲	12 寸	个	9 0	高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。	否	
2	骨碟	8寸	个	9 0	高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。	否	

3	小马戈	13.5 CM	个	90	高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。	否	
4	口汤碗	4.5 寸	个	90	高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。	否	
5	毛巾碟	6寸	个	90	高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。	否	
6	筷架	3.5 寸	个	90	高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。	否	
7	茶杯	180 ML	个	90	高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。	否	
8	杯碟	6寸	个	90	高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。	否	
9	味碟	2.75 寸	个	90	高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。	否	
10	牙签盒	两用	个	10	高档骨质瓷，骨粉含量46%以上	否	
11	烟缸	3.5 寸	个	20	高档骨质瓷，骨粉含量46%以上	否	
12	茶壶	2号	个	10	高档骨质瓷，骨粉含量46%以上	否	
13	合金筷	27CM	双	100	合金材质；用料厚实，结实耐用	否	
14	红葡萄酒杯	420 ML	个	90	无铅玻璃；用料厚实，结实耐用	否	
15	白葡萄酒杯	380 ML	个	90	无铅玻璃；用料厚实，结实耐用	否	
16	多功能杯	300 ML	个	90	无铅玻璃；用料厚实，结实耐用	否	
17	果汁扎杯	125 0ML	个	10	无铅玻璃；用料厚实，结实耐用	否	

18	醒酒器	1500ML	个	10	无铅玻璃；用料厚实，结实耐用	否	
19	白酒杯	小号	个	90	无铅玻璃；用料厚实，结实耐用	否	
20	大厅白酒分酒器	100ML	个	90	无铅玻璃；用料厚实，结实耐用	否	
21	主餐刀	226MM	把	90	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
22	主餐叉	204MM	把	90	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
23	主餐更	210MM	把	50	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
24	甜品勺	180MM	把	90	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
25	水果叉	120MM	把	90	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
26	防滑圆托盘	1400	个	20	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
27	防滑方托盘	1520	个	20	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
28	汤勺	7分	个	10	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
29	蟹具	2件套	套	30	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
30	脏物夹	小号	个	10	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
31	漏勺	7分	个	20	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
32	豪华冰桶	1.2L	个	3	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
33	冰夹	5寸	个	3	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	

34	圆形菜盖	58*42*27	个	20	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
35	方形菜盖	32*18	个	20	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
36	不锈钢真空壶	2.0L	个	10	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
37	毛巾柜	500*400*500mm ($\pm 5\%$)	台	2	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
38	垃圾桶	230*260mm	只	10	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
39	毛巾篮连夹	38*26cm	个	10	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
40	酒水车	圆形	台	4	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
41	小方巾	50G	条	100	优质线料制造，经久耐用	否	
42	收餐车	1035*495*950mm	台	4	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
43	下栏盆	530*385*145mm	个	20	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
44	红酒起子	常规	个	4	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	

4 5	抽纸 盒	长方	个	1 0	产品采用优质皮革材质制造；用料厚实，经久耐用。	否	
包间陶瓷用品							
1	金辉 正方 盘	14"	个	2 0	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
2	广大 单边 正方 盘	12"	个	2 0	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
3	心形 蜜桃 盘	14"	个	2 0	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
8	5蒸 笼炖 盅	10.9 *10. 9*1 0cm (± 5%)	个	9 0	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
9	7宫 廷汤 窝	14.5 *13. 7*1 5cm (± 5%)	套	9 0	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	

10	4.5 圆头 炖盅	12* 12* 11.6 cm (± 5%)	套	90	高温烧制强化瓷, 产品经过1350°高温烧制, 不含铅, 汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性, 提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
11	10 喇叭 厚边 碗	25.2 *25. 2*7. 6cm (± 5%)	个	10	高温烧制强化瓷, 产品经过1350°高温烧制, 不含铅, 汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性, 提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
12	9.7 5平 边汤 碗	24.6 *24. 6*6 cm (± 5%)	个	10	高温烧制强化瓷, 产品经过1350°高温烧制, 不含铅, 汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性, 提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
13	10 螺纹 碗	26* 26* 11.5 cm (± 5%)	个	10	高温烧制强化瓷, 产品经过1350°高温烧制, 不含铅, 汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性, 提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
14	9鼓 形沙 拉碗	23* 23* 9.3cm (± 5%)	个	10	高温烧制强化瓷, 产品经过1350°高温烧制, 不含铅, 汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性, 提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
15	12 华艺 展翅 盘	31* 31* 1.5cm (± 5%)	个	10	高温烧制强化瓷, 产品经过1350°高温烧制, 不含铅, 汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性, 提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	

16	12.25	31*31*2.5cm (±5%)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
17	11	新石器圆形冷菜盘	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。以上	否	
18	12	厚唇圆浅盘	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
19	9	水瓢	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
20	10	展翅盘	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
21	变幻荷口8.25	21*19.5*5.6cm (±5%)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	

2	2	10	25* 25* 2.4c m (±5 %)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
2	3	索纳 11 方圆 盘	28* 21.8 *2c m (±5 %)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
2	4	8凹 形三 角盘	20.8 *20. 8*5. 8cm (±5 %)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
2	5	8.5 古韵 圆浅 盘	22* 22* 1.9c m (±5 %)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
2	6	15. 5方 圆烤 盘	39.4 *23. 3*4 cm (±5 %)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
2	7	高脚 水果 盘	23c m (±5 %)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	

28	8金卷汤碗	8寸	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
29	郁金香10.5拱形汤盘	26*17.5*4.8cm (±5%)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
30	10飞渡	25.5*19.3*4.3cm (±5%)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
31	世纪之舟12.5圆盘	32.2*32*3.5cm (±5%)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
32	12宽边三角盘	34.8*34.8*5cm (±5%)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	

33	18 饭盘	44.9 *44.9*6.2cm (±5%)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
34	11.5 宝泰碗	28.5 *25*5cm (±5%)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
35	17 弯匙碟	43.7 22.8*7.3cm (±5%)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
36	天斗 20 长方盘	50.6 *34.5*4.5cm (±5%)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
37	18 元宝 蒸鱼 盘连 炉	45.5 *23.2*10cm (±5%)	套	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	

38	12反口正德+12圆形炉座	30*30*5.5cm (±5%)	套	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
39	11钵形汤窝	28*28*14cm (±5%)	套	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
40	9双缺碗炉	9寸	套	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
41	10.5石纹旦形盘	29*29*5.5cm (±5%)	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
42	大号鸟巢	大号	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
43	9.25月牙过堂碗	9.25寸	个	10	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	

44	10 简易 厚边 圆盘 (内 灰赤 外哑 白)	10 寸	个	10	高温烧制强化瓷, 产品经过1350°高温烧制, 不含铅, 汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性, 提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
46	10 直边 暖汤 盘+ 9.5 直边 暖汤 炉	10 寸	套	10	高温烧制强化瓷, 产品经过1350°高温烧制, 不含铅, 汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性, 提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
47	9.5 高脚 水果 盘	9.5 寸	个	10	高温烧制强化瓷, 产品经过1350°高温烧制, 不含铅, 汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性, 提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
48	ZB- 16 卡式 炉	ZB- 16	台	10	材质:304不锈钢, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面抛光处理。	否	
49	24 双耳 汤锅	24C M	个	10	材质:304不锈钢, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面抛光处理。	否	
50	17 和美 椭圆 鱼盘 底座	17 寸	个	10	高档荧光瓷, 骨粉含量21%以上	否	
51	19 和美 椭圆 鱼盘	19 寸	个	10	高档荧光瓷, 骨粉含量21%以上	否	

53	半圆汤盘 (外白内灰蓝)	8.5寸	个	10	高档荧光瓷，骨粉含量21%以上	否	
55	黑色水滴玻璃碗	中号	个	10	无铅玻璃；用料厚实，结实耐用	否	
56	斜口玻璃碗	中号	个	10	无铅玻璃；用料厚实，结实耐用	否	
58	玻璃果盘	330	套	10	无铅玻璃；用料厚实，结实耐用	否	
59	白煲	9寸	个	10	采用高温800℃烧制，结实耐用	否	
60	圆木板	21cm	块	10	天然硬木，无木节，无裂痕。	否	
61	塔式炉	9寸	套	10	材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm，表面抛光处理。	否	
62	煲白花	12寸	个	10	采用高温800℃烧制，结实耐用	否	
63	平锅白花	12寸	个	10	采用高温800℃烧制，结实耐用	否	
64	白色酒精炉	28cm	套	10	采用高温800℃烧制，结实耐用	否	
65	干烧土锅	7号	个	10	采用高温800℃烧制，结实耐用	否	
800人大餐餐具用品							
1	盐罐	5.2cm*11cm (±5%)	个	200	材质：食品级环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	

2	胡椒罐	5.2cm*11cm (±5%)	个	200	材质：食品级环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
3	辣椒罐	5.2cm*11cm (±5%)	个	200	材质：食品级环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
4	酱油罐	5.5cm*13cm (±5%)	个	200	材质：食品级环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
5	牙签架	10.5*4.5*2.5cm (±5%)	个	200	材质：食品级环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
6	陶瓷面碗	7寸	个	400	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
7	陶瓷自助餐圆盘	10寸	个	1000	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	

100	陶瓷 饮料 杯	250 cc	个	1000	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
111	白色 密胺 筷子	9寸	个	12000	1、A8密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。	否	
12	陶瓷 小勺	15cm (±5%)	个	12000	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
13	陶瓷 米饭 碗	4.5 寸	个	10000	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
14	陶瓷 汤粥 碗	4.5 寸	个	10000	高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。	否	
15	304 不锈 钢六 格自 助餐 盘	6格	个	30000	材质:304不锈钢，六格盘 符合GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证	否	
16	304 不锈 钢汤 碗	4.5 寸	个	30000	材质:304不锈钢 符合GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证	否	

17	304 不锈 钢汤 勺	15c m	个	3 0 0	材质:304不锈钢 符合GB 4806.9-2 023标准的食品接触卫生认证	否	
公共区域用品							
1	指示 牌	600 *40 0*1 310 mm (± 5%)	个	3	材质:304不锈钢,厚度≥1.0mm , 表面抛光处理。	否	
2	小心 地滑	210 *30 0*6 00 mm (± 5%)	个	5	材质: 环保塑料, 加厚, 防冻, 防摔 。	否	
3	隔离 带	320 *91 0m m (± 5 %)	个	1 6	材质:304不锈钢,厚度≥1.0mm , 表面抛光处理。	否	
4	工作 进行 中	210 *30 0*6 00 mm (± 5%)	个	5	材质: 环保塑料, 加厚, 防冻, 防摔 。	否	
后厨杂件							

1	鱼骨钳	L120mm (±5%)	个	5	材质:304不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面抛光处理。	否	
2	大号片刀	1#	把	20	优质, 材质: 高强复合钢, 刀口做高温热处理。	否	
3	木柄 大号九江刀	1#	把	10	优质, 材质: 高强复合钢, 刀口做高温热处理。	否	
4	二号桑刀	2#	把	20	优质, 材质: 高强复合钢, 刀口做高温热处理。	否	
5	白肉较剪	KS-01	把	5	优质, 材质: 高强复合钢, 刀口做高温热处理。	否	
6	不锈钢鱼鳞刨	不锈钢	个	5	材质:304不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面抛光处理。	否	
7	炒锅用长手钩	18" L	个	5	材质:304不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面抛光处理。	否	
8	中国炒锅 (出口庄)	手打 2尺	个	10	材质:优质不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面抛光处理。	否	
9	中国炒锅 (出口庄)	手打 1尺 5	个	8	材质:优质不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面抛光处理。	否	
10	中国炒锅 (出口庄)	手打 1尺 8	个	10	材质:优质不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面抛光处理。	否	
11	不锈钢码兜	14CM	个	100	材质:304不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面抛光处理。	否	

12	不锈钢码兜	16CM	个	100	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
13	不锈钢码兜	18CM	个	100	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
14	不锈钢码兜	20CM	个	100	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
15	份数盆	1/1*10cm	个	50	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
16	份数盆	1/1*6.5cm	个	80	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
17	份数盆	1/2*10cm	个	50	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
18	份数盆	1/2*6.5cm	个	80	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
19	塑料占板	60*40cm	个	10	材质:食品级塑料聚乙烯塑料,加厚,防冻,防摔。	否	
20	塑胶圆砧板(白色)	$\Phi 450 \times 150\text{mm}$	个	20	材质:食品级塑料聚乙烯塑料,加厚,防冻,防摔。	否	
21	炒锅用竹帚	10" L	个	50	天然竹木,无木节,无裂痕。	否	
22	漏眼盆	40CM	个	20	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
23	祝君早安手巾	800*330mm	个	100	优质线料制造,经久耐用	否	

24	大白毛巾	45*68cm厨房专用	个	100	优质线料制造，经久耐用	否	
25	雕刻刀	11291三件装	套	4	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。	否	
26	酥棍	30cm	个	6	天然竹木，无木节，无裂痕。	否	
27	马崽棍	80CM	个	6	天然竹木，无木节，无裂痕。	否	
28	七星板	610*1.5MM	个	4	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
29	木柄钢刮刀	中号	个	15	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
30	14寸港式馅碟	中号不锈钢	个	3	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
31	馅盘连架	中号	套	3	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
32	丁字钩	中号	个	8	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
33	大火钳	大号	个	8	材质：优质精铁制造，经久耐用。	否	
34	不锈钢人字钩	中号厚1.0mm	个	10	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
35	不锈钢占板围	大号厚1.0mm	个	15	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
36	拍皮刀	8"	把	6	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。	否	

37	多用厨房剪	9300型	把	15	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。	否	
38	两用刨刀	小木把	把	50	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。	否	
39	小号无磁鸡勾	长	个	50	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
40	无把方嘴油壶	不锈钢*厚1.0mm	个	30	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
41	无把圆嘴油壶	不锈钢*厚1.0mm	个	30	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
42	精致港庄水壳	4KG，直径180	个	18	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
43	不锈钢苏壳	2号	个	15	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
44	精致手打苏铲	3号	个	15	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
45	精致加厚密锂	10"加强型	个	30	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
46	宽边钢油隔	10"	个	20	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
47	漏油勺	28cm厚1.0mm	个	20	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	

48	不锈钢煮面斗（中号冲孔平底油格）	直径140MM	个	20	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
49	精致圆形粉筒	7*9*厚1.0MM不锈钢	个	20	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
50	油石	大号双面	个	20	产品采用天然石材制造；用料厚实，经久耐用。	否	
51	磨刀砖	大号	个	20	产品采用天然石材制造；用料厚实，经久耐用。	否	
52	圆兜	14*1.0mm (不锈钢)	个	40	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
53	圆兜	16*1.0mm (不锈钢)	个	100	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
54	圆兜	18*1.0mm (不锈钢)	个	100	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	

55	圆兜	20* 1.0 mm (不 锈钢)	个	1 0 0	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面抛光处理。	否	
56	精致 20 目钢 筛斗	270 *70 mm (不 锈钢)	个	1 0	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面抛光处理。	否	
57	不锈 钢面 盆	60c m厚 1.0 mm	个	4 0	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面抛光处理。	否	
58	不锈 钢面 盆	40c m厚 1.0 mm	个	3 0	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面抛光处理。	否	
59	不锈 钢面 盆	34c m厚 1.0 mm	个	3 0	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面抛光处理。	否	
60	钢饭 盆	46c m厚 1.0 mm	个	2 0	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面抛光处理。	否	
61	不锈 钢蒸 笼座	54c m	个	2	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面抛光处理。	否	
62	不锈 钢蒸 笼身	54c m孔 底片	个	1 0	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面抛光处理。	否	
63	不锈 钢蒸 笼盖	54c m	个	2	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面抛光处理。	否	

64	钢油盆	30cm厚1.0mm	个	30	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
65	圆底油隔	8"	个	5	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
66	锅架连碟	28cm(加厚)	个	15	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
67	物斗	32cm*1.0mm	个	50	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
68	物斗	24cm*1.0mm	个	20	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
69	物斗	22cm*1.0mm	个	20	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
70	漏斗	不锈钢*1.0mm	个	8	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
71	锥形带网漏斗	13cm	个	4	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
72	精致饭壳	大号木柄钢	个	8	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
73	不锈钢复底汤桶	40CM	个	10	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
74	不锈钢复底汤桶	50CM	个	15	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	

75	不锈钢复底汤桶	60cm	个	12	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
76	雀巢漏斗	18*1.0mm	个	30	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
77	雀巢漏斗	20*1.0mm	个	30	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
78	砂光铝汁锅连盖	233*135*2.5单柄(底部无焊接)	个	5	材质:精品铝制,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面拉丝处理。	否	
79	带盖不锈钢刀箱	3格260*150*155mm	个	10	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
80	塑料保鲜盒0225	260*180*100mm	个	80	材质:食品级塑料聚乙烯塑料,加厚,防冻,防摔。	否	
81	塑料保鲜盒0236	300*200*110mm	个	200	材质:食品级塑料聚乙烯塑料,加厚,防冻,防摔。	否	
82	塑料保鲜盒0237	345*230*120mm	个	200	材质:食品级塑料聚乙烯塑料,加厚,防冻,防摔。	否	

83	塑料保鲜盒0223	230*150*80mm	个	100	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
84	出口装蒸笼底片/底哒	13目	个	500	天然竹木，无木节，无裂痕。	否	
85	双用交蛋切	双头	个	2	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
86	不锈钢开罐器	不锈钢	个	5	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
87	大开罐头机铝制	2#台式	个	2	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
88	石田磅	20/26	台	2	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
89	果挖	双头全钢	个	8	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
90	红柄雕花直刀	38041	把	5	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。	否	
91	光口面包刀	12"	把	5	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。	否	
92	机制方盘	400×300*28*1.2m	个	30	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	

93	机制方盘	500*350*28*1.2	个	40	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.2\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
94	机制方盘	600 \times 400*28*1.2	个	60	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.2\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
95	电子计价秤	30KG	台	5	产品采用优质环保塑料制造;电子液晶显示,不锈钢机身,分度值为3g。	否	
96	细牙面包刀	12"	把	5	优质,材质:高强复合钢,刀口做高温热处理。	否	
97	方刨	9"	个	6	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
98	肉锤	合金大号	把	10	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
99	面棍	80cm	个	8	天然硬木,无木节,无裂痕。	否	
100	面棍	40cm	个	5	天然硬木,无木节,无裂痕。	否	
101	通锤(活动柄)	40cm	个	3	天然硬木,无木节,无裂痕。	否	
102	钢饭盒冲孔	46cm厚1.0mm	个	10	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
103	直出汤壳	8CM	个	10	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
104	直出汤壳	7CM	个	10	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	

105	滚动面团切割器	平纹(大号)	把	2	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
106	滚动面团切割器	花纹(小号)	把	2	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
107	木柄铲	902	把	2	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
108	木柄铲带孔	小号	把	2	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
109	有孔煎铲	钢把	把	2	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
110	打蛋器(加厚)	14"	个	2	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
111	打蛋器(加厚)	10"	个	2	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
112	不锈钢量杯	1L	个	2	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
113	1620029"方格	310*310*60*1.0厚	个	5	材质:304不锈钢,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,表面抛光处理。	否	
114	蒸笼	21CM6"	个	10	天然竹木,无木节,无裂痕。	否	
115	蒸笼盖	21CM6"	个	2	天然竹木,无木节,无裂痕。	否	

1 1 6	蒸笼	24C M7"	个	1 0	天然竹木，无木节，无裂痕。	否	
1 1 7	蒸笼 盖	24C M7"	个	2	天然竹木，无木节，无裂痕。	否	
1 1 8	竹制 馅挑	22c m	个	2 0	天然竹木，无木节，无裂痕。	否	
1 1 9	精致 30 目钢 筛斗	直径 30C M	个	5	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ， 表面抛光处理。	否	
1 2 0	长烧 腊勾	35c m	个	3 0	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ， 表面抛光处理。	否	
1 2 1	牛肉 勾	7"	个	1 0 0	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ， 表面抛光处理。	否	
1 2 2	1# 腊刀	1#	把	4	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ， 表面抛光处理。	否	
1 2 3	棉质 耐热 手套	长度 267 mm	双	5	优质线料制造，经久耐用	否	
1 2 4	蒜茸 夹	合金	个	3	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ， 表面抛光处理。	否	
1 2 5	方筛	5#	个	5 0	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚 ，防冻，防摔。	否	
1 2 6	方筛	6#	个	8 0	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚 ，防冻，防摔。	否	
1 2 7	方筛	8#	个	5 0	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚 ，防冻，防摔。	否	
1 2 8	方筛	9#	个	3 0	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚 ，防冻，防摔。	否	

129	50G大油纸	大号	包	2	食品级用纸，符合符合食品卫生标准。	否	
130	不锈钢开夹	14"	把	12	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
131	胶桶连盖	FM60L	个	10	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
132	平底不粘锅	$\phi 360 \times H45\text{mm}$	个	6	材质:优质铝合金，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面不沾处理。	否	
133	平底不粘锅	$\phi 320 \times H45\text{mm}$	个	4	材质:优质铝合金，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面不沾处理。	否	
134	钢丝球	6个/包	包	30	材质：优质铁丝制造，经久耐用。	否	
135	一次性筷子	27CM	双	500	天然竹木，无木节，无裂痕。	否	
136	喷壶	小	个	3	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
137	挤壶	大	个	30	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
138	1/1分数盆	10CM	个	100	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
139	一次性手套	医用手套	箱	2	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
140	胶皮手套	均码	双	40	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	

1 4 1	肠粉布	纯棉	米	2 0	优质线料制造，经久耐用	否	
1 4 2	砂锅夹	大号	个	2	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
1 4 3	点火器	塑料	个	1 0	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
1 4 4	保鲜袋	30* 40cm	个	2 0	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
1 4 5	防爆压力锅	44cm	个	3	材质:铝合金，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
1 4 6	中号味勺	不锈钢	个	5 0	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
1 4 7	八格料盒	东方	个	8	材质:304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	否	
1 4 8	松木菜橈	20CM	个	1 0	天然硬木，无木节，无裂痕。	否	
1 4 9	挂钟	电子显示	个	4	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
1 5 0	记事白本（白班）	80CM	个	2	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
1 5 1	保鲜膜	914	卷	6 0	材质：食品级PE制造；耐冷，耐热。	否	
1 5 2	锡纸	615	卷	1 0	材质：优质铝箔材料制造；用料厚实，经久耐用。	否	

153	带轮垃圾桶灰色	240L	个	16	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
154	脚踏垃圾桶	80L	个	10	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
155	雨靴	42码	双	20	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
156	水果刀5301T52	12"	把	5	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。	否	
157	塑料把剪子	200*120mm	个	5	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。	否	
158	亚克力本夹	250*160cm	个	3	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
159	皮围裙	900*450mm	个	20	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
160	长筷子	400mm	个	8	天然竹木，无木节，无裂痕。	否	
161	公牛插座	300*100mm（±5%）	个	3	符合国际GB 2099.9-2008标准	否	
162	一次性裱花袋	180*360mm	包	5	材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。	否	

		163	塑料 储存 箱	530 *430 *175 mm	个	30	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
		164	塑料 储存 箱	620 *420 *400 mm	个	30	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。	否	
		165	大锅 铲	1.2 米	个	10	材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm，表面抛光处理。	否	

三、商务要求（以“★”标示的内容为不允许负偏离的实质性要求）

采购包1：

商务要求性质	序号	商务要求明细
--------	----	--------

1	商务要求
	<p>1.交付时间（供货期）：合同签订生效之日起90天内供货至采购人指定地点，并安装调试完毕。</p> <p>2.交付地址：中共三亚市委党校指定地点。</p> <p>3.包装和运输：按合同约定执行。</p> <p>4.售后及质保要求</p> <p>4.1保修期: 货物自验收合格签字之日起开始计算保修期，免费保修期为不少于12个月。</p> <p>质保期：自验收合格之日起2年，产品质保期内产品出现的质量问题，甲方有权向乙方提出索赔，并要求乙方进行退换货或保修处理，费用由乙方自行承担，甲方要求退换货的，乙方应自接到甲方通知后【10】日内无条件配合甲方进行退换货处理并处理完毕（更换产品质量标准不低于本合同约定标准），因乙方产品本身质量问题造成甲方其他损失的，甲方有权要求乙方予以赔偿；甲方要求维修，乙方应当在甲方要求的时限内响应并处理完毕。</p> <p>4.2在保修期满后，供应商应保证以合理的价格提供备件和保养服务，当发生损坏或故障时，供应商应按保修期内同样的要求进行维修处理，合理收取维修费。</p> <p>4.3质量承诺函：供方按标书的技术要求与标准进行组织供货，应保证合同产品是全新、未曾使用过的，其质量、规格及技术特征符合国家标准、规范及招标文件的要求。如出现供货的技术参数与招标的要求参数不符，需方完全有权要求供方退换，如由于供方原因对需方造成生产影响，需方有权追究供方的经济赔偿责任（提供投标人加盖公章的承诺）。</p> <p>5.其他要求</p> <p>5.1投标报价是包括全部货物、运输、辅助材料、安装、调试、国家有关部门检测、强制性认证等费用，以及人工、机械、运输、仓储、保险、运费、各种税费、劳保、专利技术及质保期间一切费用的总报价。</p> <p>5.2法律管辖及仲裁 买卖双方之合同受中华人民共和国法律之管辖并依其进行解释。如有争议，在双方友好交涉无法解决时，任何一方可向履行合同所在地或合同签约地申请法院（应先有约定）诉讼。</p>

其他商务要求

合同文本（因系统自带合同模版，但该模版不满足本项目，本项目合同以此为准，请投标人注意）。

中共三亚市委党校

新校区学员食堂和后勤食堂餐厨设备采购合同

项目名称：_____

合同编号：_____

甲 方：_____

乙 方：_____

签订时间：_____

使用 说 明

1.本合同标准文本适用于购买现成货物的采购项目，不包括需要供应商定制开发、创新研发的货物采购项目。

2.本合同标准文本为政府采购货物买卖合同编制提供参考，可以结合采购项目具体情况，对文本作必要的调整修订后使用。

3.本合同标准文本各条款中，如涉及填写多家供应商、制造商，多种采购标的、分包主要内容等信息的，可根据采购项目具体情况添加信息项。

第一节 政府采购合同协议书

甲方（全称）：_____（采购人、受采购人委托签订合同的单位或采购合同甲方） 文件约定的

乙方1（全称）：_____（供应商）

乙方2（全称）：_____（联合体成员供应商或其他合同主体）（如有）

乙方3（全称）：_____（联合体成员供应商或其他合同主体）（如有）

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规，以及本采购项目的招标/谈判文件等采购文件、乙方的《投标（响应）文件》及《中标（成交）通知书》，甲乙双方同意签订本合同。具体情况及要求如下：

1. 项目信息

1. 采购项目名称：_____

采购项目编号：_____

(2) 采购计划编号：_____

(3) 项目内容：

采购标的及数量（台/套/个/架/组等）：_____

品牌：_____ 规格型号：_____

采购标的的技术要求、商务要求具体见附件。

①涉及信息类产品，请填写该产品关键部件的品牌、型号：

标的名称：_____

关键部件：_____ 品牌：_____ 型号：_____

关键部件：_____ 品牌：_____ 型号：_____

关键部件：_____ 品牌：_____ 型号：_____

（注：关键部件是指财政部会同有关部门发布的政府采购需求标准规定的需要通过国家有关部门指定的测评机构开展的安全可靠测评的软硬件，如CPU芯片、操作系统、数据库等。）

②涉及车辆采购，请填写是否属于新能源汽车：

“是，《政府采购品目分类目录》底级品目名称：_____ 数量：_____ 金额：_____

“否

(4) 政府采购组织形式：“政府集中采购”“部门集中采购”“分散采购

(5) 政府采购方式：“公开招标”“邀请招标”“竞争性谈判”“竞争性磋商

“询价”“单一来源”“框架协议”“其他：_____

（注：在框架协议采购的第二阶段，可选择使用该合同文本）

(6) 中标（成交）采购标的制造商是否为中小企业：“是”“否

本合同是否为专门面向中小企业的采购合同（中小企业预留合同）：“是”“否

若本项目不专门面向中小企业采购，是否给予小微企业评审优惠：“是”“否

中标（成交）采购标的制造商是否为残疾人福利性单位：“是”“否

中标（成交）采购标的制造商是否为监狱企业：“是” “否”

(7) 合同是否分包：“是” “否”

分包主要内容：_____

分包供应商/制造商名称（如供应商和制造商不同，请分别填写）：

分包供应商/制造商类型（如果供应商和制造商不同，只填写制造商类型）：

“大型企业” “中型企业” “微型企业”

“残疾人福利性单位” “监狱企业” “其他”

(8) 中标（成交）供应商是否为外商投资企业：“是” “否”

外商投资企业类型：“全部由外国投资者投资” “部分由外国投资者投资”

(9) 是否涉及进口产品：

“是，《政府采购品目分类目录》底级品目名称：_____ 金额：_____

国别：_____ 品牌：_____ 规格型号：_____

“否”

(10) 是否涉及节能产品：

“是，《节能产品政府采购品目清单》的底级品目名称：_____

“强制采购” “优先采购”

“否”

是否涉及环境标志产品：

“是，《环境标志产品政府采购品目清单》的底级品目名称：_____

“强制采购” “优先采购”

“否”

是否涉及绿色产品：

“是，绿色产品政府采购相关政策确定的底级品目名称：_____

“强制采购” “优先采购”

“否”

(11) 涉及商品包装和快递包装的，是否参考《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》明确产品及相关快递服务的具体包装要求：

“是” “否” “不涉及”

2. 合同金额

(1) 合同金额小写：_____

大写：_____

分包金额（如有）小写：_____

大写：_____

（注：固定单价合同应填写单价和最高限价）

(2) 合同定价方式（采用组合定价方式的，可以勾选多项）：

“固定总价” “固定单价” “固定费率” “成本补偿” “绩效激励” “其他_____

(3) 付款方式（按项目实际勾选填写）：

“全额付款：_____（应明确一次性支付合同款项的条件）_____

“分期付款：_____（应明确分期支付合同款项的各期比例和支付条件，各期支付条件应与分期履约验收情况挂钩）_____，其中

涉及预付款的： （应明确预付款的支付比例和支付条件）

“成本补偿： （应明确按照成本补偿方式的支付方式和支付条件）

“绩效激励： （应明确按照绩效激励方式的支付方式和支付条件）

3. 合同履行

（1）起始日期： 年 月 日，完成日期： 年 月 日。

（2）履约地点： 中共三亚市委党校

（3）履约担保：是否收取履约保证金： ☒是 ☐否

收取履约保证金形式： 以合同金额的5%作为履约保证金。

收取履约保证金金额： 合同金额的5%。

履约担保期限： 从验收合格之日起质保期2年

（4）分期履行要求： /

（5）风险处置措施和替代方案： /

4. 合同验收

1. 验收组织方式： ☒自行组织 ☒委托第三方组织

验收主体： 中共三亚市委党校

是否邀请本项目的其他供应商参加验收： “是” ☒ ☐否

是否邀请专家参加验收： ☒是 ☐否

是否邀请服务对象参加验收： ☒是 ☐否

是否邀请第三方检测机构参加验收： ☒是 ☐否

是否进行抽查检测： “是”，抽查比例： ☒ ☐否

是否存在破坏性检测： “是”， （应明确对被破坏的检测产品的处理方式）

☒否

验收组织的其他事项： 无

（2）履约验收时间： （供应商提出验收申请之日起5日内组织验收）

（3）履约验收方式： ☒一次性验收

“分期/分项验收： （应明确分期/分项验收的工作安排）

（4）履约验收程序： 1.组建验收小组；2.归集验收依据；3.验收实施；4.出具验收意见。

（5）履约验收的内容： 应当包括每一项技术和商务要求的履约情况，特别是落实政府采购扶持中小企业，支持绿色发展和乡村振兴等政策情况

（6）履约验收标准： 按国家、地方和行业的相关政策、法规的要求、符合招标文件的要求合格。

（7）是否以采购活动中供应商提供的样品作为参考： “是” ☒ ☐否

（8）履约验收其他事项： 按甲方需求提供的餐盘、杯碗等厨杂样品，甲方样品或供应商场地现场验收如果不能达标满意的，可以更换同等或以上的产品，并且不得另行增加费用，甲方确认之后才能提供货品发往甲方指定地址。

5. 组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：

（1）政府采购合同协议书及其变更、补充协议

（2）政府采购合同专用条款

- (3) 政府采购合同通用条款
- (4) 中标（成交）通知书
- (5) 投标（响应）文件
- (6) 采购文件
- (7) 有关技术文件，图纸
- (8) 国家法律、行政法规和规章制度规定或合同约定的作为合同组成部分的其他文件

6. 合同生效

本合同自_____生效。

7. 合同份数

本合同一式__份，甲方执__份，乙方执__份，均具有同等法律效力。

合同订立时间：____年__月__日

合同订立地点：_____

附件：具体标的及其技术要求和商务要求、联合协议、分包意向协议等。

甲方（采购人、受采购人委托签订合同的单位或采购文件约定的合同甲方）		乙方（供应商）	
单位名称（公章或合同章）		单位名称（公章或合同章）	
法定代表人或其委托代理人（签章）		法定代表人或其委托代理人（签章）	
		拥有者性别	
住 所		住 所	
联 系 人		联 系 人	
联系电话		联系电话	
通信地址		通信地址	
邮政编码		邮政编码	
电子邮箱		电子邮箱	
统一社会信用代码		统一社会信用代 码	
		开户名称	
		开户银行	
		银行账号	

注：涉及联合体或其他合同主体的信息应按上表格式加列。

第二节 政府采购合同通用条款

1. 定义

1.1 合同当事人

(1) 采购人（以下称甲方）是指使用财政性资金，通过政府采购方式向供应商购买货物及其相关服务的国家机关、事业单位、团体组织。

(2) 供应商（以下称乙方）是指参加政府采购活动并且中标（成交），向采购人提供合同约定的货物及其相关服务的法人、非法人组织或者自然人。

(3) 其他合同主体是指除采购人和供应商以外，依法参与合同缔结或履行，享有权利、承担义务的合同当事人。

1.2 本合同下列术语应解释为：

(1) “合同”系指合同当事人意思表示达成一致的任何协议，包括签署的政府采购合同协议书及其变更、补充协议，政府采购合同专用条款，政府采购合同通用条款，中标（成交）通知书，投标（响应）文件，采购文件，有关技术文件和图纸，以及国家法律、行政法规和规章制度规定或合同约定的作为合同组成部分的其他文件。

(2) “合同价款”系指根据本合同规定乙方在全面履行合同义务后甲方应支付给乙方的价款。

(3) “货物”系指乙方根据本合同规定须向甲方提供的各种形态和种类的物品，包括原材料、设备、产品（包括软件）及相关的其备品备件、工具、手册及其他技术资料 and 材料等。

(4) “相关服务”系指根据合同规定，乙方应提供的与货物有关的技术、管理和其他服务，包括但不限于：管理和质量保证、运输、保险、检验、现场准备、安装、集成、调试、培训、维修、废弃处置、技术支持等以及合同中规定乙方应承担的其他义务。

(5) “分包”系指中标（成交）供应商按采购文件、投标（响应）文件的规定，根据分包意向协议，将中标（成交）项目中的部分履约内容，分给具有相应资质条件的供应商履行合同的行为。

(6) “联合体”系指由两个以上的自然人、法人或者非法人组织组成，以一个供应商的身份共同参加政府采购的主体。联合体各方应在签订合同协议书前向甲方提交联合协议，且明确牵头人及各成员单位的工作分工、权利、义务、责任，联合体各方应共同与甲方签订合同，就合同约定的事项对甲方承担连带责任。联合体具体要求见【政府采购合同专用条款】。

(7) 其他术语解释，见【政府采购合同专用条款】。

2. 合同标的及金额

2.1 合同标的及金额应与中标（成交）结果一致。乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价款中，甲方不再另行支付其他任何费用。

3. 履行合同的时间、地点和方式

3.1 乙方应当在约定的时间、地点，按照约定方式履行合同。

4. 甲方的权利和义务

4.1 签署合同后，甲方应确定项目负责人（或项目联系人），负责与本合同有关的事务。甲方有权对乙方的履约行为进行检查，并及时确认乙方提交的事项。甲方应当配合乙方完成相关项目实施工作。

4.2 甲方有权要求乙方按时提交各阶段有关安排计划，并有权定期核对乙方提供货物数量、规格、质量等内容。甲方有权督促乙方工作并要求乙方更换不符合要求的货物。

4.3 甲方有权要求乙方对缺陷部分予以修复，并按合同约定享有货物保修及其他合同约定的权利。

4.4 甲方应当按照合同约定及时对交付的货物进行验收，未在【政府采购合同专用条款】约定的期限内对乙方履约提出任何异议或者向乙方作出任何说明的，视为验收通过。

4.5 甲方应当根据合同约定及时向乙方支付合同价款，不得以内部人员变更、履行内部付款流程等为由，拒绝或迟延履行。

4.6 国家法律法规规定及【政府采购合同专用条款】约定应由甲方承担的其他义务和责任。

5. 乙方的权利和义务

5.1 签署合同后，乙方应确定项目负责人（或项目联系人），负责与本合同有关的事务。

5.2 乙方应当按照合同要求履约，充分合理安排，确保提供的货物及相关服务符合合同有关要求。接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，配合甲方的履约检查及验收，并负责项目实施过程中的所有协调工作。

5.3 乙方有权根据合同约定向甲方收取合同价款。

5.4 国家法律法规规定及【政府采购合同专用条款】约定应由乙方承担的其他义务和责任。

6. 合同履行

6.1 甲乙双方应当按照【政府采购合同专用条款】约定顺序履行合同义务；如果没有先后顺序的，应当同时履行。

6.2 甲乙双方按照合同约定顺序履行合同义务时，应当先履行一方未履行的，后履行一方有权拒绝其履行请求。先履行一方履行不符合约定的，后履行一方有权拒绝其相应的履行请求。

7. 货物包装、运输、保险和交付要求

7.1 本合同涉及商品包装、快递包装的，除【政府采购合同专用条款】另有约定外，包装应适应远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，确保货物安全无损地运抵【政府采购合同专用条款】约定的指定现场。

7.2 除【政府采购合同专用条款】另有约定外，乙方负责办理将货物运抵本合同规定的交货地点，并装卸、交付至甲方的一切运输事项，相关费用应包含在合同价款中。

7.3 货物保险要求按【政府采购合同专用条款】规定执行。

7.4 除采购活动对商品包装、快递包装达成具体约定外，乙方提供产品及相关快递服务涉及到具体包装要求的，应不低于《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》标准，并作为履约验收的内容，必要时甲方可以要求乙方在履约验收环节出具检测报告。

7.5 乙方在运输到达之前应提前通知甲方，并提示货物运输装卸的注意事项，甲方配合乙方做好货物的接收工作。

7.6 如因包装、运输问题导致货物损毁、丢失或者品质下降，甲方有权要求降价、换货、拒收部分或整批货物，由此产生的费用和损失，均由乙方承担。

8. 质量标准和保证

8.1 质量标准

（1）本合同下提供的货物应符合合同约定的品牌、规格型号、技术性能、配置、质量、数量等要求。质量要求不明确的，按照强制性国家标准履行；没有强制性国家标准的，按照推荐性国家标准履行；没有推荐性国家标准的，按照行业标准履行；没有国家标准、行业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准履行。

（2）采用中华人民共和国法定计量单位。

（3）乙方所提供的货物应符合国家有关安全、环保、卫生的规定。

（4）乙方应向甲方提交所提供货物的技术文件，包括相应的中文技术文件，如：产品目录、图纸、操作手册、使用说明、维护手册或服务指南等。上述文件应包装好随货物一同发运。

8.2 保证

（1）乙方应保证提供的货物完全符合合同规定的质量、规格和性能要求。乙方应保证货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内具备合同约定的性能。存在质量保证期的，货物最终交付验收合格后在【政府采购合同专用条款】规定或乙方书面承诺（两者以较长的为准）的质量保证期内，本保证保持有效。

(2) 在质量保证期内所发现的缺陷, 甲方应尽快以书面形式通知乙方。

(3) 乙方收到通知后, 应在【政府采购合同专用条款】规定的响应时间内以合理的速度免费维修或更换有缺陷的货物或部件。

(4) 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, 甲方可以根据本合同第15.1条规定以书面形式追究乙方的违约责任。

(5) 乙方在约定的时间内未能弥补缺陷, 甲方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。

9. 权利瑕疵担保

9.1 乙方保证对其出售的货物享有合法的权利。

9.2 乙方保证在交付的货物上不存在抵押权等担保物权。

9.3 如甲方使用上述货物构成对第三人侵权的, 则由乙方承担全部责任。

10. 知识产权保护

10.1 乙方对其所销售的货物应当享有知识产权或经权利人合法授权, 保证没有侵犯任何第三人的知识产权等权利。因违反前述约定对第三人构成侵权的, 应当由乙方方向第三人承担法律责任; 甲方依法向第三人赔偿后, 有权向乙方追偿。甲方有其他损失的, 乙方应当赔偿。

11. 保密义务

11.1 甲、乙双方对采购和合同履行过程中所获悉的国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息, 均有保密义务且不受合同有效期所限, 直至该信息成为公开信息。泄露、不正当地使用国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息, 应当承担相应责任。其他应当保密的信息由双方在【政府采购合同专用条款】中约定。

12. 合同价款支付

12.1 合同价款支付按照国库集中支付制度及财政管理相关规定执行。

12.2 对于满足合同约定支付条件的, 甲方原则上应当自收到发票后10个工作日内将资金支付到合同约定的乙方账户, 不得以机构变动、人员更替、政策调整等为由延迟付款, 不得将采购文件和合同中未规定的义务作为向乙方付款的条件。具体合同价款支付时间在【政府采购合同专用条款】中约定。

13. 履约保证金

13.1 乙方应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。

13.2 如果乙方出现【政府采购合同专用条款】约定情形的, 履约保证金不予退还; 如果乙方未能按合同约定全面履行义务, 甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿, 且不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利。

13.3 甲方在项目通过验收后按照【政府采购合同专用条款】规定的时间内将履约保证金退还乙方; 逾期退还的, 乙方可要求甲方支付违约金, 违约金按照【政府采购合同专用条款】规定支付。

14. 售后服务

14.1 除项目不涉及或采购活动中明确约定无须承担外, 乙方还应提供下列服务:

(1) 货物的现场移动、安装、调试、启动监督及技术支持;

(2) 提供货物组装和维修所需的专用工具和辅助材料;

(3) 在【政府采购合同专用条款】约定的期限内对所有的货物实施运行监督、维修, 但前提条件是该服务并不能免除乙方在质量保证期内所承担的义务;

(4) 在制造商所在地或指定现场就货物的安装、启动、运营、维护、废弃处置等对甲方操作人员进行培训;

(5) 依照法律、行政法规的规定或者按照【政府采购合同专用条款】约定, 货物在有效使用年限届满后应予回收的, 乙

方负有自行或者委托第三人对货物予以回收的义务；

（6）【政府采购合同专用条款】规定由乙方提供的其他服务。

14.2 乙方提供的售后服务的费用已包含在合同价款中，甲方不再另行支付。

15. 违约责任

15.1 质量瑕疵的违约责任

乙方提供的产品不符合合同约定的质量标准或存在产品质量缺陷，甲方有权要求乙方根据【政府采购合同专用条款】要求及时修理、重作、更换，并承担由此给甲方造成的损失。

15.2 迟延交货的违约责任

（1）乙方应按照本合同规定的时间、地点交货和提供相关服务。在履行合同过程中，如果乙方遇到可能影响按时交货和提供服务的情形时，应及时以书面形式将迟延的事实、可能迟延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

（2）如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供相关服务，甲方有权从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按【政府采购合同专用条款】规定执行。如果涉及公共利益，且赔偿金额无法弥补公共利益损失，甲方可要求继续履行或者采取其他补救措施。

15.3 迟延支付的违约责任

甲方存在迟延支付乙方合同款项的，应当承担【政府采购合同专用条款】规定的逾期付款利息。

15.4 其他违约责任根据项目实际需要按【政府采购合同专用条款】规定执行。

16. 合同变更、中止与终止

16.1 合同的变更

政府采购合同履行中，在不改变合同其他条款的前提下，甲方可以在合同价款10%的范围内追加与合同标的相同的货物，并就此与乙方协商一致后签订补充协议。

16.2 合同的中止

（1）合同履行过程中因供应商就采购文件、采购过程或结果提起投诉的，甲方认为有必要的，可以中止合同的履行。

（2）合同履行过程中，如果乙方出现以下情形之一的：1. 经营状况严重恶化；2. 转移财产、抽逃资金，以逃避债务；3. 丧失商业信誉；4. 有丧失或者可能丧失履约能力的其他情形，乙方有义务及时告知甲方。甲方有权以书面形式通知乙方中止合同并要求乙方在合理期限内消除相关情形或者提供适当担保。乙方提供适当担保的，合同继续履行；乙方在合理期限内未恢复履约能力且未提供适当担保的，视为拒绝继续履约，甲方有权解除合同并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

（3）乙方分立、合并或者变更住所的，应当及时以书面形式告知甲方。乙方没有及时告知甲方，致使合同履行发生困难的，甲方可以中止合同履行并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

（4）甲方不得以行政区划调整、政府换届、机构或者职能调整以及相关责任人更替为由中止合同。

16.3 合同的终止

（1）合同因有效期限届满而终止；

（2）乙方未按合同约定履行，构成根本性违约的，甲方有权终止合同，并追究乙方的违约责任。

16.4 涉及国家利益、社会公共利益的情形

政府采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

17. 合同分包

17.1 乙方不得将合同转包给其他供应商。涉及合同分包的，乙方应根据采购文件和投标（响应）文件规定进行合同分包。

17.2 乙方执行政府采购政策向中小企业依法分包的，乙方应当按采购文件和投标（响应）文件签订分包意向协议，分包

意向协议属于本合同组成部分。

18. 不可抗力

18.1 不可抗力是指合同双方不能预见、不能避免且不能克服的客观情况。

18.2 任何一方对由于不可抗力造成的部分或全部不能履行合同不承担违约责任。但迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

18.3 遇有不可抗力的一方，应及时将事件情况以书面形式告知另一方，并在事件发生后及时向另一方提交合同不能履行或部分不能履行或需要延期履行的详细报告，以及证明不可抗力发生及其持续时间的证据。

19. 解决争议的方法

19.1 因本合同及合同有关事项发生的争议，由甲乙双方友好协商解决。协商不成时，可以向有关组织申请调解。合同一方或双方不愿调解或调解不成的，可以通过仲裁或诉讼的方式解决争议。

19.2 选择仲裁的，应在【**政府采购合同专用条款**】中明确仲裁机构及仲裁地；通过诉讼方式解决的，可以在【**政府采购合同专用条款**】中进一步约定选择与争议有实际联系的地点的人民法院管辖，但管辖法院的约定不得违反级别管辖和专属管辖的规定。

19.3 如甲乙双方有争议的事项不影响合同其他部分的履行，在争议解决期间，合同其他部分应当继续履行。

20. 政府采购政策

20.1 本合同应当按照规定执行政府采购政策。

20.2 本合同依法执行政府采购政策的方式和内容，属于合同履约验收的范围。甲乙双方未按规定要求执行政府采购政策造成损失的，有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

20.3 对于为落实中小企业支持政策，通过采购项目整体预留、设置采购包专门预留、要求以联合体形式参加或者合同分包等措施签订的采购合同，应当明确标注本合同为中小企业预留合同。其中，要求以联合体形式参加采购活动或者合同分包的，须将联合协议或者分包意向协议作为采购合同的组成部分。

21. 法律适用

21.1 本合同的订立、生效、解释、履行及与本合同有关的争议解决，均适用法律、行政法规。

21.2 本合同条款与法律、行政法规的强制性规定不一致的，双方当事人应按照法律、行政法规的强制性规定修改本合同的相关条款。

22. 通知

22.1 本合同任何一方向对方发出的通知、信件、数据电文等，应当发送至本合同第一部分《政府采购合同协议书》所约定的通讯地址、联系人、联系电话或电子邮箱。

22.2 一方当事人变更名称、住所、联系人、联系电话或电子邮箱等信息的，应当在变更后3日内及时书面通知对方，对方实际收到变更通知前的送达仍为有效送达。

22.3 本合同一方给另一方的通知均应采用书面形式，传真或快递送到本合同中规定的对方的地址和办理签收手续。

22.4 通知以送达之日或通知书中规定的生效之日起生效，两者中以较迟之日为准。

23. 合同未尽事项

23.1 合同未尽事项见【**政府采购合同专用条款**】。

23.2 合同附件与合同正文具有同等的法律效力。

第三节 政府采购合同专用条款

第二节 第1.2（6） 项	联合体具体要求	不允许联合体
第二节 第1.2（7） 项	其他术语解释	/
第二节 第4.4款	履约验收中甲方提出异议或作出说明的期限	甲方应当按照合同约定及时对交付的货物进行验收，未在20日验收期限内对乙方履约提出任何异议或者向乙方作出任何说明的，视为验收通过。
第二节 第4.6款	约定甲方承担的其他义务和责任	甲方无正当理由拒收货物、拒付货款，向乙方偿付拒付部分货款总额2%的违约金；甲方逾期支付货款，向乙方每日偿付欠款总额0.02%的滞纳金。 乙方所供的货物品种、规格以及其它外部质量不符合规定，甲方有权拒收货物，乙方应负责更换并承担因更换而支付的实际费用。

第二节 第5.4款	约定乙方承担的其他义务和责任	<p>1、乙方对所交付产品享有完全无瑕疵的所有权，且保证所交付的产品上不存在任何未曾向甲方书面明示的权利瑕疵，如抵押权、质押权、留置权等。</p> <p>2、乙方应保证交付的产品没有侵犯任何国内或国外任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。</p> <p>3、如乙方所交付的产品存在上述权利瑕疵或者风险，由乙方承担全部责任，并赔偿因此给甲方造成的全部损失。</p> <p>4、自全部产品最终验收合格之日起，质保期：自验收合格之日起2年，产品质保期内出现的质量问题，甲方有权向乙方提出索赔，并要求乙方进行退换货或保修处理，费用由乙方自行承担，甲方要求退换货的，乙方应自接到甲方通知后【10】日内无条件配合甲方进行退换货处理并处理完毕（更换产品质量标准不低于本合同约定标准），因乙方产品本身质量问题造成甲方其他损失的，甲方有权要求乙方予以赔偿；甲方要求维修，乙方应当在甲方要求的时限内响应并处理完毕。</p> <p>5、如涉及特殊设备，乙方须充分考虑设备对环境质量的影响，办理环境影响评价等必要的报批手续（如有），确保设备可正常使用。因编制环境影响评价报告及相关报批手续产生的费用由乙方承担，不再另行计取。</p> <p>6、乙方指定一名联络员,负责建立供货设备档案。</p> <p>7、乙方应根据甲方的要求，及时送达货物并负责安装调试。期间不得以交通费、人工费等任何理由另行增加收费。</p> <p>8、供货设备需按合同执行，乙方不得随意改变设备品目及型号。</p> <p>9、因使用不当及不可抗力导致的质量问题除外，货物的其他一切质量问题，质保期内由乙方无条件免费更换部件或维修，执行国家“三包”规定。</p>
第二节 第6.1款	履行合同义务的顺序	同时履行

第二节 第7.1款	包装特殊要求	包装需坚固防破损，表面无尖锐物，垫付材料不外漏，捆扎带承重
	指定现场	三亚市市委党校新校区
第二节 第7.2款	运输特殊要求	合规性：遵守目的地国家法规，如进口许可证、禁运品限制等。 标识与包装：清晰标注货物信息，使用防破损、防泄漏包装。
第二节 第7.3款	保险要求	购买专项保险，通过货物跟踪系统实时监控
第二节 第8.2（1）项	质量保证期	根据投标人的投标文件响应时间填写。
第二节 第8.2（3）项	货物质量缺陷响应时间	根据投标人的投标文件响应时间填写。
第二节 第11.1款	其他应当保密的信息	双方对本合同内容必须严格保密，在合同履行期间双方为对方所提供的商业信息负有保密责任，未经对方当面认可，不能将对方提供的价格动向、销售折扣等信息以任何形式透露给第三方，因泄密造成损失的，由责任方负责赔偿。

第二节 第12.2款	合同价款支付 时间	<p>（1）合同生效后，乙方向甲方提交请款申请、履约保函和增值税专用发票后，甲方向乙方支付合同总金额的30%，对于满足合同约定支付条件，甲方应当自收到发票后3个工作日内将资金支付到合同约定的供应商账户；（2）乙方将设备发货至项目现场，并提交合格证书，经甲方确认交货后，甲方向乙方支付至实际完成安装的货款70%作为进度款，对于满足合同约定支付条件，甲方应当自收到发票后3个工作日内将资金支付到合同约定的供应商账户；（3）项目验收合格，货物和资料移交至甲方，甲方在30日内结算审核完成，乙方向甲方提交请款申请和增值税专用发票后，甲方向乙方支付至结算总价款的95%，对于满足合同约定支付条件，甲方应当自收到发票后3个工作日内将资金支付到合同约定的供应商账户；（4）从验收合格之日起在质保期2年内，若设施设备出现质量问题，甲方通知乙方维修，乙方必须无条件及时响应，15个工作日内维修完毕，保持设施设备正常运行。质保期过后，乙方向甲方提交请款申请和增值税专用发票后，甲方向乙方支付至结算总价款的100%，对于满足合同约定支付条件，甲方应当自收到发票后3个工作日内将资金支付到合同约定的供应商账户。甲方逾期支付货款，向乙方每日偿付欠款总额0.02%的滞纳金。</p>
第二节 第13.2款	履约保证金不予退还的情形	<p>在合同实施期间发现投标人提供了虚假资料，招标人有权终止合同，没收全额履约保证金，同时招标人将投标人上述弄虚作假行为报行业主管部门，作为不良记录纳入相关信用信息管理系统。</p>
第二节 第13.3款	履约保证金退还时间及逾期退还的违约金	<p>自验收合格之日起2年质保期后,由乙方向甲方出具质保期满证明和申请退还履约保证金资料,甲方在3个工作日内向乙方退还履约保证金。甲方未及时退还履约保证金按照履约价款的【10】%支付违约金。</p>
第二节 第14.1（3）项	运行监督、维修期限	<p>在质保期期限内对所有的货物实施运行监督、维修，但前提条件是该服务并不能免除乙方在质量保证期内所承担的义务；</p>

第二节 第14.1（5）项	货物回收的约定	无
第二节 第14.1（6）项	乙方提供的其他服务	乙方在供货期内，须全程驻场提供服务。 乙方向甲方做出的承诺（如有），应当严格执行，如甲方发现存在未按承诺履约行为，甲方有权要求乙方按照合同价款的【10】%支付违约金。
第二节 第15.1款	修理、重作、更换相关具体规定	产品质保期内产品出现的质量问题，甲方有权向乙方提出索赔，并要求乙方进行退换货或保修处理，费用由乙方自行承担，甲方要求退换货的，乙方应自接到甲方通知后【10】日内无条件配合甲方进行退换货处理并处理完毕（更换产品质量标准不低于本合同约定标准），因乙方产品本身质量问题造成甲方其他损失的，甲方有权要求乙方予以赔偿；甲方要求维修，乙方应当在甲方要求的时限内响应并处理完毕。
第二节 第15.2（2）项	迟延交货赔偿费	乙方必须按合同约定的时间供货，每逾期一日，甲方有权要求乙方按未交付产品货款的【0.5】%向甲方支付违约金，逾期超过【30】天，甲方有权解除合同，并要求乙方按照合同价款的【20】%支付违约金，违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应当予以补足。
第二节 第15.3款	逾期付款利息	甲方未及时付款按照合同价款的【5】%支付违约金，如因甲方财政审批延迟及不可抗力因素导致甲方未及时付款的，不视为甲方违约，乙方表示理解且不追究甲方的违约责任，乙方不得以此为由暂停履行本合同义务。
第二节 第15.4款	其他违约责任	因一方违约、侵权等行为致使对方采取诉讼方式维护权利，败诉方应承担对方因此遭受的一切损失，包括但不限于律师费、诉讼费、保全费、保全担保费、鉴定费、公证认证费、差旅费、翻译费、评估费、调查费、商检费等合理费用。
第二节 第19.2款	解决争议的方法	因本合同及合同有关事项发生的争议，按下列第(2)种方式解决： （1）向__仲裁委员会申请仲裁，仲裁地点为__； （2）向__三亚市城郊人民法院__起诉。

1、 质量要求:

1.1乙方承诺:乙方保证所提供的产品需提供如下证明资料:

1)乙方投标书承诺的、与本合同约定的国产设备与自制设备需按国家政策与标准要求提供产品相关质量合格证明及检测等报告,自制设备需完全符合附件二的技术要求。

2)进口设备除提供相关质量与品牌证明外,还需提供报关单、商检证复印件、原产地证明文件盖公章,所供设备符合甲方确认的、符合甲方设计要求并满足功能需求、全新的、未曾使用过的、是该产品品牌所属生产厂家原厂生产的定型成套产品。该产品的制造与安装符合国家颁布的设备制造与安装、使用技术等标准要求。

3)供方提供的货物应当满足需方要求的规格、数量及质量(包括各种零部件、附件、备品备件),应当符合国家标准以及本产品的出厂标准,应当达到供方投标文件及澄清中的技术标准。投标时已经提供了样品的,供应货物的品质不能低于所提供的样品。售后服务按采购文件的要求及报价文件的承诺执行。

4)乙方结合现场测量情况提供本厨房设备安装使用所需水、电、气接口及地沟排水管口点位图及施工节点图(包括定位尺寸、阀门、管口直径、插座或接线功率等参数),由一次机电安装承包方负责施工到位。

5)乙方应保证本合同所有内容通过甲方的综合验收。

2 、安装调试与试运行

2.1本合同安装工程为交钥匙工程,安装工程质量须完全满足附件技术要求,安装完成后乙方应按甲方要求对设备进行安装单机与机组联合调试,安装调试、检测、检验所需工具均由乙方自己负责,由此产生的费用包括但不限于调试所用的材料费(天然气不包括)、调试人员的交通费、食宿费由乙方自己承担。

2.2 安装调试完成并经甲方、专员人员验收合格后,双方签署《系统安装调试验收单》。如果系统在安装调试过程中造成短缺、损坏,乙方应及时更换或修复,以保证安装调试的完成

<div>第二节 第23.1款</div>	<div>其他专用条款</div>	<p>相关费用由乙方承担。</p> <p>2.3 试运行期为安装联合调试验收合格、移交甲方正式试运营三个月。期间乙方派技术人员驻地进行免费服务。</p> <p>2.4若乙方提供的产品与质量与本合同标的不符、系统运行实际状况未满足本合同及附件(包括甲方招标书)的要求，则乙方应在甲方规定的时间内，及时采取调换或修理等措施使设备满足要求，同时免费维保期顺延。如乙方不采取补救措施，或采取补救措施后仍不符合甲方要求，甲方有权要求换货与退货，乙方除承担由此产生的一切相关费用与损失外，甲方保留向乙方进一步追索经济赔偿的权利。</p> <p>2.5 设备故障处理时限的确定:由甲方书面通知乙方时算起，至乙方维修人员签署《设备故障完工维修记录单》时止。乙方维修人员完成维修后应如实填写甲方提供的《设备故障维修完工记录单》，作为乙方维修的依据，如乙方拒绝签署系统维修记录，由此造成的一切后果由乙方自行承担。</p> <p>2.6 乙方免费维保期内为甲方提供相应的维修服务的(甲方原因除外)，相应的维修材料费、工人工资、差旅费、交通费、食宿等相关费用由乙方承担。</p> <p>3、如果在验收中产生纠纷，乙方同意更换检验合格的产品并尽快执行。</p> <p>4、投标人中标后，须针对本项目进一步深化施工（供货）方案，全部施工（供货）方案须报经甲方确认同意后方可执行。如果乙方深化施工（供货）方案达不到甲方要求的，甲方有权单方面解除合同，且不承担任何责任。供货量较大、或单价较高的杯、碗、盘、碟等厨房用品（以甲方提供清单为准），须经甲方确认样品后（甲方可根据实际情况，采取到乙方工厂实地查看或通过样品邮寄等方式确认，具体方式由甲方通知乙方执行），再大批量予以供货。</p> <p>5、在货物验收及质保期内，若发现存在质量不达标、以次充好、与封样样品不一致等质量或工艺问题的，甲方可直接要求乙方就出现质</p>
---------------------------	-------------------	--

		量或工艺问题产品总金额的 3 倍予以赔偿（在未付货款或履约保证金中予以扣除），并有权要求更换同等或更高品质的产品，由此产生的各类费用均由乙方承担，甲方不承担合同约定之外的任何费用。若甲方检查发现乙方提供的产品存在质量或工艺问题，且未按要求整改的，甲方有权单方面解除合同，并按不低于合同
--	--	---

四、其他事项

1、除招标文件另有规定外，若出现有关法律、法规和规章有强制性规定但招标文件未列明的情形，则投标人应按照有关法律、法规和规章强制性规定执行。

2、其他：

2.1履约验收标准 中标供应商与采购人应严格按照海南省财政厅关于印发《海南省政府采购履约验收管理暂行办法》的通知（琼财采规〔2023〕16号）文件及相关法律法规要求、招标文件文件要求和合同约定相关条款进行验收。 2.2所属行业：根据《统计上大中小微型企业划分办法（2017）》，本项目所属行业为工业。

第四章 评标办法

初步评审标准

一般资格审查

采购包1:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	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。	提供无重大违法记录声明函，加盖公章。（详见投标人须知2.3.1.1）	无重大违法记录声明函
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	提供商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函，加盖公章（详见投标人须知2.3.1.1）	商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函
3	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	具有履行政府采购合同所必需的设备和专业技术能力声明函。（详见供应商须知2.3.1.1）	具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
4	符合法律、行政法规规定的其他条件	符合法律、行政法规规定的其他条件。	非联合体投标声明 无环保类行政处罚记录声明函 诚信投标、诚信履约承诺书 投标函售后服务承诺书 自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书
5	具有独立承担民事责任的能力	具有独立承担民事责任的能力。（详见投标人须知2.3.1.1）	具有独立承担民事责任的能力证明文件
6	投标人无不良信用记录	投标人无不良信用记录。（详见投标人须知2.3.1.1）	投标人无不良信用记录

特定资格审查

采购包1:

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）2022年以来没有列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。	在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）2022年以来没有列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。（投标人提供信用中国查询记录及提供信用中国信用承诺书加盖公章，格式自拟，信用中国查询记录代理机构现场查询核验）；	投标人无不良信用记录

2	提供政府采购供应商信用承诺书，在招标文件中附带格式文本，按照信用承诺内容进行承诺。	提供政府采购供应商信用承诺书，在招标文件中附带格式文本，按照信用承诺内容进行承诺。	政府采购供应商信用承诺书
3	参加政府采购活动前三年内，无环保类行政处罚记录	参加政府采购活动前三年内，无环保类行政处罚记录（提供无环保类行政处罚记录声明）	无环保类行政处罚记录声明函
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;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采购活动。	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;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采购活动。（提供承诺函）。	未参与本采购项目的整体设计、规范编制等服务的书面声明 与参与本项目的其他投标人之间不存在关联关系的声明
5	本项目不接受联合体投标	本项目不接受联合体投标（请提供非联合体投标声明，格式自拟）	非联合体投标声明
6	本项目不接受进口产品投标	本项目不接受进口产品投标（提供非进口产品投标声明函）	非进口产品投标声明

落实政府采购政策资格审查

采购包1：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无			

符合性审查标准

采购包1：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
----	------	---------	----------------

1	式样、签署和盖章	须符合招标文件的式样、签署和盖章要求且内容完整无缺漏。	商务应答表 自觉抵制 政府采购领域商业贿赂行为承诺书 封面 商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函 诚信投标、诚信履约承诺书 未参与本采购项目的整体设计、规范编制等服务的书面声明 其他材料 投标函 售后服务承诺书 供应商应提交的相关证明材料 法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 无环保类行政处罚记录声明函 开标（报价）一览表 中小企业声明函 政府采购供应商信用承诺书 监狱企业证明文件 非进口产品投标声明 具有独立承担民事责任的能力证明文件 投标人承诺函 非联合体投标声明 投标人无不良信用记录 投标（响应）报价明细表 残疾人福利性单位声明函 无重大违法记录声明函 与参与本项目的其他投标人之间不存在关联关系的声明 技术参数响应表
---	----------	-----------------------------	---

2	文件要求	按要求提供供应商自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书、法定代表人资格证明书（或法定代表人授权委托书）、投标人承诺函。	投标人承诺函 商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函 法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书
3	交付（服务）期、交付（服务）地点	交付（服务）期、交付（服务）地点须满足招标文件要求。	投标（响应）报价明细表 开标（报价）一览表 商务应答表
4	投标报价	按照招标文件要求进行报价；投标价须是唯一的；不得超出预算或最高限价。	开标（报价）一览表 投标（响应）报价明细表 其他材料 中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 供应商应提交的相关证明材料 监狱企业证明文件

5	无认定为“投标无效”的其他情形	无认定为“投标无效”的其他情形。	商务应答表 自觉抵制 政府采购领域商业贿赂行为承诺书 商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函 封面 诚信投标、诚信履约承诺书 未参与本采购项目的整体设计、规范编制等服务的书面声明 其他材料 投标函 售后服务承诺书 供应商应提交的相关证明材料 法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 无环保类行政处罚记录声明函 开标（报价）一览表 中小企业声明函 政府采购供应商信用承诺书 监狱企业证明文件 非进口产品投标声明 具有独立承担民事责任的能力证明文件 投标人承诺函 非联合体投标声明 投标（响应）报价明细表 投标人无不良信用记录 残疾人福利性单位声明函 无重大违法记录声明函 与参与本项目的其他投标人之间不存在关联关系的声明 技术参数响应表
---	-----------------	------------------	---

6	无串通投标的情形	无串通投标的情形（详见“第二章 投标人须知中的第8.3.4条”）	商务应答表 自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书 商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函 封面 诚信投标、诚信履约承诺书 未参与本采购项目的整体设计、规范编制等服务的书面声明 其他材料 投标函 售后服务承诺书 供应商应提交的相关证明材料 法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 无环保类行政处罚记录声明函 开标（报价）一览表 中小企业声明函 政府采购供应商信用承诺书 监狱企业证明文件 非进口产品投标声明 具有独立承担民事责任的能力证明文件 投标人承诺函 非联合体投标声明 投标（响应）报价明细表 投标人无不良信用记录 残疾人福利性单位声明函 无重大违法记录声明函 与参与本项目的其他投标人之间不存在关联关系的声明 技术参数响应表
7	投标有效期（从递交投标文件的截止之日起算）	投标有效期须满足投标人须知4.5.1要求。	其他材料 投标函 商务应答表 供应商应提交的相关证明材料

采购包1:

评审内容		评审标准			
分值构成		技术部分 55.00 分 商务部分 15.00 分 报价得分 30.00 分			
评审因素分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件
	技术参数、规格及要求响应	根据《招标文件》技术部分要求与《投标文件》中技术标偏离表进行比较：（1）完全满足招标文件要求或有正偏离的得 38 分；（2）①有 1-20 项一般参数非▲指标（或有 1-4 项带▲的指标）不满足或负偏离的得 33 分；②有 21-40 项一般参数非▲指标（或有 5-8 项带▲的指标）不满足或负偏离的得 28 分；③有 41-60 项一般参数非▲指标（或有 9-12 项带▲的指标）不满足或负偏离的得 23 分；④有 61-80 项一般参数非▲指标（或有 13-16 项带▲的指标）不满足或负偏离的得 18 分；⑤有 81-100 项一般参数非▲指标（或有 17-20 项带▲的指标）不满足或负偏离的得 13 分；⑥有 101 项及以上一般参数非▲指标（或有 21 项及以上带▲的指标）不满足或负偏离的得 0 分。	38.0000	客观	供应商应提交的相关证明材料 其他材料 技术参数响应表 商务应答表

技术评审	质量保证方案	根据投标人提供的质量保证方案进行综合评审，内容包括但不限于：①质量保证体系；②质量保证范围；③质量保证承诺；④质量保证措施。1.方案涵盖上述所有内容且满足采购需求的得4分；2.以上4项内容，每小项1分，每小项因缺项扣1分，每小项有一项内容存在有缺陷扣0.1分，以上4项内容因缺陷最多每项扣0.5分，不提供得0分（内容缺陷指不满足本项目采购需求，不适用本项目实际情况，与项目实际不匹配、不符合项目特点、逻辑不清晰、科学原理错误以及不可实现的夸大情形）。	4.0000	主观	供应商应提交的相关 证明材料 其他材料 技术参数响应表 商务应答表
	供货方案	根据投标人提供的供货方案进行综合评审，内容包括但不限于：①货物入场时间；②安装配置及调试；③供货方式；④货物验收。1.方案涵盖上述所有内容且满足采购需求的得4分；2.以上4项内容，每小项1分，每小项因缺项扣1分，每小项有一项内容存在有缺陷扣0.1分，以上4项内容因缺陷最多每项扣0.5分，不提供得0分（内容缺陷指不满足本项目采购需求，不适用本项目实际情况，与项目实际不匹配、不符合项目特点、逻辑不清晰、科学原理错误以及不可实现的夸大情形）。	4.0000	主观	供应商应提交的相关 证明材料 其他材料 技术参数响应表 商务应答表

	应急方案	根据投标人提供的应急方案进行综合评审，内容应包括但不限于：①可能出现的突发状况；②应急解决办法；③应急事件的处理程序；④应急处理小组设置。1.方案涵盖上述所有内容且满足采购需求的得4分；2.以上4项内容，每小项1分，每小项因缺项扣1分，每小项有一项内容存在有缺陷扣0.1分，以上4项内容因缺陷最多每项扣0.5分，不提供得0分（内容缺陷指不满足本项目采购需求，不适用本项目实际情况，与项目实际不匹配、不符合项目特点、逻辑不清晰、科学原理错误以及不可实现的夸大情形）。	4.0000	主观	供应商应提交的相关证明材料 其他材料 技术参数响应表 商务应答表
	培训方案	根据投标人提供的培训方案进行综合评审，内容应包括但不限于：①培训安排，②培训方式，③培训教材，④培训设备；⑤培训人员分工安排。1.方案涵盖上述所有内容且满足采购需求的得5分；2.以上5项内容，每小项1分，每小项因缺项扣1分，每小项有一项内容存在有缺陷扣0.1分，以上5项内容因缺陷最多每项扣0.5分，不提供得0分（内容缺陷指不满足本项目采购需求，不适用本项目实际情况，与项目实际不匹配、不符合项目特点、逻辑不清晰、科学原理错误以及不可实现的夸大情形）。	5.0000	主观	供应商应提交的相关证明材料 其他材料 技术参数响应表 商务应答表
	企业业绩	投标人自2022年1月1日起至今，承接过类似业绩的，每提供一项得2分，本项满分6分。证明材料：投标文件内需提供业绩合同关键页或中标通知书清晰扫描件或复印件并加盖单位公章，认定时间以合同签订或中标通知书落款时间为准，同一项目不同证明材料不可重复得分，不提供或不满足不得分。	6.0000	客观	供应商应提交的相关证明材料 其他材料 技术参数响应表 商务应答表

商务评审	管理体系认证	<p>供应商所投产品为节能产品和环境标志产品；本项满分2分。1、提供节能产品认证证书得1分；证明材料：节能产品需提供《中国节能产品认证证书》复印件和政府部门公布的最新《节能产品政府采购品目清单》网站截图；2、提供环境标志产品认证证书得1分；证明材料：环境标志产品需提供《中国环境标志产品认证证书》和政府部门公布的最新《环境标志产品政府采购品目清单》网站截图。</p>	2.0000	客观	<p>供应商应提交的相关证明材料 其他材料 技术参数响应表 商务应答表</p>
	售后服务方案	<p>根据投标人提供的售后服务方案进行综合评审，内容包括但不限于：①售后服务人员配备；②响应时间；③服务内容；④售后服务应急措施；⑤解决问题的能力；⑥售后服务应急预案；⑦备品备件。1.方案涵盖上述所有内容且满足采购需求的得7分；2.以上7项内容，每小项1分，每小项因缺项扣1分，每小项有一项内容存在有缺陷扣0.1分，以上7项内容因缺陷最多每项扣0.5分，不提供得0分（内容缺陷指不满足本项目采购需求，不适用本项目实际情况，与项目实际不匹配、不符合项目特点、逻辑不清晰、科学原理错误以及不可实现的夸大情形）。</p>	7.0000	客观	<p>供应商应提交的相关证明材料 其他材料 技术参数响应表 商务应答表</p>
价格分	合计	<p>$F1$指价格项评审因素得分=（评标基准价/投标报价）$\times 100 \times$价格项评审因素所占的权重（注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。）最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。</p>	30.0000	客观	<p>开标（报价）一览表 投标（响应）报价明细表 供应商应提交的相关证明材料 其他材料</p>

异常低价 审查	异常低价审查	<p>根据《关于在相关自由贸易试验区和自由贸易港开展推动解决政府采购异常低价问题试点工作的通知》，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：（1）合计响应报价低于全部通过符合性审查供应商响应报价平均值50%的，即合计响应报价<全部通过符合性审查供应商响应报价平均值×50%。（2）合计响应报价低于通过符合性审查且报价次低供应商响应报价50%的，即合计响应报价<通过符合性审查且报价次低供应商响应报价×50%。（3）合计响应报价低于最高限价45%的，即合计响应报价<最高限价×45%。（4）其他评审委员会认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的情形。评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。</p>	0.0000	客观	投标（响应）报价明细表 开标（报价）一览表 供应商应提交的相关证明材料 其他材料 中小企业声明函 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
------------	--------	---	--------	----	---

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例 (C1)	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
----	----------	------	--------------	---------	----------------

1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	投标人或者联合体均为小型、微型企业	10.00%	<p>1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。</p> <p>2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。</p> <p>3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。</p>	<p>开标（报价）一览表</p> <p>投标（响应）报价明细表</p> <p>中小企业声明函</p> <p>监狱企业证明文件</p> <p>残疾人福利性单位声明函</p> <p>其他材料</p> <p>供应商应提交的相关证明材料</p>
---	-----------------------	-------------------	--------	--	--

第五章 政府采购合同

合同文本

海南省政府采购货物买卖合同

(试行)

项目名称： _____

合同编号： _____

甲 方： _____

乙 方： _____

签订时间： _____

使用说明

- 1.本合同标准文本适用于购买现成货物的采购项目，不包括需要供应商定制开发、创新研发的货物采购项目。
- 2.本合同标准文本为政府采购货物买卖合同编制提供参考，可以结合采购项目具体情况，对文本作必要的调整修订后使用。
- 3.本合同标准文本各条款中，如涉及填写多家供应商、制造商，多种采购标的、分包主要内容等信息的，可根据采购项目具体情况添加信息项。

第一节 政府采购合同协议书

甲方（全称）：_____（采购人、受采购人委托签订合同的单位或采购文件约定的合同甲方）

乙方1（全称）：_____（供应商）

乙方2（全称）：_____（联合体成员供应商或其他合同主体）（如有）

乙方3（全称）：_____（联合体成员供应商或其他合同主体）（如有）

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规，以及本采购项目的招标/谈判文件等采购文件、乙方的《投标（响应）文件》及《中标（成交）通知书》，甲乙双方同意签订本合同。具体情况及要求如下：

1.项目信息

(1)采购项目名称：_____

采购项目编号：_____

(2)采购计划编号：_____

(3)项目内容：

采购标的及数量（台/套/个/架/组等）：_____

品牌：_____ 规格型号：_____

采购标的的技术要求、商务要求具体见附件。

①涉及信息类产品，请填写该产品关键部件的品牌、型号：

标的名称：_____

关键部件：_____ 品牌：_____ 型号：_____

关键部件：_____ 品牌：_____ 型号：_____

关键部件：_____ 品牌：_____ 型号：_____

（注：关键部件是指财政部会同有关部门发布的政府采购需求标准规定的需要通过国家有关部门指定的测评机构开展的安

全可靠测评的软硬件，如CPU芯片、操作系统、数据库等。)

②涉及车辆采购，请填写是否属于新能源汽车：

☐ 是，《政府采购品目分类目录》底级品目名称：_____ 数量：_____ 金额：_____

☐ 否

(4)政府采购组织形式：☐政府集中采购 ☐部门集中采购 ☐分散采购

(5)政府采购方式：☐公开招标 ☐邀请招标 ☐竞争性谈判 ☐竞争性磋商 ☐询价 ☐单一来源 ☐框架协议 ☐其他：_

(6)中标（成交）采购标的制造商是否为中小企业：☐是☐否

本合同是否为专门面向中小企业的采购合同（中小企业预留合同）：☐是☐否

若本项目不专门面向中小企业采购，是否给予小微企业评审优惠：☐是☐否

中标（成交）采购标的制造商是否为残疾人福利性单位：☐是☐否

中标（成交）采购标的制造商是否为监狱企业：☐是☐否

(7)合同是否分包：☐是☐否

分包主要内容：_____

分包供应商/制造商名称（如供应商和制造商不同，请分别填写）：

分包供应商/制造商类型（如果供应商和制造商不同，只填写制造商类型）：

☐大型企业☐中型企业☐微型企业

☐残疾人福利性单位☐监狱企业☐其他

(8)中标（成交）供应商是否为外商投资企业：☐是☐否

外商投资企业类型：☐全部由外国投资者投资☐部分由外国投资者投资

(9)是否涉及进口产品：

☐ 是，《政府采购品目分类目录》底级品目名称：_____ 金额：_____

国别：_____ 品牌：_____ 规格型号_____

☐ 否

(10)是否涉及节能产品：

☐ 是，《节能产品政府采购品目清单》的底级品目名称：_____

☐ 强制采购 ☐ 优先采购

☐ 否

是否涉及环境标志产品：

☐ 是，《环境标志产品政府采购品目清单》的底级品目名称：_____

☐ 强制采购 ☐ 优先采购

☐ 否

是否涉及绿色产品：

☐ 是，绿色产品政府采购相关政策确定的底级品目名称：_____

☐ 强制采购 ☐ 优先采购

☐ 否

(11)涉及商品包装和快递包装的，是否参考《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》明确产品及相关快递服务的具体包装要求：

☐是 ☐否 ☐不涉及

2.合同金额

(1) 合同金额小写：_____

大写：_____

分包金额（如有）小写：_____

大写：_____

（注：固定单价合同应填写单价和最高限价）

(2) 合同定价方式（采用组合定价方式的，可以勾选多项）：

☐固定总价 ☐固定单价 ☐成本补偿 ☐绩效激励 ☐其他_____

(3) 付款方式（按项目实际勾选填写）：

☐全额付款：_____（应明确一次性支付合同款项的条件）_____

☐分期付款：_____（应明确分期支付合同款项的各期比例和支付条件，各期支付条件应与分期履约验收情况挂钩）_____
_____, 其中涉及预付款的：_____（应明确预付款的支付比例和支付条件）

☐成本补偿：_____（应明确按照成本补偿方式的支付方式和支付条件）_____

☐绩效激励：_____（应明确按照绩效激励方式的支付方式和支付条件）_____

3.合同履行

(1) 起始日期：_____年_____月_____日，完成日期：_____年_____月_____日。

(2) 履约地点：_____

(3) 履约担保：

是否收取履约保证金：☐是☐否

收取履约保证金形式：_____

收取履约保证金金额：_____

履约担保期限：_____

履约担保期限：_____

(4) 分期履行要求：_____

(5) 风险处置措施和替代方案：_____

4.合同验收

(1) 验收组织方式: ☐ 自行验收 ☐ 委托第三方验收

验收主体: _____

是否邀请本项目的其他供应商参加验收: ☐ 是 ☐ 否

是否邀请专家参加验收: ☐ 是 ☐ 否

是否邀请服务对象参加验收: ☐ 是 ☐ 否

是否邀请第三方检测机构参加验收: ☐ 是 ☐ 否

是否进行抽查检测: ☐ 是, 抽查比例: _____ % 否

是否存在破坏性检测: ☐ 是, _____ 否

验收组织的其他事项: _____

(2) 履约验收时间: 计划于何时验收/供应商提出验收申请之日起 _____ 日内组织验收

(3) 履约验收方式: ☐ 一次性验收 ☐ 分期/分项验收: _____

(4) 履约验收程序: _____

(5) 履约验收的内容: _____ (应当包括每一项技术和商务要求的履约情况, 特别是落实政府采购扶持中小企业, 支持绿色发展和乡村振兴等政策情况) _____

(6) 履约验收标准: _____

(7) 是否以采购活动中供应商提供的样品作为参考: ☐ 是 ☐ 否

(8) 履约验收其他事项: _____

5. 组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件, 如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义, 应按以下顺序解释:

(1) 政府采购合同协议书及其变更、补充协议

(2) 政府采购合同专用条款

(3) 政府采购合同通用条款

(4) 中标(成交)通知书

(5) 投标(响应)文件

(6) 采购文件

(7) 有关技术文件, 图纸

(8) 国家法律、行政法规和规章制度规定或合同约定的作为合同组成部分的其他文件

6. 合同生效

本合同自 _____ 生效。

7. 合同份数

本合同一式 _____ 份, 甲方执 _____ 份, 乙方执 _____ 份, 均具有同等法律效力。

合同订立时间: 详见本合同封面的签订时间。

合同订立地点： _____

附件： 具体标的及其技术要求和商务要求、联合协议、分包意向协议等。

甲方（采购人、受采购人委托签订合同的单位或采购文件约定的合同甲方）

单位名称（公章或合同章）： {{未填写}}（盖章）

法定代表人或其委托代理人（签章）： {{未填写}}

住 所： {{未填写}}

联 系 人： {{未填写}}

联系电话： {{未填写}}

通信地址： {{未填写}}

邮政编码： {{未填写}}

电子邮箱： {{未填写}}

统一社会信用代码： {{未填写}}

第二节 政府采购合同通用条款

1. 定义

1.1 合同当事人

(1) 采购人（以下称甲方）是指使用财政性资金，通过政府采购方式向供应商购买货物及其相关服务的国家机关、事业单位、团体组织。

(2) 供应商（以下称乙方）是指参加政府采购活动并且中标（成交），向采购人提供合同约定的货物及其相关服务的法人、非法人组织或者自然人。

(3) 其他合同主体是指除采购人和供应商以外，依法参与合同缔结或履行，享有权利、承担义务的合同当事人。

1.2 本合同下列术语应解释为：

(1) “合同”系指合同当事人意思表示达成一致的任何协议，包括签署的政府采购合同协议书及其变更、补充协议，政府采购合同专用条款，政府采购合同通用条款，中标（成交）通知书，投标（响应）文件，采购文件，有关技术文件和图纸，以及国家法律、行政法规和规章制度规定或合同约定的作为合同组成部分的其他文件。

(2) “合同价款”系指根据本合同规定乙方在全面履行合同义务后甲方应支付给乙方的价款。

(3) “货物”系指乙方根据本合同规定须向甲方提供的各种形态和种类的物品，包括原材料、设备、产品（包括软件）及相关的其备品备件、工具、手册及其他技术资料 and 材料等。

(4) “相关服务”系指根据合同规定，乙方应提供的与货物有关的技术、管理和其他服务，包括但不限于：管理和质量保证、运输、保险、检验、现场准备、安装、集成、调试、培训、维修、废弃处置、技术支持等以及合同中规定乙方应承担的其他义务。

(5) “分包”系指中标（成交）供应商按采购文件、投标（响应）文件的规定，根据分包意向协议，将中标（成交）项目中的部分履约内容，分给具有相应资质条件的供应商履行合同的行为。

(6) “联合体”系指由两个以上的自然人、法人或者非法人组织组成，以一个供应商的身份共同参加政府采购的主体。联合体各方应在签订合同协议书前向甲方提交联合协议，且明确牵头人及各成员单位的工作分工、权利、义务、责任，联合体各方应共同与甲方签订合同，就合同约定的事项对甲方承担连带责任。联合体具体要求见【政府采购合同专用条款】。

(7) 其他术语解释，见【政府采购合同专用条款】。

2. 合同标的及金额

2.1 合同标的及金额应与中标（成交）结果一致。乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价款中，甲方不再另行支付其他任何费用。

3. 履行合同的时间、地点和方式

3.1 乙方应当在约定的时间、地点，按照约定方式履行合同。

4. 甲方的权利和义务

4.1 签署合同后，甲方应确定项目负责人（或项目联系人），负责与本合同有关的事务。甲方有权对乙方的履约行为进行检查，并及时确认乙方提交的事项。甲方应当配合乙方完成相关项目实施工作。

4.2 甲方有权要求乙方按时提交各阶段有关安排计划，并有权定期核对乙方提供货物数量、规格、质量等内容。甲方有权督促乙方工作并要求乙方更换不符合要求的货物。

4.3 甲方有权要求乙方对缺陷部分予以修复，并按合同约定享有货物保修及其他合同约定的权利。

4.4 甲方应当按照合同约定及时对交付的货物进行验收，未在【政府采购合同专用条款】约定的期限内对乙方履约提出任何异议或者向乙方作出任何说明的，视为验收通过。

4.5 甲方应当根据合同约定及时向乙方支付合同价款，不得以内部人员变更、履行内部付款流程等为由，拒绝或迟延支付。

4.6 国家法律法规规定及【政府采购合同专用条款】约定应由甲方承担的其他义务和责任。

5. 乙方的权利和义务

5.1 签署合同后，乙方应确定项目负责人（或项目联系人），负责与本合同有关的事务。

5.2 乙方应当按照合同要求履约，充分合理安排，确保提供的货物及相关服务符合合同有关要求。接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，配合甲方的履约检查及验收，并负责项目实施过程中的所有协调工作。

5.3 乙方有权根据合同约定向甲方收取合同价款。

5.4 国家法律法规规定及【政府采购合同专用条款】约定应由乙方承担的其他义务和责任。

6. 合同履行

6.1 甲乙双方应当按照【政府采购合同专用条款】约定顺序履行合同义务；如果没有先后顺序的，应当同时履行。

6.2 甲乙双方按照合同约定顺序履行合同义务时，应当先履行一方未履行的，后履行一方有权拒绝其履行请求。先履行一方履行不符合约定的，后履行一方有权拒绝其相应的履行请求。

7. 货物包装、运输、保险和交付要求

7.1 本合同涉及商品包装、快递包装的，除【政府采购合同专用条款】另有约定外，包装应适应远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，确保货物安全无损地运抵【政府采购合同专用条款】约定的指定现场。

7.2 除【政府采购合同专用条款】另有约定外，乙方负责办理将货物运抵本合同规定的交货地点，并装卸、交付至甲方的一切运输事项，相关费用应包含在合同价款中。

7.3 货物保险要求按【政府采购合同专用条款】规定执行。

7.4 除采购活动对商品包装、快递包装达成具体约定外，乙方提供产品及相关快递服务涉及到具体包装要求的，应不低于《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》标准，并作为履约验收的内容，必要时甲方可以要求乙方在履约验收环节出具检测报告。

7.5 乙方在运输到达之前应提前通知甲方，并提示货物运输装卸的注意事项，甲方配合乙方做好货物的接收工作。

7.6 如因包装、运输问题导致货物损毁、丢失或者品质下降，甲方有权要求降价、换货、拒收部分或整批货物，由此产生的费用和损失，均由乙方承担。

8. 质量标准和保证

8.1 质量标准

(1) 本合同下提供的货物应符合合同约定的品牌、规格型号、技术性能、配置、质量、数量等要求。质量要求不明确的，按照强制性国家标准履行；没有强制性国家标准的，按照推荐性国家标准履行；没有推荐性国家标准的，按照行业标准履行；没有国家标准、行业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准履行。

(2) 采用中华人民共和国法定计量单位。

(3) 乙方所提供的货物应符合国家有关安全、环保、卫生的规定。

(4) 乙方应向甲方提交所提供货物的技术文件，包括相应的中文技术文件，如：产品目录、图纸、操作手册、使用说明、维护手册或服务指南等。上述文件应包装好随货物一同发运。

8.2 保证

(1) 乙方应保证提供的货物完全符合合同规定的质量、规格和性能要求。乙方应保证货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内具备合同约定的性能。存在质量保证期的，货物最终交付验收合格后在【政府采购合同专用条款】规定或乙方书面承诺（两者以较长的为准）的质量保证期内，本保证保持有效。

(2) 在质量保证期内所发现的缺陷，甲方应尽快以书面形式通知乙方。

(3) 乙方收到通知后，应在【政府采购合同专用条款】规定的响应时间内以合理的速度免费维修或更换有缺陷的货物或部件。

(4) 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，甲方可以根据本合同第15.1条规定以书面形式追究乙方的违约责任。

(5) 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。

9. 权利瑕疵担保

9.1 乙方保证对其出售的货物享有合法的权利。

9.2 乙方保证在交付的货物上不存在抵押权等担保物权。

9.3 如甲方使用上述货物构成对第三人侵权的，则由乙方承担全部责任。

10. 知识产权保护

10.1 乙方对其所销售的货物应当享有知识产权或经权利人合法授权，保证没有侵犯任何第三人的知识产权等权利。因违反前述约定对第三人构成侵权的，应当由乙方第三人承担法律责任；甲方依法向第三人赔偿后，有权向乙方追偿。甲方有其他损失的，乙方应当赔偿。

11. 保密义务

11.1 甲、乙双方对采购和合同履行过程中所获悉的国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，均有保密义务且不受合同有效期所限，直至该信息成为公开信息。泄露、不正当地使用国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，应当承担相应责任。其他应当保密的信息由双方在【政府采购合同专用条款】中约定。

12. 合同价款支付

12.1 合同价款支付按照国库集中支付制度及财政管理相关规定执行。

12.2 对于满足合同约定支付条件的，甲方原则上应当自收到发票后10个工作日内将资金支付到合同约定的乙方账户，不得以机构变动、人员更替、政策调整等为由迟延付款，不得将采购文件和合同中未规定的义务作为向乙方付款的条件。具体合同价款支付时间在【政府采购合同专用条款】中约定。

13. 履约保证金

13.1 乙方应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。

13.2 如果乙方出现【政府采购合同专用条款】约定情形的，履约保证金不予退还；如果乙方未能按合同约定全面履行义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，且不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利。

13.3 甲方在项目通过验收后按照【政府采购合同专用条款】规定的时间内将履约保证金退还乙方；逾期退还的，乙方可要求甲方支付违约金，违约金按照【政府采购合同专用条款】规定支付。

14. 售后服务

14.1 除项目不涉及或采购活动中明确约定无须承担外，乙方还应提供下列服务：

- (1) 货物的现场移动、安装、调试、启动监督及技术支持；
- (2) 提供货物组装和维修所需的专用工具和辅助材料；
- (3) 在【政府采购合同专用条款】约定的期限内对所有的货物实施运行监督、维修，但前提条件是该服务并不能免除乙方在质量保证期内所承担的义务；
- (4) 在制造商所在地或指定现场就货物的安装、启动、运营、维护、废弃处置等对甲方操作人员进行培训；
- (5) 依照法律、行政法规的规定或者按照【政府采购合同专用条款】约定，货物在有效使用年限届满后应予回收的，乙方负有自行或者委托第三人对货物予以回收的义务；
- (6) 【政府采购合同专用条款】规定由乙方提供的其他服务。

14.2 乙方提供的售后服务的费用已包含在合同价款中，甲方不再另行支付。

15. 违约责任

15.1 质量瑕疵的违约责任

乙方提供的产品不符合合同约定的质量标准或存在产品质量缺陷，甲方有权要求乙方根据【政府采购合同专用条款】要求及时修理、重作、更换，并承担由此给甲方造成的损失。

15.2 迟延交货的违约责任

(1) 乙方应按照本合同规定的时间、地点交货和提供相关服务。在履行合同过程中，如果乙方遇到可能影响按时交货和提供服务的情形时，应及时以书面形式将迟延的事实、可能迟延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

(2) 如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供相关服务，甲方有权从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按【政府采购合同专用条款】规定执行。如果涉及公共利益，且赔偿金额无法弥补公共利益损失，甲方可要求继续履行或者采取其他补救措施。

15.3 迟延支付的违约责任

甲方存在迟延支付乙方合同款项的，应当承担【政府采购合同专用条款】规定的逾期付款利息。

15.4其他违约责任根据项目实际需要按【政府采购合同专用条款】规定执行。

16.合同变更、中止与终止

16.1合同的变更

政府采购合同履行中，在不改变合同其他条款的前提下，甲方可以在合同价款10%的范围内追加与合同标的相同的货物，并就此与乙方协商一致后签订补充协议。

16.2合同的中止

(1) 合同履行过程中因供应商就采购文件、采购过程或结果提起投诉的，甲方认为有必要的，可以中止合同的履行。

(2) 合同履行过程中，如果乙方出现以下情形之一的：1. 经营状况严重恶化；2. 转移财产、抽逃资金，以逃避债务；3. 丧失商业信誉；4. 有丧失或者可能丧失履约能力的其他情形，乙方有义务及时告知甲方。甲方有权以书面形式通知乙方中止合同并要求乙方在合理期限内消除相关情形或者提供适当担保。乙方提供适当担保的，合同继续履行；乙方在合理期限内未恢复履约能力且未提供适当担保的，视为拒绝继续履约，甲方有权解除合同并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

(3) 乙方分立、合并或者变更住所的，应当及时以书面形式告知甲方。乙方没有及时告知甲方，致使合同履行发生困难的，甲方可以中止合同履行并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

(4) 甲方不得以行政区划调整、政府换届、机构或者职能调整以及相关责任人更替为由中止合同。

16.3合同的终止

(1) 合同因有效期限届满而终止；

(2) 乙方未按合同约定履行，构成根本性违约的，甲方有权终止合同，并追究乙方的违约责任。

16.4 涉及国家利益、社会公共利益的情形

政府采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

17. 合同分包

17.1 乙方不得将合同转包给其他供应商。涉及合同分包的，乙方应根据采购文件和投标（响应）文件规定进行合同分包。

17.2 乙方执行政府采购政策向中小企业依法分包的，乙方应当按采购文件和投标（响应）文件签订分包意向协议，分包意向协议属于本合同组成部分。

18. 不可抗力

18.1 不可抗力是指合同双方不能预见、不能避免且不能克服的客观情况。

18.2 任何一方对由于不可抗力造成的部分或全部不能履行合同不承担违约责任。但迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

18.3 遇有不可抗力的一方，应及时将事件情况以书面形式告知另一方，并在事件发生后及时向另一方提交合同不能履行或部分不能履行或需要延期履行的详细报告，以及证明不可抗力发生及其持续时间的证据。

19. 解决争议的方法

19.1 因本合同及合同有关事项发生的争议，由甲乙双方友好协商解决。协商不成时，可以向有关组织申请调解。合同一方或双方不愿调解或调解不成的，可以通过仲裁或诉讼的方式解决争议。

19.2 选择仲裁的，应在【政府采购合同专用条款】中明确仲裁机构及仲裁地；通过诉讼方式解决的，可以在【政府采购合同专用条款】中进一步约定选择与争议有实际联系的地点的人民法院管辖，但管辖法院的约定不得违反级别管辖和专属管辖的规定。

19.3 如甲乙双方有争议的事项不影响合同其他部分的履行，在争议解决期间，合同其他部分应当继续履行。

20. 政府采购政策

20.1 本合同应当按照规定执行政府采购政策。

20.2 本合同依法执行政府采购政策的方式和内容，属于合同履约验收的范围。甲乙双方未按规定要求执行政府采购政策造成损失的，有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

20.3 对于为落实中小企业支持政策，通过采购项目整体预留、设置采购包专门预留、要求以联合体形式参加或者合同分包等措施签订的采购合同，应当明确标注本合同为中小企业预留合同。其中，要求以联合体形式参加采购活动或者合同分包的，须将联合协议或者分包意向协议作为采购合同的组成部分。

21. 法律适用

21.1 本合同的订立、生效、解释、履行及与本合同有关的争议解决，均适用法律、行政法规。

21.2 本合同条款与法律、行政法规的强制性规定不一致的，双方当事人应按照法律、行政法规的强制性规定修改本合同的相关条款。

22. 通知

22.1 本合同任何一方向对方发出的通知、信件、数据电文等，应当发送至本合同第一部分《政府采购合同协议书》所约定的通讯地址、联系人、联系电话或电子邮箱。

22.2 一方当事人变更名称、住所、联系人、联系电话或电子邮箱等信息的，应当在变更后3日内及时书面通知对方，对方

实际收到变更通知前的送达仍为有效送达。

22.3本合同一方给另一方的通知均应采用书面形式，传真或快递送到本合同中规定的对方的地址和办理签收手续。

22.4通知以送达之日或通知书中规定的生效之日起生效，两者中以较迟之日为准。

23.合同未尽事项

23.1合同未尽事项见【政府采购合同专用条款】。

23.2 合同附件与合同正文具有同等的法律效力。

第三节 政府采购合同专用条款

第二节 第1.2（6）项	联合体具体要求	
第二节 第1.2（7）项	其他术语解释	
第二节 第4.4款	履约验收中甲方提出异议或作出说明的期限	
第二节 第4.6款	约定甲方承担的其他义务和责任	
第二节 第5.4款	约定乙方承担的其他义务和责任	
第二节 第6.1款	履行合同义务的顺序	
第二节 第7.1款	包装特殊要求	
	指定现场	
第二节 第7.2款	运输特殊要求	
第二节 第7.3款	保险要求	
第二节 第8.2（1）项	质量保证期	
第二节 第8.2（3）项	货物质量缺陷响应时间	
第二节 第11.1款	其他应当保密的信息	
第二节 第12.2款	合同价款支付时间	
第二节 第13.2款	履约保证金不予退还的情形	
第二节 第13.3款	履约保证金退还时间及逾期退还的违约金	

第二节 第14.1（3）项	运行监督、维修期限	
第二节 第14.1（5）项	货物回收的约定	
第二节 第14.1（6）项	乙方提供的其他服务	
第二节 第15.1款	修理、重作、更换相关具体规定	
第二节 第15.2（2）项	迟延交货赔偿费	
第二节 第15.3款	逾期付款利息	
第二节 第15.4款	其他违约责任	
第二节 第19.2款	解决争议的方法	因本合同及合同有关事项发生的争议，按下列第____ 种方式解决： （1）向 _____仲裁委员会申请仲裁，仲裁地点为 _____； （2）向_____人民法院起诉。
第二节 第23.1款	其他专用条款	

第六章 投标文件格式要求

投标文件格式

详见附件：投标（响应）报价明细表

开标（报价）一览表

项目编号：SYZFCG-2025-14
项目名称：新校区学员食堂、后勤食堂餐厨设备采购
采购包：新校区学员食堂、后勤食堂餐厨设备采购
投标人名称：

序号	报价内容	数量	计量单位	最高限价	响应报价	单价	价款形式	产地	品牌	规格	交付时间
1	新校区学员食堂、后勤食堂餐厨设备采购	1.0000	批	6801820.16 元	{ 供应商响应 } 元	{ =响应报价/数量 }	总价		{ 供应商响应 }		

合计：

- 1、开标（报价）一览表中的“合计”价格须与投标（响应）报价明细表中的“投标报价（总价）”保持一致。
- 2、投标报价是包括全部货物、运输、辅助材料、安装、调试、国家有关部门检测、强制性认证等费用，以及人工、机械、运输、仓储、保险、运费、各种税费、劳保、专利技术及质保期间一切费用的总报价。

时间： 年 月 日
签章：

- 详见附件：封面
- 详见附件：投标人承诺函
- 详见附件：中小企业声明函
- 详见附件：监狱企业证明文件
- 详见附件：具有独立承担民事责任的能力证明文件
- 详见附件：无重大违法记录声明函
- 详见附件：无环保类行政处罚记录声明函
- 详见附件：自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书
- 详见附件：具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函
- 详见附件：法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书
- 详见附件：供应商应提交的相关证明材料
- 详见附件：商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函
- 详见附件：技术参数响应表
- 详见附件：商务应答表
- 详见附件：其他材料
- 详见附件：售后服务承诺书
- 详见附件：诚信投标、诚信履约承诺书

详见附件：投标人无不良信用记录

详见附件：政府采购供应商信用承诺书

详见附件：投标函

详见附件：非联合体投标声明

详见附件：非进口产品投标声明

详见附件：无环保类行政处罚记录声明函

详见附件：未参与本采购项目的整体设计、规范编制等服务的书面声明

详见附件：与参与本项目的其他投标人之间不存在关联关系的声明

详见附件：残疾人福利性单位声明函

投标文件格式补充说明