

# 招标文件

项目名称：上海大歌剧院开办项目厨房设备采购

代理机构内部编号：DGJY-2025-004

采购人名称：上海歌剧院

2025年10月29日

采购代理机构：上海上咨建设工程咨询有限公司

2025年10月 2025年10月29日

## 告知书

上海歌剧院：

本公司按 GB/T19001-2016/ ISO9001：2015《质量管理体系要求》、GB/T24001-2016/ISO14001：2015《环境管理体系要求及使用指南》、GB/T45001-2020《职业健康安全管理体系要求及使用指南》标准建立管理体系，旨在全面提高公司管理素质、服务质量，增强顾客满意，实施环境保护和污染预防，降低和控制职业健康安全风险，持续改进公司的质量、环境、职业健康安全绩效。

本公司的管理方针：

**科学诚信，确保优质咨询服务；**

**以人为本，关爱环境健康安全；**

**持续创新，全面提升上咨品牌。**

应关注环境因素：☒有害废弃物处置☒扬尘☒噪声☒废水排放☒其他

危险源：☒高空坠落☒物体打击☒触电☒塌方☒火灾☒其他

为了确保本公司的质量、环境、职业健康安全管理体系有效运行，望贵单位在以下几个方面给予配合、支持和监督：

- 一、应避免环境影响、职业健康安全问题受到相关方的投诉；
- 二、重要环境因素控制应遵循国家、地方适用的法律法规要求；
- 三、进入现场的人员应遵循“安全第一，预防为主”的原则，避免伤害自己和他人。

愿双方合作愉快，为提高质量、环境、职业健康安全管理体系绩效而共同努力！

上海上咨建设工程咨询有限公司

2025 年 10 月

## 目 录

<b>第一部分 商务部分 .....</b>	<b>4</b>
第一章 招标公告 .....	4
第二章 投标人须知 .....	8
第三章 评标办法及标准 .....	31
第四章 拟签订的合同文本 .....	37
第五章 投标文件组成 .....	50
<b>第二部分 技术部分 .....</b>	<b>99</b>
第六章 项目采购需求 .....	99

## 第一部分 商务部分

### 第一章 招标公告

#### 项目概况

上海大歌剧院开办项目厨房设备采购的潜在投标人应在上海市政府采购网获取招标文件，并于 2025 年 11 月 28 日 09:30（北京时间）前递交投标文件。

#### 一、项目基本情况

项目编号：310000000250928139043-00277101（代理机构内部编号：DGJY-2025-004）

项目名称：上海大歌剧院开办项目厨房设备采购

预算金额：6339310 元（国库资金：6339310 元；自筹资金：0 元）

最高限价：6248900 元

采购需求：采购一批厨房设备。

具体项目内容、工作范围及所应达到的具体要求以招标文件相应规定为准。

合同履行期限：自合同正式签订之日起 45 天内完成所有产品供货的采购、安装并通过采购人对产品的验收。

**本项目（不允许）接受联合体。**

#### 二、投标人的资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目面向大、中、小、微型等各类供应商采购。
3. 本项目的特定资格要求：
  - 1) 具备有效的燃气器具和泄漏报警保护装置销售备案事项决定告知书或网页截图；
  - 2) 具备有效的《燃气器具安装维修许可证》；
  - 3) 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) 具备有效的安全生产许可证;

5) 具有中华人民共和国质量监督检验检疫总局颁发的《全国工业产品生产许可证》(电热食品加工设备);

6) 本项目不得转包, 不得分包;

7) 未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://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和中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商;

8) 本项目不接受联合体投标。

### 三、获取招标文件

时间: 2025-10-30 至 2025-11-06, 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: 2025 年 11 月 28 日 09:30 (北京时间)

投标地点: 网上投标网址: <http://www.zfcg.sh.gov.cn>

开标时间: 2025 年 11 月 28 日 09:30 (北京时间)

开标地点: 上海市延安东路 1200 号 11 楼第三会议室。届时请投标人代表持投标时所使用的数字证书(CA 证书)参加开标, 现场开标。

### 五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

### 六、其他补充事宜

投标人应在投标截止时间前尽早加密上传投标文件，电话通知采购代理机构进行签收，并及时查看采购代理机构在上海政府采购云平台上的签收情况，打印签收回执，避免因临近投标截止时间上传投标文件造成采购人无法在开标前完成签收的情形。未签收的投标文件视为投标未完成。

答疑：

供应商提出问题的提交方式：书面文书一式一份，并加盖单位公章。

提问截止时间：2025 年 11 月 7 日 10:00

书面提问的电子文件发送至 450882989@qq.com

联系人：张顺帆

联系电话：021-63906828\*1123

地址：上海市延安东路 1200 号 11 楼

踏勘：不组织集中踏勘

投标保证金：壹拾贰万元

开标所需携带材料：密封的备用纸质投标文件、可无线上网的笔记本电脑一台、投标使用的数字证书（CA 证书）、实样。

## **七、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系**

### **1. 采购人信息**

名称：上海歌剧院

地址：上海市静安区常熟路 100 弄 10 号

联系方式：021-62491449

联系人：周老师、陆老师

### **2. 采购代理机构信息**

名称：上海上咨建设工程咨询有限公司

地址：上海市延安东路 1200 号 11 楼

联系方式：021-63906828\*1123、\*1132

### 3. 项目联系方式

项目联系人：张顺帆、胡迪睿

电话：021-63906828\*1123、\*1132

## 第二章 投标人须知

### 投标人须知前附表

序号	条款名称	编列内容规定
1	采购项目	上海大歌剧院开办项目厨房设备采购
	采购预算	6339310 元（国库资金：6339310 元；自筹资金：0 元）
	本项目设定的最高限价	6248900 元
	核心产品	长龙式洗碗机、通道式洗碗机
	公告媒体	上海政府采购网
2	采购人	名称：上海歌剧院 地址：上海市静安区常熟路 100 弄 10 号 电话：021-62491449 联系人：周老师、陆老师
3	采购代理机构	名称：上海上咨建设工程咨询有限公司 地址：上海市延安东路 1200 号 11 楼 电话：021-63906828*1123、*1132 联系人：张顺帆、胡迪睿



4	投标人资格条件	<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：本项目面向大、中、小、微型等各类供应商采购。</p> <p>3. 本项目的特定资格要求：</p> <p>1) 具备有效的燃气器具和泄漏报警保护装置销售备案事项决定告知书或网页截图；</p> <p>2) 具备有效的《燃气器具安装维修许可证》；</p> <p>3) 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) 具备有效的安全生产许可证；</p> <p>5) 具有中华人民共和国质量监督检验检疫总局颁发的《全国工业产品生产许可证》（电热食品加工设备）；</p> <p>6) 本项目不得转包，不得分包；</p> <p>7) 未被列入“信用中国”网站（<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>）失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单和中国政府采购网（<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>）政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商；</p> <p>8) 本项目不接受联合体投标。</p>
5	项目现场勘察	<p>■ 不组织集中踏勘，自行踏勘。若供应商需要踏勘，请提前联系预约。</p> <p>联系方式：021-62491449</p>

		<p>联系人：周老师、陆老师</p> <p><input type="checkbox"/>组织</p>
6	样品	<p><input type="checkbox"/>不要求提供</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>要求提供：单星盆台</p> <p>根据第六章 项目采购需求规定提供，中标单位的投标样品不予退还，未中标单位的投标样品将在项目结束之后的 7 个工作日之内退还。</p>
7	联合体投标	<p><input checked="" type="checkbox"/>不接受</p> <p><input type="checkbox"/>接受</p>
	分包	<p><input checked="" type="checkbox"/>不接受</p> <p><input type="checkbox"/>接受</p>
8	采购进口产品	<p><input checked="" type="checkbox"/>本采购项目拒绝进口产品参加投标</p> <p><input type="checkbox"/>本采购项目已经财政部审核同意购买进口产品为：/</p>
9	政府采购强制采购： 节能产品	参照财政部、发展改革委发布的《节能产品政府采购品目清单》
10	政府采购优先采购： 节能产品(非强制类)	参照《节能产品政府采购品目清单》中非强制采购类别的产品
	政府采购优先采购： 环境标志产品	参照《环境标志产品政府采购品目清单》中优先采购类别的产品
11	支持中小企业发展	<input type="checkbox"/> 预留份额专门面向中小企业采购的项目或包

		<p>件</p> <p>■非预留份额专门面向中小企业采购的项目或包件（价格扣除）：</p> <p>小型和微型企业报价给予 10%~20%的扣除，用扣除后的价格参与评审。<b>本项目的扣除比例为：小型企业扣除 10%，微型企业扣除 10%。</b></p> <p>非预留份额专门面向中小企业采购且接受联合体投标或者允许分包的项目或包件，对于联合协议或者分包意向协议中约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的投标人，给予 4%~6%的报价扣除，用扣除后的价格参与评审。以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。本项目的扣除比例为：4%。</p>
	支持监狱企业、促进残疾人就业	<p><input type="checkbox"/>专门面向监狱企业或残疾人福利性单位采购项目</p> <p>■非专门面向监狱、促进残疾人就业采购项目（价格扣除）：监狱企业、促进残疾人就业可视同小微企业</p> <p><input type="checkbox"/>非专门面向监狱企业或促进残疾人就业采购项目（其他优惠）：</p>
12	采购标的对应的中小	工业

	企业划分标准所属行业	
13	其他法律法规强制性规定或扶持政策	/
14	投标人须提供的其他资料	/
15	答疑	<p>供应商提出问题的提交方式：书面文书一式一份，并加盖单位公章。</p> <p>提问截止时间：2025 年 11 月 7 日 10:00</p> <p>书 面 提 问 的 电 子 文 件 发 送 至 450882989@qq.com。</p> <p>联系人：张顺帆、胡迪睿</p> <p>联系电话：021-63906828*1123、*1132</p> <p>地址：上海市延安东路 1200 号 11 楼</p>
16	上传/提交投标文件的截止时间、地点	<p>时间：2025 年 11 月 28 日 09:30(北京时间)</p> <p>地点：网上投标网址： <a href="http://www.zfcg.sh.gov.cn">http://www.zfcg.sh.gov.cn</a></p>
17	开标时间、地点	<p>时间：2025 年 11 月 28 日 09:30(北京时间)</p> <p>地点：上海市延安东路 1200 号 11 楼第三会议室，现场开标。</p>
18	其他唱标内容	/
19	投标保证金	<input type="checkbox"/> 不要求提供

		<p>■要求提供，数额不得超过采购项目预算金额的 2%，本项目的投标保证金为人民币壹拾贰万元，以支票、汇票、本票、保函等非现金形式缴纳或提交保证金。</p> <p>收款人户名：上海上咨建设工程咨询有限公司</p> <p>开户银行：平安银行上海分行营业部</p> <p>银行账号：30207274000431</p> <p>注：以电汇、转账方式递交投标保证金须在电汇凭据附言栏中写明“投标保证金”。</p> <p>投标人须在投标截止时间前在上海政府采购网上录入保证金信息。</p>
20	投标有效期	自投标文件截止时间起 90 日(日历日)
21	备用纸质投标文件份数	<p>正本 1 份</p> <p>副本 4 份</p> <p>电子文件 1 份(■签字盖章版扫描件，■可编辑的 Word、可编辑分项报价表的 excel)</p>
22	备用纸质投标文件封套上应载明的信息	<p>项目名称：上海大歌剧院开办项目厨房设备采购</p> <p>项目编号：</p> <p>投标文件</p> <p>2025 年 11 月 28 日 09:30（北京时间）前不得拆封</p>
23	信用查询	■采购人或采购代理机构将通过“信用中国”

		<p>网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询相关主体信用记录。本次查询的信用记录打印的网页版将留存在评标报告中。本项目信用记录查询截止时点为：2025 年 11 月</p> <p><input type="checkbox"/> 投标人自行查询信用记录，通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询相关主体信用记录并加盖供应商公章。本项目信用记录查询截止时点为：/</p>
24	同品牌多家投标人处理原则	<p>相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，按照以下方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 随机抽取</p> <p><input type="checkbox"/> 其他</p>
25	定标原则	<p>采购人在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。推荐综合得分前 3 名的为中标候选人。</p>
26	交付期、地点	<p>交付期：自合同正式签订之日起 45 天内完成所有产品供货的采购、安装并通过采购人对产品的验收。</p>
27	质量要求	<p>一次验收合格。</p>

28	采购资金的支付方式及时间	<p>(1) 合同签订生效并收到合同价 10%的履约保证金，预付款按合同价的 30%支付；</p> <p>(2) 设备安装调试完毕，并经验收合格后，支付至合同总价的 80%；</p> <p>(3) 结算审价完毕后支付至审价金额的 97%；待财务决算完成后，支付至决算金额的 100%。</p>
29	履约保证金	<p><input type="checkbox"/>不要求提供</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>要求提供，合同签署之前，中标单位提供合同价 10%的履约保证金给到采购人。具体采购人收款账户信息详见第四章 拟签订的合同文本。</p>
30	质量保证金	<p><input checked="" type="checkbox"/>不要求提供</p> <p><input type="checkbox"/>要求提供</p>
31	同品牌多家供应商处理原则	<p>本项目供应商所提供的投标产品中“长龙式洗碗机、通道式洗碗机”为核心产品，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的各供应商按一家供应商计算，评审后得分最高的同品牌供应商获得中标人推荐资格。若评审得分相同的，由评标委员会进行推荐，其他同品牌供应商不作为中标候选人。</p>
32	招标代理服务费	无
33	其他	上海政府采购云平台咨询电话：95763

## 投标人须知正文

### 一、总则

#### 1. 定义

1.1 “采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本次政府采购的采购人名称、地址、电话、联系人见投标人须知前附表。

1.2 “采购代理机构”是指集中采购机构和集中采购机构以外的采购代理机构。本次政府采购的采购代理机构名称、地址、电话、联系人见投标人须知前附表。

1.3 “投标人”是响应招标文件并且符合招标文件规定资格条件和参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

1.4 “供应商”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

1.5 “评标委员会”是依据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》有关规定组建，依法履行评审采购活动职责的评审成员。

1.6 “货物”是指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等。

1.7 “服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

1.8 “节能产品”或者“环保产品”是指列入财政部、发展改革委发布的《节能产品政府采购品目清单》或者《环境标志产品政府采购品目清单》内的产品。

1.9 “进口产品”是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。

#### 2. 采购项目预算及最高限价

2.1 本项目采购资金已列入政府采购预算，预算金额见投标人须知前附表。

2.2 本项目最高限价要求见投标人须知前附表。

#### 3. 供应商的资格要求

3.1 供应商应当符合投标人须知前附表中规定的下列资格条件要求：

3.1.1 符合《政府采购法》第二十二条规定的供应商条件：

- (1)具有独立承担民事责任的能力；
- (2)具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- (3)具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (4)有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (5)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；
- (6)政府采购法律法规规定的其他条件。

3.1.2 其他特定资格条件。（详见投标人须知前附表）



3.2 供应商存在下列情形之一的不得参加投标：

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

3.2.2 因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚，或者存在财政部门认定的其他重大违法记录，以及在财政部门禁止参加政府采购活动期限以内的。

#### 4. 投标费用

4.1 投标人应自行承担所有参与投标的相关费用，不论投标的结果如何，采购人或者采购代理机构均无义务和责任承担这些费用。

#### 5. 授权委托

投标人代表不是投标人的法定代表人（负责人）的，须持有法定代表人（负责人）的**授权委托书**，同时提供投标人代表身份证明。

#### 6. 联合体投标

6.1 本项目是否接受联合体形式参与详见投标人须知前附表。

6.2 供应商为联合体形式的，应遵守以下规定：

(1) 联合体各方必须签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利、义务及分工、合同工作量比例；

(2) 联合体各方均应当符合投标人须知前附表规定的供应商基本资格条件；

(3) 除另有规定外，联合体各方中至少有一方应当符合投标须知前附表规定的供应商特定资格条件；

(4) 联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级；

(5) 联合体各方不得再单独或与其他供应商组成新的联合体参加同一项目的采购活动。

#### 7. 项目现场考察

7.1 本项目是否组织现场考察详见投标人须知前附表。

7.2 供应商应按投标人须知前附表中规定的时间及地点，对采购项目现场和周围环境进行考察。供应商未在指定时间进行考察的，采购人不再另行组织。

7.3 考察现场的费用由供应商自己承担，考察期间所发生的人身伤害及财产损失由供应商自己负责。

7.4 采购人不对供应商据此而做出的推论、理解和结论负责。一旦中标，供应商不得以任何借口，提出额外补偿，或延长合同期限的要求。

#### 8. 采购进口产品

8.1 本项目是否采购进口产品及相关要求见投标人须知前附表。

#### 9. 政策与其他规定

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；参与投标的中小企业、监狱企业以及残疾人福利性单位，按照国家和上海市的有关政策规定，评标时享受优先待遇。

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。

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。**中小企业投标应提供《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型、微型企业，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》。

为进一步扩展政府采购的政策功能，不断增强政府采购服务中小微企业的能力，积极推进政府采购诚信体系建设，根据市财政局《关于本市开展政府采购融资担保试点工作的通知》（沪财企（2012）54号）精神，自2012年7月1日起试点开展本市政府采购融资担保业务。中标供应商可自愿选择是否申请融资担保，详见上海市政府采购中心网（cgzx.jgj.sh.gov.cn）政府采购融资担保试点工作专栏中相关业务简介。

#### 10. 公平竞争和诚实信用

10.1 供应商在本招标项目的竞争中应自觉遵循公平竞争和诚实信用原则，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、扰乱政府采购正常秩序的行为。“腐败行为”是指提供、给予任何有价值的东西来影响采购人员在采购过程或合同实施过程中的行为；“欺诈行为”是指为了影响采购过程或合同实施过程而提供虚假材料，谎报、隐瞒事实

的行为，包括投标人之间串通投标等。

10.2 如果有证据表明供应商在本招标项目的竞争中存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为，采购人将拒绝其投标，并将报告政府采购监管部门查处；中标后发现的，中标人须参照《中华人民共和国消费者权益保护法》第 55 条之条文描述方式双倍赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

10.3 采购人或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](http://www.creditchina.gov.cn))、中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://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](http://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](http://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，招标人将打印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。

## 二、招标文件

### 11. 招标文件的构成

#### 11.1 招标文件各章节的内容如下：

##### 第一部分 商务部分

##### 第一章 招标公告

##### 第二章 投标人须知

##### 第三章 评标方法及标准

##### 第四章 拟签订的合同文本

##### 第五章 投标文件格式

##### 第二部分 技术部分

## 第六章 项目采购需求

11.2 投标人应仔细阅读招标文件的全部内容,按照招标文件要求编制投标文件。任何对招标文件的忽略或误解,不能作为投标文件存在缺陷或瑕疵的理由,其风险由投标人承担。

### 12. 招标文件的澄清与修改

12.1 采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的,应当在投标人须知前附表规定的提交投标文件截止时间 15 日前,在原刊登招标公告的媒体上发布更正公告,并以书面形式通知所有招标文件收受人。

12.2 如果澄清或者修改时间距本章投标人须知前附表规定的投标截止时间不足 15 日,将相应顺延提交投标文件的截止时间,澄清或者修改时间具体见投标人须知前附表。

12.3 澄清或者修改内容为招标文件的组成部分,对所有领取了招标文件的潜在投标人均具有约束力。

## 三、投标文件

### 13. 一般要求

13.1 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容,按招标文件的要求编制投标文件,并保证所提供的全部资料的真实,以使其投标文件对招标文件做出实质性的响应。

13.2 投标人提交的投标文件及投标人与采购人或采购代理机构、评标委员会就有关投标的所有来往函电必须使用中文。投标人可以提交其他语言的资料,但应附有中文注释,有差异时以中文为准。

13.3 除技术要求另有规定外,本文件所要求使用的计量单位均采用国家法定的度、量、衡标准单位计量。未列明时亦默认为我国法定计量单位。

13.4 投标人应按招标文件中提供的投标文件格式填写。

### 14. 投标文件的组成

#### 14.1 投标文件包括但不限于下列内容

##### 14.1.1 价格及商务部分:

(1) 投标函(含法定代表人(负责人)资格证明书、法定代表人(负责人)授权委托书);

(2) 开标一览表;

(3) 投标报价明细表;

(4) 资格条件响应表;

(5) 实质性要求响应表;

(6) 供应商的资格证明材料;

(7) 符合政府采购政策的证明材料, 包括: 中小企业声明函、监狱企业证明文件、残疾人福利性单位声明函等(中标人为中小企业、残疾人福利性单位的, 其声明函将随中标结果同时公告);

(8) 投标人须知前附表要求的其他投标资料;

(9) 供应商认为需提供的其他资料。

#### 14.1.2 技术部分

(1) “★” 条款汇总表;

(2) 技术响应与偏离表;

(3) 需求理解;

(4) 产品选型说明(包括但不限于货物说明一览表、货物的详细技术参数(包括规格、型号、品牌、技术参数等)及性能详细说明);

(5) 投标产品证明资料;

(6) 项目进度计划及保证措施、安装方案;

(7) 设计方案;

(8) 满足项目运营需求的优化服务方案;

(9) 项目组人员清单

(10) 本项目人员配置情况;

(11) 售后服务方案、厂家针对本项目的授权书及质保承诺书;

(12) 投标人综合实力证明文件;

(13)2022 年 1 月以来类似业绩证明；

(14)强制性产品认证证书、各项检测报告等；

(15)如列入政府采购节能产品（强制采购产品除外）或所投产品如列入政府采购环境标志产品实施品目清单，提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书；

(16)按照本招标文件要求提供的其他技术性资料以及投标人需要说明的其他事项。

#### 14.1.3 样品

**样品要求：按照第六章 项目采购需求规定。**

14.2 在投标过程中，投标人根据评标委员会书面形式要求提供的澄清文件是投标文件的有效组成部分。

14.3 供应商无论中标与否，其投标文件不予退还。

#### 15. 投标报价

**15.1 本项目计价方式为固定单价。**

15.2 投标人应按招标文件规定的供货及服务要求、责任范围和合同条件以人民币形式进行报价。投标报价应为完税价。本次投标报价实行市场调节价，投标人自主报价。

15.3 投标人必须按开标一览表和分项价格表的内容和格式要求填写各项货物及服务的分项价格和总价。投标人在投标人须知前附表规定的投标文件截止之日前修改开标一览表中的报价的，应同时修改其分项价格表中的报价。

**15.4 投标报价不得进行选择性报价（投标报价应是唯一的，招标文件要求提供备选方案的除外）。**

**15.5 投标报价不得进行可变的或者附有条件的投标报价。**

**15.6 投标报价不得超出招标文件标明的项目最高限价及本项目预算。**

15.7 投标人不得通过恶意低价竞争，谋求中标资格。

15.8 投标报价有缺漏项的，且非重要内容缺漏，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。若投标报价内重要内容缺漏，未能实质性响应招标文件的要求，评标委员会应当判为投标无效。

15.9 投标报价应包括货款、标准附件、专用工具、包装、运输、装卸、保险、税金、货到就位以及安装、调试、培训、保修等一切费用。

15.10 项目有特殊要求的见投标人须知前附表。

## 16. 投标保证金

16.1 本项目是否交纳投标保证金见投标人须知前附表。

16.2 投标人须知前附表规定交纳投标保证金的，投标人应以支票、汇票、本票或金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式，在本章投标人须知前附表规定的投标截止时间前，向采购人或采购代理机构提交投标人须知前附表规定的投标保证金(数额采用四舍五入，计算至元)。投标保证金有效期应与本章投标人须知前附表规定的投标有效期一致。**投标人未按照招标文件要求提交投标保证金的，作投标无效处理。**

16.3 联合体投标的，可以由联合体中的一方或者共同提交投标保证金。以一方名义提交投标保证金的，对联合体各方均具有约束力。

16.4 未中标的投标人的投标保证金，将在中标通知书发出后 5 个工作日内退还，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

16.5 中标的投标人的投标保证金，将在政府采购合同签订后 5 个工作日内退还。

16.6 投标人有以下情形之一的，投标保证金可以不予退还：

(1)在投标人须知前附表规定的投标有效期内撤销投标文件。

(2)中标后无正当理由不与采购人签订合同的。

## 17. 投标有效期



17.1 投标有效期见投标人须知前附表，在此期间投标文件对投标人具有法律约束力，以保证采购人有足够的时间完成评标、定标以及签订合同。投标有效期从投标人须知前附表规定的投标截止之日起计算。**投标有效期不足的，作投标无效处理。**

17.2 特殊情况需延长投标有效期的，采购人或采购代理机构可于投标有效期届满之前，要求投标人同意延长有效期，采购人或采购代理机构的要求与投标人的答复均应为书面形式。投标人拒绝延长的，其投标在原投标有效期届满后将不再有效，但有权收回其投标保证金；投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金的有效期，但不允许修改或撤回投标文件。

#### 18. 投标文件的签署和规定

18.1 当备用纸质投标文件与上传上海政府采购云平台的投标文件不一致时，以上传到上海政府采购云平台的电子投标文件为准。

18.2 投标文件应用不褪色的材料打印或书写，并按招标文件要求在签字盖章处盖单位章和由法定代表人（负责人）或其授权代表签字。投标文件中的任何行间插字、涂改和增删，应加盖单位章或由投标人的法定代表人（负责人）或其授权代表签字确认，否则作投标无效处理。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。

18.3 投标人应按招标文件和电子采购平台电子招投标系统规定的内容、格式和顺序编制投标文件。凡招标文件提供有相应格式的，投标文件均应完整的按照招标文件提供的格式打印、填写并按要求在电子采购平台电子招投标系统上传。投标文件内容不完整、格式不符合导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，是投标人的责任，投标人需承担其投标在评标时因此被扣分甚至被认定为无效标的风险。

#### 19. 备用纸质投标文件的密封和标记

19.1 备用纸质投标文件按正本和副本分别包装，注明“正本”或“副本”，加贴封条，并在封套的封口处加盖投标人单位公章或由法定代表人（负责人）或其授权代表签字。**备用纸质投标文件须胶装。**

19.2 备用纸质投标文件封套或外包装上应载明的内容见投标人须知前附表。

#### 20. 投标文件的递交

20.1 投标人应在上海市政府采购云平台中按照要求填写和上传所有投标内容，并通过数字认证证书（CA 证书）加密方式提交投标文件。投标的有关事项应根据上海市政府采购云平台规定的要求办理。

20.2 投标人应充分考虑网上投标可能会发生的技术故障、操作失误和相应的风险。对



因网上投标的任何技术故障、操作失误造成投标人投标内容缺漏、不一致或投标失败的，采购人及代理机构不承担任何责任。

20.3 所有在开标会上被接受的投标文件都将作为档案保存, 不论中标与否, 招标人均不退回投标文件。

#### 20.4 上海政府采购云平台咨询电话：95763

##### 21. 投标文件的修改和撤回

在投标截止时间之前, 投标人可以对在上海市政府采购云平台已提交的投标文件进行修改和撤回。有关事项应根据上海市政府采购云平台规定的要求办理。

#### 四、开标和评标

##### 22. 开标

22.1 采购人或采购代理机构在投标人须知前附表规定的开标时间和开标地点组织公开开标, 邀请投标人参加。评标委员会成员不得参加开标活动。投标人不足 3 家的, 不得开标。

22.2 开标程序在上海市政府采购云平台进行, 所有上传上海市政府采购云平台投标文件的投标人应登录上海政府采购网业务员账号参加开标。

22.3 投标截止, 上海市政府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, 由采购人解除上海市政府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, 投标人需承担其投标被认定为无效标的风险。**因上海市政府采购云平台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。

22.4 投标人代表及有关人员在开标记录上签字确认。

22.5 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义, 以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的, 应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

##### 23. 评标委员会

评标由采购人或采购代理机构依法组建的评标委员会负责。评标委员会由政府采购评审专家和采购人代表组成。

##### 24. 评标方法和标准

本项目评标方法和标准见招标文件第三章。

## 25. 评标程序

### 25.1 投标文件的资格审查及符合性审查。

25.1.1 开标后，采购人或采购代理机构将依据法律法规和招标文件的《投标人须知》、《资格条件响应表》，对投标人进行资格审查。确定符合资格的投标人不少于3家的，将组织评标委员会进行评标。

25.1.2 在详细评标之前，评标委员会要对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。实质性响应是指投标文件与招标文件要求的条款、条件和规格相符，没有招标文件所规定的投标无效情形。评标委员会只根据投标文件本身的内容来判定投标文件的响应性，而不寻求外部的证据。

25.1.3 符合性审查未通过的投标文件不参加进一步的评审，投标人不得通过修正或撤销不符合要求的偏离或保留从而使其投标成为实质上响应的投标。

25.1.4 开标后招标人拒绝投标人主动提交的任何澄清与补正。

25.1.5 采购人可以接受投标文件中不构成实质性偏差的小的不正规、不一致或不规范的内容。

### 25.2 修正原则

25.2.1 投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

(1) 投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表(报价表)为准；

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

(3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照上述规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，作投标无效处理。

25.2.2 投标文件中如果有其他与评审有关的因素前后不一致的，将按不利于出错投标人的原则进行处理，即对于不一致的内容，评标时按照对出错投标人不利的情形进行评分；如出错投标人中标，签订合同时按照对出错投标人不利、对采购人有利的条件签约。

### 25.3 投标文件澄清

25.3.1 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

25.3.2 投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代

表人（负责人）或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

25.3.3 评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明。

25.3.4 有效的书面澄清材料，是投标文件的补充材料，成为投标文件的组成部分。

#### 25.4 同品牌多家投标人处理原则

25.4.1 采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个参加评标的投标人，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

25.4.2 使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

25.4.3 非单一产品采购项目，根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，核心产品见投标人须知前附表。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前两款规定处理。

#### 25.5 比较与评价

25.5.1 评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

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

#### 25.6 推荐中标候选人名单

采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。本项目推荐专家综合得分前3名的为中标候选单位。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

#### 26. 确定中标供应商

26.1 采购代理机构应当在评标结束之日起2个工作日内将评标报告送采购人。

26.2 采购人应当在收到评标报告之日起 5 个工作日内,在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。中标候选人并列的,由采购人或者采购人委托评标委员会按照投标人须知前附表规定的方式确定中标人。

26.3 采购人自行组织招标的,应当在评标结束后 5 个工作日内确定中标人。中标候选人并列的,由采购人或者采购人委托评标委员会按照投标人须知前附表规定的方式确定中标人。

## 27. 保密

评标委员会成员以及与评标工作有关的人员不得泄露评标情况以及评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密。

## 28. 禁止行为

28.1 投标人不得与采购人、采购代理机构恶意串通;不得向采购人、采购代理机构或者评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益;不得提供虚假材料谋取中标;不得以任何方式干扰、影响采购工作。投标人违反政府采购法律法规相关规定的,依法追究法律责任。

28.2 投标人应当遵循公平竞争的原则,不得恶意串通,不得妨碍其他投标人的竞争行为,不得损害采购人或者其他投标人的合法权益。

有下列情形之一的,视为投标人串通投标,作投标无效处理:

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

## 五、中标信息公告、中标和未中标通知书与签订合同

### 29 中标信息公告、中标和未中标通知书

29.1 中标人确定之日起 2 个工作日内,采购人或者采购代理机构应将中标结果在投标人须知前附表中规定的公告媒体上公布。公告期限为 1 个工作日。

29.2 中标公告发布同时,招标人将向中标人发出《中标通知书》通知中标,向其他未中标人发出《中标结果通知书》。《中标通知书》对招标人和投标人均具有法律约束力。

29.3 未中标人可通过 CA 证书登录上海政府采购云平台获知本投标人的评审得分与排

序。

29.4 中标通知书发出后，中标人无正当理由不得放弃中标。

### 30. 履约保证金

30.1 本项目是否缴纳履约保证金见投标人须知前附表。

30.2 投标人须知前附表规定交纳履约保证金的，中标人在签订采购合同前，向采购人提交履约保证金。联合体成交的，履约保证金以联合体各方或联合体中牵头人的名义提交。

30.3 中标人没有按照投标人须知前附表的规定提交履约保证金的，视为放弃中标，其投标保证金不予退还。

### 31. 签订合同

31.1 招标文件和中标供应商的投标文件均为签订政府采购合同的依据。

31.2 中标供应商应当在中标通知书发出之日起 30 日内，与采购人签订政府采购合同。

31.3 采购人不得向中标供应商提出超出招标文件以外的任何要求作为签订合同的条件，不得与中标供应商订立背离招标文件确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量、技术和服务要求等实质性内容的协议。

31.4 自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，本项目政府采购合同在投标人须知前附表规定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

## 六、其他规定

### 32. 招标代理服务费。

32.1 中标人是否交纳投招标代理服务费及相关要求见投标人须知前附表。

### 33. 询问、质疑、投诉

33.1 供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问。

33.2 供应商认为招标文件、招标过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑。其中，对招标文件的质疑，应当在其下载招标文件之日（以电子采购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。

33.3 供应商提出质疑的，应提供质疑书原件。质疑函的递交应当采取当面递交形式，

否则视为未递交。质疑联系人：张顺帆，联系电话：021-63906828\*1123，地址：上海市延安东路 1200 号 11 楼。

33.4 质疑书应当由投标人法定代表人（负责人）或其授权的投标代表签字并加盖投标人单位章，质疑书由授权的投标代表签字的应附投标人法定代表人（负责人）委托授权书。

33.5 投标人对采购人或采购代理机构的答复不满意，或采购人或采购代理机构未在规定的期限作出答复的，可在答复期满后 15 个工作日内，按政府采购法律法规规定及程序，向财政部提出投诉。

33.6 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（负责人）、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。

33.7 采购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。

33.8 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，采购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。

34. 其他规定。

34.1 投标文件的其他规定见投标人须知前附表。

35. 未尽事宜

35.1 其他未尽事宜按政府采购法律法规的规定执行。

36. 文件解释权

36.1 本招标文件的解释权归采购人(或采购代理机构)所有。

### 第三章 评标办法及标准

#### 一、资格审查

采购人或采购代理机构将依据法律法规和招标文件的《投标人须知》、《资格条件响应表》，对投标人进行资格审查。确定符合资格的投标人不少于 3 家的，将组织评标委员会进行评标。

#### 二、投标无效

1、投标文件不符合《资格条件响应表》以及《实质性要求响应表》所列任何情形之一的，将作投标无效处理。

2、单位负责人或法定代表人（负责人）为同一人，或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，参加同一包件或者未划分包件的同一项目投标的，作投标无效处理。

3、除上述以及政府采购法律法规、规章、《投标人须知》所规定的投标无效情形外，投标文件有其他不符合招标文件要求的均作为评标时的考虑因素，而不作投标无效处理。

#### 三、评标方法与程序

##### （一）评标方法

根据《中华人民共和国政府采购法》及政府采购相关规定，结合项目特点，本项目采用“综合评分法”评标，总分为 100 分。

##### （二）评标委员会

1、本项目具体评标事务由评标委员会负责，评标委员会由 5 人组成。采购人或采购代理机构将按照相关规定，从上海市政府采购评审专家库中随机抽取评审专家。

2、评标委员会成员应坚持客观、公正、审慎的原则，依据投标文件对招标文件响应情况、投标文件编制情况等，按照《投标评分细则》逐项进行综合、科学、客观评分。

##### （三）评标程序

本项目评标工作程序如下：

1、符合性审查。评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

2、澄清有关问题。对投标文件中含义不明确或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，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，也不得通过澄清而使进行澄清的投标人在评标中更加有利。

3、比较与评分。评标委员会按招标文件规定的《投标评分细则》，对符合性审查合格的投标文件进行评分。

4、推荐中标候选供应商名单。各评委按照评标办法对每个投标人进行独立评分，再计



算平均分，评标委员会按照每个投标人最终平均得分的高低依次排名，推荐得分最高者为第一中标候选人，依此类推。如果供应商最终得分相同，则按报价由低到高确定排名顺序，如果报价仍相同，则由评标委员会按照少数服从多数原则投票表决。

#### （四）评分细则

本项目具体评分细则如下：

##### 1、投标价格分按照以下方式进行计算：

（1）价格评分：报价分=价格分值×（评标基准价/评审价）

（2）评标基准价：是经符合性审查合格（技术、商务基本符合要求，无重大缺、漏项）满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价。

（3）评审价：投标报价无缺漏项的，投标报价即评审价；投标报价有缺漏项的，且非重要内容缺漏，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。若投标报价内重要内容缺漏，未能实质性响应招标文件的要求，评标委员会应当判为投标无效。

（4）非预留份额专门面向中小企业采购的项目或包件，对小微企业报价给予 10%的扣除，用扣除后的价格参与评审；非预留份额专门面向中小企业采购且接受联合体投标或者允许分包的项目或包件，对于联合协议或者分包意向协议中约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的投标人，给予其 4%的报价扣除，用扣除后的价格参与评审。以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。中小企业投标应提供《中小企业声明函》。

（5）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。

##### 2、投标文件其他评分因素及分值设置等详见《投标评分细则》。



### 投标评分细则

评标内容	评分细则	标准分
报价得分	<p>报价分=价格分值×（评标基准价/评审价）</p> <p>评标基准价为满足招标文件要求且投标报价最低的投标人价格。</p> <p>小型和微型企业报价给予 10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。</p>	30
产品性能指标（技术参数）	<p>“▲” 指标</p> <p>1、不锈钢 SUS304 材料(厚度：1.0、1.2、1.5、2.0mm)检测报告；</p> <p>2、食品接触产品安全认证证书；</p> <p>3、长龙式洗碗机、通道式洗碗机检测报告；</p> <p>4、灭火系统检测报告及消防产品认证证书；</p> <p>5、冷冻库/冷藏库库板等级为 B2 等级,提供检测报告。</p> <p>以上材料或产品根据文件，每提供一项得 2 分，满分 10 分。</p>	10
	<p>一般指标（非“★、▲”指标）</p> <p>根据各投标人对产品采购需求符合程度方面进行评审：投标产品一般技术参数全部满足招标文件要求的得6分。</p> <p>投标产品一般技术参数有 1-3项负偏离的得 4分。</p> <p>投标产品一般技术参数有 4-6项负偏离的得 2分。</p> <p>投标产品一般技术参数超过 7项（含 7项）负偏离的得 0分。</p>	6
	<p>样品为单星盆台，附图纸</p> <p>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、加工工艺等。</p> <p>评分标准：提供的样品外观完好美观、质量及材质优等、加工工艺细致水斗为一次性拉伸成型，无打磨痕迹、技术指标完全</p>	6

	<p>符合采购人需求，得 6 分；</p> <p>提供的样品外观无缺陷、质量及材质较好、加工工艺符合标准、有打磨痕迹、技术指标符合采购人需求，得 4 分；</p> <p>提供的样品外观有瑕疵、质量及材质一般、加工工艺粗、技术指标基本符合采购人需求，得 2 分；</p> <p>提供的样品技术指标大部分不符合采购人需求，得 1 分；</p> <p><b>未提供样品或提供的样品不齐全的，本项得分为 0 分。</b></p>	
<b>需求理解</b>	<p>对各投标人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>投标人服务目标、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6分；</p> <p>投标人服务目标、范围及任务内容一般，重点、难点情况的分析的针对性一般，3分；</p> <p>投标人服务目标、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><b>未提供相关方案的不得分。</b></p>	<b>6</b>
<b>项目进度计划及保证措施、安装方案</b>	<p>对各投标人针对本项目的进度计划及保证措施进行综合评审：</p> <p>有合理的项目进度安排表、工作流程条理清晰、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>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>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><b>未提供相关方案的不得分。</b></p>	<b>3</b>
	<p>根据安装调试方案（包含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）进行评审。</p> <p>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，</p>	<b>6</b>

	<p>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6分；</p> <p>安装调试方案基本完整，具有一定针对性的，得4分；</p> <p>安装调试方案简单粗略的得 2分。</p> <p><b>未提供相关方案的不得分。</b></p>	
<b>设计方案</b>	<p>根据所提供的设备摆放布局设计方案（图纸），包括平面图对各区域进行设备摆放布局设计方案（图纸）以及方案说明的功能适用性、布局科学性进行评审。</p> <p>所提供的设备摆放布局设计方案（图纸）完全满足实际工作需要，工作流程合理、布局科学的，得4分；</p> <p>所提供的设备摆放布局设计方案（图纸）动线存在缺陷、方案描述简略的，得2分；</p> <p>所提供的设备摆放布局设计方案（图纸）动线缺陷严重、方案描述较少的，得1分；</p> <p><b>未提供图纸或方案描述不得分。</b></p>	<b>4</b>
<b>满足项目运营需求的优化服务方案</b>	<p>结合现场实施情况，提供满足项目运营需求的优化服务方案（不限于项目采购需求内所诉的餐厅和厨房区域）。</p> <p>满足大歌剧院后期运营质量目标人群（演员、观众）的休息、社交、餐饮需要的，得10分；</p> <p>基本满足大歌剧院后期运营质量目标人群（演员、观众）的休息、社交、餐饮需要的，得6分；</p> <p>不满足大歌剧院后期运营质量目标人群（演员、观众）的休息、社交、餐饮需要的，得0分；</p>	<b>10</b>
<b>拟派本项目人员情况</b>	<p>根据投标人拟投入的人员情况进行综合评审：</p> <p>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6分；</p> <p>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3分；</p> <p>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>	<b>6</b>
<b>售后服务方案</b>	<p>售后服务响应要求，质保期内的巡检服务过程中对突发事件的应急预案和紧急事件的处置措施情况进行综合评审。</p>	<b>6</b>

	<p>服务内容和故障解决方案全面，质保期内的巡检服务过程中对应急预案和紧急事件的处置措施，得 6 分；</p> <p>服务内容和故障解决方案较为简单，质保期内的巡检服务过程中对应急预案和紧急事件的处置措施，得 3 分；</p> <p>服务内容和故障解决方案、质保期内的巡检服务过程中无法满足项目需求的得 1 分；</p> <p><b>未提供部分突发事件的应急预案和紧急事件的处置措施不得分。</b></p>	
	<p>售后服务评审：提供<b>五星认证证书、客户对售后评价、有固定经营场所（产权证证明或长期租赁合同）</b>每项得 1 分，满分 3 分。<b>未提供相关方案的不得分。</b></p>	3
履约能力	<p>根据各投标人 2022 年 1 月至今类似项目经验情况进行评分（须提供合同复印件等），每提供一个得 1 分，满分 3 分。</p>	3
	<p>所投产品如列入政府采购节能产品（强制采购产品除外）或所投产品如列入政府采购环境标志产品实施品目清单，并提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书的，提供一个的证书得 0.5分，最多的1分。品目清单以最新公布内容为准，投标人须在投标文件中提供相应的证明材料，不提供证明材料则不得分。</p>	1

**注：分值取小数点后两位，最小打分点为 0.1 分。**

#### 第四章 拟签订的合同文本

合同编号：

上海大歌剧院开办项目厨房设备采购货物合同

项目名称：上海大歌剧院开办项目厨房设备采购

发包方：上海歌剧院

承包方：

签订地点：上海浦东新区

## 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-采购人单位邮编]	邮政编码：[合同中心-供应商单位邮编]
电话：[合同中心-采购单位联系人电话]	电话：[合同中心-供应商联系人电话]
传真：[合同中心-采购人单位传真]	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]

依据《中华人民共和国民法典》等相关法律法规之规定，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方就：上海大歌剧院开办项目厨房设备采购有关事项协商一致，同意遵照以下约定履行本合同。

#### 1. 货物名称、型号规格、单位、数量、单价、金额及合同价

1.1 乙方所提供的货物应符合国家的有关规定，货物的名称、型号规格、配置、功能、制造商、产地、单价、数量等信息符合本项目采购需求。

1.2 双方约定含税总价款为人民币[合同中心-合同总价]元，大写：人民币[合同中心-合同总价大写]。与交货有关的所有费用应包含在合同价中，甲方不再另行支付任何费用。

本项目结算原则：合同价款上限包干，按实结算。

1.3 乙方为达到本项目的预估效果，除甲方提供的材料、设备外，乙方按设计效果进行补充的材料、设备需明确各项材料、设备、调试安装等数量费用清单，有关费用已包含在合同总价中。乙方应充分考虑整体完成效果，如由此对承包范围中上海大歌剧院原有土建装饰、安防设施、消防设施等产生的新增或改造工作，包含在本次采购范围内，乙方需自行完成调整和恢复，最终交付成果需保证符合相关技术标准，并通过验收，建安竣工前需要进场的供应商需服从现场总包管理，积极配合。有关费用已包含在合同总价中。乙方进场至项目验收合格之前实际产生的所有能耗费用由乙方承担。

1.4 建安竣工前需要进场时，乙方需服从现场总包管理，由此产生的费用由乙方承担，甲方没有垫付义务；若甲方垫付的，乙方应当收到甲方付款通知的次日及时向甲方支付垫付

款项，每逾期一日应向甲方支付相当于甲方垫付款项万分之三的违约金。

## **2. 交货地点、时间和交货状态**

2.1 交货地点：甲方指定地点，由甲方联系人通知乙方。

2.2 交货时间：**[合同中心-合同有效期]**。

2.3 交货状态：乙方应完成产品供应、安装、调试、验收及移交培训工作。

2.4 进场方式：甲方有权根据现场进度要求乙方一次性供货、安装或分批次进行供货、安装。

## **3. 质量标准和要求**

3.1 乙方所出售标的物的质量标准按照国家标准或行业标准确定。上述标准不一致的，以现行有效的、最高的标准为准。没有国家标准和行业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所出售的标的物还应符合国家和上海市人民政府之有关规定。

3.3 为保证后期正式运营期间的正常使用，货物安装结束后乙方须做好成品保护工作。

## **4. 权利瑕疵担保**

4.1 乙方保证对其出售的标的物享有合法的权利。

4.2 乙方应保证在其出售的标的物上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

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

4.4 如甲方使用该标的物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

## **5. 包装要求**

5.1 乙方所出售的全部货物均应按标准保护措施进行包装，这类包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，以确保货物安全无损地运抵指定现场。

5.2 每一个包装箱内应附一份详细装箱单、质量证书和保修保养证书。

## **6. 验收**

6.1 验收组织责任：甲方指定的大歌剧院板块负责人（以下简称“负责人”）应负责组织本合同项下相关资产的验收工作。

6.2 板块负责人收货后根据货物的技术规格要求和质量标准，对货物安装完成后进行检查验收，如果发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应负责按照各板块负责人的要求采取补足、更换或退货等处理措施，并承担由此发生的一切损失和费用。同时，乙方还需通过工程施工总包及相关主管部门的验收。

6.3 验收材料提交：负责人完成现场验收后，应在规定时间内，通过甲方指定的资产管理信息系统提交完整的验收材料。验收材料应至少包括：资产清单、验收报告（需负责人签字确认）、相关供应商技术文档、合格证明文件等。甲方收到板块负责人确认的验收材料

后，予以审核入库。

## 7. 付款

7.1 本合同以人民币付款。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容：

- (1) 合同签订生效并收到合同价 10%的履约保证金，预付款按合同价的 30%支付；
- (2) 设备安装调试完毕，并经验收合格后，支付至合同总价的 80%；
- (3) 结算审价完毕后支付至审价金额的 97%；待财务决算完成后，支付至决算金额的 100%。

**备注：本项目按实结算，合同价款上限包干。**

根据政府审计或审核后的最终调概结果，甲方对乙方具有追诉权，乙方应予以配合。若甲方支付给乙方的工程款超过政府审计或审核后的最终调概结果中的对应金额的，乙方应当在甲方向其出示相关报告或文件之后 30 日内退回差额部分，逾期退回的，每逾期一日，乙方应当按照应退未退金额的万分之三向甲方支付违约金。

7.2.2 付款条件：

- (1) 本合同付款按照上述付款内容及时间付款。
- (2) 以上付款待财政资金到位且甲方收到乙方提供的合法对应金额发票及合同原件等符合甲方要求的相应付款资料后20个工作日内支付。
- (3) 付款前乙方须提供符合甲方要求的发票，甲方开票信息如下（普票）：

单位全称：上海歌剧院

纳税人识别号：12310000425002618U

开户银行：中国工商银行静安寺支行

开户账号：1001255329226406450

地址：静安区常熟路100弄10号

联系电话：021-62491699

(4) 乙方接收甲方付款账户信息如下：

单位全称：

纳税人识别号：

开户银行：

开户账号：

地址：

联系电话：



(5) 如前述付款日期落入当年十二月份至次年三月份, 则乙方同意, 甲方可在次年四月份审计完成后付款而不视为延迟, 亦不构成违约。

## **8. 伴随服务**

8.1 乙方应提交所提供货物的技术文件, 应包括相应的每一套货物的中文技术文件, 例如: 产品目录、图纸、操作手册、使用说明、维护手册和/或服务指南。这些文件应包装好随同货物一起发运。

8.2 乙方还应提供下列服务:

- (1) 货物的现场安装、调试和启动监督;
- (2) 提供货物组装和维修所需的专用工具和辅助材料;
- (3) 在合同各方商定的一定期限内对所有的货物实施运行监督、维修, 但前提条件是该服务并不能免除乙方在质量保证期内所承担的义务;

(4) 在厂家和/或在项目现场就货物的安装、启动、运营、维护对使用单位操作人员进行培训。

(5) 建安竣工前需要进场时, 乙方需服从现场总包管理, 积极配合。

8.3 乙方人员安全责任: 乙方对其为本合同履行而派遣至现场的所有人员的健康、安全及伤亡事故承担全部责任, 甲方不承担任何责任。乙方应即时处理伤亡事故并承担全部善后、赔偿及政府处罚费用。因乙方人员伤亡导致甲方遭受索赔或损失的, 乙方应全额赔偿。

8.4 伴随服务的费用应包含在合同价中, 甲方不再另行支付。

## **9. 质量保证**

9.1 乙方应保证所供货物是全新的、未使用过的, 并完全符合合同规定的质量、规格和性能的要求。乙方应保证其货物在正确安装、正常使用和保养条件下, 在其使用寿命期内应具有满意的性能。在货物最终交付验收后不少于采购需求文件规定或供应商/乙方承诺的质量保证期限(以两者时间较长的为准), 非因甲方过错导致的货物故障、损坏的, 乙方应免费对货物进行维修、修复; 如因人为原因导致的故障、损坏, 乙方仍应免费进行维修、修复, 但可对更换的零部件收取基础费用; 如因货物设计、工艺或材料的缺陷而产生的故障, 乙方除承担修复责任外, 还应承担相应的赔偿责任。

9.2 在质量保证期内, 如果货物的质量或规格与合同不符, 或证实货物是有缺陷的, 包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等, 甲方根据本合同第11条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

9.3 乙方在约定的时间内未能弥补缺陷, 甲方可采取必要的补救措施, 但其风险和费用将由乙方承担, 甲方根据合同规定对乙方行使的其他权利不受影响。甲方有权在通知乙方相应费用金额后, 直接从乙方的应付未付款项中予以扣除。

## **10. 履约保证金**

在本合同签署之前,乙方应向甲方支付合同价 10%的履约保证金,即人民币\_\_\_\_\_元(转账附录标明项目名称+履约保证金)。履约保证金接收账户信息如下:

单位全称:上海歌剧院

纳税人识别号:12310000425002618U

开户银行:中国工商银行静安寺支行

开户账号:1001255329226406450

地址:静安区常熟路 100 弄 10 号

联系电话:021-62491699

在全部货物按本合同规定验收合格后三十日内,甲方应一次性将履约保证金无息退还乙方。履约保证金退还账户同合同付款乙方接收账户,乙方凭甲方开具的履约保证金收据及验收证明材料办理退还手续。若未完成合同义务或履行不合格且未能纠正的,甲方有权依据合同的约定不予退还履约保证金。

#### **11. 补救措施和索赔**

11.1 如乙方对甲方主张的产品质量缺陷不服,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。

11.2 在检验期和/或质量保证期内,如果乙方对缺陷产品负有责任而甲方提出索赔,乙方应按照甲方主张的下列一种或多种方式解决索赔事宜:

(1) 乙方同意退货并将货款退还给甲方,由此发生的一切费用和损失由乙方承担。

(2) 根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失,经过甲乙双方商定降低货物的价格。

(3) 乙方应在接到甲方通知后七天内负责采用符合合同规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分,其费用由乙方负担。同时,乙方应在约定的质量保证期基础上相应延长修补和/或更换件的质量保证期。

11.3 如果在甲方发出索赔通知后七天内乙方未作答复,上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方索赔通知后七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,甲方有权从应付货款中扣除甲方主张的索赔金额或没收履约保证金,如不足以弥补甲方损失的,甲方有权进一步要求乙方赔偿不足的金額。

11.4 本合同项下甲方损失包括但不限于甲方直接或间接损失、甲方支付的罚金、赔偿金、违约金、诉讼费、仲裁费、律师费、公证费、差旅费等。

#### **12. 误期赔偿**

12.1 除合同第13条规定外,如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务,乙方应按总货款的每日万分之三承担逾期交货之违约金,直至交货或提供服务为止;若乙方逾期超过10天,甲方有权单方解除或终止本合同而不承担任何违约责任,由此给甲方造成的所有

损失概由乙方承担。

### **13. 不可抗力**

13.1 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。

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

13.3 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。合同各方应尽实际可能继续履行合同义务, 并积极寻求采取合理的方案履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

### **14. 争端的解决**

14.1 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。

14.2 协商不成, 任何一方均应向合同履行地浦东新区有管辖权的人民法院提起诉讼解决。

### **15. 违约终止合同**

15.1 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, 并向乙方主张合同总价款的20%作为违约金或没收乙方已交付的履约保证金; 违约金或履约保证金不足以弥补甲方损失的, 乙方应当补足。

- (1) 如果乙方未能在合同规定的限期或甲方同意延长的限期内提供部分或全部货物。
- (2) 如果乙方未能履行合同规定的其它任何义务。

15.2 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法》之规定由有关部门追究其法律责任。

### **16. 履约延误**

16.1 乙方应按照合同规定的时间、地点交货和提供服务。

16.2 如乙方无正当理由而拖延交货, 除按本合同第12条、第15条应向甲方支付违约金、承担违约导致合同终止的法律后果外, 如前述违约金不足以弥补甲方损失的, 乙方应当补足。

16.3 在履行合同过程中, 如果乙方可能遇到妨碍按时交货和提供服务的情况时, 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, 并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

### **17. 破产终止合同**

17.1 如果乙方破产或丧失清偿能力, 甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同

并对乙方不作任何补偿。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。

## **18. 合同转让和分包**

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让和分包或全部转让和分包其应履行的合同义务。

## **19. 合同生效**

19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19.2 本合同壹式肆份，双方各执贰份，具有同等法律效力。

## **20. 保密义务**

20.1 乙方及其项目参加人员应对在合同履行过程中了解到的涉及甲方技术信息、经验信息、商业秘密以及其他尚未公开的有关信息、资料负有保密义务，并采取相应的保密措施。乙方应承担的保密义务包括但不限于：

（1）未经甲方书面同意，不得将上述信息、资料披露给任何第三人；

（2）不得将上述信息、资料用于本合同以外的其他目的；

（3）在本合同终止或解除后或按甲方要求，及时将上述信息、资料返还甲方或按甲方要求作适当处理。

如乙方违反上述保密义务，应承担违约责任并赔偿甲方所有损失，包括但不限于直接损失、律师费、公证费、差旅费、诉讼费等。

20.2 本合同项下的保密义务至相关商业秘密信息、资料正式向社会公开之日或甲方书面解除乙方本合同项下保密义务之日起终止。

20.3 本条约定在本合同终止后仍然继续有效，且不受合同解除、终止或无效的影响。

## **21. 组成本合同的有关文件**

21.1 组成本合同的文件包括：合同附件、乙方承诺函（如有）等。

21.2 本合同附件与合同具有同等效力。

21.3 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。

## **22. 合同修改**

22.1 除了双方签署书面修改合同，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。

22.2 如有未尽事宜，双方可经协商一致签订补充协议，补充协议与本合同具有同等效力。

## **[合同中心-补充条款列表]**

附件 1：廉洁协议

附件 2：廉洁承诺书

附件 3：中标通知书

附件 4：乙方承诺函（如有）

附件 5：合同清单

（以下无正文）

**签约各方：**

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

日期：

日期：

合同签订点：网上签约

## 附件 1：廉洁协议

### 廉洁协议

甲方（甲方）：**[合同中心-采购单位名称\_1]**

承包人（乙方）：**[合同中心-供应商名称\_1]**

为了在项目建设中防止各种不正当行为的发生，促进本项目的党风廉政建设，根据国家有关工程承发包和廉政建设的各项规定，特订立如下协议：

一、甲乙双方应当共同自觉遵守国家关于党风廉政建设的各项规定和关于建设项目承发包的各项规定。

二、甲方及其工作人员应做到：

（一）甲方工作人员（含家属、子女，下同）不得以任何形式向乙方索要赞助和收受回扣等好处费。

（二）甲方工作人员应当保持与乙方的正常业务交往，不得接受乙方的礼金、有价证券和贵重物品，不得向乙方索要（或接受）通讯工具、交通工具、家电及高档办公用品，不得在乙方报销任何应由单位或个人支付的费用。

（三）甲方工作人员不得参加可能影响公正执行公务的宴请和高消费的娱乐活动。

（四）甲方工作人员不得要求或者接受乙方为其住房装修、婚丧嫁娶、家属和子女的工作安排，以及出国出境提供方便。

（五）甲方工作人员不得以考察、参观等名义参加乙方安排的国内外旅游活动。

（六）甲方工作人员不得向乙方介绍家属或亲友从事与甲方项目有关材料设备供应、工程分包等经济活动。

三、乙方及其工作人员应当做到：

（一）乙方应当通过正常途径开展相关业务工作，不得为获取某些不正当利益而向甲方工作人员（含家属、子女，下同）赠送礼金、有价证券和贵重物品等。

（二）乙方工作人员不得为谋取私利擅自与甲方工作人员就项目承包、项目费用、材料设备供应、工程量变动、工程验收、工程质量问题处理等进行私下商谈或者达成默契。

（三）乙方不得以洽谈业务、签订经济协议等为借口，邀请甲方工作人员外出旅游或进入营业性高档娱乐场所。

（四）乙方不得为甲方单位和个人购置或者提供通讯工具、交通工具、家电及高档办公用品等物品。

四、乙方如发现甲方及其工作人员有违反上述协议者，应当向甲方领导或者甲方上级单位举报，甲方不得找任何借口对乙方进行报复或刁难、延误工作。

五、甲方发现乙方有违反本协议或者采用不正当的手段贿赂甲方工作人员，甲方应向乙方上级领导或有关部门举报，由此给甲方单位造成的损失均由乙方承担。

六、本协议作为合同的附件，经协议双方签署后立即生效。

七、本协议壹式肆份。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

日期：

日期：

## 附件 2：廉洁承诺书

### 廉洁承诺书

致：上海歌剧院

为加强商务活动中的廉政建设，防止发生各类商业贿赂行为，以及各种谋取不正当利益的违纪违法行为，保障公平、顺畅的商业秩序，根据国家相关法律法规，特签订如下《廉洁承诺书》。

一、我单位承诺在与贵单位的商务往来活动中，遵循自愿、公平、等价有偿、诚实信用原则，不会为获取不正当利益，损害国家、集体和贵单位利益。

二、我单位保证与贵单位保持正常的业务往来，按照国家法律法规的相关规定和程序开展业务活动。

1. 不得以任何理由或任何形式向贵单位工作人员（含配偶、子女及其他特定关系人，下同）提供或赠送礼金、有价证券、贵重礼品及回扣、好处费、感谢费等。

2. 不得以任何理由或任何形式为贵单位工作人员报销或代为支付应由贵单位人员个人支付的费用。

3. 不得以任何理由或任何形式邀请贵单位工作人员参加有可能影响廉洁、公正的宴请、健身、旅游、娱乐活动。

4. 不为贵单位工作人员、单位购置或者提供通信工具、交通工具、家用电器、高档办公用品等物品。

5. 不接受或暗示为贵单位工作人员装修住房、婚丧嫁娶、家属子女的工作安排以及出国（境）等提供方便。

6. 不承诺事后给予贵单位工作人员利益。

7. 不得将钱款汇入贵单位工作人员个人银行账户，不发生任何不正当经济往来。

8. 不以其他手段为贵单位工作人员、单位提供其他不正当利益。

三、我单位同意，如违反以上约定，贵单位有权终止合同，立即停止一切业务往来，二年后方可获得参与贵单位业务的资格；若因此给贵单位造成经济损失的，我单位同意予以赔偿。

四、本承诺书作为合同协议的附件，经协议双方签署后立即生效，并与合同文本具有同样的法律效力。

五、本承诺书壹式肆份。

承诺方（盖章）：



日期:

## 第五章 投标文件组成

### 第一部分 商务部分

#### 一、投标函；

附件 1—1 法定代表人（负责人）资格证明书；

附件 1—2 法定代表人（负责人）授权委托书。

#### 二、开标一览表；

#### 三、投标报价明细表；

#### 四、资格条件响应表；

#### 五、实质性要求响应表；

#### 六、供应商的资格证明材料；

(一) 供应商基本情况表(附件 6—1)；

(二) 参加政府采购活动的供应商应当具备《政府采购法》第二十二条第一款规定的条件，提供下列材料：

附件 6—2—1 法人或者其他组织的营业执照副本复印件或自然人的身份证明复印件；

附件 6—2—2 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函；

附件 6—2—3 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料(由供应商根据项目需求提供说明材料)；

附件 6—2—4 参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；

附件 6—2—5 无不良信用记录承诺函。

(三) 符合招标文件要求的供应商特定资格条件的证明材料；

附件 6—3 符合招标文件要求的供应商特定资格条件的证明材料。

七、提供符合政府采购政策的证明材料；

附件 7—1 中小企业声明函；

附件 7—2 残疾人福利性单位声明函。

八、投标人须知前附表要求的其他投标资料；

九、供应商认为需提供的其他资料。

## 第二部分 技术部分

- 一、“★”条款汇总表；
- 二、技术响应与偏离表；
- 三、需求理解；
- 四、产品选型说明（包括但不限于货物说明一览表、货物的详细技术参数（包括规格、型号、品牌、技术参数等）及性能详细说明）；
- 五、投标产品证明资料；
- 六、项目进度计划及保证措施、安装方案；
- 七、设计方案；
- 八、满足项目运营需求的优化服务方案；
- 九、项目组人员清单；
- 十、本项目人员配置情况；
- 十一、售后服务方案、厂家针对本项目的授权书及质保承诺书；
- 十二、投标人综合实力证明文件；
- 十三、2022 年 1 月以来类似业绩证明；
- 十四、强制性产品认证证书、各项检测报告等；
- 十五、如列入政府采购节能产品（强制采购产品除外）或所投产品如列入政府采购环境标志产品实施品目清单，提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书；
- 十六、按照本招标文件要求提供的其他技术性资料以及投标人需要说明的其他事项。

### 第三部分 样品部分

样品要求：按照第六章 项目采购需求规定。

## 政府采购投标文件

(商务部分)

项目名称：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

投标人名称：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 一、投标函

### 投标函

致\_\_\_\_\_ (采购人或采购代理机构):

根据\_\_\_\_\_ (项目名称) (项目编号: \_\_\_\_\_) 的投标邀请, \_\_\_\_\_ (姓名、职务) 代表投标人\_\_\_\_\_ (投标人名称、地址) 参加本项目招标的有关活动。据此函, 作如下承诺:

1. 同意在本项目招标文件中规定的开标日起 90 天遵守本投标文件中的承诺, 且在期满之前均具有约束力。

2. 具备政府采购相关法律法规规定的参加政府采购活动的供应商应当具备的条件:

(1) 具有独立承担民事责任的能力;

(2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;

(3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力;

(4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;

(5) 参加此项采购活动前 3 年内, 在经营活动中没有重大违法记录。

3. 具备本项目招标文件中规定的其他资格条件。

4. 提供投标人须知规定的全部投标文件, 包括投标文件正本壹份, 副本肆份, 电子文档壹份, 开标一览表壹份。

5. 已详细审阅全部招标文件(包括招标文件澄清函), 理解投标人须知的所有条款。

6. 完全理解贵方“最低报价不能作为中标的保证”的规定。

7. 接受招标文件中全部合同条款, 且无任何异议; 保证忠实地执行双方所签订的合同, 并承担合同规定的责任和义务。

8. 完全满足和响应招标文件中的各项商务和技术要求, 若有偏差, 已在投标文件中明确说明。

9. 如果在开标后规定的投标有效期内撤回投标, 贵方可不予退还我方的投标保证金。

10. 愿意提供任何与投标有关的数据、情况和技术资料等。

11. 我方已详细审核全部投标文件、参考资料及有关附件, 确认无误。

12. 对本次招标内容及与本项目有关的知识产权、技术资料、商业秘密及相关信息保密。

13. 与采购人和采购代理机构无任何的隶属关系或者其他利害关系。

附件 1—1: 法定代表人(负责人)资格证明书

附件 1—2：法定代表人（负责人）授权委托书

投标人名称：\_\_\_\_\_ 投标人公章：\_\_\_\_\_

投标人地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_ 传真：\_\_\_\_\_

法定代表人（负责人）或其授权代表(签字或签章)：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_



## 附件 1—1 法定代表人（负责人）资格证明书

### 法定代表人（负责人）资格证明书

投 标 人：\_\_\_\_\_

单位性质：\_\_\_\_\_

地 址：\_\_\_\_\_

成立时间：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

经营期限：\_\_\_\_\_

姓 名：\_\_\_\_\_性 别：\_\_\_\_\_

年 龄：\_\_\_\_\_职 务：\_\_\_\_\_

系\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人（负责人）。

特此证明。

投标人：\_\_\_\_\_（单位公章）

日期： 年 月 日

法定代表人（负责人）身份证明  
（身份证正反面）

附件 1—2 法定代表人（负责人）授权委托书

法定代表人（负责人）授权委托书

\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人（负责人）\_\_\_\_\_（姓名、职务）授权\_\_\_\_\_（法定代表人（负责人）授权代表姓名、职务）为本公司的法定代表人（负责人）授权代表，就\_\_\_\_\_（项目名称）投标及相关事务代表本公司处理与之有关的一切事务。

委托期限：\_\_\_\_\_。

法定代表人（负责人）授权代表无转委托权。

本授权书于\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日签字生效，特此声明。

法定代表人（负责人）授权代表身份证明  
（身份证正反面）

投标人名称（公章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（负责人）（签字或签章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（负责人）授权代表（签字或签章）：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 二、开标一览表

### 开标一览表

项目名称：

项目编号：

#### 上海大歌剧院开办项目厨房设备采购包 1

交付期	质保期	项目负责人姓名及联系方式	备注	含税投标总价 大写 (元)	含税投标总价小写 (总价、元)

注：本项目投标总价包括完成本项目的一切费用。

#### 承诺：

- 1、本单位将按招标文件要求提供相关材料，且承诺所提供的所有材料真实、有效，所提供的投标报价将不会影响产品质量和诚信履约。
- 2、本单位报价明显低于市场价的情况下将在技术标中提供相关证明材料。
- 3、如有需要，本单位将在评标委员会允许的合理时间内提供书面说明。
- 4、如不能证明其报价合理性或存有虚假材料，本单位将承担对招标文件响应不全、投标无效的责任及其它一切法律风险。

投标人名称(公章)：\_\_\_\_\_

法定代表人（负责人）或其授权代表（签字或签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

### 三、投标报价明细表

投标报价明细报价表

项目名称：

项目编号：

单位：元

序号	项目名称	合价	备注
1	厨房设备（固定设备）		
2	厨房设备（移动设备）		
3	厨房通风系统		
4	厨房运维系统		
5	厨房明厨亮灶系统		
投标总价（大写）：			
投标总价（小写）：			

注：

- 1、如果按单价计算的结果与总价不一致，以单价为准修正总价。
- 2、没有可填写的内容填无。
- 3、明显低于其他报价且证明不全，投标人将承担对招标文件响应不全或投标无效的风险。
- 4、如本表格不能如实反映项目报价内容，投标人可按此表格格式自行制表填写。
- 5、各项投标价均已包含产品费用、运输费、安装费、现场配合费、措施费等交付使用前的一切费用。
- 6、含税投标总价与《开标一览表》中的含税投标总价一致。
- 7、单位为“元”，并保留 2 位小数。

投标人名称(公章)：\_\_\_\_\_

法定代表人（负责人）或其授权代表（签字或签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

### 1、厨房设备（固定设备）

序号	产品名称	品牌	型号规格	制造商	产地	数量	单位	单价(元)	合价(元)	备注
地下一层										
中餐热厨区										
1	鼓风 30"双眼大锅灶					1	台			
2	单眼矮仔炉					1	台			
3	鼓风双炒双尾炒炉					4	台			
4	燃气三门蒸柜					1	台			
5	UV 油网烟罩连送新风					2	组			
6	灭火系统					2	组			
7	双大星盆台					1	个			
8	六眼煲仔炉					1	台			
9	单星盆台					1	个			
西餐热厨区										
10	四头燃气煲仔炉连柜座					1	台			
11	双缸双筛燃气炸炉连柜座					1	台			
12	燃气 1/3 坑扒炉连柜座					1	台			
13	单星盆台					1	个			
14	UV 油网烟罩连送新风					1	组			
15	灭火系统					1	组			
准备间										
16	单星盆台					1	个			
17	传送带					1	组			
冷菜间										
18	双星洗手盆					1	个			
19	双星盆台					1	个			
洗锅区										
20	双大星盆台					1	个			
蒸饭间										
21	96kg 燃气蒸饭柜					3	台			
22	可倾式夹层锅					1	台			
23	集气罩					1	组			
24	灭火系统					1	组			
25	单大星盆连工作台					1	个			
面点间										
26	双星盆台					1	个			
27	UV 油网烟罩					1	组			
28	灭火系统					1	组			
粗加工										
29	浸泡池					4	个			
30	双大星盆台					3	个			
库房										
31	冷藏库					1	套			
32	冷冻库					1	套			
33	湿垃圾库					1	套			
其他										
34	拖把池连架					1	个			

地下二层										
明档										
35	UV 油网烟罩连送新风					1	组			
36	灭火系统					1	组			
37	单星盆连工作台柜					1	个			
备餐间										
38	双星洗手盆					2	个			
洗碗间										
39	传送带					1	组			
40	残菜回收水槽					1	个			
41	浸泡池					1	个			
42	长龙式洗碗机 (核心产品)					1	台			
43	集气罩					1	组			
44	浸泡池					1	个			
45	双大星盆台					1	个			
四层										
热厨区										
46	UV 油网烟罩连送新风					1	组			
47	UV 油网烟罩连送新风					1	组			
48	灭火系统					2	组			
49	单大星盆连工作台					1	个			
粗加工										
50	双大星盆台					2	个			
洗碗间										
51	双星污碟台					1	个			
52	通道式洗碗机 (核心产品)					1	台			
53	集气罩					1	组			
54	传送带					1	组			
冷菜间										
55	双星洗手盆					1	个			
56	单星盆台					1	个			
面档										
57	单星盆台					1	个			
58	UV 油网烟罩					1	组			
59	灭火系统					1	组			
合计										

## 2、厨房设备（移动设备）

序号	产品名称	品牌	型号规格	制造商	产地	数量	单位	单价(元)	合价(元)	备注
地下一层										
中餐热厨区										
1	炉灶拼台					1	个			
2	双向移门调 理台柜					3	个			
3	双层台上架					6	个			
4	平台雪柜					3	台			
5	靠墙工作台 连下一层					1	个			
6	四门冰箱					1	台			
7	四层沥水层 架					2	个			
西餐热厨区										
8	工作台连柜 座					2	个			
9	二十盘万能 蒸烤箱					2	台			
10	平台雪柜					3	台			
11	双层台上架					3	个			
12	四层沥水层 架					3	个			
准备间										
13	工作台连下 一层					2	个			
14	双向移门调 理台柜					2	个			
15	单门宴会保 温车					3	个			
16	单门宴会冷 藏车					1	个			
冷菜间										
17	平台雪柜					1	台			
18	双层挂墙架					2	个			
19	制冰机					1	台			
20	净水器					2	个			
21	四门冰箱					1	台			
22	四层满板货 架					1	个			
23	平台雪柜					1	台			
24	靠墙移门调 理台柜					1	个			
洗锅区										
25	挂墙锅架					2	个			
26	靠墙工作台 连下一层					1	个			
27	开水器连底 座					1	台			
28	热风循环消 毒柜					2	台			

29	四层沥水层架					2	个			
蒸饭间										
30	机械式洗米机					1	个			
31	四层沥水层架					2	个			
32	接水盘					1	个			
面点间										
33	搅拌机					1	台			
34	和面机					1	台			
35	压面机					1	台			
36	木面工作台					2	个			
37	面粉车					2	个			
38	电饼铛					2	台			
39	三层六盘烤箱（配喷雾）					1	台			
40	醒发箱					1	台			
41	糕饼车					2	个			
42	四门冰箱					2	台			
43	酥皮机					1	台			
粗加工										
44	工作台连下一层					2	个			
45	砧板架					2	个			
46	土豆去皮机					1	台			
47	食物切碎机					1	台			
48	多功能切菜机					1	台			
49	带骨切丁机					1	台			
50	肉丝肉片机					1	台			
51	四门冰箱					4	台			
52	四层沥水层架					2	个			
53	双通双门推入式雪柜					2	台			
54	Z型份盆车					6	个			
55	砧板工作台连下一层					2	个			
56	刀具消毒柜					2	个			
库房										
57	平板车					4	个			
58	置米架					6	个			
59	四层满板货架					12	个			
60	四层冲孔货架					19	个			
61	电子秤					1	个			
其他										
62	风幕机					7	个			
63	灭蝇灯					7	个			



64	紫外线消毒灯					3	个			
65	300KG 餐梯					1	台			
66	冲地龙头					6	个			
67	封墙板					1	项			
68	中央净水器					1	台			
地下二层										
明档										
69	电铁板烧					1	台			
70	四头电磁炉连柜座					2	台			
71	双缸双筛电炸炉连柜座					1	台			
72	电煮面炉连柜座					1	台			
73	工作台连柜座					1	个			
74	电磁单头高背矮汤炉					1	台			
75	平台雪柜					3	台			
76	嵌入式黑玻璃保温板					3	个			
77	玻璃罩					5	组			
78	保温灯					4	个			
79	多孔式保温汤池					1	个			
备餐间										
80	立式移门储藏柜					4	个			
81	留样冰箱					1	台			
82	四盆保温台柜					5	个			
83	保温饭汤车					2	个			
84	工作台连下一层					1	个			
85	工作台连下一层					1	个			
86	异型工作台连下一层					1	个			
87	玻璃罩					4	组			
88	保温灯					6	个			
89	玻璃罩					2	组			
90	单门宴会保温车					2	个			
91	升降式托盘车					2	个			
洗碗间										
92	小件投掷柜					6	个			
93	餐厨垃圾处理					1	台			
94	热风循环消毒柜					2	台			
95	靠墙工作台连下一层					2	个			

96	餐具运输车					2	个			
其他										
97	风幕机					6	个			
98	灭蝇灯					1	个			
99	紫外线消毒灯					8	个			
100	不锈钢餐盘滑道					1	组			
101	冷藏展示柜					2	台			
102	结算系统					2	台			
103	冲地龙头					2	个			
四层										
热厨区										
104	电磁双门蒸饭柜					1	台			
105	电磁单头高背矮汤炉					1	台			
106	电磁单头单尾小炒炉					2	台			
107	电磁单头大锅炉					1	台			
108	电 1/3 坑扒炉连柜座					1	台			
109	双缸双筛电炸炉连柜座					1	台			
110	四头电磁炉连柜座					1	台			
111	工作台连柜座					3	个			
112	十盘万能蒸烤箱					1	台			
113	烤箱支架					1	个			
114	Z 型份盆车					1	个			
115	平台雪柜					5	台			
116	双层台上架					3	个			
117	四层沥水层架					3	个			
118	四门冰箱					1	台			
119	靠墙移门调理台柜					1	台			
120	三层餐车					2	个			
121	单门宴会保温车					1	个			
粗加工										
122	靠墙工作台连下一层					1	个			
123	切片机					1	台			
124	绞肉机					1	台			
125	单层挂墙架					2	个			
126	单层挂墙架					1	个			
127	工作台连下一层					2	个			
128	砧板架					1	个			

129	四门冰箱					2	台			
130	四层沥水层架					2	个			
库房										
131	平板车					1	个			
132	置米架					1	个			
133	四层满板货架					1	个			
洗碗间										
134	花洒龙头					1	个			
135	洁碟台					1	个			
136	热风循环消毒柜					1	台			
137	立式移门储藏柜					2	个			
138	餐盘回收车					2	个			
139	小件投掷柜					4	个			
冷菜间										
140	平台雪柜					1	台			
141	开口柜					2	个			
142	双层挂墙架					2	个			
143	靠墙移门调理台柜					1	个			
144	制冰机					1	台			
145	净水器					2	个			
面档										
146	留样冰箱					1	台			
147	平台雪柜					1	台			
148	电磁单头矮汤炉					1	台			
149	电煮面炉连柜座					1	台			
150	工作台连柜座					3	个			
151	四盆保温台柜					1	个			
152	玻璃罩					1	组			
153	四头电磁炉连柜座					1	台			
其他										
154	风幕机					10	个			
155	灭蝇灯					4	个			
156	紫外线消毒灯					4	个			
157	冲地龙头					2	个			
合计										

### 3、厨房通风系统

序号	产品名称	品牌	型号规格	制造商	产地	数量	单位	单价 (元)	合价(元)	备注
地下一层排风										
中餐区排风										
1	不锈钢风管					14.5 6	平方 米			
2	不锈钢法兰					16.0 0	付			
西餐区排风										
3	不锈钢风管					20.5 2	平方 米			
4	不锈钢法兰					20.0 0	付			
蒸饭间排风										
5	不锈钢风管					9.36	平方 米			
6	不锈钢法兰					14.0 0	付			
地下二层排风										
明档区排风										
7	不锈钢风管					15.6 0	平方 米			
8	不锈钢法兰					22.0 0	付			
洗碗间排风										
9	不锈钢风管					10.8 0	平方 米			
10	不锈钢法兰					12.0 0	付			
地下一层新风										
11	不锈钢风管					39.0 0	平方 米			
12	不锈钢法兰					34.0 0	付			
13	散流器					13.0 0	只			
地下二层新风										
14	不锈钢风管					20.8 0	平方 米			
15	不锈钢法兰					22.0 0	付			
16	散流器					4.00	只			
四层排风										
17	不锈钢风管					17.5 0	平方 米			
18	不锈钢法兰					16.0 0	付			

四层新风										
19	不锈钢风管					18.2 0	平方 米			
20	不锈钢法兰					22.0 0	付			
21	散流器					8.00	只			
五层排风										
22	不锈钢风管					56.0 0	平方 米			
23	不锈钢法兰					68.0 0	付			
24	调节阀					2.00	只			
25	轴流风机					1.00	只			
26	吊杆					20.0 0	支			
27	管道附件					3.00	套			
合计										

4、厨房运维系统

序号	产品名称	品牌	型号规格	制造商	产地	数量	单位	单价(元)	合价(元)	备注
1	不锈钢份数盆					50	只			
2	不锈钢份数盆					50	只			
3	不锈钢份数盆					50	只			
4	不锈钢份数盆					40	只			
5	不锈钢份数盆					40	只			
6	不锈钢份数盆					40	只			
7	分色圆砧板					10	块			
8	分色圆砧板					5	块			
9	分色圆砧板					2	块			
10	分色方砧板					6	块			
11	分色方砧板					4	块			
12	分色方砧板					4	块			
13	防滑全钢抛光 苏壳					20	只			
14	直身水勺					8	只			
15	手工炸篱					20	只			
16	钢油隔					12	只			
17	手铲					15	只			
18	不锈钢份数盆 盖					150	只			
19	不锈钢份数盆 盖					120	只			
20	布式隔油篱					12	只			
21	不锈钢漏勺					40	只			
22	鼓式油盆					20	只			
23	钢腰斗					12	只			
24	8 头调味盒					4	只			
25	6 头调味盒					4	只			
26	不锈钢四方储 物桶					12	只			
27	手打铁锅					4	只			
28	手打铁锅					10	只			
29	手打铁锅					12	只			
30	不锈钢双层保 温桶					12	只			
31	不锈钢马斗					200	只			
32	不锈钢马盘					100	只			
33	精制不锈钢砧 板围					6	只			
34	不锈钢桶					5	只			
35	不锈钢桶					8	只			
36	不锈钢桶					20	只			
37	不锈钢桶					16	只			
38	陈枝记九江刀					15	把			
39	1 号批刀					15	把			
40	1 号批刀					15	把			
41	1 号批刀					15	把			
42	1 号桑刀					15	把			

43	水果刀					5	把			
44	长柄吧勺					10	只			
45	不锈钢斗盆					50	只			
46	机制方盘					80	只			
47	机制方盘					60	只			
48	冰箱温度计					48	只			
49	3 速吹干机					10	只			
50	乐扣留样盒					120	只			
51	刮皮刀					20	把			
52	鱼鳞刮刀					10	把			
53	出口庄锅刷					20	只			
54	不锈钢开听器					12	只			
55	厨房多用剪					20	把			
56	铁柄不粘锅					6	只			
57	铝合金不粘烤盘					20	只			
58	面棍					20	根			
59	计时器					10	只			
60	下面用长竹筷					10	把			
61	测温计					5	只			
62	塑料饭勺					20	只			
63	不锈钢冰铲					3	只			
64	磨刀石					10	块			
65	不锈钢筷子桶					20	只			
66	不锈钢吸管桶					5	只			
67	塑料扎壶					20	只			
68	塑料扎壶					20	只			
69	不锈钢奶茶保温桶					3	只			
70	8 层不锈钢蒸笼架					2	套			
71	不锈钢蒸笼					25	只			
72	硅胶垫					50	只			
73	不锈钢笼垫					50	只			
74	周转箱					50	只			
75	周转箱					50	只			
76	不锈钢笼盖					6	只			
77	分色菜筐					20	只			
78	分色菜筐					40	只			
79	分色菜筐					40	只			
80	长柄汤勺					10	只			
81	不锈钢梅花夹					30	只			
82	鱼铲					12	只			
83	打蛋器					4	只			
84	打蛋器					6	只			
85	气压式喷壶					5	只			
86	洗碗手套					50	付			
87	直型羊毛刷					12	只			
88	周转箱盖					30	只			
89	侧轮垃圾桶					12	只			

90	圆形提桶					10	只			
91	克秤					6	台			
92	台秤					6	台			
93	不锈钢面盆					10	只			
94	不锈钢面盆					10	只			
95	调味壶					30	只			
96	调味盒					30	只			
97	工作服					12	套			
98	服务员					12	套			
99	厨房工作服					220	套			
100	分色纤维清洁布					200	块			
101	大堂尘推连杆					12	只			
102	长柄水勺					8	只			
103	胶条推水器					10	只			
104	小方篮					50	只			
105	不锈钢面盆					10	只			
106	不锈钢面盆					10	只			
107	塑料杯格					50	只			
108	果汁杯					350	只			
109	1 米线					22	只			
110	不锈钢苏壳					15	只			
111	不锈钢苏壳					10	只			
112	百利科柠不锈钢保养剂					6	只			
113	带盖刀箱					5	只			
114	12 英寸厨房刀					2	只			
115	塑柄厨刀					4	只			
116	套头防水围裙					20	只			
117	单面胶粒防滑沙手套					100	只			
118	银色隔热烤箱手套					10	只			
119	灭火毯					4	只			
120	便当盒					50	只			
121	保鲜盒					80	只			
122	保鲜盒					80	只			
123	保鲜盒					80	只			
124	保鲜盒					80	只			
125	保鲜盒					80	只			
126	11 寸展示盘					60	只			
127	7.5 寸骨碟					160	只			
128	汉斯碗					160	只			
129	汤勺					160	只			
130	味碟					120	只			
131	毛巾碟					80	只			
132	茶杯					120	只			
133	烟缸					15	只			
134	红葡杯					60	只			
135	300ml 红酒分酒器					18	只			



136	100ml 白酒分酒器					40	只			
137	16 寸神边旋涡长方盘					4	只			
138	12 寸神边旋涡正方盘					4	只			
139	10 寸飞碟汤盘					4	只			
140	8.5 寸星星浅碗					4	只			
141	3 号福禄组合					44	只			
142	10 寸垂边保温盘					4	只			
143	10 寸垂边保温炉					4	只			
144	快速醒酒器					4	只			
145	手工 10 寸高脚斗笠碗 砂金 银					4	只			
146	手工 8 寸高脚斗笠碗 砂金 银					4	只			
147	12 寸直边圆盘					4	只			
148	7.5 寸金钵高脚碗					4	只			
149	10.5 寸旦形尊雅斜口碗					4	只			
150	14 寸长方石纹盘 黑					4	只			
151	15.5 寸美满长条盘					4	只			
152	10 寸直边圆盘					4	只			
153	12.5 寸长方烧腊盘					4	只			
154	12.5 寸长方烧腊炉					4	只			
155	12 寸荷叶干冰盘 黑					4	只			
156	9 寸茶盘 砂金 银					4	只			
157	12 寸亚光黑圆盘 中间白					4	只			
158	玻璃位上果盘连盖					40	只			
159	2202 经典圆形铁板 标配					4	只			
160	10 寸竹雅汤盅盖 白					4	只			
161	10 寸竹雅汤盅身 白					4	只			
162	10 寸竹雅汤盅底碟 白					4	只			
163	5 寸泰式翅盅盖					40	只			
164	5 寸泰式翅盅身					40	只			
165	5 寸泰式翅盅炉					40	只			

166	欧式翅盅盖 白					40	只			
167	欧式翅盅身 白					40	只			
168	欧式翅盅底碟 白					40	只			
169	1881 可叠拌饭 石碗					4	只			
170	配套竹托					4	只			
171	1257 迷你石碗					40	只			
172	配套竹垫					40	只			
173	10.75 寸节奏 汤盘					4	只			
174	18 寸吉祥旦形 盘 高白					4	只			
175	18 寸吉祥旦形 炉 素青					4	只			
176	16 寸吉祥旦形 盘 高白					4	只			
177	16 寸吉祥旦形 炉 素青					4	只			
178	9.5 寸加热汤 盘连盖					4	只			
179	28cm 直身黑砂 锅					4	只			
180	木座					4	只			
181	木筷子 金头					40	只			
182	木筷子 银头					40	只			
183	长方三格竹托 深色					4	只			
184	13.5 寸三叶连 碟					4	只			
185	不锈钢主餐刀					20	把			
186	不锈钢主餐叉					20	把			
187	不锈钢两齿水 果叉					40	把			
188	黑+哑光金圆 勺					40	只			
189	10 寸猫眼圆平 板					4	只			
190	恐龙蛋碗					4	只			
191	玻璃果汁壶					4	只			
192	圆托盘					4	只			
193	方托盘					40	只			
194	水晶垫					40	只			
195	大号弯把汤勺					6	只			
196	玻璃转台					3	只			
197	包房布草					6	块			
198	小瓷勺					480	只			
199	饭碗/粥碗					480	只			
200	平圆盘					480	只			
201	平圆盘					720	只			
202	双耳汤盅连底 碟					120	只			

203	奶盅					12	只			
204	咖啡杯连碟 (或马克杯)					360	只			
205	果汁杯					480	只			
206	汤煲					2	只			
207	方形不锈钢布 菲餐炉					12	只			
208	方形布菲瓷内 胆					12	只			
209	甜品叉/水果 叉					120	只			
210	甜品勺/咖啡 勺					120	只			
211	主餐刀					120	把			
212	主餐叉					120	把			
213	主餐勺					120	把			
214	自助餐公用更					12	只			
215	冷菜夹(有齿 夹)					18	只			
216	蛋糕夹(平头 夹)					12	只			
217	菜夹盘					24	只			
218	纸巾架					24	只			
219	自助餐台夹 (放菜肴品 名)					72	只			
220	纸巾架套装					12	只			
221	石板高低架子					4	只			
222	抽屉架子					4	只			
223	方形三孔调料 架子					2	只			
224	平底锅					7	只			
225	不规则纹理方 形架子					2	只			
226	不规则纹理方 形架子					2	只			
227	不规则纹理方 形架子					2	只			
228	长方形铸铁锅					14	只			
229	单柄不锈钢汁 锅					10	只			
230	三层点心架子					4	只			
231	不锈钢果盘 A					2	只			
232	3 号锤点不锈 钢盘					2	只			
233	木架铸铁锅三 件套					1	组			
234	一层方形架子					7	只			
235	三层方形架子					7	只			
236	四层方形架子					7	只			

237	五层方形架子					7	只			
238	八层方形架子					7	只			
239	不锈钢套装架子					4	只			
240	树叶形不锈钢盘					2	只			
241	长方形不锈钢盘					2	只			
242	不锈钢面包盘					2	只			
243	四层镂空高低架子					1	只			
244	四层镂空高低架子					1	只			
245	四层镂空高低架子					1	只			
246	四层镂空高低架子					1	只			
247	六盒调味盒					4	只			
248	四格调味盒					4	只			
249	圈形不锈钢架子					7	只			
合计										

### 5、厨房明厨亮灶系统

序号	产品名称	品牌	型号规格	制造商	产地	数量	单位	单价(元)	合价(元)	备注
1	高清网络半球摄像机					2	台			
2	42 寸电视机					2	台			
3	录像存储服务器					2	套			
4	高清解码器					2	套			
5	接入交换机					2	项			
6	辅材配件					1	项			
合计										

#### 四、资格条件响应表

##### 资格条件响应表

项目名称：

项目编号：

项目内容	具备的条件说明	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>1. 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：提供营业执照（或事业单位、社会团体法人证书）符合要求，提供财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函、没有重大违法记录的书面声明。</p> <p>2. 未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单和中国政府采购网(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>3. 法人依法设立的分支机构以自己的名义参与投标时，应提供依法登记的相关证明材料和由法人出具的授权其分支机构在其经营范围内参加政府采购活动并承担全部民事责任的书面授权。法人与其分支机构不得同时参与同一项目的采购活动。</p>			
联合投标	本项目不接受联合投标。			
法定代表人（负责人）授权	<p>1. 在投标文件由法定代表人（负责人）授权代表签字（或签章）的情况下，应按招标文件规定格式提供法定代表人（负责人）授权委托书；</p> <p>2. 按招标文件要求提供法定代表人（负责人）授权代表的身份证。</p>			

投标人名称(公章)：\_\_\_\_\_

法定代表人（负责人）或其授权代表（签字或签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 五、实质性要求响应表

实质性要求响应表

项目名称：

项目编号：

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
投标文件 内容、签署 等要求	1. 投标文件按招标文件要求提供《投标函》、《开标一览表》、《资格条件响应表》以及《实质性要求响应表》； 2. 电子投标文件须经电子加密（投标文件上传成功后，系统即自动加密）。			
投标有效 期	不少于 90 天。			
投标报价	1. 不得进行选择报价（投标报价应是唯一的，招标文件要求提供备选方案的除外）； 2. 不得进行可变的或者附有条件的投标报价； 3. 投标报价不得超出招标文件标明的项目最高限价； 4. 投标人不得通过恶意低价竞争，谋求中标资格； 5. 投标报价有缺漏项的，且非重要内容缺漏，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。若投标报价内重要内容缺漏，未能实质性响应招标文件的要求，评标委员会应当判为投标无效。			
付款方法	（1）合同签订生效并收到合同价 10%的履约保证金，预付款按合同价的 30%支付； （2）设备安装调试完毕，并经验收合格后，支付至合同总价的 80%； （3）结算审价完毕后支付至审价金额的 97%；待财务决算完成后，支付至决算金额的 100%。			
合同转让 与分包	本项目合同不得转让、分包。			



“★”要求	<p>符合本项目招标文件“第六章 项目采购需求”中标有“★”的要求：</p> <p>（1）交付期：自合同正式签订之日起 45 天内完成所有产品供货的采购、安装并通过采购人对产品的验收。</p> <p>（2）质保期：自启用之日（即厨房开始运营后）起至少不小于 2 年。</p> <p>（3）质量要求：一次验收合格。</p>			
公平竞争和诚实信用	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、扰乱政府采购正常秩序的行为。			
投标保证金	按招标文件要求提供。			

投标人名称(公章)：\_\_\_\_\_

法定代表人（负责人）或其授权代表（签字或签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 六、投标人具备投标资格的证明文件

### 附件 6—1 供应商基本情况表

供应商基本情况表

供应商：（公章）

供应商名称		法定代表人 (负责人)	
统一社会信用代码		邮政编码	
法定代表人（负责人） 授权代表		联系电话	
电子邮箱		传真	
上年营业收入		员工总人数	
基本账户开户行及账号			
税务登记机关			
资质名称（如有）	等级	发证机关	有效期
备注			

附件 6—2—1 法人或者其他组织的营业执照副本复印件或自然人的身份证明复印件  
加盖公章

附件 6—2—2 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

我方\_\_\_\_\_（供应商名称）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。

供应商名称（公章）：

日期：

附件 6—2—3 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或承诺书(由供应商根据项目需求提供说明材料)

附件 6—2—4 参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明

参加政府采购活动前三年内在经营活动中

没有重大违法记录的书面声明

本单位郑重声明：

我单位在参加采购活动前三年内在经营活动中没有《政府采购法》第二十二条第一款第(五)项所称重大违法记录，包括：

我单位或者其法定代表人、董事、监事、高级管理人员未因经营活动中的违法行为受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

特此声明！

投标人名称(公章)：\_\_\_\_\_

法定代表人（负责人）或其授权代表（签字或签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 附件 6—2—5 无不良信用记录承诺函

### 无不良信用记录承诺函

致\_\_\_\_\_ (采购人或采购代理机构):

本单位郑重承诺, 我单位无以下不良信用记录情形:

1. 被人民法院列入失信被执行人;
2. 被税务部门列入重大税收违法案件当事人名单;
3. 被政府采购监管部门列入政府采购严重违法失信行为记录名单;
4. 不符合《政府采购法》第二十二条规定的条件。

我单位已就上述不良信用行为按照招标文件中投标人须知前附表规定进行了查询。我单位承诺: 合同签订前, 若我单位具有不良信用记录情形, 贵方可取消我单位中标资格或者不授予合同, 所有责任由我单位自行承担。同时, 我单位愿意无条件接受监管部门的调查处理。

投标人名称(公章): \_\_\_\_\_

法定代表人(负责人)或其授权代表(签字或签章): \_\_\_\_\_

日期: \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 附件 6—3 符合招标文件要求的供应商特定资格条件的证明材料(如有, 格式自拟)

有效的燃气器具和泄漏报警保护装置销售备案事项决定告知书或网页截图、有效的《燃气器具安装维修许可证》、有效的建筑机电安装工程专业承包资质证书、有效的安全生产许可证、有效的全国工业产品生产许可证;

## 七、提供符合政府采购政策的证明材料

### 附件 7-1 中小企业声明函

#### 中小企业声明函（货物）

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

1. 长龙式洗碗机，属于 工业 行业；制造商为\_\_\_\_\_（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_万元，属于\_\_\_\_\_（中型企业、小型企业、微型企业）；
2. 通道式洗碗机，属于 工业 行业；制造商为\_\_\_\_\_（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_万元，属于\_\_\_\_\_（中型企业、小型企业、微型企业）；

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

说明：

（1）本声明函所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。事业单位、团体组织等非企业性质的政府采购供应商，不属于中小企业划型标准确定的中小企业，不得按《关于印发中小企业划型标准规定的通知》规定声明为中小微企业，也不适用《政府采购促进中小企业发展管理办法》。

（2）本声明函所称服务由中小企业承接，是指提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员，否则不享受中小企业扶持政策。

（3）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。

（4）采购标的对应的中小企业划分标准所属行业，以招标文件第二章《投标人须知》规定为准。

注：中小企业划分标准：

（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。



## 附件 7—2 残疾人福利性单位声明函

### 残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定，本单位安置残疾人\_\_\_\_人，占本单位在职职工人数比例\_\_\_\_%，符合残疾人福利性单位条件，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：

说明：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》享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

- （1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；
- （2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；
- （3）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；
- （4）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；
- （5）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

如投标人不符合残疾人福利性单位条件，无需填写本声明。

八、投标人须知前附表要求的其他投标资料（如有，格式自拟）

九、供应商认为需提供其他资料（如有，格式自拟）

## 政府采购投标文件

(技术部分)

项目名称：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

投标人名称：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 一、“★”条款汇总表

### “★”条款汇总表

项目名称：

项目编号：

序号	“★”条款内容	详细内容所在投标文件页次 (明细内容以醒目标记)	备注
1	★交付期：自合同正式签订之日起 45 天内完成所有产品供货的采购、 安装并通过采购人对产品的验收。		
2	★质保期：至少不小于 2 年。		
3	★质量要求：一次验收合格。		

备注：

1、承诺本单位将按招标文件要求提供相关材料，且承诺所提供的所有材料真实、有效。如有虚假  
本单位将承担对招标文件响应不全、投标无效的责任及其它一切法律风险。

2、以上★条款任何一项不满足将作投标无效处理。

投标人名称(公章)：\_\_\_\_\_

法定代表人（负责人）或其授权代表（签字或签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 二、技术响应与偏离表

### 技术响应与偏离表

项目名称：

项目编号：

序号	产品名称	采购要求	投标规格	正偏离/负偏离/无偏离	说明
1					
2					
3					
4					
5					
6					

承诺：本单位将按招标文件要求提供相关材料，且承诺所提供的所有材料真实、有效。  
如有虚假本单位将承担对招标文件响应不全、投标无效的责任及其它一切法律风险。

投标人名称(公章)：\_\_\_\_\_

法定代表人或其授权代表(签字或签章)：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

三、需求理解；（格式自拟）

四、产品选型说明（包括但不限于货物说明一览表、货物的详细技术参数（包括规格、型号、品牌、技术参数等）及性能详细说明）；（格式自拟）

五、投标产品证明资料；（格式自拟）

六、项目进度计划及保证措施、安装方案；（格式自拟）

七、设计方案；（格式自拟）

八、满足项目运营需求的优化服务方案；

九、项目组人员清单；（格式自拟）

项目经理资格：机电工程专业贰级注册建造师执业资格。该项目经理以在上海市住房和城乡建设管理委员会网站（<https://zjw.sh.gov.cn/>）上查询为准，在册且无在建项目记录（同一报建编号的工程分段发包或分期施工的除外）（自行提供截图证明）；

十、本项目人员配置情况（包括但不限于 1、项目组人员配备；2、项目负责人和其他专业人员的专业背景；3、项目组人员专业能力水平证书；4、项目负责人类似案例经验等。）

用于本项目人员简历表

项目名称：

项目编号：

姓名		性别	
职务		职称	
毕业学校、专业			
身份证号		拟在本项目任职	
执业资格证		执业资格证书号	
从业年限			
近 3 年承担项目情况			
时间	类似项目名称	担任职务	项目单位名称及电话


注：拟派入本项目的人员须每人填写项目人员简历表，并提供项目组人员清单内每个项目组人员相关证件复印件并加盖单位公章。

投标人名称(公章)：\_\_\_\_\_

法定代表人（负责人）或其授权代表（签字或签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

十一、售后服务方案、厂家针对本项目的授权书及质保承诺书；（格式自拟）

十二、投标人综合实力证明文件；（格式自拟）



十三、2022 年 1 月以来类似项目业绩证明

2022 年 1 月以来类似业绩一览表

项目名称：

项目编号：

序号	年份	项目名称	项目内容	合同签订日期	合同金额 (万元)	用户情况		
						单位名称	经办人	联系方式
1								
2								
3								
4								

说明：

- (1) 2022 年 1 月正在进行或已完成的项目。
- (2) 合同扫描件中需体现合同的签约主体、项目名称及内容、合同金额、合同签订日期等合同要素的相关内容，否则不算有效的类似项目业绩；投标人需提供的类似项目数量以《投标评分细则》为准。

十四、强制性产品认证证书、各项检测报告等；（格式自拟）

十五、如列入政府采购节能产品（强制采购产品除外）或所投产品如列入政府采购环境标志产品实施品目清单，提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书；

十六、按照本招标文件要求提供的其他技术性资料以及投标人需要说明的其他事项。（如有，格式自拟）

## 第二部分 技术部分

### 第六章 项目采购需求

#### 一、主要要求

1、项目位于浦东新区世博后滩西片区 C02-01 地块，世博大道以东、规划路以南、博成路以西、国展路以北，项目总建筑面积 146338m<sup>2</sup>

2、现进行厨房设备及其附属设施的采购。本项目第一处餐厅位于地下二层，厨房位于餐厅上方地下一层；第二处餐厅位于 4 层，厨房与餐厅相邻。投标人需考虑现场实际施工界面，完善与厨房设备相关的正常使用所必需的水电和排烟等系统。

3、为了保证大歌剧院后期运营质量，提升现场演员、观众的综合体验，满足目标人群的休息、社交、餐饮需要，投标人可以根据自身情况结合项目实际现场实施情况及图纸进行设计优化（不限于上述餐厅和厨房区域）、提供满足项目运营需求的优质服务方案。

#### ★二、交付期

自合同正式签订之日起 45 天内完成所有产品供货的采购、安装并通过采购人对产品的验收。

### 三、采购清单

#### 1、厨房设备（固定设备）清单

序号	产品名称	参考规格尺寸	数量	单位	技术参数
地下一层					
中餐热厨区					
1	鼓风 30"双眼大锅灶	2000*1200*800/400	1.00	台	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板拉伸制作；侧板，面板采用 1.5mmSUS304 不锈钢板；灶背板采用 1.5mmSUS304 不锈钢板加上独特的双折弯工艺提高产品强度，灶面加强板为 3mm 镀锌钢板；燃烧室为耐火砖；风机采用静音中压风机；节能环保炉头带安全制主火控制、一键式电子点火；自动熄火保护装置，优质品牌球阀，炉围：耐火砖隔热不锈钢，配水龙头，灶支架采用 40*40*2.5 镀锌方管，承力脚：Φ50mm 不锈钢可调脚；铁锅无盖。
2	单眼矮仔炉	650*700*500/300	1.00	台	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板拉伸制作，侧板，面板采用 1.2mmSUS304 不锈钢板，灶背板采用 1.0mmSUS304 不锈钢板加上独特的双折弯工艺提高产品强度。炉灶支架采用 SUS304/38*38*1.5 不锈钢拉丝方管制作，加粗不锈钢可调节活动脚。加厚球墨铸铁炉花板，搭配 8 寸节能环保炉头、低噪音，火力强劲，优质脉冲式电子点火，自动熄火保护装置。配水龙头。
3	鼓风双炒双尾炒炉	2000*1200*800/400	4.00	台	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板拉伸制作；侧板，面板采用 1.5mmSUS304 不锈钢板；灶背板采用 1.5mmSUS304 不锈钢板加上独特的双折弯工艺提高产品强度，灶面加强板为 3mm 镀锌钢板；燃烧室为耐火砖；风机采用静音中压风机；节能环保炉头带安全制主火控制、一键式电子点火；自动熄火保护装置，优质品牌球阀，炉围：耐火砖隔热不锈钢，配水龙头，灶支架采用 40*40*2.5 镀锌方管，承力脚：Φ50mm 不锈钢可调脚；铁锅无盖。
4	燃气三门蒸柜	910*910*1800	1.00	台	柜身为 2.0mmSUS304 不锈钢板；侧板采用 1.2mmSUS304 不锈钢板；蒸柜上下分三层；带强力炉头（带鼓风机）；自动熄火保护装置，优质品牌球阀，炉围：耐火砖隔热不锈钢，承力架 Q235-A 角钢 L50*5，承力脚：Φ50mm 不锈钢可调脚；
5	油网烟罩连送新风	7000*1450*655	2.00	组	主要材质：2mmSUS304 不锈钢板。1、外部封板：1.2mmSUS304 不锈钢板，内封板：2.0mmSUS304 不锈钢板，加强筋：1.2mmSUS304 不锈钢板。2、滤网：双旋风油脂过滤器采用 1.5mmSUS304 不锈钢；符合 UL 防火标准；油脂去除效率可以达到 90%（3-10 μm）；可有效防止 UV 灯透光。3、UV-C 及安全系统：UV：优质灯管；UV-C 可产生两个波段紫外线；镇流器：匹配 UV 灯管（一根灯管匹配一个镇流器）；使用寿命：不低于 12000 小时；限位器：防紫外线滤网移动，UV 系统可自行停止运行；压力感应器：排风压力不足时，UV 自动停止运行，避免 UV 产生臭氧渗漏危害厨房安全；4、集油方式：漏油阀、排水管 1.5 英寸；5、控制系统：

					LCD 触摸液晶显示屏控制；排油烟罩照明、紫外线灯管可独立开关控制；UV 安全控制；自动故障检测；UV 日志记录；故障蜂鸣提醒；箱体外壳材质：SUS304. 1.0mm 厚度，表面抗指纹加工处理；可控制 10 节烟罩；6、满足国家环保局规定的（GB18483-2001）饮食业油烟排放标准）以及各地方排放标准，带烟罩控制箱。
6	灭火系统	双瓶	2.00	组	含自动机械释放箱、，灭火液罐、喷嘴，氮气瓶、探测器、熔断片，定位锁片、手拉开关，弯导管组件、密封组件，带声光报警。
7	双大星盆台	1800*760*800 /120	1.00	个	星盆：750*550*320(mm)，台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗一次拉伸成型，底部配消音垫，38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，配可调脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书，配冷热水龙头。
8	六眼煲仔炉	1100*810*800 /150	1.00	台	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板拉伸制作，侧板，面板采用 1.2mmSUS304 不锈钢板，灶背板采用 2.0mmSUS304 不锈钢板加上独特的双折弯工艺提高产品强度。炉灶支架采用 SUS304/38*38*1.5 不锈钢拉丝方管制作，加粗不锈钢可调节活动脚。加厚球墨铸铁炉花板，搭配六角节能环保炉头、低噪音，火力强劲，优质脉冲式电子点火，自动熄火保护装置，独立控制。
9	单星盆台	760*760*800	1.00	个	星盆：500*500*280(mm)，台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗一次拉伸成型，底部配消音垫，38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，配可调脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书，配冷热水龙头。
西餐热厨区					
10	四头燃气煲仔炉连柜座	800*900*850+ 75	1.00	台	热功率不小于不小于：6.5*4 千瓦，重量不低于：136 公斤，耗气量不小于：2.75 (m³/h)。
11	双缸双筛燃气炸炉连柜座	800*900*850+ 75	1.00	台	油缸容量不小于：21*2L，重量不低于：103KG，带熄火保护装置，优质燃气阀，台面板一体拉伸成型，无缝焊接。
12	燃气 1/3 坑扒炉连柜座	800*900*850+ 75	1.00	台	扒板尺寸：725*610*20mm，重量不低于：125KG，带熄火保护装置，优质燃气阀，台面圆弧设计。
13	单星盆台	700*760*800/ 120	1.00	个	星盆：500*500*280(mm)，台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗一次拉伸成型，底部配消音垫，38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，配可调脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书，配冷热水龙头。
14	油网烟罩连送新风	5500*1150*65 5	1.00	组	主要材质：2mmSUS304 不锈钢板。1、外部封板：1.2mmSUS304 不锈钢板，内封板：2.0mmSUS304 不锈钢板，加强筋：1.2mmSUS304 不锈钢板。2、滤网：双旋风油脂过滤器采用 1.5mmSUS304 不锈钢；符合 UL 防火标准；油脂去除效率可以达到 90% (3-10 μm)；可有效防止 UV 灯透光。3、UV-C 及安全系统：UV：优质灯管；UV-C 可产生两

					个波段紫外线；镇流器：匹配 UV 灯管（一根灯管匹配一个镇流器）；使用寿命：不低于 12000 小时；限位器：防紫外线滤网移动，UV 系统可自行停止运行；压力感应器：排风压力不足时，UV 自动停止运行，避免 UV 产生臭氧渗漏危害厨房安全；4、集油方式：漏油阀、排水管 1.5 英寸；5、控制系统：LCD 触摸液晶显示屏控制；排油烟罩照明、紫外线灯管可独立开关控制；UV 安全控制；自动故障检测；UV 日志记录；故障蜂鸣提醒；箱体外壳材质：SUS304. 1.0mm 厚度，表面抗指纹加工处理；可控制 10 节烟罩；6、满足国家环保局规定的（GB18483-2001）饮食业油烟排放标准）以及各地方排放标准，带烟罩控制箱。
15	灭火系统	单瓶	1.00	组	含自动机械释放箱，灭火液罐、喷嘴，氮气瓶、探测器、熔断片，定位锁片、手拉开关，弯导管组件、密封组件，带声光报警。
准备间					
16	单星盆台	600*600*800/ 120	1.00	个	星盆：500*500*280(mm)，台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗一次拉伸成型，底部配消音垫，38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，配可调脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书，配冷热水龙头。
17	传送带	4500*580*800	1.00	组	1、产品功能：通过圆带传送餐具，提高餐具回收效率。 2、电源要求：220V/1Ph，总功率不小于不小于：1KW。 3、传送速度：5~20m/min。 4、两条平行的圆带通过 PP 驱动轮带动平底托盘在不锈钢台面滑动，从而实现平底托盘直线、水平转弯以及带爬坡传送设计，传送过程无噪音。 5、配置 Φ18mm 聚氨酯圆带，内嵌加强芯，拉断力>3000N，更经久耐用。 6、内置减速电机和变频器，具有无极变频调速，柔性启动功能。 7、采用不锈钢材质的托盘导向护边，台面内置残渣篮，清洁方便。 8、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。 9、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关和急停开关。
冷菜间					
18	双星洗手盆	950*490*800/ 120	1.00	个	台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗一次拉伸成型，底部配消音垫、38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，配可调脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书，配冷热水龙头。
19	双星盆台	1500*760*800 /120	1.00	个	星盆：500*500*280(mm)，台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗一次拉伸成型，底部配消音垫、38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，配可调脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书，配冷热水龙头。

洗锅区					
20	双大星盆台	1800*760*800 /120	1.00	个	星盆：750*550*320(mm)，台面为2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗为2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗一次拉伸成型，底部配消音垫，38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，配可调脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书，配冷热水龙头。
蒸饭间					
21	96kg 燃气蒸饭柜	820*1030*1680	3.00	台	柜身为2.0mmSUS304 不锈钢板，内胆为1.2mmSUS304 不锈钢板，燃烧室底板2.0mmSUS304 不锈钢板，燃烧室围板1.5mmSUS304 不锈钢，饭盘为0.8mmSUS304 不锈钢板，直径57 圆管活动脚，门板1.2mmSUS304 不锈钢，饭盘隔条采用2.5mmSUS304 不锈钢，门封条采用铂金食品级硅胶一体成型，20 管节能型火排炉头低噪声，优质脉冲式电子点火，自动熄火保护装置，4KG 饭盘24 盘。
22	燃气可倾式夹层锅	1422*1046*1035	1.00	台	外形尺寸(mm):1422*1046*1035，容积(L):200，内锅口径(mm):Φ800mm，燃气耗量:45000kcal/h，全不锈钢制造，内锅体一次性整体冲压成型。
23	集气罩	4800*1500*500	1.00	组	主体为2.0mmSUS304 不锈钢板，侧板为1.5mmSUS304 不锈钢板，无油网，不含风机、风管。
24	灭火系统	双瓶	1.00	组	含自动机械释放箱，灭火液罐、喷嘴，氮气瓶、探测器、熔断片，定位锁片、手拉开关，弯导管组件、密封组件，带声光报警。
25	单大星盆连工作台	1800*760*800 /120	1.00	个	星盆：500*500*280(mm)，台面为2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗为2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗一次拉伸成型，底部配消音垫，38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，配可调脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证，配冷热水龙头。
面点间					
26	双星盆台	1500*760*800 /120	1.00	个	星盆：500*500*280(mm)，台面为2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗为2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗一次拉伸成型，底部配消音垫、38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，配可调脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书，配冷热水龙头。
27	油网烟罩	3200*1200*655	1.00	组	主要材质：2mmSUS304 不锈钢板。1、外部封板：1.2mmSUS304 不锈钢板，内封板：2.0mmSUS304 不锈钢板，加强筋：1.2mmSUS304 不锈钢板。2、滤网：双旋风油脂过滤器采用1.5mmSUS304 不锈钢；符合UL 防火标准；油脂去除效率可以达到90%（3-10 μm）；可有效防止UV 灯透光。3、UV-C 及安全系统：UV：优质灯管；UV-C 可产生两个波段紫外线；镇流器：匹配UV 灯管（一根灯管匹配一个镇流器）；使用寿命：不低于12000 小时；限位器：防紫外线滤网移动，UV 系统可自行停止运行；压力感应器：排风压力不足时，UV 自动停止运行，避免UV 产生臭氧渗漏危害厨房安全；4、集油方式：漏油阀、排水管1.5 英寸；5、控制系统：

					LCD 触摸液晶显示屏控制；排油烟罩照明、紫外线灯管可独立开关控制；UV 安全控制；自动故障检测；UV 日志记录；故障蜂鸣提醒；箱体外壳材质：SUS304. 1.0mm 厚度，表面抗指纹加工处理；可控制 10 节烟罩；6、满足国家环保局规定的（GB18483-2001）饮食业油烟排放标准）以及各地方排放标准，带烟罩控制箱。
28	灭火系统	单瓶	1.00	组	含自动机械释放箱，灭火液罐、喷嘴，氮气瓶、探测器、熔断片，定位锁片、手拉开关，弯导管组件、密封组件，带声光报警。
粗加工					
29	浸泡池	1200*760*800 /120	4.00	个	星盆：1050*680*500(mm)，台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗一次拉伸成型，底部配消音垫，38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，配可调脚，配冷热水龙头
30	双大星盆台	1800*760*800 /120	3.00	个	星盆：750*550*320(mm)，台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板，水斗一次拉伸成型，底部配消音垫，38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，配可调脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书，配冷热水龙头。
库房					
31	冷藏库	6300*3000*27 00	1.00	套	自动回归门:960×2000MM，自动归位关门器：油压，弹簧、控制门的动作避免跳脱。库板：1.2mm 双面 SUS304 不锈钢，底板：3mm 防滑铝板，优质品牌电磁阀，优质品牌冷凝机组，电脑控制箱。库内四周圆角弧度一次成型，半径达到 16MM，杜绝死角，环保易清洁。库板均内置活动凸轮勾锁拼装式设计，可多次拆装，周边均以乙烯基垫料封合，无需玻璃胶辅助密封。库板以 100MM 高密度聚氨基甲酸酯泡沫保温材料，密度不小于 40±2KG/m³，抗压强度≥160Kpa，导热系数≤0.024W/(m.k)，含阻燃剂。每扇平掩门均配制自动关闭式门铰、液压闭门器、门拉手连安全逃生装置、磁力密封胶边及门框发热线，门底双层防跑冷胶片，低温冷库配置压力平衡窗。冷凝机组，并达到国家新标准 B1 级防火标准。含配套安装、安全报警、水、电管道线路敷设，冷库地面找平及与建筑结构间的封堵、修复等辅助事宜。
32	冷冻库	6300*3400*27 00	1.00	套	自动回归门:960×2000MM，自动归位关门器：油压，弹簧、控制门的动作避免跳脱。库板：1.2mm 双面 SUS304 不锈钢，底板：3mm 防滑铝板，优质品牌电磁阀，优质品牌冷凝机组，电脑控制箱。库内四周圆角弧度一次成型，半径达到 16MM，杜绝死角，环保易清洁。库板均内置活动凸轮勾锁拼装式设计，可多次拆装，周边均以乙烯基垫料封合，无需玻璃胶辅助密封。库板以 100MM 高密度聚氨基甲酸酯泡沫保温材料，密度不小于 40±2KG/m³，抗压强度≥160Kpa，导热系数≤0.024W/(m.k)，含阻燃剂。每扇平掩门均配制自动关闭式门铰、液压闭门器、门拉手连安全逃生装置、磁力密封胶边及门框发热线，门底双层防跑冷胶片，低温冷库



					配置压力平衡窗。冷凝机组, 并达到国家新标准 B1 级防火标准。含配套安装、安全报警、水、电管道线路敷设, 冷库地面找平及与建筑结构间的封堵、修复等辅助事宜。
33	湿垃圾库	3400*3000*2700	1.00	套	自动回归门: 960×2000MM, 自动归位关门器: 油压, 弹簧、控制门的动作避免跳脱。库板: 1.2mm 双面 SUS304 不锈钢, 底板: 3mm 防滑铝板, 优质品牌电磁阀, 优质品牌冷凝机组, 电脑控制箱。库内四周圆角弧度一次成型, 半径达到 16MM, 杜绝死角, 环保易清洁。库板均内置活动凸轮勾锁拼装式设计, 可多次拆装, 周边均以乙烯基垫料封合, 无需玻璃胶辅助密封。库板以 100MM 高密度聚氨基甲酸乙酯泡沫保温材料, 密度不小于 40±2KG/m³, 抗压强度≥160Kpa, 导热系数≤0.024W/(m.k), 含阻燃剂。每扇平掩门均配制自动封闭式门铰、液压闭门器、门拉手连安全逃生装置、门口设置风幕机, 垃圾库外围采用 1.2mm 不锈钢封墙, 配有冲地龙头及防臭地沟。冷凝机组, 并达到国家新标准 B1 级防火标准。含配套安装、安全报警、水、电管道线路敷设, 冷库地面找平及与建筑结构间的封堵、修复等辅助事宜。 (冷凝机组一用一备)
其他					
34	拖把池连架	1200*500*1900	1.00	个	台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗一次拉伸成型, 底部配消音垫, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 配可调脚, 配单冷水龙头
地下二层					
明档					
35	油网烟罩连送新风	5200*1050*655	1.00	组	主要材质: 2mmSUS304 不锈钢板。1、外部封板: 1.2mmSUS304 不锈钢板, 内封板: 2.0mmSUS304 不锈钢板, 加强筋: 1.2mmSUS304 不锈钢板。2、滤网: 双旋风油脂过滤器采用 1.5mmSUS304 不锈钢; 符合 UL 防火标准; 油脂去除效率可以达到 90% (3-10 μm); 可有效防止 UV 灯透光。3、UV-C 及安全系统: UV: 优质灯管; UV-C 可产生两个波段紫外线; 镇流器: 匹配 UV 灯管 (一根灯管匹配一个镇流器); 使用寿命: 不低于 12000 小时; 限位器: 防紫外线滤网移动, UV 系统可自行停止运行; 压力感应器: 排风压力不足时, UV 自动停止运行, 避免 UV 产生臭氧渗漏危害厨房安全; 4、集油方式: 漏油阀、排水管 1.5 英寸; 5、控制系统: LCD 触摸液晶显示屏控制; 排油烟罩照明、紫外线灯管可独立开关控制; UV 安全控制; 自动故障检测; UV 日志记录; 故障蜂鸣提醒; 箱体外壳材质: SUS304. 1.0mm 厚度, 表面抗指纹加工处理; 可控制 10 节烟罩; 6、满足国家环保局规定的 (GB18483-2001) 饮食业油烟排放标准) 以及各地方排放标准, 带烟罩控制箱。
36	灭火系统	单瓶	1.00	组	含自动机械释放箱, 灭火液罐、喷嘴, 氮气瓶、探测器、熔断片, 定位锁片、手拉开关, 弯导管组件、密封组件, 带声光报警,
37	单星盆连工作台柜	1500*760*800/120	1.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板, 层面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板, 侧板采用

					1.5mmSUS304 不锈钢板, 底部配消音垫, 6" 不锈钢雪柜调节脚, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书, 配冷热水龙头。
备餐间					
38	双星洗手盆	800*400*800/ 120	2.00	个	台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗一次拉伸成型, 底部配消音垫, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 配可调脚, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书, 配冷热水龙头。
洗碗间					
39	传送带	(8150+5900) *500*800	1.00	组	1、产品功能: 通过圆带传送餐具, 提高餐具回收效率。 2、电源要求: 220V/1Ph, 总功率不小于不小于: 1KW。 3、传送速度: 5~20m/min。 4、两条平行的圆带通过 PP 驱动轮带动平底托盘在不锈钢台面滑动, 从而实现平底托盘直线、水平转弯以及带爬坡传送设计, 传送过程无噪音。 5、配置 φ18mm 聚氨酯圆带, 内嵌加强芯, 拉断力>3000N, 更经久耐用。 6、内置减速电机和变频器, 具有无极变频调速, 柔性启动功能。 7、采用不锈钢材质的托盘导向护边, 台面内置残渣篮, 清洁方便。 8、实时数显传送速度, 外置调速电位器, 操作可视化, 一目了然。 9、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关和急停开关。
40	残菜回收水槽	(4750+2300) *300*800	1.00	个	台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗一次拉伸成型, 底部配消音垫, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 配可调脚, 配冷热水龙头。
41	浸泡池	1200*800*800	1.00	个	星盆: 1050*680*500(mm), 台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗一次拉伸成型, 底部配消音垫, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 配可调脚, 配冷热水龙头。
42	长龙式洗碗机 (核心产品)	4550*997*209 9	1.00	台	耗水量: 最大 230 升/小时, 清洗温度: 55-70℃ 喷淋温度: 82-90℃, 传送带宽度: 612mm 有效洗涤高度: 440mm, 优质长度: 950mm 出口长度: 1000mm, 水箱加热功率不小于: 18kW 喷淋加热功率不小于: 25kW, 烘干加热功率不小于: 9kW 总配电量不小于: 57kW, 电源: 380V/50Hz/3。
43	集气罩	4000*1200*50 0	1.00	组	主体为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 侧板为 1.5mmSUS304 不锈钢板, 无油网, 不含风机、风管。
44	浸泡池	1000*760*800 /120	1.00	个	星盆: 1050*680*500(mm), 台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗一次拉伸成型, 底部配消音垫, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 配可调脚, 配冷热水龙头
45	双大星盆台	1800*760*800 /120	1.00	个	星盆: 750*550*320(mm), 台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗一次拉伸成型, 底部配消音垫, 38×38×2.0mmSUS304 不锈

					钢方管, 配可调脚, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书, 配冷热水龙头。
四层					
热厨区					
46	油网烟罩连送新风	6200*1350*65 5	1.00	组	主要材质: 2mmSUS304 不锈钢板。1、外部封板: 1.2mmSUS304 不锈钢板, 内封板: 2.0mmSUS304 不锈钢板, 加强筋: 1.2mmSUS304 不锈钢板。2、滤网: 双旋风油脂过滤器采用 1.5mmSUS304 不锈钢; 符合 UL 防火标准; 油脂去除效率可以达到 90% (3-10 μm); 可有效防止 UV 灯透光。3、UV-C 及安全系统: UV: 优质灯管; UV-C 可产生两个波段紫外线; 镇流器: 匹配 UV 灯管 (一根灯管匹配一个镇流器); 使用寿命: 不低于 12000 小时; 限位器: 防紫外线滤网移动, UV 系统可自行停止运行; 压力感应器: 排风压力不足时, UV 自动停止运行, 避免 UV 产生臭氧渗漏危害厨房安全; 4、集油方式: 漏油阀、排水管 1.5 英寸; 5、控制系统: LCD 触摸液晶显示屏控制; 排油烟罩照明、紫外线灯管可独立开关控制; UV 安全控制; 自动故障检测; UV 日志记录; 故障蜂鸣提醒; 箱体外壳材质: SUS304. 1.0mm 厚度, 表面抗指纹加工处理; 可控制 10 节烟罩; 6、满足国家环保局规定的 (GB18483-2001) 饮食业油烟排放标准) 以及各地方排放标准, 带烟罩控制箱。
47	油网烟罩连送新风	4975*1350*65 5	1.00	组	主要材质: 2mmSUS304 不锈钢板。1、外部封板: 1.2mmSUS304 不锈钢板, 内封板: 2.0mmSUS304 不锈钢板, 加强筋: 1.2mmSUS304 不锈钢板。2、滤网: 双旋风油脂过滤器采用 1.5mmSUS304 不锈钢; 符合 UL 防火标准; 油脂去除效率可以达到 90% (3-10 μm); 可有效防止 UV 灯透光。3、UV-C 及安全系统: UV: 优质灯管; UV-C 可产生两个波段紫外线; 镇流器: 匹配 UV 灯管 (一根灯管匹配一个镇流器); 使用寿命: 不低于 12000 小时; 限位器: 防紫外线滤网移动, UV 系统可自行停止运行; 压力感应器: 排风压力不足时, UV 自动停止运行, 避免 UV 产生臭氧渗漏危害厨房安全; 4、集油方式: 漏油阀、排水管 1.5 英寸; 5、控制系统: LCD 触摸液晶显示屏控制; 排油烟罩照明、紫外线灯管可独立开关控制; UV 安全控制; 自动故障检测; UV 日志记录; 故障蜂鸣提醒; 箱体外壳材质: SUS304. 1.0mm 厚度, 表面抗指纹加工处理; 可控制 10 节烟罩; 6、满足国家环保局规定的 (GB18483-2001) 饮食业油烟排放标准) 以及各地方排放标准, 带烟罩控制箱。
48	灭火系统	双瓶	2.00	组	含自动机械释放箱, 灭火液罐、喷嘴, 氮气瓶、探测器、熔断片, 定位锁片、手拉开关, 弯导管组件、密封组件, 带声光报警。
49	单大星盆连工作台	1800*760*800 /120	1.00	个	星盆: 500*500*280 (mm), 台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗一次拉伸成型, 底部配消音垫, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 配可调脚, ▲提供由中国质量认证

					中心出具的食物接触产品安全认证证书, 配冷热水龙头。
粗加工					
50	双大星盆台	1800*760*800 /120	2.00	个	星盆: 750*550*320(mm), 台面为2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗为2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗一次拉伸成型, 底部配消音垫, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 配可调脚, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书, 配冷热水龙头。
洗碗间					
51	双星污碟台	1800*760*800 /200	1.00	个	台面为2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗为2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗一次拉伸成型, 底部配消音垫, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 配可调脚, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书, 配冷热水龙头。
52	通道式洗碗机 (核心产品)	1121*768*178 2	1.00	台	单道喷淋, 200 筐/小时, 配置蒸汽喷淋加热器, 电源: 380V/50HZ/3N, 喷淋缸最大加热功率不小于 54KW, 洗涤缸加热功率不小于 59.8KW, 最大用水量 420L/小时。
53	集气罩	2500*1200*50 0	1.00	组	主体为2.0mmSUS304 不锈钢板, 侧板为1.5mmSUS304 不锈钢板, 无油网, 不含风机、风管。
54	传送带	(5600+2600) *500*800	1.00	组	1、产品功能: 通过圆带传送餐具, 提高餐具回收效率。 2、电源要求: 220V/1Ph, 总功率不小于不小于: 1KW。 3、传送速度: 5~20m/min。 4、两条平行的圆带通过 PP 驱动轮带动平底托盘在不锈钢台面滑动, 从而实现平底托盘直线、水平转弯以及带爬坡传送设计, 传送过程无噪音。 5、配置 φ18mm 聚氨酯圆带, 内嵌加强芯, 拉断力>3000N, 更经久耐用。 6、内置减速电机和变频器, 具有无极变频调速, 柔性启动功能。 7、采用不锈钢材质的托盘导向护边, 台面内置残渣篮, 清洁方便。 8、实时数显传送速度, 外置调速电位器, 操作可视化, 一目了然。 9、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关和急停开关。
冷菜间					
55	双星洗手盆	950*490*800/ 120	1.00	个	台面为2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗为2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗一次拉伸成型, 底部配消音垫, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 配可调脚, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书, 配冷热水龙头。
56	单星盆台	700*760*800/ 120	1.00	个	星盆: 500*500*280(mm), 台面为2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗为2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗一次拉伸成型, 底部配消音垫, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 配可调脚, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书, 配冷热水龙头。
面档					
57	单星盆台	600*600*800/ 120	1.00	个	星盆: 500*500*280(mm), 台面为

		120			2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 水斗一次拉伸成型, 底部配消音垫, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 配可调脚, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书, 配冷热水龙头。
58	油网烟罩	4500*1000*65 5	1.00	组	主要材质: 2mmSUS304 不锈钢板。1、外部封板: 1.2mmSUS304 不锈钢板, 内封板: 2.0mmSUS304 不锈钢板, 加强筋: 1.2mmSUS304 不锈钢板。2、滤网: 双旋风油脂过滤器采用 1.5mmSUS304 不锈钢; 符合 UL 防火标准; 油脂去除效率可以达到 90% (3-10 μm); 可有效防止 UV 灯透光。3、UV-C 及安全系统: UV: 优质灯管; UV-C 可产生两个波段紫外线; 镇流器: 匹配 UV 灯管 (一根灯管匹配一个镇流器); 使用寿命: 不低于 12000 小时; 限位器: 防紫外线滤网移动, UV 系统可自行停止运行; 压力感应器: 排风压力不足时, UV 自动停止运行, 避免 UV 产生臭氧渗漏危害厨房安全; 4、集油方式: 漏油阀、排水管 1.5 英寸; 5、控制系统: LCD 触摸液晶显示屏控制; 排油烟罩照明、紫外线灯管可独立开关控制; UV 安全控制; 自动故障检测; UV 日志记录; 故障蜂鸣提醒; 箱体外壳材质: SUS304. 1.0mm 厚度, 表面抗指纹加工处理; 可控制 10 节烟罩; 6、满足国家环保局规定的 (GB18483-2001) 饮食业油烟排放标准) 以及各地方排放标准, 带烟罩控制箱。
59	灭火系统	单瓶	1.00	组	含自动机械释放箱, 灭火液罐、喷嘴, 氮气瓶、探测器、熔断片, 定位锁片、手拉开关, 弯导管组件、密封组件, 带声光报警。

## 2、厨房设备（移动设备）清单

序号	产品名称	参考规格尺寸	数量	单位	技术参数
地下一层					
中餐热厨区					
1	炉灶拼台	500*1200*800/400	1.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 可调脚。
2	双向移门调理台柜	1800*800*800	3.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板, 层面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板, 侧板采用 1.5mmSUS304 不锈钢板, 移门采用 1.2mmSUS304 不锈钢板, 6"不锈钢雪柜调节脚, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
3	双层台上架	1800*400*600	6.00	个	板料为 2.0mmSUS304 不锈钢板, $\phi 31(38) \times 1.5\text{mmSUS304}$ 不锈钢管, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
4	平台雪柜	1800*760/600*800	3.00	台	1、制冷系统: 优质压缩机, 外街式风冷机组, 制冷快速、稳定、强劲; 方便检修与更换; 增大箱体使用容积不小于。 2、蒸发器和冷凝器均为精制铜管, 配可拆式空气过滤网, 延长使用寿命。微电脑数码电子显示温控器。 3、箱体采用环保发泡材料, 高密度保温发泡层, 承重、保温效果好; 内箱圆弧式底板设计、圆弧式门 内胆设计, 易于清洁。 4、冷藏、冷冻室配置门框发热丝, 防止凝露。
5	靠墙工作台连下一层	1800*760*800/120	1.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板, 层面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 可调脚。
6	四门冰箱	1220*760*1980	1.00	台	温度范围: 2~8/-18~-23℃, 1、制冷系统: 优质压缩机, 模块式风冷机组, 制冷快、稳定、强; 方便检修与更换。 2、蒸发器和冷凝器材料不低于采用精制铜管, 空气过滤网可拆, 使用寿命长。微电脑数码电子显示温控器。 3、箱体采用环保高密度保温发泡层, 承重、保温效果好; 内箱圆弧式底板设计易于清洁。 4、冷藏、冷冻室配置门框发热丝, 防止凝露。
7	四层沥水层架	1200*480*1800	2.00	个	层板为 2.0mm SUS304 不锈钢, 配套一只不锈钢 1/2GN 份盆 (325*265*65 深), 层板檐口独特排水结构, $\phi 38 \times 2.0\text{mmSUS304}$ 不锈钢管, 可调脚, 备注: 适用滴水的蔬菜、水产、食品、餐具置放, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
西餐热厨区					
8	工作台连柜座	400*900*(850+75)	2.00	个	重量不低于: 35KG, 台面板一体拉伸



					成型，无缝焊接，台面厚度 1.5mm，6 寸不锈钢可调脚。
9	二十盘万能蒸烤箱	910*810*1880	2.00	台	烹饪能力：20 x 1/1 GN，功率不小于 / 400V/50HZ/36KW，重量不低于 /252 公斤。
10	平台雪柜	1800*760/600*800	3.00	台	1、制冷系统：优质压缩机组，模块式风冷机组，制冷快、稳定、强；方便检修与更换。 2、蒸发器和冷凝器材料不低于采用精制铜管，空气过滤网可拆，使用寿命长。微电脑数码电子显示温控器。 3、箱体采用环保高密度保温发泡层，承重、保温效果好；内箱圆弧式底板设计易于清洁。 4、冷藏、冷冻室配置门框发热丝，防止凝露。
11	双层台上架	1800*400*600	3.00	个	板料为 2.0mmSUS304 不锈钢板， $\phi 31(38) \times 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢管，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
12	四层沥水层架	1200*480*1800	3.00	个	层板为 2.0mm SUS304 不锈钢，配套一只不锈钢 1/2GN 份盆（325*265*65 深），层板檐口独特排水结构， $\phi 38 \times 2.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢管，可调脚，备注：适用滴水的蔬菜、水产、食品、餐具置放，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
准备间					
13	工作台连下一层	1800*600*800	2.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板，层面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板， $38 \times 38 \times 2.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢方管，可调脚。
14	双向移门调理台柜	1800*800*800	2.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板，层面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，侧板采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，移门采用 1.2mmSUS304 不锈钢板，6"不锈钢雪柜调节脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
15	单门宴会保温车	791*838*1806	3.00	个	内部材质：不锈钢，温度范围（℃）：+75/+85℃，容积不小于：500L，总功率不小于（KW）：1.2，电源：220V/50HZ。
16	单门宴会冷藏车	791*838*1806	1.00	个	冷藏车全不锈钢设计，电压：220-240 伏/50 赫兹，功率不小于：2.8 千瓦。
冷菜间					
17	平台雪柜	1500*760/600*800	1.00	台	1、制冷系统：优质压缩机组，模块式风冷机组，制冷快、稳定、强；方便检修与更换。 2、蒸发器和冷凝器材料不低于采用精制铜管，空气过滤网可拆，使用寿命长。微电脑数码电子显示温控器。 3、箱体采用环保高密度保温发泡层，承重、保温效果好；内箱圆弧式底板设计易于清洁。 4、冷藏、冷冻室配置门框发热丝，防止凝露。
18	双层挂墙架	1500*350*600	2.00	个	板料为 2.0mmSUS304 不锈钢板，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触

					<b>触产品安全认证证书。</b>
19	制冰机	700*750*1100+170	1.00	台	冰形：方块冰，功率不小于：220V/592W，24 小时制冰量：98KG，储冰量：36KG。
20	净水器	单头	2.00	个	尺寸：350*180*680，处理量水量不小于：9000GAL；10 " /20 " 前置过滤处理器。
21	四门冰箱	1220*760*1980	1.00	台	温度范围：2~8/-18~-23℃，1、制冷系统：优质压缩机组，模块式风冷机组，制冷快、稳定、强；方便检修与更换。 2、蒸发器和冷凝器材料不低于采用精制铜管，空气过滤网可拆，使用寿命长。微电脑数码电子显示温控器。 3、箱体采用环保高密度保温发泡层，承重、保温效果好；内箱圆弧式底板设计易于清洁。 4、冷藏、冷冻室配置门框发热丝，防止凝露。
22	四层满板货架	1200*480*1800	1.00	个	层板为 2.0mmSUS304 不锈钢平板， $\phi 38 \times 2.0$ mmSUS304 不锈钢管，可调脚， <b>▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。</b>
23	平台雪柜	1800*760/600*800	1.00	台	1、制冷系统：优质压缩机组，模块式风冷机组，制冷快、稳定、强；方便检修与更换。 2、蒸发器和冷凝器材料不低于采用精制铜管，空气过滤网可拆，使用寿命长。微电脑数码电子显示温控器。 3、箱体采用环保高密度保温发泡层，承重、保温效果好；内箱圆弧式底板设计易于清洁。 4、冷藏、冷冻室配置门框发热丝，防止凝露。
24	靠墙移门调理台柜	1800*760*800/120	1.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板，层面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，侧板采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，移门采用 1.2mmSUS304 不锈钢板，6" 不锈钢雪柜调节脚， <b>▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。</b>
<b>洗锅区</b>					
25	挂墙锅架	1800*350*550	2.00	个	$\phi 32 \times 1.5$ 不锈钢管， <b>▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。</b>
26	靠墙工作台连下一层	1800*760*800/120	1.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板，层面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板， $38 \times 38 \times 2.0$ mmSUS304 不锈钢方管，可调脚。
27	开水器连底座	510*310*860	1.00	台	额定容量：66L，电压：380V，功率不小于：9kw，底座尺寸：525*525*552。
28	热风循环消毒柜	1310*650*1980	2.00	台	温度范围：20~125℃，功率不小于：4.4KW，电源：220V-50Hz，容积不小于（升）720。
29	四层沥水层架	1200*480*1800	2.00	个	层板为 2.0mm SUS304 不锈钢，配套一只不锈钢 1/2GN 份盆（325*265*65 深），层板檐口独特排水结构， $\phi 38 \times 2.0$ mmSUS304 不锈钢管，可调脚，备注：适用滴水的蔬菜、水产、食品、



					餐具置放, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
蒸饭间					
30	机械式洗米机	500kg	1.00	个	淘洗率: 500KG/H, 水泵功率不小于: 1.5KW, 工作压力: 0.28MPa, 耗水量: 0.0065M3/KG, 配增压水泵、节水器, 盛米筐 2 只。
31	四层沥水层架	1200*480*1800	2.00	个	层板为 2.0mm SUS304 不锈钢, 配套一只不锈钢 1/2GN 份盆 (325*265*65 深), 层板檐口独特排水结构, $\phi 38 \times 2.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢管, 可调脚, 备注: 适用滴水的蔬菜、水产、食品、餐具置放, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
32	接水盘	1400*1200*80	1.00	个	1.0mm SUS304 不锈钢。
面点间					
33	搅拌机	560*840*950	1.00	台	容量: 40L, 搅拌速度: 148-492rpm, 功率不小于: 1.1KW, 重量不低于: 125KG, 电压: 220V。
34	和面机	600*930*1190	1.00	台	容量: 25KG 面粉 (50KG 面团), 搅拌速度: 135-270rpm, 功率不小于: 3KW, 重量不低于: 280KG, 电压: 380V。
35	压面机	1340*770*1240	1.00	台	压面宽度: 500mm, 面团重量不低于范围: 0.5-7kg, 轧辊调整范围: 3-20mm, 电压: 380V, 功率不小于: 3KW。
36	木面工作台	1800*800*800	2.00	个	台面: 80mm 柳桉木, 横挡: 38mm*25mm $\delta=2.0\text{mm}$ 不锈钢管, 台脚: $\phi 50\text{mm}$ $\delta=2.0\text{mm}$ 不锈钢管, 不锈钢可调子弹脚。
37	面粉车	400*600*600	2.00	个	板料采用 2.0mm SUS304 不锈钢板, 脚轮为: 重力型优质静音轮。
38	电饼铛	700*850*750*170	2.00	台	耗电量约: 3 度/时, 额定电流: 10.5A, 额定功率不小于: 4.5kw/380V, 重量不低于: 40kg, 工作温度: 140℃-280℃。
39	三层六盘烤箱 (配喷雾)	1250*975*1630	1.00	台	380V/17KW, 重量不低于: 450KG, 含烤盘铝合金不粘烤盘 6 只, 带一层蒸汽加湿。
40	醒发箱	725*950*2145	1.00	台	含烤盘铝合金不粘烤盘 40 只, 功率不小于: 220V, 2KW, 烤盘架层数: 20 层, 箱体: 不锈钢板材, 含 30mm PU 保温层。
41	糕饼车	470*650*1600	2.00	个	框架: 38mm $\times$ 25mm, $\delta=2.0\text{mm}$ 不锈钢方管, 搁条: SUS304 $\delta=2.0\text{mm}$ , 重型轮 4 只。
42	四门冰箱	1220*760*1980	2.00	台	温度范围: 2~8/-18~-23℃, 1、制冷系统: 优质压缩机组, 模块式风冷机组, 制冷快、稳定、强; 方便检修与更换。 2、蒸发器和冷凝器材料不低于采用精制铜管, 空气过滤网可拆, 使用寿命长。微电脑数码电子显示温控器。 3、箱体采用环保高密度保温发泡层, 承重、保温效果好; 内箱圆弧式底板设计易于清洁。 4、冷藏、冷冻室配置门框发热丝, 防止凝露。
43	酥皮机	2610*1030*1170	1.00	台	折叠尺寸: 1300*1030*1700mm, 工作

					宽度：500mm，输送台长度：980mm，功率不小于：380V/0.75KW，重量不低于：220KG。
粗加工					
44	工作台连下一层	1800*1000*800	2.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板，层面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，可调脚。
45	砧板架	φ 500*850	2.00	个	分层塑料砧板 Φ150mm，38×38×1.5mmSUS304 不锈钢管，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书
46	土豆去皮机	460*590*1100	1.00	台	每小时产量不小于：150KGS，电压：220-240V/50Hz，功率不小于：950W，容量：20KGS/次，重量不低于：68KG，产量不小于：300KG/小时。
47	食物切碎机	775*710*940	1.00	台	快速将肉、蔬菜、瓜果，等食物切碎，用以制作馅料，功率不小于：380V, 1.1W，料桶容积不小于：20L，料桶直径：φ 60，生产能力：300kg/h。
48	多功能切菜机	1160*530*1000	1.00	台	重量不低于：135KG，产量不小于：300-1000KG/小时，电源：220V/2KW，马力：1.75HP，皮带度：120MM，叶菜部切割长度：1-60MM（可调）。
49	带骨切丁机	750*650*1550	1.00	台	产量不小于：800KG/H，机重：80KG，电压：308V，入料尺寸：300*45mm。
50	肉丝肉片机	690*670*930	1.00	台	机器重量不低于：145KG，切条尺寸范围：2.5—40mm，产量不小于：800KG/HR，电源：380V/1.5KW，能将各种鲜肉一次性切成（丝）条状。
51	四门冰箱	1220*760*1980	4.00	台	温度范围：2~8/-18~-23℃，1、制冷系统：优质压缩机组，模块式风冷机组，制冷快、稳定、强；方便检修与更换。 2、蒸发器和冷凝器材料不低于采用精制铜管，空气过滤网可拆，使用寿命长。微电脑数码电子显示温控器。 3、箱体采用环保高密度保温发泡层，承重、保温效果好；内箱圆弧式底板设计易于清洁。 4、冷藏、冷冻室配置门框发热丝，防止凝露。
52	四层沥水层架	1200*480*1800	2.00	个	层板为 2.0mm SUS304 不锈钢，配套一只不锈钢 1/2GN 份盆（325*265*65 深），层板檐口独特排水结构，φ 38×2.0mmSUS304 不锈钢管，可调脚，备注：适用滴水的蔬菜、水产、食品、餐具置放，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
53	双通双门推入式雪柜	1650*980*2340	2.00	台	温度：-5/10℃，不含推车。
54	Z 型份盆车	650*750*1600	6.00	个	板料为 1.5mmSUS304 不锈钢板，φ 30×30×1.2mmSUS304 不锈钢管。
55	砧板工作台连下一层	1800*1000*800	2.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板，层面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，可调脚，台面配 3cm 尼龙板。

56	刀具消毒柜	540*150*645	2.00	个	尺寸: 540×135×646MM, 304 材质、安全可靠, 紫外线消毒技术、清洁卫生, 120 分钟定时器, 带有钥匙锁具、方便管理, 可放置 8~10 把刀具, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
库房					
57	平板车	900*490*900	4.00	个	板料采用 1.5mmSUS304 不锈钢板, 手柄: Φ32*3mmSUS304 不锈钢管, 脚轮为: 重力型优质静音轮。
58	置米架	1500*600*200	6.00	个	38*25*1.5mmSUS304 方管, 25*25*1.5mmSUS304 方管, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
59	四层满板货架	1200*480*1800	12.00	个	层板为 2.0mmSUS304 不锈钢平板, Φ38×2.0mmSUS304 不锈钢管, 可调脚, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
60	四层冲孔货架	1200*480*1800	19.00	个	层板为 2.0mmSUS304 不锈钢平板, Φ38×2.0mmSUS304 不锈钢管, 可调脚, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
61	电子秤	200kg	1.00	个	规格:200kg---100g, 台面大小:30*40 厘米, 工作电源: 交直流两用。
其他					
62	风幕机	1800*210*210	7.00	个	功率不小于: 220V;120W, 出口风速: 9-11 米/秒, 有效遮面积: 3.2 m²。
63	灭蝇灯	40W	7.00	个	有效遮面积: 60-80 m², 电源: 40W/220V, 电网电压: 3500W-4500W, 外形尺寸: 405*175*215mm。
64	紫外线消毒灯	40W	3.00	个	空气灭菌消毒, 220V, 0.04KW。
65	300KG 餐梯	两层两站	1.00	台	电梯轿厢、厅门为发纹不锈钢, 优质 PLC 电脑控制器, 额定速度: 0.4m/s, 电机功率不小于: 1.5KW, 载重量不低于: 200KG。
66	冲地龙头	10.7M	6.00	个	前扳机水枪, 长度: 10.7M (35"), EB-0107 蓝色耐热喷洒水管, 和高强度手柄, 封闭式卷筒环氧涂层钢, 3/8"NPT 入口, 可调整的软管缓冲器。
67	封墙板	130 m²	1.00	项	采用 1.5mmSUS304 不锈钢板。
68	中央净水器	1400*800*2100	1.00	台	不小于 5 吨超滤+不小于 2 吨无菌水箱+变频压力供水系统, 额定总净水量不小于 17500 吨, 过滤工艺: 石英砂+活性炭+精密滤芯+UF 膜, 智能控制, 全自动微电脑控制, 触摸图标化+实时在线监控, 自动清洗。
地下二层					
明档					
69	电铁板烧	1500*700*800	1.00	台	电压: 380V/50HZ, 功率不小于: 8KW, 台面采用优质合金钢, 厚度为 20mm, 整板一体成型、不变形、不变色, 操作面板、集油抽屉、滤油抽板等均采用 1.0mm 不锈钢制作。
70	四头电磁炉连柜座	700*700* (850+70)	2.00	台	电压: 380V, 功率不小于: 3.4*4KW, 独立 4 个烹饪区, 8 档调节。
71	双缸双筛电炸炉连柜座	700*700*850+120	1.00	台	油缸尺寸: 276*365mm, 缸容量: 23L*2, 电压: 380V, 功率不小于: 24KW, 重

					量不低于：77KG，炉面拉伸成型，发热管温度控制 50~190℃可调。
72	电煮面炉连柜座	700*700*（850+70）	1.00	台	电压：380V/50Hz，功率不小于：12KW，重量不低于：75KG，台面一体拉伸成型，独特喷流式设计，快速增加沸水的流动，超温保护装置，双向进水、排水设计，6 寸不锈钢可调脚。
73	工作台连柜座	360*700*（850+70）	1.00	个	重量不低于：30KG，6 寸不锈钢可调脚。
74	电磁单头高背矮汤炉	650*750*500+700	1.00	台	高强度不锈钢板，坚固耐用 易清洁，煎、炒、煮、蒸等功能，火力强劲、均匀，自动保护功能，电压/功率不小于：380V/12KW，超静音、无明火、零排放，360 度旋转火力控制开关。
75	平台雪柜	1800*760/600*800	3.00	台	1、制冷系统：优质压缩机组，模块式风冷机组，制冷快、稳定、强；方便检修与更换。 2、蒸发器和冷凝器材料不低于采用精制铜管，空气过滤网可拆，使用寿命长。微电脑数码电子显示温控器。 3、箱体采用环保高密度保温发泡层，承重、保温效果好；内箱圆弧式底板设计易于清洁。 4、冷藏、冷冻室配置门框发热丝，防止凝露。
76	嵌入式黑玻璃保温板	1265*502*62	3.00	个	电源：1300W/220V； 投标设备表面宽度不得小于 500mm； 温度范围：38-93° C 安装方式：嵌入式； 无需散热，表面为无拼接整块黑色微晶玻璃； 数字显示远程终端控制器，按需调节恒定温度； 温度控制线按现场需求，标配长度为 2 米，长度最长可定制 6.5 米。
77	玻璃罩	1500*450*500	5.00	组	玻璃 8mm。
78	保温灯	1220*230*66	4.00	个	电源：1220W/220V； 壳体由 1.5mm AISI 304 不锈钢制造； 采用优质旋钮开关，可恒温调节温度； 采用专用耐高温电线，电器内部加装陶瓷紧固件； 照明灯源为高温专用灯泡，加装防爆灯罩； 设备内部顶部有隔热层，表面温度不超过 45 摄氏度。
79	多孔式保温汤池	1135*395*245	1.00	个	电源：2KW/220V；设备主体采用 AISI 304 不锈钢制造 汤池主体双层结构设计，夹层加装隔热装置，无需散热达到高热效率； 汤池表面观察不到发热组件，仅排水口可见； 电源线出线处采用满焊工艺，保障设备长期高温工作 含高温排水阀，给排水方式：手动补水，手动排水； 安装方式：顶部嵌入安装； 标配嵌入式温控开关，数字带灯，准温度显示。
备餐间					
80	立式移门储藏	1200*480*1800	4.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板，层

	柜				面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板, 侧板采用 1.5mmSUS304 不锈钢板, 移门采用 1.2mmSUS304 不锈钢板, 6"不锈钢雪柜调节脚, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
81	留样冰箱	600*640*1750	1.00	台	R134A 无氟环保制冷剂, 功率不小于:220V, 耗电量(kw. h/24h):1.75 , 容量:276 升, 冷藏室温度: 0~10℃。
82	四盆保温台柜	1500*700*800	5.00	个	台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 侧板为 1.5mmSUS304 不锈钢板, 移门为 1.5mmSUS304 不锈钢板, 配 1/1 不锈钢盆 4 只, , 采用优质紫铜电热管, 微电脑板控制, 自动进水, 缺水保护, 自动定时功能, 温度 30~110℃随意可调, 功率不小于: 4.5KW/380V, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
83	保温饭汤车	700*700*800	2.00	个	台面为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 侧板为 1.5mmSUS304 不锈钢板, 配不锈钢桶, 采用翅片式不锈钢电热管, 微电脑板控制, 自动定时功能, 温度 30~110℃随意可调, 功率不小于: 2KW/220V。
84	工作台连下一层	1500*700*800	1.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板, 层面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 可调脚。
85	工作台连下一层	1000*700*800	1.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板, 层面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板, 38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管, 可调脚。
86	异型工作台连下一层	980*700*800	1.00	个	台面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板, 层面采用 1.2mmSUS304 不锈钢板, 38×38×1.5mmSUS304 不锈钢方管, 可调脚。
87	玻璃罩	1900*450*500	4.00	组	玻璃 8mm。
88	保温灯	1220*230*66	6.00	个	电源: 1220W/220V; 壳体由 1.5mm AISI 304 不锈钢制造; 采用 E. G. 0 无极旋钮开关, 可恒温调节温度; 采用专用耐高温电线, 电器内部加装陶瓷紧固件; 照明灯源为高温专用灯泡, 加装防爆灯罩; 设备内部顶部有隔热层, 表面温度不超过 45 摄氏度。
89	玻璃罩	1500*450*500	2.00	组	玻璃 8mm。
90	单门宴会保温车	791*838*1806	2.00	个	内部材质: 不锈钢, 温度范围(℃): +75/+85℃, 容积不小于: 500L, 总功率不小于(KW): 1.2, 电源: 220V/50HZ。
91	升降式托盘车	685*800*1500	2.00	个	主体为 2.0mmSUS304 不锈钢板, 配优质弹簧, 脚轮为: 重力型优质静音轮, 配 1/3 餐具盆带盖 3 只。
洗碗间					
92	小件投掷柜	900*350*800	6.00	个	台面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板, 层面采用 1.2mmSUS304 不锈钢板, 侧板采用 1.0mmSUS304 不锈钢板, 移门采用 1.0mmSUS304 不锈钢板, ▲提供由

					<b>中国质量认证中心出具食品接触产品安全认证证书。</b>
93	餐厨垃圾处理器	1400*700*1494	1.00	台	1、产品功能：将食物残渣进行研磨和脱水处理，压缩体积比率最高达85%。 2、残渣处理能力不小于：400Kg/h。 3、总功率不小于：5.5KW。 4、设备由独立的研磨单元和脱水单元组成，维护更加简便。 5、食物残渣研磨单元配置优质刀盘，无需清洁，粉碎效果好，不易生锈。 6、脱水单元配置优质双速减速机，脱水效果更佳。 7、配置优质循环水泵，节能减排。 8、配置良好控制系统，确保设备运行稳定、安全可靠。 9、脱水单元配置自清洁喷淋系统，一键式操作，不会产生异味。 10、脱水单元配置开启门，螺旋输送装置和过滤圆筒拆卸方便，易于清洁。 11、循环水自动将残渣带入研磨单元，无需链板或皮带输送残渣，清洗无死角。 12、盖板及检修门开启保护，保障操作人员安全。
94	热风循环消毒柜	1310*650*1980	2.00	台	温度范围：20~125℃，功率不小于：4.4KW，电源：220V-50Hz，容积不小于（升）720。
95	靠墙工作台连下一层	1800*760*800/120	2.00	个	台面采用2.0mmSUS304不锈钢板，层面采用1.5mmSUS304不锈钢板，38×38×2.0mmSUS304不锈钢方管，可调节脚。
96	餐具运输车	900*500*900	2.00	个	层板为1.5mmSUS304不锈钢板，25×25mmSUS304不锈钢方管，万向橡胶脚轮。
<b>其他</b>					
97	风幕机	1800*210*210	6.00	个	功率不小于：220V;120W，出口风速：9-11米/秒，有效遮面积：3.2m²。
98	灭蝇灯	40W	1.00	个	有效遮面积：60-80m²，电源：40W/220V，电网电压：3500W-4500W，外形尺寸：405*175*215mm。
99	紫外线消毒灯	40W	8.00	个	空气灭菌消毒，220V，0.04KW，
100	不锈钢餐盘滑道	21700*320*120	1.00	组	台面为2.0mmSUS304不锈钢板，台台下衬细木工板20mm，台台下衬细木工板20mm，支撑管38*38*2.0mmSUS304不锈钢方管，墙面板2.0mmSUS304不锈钢板。
101	冷藏展示柜	1500*800*900	2.00	台	电压：220V，温度范围(℃)：5~15℃，静音节能。
102	结算系统	697*628*1562	2.00	台	带刷卡、扫码、刷卡结算功能；尺寸：697*628*1562mm；显示器：19.1寸（客户端）/10.1寸（服务端）电容触摸显示屏（双屏）；摄像头：1.高清人脸识别摄像头，2.高清视觉识别摄像头。
103	冲地龙头	10.7M	2.00	个	前扳机水枪，长度：10.7M（35"），EB-0107蓝色耐热喷洒管，和高强度手柄，封闭式卷筒环氧涂层钢，3/8"NPT入口，可调整的软管缓冲器。
<b>四层</b>					



热厨区					
104	电磁双门蒸饭柜	1100*900*1750	1.00	台	高强度不锈钢板, 坚固耐用 易清洁, 电压/功率不小于: 380V/20KW。
105	电磁单头高背矮汤炉	650*750*500+700	1.00	台	高强度不锈钢板, 坚固耐用 易清洁, 煎、炒、煮、蒸等功能, 火力强劲、均匀, 自动保护功能, 电压/功率不小于: 380V/12KW, 超静音、无明火、零排放, 360 度旋转火力控制开关。
106	电磁单头单尾小炒炉	750*800*(800+400)	2.00	台	高强度不锈钢板, 坚固耐用 易清洁, 煎、炒、煮、蒸等功能, 火力强劲、均匀, 自动保护功能, 电压/功率不小于: 380V/18KW, 超静音、无明火、零排放, 360 度旋转火力控制开关。
107	电磁单头大锅炉	1000*1100*(800+400)	1.00	台	高强度不锈钢板, 坚固耐用 易清洁, 煎、炒、煮、蒸等功能, 火力强劲、均匀, 自动保护功能, 电压/功率不小于: 380V/20KW, 超静音、无明火、零排放, 360 度旋转火力控制开关。
108	电 1/3 坑扒炉连柜座	800*900*850+70	1.00	台	扒板尺寸: 725*610*20mm, 电压: 380V, 功率不小于: 12KW, 重量不低于: 124KG, 自动控温设备, 温控范围 100~320℃可调, 超温保护装置, 最高限温 340℃, 6 寸不锈钢可调脚。
109	双缸双筛电炸炉连柜座	800*900*(850+70)	1.00	台	油缸尺寸: 267*365mm, 缸容量: 23L*2, 电压: 380V, 功率不小于: 24KW, 重量不低于: 94KG, 炉面拉伸成型, 发热管温度控制 50~190℃可调。
110	四头电磁炉连柜座	800*900*850+120	1.00	台	内胆尺寸: 560*700*270mm, 电压: 380V, 功率不小于: 4*4KW, 重量不低于: 129KG, 德国优质电热板、温控器, 多档调节, 每个炉头单独按钮制, 6 寸不锈钢可调脚。
111	工作台连柜座	400*900*(850+70)	3.00	个	重量不低于: 35KG, 台面板一体拉伸成型, 无缝焊接, 台面厚度 1.5mm, 6 寸不锈钢可调脚。
112	十盘万能蒸烤箱	910*810*1080	1.00	台	烹饪能力: 10 x 1/1 GN, 功率不小于: 400V/50HZ/18.6 kW, 重量不低于: 132.5 公斤。
113	烤箱支架	900*800*800	1.00	个	台面 2.0mmSUS304 不锈钢板, 侧板、搁板为 1.5mmSUS304 不锈钢板, ▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
114	Z 型份盆车	650*750*1600	1.00	个	板料为 1.5mmSUS304 不锈钢板, $\phi 30 \times 30 \times 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢管。
115	平台雪柜	1800*760/600*800	5.00	台	1、制冷系统: 优质压缩机, 外街式风冷机组, 制冷快速、稳定、强劲; 方便检修与更换; 增大箱体使用容积不小于。 2、蒸发器和冷凝器均为精制铜管, 配可拆式空气过滤网, 延长使用寿命。 微电脑数码电子显示温控器。 3、箱体采用环保发泡材料, 高密度保温发泡层, 承重、保温效果好; 内箱圆弧式底板设计、圆弧式门 内胆设计, 易于清洁。 4、冷藏、冷冻室配置门框发热丝, 防止凝露。
116	双层台上架	1800*400*600	3.00	个	板料为 2.0mmSUS304 不锈钢板, $\phi 31(38) \times 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢管, ▲提

					供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
117	四层沥水层架	1200*480*1800	3.00	个	层板为 2.0mm SUS304 不锈钢，配套一只不锈钢 1/2GN 份盆（325*265*65 深），层板檐口独特排水结构， $\phi 38 \times 2.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢管，可调脚，备注：适用滴水的蔬菜、水产、食品、餐具置放，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
118	四门冰箱	1220*760*1980	1.00	台	温度范围：2~8/-18~-23℃，1、制冷系统：优质压缩机组，模块式风冷机组，制冷快、稳定、强；方便检修与更换。 2、蒸发器和冷凝器材料不低于采用精制铜管，空气过滤网可拆，使用寿命长。微电脑数码电子显示温控器。 3、箱体采用环保高密度保温发泡层，承重、保温效果好；内箱圆弧式底板设计易于清洁。 4、冷藏、冷冻室配置门框发热丝，防止凝露。
119	靠墙移门调理台柜	1500*760*800/120	1.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板，层板采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，侧板采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，移门采用 1.2mmSUS304 不锈钢板，6" 不锈钢雪柜调节脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
120	三层餐车	900*500*900	2.00	个	层板为 1.5mmSUS304 不锈钢板，25×25mmSUS304 不锈钢方管，万向橡胶脚轮。
121	单门宴会保温车	791*838*1806	1.00	个	内部材质：不锈钢，温度范围（℃）：+75/+85℃，容积不小于：500L，总功率不小于（KW）：1.2，电源：220V/50HZ。
粗加工					
122	靠墙工作台连下一层	1500*760*800/120	1.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板，层板采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，可调脚。
123	切片机	500*385*360	1.00	台	刀片直径：13 英寸（330 mm），手动操作，四速，电源连接：220V/50Hz/1，重量不低于：45 KG，毛重：63 KG。
124	绞肉机	410*240*450	1.00	台	加工能力：3.6 - 4.5KG/分钟，电机功率不小于：1/2Hp（367.5 W），电源要求：220V/50Hz/1Ph，重量不低于/毛重：54KG/71KG。
125	单层挂墙架	1800*350*250	2.00	个	板料为 2.0mmSUS304 不锈钢板，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
126	单层挂墙架	1500*350*250	1.00	个	板料为 2.0mmSUS304 不锈钢板，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
127	工作台连下一层	1800*800*800	2.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板，层板采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，38×38×2.0mmSUS304 不锈钢方管，可调脚。
128	砧板架	7500*850	1.00	个	分层塑料砧板 $\Phi 150\text{mm}$ ，38×38×1.5mmSUS304 不锈钢管，▲提供由中国



					质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
129	四门冰箱	1220*760*1980	2.00	台	温度范围：2~8/-18~-23℃，1、制冷系统：优质压缩机组，模块式风冷机组，制冷快、稳定、强；方便检修与更换。 2、蒸发器和冷凝器材料不低于采用精制铜管，空气过滤网可拆，使用寿命长。微电脑数码电子显示温控器。 3、箱体采用环保高密度保温发泡层，承重、保温效果好；内箱圆弧式底板设计易于清洁。 4、冷藏、冷冻室配置门框发热丝，防止凝露。
130	四层沥水层架	1200*480*1800	2.00	个	层板为 2.0mm SUS304 不锈钢，配套一只不锈钢 1/2GN 份盆（325*265*65 深），层板檐口独特排水结构，φ38×2.0mmSUS304 不锈钢管，可调脚，备注：适用滴水的蔬菜、水产、食品、餐具置放，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
厨房					
131	平板车	900*490*900	1.00	个	板料采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，手柄：Φ32*3mmSUS304 不锈钢管，脚轮为：重力型优质静音轮。
132	置米架	1500*600*200	1.00	个	38*25*1.5mmSUS304 方管，25*25*1.5mmSUS304 方管，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
133	四层满板货架	1200*480*1800	1.00	个	层板为 2.0mmSUS304 不锈钢平板，φ38×2.0mmSUS304 不锈钢管，可调脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
洗碗间					
134	花洒龙头		1.00	个	根据洗碗机长度而定，
135	洁碟台	1200*760*800/200	1.00	个	台面为 1.5mmSUS304 不锈钢板，38×38×1.5mmSUS304 不锈钢方管，可调脚，
136	热风循环消毒柜	1310*650*1980	1.00	台	温度范围：20~125℃，功率不小于：4.4KW，电源：220V-50Hz，容积不小于（升）720，
137	立式移门储藏柜	1200*480*1800	2.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板，层面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，侧板采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，移门采用 1.2mmSUS304 不锈钢板，6"不锈钢雪柜调节脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
138	餐盘回收车	800*650*1600	2.00	个	框架主材：30*30 方管，底板 1.5mm 不锈钢板，采用加重型万向轮，每车可放 104 盘（不含饭盘）。
139	小件投掷柜	900*350*800	4.00	个	台面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，层面采用 1.2mmSUS304 不锈钢板，侧板采用 1.0mmSUS304 不锈钢板，移门采用 1.0mmSUS304 不锈钢板，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。

冷菜间					
140	平台雪柜	1500*760/600*800	1.00	台	1、制冷系统：优质压缩机组，模块式风冷机组，制冷快、稳定、强；方便检修与更换。 2、蒸发器和冷凝器材料不低于采用精制铜管，空气过滤网可拆，使用寿命长。微电脑数码电子显示温控器。 3、箱体采用环保高密度保温发泡层，承重、保温效果好；内箱圆弧式底板设计易于清洁。 4、冷藏、冷冻室配置门框发热丝，防止凝露。
141	开口柜	1350*700*800	2.00	个	台面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，层面采用 1.2mmSUS304 不锈钢板，侧板采用 1.0mmSUS304 不锈钢板，移门采用 1.0mmSUS304 不锈钢板，6"不锈钢雪柜调节脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
142	双层挂墙架	1350*350*600	2.00	个	板料为 2.0mmSUS304 不锈钢板，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
143	靠墙移门调理台柜	1800*760*800/120	1.00	个	台面采用 2.0mmSUS304 不锈钢板，层面采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，侧板采用 1.5mmSUS304 不锈钢板，移门采用 1.2mmSUS304 不锈钢板，6"不锈钢雪柜调节脚，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
144	制冰机	500*570*790	1.00	台	制冰量不小于：43 公斤/24h，储冰量不小于：14 公斤，功率不小于：429W，制冷剂：R134A。
145	净水器	单头	2.00	个	尺寸：350*180*680，处理量水量不小于：9000GAL；10 " /20 " 前置过滤处理。
面档					
146	留样冰箱	600*640*1750	1.00	台	R134A 无氟环保制冷剂，功率不小于：220V，耗电量(kw. h/24h) :1.75，容量不小于：276 升，冷藏室温度：0~10℃。
147	平台雪柜	1500*760/600*800	1.00	台	1、制冷系统：优质压缩机，外街式风冷机组，制冷快速、稳定、强劲；方便检修与更换；增大箱体使用容积不小于。 2、蒸发器和冷凝器均为精制铜管，配可拆式空气过滤网，延长使用寿命。微电脑数码电子显示温控器。 3、箱体采用环保发泡材料，高密度保温发泡层，承重、保温效果好；内箱圆弧式底板设计、圆弧式门 内胆设计，易于清洁。 4、冷藏、冷冻室配置门框发热丝，防止凝露。
148	电磁单头矮汤炉	650*750*500+700	1.00	台	高强度不锈钢板，坚固耐用 易清洁，煎、炒、煮、蒸等功能，火力强劲、均匀，自动保护功能，电压/功率不小于：380V/12KW，超静音、无明火、零排放，360 度旋转火力控制开关。
149	电煮面炉连柜	700*700*850+75	1.00	台	电压：380V/50Hz，功率不小于：12KW，

	座				重量不低于：75KG，台面板一体拉伸成型，独特喷流式设计，快速增加沸水的流动，超温保护装置，双向进水、排水设计，6寸不锈钢可调脚。
150	工作台连柜座	360*700*850+75	3.00	个	重量不低于：30KG，6寸不锈钢可调脚。
151	四盆保温台柜	1500*700*800	1.00	个	台面为2.0mmSUS304不锈钢板，侧板为1.5mmSUS304不锈钢板，移门为1.5mmSUS304不锈钢板，配1/1不锈钢盆4只，采用优质紫铜电热管，微电脑板控制，自动进水，缺水保护，自动定时功能，温度30~110℃随意可调，功率不小于：4.5KW/380V，▲提供由中国质量认证中心出具的食物接触产品安全认证证书。
152	玻璃罩	4500*450*500	1.00	组	玻璃8mm，
153	四头电磁炉连柜座	700*700*(850+70)	1.00	台	电压：380V，功率不小于：3.4*4KW，独立4个烹饪区，8档调节。
其他					
154	风幕机	1800*210*210	10.00	个	功率不小于：220V;120W，出口风速：9-11米/秒，有效遮面积：3.2m²。
155	灭蝇灯	40W	4.00	个	有效遮面积：60-80m²，电源：40W/220V，电网电压：3500W-4500W，外形尺寸：405*175*215mm。
156	紫外线消毒灯	40W	4.00	个	空气灭菌消毒，220V，0.04KW。
157	冲地龙头	10.7M	2.00	个	前扳机水枪，长度不小于：10.7M（35"），EB-0107蓝色耐热喷洒管，和高强度手柄，封闭式卷筒环氧涂层钢，3/8"NPT入口，可调整的软管缓冲器。

### 3、厨房通风系统

序号	名称	参考规格尺寸规格（mm）		数量	单位	技术参数
地下一层排风						
中餐区排风						
1	不锈钢风管	500.00	300.00	14.6	平方米	1.0mmSUS304 不锈钢
2	不锈钢法兰	配风管		16.00	只	30*30*3 304 角钢
西餐区排风						
3	不锈钢风管	500.00	400.00	20.5	平方米	1.0mmSUS304 不锈钢
4	不锈钢法兰	配风管		20.00	只	30*30*3 304 角钢
蒸饭间排风						
5	不锈钢风管	300.00	300.00	9.4	平方米	0.8mmSUS304 不锈钢
6	不锈钢法兰	配风管		14.00	只	30*30*3 304 角钢
地下二层排风						
明档区排风						
7	不锈钢风管	300.00	300.00	15.60	平方米	0.8mmSUS304 不锈钢
8	不锈钢法兰	配风管		22.00	只	30*30*3 304 角钢
洗碗间排风						
9	不锈钢风管	500.00	300.00	10.80	平方米	1.0mmSUS304 不锈钢
10	不锈钢法兰	配风管		12.00	只	30*30*3 304 角钢
地下一层新风						
11	不锈钢风管	600.00	400.00	39.00	平方米	1.0mmSUS304 不锈钢
12	不锈钢法兰	配风管		34.00	只	30*30*3 304 角钢
13	散流器	600.00	600.00	13.00	只	优质铝合金
地下二层新风						
14	不锈钢风管	500.00	300.00	20.8	平方米	1.0mmSUS304 不锈钢

15	不锈钢法兰	配风管		22.00	只	30*30*3 304 角钢
16	散流器	600.00	600.00	4.00	只	优质铝合金
四层排风						
17	不锈钢风管	500.00	400.00	17.50	平方米	1.0mmSUS304 不锈钢
18	不锈钢法兰	配风管		16.00	只	30*30*3 304 角钢
四层新风						
19	不锈钢风管	400.00	300.00	18.20	平方米	0.8mmSUS304 不锈钢
20	不锈钢法兰	配风管		22.00	只	30*30*3 304 角钢
21	散流器	600.00	600.00	8.00	只	优质铝合金
五层排风						
22	不锈钢风管	400.00	300.00	56.00	平方米	0.8mmSUS304 不锈钢
23	不锈钢法兰	配风管		68.00	只	30*30*3 304 角钢
24	调节阀	400.00	300.00	2.00	只	2.0mmSUS304 不锈钢
25	轴流风机	SF-6G-6		1.00	台	1.1KW
26	吊杆			20.00	组	Φ10 国标
27	管道附件	含不锈钢螺丝、螺帽、垫圈、密封条等配件		3.00	套	国标

#### 4、运维系统清单

序号	产品名称	参考规格尺寸	数量	单位	技术参数
1	不锈钢份数盆	1/1 150mm 深	50.00	只	
2	不锈钢份数盆	1/1 100mm 深	50.00	只	
3	不锈钢份数盆	1/1 65mm 深	50.00	只	
4	不锈钢份数盆	2/1 150mm 深	40.00	只	
5	不锈钢份数盆	2/1 100mm 深	40.00	只	
6	不锈钢份数盆	2/1 65mm 深	40.00	只	
7	分色圆砧板	红	10.00	块	
8	分色圆砧板	白	5.00	块	
9	分色圆砧板	蓝	2.00	块	
10	分色方砧板	1/1 绿	6.00	块	
11	分色方砧板	1/1 黄	4.00	块	
12	分色方砧板	1/1 白	4.00	块	
13	防滑全钢抛光苏壳	3 两	20.00	只	
14	直身水勺	5 斤	8.00	只	
15	手工炸篱	竹柄 12 寸	20.00	只	
16	钢油隔	10 寸	12.00	只	
17	手铲	1 号	15.00	只	
18	不锈钢份数盆盖	1/1	150.00	只	
19	不锈钢份数盆盖	2/1	120.00	只	
20	布式隔油篱	11 寸	12.00	只	
21	不锈钢漏勺	30cm	40.00	只	
22	鼓式油盆	32cm	20.00	只	
23	钢腰斗	大号	12.00	只	
24	8 头调味盒	方	4.00	只	
25	6 头调味盒	圆	4.00	只	
26	不锈钢四方储物桶	210*210	12.00	只	
27	手打铁锅	大	4.00	只	
28	手打铁锅	中	10.00	只	
29	手打铁锅	小 1.6 尺	12.00	只	
30	不锈钢双层保温桶	60L	12.00	只	
31	不锈钢马斗	18cm	200.00	只	
32	不锈钢马盘	20cm	100.00	只	

33	精制不锈钢砧板围	800mm*440mm	6.00	只	
34	不锈钢桶	700mm	5.00	只	
35	不锈钢桶	600mm	8.00	只	
36	不锈钢桶	500mm	20.00	只	
37	不锈钢桶	360mm	16.00	只	
38	陈枝记九江刀	2号	15.00	把	
39	1号批刀	1号白	15.00	把	
40	1号批刀	1号红	15.00	把	
41	1号批刀	1号蓝	15.00	把	
42	1号桑刀	1号	15.00	把	
43	水果刀	10寸	5.00	把	
44	长柄吧勺	18*45	10.00	只	
45	不锈钢斗盆	57.5mm	50.00	只	
46	机制方盘	600*400mm	80.00	只	
47	机制方盘	400mm*300mm	60.00	只	
48	冰箱温度计	大号	48.00	只	
49	3速吹干机	大号	10.00	只	
50	乐扣留样盒	中号	120.00	只	
51	刮皮刀	大号	20.00	把	
52	鱼鳞刮刀	大号	10.00	把	
53	出口庄锅刷	青皮	20.00	只	
54	不锈钢开听器	大号	12.00	只	
55	厨房多用剪	大号	20.00	把	
56	铁柄不粘锅	320mm	6.00	只	
57	铝合金不粘烤盘	60*40*4.8	20.00	只	
58	面棍	60cm	20.00	根	
59	计时器	大号	10.00	只	
60	下面用长竹筷	42cm	10.00	把	
61	测温计	22cm	5.00	只	
62	塑料饭勺	大号	20.00	只	
63	不锈钢冰铲	2号	3.00	只	
64	磨刀石	大号	10.00	块	
65	不锈钢筷子桶	大号	20.00	只	
66	不锈钢吸管桶	大号	5.00	只	

67	塑料扎壶	大	20.00	只	
68	塑料扎壶	小	20.00	只	
69	不锈钢奶茶保温桶	12 升	3.00	只	
70	8 层不锈钢蒸笼架	580*1750	2.00	套	
71	不锈钢蒸笼	52cm	25.00	只	
72	硅胶垫	50CM	50.00	只	
73	不锈钢笼垫	50CM	50.00	只	
74	周转箱	55cm*40cm*30cm	50.00	只	
75	周转箱	55cm*40cm*30cm	50.00	只	
76	不锈钢笼盖	52cm	6.00	只	
77	分色菜筐	65cm*45cm*35cm	20.00	只	
78	分色菜筐	65cm*45cm*35cm	40.00	只	
79	分色菜筐	65cm*45cm*35cm	40.00	只	
80	长柄汤勺	14cm	10.00	只	
81	不锈钢梅花夹	12 寸	30.00	只	
82	鱼铲	9 寸	12.00	只	
83	打蛋器	大	4.00	只	
84	打蛋器	中	6.00	只	
85	气压式喷壶	大号	5.00	只	
86	洗碗手套	大号	50.00	付	
87	直型羊毛刷	3.5 寸	12.00	只	
88	周转箱盖	大号	30.00	只	
89	侧轮垃圾桶	240L	12.00	只	
90	圆形提桶	15 升	10.00	只	
91	克秤	B05	6.00	台	
92	台秤	ATZ-10	6.00	台	
93	不锈钢面盆	60CM	10.00	只	
94	不锈钢面盆	50CM	10.00	只	
95	调味壶	收银台用	30.00	只	
96	调味盒	收银台用	30.00	只	
97	工作服	食堂外场	12.00	套	
98	服务员	外场	12.00	套	
99	厨房工作服	XXL	220.00	套	
100	分色纤维清洁布	30*70	200.00	块	



101	大堂尘推连杆	90cm	12.00	只	
102	长柄水勺	14cm	8.00	只	
103	胶条推水器	c-025 30 寸/75cm	10.00	只	
104	小方篮	40*30*5	50.00	只	
105	不锈钢面盆	60CM	10.00	只	
106	不锈钢面盆	50CM	10.00	只	
107	塑料杯格	大号	50.00	只	
108	果汁杯	600 毫升	350.00	只	
109	1 米线	大号	22.00	只	
110	不锈钢苏壳	B10112 两	15.00	只	
111	不锈钢苏壳	B10210 两	10.00	只	
112	百利科柠不锈钢保养剂	4L	6.00	只	
113	带盖刀箱	5 格	5.00	只	
114	12 英寸厨房刀	12 寸	2.00	只	
115	塑柄厨刀	10 寸	4.00	只	
116	套头防水围裙	大号	20.00	只	
117	单面胶粒防滑沙手套	大号	100.00	只	
118	银色隔热烤箱手套	大号	10.00	只	
119	灭火毯	1.5*1.5	4.00	只	
120	便当盒	日式	50.00	只	
121	保鲜盒	44.5*31.5*16.5cm	80.00	只	
122	保鲜盒	39.5*327*13.8cm	80.00	只	
123	保鲜盒	33*23*11.5cm	80.00	只	
124	保鲜盒	28*19*11cm	80.00	只	
125	保鲜盒	22.5*15.5*8cm	80.00	只	
126	11 寸展示盘	11 寸	60.00	只	
127	7.5 寸骨碟	7.5 寸	160.00	只	
128	汉斯碗	4.25 寸	160.00	只	
129	汤勺	3 寸	160.00	只	
130	味碟	3.5 寸	120.00	只	
131	毛巾碟	3.5 寸	80.00	只	
132	茶杯	4.5 寸	120.00	只	
133	烟缸	3.5 寸	15.00	只	
134	红葡杯	250 毫升	60.00	只	

135	300ml 红酒分酒器	300ml	18.00	只	
136	100ml 白酒分酒器	100ml	40.00	只	
137	16 寸神边旋涡长方盘	16 寸	4.00	只	
138	12 寸神边旋涡正方盘	12 寸	4.00	只	
139	10 寸飞碟汤盘	10 寸	4.00	只	
140	8.5 寸星星浅碗	8.5 寸	4.00	只	
141	3 号福禄组合	3 号	44.00	只	
142	10 寸垂边保温盘	10 寸	4.00	只	
143	10 寸垂边保温炉	10 寸	4.00	只	
144	快速醒酒器	大号	4.00	只	
145	手工 10 寸高脚斗笠碗 砂金银	10 寸	4.00	只	
146	手工 8 寸高脚斗笠碗 砂金银	8 寸	4.00	只	
147	12 寸直边圆盘	12 寸	4.00	只	
148	7.5 寸金钵高脚碗	7.5 寸	4.00	只	
149	10.5 寸旦形尊雅斜口碗	10.5 寸	4.00	只	
150	14 寸长方石纹盘 黑	14 寸	4.00	只	
151	15.5 寸美满长条盘	15.5 寸	4.00	只	
152	10 寸直边圆盘	10 寸	4.00	只	
153	12.5 寸长方烧腊盘	12.5 寸	4.00	只	
154	12.5 寸长方烧腊炉	12.5 寸	4.00	只	
155	12 寸荷叶干冰盘 黑	12 寸	4.00	只	
156	9 寸茶盘 砂金银	9 寸	4.00	只	
157	12 寸亚光黑圆盘 中间白	12 寸	4.00	只	
158	玻璃位上果盘连盖	每人每位	40.00	只	
159	2202 经典圆形铁板 标配	10 寸	4.00	只	
160	10 寸竹雅汤盅盖 白	10 寸	4.00	只	
161	10 寸竹雅汤盅身 白	10 寸	4.00	只	
162	10 寸竹雅汤盅底碟 白	10 寸	4.00	只	
163	5 寸泰式翅盅盖	5 寸	40.00	只	
164	5 寸泰式翅盅身	5 寸	40.00	只	
165	5 寸泰式翅盅炉	5 寸	40.00	只	
166	欧式翅盅盖 白	大号	40.00	只	
167	欧式翅盅身 白	大号	40.00	只	
168	欧式翅盅底碟 白	大号	40.00	只	

169	1881 可叠拌饭石碗		4.00	只	
170	配套竹托		4.00	只	
171	1257 迷你石碗	小号	40.00	只	
172	配套竹垫	小号	40.00	只	
173	10.75 寸节奏汤盘	10.75 寸	4.00	只	
174	18 寸吉祥旦形盘 高白	18 寸	4.00	只	
175	18 寸吉祥旦形炉 素青	18 寸	4.00	只	
176	16 寸吉祥旦形盘 高白	16 寸	4.00	只	
177	16 寸吉祥旦形炉 素青	16 寸	4.00	只	
178	9.5 寸加热汤盘连盖	9.5 寸	4.00	只	
179	28cm 直身黑砂锅	28cm	4.00	只	
180	木座	25cm	4.00	只	
181	木筷子 金头	9 寸	40.00	只	
182	木筷子 银头	9 寸	40.00	只	
183	长方三格竹托 深色	大号	4.00	只	
184	13.5 寸三叶连碟	13.5 寸	4.00	只	
185	不锈钢主餐刀	大号	20.00	把	
186	不锈钢主餐叉	大号	20.00	把	
187	不锈钢两齿水果叉	小号	40.00	把	
188	黑+哑光金圆勺	大号	40.00	只	
189	10 寸猫眼圆平板	10 寸	4.00	只	
190	恐龙蛋碗	10 寸	4.00	只	
191	玻璃果汁壶	大号	4.00	只	
192	圆托盘	1400	4.00	只	
193	方托盘	1622	40.00	只	
194	水晶垫	10 寸	40.00	只	
195	大号弯把汤勺	大号	6.00	只	
196	玻璃转台	1.2 米	3.00	只	
197	包房布草	大号	6.00	块	
198	小瓷勺	13.5*4.1cm	480.00	只	低骨瓷
199	饭碗/粥碗	4.5 寸	480.00	只	低骨瓷
200	平圆盘	8 寸	480.00	只	低骨瓷
201	平圆盘	11 寸	720.00	只	低骨瓷
202	双耳汤盅连底碟	250ml	120.00	只	低骨瓷

203	奶盅	小号（105ml）	12.00	只	低骨瓷
204	咖啡杯连碟（或马克杯）	大号	360.00	只	低骨瓷
205	果汁杯	2349	480.00	只	
206	汤煲	12 寸	2.00	只	304 不锈钢
207	方形不锈钢布菲餐炉	大号	12.00	只	304 不锈钢
208	方形布菲瓷内胆	大号	12.00	只	
209	甜品叉/水果叉	中号	120.00	只	304 不锈钢
210	甜品勺/咖啡勺	中号	120.00	只	304 不锈钢
211	主餐刀	大号	120.00	把	304 不锈钢
212	主餐叉	大号	120.00	把	304 不锈钢
213	主餐勺	大号	120.00	把	304 不锈钢
214	自助餐公用更	大号	12.00	只	304 不锈钢
215	冷菜夹（有齿夹）	9 寸	18.00	只	304 不锈钢
216	蛋糕夹（平头夹）	9 寸	12.00	只	304 不锈钢
217	菜夹盘	10 寸	24.00	只	27*12cm
218	纸巾架	大号	24.00	只	304 不锈钢
219	自助餐台夹（放菜肴品名）	9 寸	72.00	只	304 不锈钢
220	纸巾架套装		12.00	只	304 不锈钢
221	石板高低架子	高中低	4.00	只	
222	抽屉架子	大中小	4.00	只	
223	方形三孔调料架子	三孔套装	2.00	只	
224	平底锅	36cm	7.00	只	
225	不规则纹理方形架子	小号	2.00	只	304 不锈钢
226	不规则纹理方形架子	中号	2.00	只	304 不锈钢
227	不规则纹理方形架子	大号	2.00	只	304 不锈钢
228	长方形铸铁锅	32*23cm	14.00	只	铸铁锅
229	单柄不锈钢汁锅	12cm	10.00	只	304 不锈钢
230	三层点心架子	三层	4.00	只	304 不锈钢
231	不锈钢果盘 A	中号	2.00	只	304 不锈钢
232	3 号锤点不锈钢盘	中号	2.00	只	304 不锈钢
233	木架铸铁锅三件套	HUA DISON: 063-5 500*200*H110 550*200*H160	1.00	组	橡木+铸铁锅

234	一层方形架子	300*300*H100	7.00	只	橡木
235	三层方形架子	300*300*H180	7.00	只	橡木
236	四层方形架子	300*300*H260	7.00	只	橡木
237	五层方形架子	300*300*H320	7.00	只	橡木
238	八层方形架子	300*300*H520	7.00	只	橡木
239	不锈钢套装架子	600*200*H40	4.00	只	304 不锈钢
240	树叶形不锈钢盘	665*340*H100	2.00	只	304 不锈钢
241	长方形不锈钢盘	390*290*H15	2.00	只	304 不锈钢
242	不锈钢面包盘	390*290*H15	2.00	只	304 不锈钢
243	四层镂空高低架子	300*100*H100	1.00	只	304 不锈钢
244	四层镂空高低架子	300*100*H150	1.00	只	304 不锈钢
245	四层镂空高低架子	300*100*H200	1.00	只	304 不锈钢
246	四层镂空高低架子	300*100*H250	1.00	只	304 不锈钢
247	六盒调味盒	6 格	4.00	只	
248	四格调味盒	4 格	4.00	只	
249	圆形不锈钢架子	200*180*H200	7.00	只	304 不锈钢

## 5、明厨亮灶清单

序号	产品名称	参考规格尺寸	单位	数量	技术参数
1	高清网络半球摄像机	产品尺寸：110×93×98.6mm	台	2	2.8MM，200W，红外不小于 30 米
2	42 寸电视机	长 1453mm；高 841mm；厚 88mm	台	2	系统：AndroidWIFI 频段：2.4G&5G 运行内存/RAM: 4GB 背光方式：Mini-LED 存储内存：64GBCPU 架构：双核 A55+双核 A75 色域值：96%屏幕比例：16:9 护眼功能：低蓝光护眼认证；有“无闪屏护眼认证”屏幕分辨率：超高清 4K 动态对比度不小于：16000000；亮度不小于：1500-2000 尼特响应时间：8ms 能耗等级不小于：一级能效
3	录像存储服务器	宽*深*高：385*315*52MM	套	2	最大接入：16 路接入带宽：160MBPS 录像分辨率：最大 6MP 盘位：2 个 SATA 接口单盘容量：最大支持 8T
4	高清解码器	尺寸 480 * 280 * 180	套	2	延长距离不小于 150 米高清 1080P 支持本地环出支持 1 发 1 收自适应分辨率支持远程键鼠控制

5	接入交换机	产品尺寸：294×178.8×44mm	台	2	支持 16 个 PoE 电口支持 IEEE 802.3af 和 IEEE 802.3at PoE 标准
6	辅材配件		项	1	

注：

- 1、本项目须由投标人提供实物样品，样品技术要求为：
- 2、实物样品上需标注投标单位名称。中标人的样品将封样，如中标人提供的货物与封样的实物样品不一致时，采购人有权退货，并责令中标人提供与封样一致的货物。未中标单位样品均可退回。
- 3、本项目样品放置地点：上海市黄浦区延安东路1200号11楼第一会议室。请各投标人在2025年11月27日9:30—16:30，出样设备逾期送达的将不予受理。请提前一天报备运输车辆车牌号。报备联系人张顺帆，联系电话：13661794718
- 4、招标文件中材料和设备技术要求中如果出现了参考品牌或规格型号或图片，其目的是为了便于承包人直观和准确地把握相应材料和工程设备的技术标准，不具指定或唯一的意思表示，承包人应当参考所列品牌的材料和设备，采购相当于或高于所列品牌技术标准的技术标准和工程设备。

#### 四、技术要求

- 1、★1）质保期：至少不小于 2 年。
- 2、★2）质量要求：一次验收合格。
- 3、交付地点：采购人指定地点。
- 4、▲指标：
 

▲号为重要指标项，不满足者不得分。

  1. ▲提供不锈钢 SUS304 材料(厚度：1.0、1.2、1.5、2.0mm)检测报告；
  2. ▲星盆类（单大星盆连工作台、双星盆台、单星盆连工作台、单星盆台、双大星盆台）；调理、货架类（双向移门调理台柜、四层冲孔货架、立式移门储藏柜、四层满板货架、单向移门调理台柜）；餐具类（四盆保温台柜的不锈钢份数盆、96kg 燃气蒸饭柜的饭盘）提供中国质量认证中心出具的《食品接触产品安全认证证书》。
  3. ▲提供长龙式洗碗机、通道式洗碗机检测报告。
  4. ▲提供灭火系统检测报告及消防产品认证证书。
  5. ▲冷冻库/冷藏库库板等级为 B2 等级, 提供检测报告。

#### 五、项目负责人要求

---

项目经理资格：机电工程专业贰级注册建造师执业资格。该项目经理以在上海市住房和城乡建设管理委员会网站（<https://zjw.sh.gov.cn/>）上查询为准，在册且无在建项目记录（同一报建编号的工程分段发包或分期施工的除外）（自行提供截图证明）。

#### 六、样品：

样品名称	型号规格	数量	技术参数
单星盆台	760*760*800	1	星盆：500*500*280(mm)，台面为2.0mmSUS304不锈钢板，水斗为2.0mmSUS304不锈钢板，水斗一次拉伸成型，底部配消音垫，38×38×2.0mmSUS304不锈钢方管，配可调脚