

项目编号：310000000260306188151-00328395

上海对外经贸大学松江校区基本功能补缺 工程食堂厨房设备采购

项目编号：310000000260306188151-00328395

（招标代理编号：SYZB20260087）

招 标 文 件

采购人：上海对外经贸大学

采购代理机构：上海申诣建设咨询有限公司

二〇二六年四月

2026年04月21日

2026年04月21日

目 录

<u>第一部分招标公告</u>	2
<u>第二部分投标人须知</u>	6
<u>第三部分采购需求</u>	26
<u>第四部分评标办法</u>	错误!未定义书签。
<u>第五部分合同</u>	170
<u>第六部分格式附件</u>	177
<u>第七部分政府采购主要政策</u>	201

第一部分招标公告

第一部分 招标公告

项目概况

上海对外经贸大学松江校区基本功能补缺工程食堂厨房设备采购招标项目的潜在投标人应在上海市政府采购网获取采购文件，并于 **2026-05-13 10:00:00**（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况：

- 1、项目编号：3100000000260306188151-00328395
- 2、项目名称：上海对外经贸大学松江校区基本功能补缺工程食堂厨房设备采购
- 3、采购方式：公开招标
- 4、预算金额（元）：6270800.00 元
- 5、最高限价（元）：6270800.00 元
- 6、采购需求：

包名称：上海对外经贸大学松江校区基本功能补缺工程食堂厨房设备采购

数量：1

预算金额（元）：6270800.00 元

简要规则描述：项目拟对松江校区新建食堂厨房设备进行配套，包括烹饪加热设备、处理加工设备、清洗和消毒设备、常温和低温储存设备等，采购项目完成三层食堂主副食库、冷冻冷藏库、面点间、蒸煮间、粗加工间、烹饪间、二次更衣间、备餐间、风味特色加工及售卖间、烘焙间、自制饮品间、西餐加工间、留样间等区域设备配套。（具体详见采购需求）

7、合同履行期限：2026 年 6 月完成安装。

8、本项目**不允许**联合体投标。

二、申请人的资格要求：

- 1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
- 2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目执行政府采购促进中小企业、节能政策、监狱企业、福利企业发展的相关政策。**本项目专门面向小微企业采购**；中小企业划分标准所属行业：**工业**。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

3、本项目的特定资格要求：

(1) 未被列入“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn) 失信被执行人名单、重大税收违法失信主体和中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。

(2) 投标人应具备有效的《燃气器具安装维修许可证》；

(3) 投标人应具备建筑机电安装工程专业承包三级及其以上资质（电子资质证书应为有效使用件）；

(4) 投标人须具有市场监督管理局颁发的《全国工业产品生产许可证》（电加热食品加热设备）

三、获取招标文件

时间：2026-04-22 至 2026-04-29，每天上午 00:00:00~12:00:00，下午 12:00:00~23:59:59（北京时间，法定节假日除外）

地点：上海市政府采购网

方式：网上获取

售价（元）：0

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点：

提交投标文件截止时间：2026-05-13 10:00:00（北京时间）

投标地点：上海市政府采购网 (<http://www.zfcg.sh.gov.cn>)

开标时间：2026-05-13 10:00:00（北京时间）

开标地点：上海市政府采购网 (<http://www.zfcg.sh.gov.cn>)

五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、其他补充事项

1、根据上海市财政局《关于上海市政府采购信息管理平台招投标系统正式运行的通知》（沪财采[2014]27号）的规定，本项目招投标相关活动在上海市政府采购信息管理平台（简称：电子采购平台）（网址：www.zfcg.sh.gov.cn）电子招投标系统进行。投标人应根据《上海市电子政府采购管理暂行办法》等有关规定和要求执行。投标人在电子采购平台的有关操作方法可以参照电子采购平台中的“培训平台”和“联系我们”等专栏的有关内容和操作要求办理。

2、本项目为政府采购电子招标，投标人应自行下载政府采购网上招投标流程供应商操作手册并按相关规定操作，如因技术操作原因造成无法正常开标、评标的，后果由投标人自行承担，采购人对此不承担任何责任。

七、凡对本次招标提出询问，请按以下方式联系

1. 采购人信息

名称：上海对外经贸大学

地址：上海市文翔路 1900 号

联系人：王老师

电话：021-67702132

2. 采购代理机构信息

名称：上海申诣建设咨询有限公司

地址：上海市静安区长安路 1001 号长安大厦 1 号楼（办公楼）20 层

联系人：黄倩、韩贞

电话：17693420521、18818252438

3. 项目联系方式

项目联系人：黄倩

电 话：17693420521

第二部分投标人须知

投标人须知前附表

序号	内容	说明与要求
1	项目名称	上海对外经贸大学松江校区基本功能补缺工程食堂厨房设备采购
2	编 号	项目编号：310000000260306188151-00328395 (代理机构项目编号：SYZB20260087)
3	预算金额	预算编号： 0026-00031485 采购预算：人民币 6270800.00 元，报价超过采购预算的投标不予接受。
4	招标概述	根据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律、法规和规章的规定，本项目已具备采购条件，依法进行招标采购。
5	招标方式	公开招标
6	采购人	单位名称：上海对外经贸大学 地址：上海市文翔路 1900 号 联系人：王老师 电话：021-67702132
7	采购代理机构	单位名称：上海申诣建设咨询有限公司 地址：上海市静安区长安路 1001 号长安大厦 1 号楼(办公楼) 20 层 邮箱：18501618897@163.com 联系人：黄倩、韩贞 电话：17693420521、18818252438
8	项目概况	项目拟对松江校区新建食堂厨房设备进行配套，包括烹饪加热设备、处理加工设备、清洗和消毒设备、常温和低温储存设备等，采购项目完成三层食堂主副食库、冷冻冷藏库、面点间、蒸煮间、粗加工间、烹饪间、二次更衣间、备餐间、风味特色加工及售卖间、烘焙间、自制饮品间、西餐加工间、留样间等区域设备配套。（具体详见采购需求）
9	是否专门面向小微企业采购	<input type="checkbox"/> 是，本项目专门面向小微企业采购，所有供应商不享受价格分优惠政策。 <input type="checkbox"/> 否，本项目面向大、中、小、微型企业， 事业单位、社会组织等各类供应商采购，小微企业享受价格分优惠政策。
10	是否落实政府采	<input type="checkbox"/> 是，既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本

	<p>购中实施本国产品标准及相关政策</p>	<p>国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予 20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。</p> <p>当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到 80%以上时，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予 20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。</p> <p><input type="checkbox"/>否</p> <p>(1) 本国产品标准按照《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相 关政策的通知》(国办发〔2025〕34 号)的规定执行，参加投标的投标人应当提供《关于符合本国产品标准的声明函》(具体格式见“格式附件”)或财政部会同有关部门规定的有关证明文件，出具符合要求的《关于符合本国产品标准的声明函》或有关证明文件的，该产品视为本国产品。</p> <p>(2) 供应商提供虚假《关于符合本国产品标准的声明函》、虚假证明文件谋取中标、成交的，依照《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定追究相应责任。</p>
11	交货期限	2026 年 6 月完成安装
12	报价货币	投标文件的报价采用人民币报价。
13	投标人资格要求	<p>1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；</p> <p>2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目执行政府采购促进中小企业、节能政策、监狱企业、福利企业发展的相关政策。本项目专门面向小微企业采购；中小企业划分标准</p>

		<p>所属行业：工业。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。</p> <p>3、本项目的特定资格要求：</p> <p>（1）未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）失信被执行人名单、重大税收违法失信主体和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。</p> <p>（2）投标人应具备有效的《燃气器具安装维修许可证》；</p> <p>（3）投标人应具备建筑机电安装工程专业承包三级及其以上资质（电子资质证书应为有效使用件）；</p> <p>（4）投标人须具有市场监督管理局颁发的《全国工业产品生产许可证》（电加热食品加热设备）</p>
14	是否接受联合 投标	本项目不接受联合体投标
15	公告发布媒体	上海政府采购网（ http://www.zfcg.sh.gov.cn ）
16	报名时间	2026-04-22 至 2026-04-29 ，每天上午 00:00:00-12:00:00，下午 12:00:00-23:59:00（北京时间，法定节假日除外）
17	现场考察	<p>时间：2026-04-30 13:30:00</p> <p>地点：上海市松江区文翔路 1900 号院内</p> <p>联系人：黄倩 17693420521</p>
18	招标答疑会 时间、地点	<p>时间：如有，另行书面通知</p> <p>地点：上海市政府采购网（http://www.zfcg.sh.gov.cn）</p>
19	领取 补充招标文件 时间、地点	<p>时间：另行安排（如有）</p> <p>地点：上海市政府采购网（http://www.zfcg.sh.gov.cn）</p>
20	投标有效期	投标截止之日起 <u>120</u> 日历天
21	投标保证金	本项目不收取投标保证金

22	投标截止时间、地点	时间： 2026-05-13 10:00:00 （北京时间）以网上系统时间为准 地点：上海市政府采购网（ http://www.zfcg.sh.gov.cn ）
23	开标会时间、地点	时间： 2026-05-13 10:00:00 （北京时间）以网上系统时间为准 地点：上海市政府采购网（ http://www.zfcg.sh.gov.cn ）
24	投标文件的组成	投标文件应包括但不限于以下内容： 1) 投标函； 2) 开标一览表； 3) 投标报价明细表； 4) 供货方案； 5) 项目安排计划表； 6) 项目人员配置及拟投入本项目的人员表； 7) 近三年的类似项目情况表； 8) 资格证明文件； 9) 资格条件响应表； 10) 实质性要求响应表 11) 技术规格偏离表； 12) 法定代表人资格证明书； 13) 法定代表人授权委托书； 14) 中小企业声明函； 15) 关于符合本国产品标准的声明函；（如有） 16) 本招标文件之技术规格书中所需的全部内容； 17) 投标人认为需要提供的其它资料。
25	投标文件的制作	投标人应按招标文件中对投标文件提供的投标文件格式进行制作标书，填写投标函、法定代表人资格证明书、法定代表人授权委托书、开标一览表、中小企业声明函等（详见附件）。
26	评标方法	综合评分法
27	核心产品	核心产品： 中餐燃气炒菜灶 注： 1. 提供相同品牌产品（核心产品）且通过资格审查、符合性审查的不同供应商参加本项目投标的，按一家供应商计算，评审后得分最高的同品牌供应商获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评审小组确定报价最低的供应商获得成交人推荐资格，其他同品牌供应商不作为成交候选人。 2. 若核心产品不止 1 个，各供应商所投任一核心产品的品牌相同，则按一家供应商计算。

28	如发生此列情况之一，投标人的投标将被拒绝	<p>1) 未按规定获取招标文件的；</p> <p>2) 投标人名称与报名时不一致的；</p> <p>3) 未在投标截止时间前在电子平台上递交投标文件的。</p>
29	中标服务费支付	<p>本项目中标人领取中标通知书时，中标人一次性向招标代理单位支付代理服务费，计取标准如下：</p> <p>代理服务费：以本项目的中标价格为基数，参照原计价格[2002]1980号国家计委关于印发《招标代理服务收费管理暂行办法》的通知中货物类收费标准（差额定率累进计费方式）下浮15%，最低收费7000元。</p> <p>户名：上海申诣建设咨询有限公司</p> <p>开户银行：中国农业银行上海桂林支行</p> <p>账号：03387200040016738</p>
30	需注意	<p>1. 投标人在招投标系统电子平台上传的电子投标文件须按本招标文件要求进行签字或盖章，若不满足评标委员会在进行符合性审查时将按本招标文件第25.8条中规定“投标文件未满足招标文件规定的签字或盖章要求的”将作无效投标处理。</p> <p>2. 采购代理机构将在开标后至评标前，通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询相关投标人信用记录，并对供应商信用记录进行甄别，对列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，将拒绝其参与政府采购活动。</p> <p>以上信用查询记录，采购代理机构将下载查询结果页面后与其他采购文件一并保存。</p> <p>两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，将对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。</p>
31	采购项目需要落实的政府采购政策情况	<p>本项目执行政府采购促进中小企业、节能政策、监狱企业、福利企业发展的相关政策。本项目专门面向小微企业采购；</p> <p>中小企业划分标准所属行业：工业。从业人员1000人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入300万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入300万元以下的为微型企业。</p>

投标人须知

1. 概述

1.1 本招标文件仅适用于《招标公告》和《投标人须知》前附表中所述采购项目的招标采购。

1.2 招标文件的解释权属于《招标公告》和《投标人须知》前附表中所述的采购人、采购代理机构。

1.3 参与招标投标活动的各方，对在参与招标投标过程中获悉的国家、商业和技术秘密以及其它依法应当保密的内容，均负有保密义务，违者应对由此造成的后果承担全部法律责任。

2. 定义

2.1 “招标项目”系指采购人在招标文件里描述的所需采购的货物/服务。

2.2 “货物”系指投标人按招标文件规定，须向采购人提供的各种形态和种类的物品，包括一切设备、产品、机械、仪器仪表、备品备件、工具、手册等有关技术资料 and 原材料等，以及其所提供货物相关的运输、就位、安装、调试、技术协助、校准、培训、技术指导以及其他类似的义务。

2.3 “服务”系指招标文件规定投标人承担的各类专业服务，包括但不限于产品设计开发、产品交付、安装调试、质量检测、技术指导、售后服务、专业劳务服务和其他类似的义务。

2.4 “采购人”系指《投标人须知》前附表中所述的组织。

2.5 “投标人”系指根据规定可以下载招标文件、并向采购人提交投标文件的供应商。

2.6 “中标人”系指中标的投标人。

2.7 “买方”系指通过上海政府采购网采购货物或服务的本市各级国家机关、事业单位、团体组织。

2.8 “卖方”系指中标并向采购人提供货物/服务的投标人。

3. 合格的投标人

3.1 符合《招标公告》和《投标人须知》前附表中规定的合格投标人所必须具备的资质条件和特定条件。

3.2 《招标公告》和《投标人须知》前附表规定接受联合体投标的，除应符合本章第

3.1 项要求外，还应遵守以下规定：

- (1) 联合体各方应提供已签订的联合体协议书，明确主投标人和各方权利义务；
- (2) 由同一专业的投标人组成的联合体，按照资质等级较低的投标人确定联合体资质等级；
- (3) 采购人根据招标项目的特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合招标采购规定的特定条件。
- (4) 联合体各方不得再以自己名义单独或参加其他联合体在同一招标采购项目中投标。

3.3 投标人应遵守国家有关的法律、法规和管理办法。

4. 投标费用

- 4.1 无论投标过程中的做法和结果如何，投标人自行承担所有与参加投标有关的全部费用，采购人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

招标文件

5. 招标文件的组成

- 5.1 招标文件用以阐明所需货物/服务、招标投标程序和合同条款。招标文件由下述部分组成：

- (1) 招标公告；
- (2) 投标人须知；

投标人须知前附表

- (3) 采购需求；
- (4) 合同条款；
- (5) 评标办法；
- (6) 格式附件；
- (7) 政府采购主要政策。

- 5.2 除非有特殊要求，招标文件不单独提供招标货物或提供服务所在地点的自然环境、气候条件、公用设施等情况，投标人被视为熟悉上述与履行合同有关的一切情况。

- 5.3 投标人应认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和规范等要求。如果没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件作出实质性响应，该投标有可能被拒绝或评定为无效投标，其风险应由投标人自行承担。
6. 招标文件的澄清
- 6.1 投标人对招标文件如有疑问，可要求澄清，对招标文件中所提的有关疑问请以书面或传真形式递送到，招标代理单位将视情况确定采用适当方式予以澄清或以书面形式予以答复。并在其认为必要时，将不标明查询来源的书面答复发给已领取招标文件的每一投标方。如有需要，招标代理单位将安排召开答疑会。
7. 招标文件的修改
- 7.1 在投标截止日期前的任何时候，无论出于何种原因，采购人可主动或在解答投标人提出的问题时对招标文件进行修改。
- 7.2 招标文件的修改、澄清将在电子平台上进行发布，投标人应主动在电子平台上及时获取相关信息并确认，否则由此产生的风险由投标人自行承担。
- 7.3 为使投标人编写投标文件时有充分时间对招标文件的修改部分进行研究，采购人可以酌情延长网上投标截止日期。
8. 现场考察
- 8.1 采购人组织现场考察的，所有投标人应按《投标人须知》前附表规定的时间、地点前往参加现场考察活动。投标人如不参加，其风险由投标人自行承担，采购人不承担任何责任。
- 8.2 投标人现场考察发生的费用由其自理。
- 8.3 采购人在现场介绍情况时，应当公平、公正、客观，不带任何倾向性或误导性。
- 8.4 采购人在现场考察中口头介绍的情况，除采购人事后形成书面记录、并以澄清或修改公告的形式发布、构成招标文件的组成部分以外，其他内容仅供投标人在编制投标文件时参考，采购人不对投标人据此作出的判断和决策负责。

投标文件的编写

8. 编写要求
- 8.1 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容及上海政府采购网网上投标操作指南，按招标文件的要求及上海政府采购网网上投标相关要求提供投标文件，以使其投标

对招标文件的实质性要求作出完全响应。

8.2 投标人须在上海政府采购网下载、安装“上海市政府采购信息管理平台投标工具”，在该工具基础上完成投标文件录入、投标、投标文件加密等内容的操作。

9. 投标的语言及计量单位

9.1 投标文件、投标交换的文件和来往信件，应以简体中文书写。

9.2 除在招标文件中另有规定外，计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位。

10. 投标文件的组成

10.1 投标文件应包括但不限于以下内容：

- 1) 投标函；
- 2) 开标一览表；
- 3) 投标报价明细表；
- 4) 供货方案；
- 5) 项目安排计划表；
- 6) 项目人员配置及拟投入本项目的人员表；
- 7) 近三年的类似项目情况表；
- 8) 资格证明文件；
- 9) 资格条件响应表；
- 10) 实质性要求响应表
- 11) 技术规格偏离表；
- 12) 法定代表人资格证明书；
- 13) 法定代表人授权委托书；
- 14) 中小企业声明函；
- 15) 本招标文件之技术规格书中所需的全部内容；
- 16) 投标人认为需要提供的其它资料。

11. 投标文件格式

11.1 投标人应按照招标文件或网上投标系统中提供的格式在网上完整地填写投标报价表以及相关投标内容。

12. 投标报价

12.1 投标人应按招标文件中所附格式填写投标单价和投标总价。如果单价与总价不

符，以单价为准。大小写不一致，以大写为准。采购人不接受有任何选择的报价。

12.2 开标一览表是为了便于采购人开标，开标一览表内容在开标时将当众唱出。开标一览表的内容应与投标报价明细表内容一致，不一致时以开标一览表内容为准。网上投标的投标内容均以网上投标系统开标时的开标记录内容为准。

12.3 **最低投标报价不能作为中标的唯一保证。**

12.4 投标人应在投标报价明细表上标明对本项目投标内容的单价和总价。

12.4.1 总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则评标时不予核减。

12.4.2 总价中不得缺漏招标文件所要求的内容，否则评标时将其他有效投标人中该项缺漏内容的最高投标报价计入其评标总价。

12.4.3 若缺漏招标文件内容的投标人最终成交，缺漏项仍然为投标人的合同范围，并且不得增加合同价。但缺漏招标文件所要求的内容达到一定比例或缺漏某些关键内容的，评标委员会有权认定为非实质性响应投标。

13. 投标货币：投标文件的报价采用前附表所述货币进行报价。

14. 投标人资格的证明文件

14.1 投标人必须按招标文件及网上投标系统的要求提交证明其有资格进行投标和有能力履行合同的文件，作为投标文件的一部分。

14.1.1 投标人具有履行合同所需的技术、开发等项目实施能力；

14.1.2 投标人应有能力履行招标文件文件中合同条款和技术需求规定的由卖方履行的开发、供货、安装、调试、保修（应提供使用售后服务承诺）和其他专业技术服务的义务。

15. 投标货物/服务符合招标文件规定的技术响应文件

15.1 投标人必须依据招标文件中招标项目要求及技术需求，提交证明其拟供货物/服务符合招标文件规定的技术响应文件，作为投标文件的一部分。

15.2 上述文件可以是文字资料、图纸和数据。

16. 投标保证金

16.1 投标人应在招标文件规定的时间内递交投标保证金。

16.2 本次投标保证金金额：详见前附表。

16.3 投标保证金用于保护本次招标免受因投标人的行为而引起的风险。

- 16.4 投标保证金应以转账、汇款、支票或采购代理机构同意接受的其他方式在投标文件递交截止日期前递交，投标人须确认所支付保证金确已到采购代理机构指定（委托）账户，请投标人在保证金递交截止日前（双休及节假日除外）支付，并与采购代理机构指定（委托）收受保证金款项的第三方确认保证金确已如数到账。
- 16.5 **采购代理机构在投标前未收到投标人保证金，进而导致投标人不能正常参加投标事宜的，风险由投标人自行承担。**
- 16.6 保证金有效期应与投标有效期一致。
- 16.7 未按规定提交投标保证金的投标，将被视为无效投标，采购人将予以拒绝。
- 16.8 未中标人的投标保证金，在确定中标结果后 7 日内退还（不计利息）。
- 16.9 中标人的投标保证金，在合同签订之日起 5 个工作日内予以无息退还。
- 16.10 发生以下情况投标保证金将被没收：
 - 16.10.1 开标后投标人在投标有效期内撤回投标；
 - 16.10.2 中标人未能按招标文件规定签订合同。
17. 投标有效期
 - 17.1 本项目投标有效期 120 日历天。
 - 17.2 特殊情况下，采购人可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期，要求与答复均应为书面形式。对于同意该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件。
18. 投标文件的签署及规定
 - 18.1 投标人应按照招标文件和采购云平台要求的格式填写相关内容。
 - 18.2 投标文件中凡招标文件要求签署、盖章之处，均应显示投标人的法定代表人或法定代表人正式授权的代表签署字样及投标人的公章。投标人名称及公章应显示全称。如果是由法定代表人授权代表签署投标文件，则应当按招标文件提供的格式出具《法定代表人授权委托书》（如投标人自拟授权书格式，则其授权书内容应当实质性符合招标文件提供的《法定代表人授权委托书》格式之内容）并将其附在投标文件中。投标文件若有修改错漏之处，须在修改错漏之处同样显示出投标人公章或者由法定代表人或法定代表人授权代表签署字样。投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人自负。其中对《投标函》《法定代表人授权委托书》《资格条件响应表》《实质性要求响应表》《财务状况

及税收、社会保障资金缴纳情况声明函》以及《承诺书》，投标人未按照上述要求显示签字或盖章的，其投标无效。

- 18.3 投标文件须按招标文件及电子招投标系统要求进行签章。
- 18.4 投标文件不得表达不清、未按要求填写或可能导致非唯一理解。
- 18.5 本项目为电子招投标采购，不接受以书面或电报、电话、传真、快递等非上海政府采购网电子平台网络操作形式递交的投标文件。

投标文件的递交

- 19. 投标文件的录入、响应项制作、投标文件加密及纸质版投标文件密封
 - 19.1 投标人在投标文件制作完成后须登录“上海市政府采购信息管理平台投标工具”客户端，将投标文件逐项录入。
 - 19.2 投标文件上传完毕后须逐项完成响应项目内容的填写、资料上传等要求。
 - 19.3 投标人完成投标文件录入、响应项制作后，可对投标文件进行加密，加密成功后即可对标书进行上传，上传成功后点击“回执确认”输入 CA 密码，投标人须自行对上传情况进行确认。
- 20. 递交投标文件的截止时间同开标时间保持一致。
 - 20.1 所有投标文件须按电子平台规定时间上传、解密投标文件。
 - 20.2 网上投标截止时间前，投标人应充分考虑到期间网上投标会发生的故障和风险。对发生的任何故障和风险造成投标人投标内容不一致或利益受损或投标失败的，采购人、采购代理机构不承担任何责任。
 - 20.2 出现第 7.3 款因招标文件的修改推迟投标截止日期时，则按采购代理机构修改通知规定的时间递交。
- 21. 迟交的投标文件
 - 21.1 在网上投标截止时间后递交的任何投标，采购人或采购代理机构将拒绝接收。
- 22. 投标文件的修改和撤销
 - 22.1 投标人在投标截止时间前，可以修改或撤回其投标。投标截止后，投标人不得修改或撤回其投标。
 - 22.2 投标人不得在开标时间起至投标文件有效期期满前撤销投标文件。

开标和评标

23. 开标

- 23.1 采购代理机构将在招标文件中规定的日期、时间和地点组织开标。
- 23.2 开标程序在采购云平台进行，所有上传投标文件的供应商应登录采购云平台参加开标。开标主要流程为签到、解密、唱标和签名，每一步骤均应按照采购云平台的规定进行操作。
- 23.3 投标截止，采购云平台显示开标后，投标人进行签到操作，投标人签到完成后，由采购代理机构解除采购云平台对投标文件的加密。投标人应在规定时间内使用数字证书对其投标文件解密。签到和解密的操作时长分别为半小时，投标人应在规定时间内完成上述签到或解密操作，逾期未完成签到或解密的投标人，其投标将作无效标处理。因系统原因导致投标人无法在上述要求时间内完成签到或解密的除外。
- 23.4 采购代理机构将在开标后至评标前，通过“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 查询相关投标人信用记录，并对供应商信用记录进行甄别，对列入“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn) 失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，将拒绝其参与政府采购活动。

以上信用查询记录，采购代理机构将下载查询结果页面后与其他采购文件一并保存。

两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，将对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

24. 评标委员会

- 24.1 采购人、采购代理机构将根据招标货物/服务的特点，依法组建评标委员会，其成员由技术、经济等方面的专家和采购人的代表组成，其中外聘专家人数不少

于评标委员会总人数的 4/5。评标委员会对投标文件进行审查、质疑、评估和比较。

24.2 评标期间，如有需要投标人应派代表参加询标。

25. 对投标文件的审查和响应性的确定

25.1 在对投标文件进行详细评估之前，评标委员会将依据投标人提供的资格证明文件审查投标人的技术、开发等项目实施能力。

25.2 评标委员会将确定投标是否对招标文件的实质性要求做出完全响应，而没有重大偏离。完全响应的投标是指投标符合招标文件的所有条款、条件和规定，且没有重大偏离或保留。重大偏离或保留系指影响到招标文件规定的采购范围、质量和进度，或限制了买方的权力和投标人的义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其他提交实质性响应投标的投标人的公平竞争地位。

25.3 评标委员会判断投标文件的响应性仅基于投标文件本身而不靠外部证据。

25.4 评标委员会将确定非实质性响应的投标为无效投标，投标人不能通过修正或撤销不符之处而使其投标成为实质性响应的投标。

25.5 在得到评标委员会的认可后，投标人可以修改投标中不构成重大偏离的微小的、非正规的、不一致或不规则细微偏离。但这些补正不能对其他投标单位造成不公平的结果。

25.6 评标委员会对确定为实质性响应的投标文件进行审核，如有漏报、计算错误或其它错误，须按如下原则进行调整：

- (1) 开标一览表内容与报价明细表金额及投标文件其他部分内容不一致的，以开标一览表内容为准；
- (2) 投标文件中数字表示的金额和文字表示的金额不一致时，应以文字表示的金额为准；
- (3) 单价和数量的乘积与总价不一致时，以单价计算结果为准，并修正总价；
- (4) 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；
- (5) 投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减；
- (6) 如有漏报，则以所有投标人中该项内容的最高价计入其投标总价；
- (7) 如有计算错误，评标委员会有权根据具体情况按对其最不利原则调整。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。投标人修正后的报价应当采用书面形式，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。

25.7 如发生下列情况之一，投标人的投标将被拒绝：

- (1) 未按规定获取招标文件的；
- (2) 投标人名称与报名时不一致的；
- (3) 未在投标截止时间前在电子平台上递交投标文件及投标保证金的。

25.8 在进行符合性审查时，对属于下列情况之一的投标文件（以上传的电子投标文件为准），将作无效投标处理：

- (1) 未按照招标文件的规定提交投标保证金的；
- (2) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- (3) 报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- (4) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- (5) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形；
- (6) 明显不符合招标文件的要求的。

25.9 澄清：评标委员会对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字错误的内容，可以书面形式（由评标委员会专家签字）要求投标人在规定的时间内作出必要的澄清、说明或者补正，投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其法定代表人或授权代理人签字，并不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。投标人拒不进行澄清、说明、补正的，或者不能在规定时间内作出书面澄清、说明、补正的，评标委员会有权否决其投标。

25.10 根据相关法律法规的规定，出现下列情形之一的，评标委员会有权否决所有投标人的投标或取消采购活动：

- (1) 符合条件的投标人或对招标文件作实质性响应的投标人不足三家的（含网上招标投标系统投标单位解密阶段，解密成功的单位少于三家的）；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 因重大变故，招标采购任务取消的；
- (4) 投标人的报价均超过了预算金额，采购人不能支付的；

(5) 评标委员会经评审认为所有投标文件都不符合招标文件要求的。

26. 评标原则及方法

26.1 对所有投标人的投标评估，都采用相同的程序和标准。

26.2 评标严格按照招标文件的要求和条件进行。

26.3 本次评标采用综合评分法，评标细则详见招标文件“第五部分评标办法”。

定标

27. 定标准则

27.1 合同将授予其投标符合招标文件要求，并能圆满地履行合同的、对买方最为有利的投标人。

27.2 不能保证最低报价的投标最终中标。

27.3 如投标最高价者中标，必须由评审委员会出具书面说明。如评审委员会拒绝出具书面说明，该中标无效。

28. 中标通知

28.1 采购人将通过“上海市政府采购网”发布中标公告，中标结果公布后，采购代理机构将发出《中标通知书》、《未中标结果通知书》。《中标通知书》、《未中标结果通知书》一经发出即发生法律效力。

28.2 《中标通知书》将作为采购期限内签订合同的依据。

29. 签订合同

29.1 中标人收到《中标通知书》后，按指定的时间、地点与采购人签订采购合同。

29.2 招标文件、中标人的投标文件及其澄清文件等，均为签订采购合同的依据。

29.3 中标或者成交供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标或者成交候选人名单排序，确定下一候选人为中标或者成交供应商，也可以重新开展政府采购活动。

质疑

30. 询问与质疑

30.1 投标人对招标活动事项有疑问的，可以向招标人提出询问。询问可以采取电话、电子邮件、当面或书面等形式。对投标人的询问，招标人将依法及时作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密或者依法应当保密的内容。

- 30.2 投标人认为招标文件、招标过程或中标结果使自己的合法权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向招标人提出质疑。其中，对招标文件的质疑，应当在其收到招标文件之日（以采购云平台显示的报名时间为准）起七个工作日内提出；对招标过程的质疑，应当在各招标程序环节结束之日起七个工作日内提出；对中标结果的质疑，应当在中标公告期限届满之日起七个工作日内提出。投标人应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，超过次数的质疑将不予受理。以联合体形式参加政府采购活动的，其质疑应当由组成联合体的所有供应商共同提出。
- 30.3 投标人可以委托代理人进行质疑。代理人提出质疑应当提交投标人签署的授权委托书，并提供相应的身份证明。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。
- 30.4 投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：
- （1）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
 - （2）质疑项目的名称、编号；
 - （3）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
 - （4）事实依据；
 - （5）必要的法律依据；
 - （6）提出质疑的日期。

投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。质疑函应当按照财政部制定的范本填写，范本格式可通过中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn>）右侧的“下载专区”下载。

- 30.5 投标人提起询问和质疑，应当按照《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）及《上海市政府采购中心供应商询问、质疑处理规程》的规定办理。质疑函或授权委托书的内容不符合《投标人须知》第 30.3 条和第 30.4 条规定的，招标人将当场一次性告知投标人需要补正的事项，投标人超过法定质疑期未按要求补正并重新提交的，视为放弃质疑。质疑函的递交应当采取当面递交形式，

否则视为未递交。质疑联系部门：上海申诣建设咨询有限公司，联系人：黄倩，联系电话：17693420521，地址：上海市静安区长安路 1001 号长安大厦 1 号楼（办公楼）20 层。

- 30.6 招标人将在收到投标人的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知提出质疑的投标人和其他有关投标人，但答复的内容不涉及商业秘密或者依法应当保密的内容。
- 30.7 对投标人询问或质疑的答复将导致招标文件变更或者影响招标活动继续进行的，招标人将通知提出询问或质疑的投标人，并在原招标公告发布媒体上发布变更公告。

其它

31. 投标注意事项
- 31.1 采购人无义务向未中标人解释未中标理由。
- 31.2 本招标文件解释权属采购人和采购代理机构。
- 31.3 若发现投标人有不良行为的，将记录在案并上报有关部门。
- 31.4 本次招标为相对总价闭口的总价招标方式。**所报总价中应包含所有招标文件中的所有内容及其所有一切相关的报价风险。**投标价在本招标文件各项要求未发生变更情况下既为结算价，如发生变更，则按实调整。调增项目须事先得到财政相关部门认可。投标人的投标报价中因投标人自身原因遗漏费用的采购人均不予考虑。
- 31.5 投标人应自行办理网上招投标系统所需的相关手续、证书或设备等，并自行完成系统操作的学习（详见上海政府采购网“培训平台”），投标人须自行承担因系统操作、网络设备情况导致的任何问题或风险，包括造成的利益损失、投标失败等，采购人及采购代理机构不承担任何责任。

第三部分采购需求

第三部分 采购需求

一、采购项目建设方案，需实现的功能或目标

项目地点位于上海市松江区文翔路 1900 号院内，为独立建筑，三层，一层建筑面积 2925.66 平方米，约 570 个就餐位，提供基本保障服务，包括早点、基本大伙与西北风味特色；二层建筑面积 2204.52 平方米，约 450 个就餐位，提供品牌风味特色服务；三层建筑面积 1947.55 平方米，约 230 个就餐位，提供中、西式餐饮服务、餐会接待服务，含自制饮品、烘焙等。

项目拟对松江校区新建食堂厨房设备进行配套，包括烹饪加热设备、处理加工设备、清洗和消毒设备、常温和低温储存设备等，采购项目完成三层食堂主副食库、冷冻冷藏库、面点间、蒸煮间、粗加工间、烹饪间、二次更衣间、备餐间、风味特色加工及销售间、烘焙间、自制饮品间、西餐加工间、留样间等区域设备配套。

二、采购项目建设需满足的技术规格、质量、安全、物理特性等要求

见《松江校区补缺工程食堂厨房设备招标清单》

三、采购项目的明细数量、交付或实施时间、地点

明细数量：见《松江校区补缺工程食堂厨房设备招标清单》

安装时间：2026 年 6 月

实施地点：松江区文翔路 1900 号上海对外经贸大学新食堂。

四、采购项目需满足的服务标准、期限、效率等要求

本项目产品应满足相关国家标准和行业规范。企业提供的产品达到一次验收 100% 合格，如出现产品质量问题，应及时进行更换，不得拖延工作进度。

设备送货与安装应服从学校统一指挥，配合基建施工单位现场施工进度，安排具有相关工作资质的施工人员，合理规划安装进程，按照学校规定期限完成设备安装。

五、合同款项的支付方式、时间、条件

完成合同签订，预付合同金额的 30%，安装调试且验收合格后按合同金额结清尾款。

六、项目验收方法或标准

验收由上海对外经贸大学授权代表负责验收。验收依据国家有关规范、招标文件、投标文件和项目有关文件。项目交付验收前中标方应先进行自检，并向上海对外经贸大学提交自检报告。验收若发现质量问题，或者不达标项目，中标方须无条件整改至符合验收要求。整改过程产生新增、更改或产生其他费用，均由中标方自行承担；若验收过程产生其他费用，由中标方负责承担。

七、售后服务要求

自项目验收之日起，中标方为我校提供三年免费质保服务，技术保障服务应指定专人负责。服务包括：设备使用培训，远程及现场技术支持，每季度巡检维护，应急维修，故障件更换。

投标方必须提供详细售后服务方案和应急预案，质保及技术支持方案包括（但不限于）：提供 7*24 小时的电话技术支持和服务；应急维修，2 小时内到达指定现场，4 小时内解决一般性问题；24 小时内解决重大问题。重大问题定义：常用功能使用不正常；一般问题定义：除重大问题以外的其它问题。

八、设备清单

清真仓库（主食库、副食库）					
序号	名称	型号/规格 mm	数量	单位	参数
1A01	四层货架	1100*500*1550	1	台	同 3E03
1A02	四层货架	900*500*1550	1	台	同 3E03
1A03	置米架	1200*500*250	2	台	采用 304 不锈钢管 框架采用不锈钢方管 38*38*≥1.2mm 排档采用不锈钢方管 38*38*≥1.2mm

清真冷库（成品冷冻库、冷藏库）

1B01	冷藏库	2200*2350*2600	14	立方	<p>冷库温度:冷藏 0℃~5℃</p> <p>一库板库板采用双面 304 不锈钢聚氨酯冷库≥0.5mm, 板厚度≥:100mmPU 聚氨酯夹芯板, 含复合 B1/级阻燃 ;库板密度标准>42±2KG/m³ , 内贴圆角。</p> <p>一冷库门为重力回归门, 门板及门框采用双面 SUS304 不锈钢≥0.8mm 重型门铰、液压闭门装置, 库门拉手、内部安全锁一镶嵌耐低温的磁性密封条及门框配置发热丝防结露, 具有良好的弹性和耐磨性, 门洞规格 800Lx1800H/MM, 带视窗, 能观察到是否有人员在库内的情况, 带自动闭门及锁死警报系统, 安装声光报警器, 库内设有 SOS 求救按钮。</p> <p>门板外加装不锈钢防撞护板。</p> <p>一冷库底板上铺设≥2mm 防滑铝板压缩机全封闭静噪音压缩机头, 蒸发器采用符合国标, 冷凝器采用优质的内螺纹管的设计和超银焊接工艺。</p> <p>一压力控制器、接触器、过滤器、视液镜、相序保护器、断路器、气分电器控制, 在日常部分负荷情况下可调整机电最佳运行曲线以节省电能。</p>
------	-----	----------------	----	----	---

1B02	冷冻库	2200*1350*2600	8	立方	<p>冷冻-13℃~-18℃</p> <p>一库板库板采用双面 304 不锈钢聚氨酯冷库$\geq 0.5\text{mm}$，板厚度$\geq 100\text{mm}$PU 聚氨酯夹芯板，含复合 B1/级阻燃；库板密度标准$>42\pm 2\text{KG}/\text{m}^3$，内贴圆角。</p> <p>一冷库门为重力回归门，门板及门框采用双面 SUS304 不锈钢$\geq 0.8\text{mm}$ 重型门铰、液压闭门装置，库门拉手、内部安全锁一镶嵌耐低温的磁性密封条及门框配置发热丝防结露，具有良好的弹性和耐磨性，门洞规格 800Lx1800H/MM，带视窗，能观察到是否有人员在库内的情况，带自动闭门及锁死警报系统，安装声光报警器，库内设有 SOS 求救按钮。</p> <p>门板外加装不锈钢防撞护板</p> <p>一冷库底板上铺设$\geq 2\text{mm}$ 防滑铝板压缩机全封闭静噪音压缩机头，蒸发器采用符合国标，冷凝器采用优质的内螺纹管的设计和超银焊接工艺。</p>
1B03	四层货架	900*500*1550	2	台	同 3E03
1B04	四层货架	1100*500*1550	4	台	同 3E03
清真洗碗间					

1C01	多功能收纳柜	6000*300 *950	6	米	采用 304 不锈钢板 柜面板材厚 \geq 1.2mm 门板厚 \geq 1.0mm 柜体面配有收纳口，便于物品分类投放 柜体内配有手推车
1C02	绳式餐盘传送机	11000*52 0*950	11	米	1、输送机支架采用 304 不锈钢制作，柜面板材厚 \geq 1.2mm 门板厚 \geq 1.0mm，防腐蚀，易清洗。 2、4 根传送绳，采用食品级耐磨材质。 3、输送线设置无极变速装置，实现现场传送可变速要求。
1C05	粘捕式灭蝇灯	406*132* 265	1	台	同 2A09
1C06	洗地龙头	10.7M	1	台	开放式洗地龙头，碳钢主体，表面环氧喷涂处理 固定侧支架钢板厚度 \geq 5mm，黄铜进水主体。 \geq 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管，与主体接口为金属连接件，耐温 85 度。 黄铜铸造枪式喷头，配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头） 进水接口为标准 1/2 外螺纹 产品技术要求符合 QB/T1334-2013《水嘴通用技术条件》标准要求并提供相应检测报告复印件

					产品表面涂层、镀层按 GB/T10125 进行 24h 乙酸盐雾测试后表面性能不低于 GB/T6461 表 1 中外观评级 10 级要求符合 GB25501-2019 标准要求属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件、节水认证证书所对应的产品检验报告复印件，该型号在政采网中可查询到并提供查询结果截图。
1C07	双星水池	1500*760*800（深 300）	1	台	同 1M01
1C07	冷热水龙头	双温龙头	2	只	镀铬镍黄铜本体，座台式安装，双孔双温平颈水嘴
1C07	隔油池	600*300*250	1	台	采用 304 不锈钢板厚 \geq 1.0mm
1C08	单星水池	900*760*800（深 300）	3	台	同 1M01
1C08	冷热水龙头	双温龙头	3	只	镀铬镍黄铜本体，座台式安装，双孔双温平颈水嘴
1C08	隔油池	600*300*250	1	台	采用 304 不锈钢板厚 \geq 1.0mm

1C09	长龙式洗碗机	2850*888 *1620	1	台	<p>洗涤能力：1900-4200 件/小时。</p> <p>机器功能配置及特点说明</p> <ol style="list-style-type: none"> 1, 机器具有主清洗-最终漂洗-烘干功能。 2, 内置式电漂洗加热容器和独立漂洗水箱，具备缺水和流量监控等保护装置。 3, 机体部分包围双层不锈钢且内夹保温层，起到隔热·降噪音·减少机器热量散失和降低耗电量。 4, 大洗涤缸体结构。 5, 传送履带配备变频可调（无级）变速装置，调节范围为 0.5-1.5 米/分钟。 6, 简单适用的一键（全自动）启动触摸开关，能有效提高工作效率及防止操作员的误操作。 7, 配置多余热量回收节能系统；能显著降低环境温度、湿度，有效节约能源并减少用户运营成本。 8, 传送履带采用食品级 PPH 材料，坚固耐用（耐腐蚀）； 9, 机器管道具有反虹吸·过压等保护装置，机器内软管可承受 90BAR 的最大压力； 10, 提拉式门，无需频繁更换门弹簧，清洁设备时能保证操作更加安全和卫
------	--------	-------------------	---	---	---

					<p>生；</p> <p>11，机器配置模块控制系统，可实时显示洗涤温度及即时设备运行状态等信息，可在现场通过无线（或有线）连接进行故障诊断与及调阅机器运行历史记录。</p> <p>12，水箱体覆盖精密滤网，网孔直径约1.2mm，过滤精度高，有效阻止预漂洗下来的小颗粒残食再次进入水箱，保持水箱水质，防止喷嘴堵塞，清洗后的餐具卫生指标和残留细菌总数均达到国家对食品卫生标准和规范要求，检测机构CMA检测报告。检测机构认证证书（食品接触产品卫生认证）。通过国家餐饮服务机械质量监督局的检测报告。通过检测机构检测防尘、防水等级合格。</p>
1C10	方形集气罩	3370*1200*500	4.1	台	<p>采用 304 不锈钢板</p> <p>烟罩主要部位厚$\geq 1.2\text{mm}$</p>
1C11	活动工作台	700*600*800	2	台	<p>采用 304 不锈钢板</p> <p>台面板厚度$\geq 1.5\text{mm}$</p> <p>面板下衬加强筋</p> <p>下层板厚$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>腿 $\phi 38 * \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管</p> <p>配优质万向轮两只带刹车</p>

1C12	高温热风 循环消毒 柜 (双门)	1380*650 *1930	2	台	<p>双层发泡, 304 不锈钢厚度$\geq 0.6\text{mm}$</p> <p>设备联网功能要求, 配≥ 7 寸屏幕显示日期、时间、厂家名称、温度、湿度、信号强弱标识、电压、电流、功率、累计工作时间、累计用电量、首页、设置、电源等功能。</p> <p>消毒选项功能: 密胺餐具图键: 界面显示碗、筷子、小勺、菜碟。消毒工作时间默认 60 分钟带倒计时显示功能、消毒温度默认 80°C; 厨房用具图键: 界面显示刀具、铲、水瓢、炒勺、漏勺不锈钢水杯。消毒工作时间默认 60 分钟带倒计时显示功能, 消毒温度默认 120°C。消毒温度可调, 温度实时显示, 具有手机端远程设定时间、温度、选择消毒类别、开关机等功能。使用时设备开门立即停止工作, 屏幕显示高温提示, 关门后设备自动恢复运行。</p> <p>设备停止电热管立即断电, 散热风机继续运行约 30 秒散热风机停止有效保护电热管的使用寿命。</p>
1C13	四门保洁 柜	1200*500 *1800	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 304 不锈钢板 2. 层板底板$\geq 1.2\text{mm}$ 3. 门缝均匀滑道推拉 4. 配不锈钢可调节脚

				<p>5. ▲提供所投产品生产厂家食品级 SUS304 不锈钢板 1.5mm 检测依据符合 GB/T 11170-2008 《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(常规法)》、GB 31604.49-2023 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 多元素的测定和多元素迁移量的测定》、GB 4806.9-2023 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 228.1-2021 《金属材料拉伸试验第 1 部分:室温试验方法》、GB/T 4334-2020 《金属和合金的腐蚀 奥氏体及铁素体-奥氏体(双相)不锈钢晶间腐蚀试验方法》、GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验盐试验》、GB/T 232-2024 《金属材料弯曲试验方法》、GB\T 10160-2009 《产品几何技术规范(GPS) 表面机构轮廓法 评定表面结构的规则和方法》。</p> <p>检验项目：力学性能抗拉强度$\geq 700\text{MPa}$ 检测，规定塑性延伸强度$\geq 350\text{MPa}$，断后伸长率$\geq 55\%$，符合化学成分碳、硅、锰、磷、硫、铬、镍合格的检测，中性盐雾试验$\geq 70\text{h}$ 判定结果无腐蚀，感官要求合格，镀层无开裂、剥落、焊接部分光洁、无气孔、无裂缝、无毛刺，侵</p>
--	--	--	--	---

					<p>泡液无异臭，理化指标杂志迁移量：砷、镉、铅、锑合格，合金元素迁移量：铝、铬、钴、铜、锰、钼、镍、锡、锌合格，粗糙度：不得低于 Ra1.6 μM，不锈钢晶间腐蚀：无晶间腐蚀而产生的裂纹，弯曲性能：弯心直径：5mm、弯曲角度：180°、试验后无样品无裂纹。提供市级及以上产品质量监督检验院或有资质的第三方检测机构出具的检验检测报告，并提供具有 CMA 和 CNAS 标识的带二维码的检测报告，复印件加盖制造商鲜章，前述要求全部合格，任缺一项视为不符合此项得分要求。</p> <p>其它要求:为了确保产品质量,提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件,并加盖制造商鲜章不提供本项不得分(中标后备查)</p>
1C14	紫外线消毒灯	30W	1	台	适用杀菌面积≤45 m²
清真素菜加工间					
1D01	双层工作台	1300*760 *800/150	1	台	同 3D11

1D01	双层工作台	800*760* 800/150	1	台	同 3D11
1D02	单星水池	1100*760 *800/150 (深 300)	3	台	同 1M01
1D02	冷热水龙头	双温龙头	3	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，双孔双温平颈水嘴
1D03	多功能切菜机	1200*530 *1270	1	台	切菜长度 1-60mm(可调) 生产能力 50-500kg/h 切片厚度 3mm 切丝尺寸 5mm 切粒尺长 10mm
1D04	土豆脱皮机	480*640* 1170	1	台	工作容量：12kg/次 生产效率：350kg/h 工作效率高，一次装土豆脱皮，只需 1-2min。 外形美观高雅，操作和清洁都非常方便。
1D05	四门冷藏冰箱	1220*760 *1980	1	台	温度范围 0℃~+10℃ 制冷方式风冷 内外箱 304#不锈钢板材≥0.5mm 电子式 温控数显器铜管冷凝器环保制冷剂回归 铰链门 ▲提供所投产品的 3C 认证证书。(提供 证书复印件)

1D06	四层沥水 货架带接 水盘	1200*500 *1550	2	台	<p>1. 采用 304 不锈钢板</p> <p>2. 层板板厚度$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>3. 每层配接水盘，厚度 1.2mm</p> <p>4. 腿 $\phi 38 \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管</p> <p>5. 配不锈钢可调节脚</p> <p>6. 提供所投产品生产厂家食品级 SUS304 不锈钢圆管 1.5mm 检测依据符合 GB/T 11170-2008 《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(常规法)》、GB 31604.49-2023 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 多元素的测定和多元素迁移量的测定》、GB 4806.9-2023 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 228.1-2021 《金属材料拉伸试验第 1 部分:室温试验方法》、GB/T 4334-2020 《金属和合金的腐蚀 奥氏体及铁素体-奥氏体(双相) 不锈钢晶间腐蚀试验方法》、GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验盐试验》、GB/T 246-2017 《金属材料 管 压扁试验方法》、GB\T 10160-2009 《产品几何技术规范(GPS) 表面机构 轮廓法 评定表面结构的规则和方法》、。</p> <p>检验项目：力学性能抗拉强度$\geq 700\text{MPa}$ 检测，规定塑性延伸强度$\geq 350\text{MPa}$，断</p>
------	--------------------	-----------------------	---	---	---

				<p>后伸长率$\geq 55\%$，符合化学成分碳、硅、锰、磷、硫、铬合格的检测，中性盐雾试验$\geq 70\text{h}$判定结果无腐蚀，感官要求合格，镀层无开裂、剥落、焊接部分光洁、无气孔、无裂缝、无毛刺，浸泡液无异臭，理化指标杂质迁移量：砷、镉、铅、铈合格，合金元素迁移量：铝、铬、钴、铜、锰、钼、镍、锡、锌合格，粗糙度：不得低于 $Ra1.6\ \mu\text{m}$，不锈钢晶间腐蚀：无晶间腐蚀而产生的裂纹，压扁试验时焊缝位于受理方向 90° 的位置，压至圆管外径的 $1/3$，试样压扁后不出现裂缝和裂口。提供市级及以上产品质量监督检验院或有资质的第三方检测机构出具的检验检测报告，并提供具有 CMA 和 CNAS 标识的带二维码的检测报告，复印件加盖制造商鲜章，前述要求全部合格，任缺一项视为不符合此项得分要求。</p> <p>其它要求：为了确保产品质量，提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件，并加盖制造商鲜章不提供本项不得分（中标后备查）</p>
--	--	--	--	--

1D07	粘捕式灭 蝇灯	406*132* 265	1	台	同 2A09
1D08	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
1D09	刀具消毒 柜	650*600* 1800	1	台	304 不锈钢 \geq 0.5mm 电压: 220V;功率: 0.07KW; 可消毒毛巾、 刀具、菜墩
清真荤菜加工间					
1E01	双层工作 台	800*760* 800/150	1	台	同 3D11
1E02	单星水池	1100*760 *800/150 (深 300)	1	台	同 1M01
1E02	冷热水龙 头	双温龙头	1	只	镀铬镍黄铜本体, 座台式安装, 双孔双温平颈水嘴
1E03	双星水池	1500*760 *800 (深 300)	1	台	同 1M01
1E03	冷热水龙 头	双温龙头	2	只	镀铬镍黄铜本体, 座台式安装, 双孔双温平颈水嘴
1E04	双星水池 连右平台	1800*760 *800 (深 300)	1	台	同 1M01, 正方形水池, 余为平台

1E04	冷热水龙头	双温龙头	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，双孔双温平颈水嘴
1E06	四门冷藏 冰箱	1220*760 *1980	1	台	同 1D05
1E07	双层工作 台	1800*760 *800/150	1	台	同 3D11
1E08	双层工作 台	1500*760 *800/150	1	台	同 3D11
1E09	切肉片肉 丝机	640*420* 800	1	台	切丝规格 5mm 切刀转速 180r/min
1E10	四层沥水 货架带接 水盘	1200*500 *1550	1	台	同 1D06
1E11	粘捕式灭 蝇灯	406*132* 265	1	台	同 2A09
民族热厨区					
1F01	中餐燃气 炒菜灶	2000 mm*1000 mm*1150 mm	1	台	同 3D01
1F02	中餐燃气 炒菜灶	1200*100 0*800/35 0+100	1	台	同 3D01

1F03	炊用燃气 大锅灶	1100*115 0*800/45 0	1	台	同 3D03
1F04	燃气低汤 灶	1200mm*7 00mm*850 mm	1	台	采用 304 不锈钢板 台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 前面板 $\geq 1.0\text{mm}$ 炉头火力均匀 带熄火保护 配重力可调节脚 ▲提供所投产品的 3C 认证证书。(提供证书复印件)
1F04	汤锅注水 龙头	注水龙头	2	台	墙出式单孔单开低铅铜铸造，表面抛光 镀铬处理
1F05	弥散式高 效沥油连 新风烟罩	5900*145 0*500	8.6	平方	采用 304 不锈钢板 烟罩主要部位厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 配不锈钢隔油 网板隔油效果好 配接油杯有效防止废油泄漏配照明配接 油杯配节能灯 配不锈钢油网板配照明灯配接油杯
1F05	防火镍合 金隔油网	500*500	12	块	采用镍合金材质，具有良好耐高温、抗 腐蚀性能；耐高温 $\geq 260^{\circ}\text{C}$ ，油烟过滤 效果良好，便于清洁维护。
1F06	厨房设备 灭火装置	双瓶组 680*230*	1	组	同 1U07

		620			
1F07	洗米机	580*450* 860/50KG	1	台	采用 304 不锈钢板 \geq 0.6mm 清洗去杂除渣洗涤量大操作方便省人省力 卫生环保使用方便快捷
1F08	单星盆连 右平台	900*760* 800 (深 300)	1	台	同 1M01, 正方形水池, 余为平台
1F08	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体, 座台式安装, 单孔单温平颈水嘴
1F09	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
1F10	双层工作 台	1800*760 *800	1	台	同 3D11
1F11	双通工作 台柜	1800*800 *800	1	台	1. 定制品 2. 采用 304 不锈钢板 3. 台面板厚度 \geq 1.5mm 4. 层板底板 \geq 1.2mm 5. 门缝均匀 6. 配不锈钢可调式脚
1F12	双层工作 台	1500*760 *800	1	台	同 3D11

1F13	燃气蒸箱	1150*900 *1850	1	台	采用 304 不锈钢板 柜体厚 \geq 1.2mm 水箱 \geq 1.2mm 自动上水 火排式燃烧器 带电子打火 带熄火保护 配不锈钢可调节脚 ▲提供所投产品的 3C 认证证书。(提供证书复印件)
1F14	燃气蒸箱	850*900* 1850	1	台	同 1F13
1F15	方形集气罩	2350*130 0*500	3.1	平方	同 1C10
1F16	四门冷藏冰箱	1220*760 *1980	1	台	同 1D05
1F17	四层平板货架	1200*500 *1550	1	台	同 3E03
民族餐售卖窗口					
1G01	膝推式挂墙单星洗手池	450*450* 250	2	台	采用 304 不锈钢板，结构合理功能齐全 台面水斗厚 \geq 1.2mm

1G01	膝推式龙头	十四寸平颈水嘴	2	套	镀铬镍黄铜本体，座台式安装，单孔单温，膝推式开关
1G02	按压给皂器	260*120*115	1	台	自动出皂液
1G03	干手机	282*182*233	1	台	定电压 220V；额定功率 2000w；冷热型
1G04	双层工作台	1400*400*800	2	台	同 3D11
1G04	单通移门工作柜	1400*400*800	2	台	同 1I04
1G06	定制电加热保温台柜	1500*700*800 冲孔蒸板、份数盆通用	6	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 门板底板 $\geq 1.0\text{mm}$ 显示器控制温度 带缺水断电保护，带自动上水系统 配不锈钢可调节脚
1G07	双桶保温汤桶柜	1500*700*800	2	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 水箱胆厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 显示器控制温度 带缺水断电保护，带自动上水系统 配不锈钢可调节脚
1G08	双层工作台	1350*500*800/150	1	台	同 3D11

1G09	双星水池	1000*500 *800/150	1	台	同 1M01
1G10	紫外线消毒灯	30W	2	台	适用杀菌面积 $\leq 45 \text{ m}^2$
1G11	多门智能留样柜	1240*700 *2110	1	台	<p>≥ 12 门,每个门可以留样 50-75 个样品,容纳 600-900 个样品 (留样盒规格: 直径 8cm 高度 8cm 高), 功率$\leq 450\text{W}$, 能耗低于 11KWH/24h, 支持多档口独立留样, 支持人脸识别管理, 可自动生成留样台账, 支持留样清单打印, 具有与之匹配的留样小程序, 隔层数量不少于: 12 格, 使用温度: $2\sim 8^{\circ}\text{C}$</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、配备电子锁系统, 防止无关人员打开柜门; 2、留样大屏软硬件系统 (配备中控屏、秤、打印机、电子锁等); 3、配备数显电子温控, 控制精度更高; 精准监测柜内温度, 节能环保; 4、强制冷风循环系统, 高效制冷, 保持柜内温度均匀; 5、具备样品拍照、称重、信息打印功能, 方便溯源; 6、配门柜框嵌入发热线, 防凝露; 7、自动化霜, 无需人工除霜; 8、自蒸发冷凝水, 无需外排水;

					9、可拆卸式门封，易清洁； 10、柜门内嵌玻璃，方便观察内部样品。
1G12	双层工作台	1000*500 *800/150	1	台	同 3D11
1G13	单星水池	500*500* 800/100 (深 300)	1	台	同 1M01
1G14	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
1G15	单联净水器	6.3L/分 钟	1	台	同 1I01
清真面食加工间					
1H01	双星水池	1200*760 *800/150	1	台	同 1M01
1H01	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
1H02	搅拌机	520*530* 830	1	台	运用行星运动原理搅拌器在料桶内作行星运动使食品得到充分混和；该机型配备多种搅拌器具备和面、搅拌、打蛋、打奶油等功能机内凡接触食物的零部件均采用优质不锈钢或经特殊表面处理的其他材料 制造卫生耐用且符合食品卫生标准

1H03	和面机	765*440* 900	1	台	<p>具备掀盖停机功能 设备运行平稳</p> <p>SPZ 齿形带机械式控制面板手动设置采用优质电机配备过载及缺相保护装置双动双速搅拌时间短</p> <p>符合食品接触安全要求和商用电动饮食加工机械安全要求定时功能省时省力不锈钢护网安全直观加重搅钩坚固不断带传动设计防过载加装电源开关安全简便</p> <p>不锈钢面桶坚固耐用电，压功率： 220V/0.45/0.75KW</p>
1H04	压面机	590*640* 1010	1	台	<p>带保护网罩，掀起自动停机，半自动压面机采用链轮调节面皮厚度≥噪音低</p> <p>弱电控制保证人身安全 压面辊特殊处理不易生锈压面光洁单相增加变频器更静音链条传动噪音低高速系列转速效率高</p>
1H05	四门双温 冰箱	1220*760 *1980	1	台	<p>温度范围 0~+10℃-18℃</p> <p>制冷方式风冷</p> <p>内外箱 304#不锈钢板材≥0.5mm 电子式温控数显器铜管冷凝器环保制冷剂回归铰链门</p> <p>▲提供所投产品的 3C 认证证书。（提供证书复印件）</p>
1H06	木面工作	1800*800	1	台	台面采用 45mm 柳桉板

	台	*800			腿 304 ϕ 50*50* \geq 1.2mm 不锈钢方管 减震调节脚
1H07	面粉车	500*500* 500	2	辆	采用 304 不锈钢板 板厚 \geq 1.0mm 配优质万向轮 5 寸四只，其中两只带刹车
1H08	平台雪柜 (冷藏)	1800*760 *800	1	台	温度范围-5℃~+10℃ 制冷方式风冷 内外箱 304#不锈钢板材 \geq 0.5mm 电子式 温控数显器铜管冷凝器环保制冷剂回归 铰链门 ▲提供所投产品的 3C 认证证书。(提供证书复印件)
1H09	18 盘醒发 箱	705*770* 1950	1	台	1. 采用全不锈钢箱体，配置自动上水箱， 内置立体循环加热系统，发酵均匀，配 备自动进水装置，可有效防止缺水干烧； 加热管选用符合国家标准的优质产品， 运行稳定可靠。 2. 配备通体式可视玻璃窗，可视面积广， 可实时观察发酵状态；内置 LED 灯管， 便于光线不足时观察发酵过程。 3. 整机采用发泡工艺，发泡层厚度 \geq 25mm，保温性能优良，可稳定维持发酵 所需温度。 符合国家及行业标准

1H10	三层六盘 烤炉	1240*860 *1515	1	台	外壳 201 不锈钢 \geq 0.6mm 每个门带耐高温可视玻璃窗，电器控制系统应符合国家标准，后排式排热口。 箱体保温层厚度 \geq 为 50mm，顶部为 100mm。 使用国标发热管 使烘物受热均匀，升温更快。底火、面火温度可在 300℃范围内调整，根据需求可任意设定温度，设备自带恒温性能。
1H10	烤箱烤盘	600*400* 50	6	只	\geq 0.6mm 镀铝高边不沾
1H11	定制单缸 炸炉	700*800* 800/120	1	台	采用 304 不锈钢板 台面采用 \geq 1.5mm 前面板 \geq 1.0mm 配不锈钢可调节脚 电压：380V；功率：9KW
1H12	弥散式高 效沥油烟 罩	3000*130 0*500	3.9	平方	采用 304 不锈钢板 烟罩主要部位厚 \geq 1.2mm 配不锈钢隔油网板隔油效果好 配接油杯有效防止废油泄漏配照明配接油杯配节能灯 配不锈钢油网板配照明灯配接油杯
1H12	防火镍合 金隔油网	500*500	6	块	同 1F05
1H13	15 层不锈	460*650*	1	台	采用不锈钢板 \geq 1.0mm 制作

	钢烤盘架	1700			主框厚度 25*25* \geq 1.0mm 配优质万向轮 5 寸四只，其中两只带刹车
1H14	四层平板 货架	1200*500 *1550	1	台	同 3E03
民族餐面食窗口					
1I01	单星水池	700*800* 800/150 (深 300)	1	台	同 1M01
1I01	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
1I01	单联净水器	6.3L/分 钟	1	台	1. 净水流量 \geq 6.0L/分钟，总处理量 \geq 9000 加仑，适用水温 2℃~38℃。 2. 设备卫生安全符合生活饮用水及食品 接触相关国家标准，满足厨房净水使用 要求。
1I02	双层工作 台	1000*800 *800/150	1	台	同 3D11
1I03	商用立式 电饼铛	700*800* 800/150	1	台	采用不锈钢材质 大面积封闭加热自动恒温 迅速升温温度误差小 锅体处理通过氮化健康无涂层 节能环保降低能耗
1I04	单通移门	600*700*	1	台	1. 定制品

	工作柜	800/150		<p>2. 采用 304 不锈钢板</p> <p>3. 台面板厚度\geq1.5mm</p> <p>4. 层板底板\geq1.2mm</p> <p>5. 门缝均匀</p> <p>6. 配不锈钢可调式脚</p> <p>8. ▲提供所投产品生产厂家食品级 SUS304 不锈钢板 1.5mm 检测依据符合 GB/T 11170-2008 《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(常规法)》、GB 31604.49-2023 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 多元素的测定和多元素迁移量的测定》、GB 4806.9-2023 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 228.1-2021 《金属材料拉伸试验第 1 部分:室温试验方法》、GB/T 4334-2020 《金属和合金的腐蚀 奥氏体及铁素体-奥氏体(双相)不锈钢晶间腐蚀试验方法》、GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验盐试验》、GB/T 232-2024 《金属材料弯曲试验方法》、GB\T 10160-2009 《产品几何技术规范(GPS) 表面机构轮廓法 评定表面结构的规则和方法》。</p> <p>检验项目：力学性能抗拉强度\geq700MPa 检测，规定塑性延伸强度\geq350MPa，断</p>
--	-----	---------	--	---

					<p>后伸长率$\geq 55\%$，符合化学成分碳、硅、锰、磷、硫、铬、镍合格的检测，中性盐雾试验$\geq 70h$ 判定结果无腐蚀，感官要求合格，镀层无开裂、剥落、焊接部分光洁、无气孔、无裂缝、无毛刺，浸泡液无异臭，理化指标杂志迁移量：砷、镉、铅、锑合格，合金元素迁移量：铝、铬、钴、铜、锰、钼、镍、锡、锌合格，粗糙度：不得低于 $Ra1.6\ \mu M$，不锈钢晶间腐蚀：无晶间腐蚀而产生的裂纹，弯曲性能：弯心直径：5mm、弯曲角度：180°、试验后无样品无裂纹。提供市级及以上产品质量监督检验院或有资质的第三方检测机构出具的检验检测报告，并提供具有 CMA 和 CNAS 标识的带二维码的检测报告，复印件加盖制造商鲜章，前述要求全部合格，任缺一项视为不符合此项得分要求。</p> <p>其它要求:为了确保产品质量,提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件,并加盖制造商鲜章不提供本项不得分(中标后备查)</p>
1105	电热双眼蒸炉	1600*800*800/150	1	台	<p>采用 304 不锈钢板 台面采用$\geq 1.5mm$ 前面板$\geq 0.8mm$</p>

					自动上水 配不锈钢可调节脚
1I06	弥散式高效沥油烟罩	3100*1200*500	3.72	平方	同 1H12
1I06	防火镍合金隔油网	500*500	6	块	同 1F05
1I07	单通移门工作柜	750*800*800	1	台	同 1I04
1I08	电磁四眼煲仔炉连柜	800*800*800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ ，前面板 $\geq 1.0\text{mm}$ 配不锈钢可调节脚 380V 三相五线
1I09	单通移门工作柜	900*800*800	1	台	同 1I04
1I10	电热双头圆桶连柜	1200*800*800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 前面板 $\geq 0.8\text{mm}$ 自动上水 配不锈钢可调节脚
1I11	弥散式高效沥油烟罩	3000*1000*500	3	平方	同 1H12
1I11	防火镍合金隔油网	500*500	6	块	同 1F05

1I12	电加热保温台柜	1500*800 *800 4格 1/2 连右平台	1	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 门板底板 $\geq 1.0\text{mm}$ 显示器控制温度 带缺水断电保护，带自动上水系统 配不锈钢重力可调式子弹脚
1I13	单通移门工作柜	1100*800 *800	1	台	同 1I04
仓库（主食库 1 间，副食库 1 间）					
1J01	四层货架	1200*500 *1550	11	台	同 3E03
1J02	置米架	1200*500 *250	9	台	采用 304 不锈钢管 框架采用不锈钢方管 38*38* $\geq 1.2\text{mm}$ 排档采用不锈钢方管 38*38* $\geq 1.2\text{mm}$
1J02	置米架	1200*500 *250	2	台	采用 304 不锈钢管 框架采用不锈钢方管 38*38* $\geq 1.2\text{mm}$ 排档采用不锈钢方管 38*38* $\geq 1.2\text{mm}$
冷库（冷冻库 1 间，冷藏库 1 间）					
1K01	冷藏库	3500*310 0*2600	29	立方	同 1B01
1K02	冷冻库	3100*310 0*2600	25	立方	同 1B02
1K03	四层货架	1200*500	8	台	同 3E03

		*1550			
1K04	四层货架	900*500* 1550	2	台	同 3E03
1K05	四层货架	1200*500 *1550	2	台	同 3E03
素菜加工					
1L01	单星水池	1100*800 *800/150 (深 300)	3	台	同 1M01
1L01	冷热水龙头	双温龙头	3	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，双孔双温平颈水嘴
1L02	四层沥水 货架带接 水盘	1200*500 *1550	2	台	同 1D06
1L03	四层沥水 货架带接 水盘	1200*500 *1550	2	台	同 1D06
1L04	双层工作 台	1500*800 *800	4	台	同 3D11
1L05	四门双温 冰箱	1220*760 *1980	1	台	同 1H05
1L06	多功能切 菜机	1200*530 *1270	1	台	切菜长度 1-60mm(可调) 生产能力 50-500kg/h

					切片厚度 3mm 切丝尺寸 5mm 切粒尺长 10mm
1L07	土豆脱皮机	480*640* 1170	1	台	工作容量：12kg/次 生产效率：350kg/h 工作效率高，一次装土豆脱皮，只需1-2min。 外形美观高雅，操作和清洁都非常方便。
1L08	商用净食机	(落地式)1500* 760*800/ 150	1	台	1. 采用落地式结构，配备微电脑触摸控制系统，具备蔬菜、瓜果、五谷、餐具、肉类、鱼类、海鲜等多种净化模式，支持自动加水、气泡净化、童锁、参数设置功能。 2. 设备台面水槽板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，门板及其他部位板材厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ，整体采用不锈钢材质，安全耐用、易清洁。 3. 设备可对蔬菜、瓜果、肉禽、海鲜、五谷、餐具等进行净化处理，净化效率高、时间合理，满足食堂大批量净化使用需求。 4. 使用范围：蔬菜约净化量 $\geq 16\text{KG/次/11min}$ ，瓜果约净化量 $\geq 60\text{KG/次/8min}$ ，肉禽约净化量 $\geq 20\text{KG/次/10min}$ ，海鲜约净化率 $\geq 22\text{KG/次/12min}$ ，五谷约净化率 $\geq 50\text{KG/次/8min}$ ，餐具约净化率时间

				<p>8min。</p> <p>5. 提供所投产品生产厂家食品级 SUS304 不锈钢板 1.5mm 检测依据符合 GB/T 11170-2008 《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(常规法)》、GB 31604.49-2023 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 多元素的测定和多元素迁移量的测定》、GB 4806.9-2023 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 228.1-2021 《金属材料拉伸试验第 1 部分:室温试验方法》、GB/T 4334-2020 《金属和合金的腐蚀 奥氏体及铁素体-奥氏体(双相)不锈钢晶间腐蚀试验方法》、GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验盐试验》、GB/T 232-2024 《金属材料弯曲试验方法》、GB\T 10160-2009 《产品几何技术规范(GPS) 表面机构轮廓法 评定表面结构的规则和方法》。</p> <p>检验项目: 力学性能抗拉强度$\geq 700\text{MPa}$ 检测, 规定塑性延伸强度$\geq 350\text{MPa}$, 断后伸长率$\geq 55\%$, 符合化学成分碳、硅、锰、磷、硫、铬、镍合格的检测, 中性盐雾试验$\geq 70\text{h}$ 判定结果无腐蚀, 感官要求合格, 镀层无开裂、剥落、焊接部</p>
--	--	--	--	---

				<p>分光洁、无气孔、无裂缝、无毛刺，浸泡液无异臭，理化指标杂志迁移量：砷、镉、铅、锑合格，合金元素迁移量：铝、铬、钴、铜、锰、钼、镍、锡、锌合格，粗糙度：不得低于 Ra1.6 μ M，不锈钢晶间腐蚀：无晶间腐蚀而产生的裂纹，弯曲性能：弯心直径：5mm、弯曲角度：180°、试验后无样品无裂纹。提供市级及以上产品质量监督检验院或有资质的第三方检测机构出具的检验检测报告，并提供具有 CMA 和 CNAS 标识的带二维码的检测报告，复印件加盖制造商鲜章，前述要求全部合格，任缺一项视为不符合此项得分要求。</p> <p>6. 提供所投产品食品接触产品安全认证证书（提供复印件加盖制造商鲜章）</p> <p>7. 提供所投产品试验报告试验依据标准：GGB4806.1-2016、GB4806.7-2023、GB4806.9-2023、GB 5009.156-2016、GB 31604.1-2023,GB 31604.2-2016、GB 31604.7-2023、GB 31604.8-2021、GB 31604.9-2016、GB 31604.49-2023，并提供具有 CMA 和 CNAS 标识的检测报告，复印件加盖制造商鲜章）</p> <p>8. 提供所投产品厂家有效期内的售后服</p>
--	--	--	--	--

					<p>务完善程度认证证书≥十二星级，认证范围具有商用净食机或果蔬清洗机等内容。前述要求全部满足，任缺一项视为不符合要求，检测报告在“全国认证认可信息公共服务平台”网站查询截图复印件进行佐证，（提供复印件加盖制造商鲜章）</p> <p>9. 提供所投产品厂家，产品责任险投保总金额：≥3000 万元，产品责任险保单具有商用净食机，累计赔偿限额≥1000 万元，每次事故赔偿限额≥500 万，其中每次事故财产损失赔偿限额≥200 万元，每次事故人身伤亡赔偿限额≥50 万元，每次事故每人赔偿限额≥50 万元，前述要求全部满足，任缺一项不得分（提供产品责任保单复印件及付款凭证加盖制造商鲜章）；</p> <p>其它要求：为了确保产品质量，提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件，并加盖制造商鲜章不提供本项不得分（中标后备查）</p>
1L10	粘捕式灭蝇灯	406*132*265	1	台	同 2A09
1L11	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06

荤菜加工					
1M01	单星水池	1000*760 *800/150	2	台	<p>1. 定制品</p> <p>2. 采用 304 不锈钢板制作水槽带溢水口</p> <p>3. 台面板厚≥ 1.2 mm，水斗板厚≥ 1.2 mm</p> <p>4. 腿$\phi 38 \geq 1.2$mm 不锈钢管</p> <p>5. 配不锈钢可调节脚</p> <p>6. ▲提供所投产品生产厂家食品级 SUS304 不锈钢板 1.5mm 检测依据符合 GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(常规法)》、GB 31604.49-2023《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 多元素的测定和多元素迁移量的测定》、GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 228.1-2021《金属材料拉伸试验第 1 部分:室温试验方法》、GB/T 4334-2020《金属和合金的腐蚀 奥氏体及铁素体-奥氏体(双相)不锈钢晶间腐蚀试验方法》、GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐试验》、GB/T 232-2024《金属材料弯曲试验方法》、GB\T 10160-2009《产品几何技术规范(GPS) 表面机构轮廓法 评定表面结构的规则和方法》。</p>

				<p>检验项目：力学性能抗拉强度$\geq 700\text{MPa}$检测，规定塑性延伸强度$\geq 350\text{MPa}$，断后伸长率$\geq 55\%$，符合化学成分碳、硅、锰、磷、硫、铬、镍合格的检测，中性盐雾试验$\geq 70\text{h}$判定结果无腐蚀，感官要求合格，镀层无开裂、剥落、焊接部分光洁、无气孔、无裂缝、无毛刺，浸泡液无异臭，理化指标杂志迁移量：砷、镉、铅、锑合格，合金元素迁移量：铝、铬、钴、铜、锰、钼、镍、锡、锌合格，粗糙度：不得低于 $Ra1.6\ \mu\text{M}$，不锈钢晶间腐蚀：无晶间腐蚀而产生的裂纹，弯曲性能：弯心直径：5mm、弯曲角度：180°、试验后无样品无裂纹。提供市级及以上产品质量监督检验院或有资质的第三方检测机构出具的检验检测报告，并提供具有 CMA 和 CNAS 标识的带二维码的检测报告，复印件加盖制造商鲜章，前述要求全部合格，任缺一项视为不符合此项得分要求。</p> <p>其它要求：为了确保产品质量，提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件，并加盖制造商鲜章不提供本项不得分(中标后备查)</p>
--	--	--	--	---

1M01	冷热水龙头	双温龙头	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，双孔双温平颈水嘴
1M02	单星水池 连（右） 杀鱼台	1400*760 *800/150 （深 300）	2	台	同 1M01，正方形水池，余为杀鱼平台
1M02	高压花洒水龙头	单孔双温 带水嘴	2	只	座台式单孔双温高压花洒低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 优质陶瓷阀芯一字手柄 横向固定杆长度 300mm 工作高度 1310 打孔尺寸 32mm 标准 1/2 外螺纹 不锈钢软管配大流量喷阀耐热手柄 配 12 寸摇摆龙头
1M03	双星水池	1800*760 *800/150 （深 300）	1	台	同 1M01
1M03	冷热水龙头	双温龙头	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，双孔双温平颈水嘴
1M05	双层工作台	1800*800 *800/150	4	台	同 3D11
1M06	切肉片肉 丝机	640*420* 800	1	台	切丝规格 5mm 切刀转速 180r/min
1M07	四层沥水 货架带接 水盘	1500*500 *1550	2	台	同 1D06

1M08	四门双温 冰箱	1220*760 *1980	2	台	同 1H05
1M09	粘捕式灭 蝇灯	406*132* 265	2	台	同 2A09
1M10	洗地龙头	10.7M	2	台	同 1C06
1M11	刀具消毒 柜	650*600* 1800	1	台	304 不锈钢 $\geq 0.5\text{mm}$ 电压: 220V; 功率: 0.07KW; 可消毒毛巾、 刀具、菜墩
清洁间					
1N01	拖把池连 挂架	600*600* 2000	1	台	采用 304 不锈钢板水槽带溢水口 台面水斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 腿 $\phi 38 \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管 配不锈钢可调节脚
1N01	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体, 座台式安装, 单孔单温平颈水嘴
1N02	拖把工具 消毒柜	1200*600 *1800	1	台	紫外线消毒, 优质不锈钢制作, 显示屏, 触摸操控
早餐制作间+早餐/面食售卖间					
1P01	双星水池	1000*600 *800/150	1	台	同 1M01
1P01	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体, 座台式安装, 单孔单温平颈水嘴
1P01	单联净水 器	6.3L/分 钟	1	台	同 1I01

1P02	压面机	590*640* 1010	1	台	带保护网罩，掀起自动停机，半自动压面机采用链轮调节面皮厚度≥噪音低 弱电控制保证人身安全 压面辊特殊处理不易生锈压面光洁单相增加变频器更静音链条传动噪音低高速系列转速效率高
1P03	和面机	765*440* 900	1	台	具备掀盖停机功能 设备运行平稳 SPZ 齿形带机械式控制面板手动设置采用优质电机配备过载及缺相保护装置双动双速搅拌时间短 符合食品接触安全要求和商用电动饮食加工机械安全要求定时功能省时省力不锈钢护网安全直观加重搅钩坚固不断带传动设计防过载加装电源开关安全简便 不锈钢面桶坚固耐用电，压功率： 220V/0.45/0.75KW
1P04	搅拌机	620*640* 1070	1	台	同 1H02
1P05	四门双温 冰箱	1220*760 *1980	1	台	同 1H05
1P06	木面工作 台	1800*700 *800	1	台	同 1H06
1P07	面粉车	500*500* 500	2	台	同 1H07

1P08	18 盘醒发箱	705*770* 1950	1	台	同 1H09
1P09	三层六盘烤炉	1240*860 *1515	1	台	同 1H10
1P09	烤箱烤盘	600*400* 50	6	只	≥0.6mm 镀铝高边不沾
1P10	定制单缸炸炉	700*800* 800/120	1	台	采用 304 不锈钢板 台面采用 ≥1.5mm 前面板 ≥1.0mm 配不锈钢可调节脚 电压：380V；功率：9KW
1P11	弥散式高效沥油烟罩	2800*130 0*500	3.64	平方	同 1H12
1P11	防火镍合金隔油网	500*500	5	块	同 1F05
1P12	15 层不锈钢烤盘架	460*650* 1700	2	台	同 1H13
1P13	刀具消毒柜	525*200* 620	1	台	304 不锈钢 ≥0.5mm 电压：220V；功率：0.07KW；可消毒毛巾、 刀具、菜墩
1Q01	单星水池	700*800* 800/150	1	台	同 1M01

		(深 300)			
1Q01	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
1Q01	单联净水器	6.3L/分 钟	1	台	同 1I01
1Q02	单通移门 工作柜	1800*800 *800/150	1	台	同 1I04
1Q03	商用立式 电饼铛	700*800* 800/150	1	台	采用不锈钢材质 大面积封闭加热自动恒温 迅速升温温度误差小 锅体处理通过氮化健康无涂层 节能环保降低能耗
1Q04	单通移门 工作柜	600*800* 800/150	1	台	同 1I04
1Q05	电热双眼 蒸炉	1600*800 *800/150	1	台	采用 304 不锈钢板 台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 前面板 $\geq 0.8\text{mm}$ 自动上水 配不锈钢可调节脚
1Q06	弥散式高 效沥油烟 罩	3200*100 0*500	3.2	平方	同 1H12
1Q06	防火镍合 金隔油网	500*500	6	块	同 1F05

1Q07	单通移门 工作柜	1500*800 *800	1	台	同 1I04
1Q08	电磁四眼 煲仔炉连 柜	800*800* 800	1	台	同 1I08
1Q09	单通移门 工作柜	1000*800 *800	1	台	同 1I04
1Q10	电热双头 圆桶连柜	1200*800 *800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 前面板 $\geq 0.8\text{mm}$ 自动上水 配不锈钢可调节脚
1Q11	弥散式高 效沥油烟 罩	3200*100 0*500	3.2	平方	同 1H12
1Q11	防火镍合 金隔油网	500*500	7	块	同 1F05
1Q12	电加热保 温台柜	1500*800 *800 4 格 1/2 连右平台	1	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 门板底板 $\geq 1.0\text{mm}$ 显示器控制温度 带缺水断电保护，带自动上水系统 配不锈钢可调节脚
1Q13	单通移门	900*800*	1	台	同 1I04

	工作柜	800			
蒸饭间					
1R01	双星水池	1800*700 *800/150	1	台	同 1M01
1R01	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
1R02	洗米机	580*450* 860/50KG	1	台	同 1F07
1R03	四层货架	1200*500 *1550	1	台	同 3E03
1R03	四层平板 货架	1200*500 *1550	1	台	同 3E03
1R04	燃气蒸箱	1150*900 *1850	4	台	同 1F13
1R05	方形集气 罩	6400*130 0*500	8.32	平方	同 1C10
1R06	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
1R07	双层工作 台	1800*400 *800/150	1	台	同 3D11
热厨 1					
1S01	调料台	500*1200 *800/440	1	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 腿 $\phi 38*\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管

					配不锈钢重力可调式子弹脚
1S02	炊用燃气 大锅灶	2100mm*1 150mm* (800mm+ 450mm)	1	台	同 3D03
1S03	中餐燃气 炒菜灶	2000 mm*1000 mm*1150 mm	1	台	同 3D01
1S04	燃气低汤 灶	600*700* 550/300	1	台	同 1F04
1S04	汤锅注水 龙头	注水龙头	1	台	墙出式单孔单开低铅铜铸造，表面抛光 镀铬处理
1S05	燃气蒸箱	900*900* 1850	1	台	同 1F13
1S06	弥散式高 效沥油连 新风烟罩	6600*145 0*500	9.57	平方	同 1F05
1S06	防火镍合 金隔油网	500*500	13	块	同 1F05
1S07	厨房设备 灭火装置	双瓶组 680*230* 620	1	组	同 1U07

1S08	四门双温 冰箱	1220*760 *1980	1	台	同 1H05
1S09	单通移门 工作柜	1500*700 *800	1	台	同 1I04
1S10	双星水池	1200*700 *800/150	1	台	同 1M01
1S10	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
1S11	单通移门 工作柜	1500*700 *800	1	台	同 1I04
1S12	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
1S13	可调节双 层挂墙架	1200*300 *600	1	台	采用 304 不锈钢板，板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$
智能厨房					
1T01	双星水池	1200*700 *800/150	1	台	同 1M01
1T01	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
1T02	全自动万 能烤箱	900*780* 1050	2	台	同 3K10
1T02	万能烤箱 烤盘	600*400* 50	20	只	采用 304 不锈钢板 厚度 $\geq 0.6\text{mm}$
1T03	万能烤箱 底座	800*800* 600	2	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$

					层板底板 $\geq 1.2\text{mm}$ 配不锈钢重力脚
1T04	弥散式高效沥油连新风烟罩	2700*1450*500	3.915	平方	同 1F05
1T04	防火镍合金隔油网	500*500	5	块	同 1F05
1T05	单通移门工作柜	1650*700*800	1	台	同 1I04
1T06	四层平板货架	1200*500*1550	1	台	同 3E03
热厨 2					
1U01	调料台	400*1200*800/440	2	台	1S01
1U02	炊用燃气大锅灶	2100mm*1150mm*(800mm+450mm)	2	台	同 3D03
1U03	中餐燃气炒菜灶	2000mm*1000mm*1150mm	2	台	同 3D01
1U04	燃气低汤灶	600*700*550/300	1	台	全不锈钢结构,

1U04	汤锅注水龙头	注水龙头	1	台	墙出式单孔单开低铅铜铸造，表面抛光镀铬处理
1U04	燃气夹层锅带龙头	1300*900*930 100L	1	台	同 1F04
1U05	燃气蒸箱	900*900*1850	1	台	同 1F13
1U06	弥散式高效沥油连新风烟罩	6600*1450*500	9.57	平方	同 1F05
1U06	防火镍合金隔油网	500*500	14	块	同 1F05
1U06	弥散式高效沥油连新风烟罩	6600*1450*500	9.57	平方	同 1F05
1U06	防火镍合金隔油网	500*500	14	块	同 1F05

1U07	厨房设备 灭火装置	双瓶组 680*230* 620	2	组	<p>1. 主机箱采用 SUS304 不锈钢材质 \geq 1.0mm 灭火系统连接管采用 SUS304 不锈钢管 \geq 0.8mm 喷嘴采用 360 度无死角转动喷嘴, 精准灭火, 此设备发生火情时 3-8 秒钟快速灭火, 扑灭火情后, 冷却水自动开启, 起到给油锅降温的作用, 防止二次复燃, 此设备大大提高了生命财产安全。</p> <p>所投产品具备功能需与消防水(或者自来水)管路相连设备具有自动启动应急启动模式系统装置组成控制箱管路喷嘴探测器易熔连接片金属拉索滑轮三通滑轮弯头. 释放机构驱动瓶水流控制阀单向阀减压阀</p> <p>2. 所投产品具备: (1) 功能: 需与消防水(或者自来水)管路相连, 设备具有自动启动, 应急启动模式, (2) 系统装置组成: 控制箱、管路、喷嘴探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头. 释放机构、驱动瓶、水流控制阀、单向阀、减压阀。</p> <p>3. ▲提供应急管理部或权威部门出具的厨房设备灭火装置双瓶组灭火剂充装量: \geq24L, 检测依据符合 XF498-2012 检测标准提供带有 CMA 及 CNAS 标检验报</p>
------	--------------	------------------------	---	---	--

				<p>告复印件加盖制造商鲜章；</p> <p>4. ▲提供应急管理部或权威部门出具的厨房设备灭火装置双瓶组喷嘴数量：≥ 26只，检测依据符合 XF498-2012 检测标准提提供带有 CMA 及 CNAS 标检验报告复印件加盖制造商鲜章；</p> <p>5. ▲提供应急管理部或权威部门出具的厨房设备灭火装置主机箱压力观察口带图片页的检测依据符合 XF498-2012 检测标准提提供带有 CMA 及 CNAS 标, 检验报告复印件加盖制造商鲜章；</p> <p>6. ▲提供应急管理部或权威部门出具的厨房设备灭火装置机械水流阀带图片页的检测依据符合 XF498-2012 检测标准提提供带有 CMA 及 CNAS 标, 检验报告复印件加盖制造商鲜章；</p> <p>7. ▲提供应急管理部或权威部门出具的厨房设备灭火装置食用油灭火剂有效期：≥ 8年，检测依据符合 XF498-2012 检测标准提, 提供带有 CMA 及 CNAS 标检验报告复印件加盖制造商鲜章</p> <p>8. ▲提供所投产品拉力弹簧耐高低温，检测依据:GB/T 2423. 22-2012 试验 Nb: 规定变化速率的温度变化。技术条件:</p> <p>1. 预处理：$(23 \pm 2) ^\circ\text{C}$、$(50 \pm 5) \% \text{RH}$,</p>
--	--	--	--	--

				<p>24h; 2. 试验温度从(25±5)℃开始→经 70min 降温至-45℃, 保持低温 15h→经 200min 升温至 155℃, 保持高温 15h→经 130min 降温至(25±5)℃, 此为一个循环, 共进行 6 个循环。温度变化速率: 1℃/min 均符合以上要求。要求完整的检测报告带拉力弹簧实物照片, 提供所投产品厂家的第三方检测报告带有 CMA 及 CNAS 标复印件加盖制造商鲜章, 前述要求全部满足, 任缺一项不得分。</p> <p>9. 提供所投产品厂家, 产品责任险投保总金额: ≥3000 万元, 产品责任险保单具有厨房设备灭火装置及所投产品的型号, 累计赔偿限额≥1000 万元, 每次事故赔偿限额≥500 万, 其中每次事故财产损失赔偿限额≥200 万元, 每次事故人身伤亡赔偿限额≥50 万元, 每次事故每人赔偿限额≥50 万元, 前述要求全部满足, 任缺一项不得分(提供产品责任保单复印件及付款凭证加盖制造商鲜章);</p> <p>其它要求: 为了确保产品质量, 提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件, 并加</p>
--	--	--	--	--

					盖制造商鲜章不提供本项不得分(中标 后备查)
1U08	四门双温 冰箱	1220*760 *1980	1	台	同 1H05
1U09	双层工作 台	1400*750 *800	2	台	同 3D11
1U10	单通移门 工作柜	1800*750 *800	2	台	同 1I04

1U11	双星水池	1500*700 *800/150	1	台	同 1M01
1U11	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
中餐售卖窗口					
1V01	膝推式挂 墙单星洗 手池	450*450* 250	2	台	采用 304 不锈钢，结构合理功能齐全 台面水斗厚 \geq 1.2mm
1V01	膝推式龙 头	十四寸平 颈水嘴	2	套	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温，膝推式开关
1V02	按压给皂 器	260*120* 115	1	台	自动出皂液
1V03	干手机	282*182* 233	1	台	定电压 220V；额定功率 2000w；冷热型
1V04	双层工作 台	1400*400 *800	2	台	同 3D11
1V04	单通移门 工作柜	1400*400 *800	2	台	同 1I04
1V06	定制电加 热保温台 柜	1500*700 *800 冲孔蒸 板、份数 盆通用	10	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚度 \geq 1.2mm 门板底板 \geq 1.0mm 显示器控制温度 带缺水断电保护，带自动上水系统 配不锈钢重力可调式子弹脚

1V07	双桶保温 汤桶柜	1500*700 *800	2	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚 \geq 1.2mm 水箱胆厚 \geq 1.0mm 显示器控制温度 带缺水断电保护，带自动上水系统 配不锈钢重力可调式子弹脚
1V08	双星水池	1000*500 *800	1	台	同 1M01
1V08	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
1V08	单联净水器	6.3L/分 钟	1	台	1I01
1V09	紫外线消毒灯	30W	3	台	适用杀菌面积 \leq 45 m ²
1V10	多门智能 留样柜	1240*700 *2110	1	台	同 1G11
1V11	单通工作 台柜连水 槽	800*550* 800/150	1	台	1. 定制品 2. 采用 304 不锈钢板 3. 台面板厚度 \geq 1.5mm，水斗厚 \geq 1.2 mm 4. 层板底板 \geq 1.2mm 5. 门缝均匀 6. 配不锈钢可调式脚
1V11	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴

1V11	单联净水器	6.3L/分钟	1	台	1I01
洗碗间					
1W01	多功能收纳柜	6600*350*900	6.6	米	同 1C01
1W03	绳式餐盘传送机	12520*520*950	12.5	米	同 1C02
1W06	粘捕式灭蝇灯	406*132*265	2	台	同 2A09
1W07	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
1W08	双星水池	1500*760*800 (深300)	1	台	同 1M01
1W08	冷热水龙头	双温龙头	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，双孔双温平颈水嘴
1W09	单星水池	900*760*800 (深300)	3	台	同 1M01
1W09	冷热水龙头	双温龙头	3	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，双孔双温平颈水嘴
1W09	隔油池	600*300*250	1	台	采用 304 不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$
1W10	长龙式洗碗机	4250*890*1997	1	台	1、采用 304 不锈钢制作，厚度范围 $\geq 1.0-2.0\text{mm}$ 不锈钢

				<p>2、总功率：$\geq 58\text{KW}/380\text{V}$ 三相五线制</p> <p>3、主洗泵不锈钢水泵$\geq 2.2\text{KW}$，漂洗泵0.32Kw。</p> <p>4、各功能区采用模块化设计包含（入口+主洗缸+双漂洗+烘干+出口），可标准化及量产化，并可根据客户要求增减配置；</p> <p>5、清洗系统配置 9 根（上五下四）清洗臂，冲洗具有更好的清洗表现；</p> <p>6、清洗水箱使用不锈钢整体拉深成型工艺，无卫生死角，清理卫生便捷</p> <p>7、三道漂洗喷淋功能，所有的漂洗喷臂均为快装式卡扣，无需任何的工具就可轻松方便取出；</p> <p>8、漂洗水箱整体覆盖拉深精密过滤网，拉深滤网强度好，与水箱配合间隙紧密，网孔过滤精度高，有效阻止预漂洗下来的小颗粒再次进入水箱循环，保持漂洗水箱水质清洁，防止喷嘴堵塞；</p> <p>9、独立烘干系统，在餐具的上方形成两道强力风刀，在餐具的左右两侧面布置两道风刀，形成三面环形热风圈，在风刀的下方设置有热风反射槽，能将穿透过餐具的热空气二次反射回餐具的反面烘干，节约能源。每个烘干模块均有进风量调节，独立排湿口，温度控制系统；</p>
--	--	--	--	--

				<p>10、PLC 智能控制系统，设备运行的关键参数通过 7 英寸彩色大屏幕实时直观显示；动态图形，形象表示洗碗机工作状态；完善的故障报警提示信息，断电记忆保存，能帮助操作人员快速排除故障；三档自由设定清洗速度，适应清洗不同的器皿；智能设备保护温度设置功能，延长使用电气寿命，更匹配不同的餐具，元器件运行自动检测并关闭功能，防止故障扩大造成事故，且保障在紧急情况下临时使用；全自动餐具感应启动；系统将采集的实时运行数据和计算处理结果通过 4G 网络通信模块上传，手机或电脑可以联网查看设备运行的各项数据</p> <p>11、180 度侧开门双层隔热设计，避免向上提开门时，大量水蒸汽对顶部电箱的渗入，减少维修率的同时，也延长的检视门的使用寿命。</p> <p>12、变频调速设计，节水节电，清洗卫生干净；</p> <p>▲所投商用洗碗机抗菌性能的检测报告，所用的电源开关、安全阀等检测依据和方法：依据 GB/T21510-2024《纳米无机材料抗菌性能检测方法及其评价》附录 C 含有纳米无机材料抗菌组分的非</p>
--	--	--	--	--

				<p>多孔性材料抗菌性能试验方法(贴膜法)开展抗菌性能检测、GB/T 31402-2023《塑料和其他无孔材料表面抗菌活性的测定》检测、GB/T 24170.1-2023《表面抗菌不锈钢 第1部分：电化学法》5.3抗菌性能试验检测，检测菌种包含大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、肺炎链球菌、铜绿假单胞菌、鼠伤寒沙门氏菌，检测结果需满足抗菌对数值≥ 4.3、抗菌率$\geq 99.9\%$的检测报告。对白色念珠菌、宋内氏志贺氏菌的抗菌率$\geq 99.9\%$的检测报告。上述检测报告须由具备相关检测能力的机构出具，且报告带有CMA和CNAS认证标识带二维码的检测报告，提供检测报告扫描件并加盖制造商鲜章。</p> <p>为了确保产品质量投标时需提供本产品生产厂家对此项目出具真实性的确认函和售后服务承诺函原件，并加盖制造商鲜章。（中标后原件核查）</p> <p>▲提供商用洗碗机抗菌性认证证书，依据标准及技术要求：GB/T 21510-2024《纳米无机材料抗菌性能检测方法及其评价》、GB/T 31402-2023《塑料和其他无孔材料表面抗菌活性的测定》、GB/T 24170.1-2023《表面抗菌不锈钢 第1</p>
--	--	--	--	---

				<p>部分：电化学法》的认证范围含长龙洗碗机系列的产品抗菌性能认证证书，提供复印件加盖制造商鲜章。</p> <p>▲提供商用洗碗机防腐蚀等级认证证书，依据标准及技术要求： GB/T2423.17-2024《环境试验 第2部分：试验方法 试验 Ka：盐雾》、 GB/T6461-2002《金属基体上金属和其它无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》的认证范围含长龙洗碗机系列的产品防腐蚀等级认证证书，提供复印件加盖制造商鲜章。</p> <p>▲所投商用洗碗机零部件盐雾测试检测报告，所用的高温线、门磁开关、清洗臂流量调节器等检测依据和方法：依据GB/T2423.17-2024《环境试验 第2部分：试验方法 试验 Ka：盐雾》、 GB/T6461-2002《金属基体上金属和其它无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》开展中性盐雾试验持续试验 \geq 240h 后，试样表面无明显锈蚀现象，外观保护评级 RA 达到 10 级；上述检测报告须由具备相关检测能力的机构出具，报告带有 CMA 和 CNAS 的检测报告，提供检测报告扫描件并加盖制造商</p>
--	--	--	--	---

					<p>鲜章。为了确保产品质量投标时需提 本产品生产厂家对此项目出具真实性的 确认函和售后服务承诺函原件，并加盖 制造商鲜章。（中标后原件核查）</p> <p>▲所投产品获得国家认可的认证机构出 具的在有效期内的中国节水产品认证证 书、中国节能产品认证证书、商用洗碗 机洗净性能认证证书，提供检测报告扫 描件，加盖制造商鲜章。</p> <p>其它要求:为了确保产品质量,提供本产 品生产厂家针对本项目出具的证书真实 性确认函和售后服务承诺函原件，并加 盖制造商鲜章不提供本项不得分(中标 后备查)</p>
1W11	方形集气 罩	4500*120 0*500	5.4	平方	同 1C10
1W12	活动工作 台	700*600* 800	2	台	同 1C11
1W13	四门保洁 柜	1200*500 *1800	9	台	同 1C13
1W14	四门保洁 柜	1150*500 *1800	1	台	同 1C13
1W15	紫外线消 毒灯	30W	3	台	适用杀菌面积≤45 m ²

餐厅及后厨公共通道					
1F-X01	双层工作台	1000*400 *800/150	5	台	同 3D11
1F-X02	双层工作台	700*400* 800/150	4	台	同 3D11
1F-Z01	风幕机	1500*190 *160	14	台	<p>1. 功率：220V \geq300W 金属外壳，高效隔离，强力阻隔, 跟据不同需求，自由调节风量。</p> <p>2. 强劲风量，形成隔离风幕，将污浊空气隔绝在外，同时带来无感微正压，形成护盾，始终保持室内空气洁净避免暖气损耗。</p> <p>3. ▲提供国家强制性 3C 产品认证证书，所投产品型号与证书相符。</p> <p>4. ▲提供所投产品国家强制性产品认证试验报告，依据 GB 4706.1-2005、GB 4706.27-2008、GB 4343.1-2018、GB17625.1-2022，所投风幕机\geq300W，220V，50Hz，带样品照片，带产品型号，符合的有效检测报告，提供第三方检测带有 CMA、CQC 和 CNAS 标复印件加盖制造商鲜章报告，前述要求全部满足，任缺一项不得分。</p>

					<p>5. ▲提供所投产品厂家，产品责任险投保总金额：≥3000 万元，产品责任险保单具有风幕机，累计赔偿限额≥1000 万元，每次事故赔偿限额≥500 万，其中每次事故财产损失赔偿限额≥200 万元，每次事故人身伤亡赔偿限额≥50 万元，每次事故每人赔偿限额≥50 万元，前述要求全部满足，任缺一项不得分(提供产品责任保单复印件及付款凭证加盖制造商鲜章)；</p> <p>其它要求:为了确保产品质量,提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件，并加盖制造商鲜章不提供本项不得分(中标后备查)</p>
1F-Z02	风幕机	1800*190 *160	2	台	同 1F-Z01
粗加工间					
2A01	单星水池	1100*800 *800/150 (深 300)	3	台	同 1M01
2A01	冷热水龙头	双温龙头	3	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，双孔双温平颈水嘴
2A02	双星盆连	1800*760	1	台	同 1M01

	(左) 杀鱼 台	*800/150 (深 300)			
2A02	高压花洒 水龙头	单孔双温 带水嘴	2	只	同 1M02
2A03	双层工作 台	1200*760 *800/150	1	台	同 3D11
2A04	三星水池	1800*760 *800/150 (深 300)	3	台	同 1M01
2A04	冷热水龙 头	双温龙头	3	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，双孔双温平颈水嘴
2A05	加重工作 台连下层	1800*800 *800	4	台	采用 304 不锈钢板 面板下衬加强筋 下层板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 腿 $\phi 38 * \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管 配不锈钢可调节脚
2A05	坐台双层 架	1800*300 *600	2	台	采用 304 不锈钢板，面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$
2A06	四层沥水 货架带接 水盘	1500*500 *1550	1	台	同 1D06
2A06	四层沥水 货架带接 水盘	1500*500 *1550	2	台	同 1D06

2A08	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
2A09	粘捕式灭 蝇灯	406*132* 265	2	台	<p>1. 覆盖面积 10-30 m²灯具内部有反光面，有效增大管内辐射面积，通过粘捕粘黏蚊蝇，</p> <p>2. ▲所投产品检测依据：GB/T 4208-2017 《外壳防护等级（IP 代码）》防水试验（IPX4）：摆动角度：180°（垂直两边各 90°）试验持续时间：10min 无水进入。提供带产品图片、商标、产品型号规格，提供具有 CMA 和 CNAS 标识的带二维码的检测报告，复印件加盖制造商鲜章，前述要求全部满足，任缺一项不得分。</p> <p>3. 提供所投产品检测依据 GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第 1 部分：通用要求》；GB 4706.76-2008 《家用和类似用途电器的安全灭虫器的特殊要求》合格的检测报告，检测报告包含生产单位名称、产品名称、型号规格、商标、电压 220V 功率 ≥18W 频率 50Hz，并提供具有 CMA 和 CNAS 标识的带二维码的检测报告，复印件加盖制造商鲜章，前述要求全部满足，任缺一项不得分。</p> <p>4. 提供所投产品厂家有效期内的售后服</p>

					<p>务完善程度认证证书≥十二星级，复印件加盖制造商鲜章。</p> <p>其它要求:为了确保产品质量,提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件,并加盖制造商鲜章不提供本项不得分(中标后备查)</p>
2A10	刀具消毒柜	525*200*620	1	台	<p>304 不锈钢≥0.5mm</p> <p>电压: 220V;功率: 0.07KW;可消毒毛巾、刀具、菜墩</p>
冷库(冷藏库 1 间, 冷冻库 1 间)					
2B01	冷藏库	4700*2800*2600	34	立方	同 1B01
2B02	冷冻库	4900*2200*2600	28	立方	同 1B02
2B03	四层货架	1200*500*1550	10	台	同 3E03
2B04	四层货架	1100*500*1550	2	台	同 3E03
仓库(主食库 1 间, 副食库 1 间, 杂品间 4 间)					
2C01	置米架	1200*500*250	9	台	<p>采用 304 不锈钢管</p> <p>框架采用不锈钢方管 38*38*≥1.2mm</p>

					排档采用不锈钢方管 38*38* \geq 1.2mm
2C01	置米架	1200*500 *250	2	台	采用 304 不锈钢管 框架采用不锈钢方管 38*38* \geq 1.2mm 排档采用不锈钢方管 38*38* \geq 1.2mm
2C02	四层货架	1200*500 *1550	11	台	同 3E03
清洁间					
2D01	拖把池连 挂架	600*600* 2000	1	台	采用 304 不锈钢板水槽带溢水口 台面水斗厚 \geq 1.2 mm 腿 ϕ 38 \geq 1.2mm 不锈钢管 配不锈钢可调节脚
2D01	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
2D02	拖把工具 消毒柜	1200*600 *1800	1	台	紫外线消毒，优质不锈钢制作，显示屏， 触摸操控
留样间					
2E01	多门智能 留样柜	1240*700 *2110	1	台	同 1G11
2E02	单通工作 台柜连水 槽	800*550* 800/150	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 \geq 1.5mm，水斗厚 \geq 1.2 mm 3. 层板底板 \geq 1.2mm 4. 门缝均匀 5. 配不锈钢可调式脚
2E02	单联净水	6.3L/分	1	台	同 1I01

	器	钟			
2E03	紫外线消毒灯	30W	1	台	适用杀菌面积≤45 m ²
热厨 1					
2F01	中餐燃气炒菜灶	1200*1000*800/350+100	1	台	同 3D01
2F02	燃气煲仔炉	800*800*800/100*20	1	台	采用 304 不锈钢板 台面采用≥1.5mm 前面板≥1.0mm 炉头火力均匀 带熄火保护 配不锈钢可调节脚 ▲提供所投产品的 3C 认证证书。(提供证书复印件)
2F03	电热单缸电炸炉	400*800*800/150	1	台	采用 304 不锈钢板 设备功率 380V12KW
2F04	电热单缸电扒炉	400*800*800/150	1	台	采用 304 不锈钢板 设备功率 380V6KW
2F05	燃气低汤灶	600*700*550/300	1	台	同 1F04
2F05	汤锅注水龙头	注水龙头	1	台	墙出式单孔单开低铅铜铸造，表面抛光镀铬处理
2F06	燃气蒸箱	850*900*	1	台	同 1F13

		1850			
2F07	弥散式高效沥油连新风烟罩	4750*1450*500	6.8875	平方	同 1F05
2F07	防火镍合金隔油网	500*500	9	块	同 1F05
2F08	厨房设备灭火装置	单瓶组 500*230*620	1	组	<p>1. 主机箱采用 SUS304 不锈钢材质\geq1.0mm 灭火系统连接管采用不锈钢管\geq0.8mm 喷嘴采用 360 度无死角转动喷嘴, 精准灭火, 此设备发生火情时 3-8 秒钟快速灭火, 扑灭火情后, 冷却水自动开启, 起到给油锅降温的作用, 防止二次复燃, 此设备大大提高了生命财产安全。所投产品具备功能需与消防水(或者自来水)管路相连设备具有自动启动应急启动模式系统装置组成控制箱管路喷嘴探测器易熔连接片金属拉索滑轮三通滑轮弯头. 释放机构驱动瓶水流控制阀单向阀减压阀</p> <p>2. 所投产品具备: (1) 功能: 需与消防水(或者自来水)管路相连, 设备具有自动启动, 应急启动模式, (2) 系统装置组成: 控制箱、管路、喷嘴探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮</p>

				<p>弯头、释放机构、驱动瓶、水流控制阀、单向阀、减压阀。</p> <p>3. ▲提供应急管理部或权威部门厨房设备灭火装置单瓶组灭火剂充装量：$\geq 12\text{L}$，检测依据符合 XF498-2012 检测标准提供带有 CMA 及 CNAS 标检验报告复印件加盖制造商鲜章；</p> <p>4. ▲提供应急管理部或权威部门厨房设备灭火装置单瓶组喷嘴数量：≥ 13 只，检测依据符合 XF498-2012 检测标准提供带有 CMA 及 CNAS 检验报告复印件加盖制造商鲜章；</p> <p>5. ▲提供应急管理部或权威部门出具的厨房设备灭火装置食用油灭火剂有效期：≥ 8 年，检测依据符合 XF498-2012 检测标准提供带有 CMA 及 CNAS 标检验报告复印件加盖制造商鲜章</p> <p>6. ▲提供所投产品厨房设备灭火装置控制箱耐高低温检测依据： GB/T2423.22-2012 试验 Nb：规定变化速率的温度变化，技术条件：1. 预处理：$(23 \pm 2)^\circ\text{C}$、$(50 \pm 5)\% \text{RH}$，24h； 2. 试验温度从 $(25 \pm 5)^\circ\text{C}$ 开始→经 70min 降温至 -45°C，保持低温 15h→经 200min 升温至 155°C，保持高温 15h→经 130min</p>
--	--	--	--	--

				<p>降温至（25±5）℃，此为一个循环，共进行6个循环。温度变化速率：1℃/min均符合以上要求。要求完整的检测报告带厨房设备灭火装置控制箱实物照片（任缺一项视为不符合要求），提供所投产品厂家的第三方检测报告带有CMA及CNAS标复印件加盖制造商鲜章。</p> <p>7. 提供所投产品厂家，产品责任险投保总金额：≥3000万元，产品责任险保单具有厨房设备灭火装置及所投产品的型号，累计赔偿限额≥1000万元，每次事故赔偿限额≥500万，其中每次事故财产损失赔偿限额≥200万元，每次事故人身伤亡赔偿限额≥50万元，每次事故每人赔偿限额≥50万元，前述要求全部满足，任缺一项不得分（提供产品责任保单复印件及付款凭证加盖制造商鲜章）；</p> <p>8. ▲提供所投产品厂家有效期内的环境管理体系认证证书，职业健康安全管理体系认证证书，质量管理体系认证证书，认证范围具有厨房设备自动灭火装置及配件等内容。均符合以上要求，前述要求全部满足，任缺一项视为不符合要求，检测报告在“全国认证认可信息公共服</p>
--	--	--	--	--

					务平台”网站查询截图复印件进行佐证。 (提供复印件加盖制造商鲜章) 其它要求:为了确保产品质量,提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件,并加盖制造商鲜章不提供本项不得分(中标后备查)
2F09	四门双温 冰箱	1220*760 *1980	1	台	同 1H05
2F10	双星水池	1200*760 *800/150	1	台	同 1M01
2F10	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体, 座台式安装,单孔单温平颈水嘴
2F10	可调节双 层挂墙架	1200*300 *600	1	台	采用 304 不锈钢板,板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$
2F11	双层工作 台	500*760* 800/150	1	台	同 3D11
2F12	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
2G 售卖窗口					
2G01	电加热五 格保温台 柜	1800*700 *800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 门板底板 $\geq 1.0\text{mm}$ 显示器控制温度 带缺水断电保护,带自动上水系统

					配不锈钢可调节脚
2G02	单通移门 工作柜	1550*700 *800	1	台	同 1I04
2G03	双层工作 台	500*700* 800	1	台	同 3D11
2G04	电加热保 温饭汤桶	700*700* 800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚 \geq 1.2mm 水箱胆厚 \geq 1.0mm 显示器控制温度 带缺水断电保护，带自动上水系统 配不锈钢可调节脚
2G05	单星水池	600*760* 800/150	1	台	同 1M01
2G05	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
2G05	单联净水 器	6.3L/分 钟	1	台	同 1I01
2G06	单通移门 工作柜	1500*760 *800/150	1	台	同 1I04
2G07	紫外线消 毒灯	30W	1	台	适用杀菌面积 \leq 45 m ²
2H 热厨 2					

2H01	中餐燃气 炒菜灶	1200*100 0*800/35 0+100	1	台	同 3D01
2H02	燃气低汤 灶	600*700* 550/300	1	台	同 1F04
2H02	汤锅注水 龙头	注水龙头	1	台	墙出式单孔单开低铅铜铸造，表面抛光 镀铬处理
2H03	燃气蒸箱	850*900* 1850	1	台	同 1F13
2H04	弥散式高 效沥油连 新风烟罩	3100*145 0*500	4.49 5	平方	同 1F05
2H04	防火镍合 金隔油网	500*500	6	块	同 1F05
2H05	厨房设备 灭火装置	单瓶组 500*230* 620	1	组	同 2F08
2H06	四门双温 冰箱	1220*760 *1980	1	台	同 1H05
2H07	双星水池	1200*760 *800/150	1	台	同 1M01
2H07	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
2H07	可调节双	1200*300	1	台	采用 304 不锈钢板，板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$

	层挂墙架	*600			
2H08	单通移门 工作柜	1000*760 *800	1	台	同 1I04
2H09	四层货架	1200*500 *1550	1	台	同 3E03
2H10	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
2I 售卖窗口					
2I01	单通移门 工作柜	1550*700 *800	2	台	同 1I04
2I02	电加热保 温饭汤桶	700*700* 800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 水箱胆厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 显示器控制温度 带缺水断电保护，带自动上水系统 配不锈钢可调节脚
2I03	单星水池	600*760* 800/150	1	台	同 1M01
2I03	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
2I03	单联净 水器	6.3L/分 钟	1	台	同 1I01
2I04	单通移门 工作柜	1500*760 *800/150	1	台	同 1I04
2I05	紫外线消	30W	1	台	适用杀菌面积 $\leq 45\text{ m}^2$

	毒灯				
2J 热厨 3					
2J01	中餐燃气 炒菜灶	1200*100 0*800/35 0+100	1	台	同 3D01
2J02	燃气煲仔 炉	800*800* 800/100* 20	1	台	同 2F02
2J03	电热单缸 电炸炉	400*800* 800/150	1	台	采用 304 不锈钢板 设备功率 380V12KW
2J04	电热单缸 电扒炉	400*800* 800/150	1	台	采用 304 不锈钢板 设备功率 380V6KW
2J05	燃气低汤 灶	600*700* 550/300	1	台	同 1F04
2J05	汤锅注水 龙头	注水龙头	1	台	墙出式单孔单开低铅铜铸造，表面抛光 镀铬处理
2J06	弥散式高 效沥油连 新风烟罩	3550*145 0*500	5.14 75	平方	同 1F05
2J06	防火镍合 金隔油网	500*500	7	块	同 1F05
2J07	厨房设备 灭火装置	单瓶组 500*230* 620	1	组	同 2F08

2J08	单通移门 工作柜	1700*700 *800/150	1	台	同 1I04
2J09	平台雪柜 (冷藏)	1800*700 *800	1	台	同 1H08
2J09	可调节双 层挂墙架	1800*300 *600	1	台	采用 304 不锈钢板，板材厚度 \geq 1.2mm
2J10	双星水池	1200*760 *800/150	1	台	同 1M01
2J10	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
2J10	电饭煲	6L	2	台	方便加热保温使用
2J11	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
2K 售卖窗口					
2K01	膝推式挂 墙单星洗 手池	450*450* 250	3	台	采用 304 不锈钢，结构合理功能齐全 台面水斗厚 \geq 1.2mm
2K01	膝推式龙 头	十四寸平 颈水嘴	3	套	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温，膝推式开关
2K02	按压给皂 器	260*120* 115	1	台	自动出皂液
2K03	干手机	282*182* 233	1	台	定电压 220V；额定功率 2000w；冷热型
2K04	单通移门 工作柜	1500*500 *800/150	1	台	同 1I04

2K05	电磁铁板 烧	1200*800 *800	1	台	<p>1. 扒板采用合金钢加厚专用材质，厚度$\geq 20\text{mm}$，整板一体成型，不易变形、经久耐用；操作面板、集油抽屉等采用$\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢材质制作，吸风口采用$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢材质。</p> <p>2. 配套静电油烟净化器可去除 $0.1\ \mu\text{m}$ 以上油烟粒子，净化处理效率$\geq 95\%$。</p> <p>3. 设备内置耐高温、低噪音风机，满足风管长度 5 米左右的排烟需求。</p> <p>4. 加热区域可根据设备尺寸合理设置，加热均匀、热损耗低、热效率高，电磁加热响应快、控温精准、恒温性能好，设备环保节能、操作简便。</p> <p>5. 电气控制系统采用稳定可靠的数字控制模块，绝缘性能优良、耐高温性好，安全性能符合相关标准要求。</p>
2K06	弥散式高 效沥油烟 罩	1400*110 0*500	1.54	平方	同 1H12
2K06	防火镍合 金隔油网	500*500	3	块	同 1F05
2K07	单星水池	600*500* 800/150	1	台	同 1M01
2K07	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体，

					座台式安装，单孔单温平颈水嘴
2K07	单联净水器	6.3L/分钟	1	台	同 1I01
2K08	工作台	600*700*800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 配不锈钢可调节脚
2K08	平台雪柜 (冷藏)	1500*700*800	1	台	同 1H08
2K09	冲孔保温 台柜	1000*800*800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 门板底板 $\geq 1.0\text{mm}$ 显示器控制温度 带缺水断电保护，带自动上水系统 配不锈钢可调节脚
2K10	紫外线消毒灯	30W	2	台	适用杀菌面积 $\leq 45\text{m}^2$
2K11	单通移门 工作柜	1200*800*800/150	1	台	同 1I04
2K12	刀具消毒 柜	525*200*620	1	台	304 不锈钢 $\geq 0.5\text{mm}$ 电压: 220V; 功率: 0.07KW; 可消毒毛巾、 刀具、菜墩
2L 热厨 4					
2L01	中餐燃气 炒菜灶	1200*1000*800/35	1	台	同 3D01

		0+100			
2L02	燃气煲仔炉	800*800* 800/100* 20	1	台	同 2F02
2L03	燃气低汤灶	600*700* 550/300	1	台	同 1F04
2L03	汤锅注水龙头	注水龙头	1	台	墙出式单孔单开低铅铜铸造，表面抛光镀铬处理
2L04	弥散式高效沥油连新风烟罩	3000*145 0*500	4.35	平方	同 1F05
2L04	防火镍合金隔油网	500*500	6	块	同 1F05
2L05	厨房设备灭火装置	单瓶组 500*230* 620	1	组	同 2F08
2L06	单通移门工作柜	1000*700 *800/150	1	台	同 1I04
2L07	平台雪柜（冷藏）	1800*700 *800	1	台	同 1H08
2L07	可调节双层挂墙架	1800*300 *600	1	台	采用 304 不锈钢板，板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$
2L08	双星水池	1200*700 *800/150	1	台	同 1M01

2L08	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
2L09	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
2M 售卖窗口					
2M01	单通移门 工作柜	1500*700 *800	1	台	同 1I04
2M02	双层工作 台	800*700* 800	1	台	同 3D11
2M03	电加热保 温饭汤桶	700*700* 800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 水箱胆厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 显示器控制温度 带缺水断电保护，带自动上水系统 配不锈钢可调节脚
2M04	单星水池 连左平台	1000*760 *800/150	1	台	同 1M01，正方形水池，余为平台
2M04	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
2M04	单联净水 器	6.3L/分 钟	1	台	同 1I01
2M05	紫外线消 毒灯	30W	1	台	适用杀菌面积 $\leq 45\text{ m}^2$
2N 热厨 5					
2N01	中餐燃气	1200*100	1	台	同 3D01

	炒菜灶	0*800/35 0+100			
2N02	燃气煲仔 炉	800*800* 800/100* 20	1	台	同 2F02
2N03	燃气低汤 灶	600*700* 550/300	1	台	同 1F04
2N03	汤锅注水 龙头	注水龙头	1	台	墙出式单孔单开低铅铜铸造，表面抛光 镀铬处理
2N04	弥散式高 效沥油连 新风烟罩	3000*145 0*500	4.35	平方	同 1F05
2N04	防火镍合 金隔油网	500*500	6	块	同 1F05
2N05	厨房设备 灭火装置	单瓶组 500*230* 620	1	组	同 2F08
2N06	平台雪柜 (冷藏)	1800*700 *800	1	台	同 1H08
2N06	可调节双 层挂墙架	1800*300 *600	1	台	采用 304 不锈钢板，板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$
2N07	双星水池	1200*760 *800/150	1	台	同 1M01
2N07	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体，

					座台式安装，单孔单温平颈水嘴
2N08	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
2P 售卖窗口					
2P01	膝推式挂 墙单星洗 手池	450*450* 250	2	台	采用 304 不锈钢，结构合理功能齐全 台面水斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$
2P01	膝推式龙 头	十四寸平 颈水嘴	2	套	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温，膝推式开关
2P02	按压给皂 器	260*120* 115	1	台	自动出皂液
2P03	干手机	282*182* 233	1	台	定电压 220V；额定功率 2000w；冷热型
2P04	单通移门 工作柜	1300*700 *800	1	台	同 1I04
2P06	平台雪柜 (冷藏)	1500*760 *800	1	台	同 1H08
2P07	单星盆连 左平台	1200*760 *800/150	1	台	同 1M01，正方形水池，余为平台
2P07	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
2P07	单联净水 器	6.3L/分 钟	1	台	1I01
2P08	紫外线消 毒灯	30W	1	台	适用杀菌面积 $\leq 45\text{ m}^2$

2P09	刀具消毒柜	525*200*620	1	台	304 不锈钢 \geq 0.5mm 电压: 220V;功率: 0.07KW;可消毒毛巾、刀具、菜墩
2Q 热厨 6					
2Q01	调料台	400*1200*800/440	1	台	同 1S01
2Q02	中餐燃气炒菜灶	1200*1000*800/350+100	1	台	同 3D01
2Q03	燃气煲仔炉	1100*800*800/100*20	1	台	同 2F02
2Q04	燃气低汤灶	600*700*550/300	1	台	同 1F04
2Q04	汤锅注水龙头	注水龙头	1	台	墙出式单孔单开低铅铜铸造, 表面抛光镀铬处理
2Q05	弥散式高效沥油连新风烟罩	3000*1450*500	4.35	平方	同 1F05
2Q05	防火镍合金隔油网	500*500	6	块	同 1F05
2Q06	厨房设备灭火装置	单瓶组 500*230*620	1	组	同 2F08

2Q07	单通移门 工作柜	1500*700 *800	1	台	同 1I04
2Q07	可调节双 层挂墙架	1500*300 *600	1	台	采用 304 不锈钢板，板材厚度 \geq 1.2mm
2Q08	四门双温 冰箱	1220*760 *1980	1	台	同 1H05
2Q09	双星水池	1200*760 *800/150	1	台	同 1M01
2Q09	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
2Q10	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
2R 售卖窗口					
2R01	单通移门 工作柜	1200*700 *800	1	台	同 1I04
2R02	电加热八 格 1/2 保 温台柜	1500*700 *800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚度 \geq 1.2mm 门板底板 \geq 1.0mm 显示器控制温度 带缺水断电保护，带自动上水系统 配不锈钢可调节脚
2R03	单星盆连 左平台	1200*760 *800/150	1	台	同 1M01，正方形水池，余为平台
2R03	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴

2R03	单联净水器	6.3L/分钟	1	台	同 1I01
2R04	紫外线消毒灯	30W	1	台	适用杀菌面积 $\leq 45 \text{ m}^2$
2S 热厨 7					
2S01	调料台	400*1200*800/440	1	台	同 1S01
2S02	中餐燃气炒菜灶	1200*1000*800/350+100	1	台	同 3D01
2S03	燃气煲仔炉	800*800*800/100*20	1	台	同 2F02
2S04	燃气煲仔炉	800*800*800/100*20	1	台	同 2F02
2S05	弥散式高效沥油连新风烟罩	3200*1450*500	4.64	平方	同 1F05
2S05	防火镍合金隔油网	500*500	6	块	同 1F05
2S06	厨房设备灭火装置	单瓶组 500*230*620	1	组	同 2F08

2S07	四层货架	1200*500 *1550	1	台	同 3E03
2S08	单通移门 工作柜	1200*760 *800	1	台	同 1I04
2S09	平台雪柜 (冷藏)	1500*760 *800	1	台	同 1H08
2S09	可调节双 层挂墙架	1800*300 *600	1	台	采用 304 不锈钢板, 板材厚度 \geq 1.2mm
2S10	双星水池	1200*760 *800/150	1	台	同 1M01
2S11	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体, 座台式安装, 单孔单温平颈水嘴
2T 售卖窗口					
2T01	双层工作 台	600*700* 800	1	台	同 3D11
2T02	单通移门 工作柜	1500*700 *800	2	台	同 1I04
2T03	电加热五 格保温台 柜	1800*700 *800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面厚度 \geq 1.5mm 门板底板 \geq 1.0mm 显示器控制温度 带缺水断电保护, 带自动上水系统 配不锈钢可调节脚
2T04	单星盆连	1200*760	1	台	同 1M01, 正方形水池, 余为平台

	左平台	*800/150			
2T04	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
2T04	单联净水器	6.3L/分 钟	1	台	同 1I01
2T05	紫外线消毒灯	30W	1	台	适用杀菌面积 $\leq 45 \text{ m}^2$
2U 热厨 8					
2U01	调料台	400*1200 *800/440	1	台	同 1S01
2U02	中餐燃气 炒菜灶	2000 mm*1000 mm*1150 mm	1	台	同 3D01
2U03	中餐燃气 炒菜灶	1200*100 0*800/35 0+100	1	台	同 3D01
2U04	燃气低汤 灶	600*700* 550/300	1	台	同 1F04
2U05	弥散式高 效沥油连 新风烟罩	4700*145 0*500	6.81 5	平方	同 1F05
2U05	防火镍合 金隔油网	500*500	10	块	同 1F05

2U06	厨房设备 灭火装置	单瓶组 500*230* 620	1	组	同 2F08
2U07	四层货架	1200*500 *1550	1	台	同 3E03
2U08	平台雪柜 (冷藏)	1800*760 *800	1	台	同 1H08
2U08	可调节双 层挂墙架	1800*300 *600	1	台	采用 304 不锈钢板, 板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$
2U09	双星水池	1200*760 *800/150	1	台	同 1M01
2U09	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体, 座台式安装, 单孔单温平颈水嘴
2U10	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
2V 售卖窗口					
2V01	单通移门 工作柜	1800*800 *800	1	台	同 1I04
2V02	九眼煮面 炉连柜	800*800* 800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 前面板 $\geq 0.8\text{mm}$ 自动上水 配不锈钢可调节脚
2V03	电磁单眼 矮汤炉	650*800* 600/600* 40	1	台	采用 304 不锈钢板 台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 前面板 $\geq 1.0\text{mm}$ 配不锈钢可调节脚

					380V 三相五线
2V04	集气罩	2000*100 0*500	2	平方	采用 304 不锈钢板 烟罩主要部位厚 \geq 1.2mm
2V05	双层工作 台	700*800* 800	1	台	同 3D11
2V06	单星水池	600*760* 800/150	1	台	同 1M01
2V06	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
2V06	单联净水 器	6.3L/分 钟	1	台	同 1I01
2V07	单通移门 工作柜	1800*800 *800	1	台	同 1I04
2V08	紫外线消 毒灯	30W	1	台	适用杀菌面积 \leq 45 m ²
2V09	麻辣烫点 菜柜	1500*800 *1900	2	台	制冷方式：直冷，带喷雾；功率：277W； 电压：220V；温度范围：0~5℃/-18；夜 幕帘款
2V10	双层工作 台	600*800* 800	1	台	同 3D11
2W 洗碗间					
2W01	多功能收 纳柜	5690*300 *950	5.69	米	同 1C01

2W03	绳式餐盘 传送机	12710*52 0*950	12.7 1	米	同 1C02
2W06	粘捕式灭 蝇灯	406*132* 265	2	台	同 2A09
2W07	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
2W08	双星水池	1600*760 *800/150 (深 300)	2	台	同 1M01
2W08	冷热水龙 头	双温龙头	4	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，双孔双温平颈水嘴
2W08	隔油池	600*300* 250	2	台	采用 304 不锈钢板厚 \geq 1.0mm
2W09	长龙式洗 碗机	4250*890 *1997	1	台	<p>洗涤能力：约 1900-4200 件/小时。</p> <p>机器功能配置及特点说明</p> <p>1, 机器具有主清洗-最终漂洗-烘干功能；</p> <p>2, 内置式电漂洗加热容器和独立漂洗水箱，具备缺水和流量监控等保护装置；</p> <p>3, 机体部分包围双层不锈钢且内夹保温层，起到隔热·降噪音·减少机器热量散失和降低耗电量；</p> <p>4, 大洗涤缸体结构；</p> <p>5, 传送履带配备变频可调（无级）变速装置，调节范围为 0.5-1.5 米/分钟；</p>

				<p>6, 简单适用的一键（全自动）启动触膜开关，能有效提高工作效率及防止操作员的误操作</p> <p>7, 配置独有热量回收节能系统；可以显著降低环境温度，湿度，有效节能20%以上，减少用户机器的日常运营成本；</p> <p>8, 传送履带采用食品级 PPH 材料，坚固耐用（耐腐蚀），安全又卫生；</p> <p>10, 机器管道具有反虹吸·过压等保护装置，机器内软管可承受 90BAR 的最大压力；</p> <p>11, 提拉式门，无需频繁更换门弹簧，清洁设备时能保证操作更加安全和卫生；</p> <p>12, 机器配置功能强大的模块控制系统，可实时显示各洗涤温度及即时设备运行状态等信息，同时可在现场通过无线（或有线）连接进行故障诊断与及调阅机器运行历史记录，让售后服务或后勤监控等管理方便又快捷，模块化设计及布置控制软·硬件，保证机器的运行安全又可靠。</p> <p>洗碗机板材采用优质，抗氧化耐腐蚀。</p> <p>一键式智能操作面版，自动注水、加热、</p>
--	--	--	--	---

				<p>清洗、高温消毒。电脑版全自动一键式的操作系统,具有温度显示及故障代码。洗涤臂耐高温材质,上五下三结构,高压喷淋清洗水嘴采用内凹式永不堵塞水嘴可方便拆卸清理卫生。主洗水箱为一次性拉伸成型,敞开门设计。具有自动感应装置,可自动感应喷水,当60s内没有洗涤框进入时,机器会自动停止运行,处于待机状态,洗涤缸内的水温保持。清洗加漂洗设计,采用上下喷淋式洗涤方式,主洗温度50-65°的水高压喷淋,360°不同角度冲刷篮筐里餐具表面,对餐具表面的油污进行强力冲洗,冲洗完毕后通过净水系统82-95°的高温水再漂洗一遍达到洁净、消毒效果。水箱体覆盖精密滤网,网孔直径约1.2mm,过滤精度高,有效阻止预漂洗下来的小颗粒残食再次进入水箱,保持水箱水质,防止喷嘴堵塞,清洗后的餐具卫生指标和残留细菌总数均达到国家对食品卫生标准和规范要求,检测机构CMA检测报告。检测机构认证证书(食品接触产品卫生认证)。通过国家餐饮服务机械质量监督局的检测报告。通过检测机构检测防尘、防水等级合格。</p>
--	--	--	--	--

2W10	集气罩	4400*120 0*500	5.28	平方	采用 304 不锈钢板 烟罩主要部位厚 $\geq 1.2\text{mm}$
2W11	紫外线消毒灯	30W	1	台	适用杀菌面积 $\leq 45\text{ m}^2$
2W12	四门保洁柜	1200*500 *1800	3	台	同 1C13
2W13	紫外线消毒灯	30W	1	台	适用杀菌面积 $\leq 45\text{ m}^2$
2W14	高温热风循环消毒柜 (双门)	1380*650 *1930	1	台	同 1C12
餐厅及后厨公共通道					
2Z01	风幕机	1500*190 *160	6	台	同 1F-Z01
2Z02	风幕机	1800*190 *160	4	台	同 1F-Z01
2F-X06	双层工作台	1000*400 *800/150	3	台	同 3D11
仓库+冷库（冷藏库 1 间，冷冻库 1 间，主食库 1 间，副食库 1 间，杂品库 1 间）					
3A01	四层货架	1200*500 *1550	11	台	同 3E03
3A02	置米架	1200*600 *250	5	台	采用 304 不锈钢管 框架采用不锈钢方管 38*38* $\geq 1.2\text{mm}$

					排档采用不锈钢方管 38*38*≥1.2mm
3A02	置米架	1200*600 *250	2	台	采用 304 不锈钢管 框架采用不锈钢方管 38*38*≥1.2mm 排档采用不锈钢方管 38*38*≥1.2mm
3B01	冷藏库	6700*348 0*2600	60	立方	同 1B01
3B02	冷冻库	5300*400 0*2600	55	立方	同 1B02
3B03	四层货架	1200*500 *1550	10	台	同 3E03
3B04	四层货架	1500*500 *1550	6	台	同 3E03
3C 洗 碗间					
3C01	多功能收 纳柜	4635*300 *950	4.36	米	同 1C01
3C03	绳式餐盘 传送机	9900*520 *950	9.9	米	同 1C02
3C06	单星水池	1000*760 *800 (深 300)	3	台	同 1M01
3C06	冷热水龙 头	双温龙头	3	只	1. 座台式安装，双孔双温； 2. 美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3. 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄；

					<p>4. 左右接口间距为 152mm，采用偏芯设计可微调（15mm）；</p> <p>5. 开孔尺寸为 25mm ，接口为标准 4 分外螺纹；</p>
3C06	隔油池	600*300* 250	1	台	采用 304 不锈钢板厚 \geq 1.0mm
3C07	粘捕式灭 蝇灯	406*132* 265	2	台	同 2A09
3C08	长龙式洗 碗机	4250*890 *1997	1	台	<p>洗涤能力：约 1900-4200 件/小时。</p> <p>机器功能配置及特点说明</p> <p>1, 机器具有主清洗-最终漂洗-烘干功能；</p> <p>2, 内置式电漂洗加热容器和独立漂洗水箱，具备缺水和流量监控等保护装置；</p> <p>3, 机体部分包围双层不锈钢且内夹保温层，起到隔热·降噪音·减少机器热量散失和降低耗电量；</p> <p>4, 大洗涤缸体结构；</p> <p>5, 传送履带配备变频可调（无级）变速装置，调节范围为 0.5-1.5 米/分钟；</p> <p>6, 简单适用的一键（全自动）启动触摸开关，能有效提高工作效率及防止操作员的误操作</p> <p>7, 配置独有 多余热量回收节能系统；可</p>

				<p>以显著降低环境温度，湿度，有效节能20%以上，减少用户机器的日常运营成本；</p> <p>8, 传送履带采用食品级 PPH 材料，坚固耐用（耐腐蚀），安全又卫生；</p> <p>10, 机器管道具有反虹吸·过压等保护装置，机器内软管可承受 90BAR 的最大压力；</p> <p>11, 提拉式门，无需频繁更换门弹簧，清洁设备时能保证操作更加安全和卫生；</p> <p>12, 机器配置功能强大的模块控制系统，可实时显示各洗涤温度及即时设备运行状态等信息，同时可在现场通过无线(或有线)连接进行故障诊断与及调阅机器运行历史记录，让售后服务或后勤监控等管理方便又快捷，模块化设计及布置控制软·硬件，保证机器的运行安全又可靠。</p> <p>洗碗机板材采用优质，抗氧化耐腐蚀。</p> <p>一键式智能操作面版，自动注水、加热、清洗、高温消毒。电脑版全自动一键式的操作系统，具有温度显示及故障代码。</p> <p>洗涤臂耐高温材质，上五下三结构，高压喷淋清洗水嘴采用内凹式永不堵塞水</p>
--	--	--	--	--

					<p>嘴可方便拆卸清洁卫生。主洗水箱为一次性拉伸成型，敞开门设计。具有自动感应装置，可自动感应喷水，当 60s 内没有洗涤框进入时，机器会自动停止运行，处于待机状态，洗涤缸内的水温保持。清洗加漂洗设计，采用上下喷淋式洗涤方式，主洗温度 50-65° 的水高压喷淋，360° 不同角度冲刷篮筐里餐具表面，对餐具表面的油污进行强力冲洗，冲洗完毕后通过净水系统 82-95° 的高温水再漂洗一遍达到洁净、消毒效果。</p> <p>水箱体覆盖精密滤网，网孔直径约 1.2mm，过滤精度高，有效阻止预漂洗下来的小颗粒残食再次进入水箱，保持水箱水质，防止喷嘴堵塞，清洗后的餐具卫生指标和残留细菌总数均达到国家对食品卫生标准和规范要求，检测机构 CMA 检测报告。检测机构认证证书（食品接触产品卫生认证）。通过国家餐饮服务机械质量监督局的检测报告。通过检测机构检测防尘、防水等级合格。</p>
3C09	集气罩	4400*1200*500	5.28	平方	<p>采用 304 不锈钢板</p> <p>烟罩主要部位厚\geq1.2mm</p>
3C10	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06

3C11	双星水池	1800*760 *800/150 (深 300)	1	台	同 1M01
3C11	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
3C11	隔油池	600*300* 250	1	台	采用 304 不锈钢板厚 \geq 1.0mm
3C12	四层沥水 货架带接 水盘	1400*500 *1550	1	台	同 1D06
3C13	活动工作 台	700*600* 800	2	台	同 1C11
3C14	四门保洁 柜	1200*500 *1800	7	台	同 1C13
3C15	紫外线消 毒灯	30W	2	台	适用杀菌面积 \leq 45 m ²
3C16	高温热风 循环消毒 柜 (双门)	1380*650 *1930	1	台	同 1C12
3D 烹 饪间					
3D01	中餐燃气 炒菜灶	2000 mm*1000	1	台	采用 304 不锈钢板 台面采用冲压面板 \geq 1.5mm

	(核心产品)	mm*1150 mm			前面板 \geq 1.0mm 炉膛采用整体耐火砖炉膛 节能炉头 250W 独立风机风气联动含熄火保护 配重力可调节脚 产品标准和技术要求符合 GB 35848-2024 《商用燃气燃烧器具》标准 ▲提供所投产品的 3C 认证证书。(提供证书复印件)
3D02	中餐燃气炒菜灶	2000 mm*1000 mm*1150 mm	1	台	同 3D01
3D03	炊用燃气大锅灶	2100mm*1 150mm* (800mm+ 450mm)	2	台	采用 304 不锈钢板 台面采用冲压面板 \geq 1.5mm 前面板 \geq 1.0mm 炉膛采用整体耐火砖炉膛 节能炉头 250W 独立风机 风气联动含熄火保护 配重力可调节脚 ▲提供所投产品的 3C 认证证书。(提供证书复印件)
3D04	调料台	300*1200 *800/440	1	台	同 1S01

3D05	弥散式高效沥油连新风烟罩	9300*1450*500	13.485	平方	同 1F05
3D05	防火镍合金隔油网	500*500	19	块	同 1F05
3D06	燃气蒸箱	900*900*1850	1	台	同 1F13
3D07	燃气煲仔炉	800*800*800/100*20	1	台	同 2F02
3D08	燃气低汤灶	600*700*550/300	1	台	同 1F04
3D08	台出汤锅注水龙头	注水龙头	1	台	1、墙出式单孔单开低铅铜铸造，表面抛光镀铬处理。
3D09	弥散式高效沥油烟罩	3000*1200*500	3.6	平方	同 1H12
3D09	防火镍合金隔油网	500*500	6	块	同 1F05

3D10	厨房设备 灭火装置	三瓶组 850*230* 640	1	组	<p>1. 主机箱采用 SUS304 不锈钢材质 \geq 1.0mm 灭火系统连接管采用 SUS304 不锈钢管 \geq 0.8mm 喷嘴采用 360 度无死角转动喷嘴, 精准灭火, 此设备发生火情时 3-8 秒钟快速灭火, 扑灭火情后, 冷却水自动开启, 起到给油锅降温的作用, 防止二次复燃, 此设备大大提高了生命财产安全。</p> <p>所投产品具备功能需与消防水(或者自来水)管路相连设备具有自动启动应急启动模式系统装置组成控制箱管路喷嘴探测器易熔连接片金属拉索滑轮三通滑轮弯头. 释放机构驱动瓶水流控制阀单向阀减压阀</p> <p>2. 所投产品具备: (1) 功能: 需与消防水(或者自来水)管路相连, 设备具有自动启动, 应急启动模式, (2) 系统装置组成: 控制箱、管路、喷嘴探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头. 释放机构、驱动瓶、水流控制阀、单向阀、减压阀。</p> <p>3. ▲提供应急管理部或权威部门出具的厨房设备灭火装置三瓶组灭火剂充装量: \geq36L, 检测依据符合 XF498-2012 检测标准提供带有 CMA 及 CNAS 标检验</p>
------	--------------	------------------------	---	---	---

				<p>报告复印件加盖制造商鲜章；</p> <p>5. ▲提供应急管理部或权威部门出具的厨房设备灭火装置三瓶组喷嘴数量：≥ 32只，检测依据符合 XF498-2012 检测标准提提供带有 CMA 及 CNAS 标检验报告复印件加盖制造商鲜章；</p> <p>6. ▲提供应急管理部或权威部门出具的厨房设备灭火装置主机箱压力观察口带图片页的检测依据符合 XF498-2012 检测标准提提供带有 CMA 及 CNAS 标, 检验报告复印件加盖制造商鲜章；</p> <p>7. ▲提供应急管理部或权威部门出具的厨房设备灭火装置机械水流阀带图片页的检测依据符合 XF498-2012 检测标准提提供带有 CMA 及 CNAS 标, 检验报告复印件加盖制造商鲜章；</p> <p>8. ▲提供应急管理部或权威部门出具的厨房设备灭火装置食用油灭火剂有效期：≥ 8年，检测依据符合 XF498-2012 检测标准提提供带有 CMA 及 CNAS 标检验报告复印件加盖制造商鲜章</p> <p>9. 提供所投产品厂家，产品责任险投保总金额：≥ 3000万元，产品责任险保单具有厨房设备灭火装置及所投产品的型号，累计赔偿限额≥ 1000万元，每次事</p>
--	--	--	--	---

				<p>故赔偿限额\geq500 万，其中每次事故财产损失赔偿限额\geq200 万元，每次事故人身伤亡赔偿限额\geq50 万元，每次事故每人赔偿限额\geq50 万元，前述要求全部满足，任缺一项不得分（提供产品责任保单复印件及付款凭证加盖制造商鲜章）；</p> <p>10. ▲提供所投产品药剂瓶头耐高低温，检测依据：GB/T2423. 22-2012 试验 Nb：规定变化速率的温度变化，技术条件：</p> <p>1. 预处理：（23\pm2）$^{\circ}$C、（50\pm5）%RH，24h；2. 试验温度从（25\pm5）$^{\circ}$C开始\rightarrow经 70min 降温至-45$^{\circ}$C，保持低温 15h\rightarrow经 200min 升温至 155$^{\circ}$C，保持高温 15h\rightarrow经 130min 降温至（25\pm5）$^{\circ}$C，此为一个循环，共进行 6 个循环。温度变化速率：1$^{\circ}$C/min 均符合以上要求。要求完整的检测报告带药剂瓶头实物照片，提供所投产品厂家的第三方检测报告带有 CMA 及 CNAS 标复印件加盖制造商鲜章，前述要求全部满足，任缺一项不得分。</p> <p>其它要求：为了确保产品质量，提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件，并加</p>
--	--	--	--	--

					盖制造商鲜章不提供本项不得分(中标后备查)
3D11	双层工作台	1800*800*800	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度$\geq 1.5\text{mm}$ 3. 面板下衬加强筋 4. 下层板厚$\geq 1.2\text{mm}$ 5. 腿$\phi 38 \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管 6. 配不锈钢可调节脚 7. ▲提供所投产品生产厂家食品级 SUS304 不锈钢板 1.5mm 检测依据符合 GB/T 11170-2008 《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(常规法)》、GB 31604.49-2023 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 多元素的测定和多元素迁移量的测定》、GB 4806.9-2023 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T

				<p>228.1-2021《金属材料拉伸试验第1部分:室温试验方法》、GB/T 4334-2020《金属和合金的腐蚀 奥氏体及铁素体-奥氏体(双相)不锈钢晶间腐蚀试验方法》、GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐试验》、GB/T 232-2024《金属材料弯曲试验方法》、GB/T 10160-2009《产品几何技术规范(GPS)表面结构 轮廓法 评定表面结构的规则和方法》。</p> <p>检验项目:力学性能抗拉强度$\geq 700\text{MPa}$检测,规定塑性延伸强度$\geq 350\text{MPa}$,断后伸长率$\geq 55\%$,符合化学成分碳、硅、锰、磷、硫、铬、镍合格的检测,中性盐雾试验$\geq 70\text{h}$判定结果无腐蚀,感官要求合格,镀层无开裂、剥落、焊接部分光洁、无气孔、无裂缝、无毛刺,浸泡液无异臭,理化指标杂质迁移量:砷、镉、铅、铈合格,合金元素迁移量:铝、铬、钴、铜、锰、钼、镍、锡、锌合格,粗糙度:不得低于$Ra1.6\mu\text{M}$,不锈钢晶间腐蚀:无晶间腐蚀而产生的裂纹,弯曲性能:弯心直径:5mm、弯曲角度:180°、试验后无样品无裂纹。提供市级及以上产品质量监督检验院或有资质的第三方检测机构出具的检验检测报告,</p>
--	--	--	--	--

					<p>并提供具有 CMA 和 CNAS 标识的带二维码的检测报告，复印件加盖制造商鲜章，前述要求全部合格，任缺一项视为不符合此项得分要求。</p> <p>其它要求:为了确保产品质量,提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件,并加盖制造商鲜章不提供本项不得分(中标后备查)</p>
3D12	双通工作台柜	1800*800 *800	2	台	<p>采用 304 不锈钢板</p> <p>台面板厚度$\geq 1.5\text{mm}$</p> <p>层板底板$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>配不锈钢可调节脚</p>
3D13	平台雪柜 (冷藏)	1800*760 *800	3	台	同 1H08
3D14	双星水池	1500*760 *800/150	1	台	同 1M01
3D14	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体, 座台式安装,单孔单温平颈水嘴
3D15	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
3D16	四门双温 冰箱	1220*760 *1980	1	台	同 1H05
3D17	四层货架	1200*500 *1550	2	台	同 3E03

3D19	单通移门 工作柜	1800*700 *800	2	台	同 1I04
3D20	四层货架	1200*500 *1550	2	台	同 3E03
3D 蒸饭间					
3E01	燃气蒸箱	1150*900 *1850	2	台	同 1F13
3E02	方形集气 罩	3000*130 0*500	3.9	厂制 品	同 1C10
3E03	四层货架	1200*500 *1550	1	台	<p>1. 采用 304 不锈钢板</p> <p>2. 层板板厚度$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>3. 腿$\phi 38 \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管</p> <p>4. 配不锈钢可调节脚</p> <p>5. ▲提供所投产品生产厂家食品级 SUS304 不锈钢圆管 1.5mm 检测依据符合 GB/T 11170-2008 《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(常规法)》、GB 31604.49-2023 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 多元素的测定和多元素迁移量的测定》、GB 4806.9-2023 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 228.1-2021 《金属材料拉伸试验第 1 部</p>

				<p>分:室温试验方法》、GB/T 4334-2020《金属和合金的腐蚀 奥氏体及铁素体-奥氏体（双相）不锈钢晶间腐蚀试验方法》、GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐试验》、GB/T 246-2017《金属材料 管 压扁试验方法》、GB\T 10160-2009《产品几何技术规范（GPS）表面机构 轮廓法 评定表面结构的规则和方法》、。</p> <p>检验项目：力学性能抗拉强度$\geq 700\text{MPa}$检测，规定塑性延伸强度$\geq 350\text{MPa}$，断后伸长率$\geq 55\%$，符合化学成分碳、硅、锰、磷、硫、铬合格的检测，中性盐雾试验$\geq 70\text{h}$判定结果无腐蚀，感官要求合格，镀层无开裂、剥落、焊接部分光洁、无气孔、无裂缝、无毛刺，浸泡液无异臭，理化指标杂志迁移量：砷、镉、铅、锑合格，合金元素迁移量：铝、铬、钴、铜、锰、钼、镍、锡、锌合格，粗糙度：不得低于 $Ra1.6\ \mu\text{M}$，不锈钢晶间腐蚀：无晶间腐蚀而产生的裂纹，压扁试验时焊缝位于受理方向 90° 的位置，压至圆管外径的 $1/3$，试样压扁后不出现裂缝和裂口。提供市级及以上产品质量监督检验院或有资质的第三方检测机构出具的检验检测报告，并提供具有</p>
--	--	--	--	---

					<p>CMA 和 CNAS 标识的带二维码的检测报告，复印件加盖制造商鲜章，前述要求全部合格，任缺一项视为不符合此项得分要求。</p> <p>其它要求:为了确保产品质量,提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件,并加盖制造商鲜章不提供本项不得分(中标后备查)</p>
3E04	双层工作台	1800*800 *800/150	1	台	同 3D11
3E05	洗米机	580*450* 860/50KG	1	台	同 1F07
3E06	双星水池	1800*760 *800/150	1	台	同 1M01
3E06	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
3F 留样间					
3F01	多门智能留样柜	1240*700 *2110	1	台	同 1G11
3F02	单星水池	500*500* 800/150	1	台	同 1M01
3F02	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体，

					座台式安装，单孔单温平颈水嘴
3F03	双层工作台	1000*500 *800/150	1	台	同 3D11
3F04	紫外线消毒灯	30W	1	台	适用杀菌面积 $\leq 45 \text{ m}^2$
3G 荤菜、素菜加工					
3G01	单星水池	1100*760 *800/150 (深 300)	3	台	同 1M01
3G01	冷热水龙头	双温龙头	3	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，双孔双温平颈水嘴
3G02	双层工作台	1500*800 *800	2	台	同 3D11
3G02	坐台双层架	1500*300 *600	1	台	采用 304 不锈钢板，面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$
3G03	四门双温冰箱	1220*760 *1980	2	台	同 1H05
3G04	薯仔脱皮机	590*835* 1270	1	台	电机为六极电机转速低结构紧凑 掀盖停机点动出料预留透明观察孔定时 操作使设备简单易操作 砂瓦转盘为金刚砂加粘结剂烧制而成坚固耐

					用不脱砂成材率约 95%（市场上结构掉砂严重而且需要定期更换） 水箱内附滤网防止碎料堵塞下水道
3G05	四层沥水 货架带接 水盘	1200*500 *1550	1	台	同 1D06
3G05	四层沥水 货架带接 水盘	1200*500 *1550	2	台	同 1D06
3G07	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
3G08	粘捕式灭 蝇灯	406*132* 265	1	台	同 2A09
3H01	单星水池	1000*760 *800/150 (深 300)	2	台	同 1M01
3H01	冷热水龙 头	双温龙头	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，双孔双温平颈水嘴
3H02	双星水池	1500*760 *800/150 (深 300)	1	台	同 1M01
3H02	冷热水龙 头	双温龙头	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，双孔双温平颈水嘴
3H03	绞切肉机	510*410*	1	台	生产能力 300-400KG/H

		800			切片厚度 3.5mm
3H04	双层工作台	1800*800 *800	2	台	同 3D11
3H04	坐台双层架	1800*300 *600	1	台	采用 304 不锈钢板，面板厚度 \geq 1.2mm
3H05	双星盆连 (中) 杀 鱼台	1800*760 *800/150 (深 300)	1	台	同 1M01，正方形水池，余为平台
3H05	高压花洒 水龙头	单孔双温 带水嘴	2	只	同 1M02
3H07	洗地龙头	10.7M	1	台	同 1C06
3H08	粘捕式灭 蝇灯	406*132* 265	1	台	同 2A09
3H09	刀具消毒 柜	525*200* 620	1	台	304 不锈钢 \geq 0.5mm 电压: 220V; 功率: 0.07KW; 可消毒毛巾、 刀具、菜墩
3I 清 洁间					
3I01	拖把池连 挂架	600*600* 2000	1	台	采用 304 不锈钢板水槽带溢水口 台面水斗厚 \geq 1.2 mm 腿 ϕ 38 \geq 1.2mm 不锈钢管 配不锈钢可调节脚
3I01	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴

3I02	拖把工具 消毒柜	1200*600 *1800	1	台	优质不锈钢制作,厚度 $\geq 0.5\text{mm}$,显示屏, 触摸操控
3J 面 包房					
3J01	单通工作 台柜连水 槽带收纳 盒柜	1700*700 *800/150	1	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 层板底板 $\geq 1.2\text{mm}$ 配不锈钢可调节脚
3J01	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体, 座台式安装,单孔单温平颈水嘴
3J01	单联净 水器	6.3L/分 钟	1	台	同 1I01
3J02	四门双温 冰箱	1220*760 *1980	1	台	同 1H05
3J03	搅拌机	620*640* 1070	1	台	同 1H02
3J04	和面机	765*440* 900	1	台	具备掀盖停机功能 设备运行平稳 SPZ 齿形带机械式控制面板手动设置采 用优质电机配备过载及缺相保护装置双 动双速搅拌时间短 符合食品接触安全要求和商用电动饮食 加工机械安全要求定时功能省时省力不 锈钢护网安全直观加重搅钩坚固不断带 传动设计防过载加装电源开关安全简便

					不锈钢面桶坚固耐用电，压功率： 220V/0.45/0.75KW
3J05	压面机	730*1200 *1090	1	台	带保护网罩，掀起自动停机，半自动压面机采用链轮调节面皮厚度≥噪音低弱电控制保证人身安全 压面辊特殊处理不易生锈压面光洁单相增加变频器更静音链条传动噪音低高速系列转速效率高
3J06	15层不锈钢烤盘架	460*650* 1700	1	台	同 1H13
3J07	木面工作台	1800*760 *800	1	台	同 1H06
3J08	面粉车	500*500* 500	2	台	同 1H07
3J09	平台雪柜 (冷藏) 大理石台面	1800*760 *800/150	1	台	同 1H08
3J10	7升鲜奶机	378*200* 410	1	台	搅拌桶容量：7L；电压：220V；输入功率：500w；搅拌速度：0~1000min；重量：13.3kg
3J11	36盘醒发箱	1395*770 *1950	1	台	1. 采用全不锈钢箱体，配置自动上水箱，内置立体循环加热系统，发酵均匀，配

					<p>备自动进水装置,可有效防止缺水干烧;加热管选用符合国家标准的优质产品,运行稳定可靠。</p> <p>2. 配备通体式可视玻璃窗,可视面积广,可实时观察发酵状态;内置 LED 灯管,便于光线不足时观察发酵过程。</p> <p>3. 整机采用发泡工艺,发泡层厚度\geq25mm,保温性能优良,可稳定维持发酵所需温度。</p> <p>符合国家及行业标准</p>
3J12	三层九盘烤炉	1670*860*1515	1	台	<p>外壳 201 不锈钢\geq0.6mm 每个门带耐高温可视玻璃窗,电器控制系统应符合国家标准,后排式排热口。</p> <p>箱体保温层厚度\geq为 50mm,顶部为 100mm。</p> <p>使用国标发热管 使烘物受热均匀,升温更快。底火、面火温度可在 300℃范围内调整,根据需求可任意设定温度,设备自带恒温性能。</p>
3J12	烤箱烤盘	600*400*50	9	只	\geq 0.6mm 镀铝高边不沾
3J13	弥散式高效沥油烟罩	1900*1200*500	2.28	平方	同 1H12

3J13	防火镍合金隔油网	500*500	4	块	同 1F05
3K 西餐					
3K01	双星水池	1200*700 *800/150	1	台	同 1M01
3K01	水龙头	单温	2	只	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温平颈水嘴
3K01	单联净水器	6.3L/分 钟	1	台	同 1I01
3K02	四门双温冰箱	1220*760 *1980	1	台	同 1H05
3K03	单通移门工作柜	1500*760 *800/150	1	台	同 1I04
3K04	平台雪柜 (冷藏)	1800*760 *800	1	台	同 1H08
3K05	单通移门工作柜	1500*760 *800/150	1	台	同 1I04
3K06	单通移门工作柜	1500*700 *800	1	台	同 1I04
3K07	电磁双缸油炸炉连柜	800*800* 800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 前面板 $\geq 1.0\text{mm}$ 配不锈钢可调节脚 380V 三相五线功率：12KW*2

3K08	电磁四眼 煲仔炉连 柜	800*800* 800	1	台	同 1108
3K09	电磁扒炉 连柜	800*800* 800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 前面板 $\geq 1.0\text{mm}$ 配不锈钢可调节脚 380V 三相五线功率：15KW
3K10	全自动万 能烤箱	980*890* 1900	1	台	<p>1. 外壳采用 304 不锈钢板制作内胆采用 316 不锈钢亮光板制作，整机结构牢固、卫生安全；</p> <p>2. 具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式加热温度最高可达 250℃；</p> <p>3. 高清彩色 TFT 电容触摸屏触摸灵敏中文操作界面以及 USB 接口，额外配备调节旋钮可通过旋钮设置触摸屏相关参数；</p> <p>4. 具备档 10 及以上档风速调节涡流风扇正反转加热更加均匀，分层模式可同时烹饪多种不同菜品，预约发酵模式回温快速降温等功能；</p> <p>5. 自动恢复功能如遇突然断电等非正常关机情况在 60min 内重新开机烤箱将自动恢复关机前的烹饪步骤并自动开始烹饪无需人为恢复；</p>

				<p>6. 配备自动旋转清洗臂具备全自动清洗功能，自动抽取清洗剂，360° 无死角冲洗，三个清洗等级，五个清洗步骤无须看管省时省力；</p> <p>7. ▲万能蒸烤箱门把手具备符合 GB/T2423. 2-2008 标准的高温试验，同时开关寿命达到 10 万次要求的试验检验报告；</p> <p>8. 采用 AISI 321 材质电热管具备符合 JB/T4088. 1-2022 标准要求的万能蒸烤箱加热管防干烧检验报告；</p> <p>9. 万能蒸烤箱门胶条具备符合 GB/T4706. 1-2024、GB/T4706. 34-2024 标准要求的耐热耐燃检验报告和符合 GB4806. 11-2016 标准要求食品接触检验报告；</p> <p>10. ▲采用钢化玻璃门具备符合 GB/T4706. 1-2024、GB/T4706. 34-2024 标准要求的万能蒸烤箱门玻璃的机械强度检验报告；</p> <p>11. ▲产品具有中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书产品标准和技术要求符合 GB4806. 5-2016、GB4806. 9-2023；</p> <p>13. 产品具有第三方检测机构根据</p>
--	--	--	--	--

					GB4706.1-2005、GB4706.34-2008 要求对以下：标志和说明，对触及带电部件的防护，输入功率和电流，发热，工作温度下的泄漏电流和电气强度，耐潮湿，泄漏电流和电气强度，非正常工作，稳定性和机械危险，机械强度，结构，内部布线，元件，电源连接和外部软线，外部导线用接线端子，接地措施，螺钉和连接，电气间隙、爬电距离和固体绝缘，耐热和耐燃等项目检验的检测报告。
3K10	万能烤箱 烤盘	530*325* 300	10	只	≥0.6mm 镀铝高边不沾
3K11	弥散式高 效沥油连 新风烟罩	3700*145 0*500	5.36 5	平方	同 1F05
3K11	防火镍合 金隔油网	500*500	8	块	同 1F05
3L 咖 吧					
3L01	单星水池 连储冰槽 带收纳盒 柜	1200*800 *800/150 (深 300)	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度≥1.5mm，水斗厚≥1.2 mm 3. 层板底板≥1.2mm 4. 配不锈钢可调式脚
3L01	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体，

					座台式安装，单孔单温平颈水嘴
3L01	单联净水器	6.3L/分钟	1	台	同 1I01
3L02	制冰机	760*670* (830+10 0)	1	台	1.冰重.10G; 2.产冰量.320KG/24H; 3.储冰量.250KG;4.制冷方式.风冷;水冷; 5.电流.30A; 6.制冷剂.R404A
3L02	单联净水器	6.3L/分钟	1	台	同 1I01
3L03	膝推式挂墙单星洗手池	450*450* 250	1	台	采用 304 不锈钢，结构合理功能齐全 台面水斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$
3L03	膝推式龙头	十四寸平颈水嘴	1	套	镀铬镍黄铜本体， 座台式安装，单孔单温，膝推式开关
3L04	对开门调理台	800*760* 800	1	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 层板底板 $\geq 1.2\text{mm}$ 配不锈钢可调节脚
3L05	平台雪柜 (冷藏)	1500*760 *800	1	台	同 1H08
3L05	小厨宝 (储水式电热水器)	15L 355*355* 325	1	台	1:小厨宝(储水式电热水器)， ≥ 15 升容量，内胆外壳采用 310S 不锈钢,内胆内部采用搪瓷工艺防腐。 2: $\leq 1500\text{W}$ 功率 3:上出水

					<p>4:机械调温</p> <p>5.小厨宝(储水式电热水器)具有符合GB/T39077-2024奥氏体-铁元素(双相)不锈钢有害相的检测方法测试合格的检测报告。</p> <p>6.小厨宝(储水式电热水器)具有符合GB/T20878-2024不锈钢牌号及化学成分的标准检测合格的检测报告。</p> <p>7.中性盐雾试验:GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》960小时,附评级标准:GB/T6461-2002金属基体上金属和其它无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级10级;</p> <p>(提供具有CMA检测资格的检测机构出具的在有效期内的完整检测报告高清扫描件)</p> <p>其它要求:为了确保产品质量,提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件,并加盖制造商鲜章不提供本项不得分(中标后备查)</p>
3M 奶					
茶					
3M01	单通移门 工作柜	1500*800 *800	1	台	同 1104

3M02	单门陈列 冰箱	630*815* 1950	2	台	同 1D05
3M03	平台雪柜 (冷藏)	1800*760 *800	1	台	同 1H08
3M04	单星水池 连储冰槽 带收纳盒 柜	1800*800 *760/150 (深 300)	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 \geq 1.5mm, 水斗厚 \geq 1.2 mm 3. 层板底板 \geq 1.2mm 4. 配不锈钢可调式脚
3M04	水龙头	单温	1	只	镀铬镍黄铜本体, 座台式安装, 单孔单温平颈水嘴
3M04	单联净 水器	6.3L/分 钟	1	台	同 1I01
3M05	制冰机	760*670* (830+10 0)	1	台	1. 冰重. 10G; 2. 产冰量. 320KG/24H; 3. 储冰量. 250KG; 4. 制冷方式. 风冷; 水冷; 5. 电流. 30A; 6. 制冷剂. R404A
3M05	单联净 水器	6.3L/分 钟	1	台	同 1I01
3M06	膝推式挂 墙单星洗 手池	450*450* 250	1	台	采用 304 不锈钢, 结构合理功能齐全 台面水斗厚 \geq 1.2mm
3M06	膝推式龙 头	十四寸平 颈水嘴	1	套	镀铬镍黄铜本体, 座台式安装, 单孔单温, 膝推式开关
3M07	微波炉	容量 20L	1	台	无蒸汽功能, 无空气炸功能, 无烧烤功 率, 微波炉

3M08	电饭煲	10-30 人	1	台	预约定时 柴火饭 快速饭 粥/汤 蛋糕 功能
餐厅及后厨公共通道					
3Z01	风幕机	1500*190 *160	10	台	同 1F-Z01
2Z02	风幕机	1200*190 *160	1	台	同 1F-Z01
3Z03	风幕机	1800*190 *160	1	台	同 1F-Z01
3F-X06	双层工作 台	1000*400 *800/150	2	台	同 3D11
3F-L02	紫外线消 毒灯	30W	2	台	适用杀菌面积 $\leq 45 \text{ m}^2$
3F-L03	柜式双星 洗手池	800*400* 800	4	台	采用 304 不锈钢，结构合理功能齐全 台面水斗厚 $\geq 1.2 \text{ mm}$
3F-L03	感应龙头	单温坐台 式	4	台	1. 工作电压：1.5V*4（四节五号干电池） 或者 220V 50/60HZ 交流电； 2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混 水，出水温度可调； 3. 开孔径：25mm； 4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处 理； 5. 接水口口径为 1/2"外螺纹；

3F-L04	单通暖碟柜	1800*760 *800/150	2	台	采用 304 不锈钢板 台面板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 层板底板 $\geq 1.2\text{mm}$ 温度均匀 显示器控制温度 配不锈钢可调节脚
一层排风系统					
2	末端风管		100	平方	主体 SUS3042B ≥ 0.8 不锈钢板，满焊
二层排风系统					
2	末端风管		100	平方	主体 SUS3042B ≥ 0.8 不锈钢板，满焊
三层排风系统					
2	末端风管		100	平方	主体 SUS3042B ≥ 0.8 不锈钢板，满焊
其他设 施设备					
1	洗地机	符合使用	3	台	放置位置：每层 1 个，共 3 个 整机尺寸：1200*780*960mm 整机重量：145KG 额定功率：1000W 以下 电源电压：100Ah/24V 刷盘电机：550W 充电器：24V/15A 吸水电机：500W 工作时间：3-4H 清水箱：50L

					污水箱：55L
2	吹地机	符合使用	10	台	放置位置：一楼4台，二楼3台，三楼3台，共10台 电压：220V-50HZ 功率：1000W 净重：16.6kg
3	垃圾桶	80L 垃圾桶	34	个	摆放位置：一楼14个，二楼12个，三楼8个，共计34个 尺寸：51*37*60cm
4	垃圾桶	120L 垃圾桶	28	个	摆放位置：一楼14个，二楼8个，三楼6个，共计28个 尺寸：47*53*88cm
5	垃圾桶	240L 垃圾桶	43	个	摆放位置：一楼棕色6个，黑色12个，二楼棕色4个，黑色6个，三楼棕色4个，黑色6个，另需蓝色4个，红色1个 共计：棕色14个，黑色24个，蓝色4个，红色1个 总计：43个
6	垃圾桶	不锈钢垃圾桶	43	个	摆放位置：一楼12个，二楼5个，三楼

		圾桶			5个，共计22个 尺寸型号：30*24*61-19L
7	吊扇	商品编号： 10011942 9401 操控方式：旋钮式5档 额定功率：75W 扇叶片数：3叶 产品尺寸：长1400mm；宽1400mm；高420mm	14	台	用于1层食库4台，粗加工区2台，共计6台 用于2层食库2台，粗加工区2台，共计4台 用于3层食库3台，粗加工区1台，共计4台 总计14台
8	食品级不锈钢板 SUS304 份数盘连盖	1/2 32.5*26.5*15cm	76	只	1. 定制品 2. 采用304 \geq 1.0mm不锈钢板制作

9	食品级不 锈钢 SUS304 份 数盘连盖	1/1 53*32.5* 15cm	10	只 1. 采用 304 \geq 1.0mm 不锈钢板制作 2. ▲提供所投企业产品食品级不锈钢 SUS304 份数盘连盖 1.0mm 厚度,检测依据: GB/T 228.1-2021《金属材料拉伸试验第 1 部分:室温试验方法》、GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐试验》、GB/T232-2024《金属材料弯曲试验方法》、GB/T 4334-2020《金属和合金的腐蚀 奥氏体及铁素体-奥氏体(双相)不锈钢晶间腐蚀试验方法》、GB\T 10160-2009《产品几何技术规范(GPS) 表面机构 轮廓法 评定表面结构的规则和方法》、GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(常规法)》、GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB 31604.49-2023《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 多元素的测定和多元素迁移量的测定》。 检验检测项目:化学成分:碳、硅、锰、磷、硫、铬、镍符合化学成分合格的检测,感官要求合格,镀层无开裂、剥落、焊接部分光洁、无气孔、无裂缝、无毛刺,浸泡液无异臭,理化指标杂志迁移量:砷、镉、铅、锑合格,合金元素迁
---	--------------------------------	-------------------------	----	--

				<p>移量：铝、铬、钴、铜、锰、钼、镍、锡、锌合格，力学性能抗拉强度$\geq 700\text{MPa}$的检测，规定塑性延申强度≥ 350，断后伸长率$\geq 55\%$，中性烟雾试验：样品表面无腐蚀，试验使用的盐和水的类型：氯化钠(化学纯)和去离子水，试验周期48h，试验结果：样品表面未见无腐蚀。</p> <p>弯曲性能：弯心直径：5mm、弯曲角度：180°、试验后无样品无裂纹。不锈钢晶间腐蚀：无晶间腐蚀而产生的裂纹，粗糙度：不得低于 $Ra1.6\ \mu\text{M}$ 及提供市级及以上产品质量监督检验院或有资质的第三方检测机构出具的检验检测报告，并提供具有 CMA 和 CNAS 标识的带二维码的检测报告，复印件加盖制造商鲜章，前述要求全部合格，任缺一项视为不符合此项得分要求。</p> <p>其它要求：为了确保产品质量，提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件，并加盖制造商鲜章不提供本项不得分(中标后备查)</p>	
10	食品级不锈钢 SUS304	600*400* 50	210	只	<p>1. 采用 $304\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作</p> <p>2. ▲提供所投企业产品食品级不锈钢 SUS304 蒸饭盘 1.0mm 厚度，检测依据：</p>

	蒸饭盘			<p>GB/T 228. 1-2021《金属材料拉伸试验第1部分:室温试验方法》、GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐试验》、GB/T232-2024《金属材料弯曲试验方法》、GB/T 4334-2020《金属和合金的腐蚀 奥氏体及铁素体-奥氏体(双相)不锈钢晶间腐蚀试验方法》、GB\T 10160-2009《产品几何技术规范(GPS)表面机构 轮廓法 评定表面结构的规则和方法》、GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(常规法)》、GB 4806. 9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB 31604. 49-2023《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 多元素的测定和多元素迁移量的测定》。</p> <p>检验检测项目:化学成分:碳、硅、锰、磷、硫、铬、镍符合化学成分合格的检测,感官要求合格,镀层无开裂、剥落、焊接部分光洁、无气孔、无裂缝、无毛刺,浸泡液无异臭,理化指标杂志迁移量:砷、镉、铅、锑合格,合金元素迁移量:铝、铬、钴、铜、锰、钼、镍、锡、锌合格,力学性能抗拉强度$\geq 700\text{MPa}$的检测,规定塑性延申强度≥ 350,断后</p>
--	-----	--	--	--

					<p>伸长率$\geq 55\%$，中性烟雾试验：样品表面无腐蚀，试验使用的盐和水的类型：氯化钠(化学纯)和去离子水，试验周期48h，试验结果：样品表面未见无腐蚀。弯曲性能：弯心直径：5mm、弯曲角度：180°、试验后无样品无裂纹。不锈钢晶间腐蚀：无晶间腐蚀而产生的裂纹，粗糙度：不得低于 Ra1.6 μM 及提供市级及以上产品质量监督检验院或有资质的第三方检测机构出具的检验检测报告，并提供具有 CMA 和 CNAS 标识的带二维码的检测报告，复印件加盖制造商鲜章，前述要求全部合格，任缺一项视为不符合此项得分要求。</p> <p>其它要求：为了确保产品质量，提供本产品生产厂家针对本项目出具的证书真实性确认函和售后服务承诺函原件，并加盖制造商鲜章不提供本项不得分(中标后备查)</p>
11	高压水枪	30 米出水	1	杨子	2800w 功率，300bar 压力，15L/min 流量。加长 30 米防爆水管，不锈钢高压水枪。
12	挡鼠板	1000*400	8	套	双层不锈钢挡鼠板，两侧卡槽，具体尺寸根据门径制作。

13	挡鼠板	1200*400	2	套	双层不锈钢挡鼠板，两侧卡槽，具体尺寸根据门径制作。
14	挡鼠板	1500*400	4	套	双层不锈钢挡鼠板，两侧卡槽，具体尺寸根据门径制作。
15	挡鼠板	2000*400	1	套	双层不锈钢挡鼠板，两侧卡槽，具体尺寸根据门径制作。
16	四门保洁柜	1200*500 *1800	8	台	同 1C13
17	四层货架	1200*500 *1550	8	台	同 3E03
18	四门双温冰箱	1220*760 *1980	6	台	同 1H05
19	四层沥水货架带接水盘	1200*500 *1550	8	台	同 1D06
20	开办对接、设备安装吊顶拆除恢复、水电就近接驳费用				

九、其他要求

1、详细的技术参数、规格请参照设备清单。投标人应严格按设备清单格式报价。

- 2、投标人须有丰富的项目操控能力，对方案进行深化设计和可视化效果处理能力。
- 3、投标人有相关设备的供货经验。
- 4、投标单位提供针对本项目的需求理解分析。
- 5、投标提供具体的实施方案。
- 6、培训服务在质保期间，提供免费设备使用培训，培训服务方案包含培训次数、培训内容、培训时间、培训人员。

7、样品要求：

(1) 投标时须同时提供“膝推式挂墙单星洗手池”作为投标样品，如下列所示：

成品名称：膝推式挂墙单星洗手池1台，尺寸450*450*250.

(2) 送样时一并附样品清单并加盖公章。贴在样品的正面。样品需在投标截止时间之前送达。送达地点：上海市静安区长安路1001号长安大厦1号楼20层

(3) 投标单位应自行做好样品的安装和保护工作，各投标单位应注意保护自身已提交样品的保密性，在投标截止时间之前应根据自身经验采用有效措施对已提交的样品（成品及安装过程中以零部件或半成品形式存在的样品）进行密封（保密）处理，相关责任由投标单位自行负责。

(4) 中标样品和未中标样品的后期处理：中标的投标人样品将由甲方封样做为项目验收标准。未中标的投标人应在本项目中标公告发布后 2 个工作日内将样品取回，逾期未取回的样品将视作投标人放弃样品处置权，无主样品由采购人统一处理。

十、楼层模型



一层



二楼



三楼

第四部分评标办法

第四部分 评标办法

综合本项目的特点，根据相关法律法规的规定，本着保护竞争，维护招标工作公开、公平、公正原则，特制定本评标办法，作为选定本次招标中标人的依据。

1、评标委员会

1.1 采购人、采购代理机构将根据招标货物/服务的特点，依法组建评标委员会，其成员由技术、经济等方面的专家和采购人的代表组成，其中外聘专家人数不少于评标委员会总人数的 4/5。评标委员会对投标文件进行审查、质疑、评估和比较。

1.2 评标委员会履行下列职责：

- (1) 按招标文件确定的有关规定对各投标文件进行初步评审及详细评审；
- (2) 审查投标文件是否符合招标文件要求，作出书面评价；
- (3) 要求投标供应商对投标文件有关事项作出解释或者澄清；
- (4) 向采购人或者有关部门报告非法干预评标工作的行为。

2、评标总则

2.1 本项目的评标采用综合评分法，总分 100 分，其中商务、技术标评审权数 70%，价格标评审权数为 30%。

2.2 评审价说明

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 \times 50%；

(2) 投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价<通过符合性审查的次低报价供应商投标（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) 评审委员会基于专业判断，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其他情形。

评标委员会认为投标人的报价出现上述 4 种情形之一的，或有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

2.3 本次评标采用综合评分法在满足招标文件要求的前提下，对每个有效投标人的投标文件分别进行综合评分并汇总。综合得分（价格标得分+商务、技术标得分）最高者为第一名，依次类推确定得分排名顺序，推荐排名第一的投标人为中标候选人。若出现二家投标人并列最高分，则确定投标报价较低者为中标候选人。具体评分细则如下：

一、价格评分（分值 30 分）（小数点保留两位）

序号	评审因素	评审说明	分值
1	投标报价	1、取各有效投标人的评标价中最低价作为评标基准价，得满分 30 分。 2、报价得分=(评标基准价÷投标评标价)*30，得分保留二位小数计算。	30 分

二、商务、技术评分（分值 70 分）（最小打分单位 0.5 分）

序号	评审因素	主要评审内容	分值
2	近三年类似项目业绩和经验情况	一、评审内容：投标单位近三年（2023 年 03 月 01 日至今）的相关类似业绩情况（合同复印件需要提供首页、采购内容页、双方签字盖章页）。 二、评审要求：	0-3 分

	(客观分)	提供一个有效业绩得 1 分，满分 3 分，未提供或提供无效业绩不得分。(需提供合同原件备查)	
3	标注“▲”项的响应情况(客观分)	<p>一、评审内容：投标单位对标注“▲”项的响应情况。</p> <p>二、评审要求：</p> <p>标注“▲”项为重要指标，共 44 项，每缺少一项扣 0.5 分，扣完为止，提供齐全得 22 分。需按照“▲”项要求提供相应证明材料，否则不得分。</p> <p>注：“▲”项不满足超过 22 项及以上视为重要指标严重偏离，此项直接计 0 分。</p>	0-22 分
4	需求理解分析	<p>一、评审内容：对各投标单位针对本项目的采购需求中服务目标、范围及任务，重点、难点情况的分析进行综合评审。</p> <p>二、评审标准：</p> <p>(1) 投标单位服务目标、范围及任务完整，并有详细的重点、难点情况的分析且较合理，得 4-5 分；</p> <p>(2) 投标单位服务目标、范围及任务内容欠缺，重点、难点情况的分析的针对性欠缺，得 2-3 分；</p> <p>(3) 投标单位服务目标、范围及任务内容，重点、难点情况的分析表述不清或有较大缺漏的，得 1 分。</p> <p>(4) 未提供相关方案的不得分。</p>	0-5 分
5	项目进度计划及保障措施	<p>一、评审内容：对各投标单位针对本项目的进度计划及保障措施进行综合评审。</p> <p>二、评审标准：</p>	0-3 分

		<p>(1) 有合理的项目进度安排表、工作流程调理清晰、有完善的保证措施并有详细的针对各种突发情况的应急预案的，得 3 分；</p> <p>(2) 有项目进度安排表、有工作流程、有简单的保证措施的，得 2 分；</p> <p>(3) 进度计划及保证措施表述不清或有较大缺漏的，得 1 分。</p> <p>(4) 未提供相关方案的不得分。</p>	
6	安装调试方案	<p>一、评审内容：对各投标单位针对本项目提供的安装调试方案（包括但不限于安装调试组织设计、专项安装方案、安全保护措施、应急处理、现场成品保护、履约验收、各单位配合方案等）进行综合评审。</p> <p>二、评审标准：</p> <p>(1) 安装调试方案完整详细，具备各设备安装说明，配合方案完善妥当，各部门沟通协作方式合理、保证措施具有针对性、可行性的，得 4-5 分；</p> <p>(2) 安装调试方案基本完整，具有一定针对性的，得 2-3 分；</p> <p>(3) 安装调试方案简单粗略的得 1 分。</p> <p>(4) 未提供相关方案的不得分。</p>	0-5分
7	图纸设计深化方案	<p>一、评审内容：对各投标单位针对本项目提供所对应的图纸设计深化方案（以本项目提供的图纸进行深化）进行综合评审：</p> <p>二、评审标准：</p> <p>(1) 图纸设计深化方案具有针对性、合理性得 6-8 分；</p>	0-8分

		<p>(2)图纸设计深化方案针对性欠缺、合理性不足得 3-5分；</p> <p>(3) 图纸设计深化方案不具备针对性，合理性得 1-2分；</p> <p>(4) 其余情况不得分。</p>	
8	样品响应项	<p>一、评审内容：对各投标单位提供的样品（样品为膝推式挂墙单星洗手池，尺寸 450*450*250，按技术要求生产制作，体现厂家激光切割工艺、折边精度工艺，产品功能性齐全，产品结构合理）进行综合评审。</p> <p>二、评审标准：</p> <p>(1) 提供的样品外观完好美观、质量及材质优等、加工工艺细致、功能齐全，无打磨痕迹、技术指标完全符合采购人需求，得 5-6 分；</p> <p>(2) 提供的样品外观无缺陷、质量及材质、加工工艺符合标准、无打磨痕迹、技术指标符合采购人需求，得 3-4 分；</p> <p>(3) 提供的样品外观有瑕疵、质量及材质、加工工艺粗、技术指标基本符合采购人需求，得 1-2 分；</p> <p>(4) 提供的样品技术指标大部分不符合采购人需求或未提供样品的，本项得分为 0 分。</p>	0-6分
9	拟派本项目人员情况	<p>一、评审内容：对各投标单位拟投入的人员情况进行综合评审。</p> <p>二、评审标准：</p> <p>(1) 人员团队配备合理，团队人员专业性符合项目要求，相关经验丰富的，得 4-5 分；</p>	0-5分

		<p>(2) 人员团队配备合理，团队人员具有一定专业性及相关经验的得 2-3 分；</p> <p>(3) 人员团队提供的信息含糊，团队人员专业性与项目有偏差的得 1 分。</p> <p>(4) 不提供相关内容不得分。</p>	
10	培训方案	<p>一、评审内容：对各投标单位所提供的培训次数、培训内容、培训时间、培训人员等内容进行综合评审。</p> <p>二、评审标准：</p> <p>(1) 投标单位根据采购内容的特点，制定了合理、详细的培训课程、培训计划，培训对象、培训特色、培训方式，建立培训反馈机制，以提供有效的培训服务，并对培训情况以及内容质量进行后期跟踪指导的得 4-5 分；</p> <p>(2) 投标单位制定的培训课程、培训计划，培训对象、培训特色、培训方式能满足此次招标要求，但未建立培训反馈机制，未对培训情况以及内容质量进行后期跟踪指导的得 2-3 分；</p> <p>(3) 投标单位提出了相关培训内容，但未针对性的制定培训课程、培训计划，培训对象、培训特色、培训方式作出说明，未建立培训反馈机制，未对培训情况以及内容质量进行后期跟踪指导的得 1 分。</p> <p>(4) 其余情况不得分。</p>	0-5分
11	售后服务	<p>一、评审内容：对各投标单位售后服务方案的合理性和可行性（包括但不限于质量保修期承诺、服务内容、故障解决/应急处理方案、远程协助、现场服务、响应</p>	0-8分

		<p>时间、专业技术人员保障以及质保期后的服务方案)内容进行综合评审。</p> <p>二、评审标准:</p> <p>(1) 售后服务方案完整, 响应时间、完善的服务计划与内容, 响应、修复时间及时; 故障解决/应急处理方案完整、可操作性强, 技术支持方案完善, 保障措施切实有利得 4-5 分;</p> <p>(2) 售后服务方案完整、符合行业规范但针对性不强, 响应、修复时间有欠缺、故障解决/应急处理方案简单、技术支持方案简单, 保障措施存在欠缺的得 2-3 分;</p> <p>(3) 售后服务方案内容有缺漏, 技术支持方案有所体现但可行性欠缺的得 1 分;</p> <p>(4) 其余情况不得分。</p>	
		<p>质保期 3 年, 每增加一年得 1 分, 最多得 3 分。</p>	

以上各项评分内容, 如投标单位未提供相对应内容, 评标委员会不受最低评分标准限制, 可予以零分计算。

注: 上述计算结果四舍五入后保留 2 位有效小数, 如有并列得分的, 以较低投标价确定。最低报价不是被授予合同的保证。

三、 总分计算

由评标委员会成员对每一份投标文件进行独立评分, 然后取算术平均值 (保留小数点两位), 如有并列得分的, 以较低投标价确定。计算每个投标人的实际得分 (投标报价得分+技术部分得分), 并按得分高低排出名次。(最低报价不是被授予合同的保证)。

第五部分合同

第五部分合同

包 1 合同模板：

[合同中心-合同名称]

合同统一编号： [合同中心-合同编码]

合同内部编号：

合同各方：

甲方： [合同中心-采购单位名称] 乙方： [合同中心-供应商名称]

地址： [合同中心-采购单位所在地] 地址： [合同中心-供应商所在地]

邮政编码： [合同中心-采购单位单位邮 邮政编码： [合同中心-供应商单位邮
编] 编]

电话： [合同中心-采购单位联系人电 电话： [合同中心-供应商联系人电话]
话]

传真： [合同中心-采购单位单位传真] 传真： [合同中心-供应商单位传真]

联系人： [合同中心-采购单位联系人] 联系人： [合同中心-供应商联系人_1]

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

1.1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见采购文件和投标文件。

1.2 乙方为甲方按照采购人要求提供上海对外经贸大学松江校区基本功能补缺工程开办项目食堂厨房设备。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为 [合同中心-合同总价]元； 大写：[合同中心-合同总价大写]。乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 供货地点：采购人指定地点

2.3 供货期限

本项目的供货期限：2026年6月完成安装。[合同中心-合同有效期]

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 保密

5.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

6. 付款

6.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

6.2 本合同款项按照以下方式支付。

6.2.1 付款方式：

完成合同签订，预付合同金额的 30%，安装调试且验收合格后按合同金额结清尾款。

7. 甲方（甲方）的权利义务

7.1、甲方有权在合同规定的范围内享受服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

7.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

7.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

7.4 甲方在合同规定的服务期限内义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

7.5 当或设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

7.6 如果甲方因工作需要调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

8. 乙方的权利与义务

8.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

8.2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

8.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

8.4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

8.5 乙方保证在服务中,未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件,否则,乙方应承担赔偿责任。

8.6 乙方在履行服务时,发现存在潜在缺陷或故障时,有义务及时与甲方联系,共同落实防范措施,保证正常运行。

8.7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的,应事先征得甲方的同意,并由乙方承担第三方提供服务的费用。

8.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的,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 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

9. 补救措施和索赔

9.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

9.2 在服务期限内,如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔,乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜:

(1) 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失,经过买卖双方商定降低服务的价格。

(2) 乙方应在接到甲方通知后七天内,根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分,其费用由乙方负担。

(3) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复,上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内,按照上述规定的任何一种方法采取补救措施,甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额,如不足以弥补甲方损失的,甲方有权进一步要求乙方赔偿。

10. 履约延误

10.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

10.2 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖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，并确定是否同意延期提供服务。

11. 误期赔偿

11.1 除合同第 12 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的（/）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的（/）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

12. 不可抗力

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

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

12.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

13. 争端的解决

13.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

13.2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

13.3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

14. 违约终止合同

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

- (1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。
- (2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

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

15. 破产终止合同

15.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

16. 合同转让和分包

16.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

17. 合同生效

17.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

17.2 本合同一式二份，甲乙双方各执一份。

18. 合同附件

18.1 本合同附件包括：招标文件、投标文件。

18.2 本合同附件与合同具有同等效力。

18.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

19. 合同修改

19.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

补充协议：[\[合同中心-补充条款列表\]](#)

签约各方：

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人：[合同中心
-采购单位联系人_1]

法定代表人或授权委托人：[合同中心
-供应商联系人]

日期：[合同中心-签订时间_1]

日期：[合同中心-签订时间]

合同签订点：网上签约

第六部分格式附件

第六部分 格式附件

附件 1

投标函

致：

根据贵方为_____采购项目（项目编号：_____）的投标邀请，签字代表_____（全名职务）经正式授权并代表投标人_____（投标人名称、地址）提交投标文件。

全权代表宣布如下：

（1）我方针对本次项目的投标总价为_____元（注明币种，并用文字和数字表示的投标总价）。

（2）我方将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

（3）我方已详细研究了全部招标文件，包括招标文件的澄清和修改文件（如果有的话）、参考资料及有关附件，我们已完全理解并接受招标文件的各项规定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

（4）投标有效期为投标截止之日起_120_日历日。

（5）我方同意提供按照贵方可能要求的与投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定要接受最低价的投标或收到的任何投标。

（6）与本投标有关的一切正式往来通讯请寄：

投标人全权代表姓名、职务（印刷体）_____

投标人名称：_____

（盖章）：_____

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

附件 2

开标一览表（格式）

投标人名称：_____

项目编号：_____

货币单位：元（人民币）

上海对外经贸大学松江校区基本功能补缺工程开办项目食堂厨房设备包 1

项目名称	质保期	备注	最终报价(总价、元)

注：1、以上报价包含本项目产生的所有费用，报价精确到整数。

2、项目总报价为投标人认为完成本服务项目所需全部费用。

投标人（盖章）：

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件 3

投标报价明细表（格式自拟）

- 注：1、请将此项目相关所有费用分别列明投标的明细；
- 2、投标人应列出包含认为完成本项目所需的所有费用；
- 3、列明货物名称、品牌、规格、数量。

投标人（盖章）：

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件 4

供货方案

（格式由投标人自行设计）

（请投标单位提供完整的项目方案及相应实施计划、投标人承担采购人采购项目的主要优势以及保证服务进度和质量的主要措施等）

附件 5

项目安排计划表

（格式由投标人自行设计）

附件6

项目人员配置表及拟投入本项目的人员表

序号	岗位	姓名	性别	年龄	学历	职称	备注
1	项目负责人						
	主要工作经历：						
2	项目人员	姓名	性别	年龄	学历	职称	备注
	主要工作经历：						

注：项目负责人一旦确定，中标后原则上不再变更，如需变更需征得采购方同意。

拟派服务人员证书等复印件。

投标人（盖章）：

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件7

近三年的类似项目情况表

(合同复印件需要提供首页、采购内容页、双方签字盖章页)

序号	项目名称	委托单位	委托期限

(以上信息均是真实有效的)

投标人（盖章）：

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件 8

资格证明文件

目录

- 1、企业营业执照（副本）（复印件）；
- 2、承诺书；
- 3、财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函；
- 4、投标人应具备有效的《燃气器具安装维修许可证》；
- 5、投标人应具备建筑机电安装工程专业承包三级及其以上资质（电子资质证书应为有效使用件）；
- 6、投标人须具有市场监督管理局颁发的《全国工业产品生产许可证》（电加热食品加热设备）
- 7、招标文件要求的其他内容以及投标单位认为需加以说明的其他内容。

注意：

1. 投标单位应提交相关证明文件，以及提供其他有关资料。
2. 投标单位提供的资格文件将由采购人及买方使用，并据此进行评价和判断，确定投标单位的资格和履约能力。
3. 投标单位提交的文件将给予保密，但不退还。

承诺书

我单位参加_____采购招标，郑重承诺满足以下条件：

- 一、具有独立承担民事责任的能力；
- 二、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 三、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 四、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 五、参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- 六、法律、行政法规规定的其他条件；
- 七、在本项目中提供的资料均真实、合法、有效。

我单位如违反上述承诺，自愿承担相应的法律后果。

特此承诺！

承诺方法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：_____

承诺日期：_____

承诺方盖章：_____

财务状况及税收、社会保障资金

缴纳情况声明函

我方（投标单位名称）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款第（二）项、第（四）项规定条件，具体包括：

1. 具有健全的财务会计制度；
2. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

特此声明。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人（盖章）：

日期： 年 月 日

项目内容	具备的条件说明（要求）	投标检查项（响应内容说明（是/否））	详细内容所对应电子投标文件名称	备注
法定基本条件	<p>一、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：</p> <p>（一）具有独立承担民事责任的能力；</p> <p>（二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；</p> <p>（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；</p> <p>（四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；</p> <p>（五）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；</p> <p>（六）法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>二、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目执行政府采购促进中小企业、节能政策、监狱企业、福利企业发展的相关政策。本项目专门面向小微企业采购；中小企业划分标准所属行业：工业。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。</p> <p>三、本项目的特定资格要求：</p>			

	<p>(1) 未被列入“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn) 失信被执行人名单、 重大税收违法失信主体和中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 政府采购严重违法失信行为 记录名单的供应商。</p> <p>(2) 投标人应具备有效的《燃气器具安装维 修许可证》;</p> <p>(3) 投标人应具备建筑机电安装工程专业承 包三级及其以上资质 (电子资质证书应为有 效使用件);</p> <p>(4) 投标人须具有市场监督管理局颁发的《全 国工业产品生产许可证》(电加热食品加热设 备)</p> <p>四、本项目不接受联合体投标。</p>			
--	---	--	--	--

本签字人确认投标文件中关于资格条件响应一切说明都是真实的、准确的。

投标人 (盖章):

投标人地址:

法定代表人或其授权委托人 (签字或盖章):

项目内容	具备的条件说明（要求）	响应检查项（响应内容说明（是/否））	详细内容所对应电子投标文件名称	备注
最高限价	投标报价不得超出招标文件标明的最高限价。			
法定代表人及其授权人	1、在投标文件由法定代表人签字（或盖章）的情况下，应提供法定代表人证明文件、法定代表人身份证。2、在投标文件由法定代表人授权代表签字（或盖章）的情况下，应按招标文件规定格式提供法定代表人授权委托书；按招标文件要求提供被授权人身份证。			
投标文件密封、签署等要求	投标文件中凡招标文件要求签署、盖章之处，均应显示投标人的法定代表人或法定代表人正式授权的代表签署字样及投标人的公章。投标人名称及公章应显示全称。如果是由法定代表人授权代表签署投标文件，则应当按招标文件提供的格式出具《法定代表人授权委托书》（如投标人自拟授权书格式，则其授权书内容应当实质性符合招标文件提供的《法定代表人授权委托书》格式之内容）并将其附在投标文件中。投标文件若有修改错漏之处，须在修改错漏之处同样显示出投标			

	<p>人公章或者由法定代表人或法定代表人授权代表签署字样。投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人自负。</p> <p>其中对《投标函》《法定代表人授权委托书》《资格条件响应表》《实质性要求响应表》《财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函》以及《承诺书》，投标人未按照上述要求显示签字或盖章的，其投标无效。</p>			
投标文件有效期	符合招标文件规定：投标文件提交截止后不少于 <u>120</u> 日历天。			
报价	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，评标委员会应当将其作为无效投标处理。			
交付时间	2026 年 6 月完成安装			
★实质性响应条款	符合招标文件内标明的★实质性响应项。			
投标文件插字、涂改和增删等	投标文件中任何行间插字、涂改和增删之处等应经法定代表人或其授权代表在投标文件相应处签字或盖章，或加盖投标单位公章。			

投标文件存在的其他内容	投标文件中不得存在招标人不能接受的其它条件、不得提供虚假文件。			
合同转让与分包	合同不得转让。分包应符合招标文件规定：除中标单位投标文件中已说明的委托专业事项外，非经招标人事先书面同意，中标单位不得进行对外专业分包，也不得将合同约定的全部事项一并委托给他人。			
公平竞争和诚实信用	不得存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱采购正常秩序的行为。			
其他	投标文件不得存在招标文件及法律法规认定无效的其他情况。			

本签字人确认投标文件中关于实质性要求响应一切说明都是真实的、准确的。

投标人名称（盖章）：

投标人地址：

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

技术规格偏离表

序号	采购文件技术要求	投标文件 响应内容	偏离	偏离说明
1				
2				
3				
.....				

注：对采购文件要求不同的部分，必须明确如实填写并说明原因。

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

附件 12

法定代表人资格证明书

致：

兹证明(姓名)，性别____年龄____身份证号码____，现任我单位职务____，
系本公司法定代表人（负责人）。

附：法定代表人性别： 身份证号码：

公司注册号码： 单位类型：

经营范围：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

粘贴法定代表人（身份证正反面复印件）

附件 13

法定代表人授权委托书

致：

兹委托_____（姓名）全权代表我公司参与_____（项目名称、编号）的投标活动，受委托人由此所出具并签订的一切有关文件，我公司均予承认。

受委托人姓名：_____性别：_____年龄：_____

工作部门：_____职务：_____联系电话：_____

身份证号码：_____

本授权书有效期：_____年_____月_____日至_____年_____月_____日

投标人名称：_____

（盖章）：_____

法定代表人：_____（签字或盖章）

粘贴被授权人（身份证正反面复印件）

被委托人为本单位在职员工的声明函

我方（投标单位名称）承诺被委托人 （姓名）为本单位在职员工。

特此声明。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

附件 14

中小企业声明函（货物）

（凡未提供中小企业声明函的投标人，一律不享受相关扶持政策）

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2022〕19 号）的规定，本公司参加_____（单位名称）的_____（项目名称）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业的具体情况如下：

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

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

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日期：_____年___月___日

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

附件 15

关于符合本国产品标准的声明函格式

（提示：①评审委员会将对投标人所出具的《关于符合本国产品标准的声明函》的完整性、准确性进行审查。

②根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）的规定，本国产品应当符合以下条件：（一）在中国境内生产；（二）

在中国境内生产的组件成本占比达到规定比例（暂未实施）；（三）特定产品的关键组件、关键工序符合相关要求（暂未实施）。

③填写信息与投标文件中的所投产品保持一致。）

关于符合本国产品标准的声明函

本公司（单位）郑重声明，根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）的规定，本公司（单位）提供的以下产品属于本国产品。具体情况如下：

1. （产品名称 1）¹，生产厂为（厂名）²，厂址为（生产厂址）。（产品名称 1）的中国境内生产的组件成本占比 \geq （规定比例）³。（产品名称 1）的（关键组件）⁴在中国境内生产。（产品名称 1）的（关键工序）⁵在中国境内完成。

2. （产品名称 2），生产厂为（厂名），厂址为（生产厂址）。（产品名称 2）的中国境内生产的组件成本占比 \geq （规定比例）。（产品名称 2）的（关键组件）在中国境内生产。（产品名称 2）的（关键工序）在中国境内完成。

.....

本公司（单位）对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）：

日期： 年 月 日

1. 产品如有型号，请在“产品名称”栏一并填写。

2. 生产厂名与厂址应与生产厂营业执照载明的相关信息保持一致。

3. 该产品的中国境内生产的组件成本占比相关要求实施前，“规定比例”栏可不填，下同。

4. 该产品的关键组件要求实施前，“关键组件”栏可不填，下同。

5. 该产品的关键工序要求实施前，“关键工序”栏可不填，下同。

附件 16

残疾人福利性单位声明函（格式）（如有请提供）

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

附件 16-1

监狱企业的证明文件（如有）

说明：

监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件并加盖投标单位公章。

第七部分政府采购主要政策

根据政府采购法，政府采购应当有助于实现国家的经济和社会发展政策目标，包括保护环境，扶持不发达地区和少数民族地区，促进中小企业发展等。

列入财政部、发展改革委发布的《节能产品政府采购品目清单》中强制采购类别的产品，按照规定实行强制采购；列入财政部、发展改革委、生态环境部发布的《节能产品政府采购品目清单》和《环境标志产品政府采购品目清单》中优先采购类别的产品，按规定实行优先采购。

中小企业按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》享受中小企业扶持政策，对预留份额项目专门面向中小企业采购，对非预留份额采购项目按照规定享受价格扣除优惠政策。中小企业应提供《中小企业声明函》。享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

在政府采购活动中，监狱企业和残疾人福利性单位视同小微企业，监狱企业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，残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》。

如果有国家或者上海市规定政府采购应当强制采购或优先采购的其他产品和服务，按照其规定实行强制采购或优先采购。

关于印发中小企业划型标准规定的通知

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构及有关单位：

为贯彻落实《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36号），工业和信息化部、国家统计局、发展改革委、财政部研究制定了《中小企业划型标准规定》。经国务院同意，现印发给你们，请遵照执行。

工业和信息化部

国家统计局

国家发展和改革委员会

财政部

二〇一一年六月十八日

中小企业划型标准规定

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36号），制定本规定。

二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型，具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标，结合行业特点制定。

三、本规定适用的行业包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）。

四、各行业划型标准为：

（一）**农、林、牧、渔业**。营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入500万元及以上的为中型企业，营业收入50万元及以上的为小型企业，营业收入50万元以下的为微型企业。

(二) 工业。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

(三) 建筑业。营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

(四) 批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

(五) 零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(六) 交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

(七) 仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(八) 邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(九) 住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企

业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(十) 餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(十一) 信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(十二) 软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

(十三) 房地产开发经营。营业收入 140000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

(十四) 物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

(十五) 租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

(十六) 其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

六、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立的各类所有制和各种组织形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业，参照本规定进行划型。

七、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限，国家统计局据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析，不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

八、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门根据《国民经济行业分类》修订情况和企业发展变化情况适时修订。

九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

十、本规定自发布之日起执行，原国家经贸委、原国家计委、财政部和国家统计局 2003 年颁布的《中小企业标准暂行规定》同时废止。