上海科技大学附属学校二期项目厨房设备

公开招标文件

310000000260316192864-00333563

招标单位：上海科技大学附属学校

代理机构：上海日杰投资咨询有限公司

二〇二六年五月

2026年05月27日　　2026年05月27日

目　录

第一章　公开招标采购公告 3
第二章　投标人须知 6
第三章　评标办法及评分标准 27
第四章　招标需求 33
第五章　政府采购合同主要条款指引 33
第六章　投标文件格式附件 108

第一章　公开招标采购公告

项目概况

上海科技大学附属学校二期项目厨房设备的潜在投标人应在上海市政府采购网获取采购文件，并于 2026-06-18 10:00:00（北京时间）前提交投标文件。

一、项目基本情况：310000000260316192864-00333563

项目名称：上海科技大学附属学校二期项目厨房设备

预算金额（元）：4800000.00 元

最高限价（元）：包 1-4800000.00 元

采购需求：

包名称：上海科技大学附属学校二期项目厨房设备

数量：1

预算金额（元）4800000.00 元

简要规则描述：本项目为上海科技大学附属学校采购厨房设备，包括相关设备的供货、运输、保险、卸货、安装到位、调试、验收合格及保修等。

合同履约期限：合同签订后 180 天内完成供货及安装到位。

本项目不允许接受联合体投标。

二、申请人的资格要求：

1．供应商基本资格要求 1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定

2、未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；

2．落实政采采购政采需要满足的资格要求：推行节能产品政府采购、环境标志产品政府采购。促进中小企业、监狱企业、残疾人福利性单位发展。规范进口产品采购政策。

3．本项目特定资格要求：（1）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

（2）具备有效的建筑机电安装工程专业承包三级及其以上资质

（3）具有有效期内的安全生产许可证

（4）具备有效的《燃气器具安装维修许可证》

（5）本项目专门面向小、微型企业进行采购；

（6）本次招标不接受联合投标。

三、获取采购文件

时间：2026-05-29 至 2026-06-06 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）。

获取地址：上海市政府采购网

方式：网上获取

售价（元）：0

获取招标文件其他说明:网上获取

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间：2026-06-18 10:00:00（北京时间）

投标地点地点：本次投标采用网上投标方式，供应商应根据有关规定和方法，在“上海政府采购网”（http://www.zfcg.sh.gov.cn）电子招投标系统提交电子投标文件（纸质投标文件递交地址：上海市徐汇区虹漕路 77 号 C10 栋 804 室）。

开标时间：2026-06-18 10:00:00（北京时间）

开标地点：本次投标采用网上投标方式，供应商应根据有关规定和方法，在“上海政府采购网”（http://www.zfcg.sh.gov.cn）电子招投标系统提交电子投标文件（纸质投标文件递交地址：上海市徐汇区虹漕路 77 号 C10 栋 804 室）。

五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、其他事项

开标所需携带其他材料：本公司不提供上网网络（WIFI），届时请供应商代表持提交投标文件时所使用的数字证书（CA 证书）及备用纸质投标文件前来参加开标，另请自带无线上网卡及可无线上网的笔记本一台（笔记本电脑应提前确认是否浏览器设置、CA 证书管理器下载等，确保和 CA 证书匹配可以正常登陆上海政府采购网）。

投标单位应在投标截止时间前尽早加密上传投标文件，电话通知代理机构进行签收，并及时查看代理机构在采购云平台上的签收情况，打印签收回执，以免因临近响应截止时间上传造成代理机构无法在投标截止前完成签收的情形。未签收的投标文件视为投标未完成。

八、凡对本次招标提出询问，请按以下方式联系

1.采购人信息

名 称：上海科技大学附属学校

地 址：上海市浦东新区盛荣路 600 号

联系方式：021-20684838

2.采购代理机构信息

名 称：上海日杰投资咨询有限公司

地 址：上海市徐汇区虹漕路 77 号 C10 栋 804 室

联系方式：52581855

3.项目联系方式

项目联系人：胡开芹

电 话：52581855

第二章　投标人须知

投标须知前附表

序号	目录名称	内 容
1.	项目名称	上海科技大学附属学校二期项目厨房设备
2.	项目内容	详见“项目采购需求”
3.	项目类别	**货物■　　服务□**
4.	采购人	采购人：上海科技大学附属学校 地　址：上海市浦东新区盛荣路 600 号 电　话：021-20684838 联系人：王伟
5.	采购代理机构	采购代理机构：上海日杰投资咨询有限公司 地　址：上海市徐汇区虹漕路 77 号 C10 栋 804 室 电　话：52581855 联系人：胡开芹
6.	最高限价	□无 ■有，最高限价为：包 1-4800000.00 元
7.	招标代理服务费等费用	本次招标的招标代理服务费由中标单位和采购人分别支付 50%，支付收费标准根据计价格（2002）1980 号文公布的《招标代理服务收费管理暂行办法》规定做基准，收费标准为基准价的 73%，少于 6000 元的按 6000 元收取。支付时间为收到中标通知书后十（10）天内。 上海日杰投资咨询有限公司，上海农商银行华泾支行：32462028010080010。
8.	报名、发售采购文件	**详见招标公告**
9.	投标保证金	**投标保证金：** □本项目不收取投标保证金 **■本项目投标保证金：90000 元。** 保证金应在投标截止时间前以支票、汇票、本票、或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交至采购代理机构，投标保证金到账（保函提交）的截止时间应与投标截止时间一致。投标保证金有效

		期应与投标有效期一致。逾期不交者，投标文件将作无效处理 。 开户银行：上海农商银行华泾支行 账 户：上海日杰投资咨询有限公司 账 号：32462028010080010 投标保证金有效期与投标文件有效期一致。 供应商应在首次投标文件递交截止时间前登陆上海政府采购网（云采交易平台）进行保证金的缴纳登记，且应及时通知采购代理机构系统上确认。 **付款备注：上海科技大学附属学校二期项目厨房设备投标保证金。**
10.	格式	所提交的文件及格式应符合相关规定
11.	是否允许采购进口产品：	**不允许进口产品，**具体要求详见第四章招标需求各标项的对应内容。
12.	是否允许转包与分包	（1） 本项目合同不得转让。 （2） 是否允许分包（合同非主体部分）： ■不允许分包（合同非主体部分） □允许分包（合同非主体部分）： 分包具体内容：如果投标人无_____**资质**，应将_____**部分**的工作分包给具有_____**资质**的供应商。 分包内容的金额或比例：约占合同总价的_____**%**。
13.	是否接受联合体投标	**不允许，**接受联合体投标的请提供联合体协议书。
14.	是否现场踏勘	■自行踏勘。 □统一踏勘。集合时间：/ 集合地点：/联系人：/ 联系电话：/。投标人取得招标文件后，可前往项目现场踏勘以了解任何足以影响投标报价、编制投标文件和签署合同所需了解的全部信息，如现有设备情况、材料加工、材料堆放及用水、用电和道路运输等因素，都应在投标时一并考虑。投标人一旦中标，不得以不了解现场情况为由， 提出延长合同期和提高合同价等不合理要求。投标人应自行承担现场踏勘的费用，并对踏勘现场后做出的判断自行承担责任和风险。 **注：**采购人在踏勘现场中口头介绍的情况，除采购人事后形成书面记录、并以澄清或修改公告的形式发布、构成招标文件的组成部分以外，

		其他内容仅供投标人在编制投标文件时参考，采购人不对投标人据此作出的判断和决策负责。
15.	是否提供演示	不提供
16.	是否提供样品	□本项目无需提交投标产品样品。 ■本项目需要提交投标产品样品： （1） 提交样品时间：投标截止时间 （2） 提交样品地点：徐汇区虹漕路77号C10栋804室. （3） 提交样品种类：详见第四章 招标需求内容。 （4） 提交样品包装要求：密封包装，包装上标明单位名称和样品字样； （5） 投标人应在本项目中标公告发布后第10至30天（日历天）内将样品取回，逾期未取回的样品将视作投标人放弃样品处置权，无主样品由采购人或采购代理机构统一自行处理。
17.	付款方式及验收标准	1、付款条件 见招标需求 2、验收标准 本项目由甲方自行组织验收。
18.	投标	投标文件提交截止时间：2026-06-18 10:00:00（北京时间） 投标地点：**本次投标采用网上投标方式，供应商应根据有关规定和方法，在“上海政府采购网”（http://www.zfcg.sh.gov.cn）电子招投标系统提交电子投标文件（纸质投标文件递交地址：上海市徐汇区虹漕路 77 号 C10 栋 804 室）。**迟到或不符合规定的投标文件恕不接受。 注：各供应商在投标文件加密上传后，须及时联系采购代理机构进行投标签收（投标截止时间之后，采购代理机 构将无法签收），投标人应及时查看签收情况，并打印签收回执。未签收的投标文件视为投标未完成，投标失败 。
19.	报价范围	（1）报价总价为货物送达采购人指定地点、经采购人验收合格并交付使用的所有可能发生的费用，包括：货物（含设备、配件、辅助材料）生产供应、保管、运输、保险费、产品检验检测、拆卸、搬运、安装、调试、人员培训、税收、售后服务等相关服务的全部费用。 （2）★供应商应针对本招标文件里所有的货物及相关服务进行报价，不能只对部分货物及服务进行报价。若投标报价有缺项漏项的，按

		以下办法处理： ■若有缺项漏项的，其投标文件按无效响应处理。 □允许缺漏项最高项数：*　　项，超过该项数的投标文件按无效响应处理。若投标文件中的缺漏项数量在上述规定的范围内，视为缺漏项的价格包含在投标总价中，评审时不调整评标价。如若中标，应按招标要求对全部货物及相关服务进行履约。
20.	报价方式	（1）报价币种：人民币报价（含税价） （2）投标人所报的投标价应是■总价□单价 □其他（比如折扣率） 固定不变的，各投标人报价时应充分考虑材料、人工等价格波动等风险，一旦中标，在投标期间和合同履行期间不得以任何理由提出予以变更价格。
21.	是否允许递交备选投标方案	■不允许。★本项目不接受选择性报价，否则将按无效投标处理。 □允许
22.	投标文件有效期	启封后 90 天
23.	开标一览表	（1） 开标时仅对本项目《开标一览表》的内容进行唱标，采购文件另有要求的从其规定。 （2） 依据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部第87 号令）规定，开标时，投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中明细表内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准。投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准。 （3）请投标供应商在“开标一览表（报价表）”内务必填写正确的大写金额，以补救因报价金额“单位”差错造成的错误。 （4）电子投标工具中填写开标一览表的投标总价请务必核实无误后再提交。
24.	投标文件有效性	投标文件纸质版与上海政府采购网上的电子投标文件不一致，以上海政府采购网上的电子投标文件为准。
25.	格式	所提交的文件及格式应符合《上海市电子政府采购管理暂行办法》（沪财采〔2012〕22 号）的相关规定
26.	投标文件纸质版份数及编制要求	正本一份，副本肆份（应在招标文件规定的地方签字盖章），纸质文件仅作备查使用。 若投标多个包件，可编制在同一本投标文件中，但投标响应内容应按包件独立编制。共性内容可不重复，但应在各包件都适用的内容前标明“以下内容适用于包件*、包件*”。
27.	政策功能	（1）残疾人福利性单位：视同小型、微型企业。投标人若为符合条件

		的残疾人福利性单位，须按规定提供真实、完整、准确的《残疾人福利性单位声明函》。 投标人提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的，依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。中标人为残疾人福利性单位的，随中标结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。 （2） 中小企业： 1） 中小企业参加本项目采购活动的，应当根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）规定，提供加盖投标人单位公章的《中小企业声明函》。如为联合体投标，联合体各方均需提供加盖投标人单位公章的《中小企业声明函》。 2） 本项目**专门面向小、微型企业**采购。中小企业应当按照规定提供《中小企业声明函》，对于**专门面向中小企业**采购，则不再执行价格评审优惠的扶持政策。 本项目为货物采购，请在中小企业声明函上如实填写设备制造商信息。 **★本项目仅面向小、微型企业，供应商必须提供中小企业声明函，否则按无效投标处理。** 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 **%** 的扣除，用扣除后的价格参与评审。 3） 根据《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300 号），**本项目中小企业所属的行业为工业。** 4） 专门面向中小企业采购且接受联合体投标，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。 5） 通过发布公告方式邀请供应商后，符合资格条件的中小企业数量不足 3 家的，应当中止采购活动，视同未预留份额的采购项目或者采购包，按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）第九条有关规定重新组织采购活动。 6） 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。 7） 投标人提供虚假材料谋取中标的，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。 8） 监狱企业视同小型、微型企业。事业单位、团体组织等非企业性质的政府采购投标人，原则上不能参与专门面向中小企业采购的项目，

		但能在政府采购活动中提供的货物全部为中小企业制造的情况除外。 9) 政府采购监督检查、投诉处理及政府采购行政处罚中对中小企业的认定，由货物制造商或者工程、服务供应商注册登记所在地的县级以上人民政府中小企业主管部门负责。 （3）优先采购节能环保产品政策：在技术、服务等指标同等条件下，对财政部财库〔2019〕18 号和财政部财库〔2019〕19 号文公布的节能环保产品品目清单中的产品实行优先采购；对节能产品品目清单中以“★”标注的产品，实行强制采购。供应商须提供具有国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的认证证书方能享受优先采购或强制采购政策。 （4）强制性产品认证管理规定：根据市场监管总局、国家认监委最新公告及通知（ 中国国家认证认可监督管理委员会官网 http://www.cnca.gov.cn），若采购产品为《强制性产品认证管理规定》目录内的产品，投标人应提供具有强制性产品认证证书的产品，须附上 3C 产品认证证书。 （5）政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予 20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。供应商应出具《关于符合本国产品标准的声明函》
28.	资格审查	1、供应商应具备招标文件中规定的资格要求的； 2、已按招标文件提供的投标文件组成及格式中的规定加盖供应商公章、法定代表人或法定代表人授权代表签字盖章。
29.	符合性审查	（1）投标人未通过采购人或者采购代理机构资格审查的； （2）投标人的报价超过招标文件中规定的采购预算； （3）未按招标文件提供的格式签字盖章并上传以下材料的原件扫描件：投标声明书、开标一览表、法定代表人证明书或法定代表人授权委托书、供应商书面声明、无重大违法记录承诺书、联合投标协议书（如有）； （4）投标有效期不满足招标文件要求的； （5）未按要求提交投标保证金或提交的投标保证金的数额、形式、时间等不符合招标文件要求的（如有）； （6）投标人未按照要求对投标文件进行澄清、说明或者补正的； （7）法律、法规规定的其他无效情形（包括但不限于：1）《政府采购

		法实施条例》第七十四条所列的恶意串通情形；2）财政部第 87 号令第三十七条所列的视为投标人串通投标情形；3）未按要求提供财政部财库〔2019〕19 号文公布的节能产品品目清单中以“★”标注的政府强制采购的节能产品的；4）未按要求提供强制性产品认证的产品的；5）不接受采购进口产品的项目，投标人提供进口产品的；……等）； （8） 招标文件中明确规定可以按照无效投标处理的其他情形（标★条款，如有）。

电子投标特别提醒		
1.	注册登记	供应商应根据《上海市数字证书使用管理办法》等规定向本市依法设立的电子认证服务机构申请用于身份认证和电子签名的数字证书，并严格按照规定使用电子签名和电子印章。 为确保云采交易平台数据的合法、有效和安全，供应商应在云采交易平台注册登记入库并获得账号和密码。
2.	招标公告、招标文件的更正	采购人和采购代理机构可以依法对招标公告、招标文件进行更正，更正文件应在云采交易平台上公告，并通过云采交易平台发送至已下载招标文件的供应商工作区，或者通过电子邮件发送给已下载招标文件的供应商。
3.	投标文件的编制、加密和上传	（1）供应商下载招标文件后，应使用云采交易平台提供的客户端投标工具编制投标文件。 （2）供应商应按照招标文件要求提交商务文书和法律文书文件的彩色扫描文件，并在投标客户端中采用 PDF 格式上传所有资料，文件格式参考招标文件有关格式。 （3）投标文件须先以 WORD 编辑器编辑，按招标文件要求填写好内容后转换为 PDF 文件。此 PDF 文件应附带目录以及文档结构图功能，以便投标工具抽取目录。WPS 转 PDF 格式的文档，在 WPS Office 软件中，先点击左上角“文件”，选择“另存为”，并在弹框里选择保存路径、文件类型选择“PDF 文件格式”，点击“保存”，生成 PDF 文件。Word 转 PDF 格式的文档，先点击左上角“文件”，再点击“导出”、“创建 PDF/XPS”，在弹框里选择保存路径、文件类型选择“PDF 文件格式”，点击“发布”，生成 PDF 文件（如第一次使用 Office 软件生成带目录结构文件，需在发布前点击“选项”，并勾选“创建书签时使用”）。 （4）如因上传、扫描、格式等原因导致评审时受到影响，由供应商承担相应责任。采购人认为必要时，可以要求供应商提供商务文书和

		法律文书原件进行核对，供应商必须按时提供。否则，视作未实质性响应招标文件的要求，并对该供应商进行调查，有欺诈行为的按有关规定进行处理。 （5）供应商和云采交易平台应分别对投标文件实施加密。在投标截止时间前，供应商通过投标工具使用数字证书对投标文件加密后上传至云采交易平台，再经过云采交易平台加密保存。 （6）由于供应商的原因造成其投标文件未能加密而致投标文件在开标前泄密的，由供应商自行承担责任。
4.	网上投标	（1）登入投标客户端：供应商用上海市电子签名认证证书（CA 证书）登陆云采交易平台投标客户端。 （2）填写网上投标文件：供应商在投标客户端中选择要参与的项目，在投标文件提交截止时间前按照系统设置和招标文件要求填写基本信息并勾选本次参与投标的包件号。填写完成后，导入线下编制的投标文件，并对各检查项、打分项进行标记匹配响应。匹配完成后，系统会对供应商的“基本信息”、“导入投标文件”和“标书匹配”等操作进行完整度检查。 （3）完成投标：待检查进度变为 100%后，点击“生成电子加密标书”输入 CA 密码生成电子加密标书，点击“上传电子加密标书”将加密标书上传至云采交易平台,供应商须自行对上传情况进行确认。
5.	投标文件签收	各供应商在投标文件加密上传后，须及时联系采购代理机构进行签收（投标截止时间之后，采购代理机构将无法签收），供应商应及时查看签收情况，并打印签收回执。未签收的投标文件视为投标响应未完成，响应失败。 若项目未到达投标截止时间，供应商可对已完成上传投标文件的项目进行“撤回”，如状态显示为“签收成功”的，供应商应及时联系采购代理机构进行“撤销签收”后，再进行“撤回”操作。
6.	投标截止	投标截止与开标时间以云采交易平台显示的时间为准； 投标截止时间后云采交易平台不再接受供应商上传首次投标文件。
7.	投标文件解密	云采交易平台显示投标截止时间后，由采购代理机构解除云采交易平台对投标文件的加密。供应商应在规定时间内使用数字证书对其投标文件解密。☆解密的操作时长为 30 分钟，供应商应在规定时间内完成上述解密操作，逾时未完成解密的供应商，将作无效投标处理。因系统原因导致供应商无法在上述要求时间内完成签到或解密的除外。

8.	开标	（1）参加开标会议。供应商在完成网上投标文件提交后，其法定代表人或授权委托人应携带纸质投标文件及设备（笔记本电脑、无线上网卡、电子签名认证证书、纸质投标文件），按照招标文件规定的时间和地点出席开标会议。 （2）开标程序在云采交易平台进行，所有上传投标文件的供应商应登录云采交易平台参加开标。 ☆（3）签到的操作时长为 30 分钟，供应商应在规定时间内完成上述签到操作，逾时未完成签到的供应商，将作无效投标处理。因系统原因导致供应商无法在上述要求时间内完成签到的除外。 （4）若发生影响正常开标的系统故障，开标时间将另行公告或通知。
9.	投标文件解密	云采交易平台显示投标截止时间后，由采购代理机构解除云采交易平台对投标文件的加密。供应商应在规定时间内使用数字证书对其投标文件解密。☆解密的操作时长为 30 分钟，供应商应在规定时间内完成上述解密操作，逾时未完成解密的供应商，将作无效投标处理。因系统原因导致供应商无法在上述要求时间内完成签到或解密的除外。
10.	开标记录的确认	（1）投标文件解密后，云采交易平台根据投标文件中开标一览表的内容自动汇总生成开标记录表。 （2）供应商应及时检查开标记录表的数据是否与其投标文件中的开标一览表一致，并作出确认。 （3）供应商未对开标记录表提出异议，又拒不作出确认的，视为确认开标记录表的内容。
11.	其他	本项目采购过程中因以下原因导致的不良后果，采购代理机构不承担责任： （1）云采交易平台发生技术故障或遭受网络攻击对项目所产生的影响。 （2）本采购代理机构以外的单位或个人在云采交易平台中的不当操作对本项目产生的影响。 （3）云采交易平台的程序设置对本项目产生的影响。 （4）其他无法预计或不可抗拒的因素。 供应商若参加本项目，即视为同意上述免责内容。
12.	云采交易平台 获取帮助	1、采购云平台有关操作方法可以参考采购云平台（网址：www.zfcg.sh.gov.cn）中的“操作须知”专栏。 2、工作时间：周一至周五 9:00-17:30，技术支持：政采云有限公司，

		客服电话：95763

一、总　则

1．适用范围

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

1.2 根据上海市财政局政府采购管理处发布的《关于上海市政府采购云平台试运行通知》、《关于上海市政府采购云平台第二批单位上线运行的通知》的规定，本项目招投标相关活动在上海市政府采购云平台（以下简称：采购云平台，网址：www.zfcg.sh.gov.cn）云采交易平台系统进行。采购云平台由市财政局建设和维护。投标人应根据上海市财政局《关于印发〈上海市电子政府采购管理暂行办法〉的通知》（沪财采〔2012〕22 号）等有关规定和要求执行。投标人在采购云平台的有关操作方法，可以参照上海政府采购网首页“操作须知”专栏中的有关内容和操作要求办理。

2．定义

2．1 “采购项目”系指《投标人须知》前附表中所述的采购项目。

2．2 “服务”系指招标文件规定的投标人为完成采购项目所需承担的全部义务。

2．3 “货物”系指招标文件规定投标人承担的货物和其他类似的义务。

2．4“招标人”系指《投标人须知》前附表中所述的组织本次招标的采购代理机构和采购人。

2．5 “投标人”系指从招标人处按规定获取招标文件，并按照招标文件向招标人提交投标文件的供应商。

2．6 “中标人”系指中标的投标人。

2．7 “甲方/买方”系指在合同的买方项下签字的法人单位，即本项目的采购人。

2．8 “乙方/卖方”系指提供合同货物的投标人。

3．合格的投标人

3.1 供应商参加政府采购活动应当具备下列条件：

（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）法律、行政法规规定的其他条件。

3.2 参加本项目投标的供应商，应当具备的其他资格要求详见招标公告。

3.3 招标公告中规定接受联合体投标的，还应遵守以下规定：

（1）参加联合体的供应商均应当符合招标文件规定的合格投标人的条件，并应当向采购人提交联合投标协议书，载明联合体各方承担的工作和义务。联合体各方必须指定牵头人，授权其代表所有联合体成员负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作，并使用牵头人数字证书（CA 证书）参加投标。

（2）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。

（3）以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动，否则，相关投标均无效。

（4）招标文件要求提交投标保证金的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳投标保证金，其交纳的投标保证金对联合体各方均具有约束力。

（5）联合体中标的，联合体牵头人与采购人在云采交易平台签订采购合同，联合体各方就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

（6）根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125 号）的规定，应当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，将拒绝其参与政府采购活动。

（7）联合体中标的项目，在中标公告中联合体各方的相关信息均应一并公告。

（8）其他要求详见前附表。

4. 投标费用

不论投标的结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用，招标人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

二、招标文件

5. 招标文件构成

5.1 招标文件由以下部分组成：

（1）招标公告

（2）投标人须知

（3）评标方法与程序

（4）招标需求

（5）投标文件有关格式

（6）合同书格式和合同条款

（7）本项目招标文件的澄清、答复、修改、补充内容（如有的话）

5.2 除非另有特别说明，招标文件不单独提供服务活动所在地的自然环境、气候条件、公用设施等情况，投标人被视为熟悉上述与履行合同有关的一切情况。

5.3 无论是否递交投标文件，投标人都应承对招标文件保密的义务。

5.4 投标人在参与本项目中，对于采购人和最终用户披露和提供的所有信息，应作为商业秘密对待并予以保护，未经采购人和最终用户授权，不得将任何信息泄漏给第三方。否则，采购人和最终用户有权追究投标人的责任。

5.5 投标人一旦中标，须保障采购人和最终用户在使用其服务及其任何部分不受到第三方关于侵犯商业秘密的指控。任何第三方如果提出相关指控，投标人须与第三方交涉并承担由此而引起的一切法律责任和费用。

6. 招标文件的澄清和修改

投标人对招标文件如有疑问，可在招标文件前附表规定的时间内，以书面形式向采购代理机构提出。采购代理机构将在收到询问函后 3 个工作日内以书面形式答复投标人，并在其认为必要时，将澄清、修改或补充文件发给已购买招标文件的每一投标人，该补充文件如影响投标文件编制的，应当在投标截止时间前 15 日发出，不足 15 日的，应顺延开标时间。

7. 招标文件的修改

7.1 采购人可以对已发出的招标文件主动进行澄清或修改。澄清和修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人应当在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，采购人应当顺延提交投标文件的截止时间。

7.2 招标文件的修改将在上海政府采购网上发布公告，并对投标供应商具有约束力。投标供应商应主动上网查询。

7.3 补充文件将构成招标文件的一部分，对投标人有约束力。

7.4 当后发的补充文件与原招标文件或此前发出的补充文件之间存在不一致时，以后发的补充文件为准。

8．对招标文件的质疑和处理

8.1 投标人对招标文件提出质疑的，应当在获取招标文件或招标文件公告期限届满之日起 7 个工作日内提出。

8.2 采购人、采购代理机构对投标人提出的质疑，应依据本须知第 35 条的相关规定进行处理。

8.3 采购代理机构因处理质疑而对招标文件进行的澄清和修改，可能影响投标人编制投标文件的，依据本须知第 6 条、第 7 条的相关规定执行。

三、投标文件的编制

9. 编写要求

9.1 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容及上海政府采购网首页“操作须知”专栏中操作手册，按招标文件的要求及上海政府采购网供应商操作手册相关要求提供投标文件，对招标文件的实质性要求做出完全响应，并保证所提供资料的真实性。否则，其投标可能被拒绝。

9.2 投标人须在上海政府采购网下载、安装“投标客户端工具”，在该工具基础上完成投标文件录入、投标、投标文件加密等内容的操作。

10. 投标的语言及计量单位

10.1 投标文件、投标交换的文件和来往信件，应以中文书写。

10.2 除招标文件的技术要求中另有规定外，计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位。

11. 投标文件的组成

详见本招标文件第六章。

12. 投标文件格式

投标人应按照招标文件或云采交易平台投标客户端中提供的格式，在网上完整地填写投标报价表以及相关投标内容。

13. 投标报价

13.1 投标报价应包含服务达到验收要求及完成所有相关货物的所有费用。投标人若有漏项则自行承担相关风险，价格不做调整；若报价有虚增项目或服务数量，结算时相应扣除该部分费用。

13.2 其余要求详见前附表。

14. 投标货币

投标文件的报价一律用人民币报价。

15. 资格证明文件

见第五章投标文件组成中“投标人的资格证明文件”中要求。

16. 技术投标文件

投标人必须依据招标文件中的相关要求，提交证明其拟供的服务或伴随货物符合招标文件规定的技术响应文件，作为投标文件中技术标的主要内容。

17. 投标保证金

17.1 投标保证金具体要求：见前附表；未按规定提交投标保证金的，将被视为无效投标，采购代理机构将予以拒绝。

17.2 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，采购人将在收到投标人书面撤回通知之日起五个工作日内退还已收取的投标保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

17.3 未中标人的投标保证金，将在中标通知书发出后五个工作日内退还。

17.4 中标人的投标保证金，在采购合同签订后五个工作日内退还或转为履约保证金。

17.5 采购代理机构逾期退还保证金的，除应当退还投标保证金本金外，还应当按中国人民银

行同期贷款基准利率上浮 20%后的利率支付超期资金占用费，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

17.6 发生以下情况投标保证金将不予退还：

（1） 开标后投标人在投标有效期内撤销投标的；

（2） 中标人无正当理由不与采购人订立合同的；

（3） 中标人在签订合同时向采购人提出附加条件的；

（4） 中标人不按招标文件要求提交履约保证金的。

18. 投标有效期

18.1 投标有效期详见前附表要求。

18.2 采购代理机构可于投标有效期期满之前书面要求投标人延长有效期，投标人可以书面方式拒绝上述要求且有权索回其投标保证金。同意延长投标有效期的投标人，不得修改投标文件的内容，但其投标保证金的有效期相应延长，有关退还和不予退还投标保证金的规定在投标有效期的延长期内继续有效。

19. 投标文件的制作及签署

19.1 按照《上海市电子政府采购暂行管理办法》规定执行。

19.2 投标文件书写应清楚工整，除投标人对错处作必要修改外，投标文件中不得有加行、涂抹或改写。若有修改须法定代表人/公司负责人或其授权代表签名/印章。

四、投标文件的递交

20. 电子文件的录入和上传

20.1 投标人在投标文件制作完成后须使用上海市电子签名认证证书（CA 证书）登

录 “云 采交易平台投标客户端”，按照系统设置和招标文件要求填写基本信息并勾选本次参与投标的包件号。

20.2 填写完成后，导入线下编制的投标文件，并对各检查项、打分项进行标记匹配响应。匹配完成后，系统会对供应商的“基本信息”、“导入投标文件”和“标书匹配”等操作进行完整度检查。

20.3 待检查进度变为100%后，点击“生成电子加密标书”输入CA密码生成电子加密标书，点击“上传电子加密标书”将加密标书上传至云采交易平台,供应商须自行对上传情况进行确认。

20.4 投标文件加密上传后，投标人须及时联系采购代理机构进行投标签收（投标截止时间之后，采购代理机构业务员将无法投标签收）。投标人应及时查看签收情况，并打印签收回执。未签收的投标文件视为投标未完成，投标失败。

21. 投标截止时间

21.1 所有电子投标文件必须按招标文件规定的投标截止时间上传、解密。

21.2 网上投标截止时间前，投标人应充分考虑到网上投标可能发生的故障和风险。对发生的任何故障和风险造成投标人投标内容不一致或利益受损或投标失败的，采购人、采购代理机构不承担任何责任。

21.3 出现本须知第6条、第7条和第8条的情形，因招标文件的修改而推迟投标截止日期时，投标人应按采购代理机构发布的修改通知中规定的时间递交。

22. 迟交的投标文件

22.1 按照《上海市电子政府采购暂行管理办法》规定执行。

22.2 采购代理机构将拒绝接收在投标截止时间后上传的投标文件。

23. 投标文件的修改、撤回和撤销

23.1 按照《上海市电子政府采购暂行管理办法》规定执行。

23.2 投标人在提交投标文件后可对其投标文件进行修改或撤回，但必须在投标截止时间前对已完成上传投标的项目进行撤销或重新修改。（注：投标人可在政采云投标客户端大厅中的“进行中的项目”标签页下找到需要撤回的项目，点击“撤回”即可。如采购代理机构已签收投标文件，则投标人需先联系采购代理机构项目业务员撤销签收，再进行撤回修改。）

23.3 投标截止后，投标人不得修改投标文件。

23.4 投标人不得在开标时间起至投标文件有效期期满前撤销投标文件。

五、开标和评标

24.开标

24.1 采购代理机构将在招标文件中规定的日期、时间和地点组织开标。投标人的法定代表人或

其授权代表须携带纸质投标文件及设备（笔记本电脑、无线上网卡、电子签名认证证书、纸质投标文件）出席开标会议。投标人未参加现场开标的，视为认同开标结果。

24.2 投标人须在电子平台规定的时间登陆上海政府采购网云采交易平台，并按电子平台操作流程完成签到、唱标、结果确认签章等开标流程。

24.3 投标截止时，网上上传的电子投标文件或现场提交投标文件纸质版的投标人少于 3 个的，不得开标；采购人将重新招标。

24.4 投标人对开标有异议的，应当场提出，采购人应当场做出答复，并制作记录。

24.5 开标后，采购人或采购代理机构将拒绝投标人主动提交的任何澄清与补正。

24.6 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，采购人或采购代理机构均不退回投标文件。

25. 资格审查

25.1 开标结束后，采购代理机构将依法组建资格审查小组，资格审查小组由采购人和/或采购代理机构的工作人员 2 人以上组成。

25.2 资格审查的内容，详见投标人须知前附表的规定。

25.3 资格审查小组须依据招标文件第六章评标办法中规定的资格审查标准和方法，对投标人提供的资格证明文件逐一进行审查，并在资格审查表上详细记录审查情况；未通过资格审查的，还应注明未通过资格审查的原因或理由。

25.4 未通过资格审查的投标人的投标文件，不得进入符合性审查。

25.5 通过资格审查的合格投标人不足 3 家的，不得评标。采购人将重新组织招标或依法变更采购方式。

26. 符合性审查

26.1 评标委员会由采购人或其委托的采购代理机构依法组建。

26.2 评标委员会将对通过资格审查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，具体详见招标文件第六章评标办法中规定的符合性审查标准和方法。

26.3 通过符合性审查的实质性响应的投标文件，应该是与招标文件要求的全部条款、条件相符，没有重大偏离或保留的投标。所谓重大偏离或保留，是指投标文件通过的服务及相关货物的范围、质量和性能与招标文件的实质性要求不一致，限制了采购人的权利或减轻了投标人的义务。

26.4 评标委员会只根据投标文件的内容判定投标文件的响应性，而无义务寻求其他外部证据。如投标文件没有实质性响应招标文件要求的，评标委员会将判定其投标无效，投标人不得通过修正或撤销不符合要求的偏离或保留，而使其投标成为实质上响应的投标。

27. 投标文件的澄清

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

27.2 投标文件未响应招标文件实质性要求和条件的，不得通过修正或撤销其不符合要求的差异或保留，使之成为具有响应性的投标。

27.3 投标人的澄清、说明和补正材料作为其投标文件的补充文件，和之前递交的投标文件共同构成投标文件的组成部分，对投标人具有约束力。

27.4 投标文件中如有其他错误（明显的文字和计算错误除外），对于错误的内容，除招标文件另有规定外，评标时将按照对投标人不利的情形进行评分；如该投标人中标，签订合同时按照对投标人不利、对采购人有利的原则签约。

28. 投标报价的修正

详见第六章评标办法。

29. 商务技术评审

29.1 评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对通过符合性审查的投标文件进行商务、技术评估，对投标文件进行比较和评价，并择优推荐中标候选人。

29.2 评标时除考虑投标价以外，还应考虑的各项因素详见第六章评标办法。

30. 中标候选人的推荐

详见第六章评标办法。

31. 保密

31.1 有关投标文件的审查、澄清、评估和比较，以及有关授予合同的意向等一切情况，都不得透露给任一投标人或与上述评标工作无关的人员。

31.2 投标人不得干扰评标委员会的评标活动，否则其投标将被认定为无效。

六、定标

35. 质疑与投诉

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

35.2 针对同一采购程序环节的质疑，供应商须在法定质疑期内一次性提出；否则，采购人或采购代理机构有权不予处理。

35.3 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函的内容应当符合《政府采购质疑和投诉办法》（财政部 94 号令）第十二条第一款的要求；供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或盖章，并加盖公章；由代理人提出质疑的，代理人还应当提交供应商签署的授权委托书。

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。

接收质疑函的联系人及联系方式：详见前附表。

投标人提交的质疑函或授权委托书的内容不符合上述规定的，采购代理机构将当场一次性告知投标人需要补正的事项，投标人未按要求及时补正并重新提交的，投标人自行承担不利后果。

35.4 采购人、采购代理机构不得拒收质疑供应商在法定质疑期内发出的质疑函，且应在收到质疑函后 7 个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商。

35.5 采购人、采购代理机构认为供应商质疑不成立，或者成立但未对中标结果构成影响的，继续开展招标活动；认为供应商质疑成立且影响或者可能影响中标结果的，按照下列情况处理：

1） 对招标文件提出的质疑，依法通过澄清或者修改可以继续开展招标活动的，澄清或者修改招标文件后继续开展采购活动；否则，应当修改招标文件后重新开展采购活动。

2） 对采购过程、中标结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标供应商的，应当依法另行确定中标供应商；否则，应当重新开展采购活动。

35.6 质疑答复导致中标结果改变的，采购人或者采购代理机构应当将有关情况书面报告本级财政部门。

35.7 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向《政府采购质疑和投诉办法》（财政部 94 号令）第六条、第七条规定的财政部门提起投诉。

36. 签订合同

36.1 采购人应当自中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定，与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

36.2 采购人不得向中标人提出任何不合理的要求作为签订合同的附加条件。

36.3 政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与供应商协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的 10%。

37. 履约保证金（如有）

合同签订前，中标人须根据招标文件的规定向采购人提交履约保证金。

七、其他

38. 投标注意事项

投标人应自行办理云采交易平台所须的相关手续、证书或设备等，并自行完成系统操作的学习（详见上海政府采购网“操作须知”），投标人须自行承担因系统操作、网络设备情况导致的任何问题或风险，包括造成的利益损失、投标失败等，采购人及采购代理机构不承担任何责任。

第三章　评标办法及评分标准

一、评标依据：

1.本评标办法按《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》等有关规定制定，并报经采购人认可，作为本项目择优选定中标人的依据。在评标全过程中应遵照执行。

2.评标委员会由采购人或其委托的采购代理机构依法组建。评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数应当为 5 人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。其中符合下列情形之一的，评标委员会成员人数应当为 7 人以上单数：采购预算金额在 1000 万元以上的；技术复杂；社会影响较大。

3.本次评标办法采用“综合评分法”，总分 100 分，由评委按照评分细则独立打分，取评委打分的算术平均值为各投标人的商务技术部分得分。各投标人的商务技术部分得分与投标报价得分之和为总得分。投标报价得分计算分值保留小数点后两位，第三位四舍五入。

4.投标报价的修正：评标委员会将组织审查投标文件是否完整，是否有计算错误，文件是否恰当地签署。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；大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；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；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，按照前述规定的顺序修正。修正后的报价经投标人书面加盖公章或法定代表人或其授权的代表签字确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

5. 异常低价审查。出现下列情形之一的，评标委员会应当启动异常低价投标审查程序：

（1）投标报价低于全部通过符合性审查供应商投标报价平均值 50%的，即投标报价<全部通过符合性审查供应商投标报价平均值×50%；

（2）投标报价低于通过符合性审查且报价次低供应商投标报价 50%的，即投标报价<通过符合性审查且报价次低供应商投标报价×50%；

（3）投标报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标报价<采购项目最高限价×45%；

（4）评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

评标委员会启动异常低价投标审查后，属于前述第 1 项至第 4 项情形的，应当要求相关供应商

在评审现场合理的时间内对投标价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用。其中，属于第 3 项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

投标供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标处理。

6.评标委员会判断投标文件对招标文件的响应性，仅基于投标文件本身而不依托外部证据。被评标委员会确定为非实质性响应的投标，投标人不能通过修正或撤销不符之处而使其投标成为实质性响应的投标。经评标委员会评审，如符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家，采购人将报财政部门依据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部 87 号令）的相关规定，予以废标或依法变更采购方式。

7.本项目包含 1 个包件，同一投标人允许最多中标 1 个包件。

8.中标候选人的推荐：在满足招标文件要求的前提下，对每个有效投标人的投标文件分别进行综合评分并汇总。评标委员会按本办法记名打分，评标结果按评审后的得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。评委将商务技术部分和投标报价部分合计得分排名前三名的合格投标人作为中标候选人。（注：若有多个包件且每个投标人仅允许中标一个包件的项目，则按包件顺序依次综合评分，对每个包件推荐排名前三的投标人作为该包件的中标候选人报采购人，如若出现包件 1 之后的其他包件得分最高的投标人已在前述某个包件中被推荐为第一中标候选人，则该包件的中标候选人按得分排名依次顺位提升推荐。）

采购人应当确定排名第一的中标候选人为中标人，如出现并列排名第一的，按下述两种方式中的一项方式执行：■按技术优先原则定标；□由采购人按随机抽取方式确定，采购人或采购代理机构两人以上工作人员在场，并邀请并列第一的供应商到场监督并当场记录抽取情况。

如供应商对采购过程、中标结果提出质疑，质疑成立且影响或可能影响中标结果的，当合格供应商符合法定数量，可以从合格的中标候选人中另行确定中标供应商的，应当依法另行确定中标供应商；否则，应当重新开展采购活动。

如出现中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。拒绝签订政府采购合同的中标人不得参加对该项目重新开展的采购活动。

9.违反本评标办法的打分无效。

二、优惠政策

1.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，给予其报价 6%的扣除，用扣除后的价格参与评审，未提供联合协议或者分包意向协议的，不享受价格扣除优惠政策。以联合体或分包形式参加政府采购活动，联合体各方或分包企业及接受分包企业各方均为中小企业的，联合体或分包企业视同中小企业，其中，联合体各方或分包企业及接受分包企业各方均为小微企业的，联合体或分包企业视同小微企业。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。中小企业及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%以上的联合体、分包企业，应提供《中小企业声明函》。如果本项目专门面向中小企业采购，则不再执行价格评审优惠的扶持政策。

2.政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予 20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到 80%以上时，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予 20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。提供符合本国产品标准的产品，供应商应出具《关于符合本国产品标准的声明函》。

三、详细评审及打分细则

评标委员会对符合性审查合格且通过异常低价投标审查的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。评标委员会成员对客观评审因素评分须一致。

综合评分法

上海科技大学附属学校二期项目厨房设备包 1 评分规则：

评分项目	分值区间	评分办法
报价	0~30	（1）首先确定评标基准价：经评标委员会甄别确认，满足招标件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其报价分为满分 30 分。 （2）确定其他投标报价分：计算公式为投标报价得分=评标基准价/投标单位的投标报价×30%×100。分值计算保留一位小数点。经评标委员会评审如投标单位的产品性能不能满足招标文件要求，该投标将不列入评审范围，其报价如为最低投标报价，将不作为评标基准价。
重点指标	0~20	根据所投产品是否满足标注“▲”的技术参数进行打分，最高得 20 分，有一项不满足扣 1 分，扣完为止。
样品	0~10	对各投标单位提供得样品，按技术要求生产制作，体现厂家激光切割工艺、折边精度工艺，产品功能性齐全，产品结构合理等进行综合评审： 提供的样品外观完好美观、质量及材质优等、加工工艺细致、功能齐全，无打磨痕迹、技术指标完全符合要求，得 7-10 分；提

		供的样品外观无缺陷、质量及材质、加工工艺符合标准，无打磨痕迹、技术指标符合要求，得4-6分;提供得样品外观有瑕疵、质量及材质、加工工艺粗、技术指标基本符合要求，得1-3分;未提供样品的，本项得0分。
供货的质量、运输、方案及保证措施	0~6	根据投标人对本项目的供货的质量、运输、安装的方案及保证措施等进行综合评分。
售后服务	0~10	根据保修期内售后服务进行评分。 本地维修人员和单位、维护力量（3-0分） 产品免费维修年限（3-0分） 售后服务细则、用户培训计划、设备故障响应时间（4-0分 如响应人未提供相关材料的得0分。
安装调试的实施	0~8	根据投标人提供的货物安装、调试方案（包括人员安排、货物安装范围、工作内容、技术、进度计划及安全文明措施、应急处置、履约验收、安装调试人员安排等）的是否具有针对性、符合招标文件及规范要求进行综合评审。 方案完整明确可行6-8分; 方案有缺漏但基本可行3-5分; 方案简单可行性较差1-2分。 无描述不得分。
业绩	0~5	根据响应人所提供的2023年4月1日至今类似成功应用案例（须提供中标通知书和完整的

		销售合同复印件加盖公章），提供一份得 1 分，最多得 5 分。
企业综合服务能力及投标响应度	0~5	根据响应人综合服务能力，通过提供的证书、服务质量反馈、销售业绩情况、协议履行情况等方面对响应人的资质业绩进行评分。（5-0 分）
图纸深化设计方案	0~6	设计方案符合相关法律法规、完全满足实际工作需要，工作流线合理、布局科学、结构可靠、外形美观 4-6 分；设计方案可行、实用、但不够美观 2-4 分；设计方案有缺陷、实用性不强或方案有漏项、不能实现采购要求 1-2 分；不提供不得分。

第四章　招标需求

一、项目概况

项目名称：上海科技大学附属学校二期项目厨房设备

采购预算：4800000 元，超过此预算金额的投标文件将作无效投标处理。

供货期：合同签订后 180 天内完成供货及安装到位。

质保期：不少于三年。

采购内容：为上海科技大学附属学校学校采购厨房设备，包括相关设备的供货、运输、保险、卸货、安装到位、调试、验收合格及保修等。

二、采购清单

序号	名称	规格尺寸	技术参数	数量	单位
地下一层-收货区					
1	洗地龙头连喷枪		10.7MEPDM 软管，敞开式卷盘，带水枪	1	套
2	洗手星盆	450*550*(280+150)	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板；	1	台
3	感应龙头		台式感应龙头， 铸造水嘴 AC-DC 控制模块 温度控制混水阀	1	套
4	地秤(300KG)	300kg	此台秤具有简易计数、计重及百分比之功能。具有检校秤之功能。具有自动校正、自动零点追踪之功能。电子台秤具有双重过载保护功能。 具有双色 LED 充电指示，可清楚指示充电状况。台秤按键采有触感之设计，采用 3M 胶贴防水性高。电子台秤外壳采用 ABS 塑钢材质，使用寿命长。电力不足时有明确之低电压显示。具有设计良好之运送保护点功能。 本台秤采用大液晶 LCD 显示清晰易读，具有 EL 背光功能。电子显示表头可调整适当的显示角度。	1	台
5	四层货架	1200*500*1800	脚架：使用 Ø38*1.2mm 不锈钢管； 层板：使用 1.0mm 不锈钢板材； 加强筋：使用 1.0mm 不锈钢板 附件：可调式不锈钢子弹脚。	1	台
6	单星盆工作台	1500*760*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Ø38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	1	台

7	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	1	套
8	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物;手柄右转，即去水；左转，即关闭；配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	1	套
9	灭蝇灯	500*120*290	1、电压：220V； 2、功率：≥30W； 3、灯管：2*15w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇； 4、覆盖面积≥80 ㎡； 5、外壳 ABS 防阻燃材料； 6、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；	3	台
10	平板车	500*900*920	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 附件：重力型优质静音轮；	10	台
11	双层平板车	500*900*920	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 附件：重力型优质静音轮；	10	台
地下一层-主食库					
12	垫仓架	1200*500*250	材质:采用 SUS304 不锈钢,满焊工艺。 圈档管材采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管焊接而成；横档采用 1.2mm 不锈钢板。 立柱管材：Φ38*1.5mm 不锈钢方管制作； 脚：配不锈钢全钢调节脚。	6	台
13	四层货架	1200*500*1800	脚架：使用 Ø38*1.2mm 不锈钢管； 层板：使用 1.0mm 不锈钢板材； 加强筋：使用 1.0mm 不锈钢板 附件：可调式不锈钢子弹脚。	4	台
14	四层货架	1500*500*1800	脚架：使用 Ø38*1.2mm 不锈钢管； 层板：使用 1.0mm 不锈钢板材； 加强筋：使用 1.0mm 不锈钢板 附件：可调式不锈钢子弹脚。	3	台
地下一层-副食库					
15	四层货架	1200*500*1800	脚架：使用 Ø38*1.2mm 不锈钢管； 层板：使用 1.0mm 不锈钢板材； 加强筋：使用 1.0mm 不锈钢板 附件：可调式不锈钢子弹脚。	16	台
16	四层货架	1500*500*1800	脚架：使用 Ø38*1.2mm 不锈钢管； 层板：使用 1.0mm 不锈钢板材； 加强筋：使用 1.0mm 不锈钢板 附件：可调式不锈钢子弹脚。	1	台
地下一层-高低温冷库					

17	四层货架	1200*500*1800	脚架：使用 Ø38*1.2mm 不锈钢管； 层板：使用 1.0mm 不锈钢板材； 加强筋：使用 1.0mm 不锈钢板 附件：可调式不锈钢子弹脚。	12	台
18	高温冷库	4100*4450*2600	物理性能：冷库墙板密度：≥40kg/M3 冷库地台密度：≥46kg/M3 导热系数：≤0.024W/mK 抗压强度：≥160kPa 粘结强度：＞0.100Mpa 抗弯承载能力：≤8.80mm 冷库板的表面金属材料及厚度： 墙板和天花板：圆角冷库，双面 0.8mm 不锈钢板，地台内 1.0、外 0.5mm 镀锌板，库板安装完毕，加水泥沙浆贴防滑地砖 保温材料：厚度为 100mm 硬聚氨酯发泡料 库门：尺寸 1900*840，内/外 0.8mmSUS304#不锈钢板，金属板间发泡 100mm 厚聚氨基甲酸作绝缘材料，带自动闭门及锁死警报系统 冷库板保温层必须符合 GB8624-12《建筑材料及制品燃烧性能分级》至少 B1 等级标准 锌合金冷库平门拉手、内部安全锁 门边镶嵌 PVC 磁性密封条确保密封良好 电子显示温度表及冷库 LED 三防灯等 冷库温度：0~5℃ 冷库进门区域底板需加固 冷库板使用凹凸拼接并由镀锌金属偏心钩/锁固定，冷库板垂直面至少使用三组偏心钩/锁；冷库板水平面至少使用两组偏心钩/锁 冷库板边缘预置橡胶密封垫 冷库地面加压花铝板	1	套
19	高温冷凝机组及冷风机		制冷量：4904W 功率:380V/2275W 预留散热排风量：2896m^3/h 压缩机采用优质名牌压缩机配置，使机组在各个应用范围都具有最佳的性价比。 压缩机尺寸精巧、重量小，有利于运输方便，专为餐饮行业定制开发。 优质的内螺纹管的冷凝器设计和超银焊接工艺有效地提高换热性能和确保长期应用冷量不衰减。 高效的 COP 性能表现，为经济节能的最优选择。 装置系统比较简单，维修故障率比较小。	1	套

			噪音低，适应噪音影响要求低的条件环境。 包含控制系统的多种可选方案使机组应用具有灵活性。 含油分、供液组件、木包装、大号冷凝器		
20	低温冷库	4100*3850*2600	物理性能：冷库墙板密度：≥40kg/M3 冷库地台密度：≥46kg/M3 导热系数：≤0.024W/mK 抗压强度：≥160kPa 粘结强度：＞0.100Mpa 抗弯承载能力：≤8.80mm 冷库板的表面金属材料及厚度： 墙板和天花板：圆角冷库，双面 0.8mm 不锈钢板，地台内 1.0、外 0.5mm 镀锌板，库板安装完毕，加水泥沙浆贴防滑地砖 保温材料：厚度为 100mm 硬聚氨酯发泡料 库门：尺寸 1900*840，内/外 0.8mmSUS304#不锈钢板，金属板间发泡 100mm 厚聚氨基甲酸作绝缘材料，带自动闭门及锁死警报系统 冷库板保温层必须符合 GB8624-12《建筑材料及制品燃烧性能分级》至少 B1 等级标准 锌合金冷库平门拉手、内部安全锁 门边镶嵌 PVC 磁性密封条确保密封良好 电子显示温度表及冷库 LED 三防灯等 冷库温度：-18℃ 冷库进门区域底板需加固 冷库板使用凹凸拼接并由镀锌金属偏心钩/锁固定,冷库板垂直面至少使用三组偏心钩/锁;冷库板水平面至少使用两组偏心钩/锁 冷库板边缘预置橡胶密封垫 冷库地面加压花铝板	1	套

21	低温冷凝机组及冷风机		制冷量：4320W 功率:380V/3440W 预留散热排风量：3130m^3/h 压缩机尺寸精巧、重量小，有利于运输方便，专为餐饮行业定制开发。 优质的内螺纹管的冷凝器设计和超银焊接工艺有效地提高换热性能和确保长期应用冷量不衰减 高效的 COP 性能表现，为经济节能的最优选择。 装置系统比较简单，维修故障率比较小。 噪音低，适应噪音影响要求低的条件环境。 包含控制系统的多种可选方案使机组应用具有灵活性。 含油分、供液组件、木包装、大号冷凝器	1	套
地下一层-垃圾房					
22	洗地龙头连喷枪		10.7MEPDM 软管，敞开式卷盘，带水枪	3	套
23	洗手星盆	450*550*(280+150)	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板；	1	台
24	感应龙头		台式感应龙头， 铸造水嘴 AC-DC 控制模块 温度控制混水阀	1	套
25	垃圾分拣台	2000*760*850+300	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
26	花洒龙头		44″(1118mm)不锈钢弹性软管；立杆长：18″(457mm),152mm 墙壁托架;花洒龙头连环;手控阀喷头流量：5.37 升/分钟；457mm 长度的进水软管（1/2“连接头）；重量:4.54 公斤	1	套
地下一层-肉类粗加工					
27	洗地龙头连喷枪		10.7MEPDM 软管，敞开式卷盘，带水枪	2	套
28	洗手星盆	450*550*(280+150)	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板；	2	台
29	感应龙头		台式感应龙头， 铸造水嘴 AC-DC 控制模块 温度控制混水阀	2	套

30	刀具消毒柜	540*140*650	1、用电量：15W/220V 2、安装方式：箱体后设有挂墙孔，可选择悬挂或座台摆放。 3、容量：12-14 把刀，小刀 15 把以上，适用于中式刀、厨师刀。 4、全不锈钢制造，外观美观，坚固耐用。 5、内置防刀具滑落、可拆卸式透光亚克力刀架，紫外线及臭氧双重消毒，实现灭菌无死角。 6、使用 E.G.O 旋钮开关，0-60 分钟可设定消毒时间，指示灯亮起开始工作，工作结束有闹铃提示音。 7、使用黑色有机玻璃门，高效防止紫外线外泄。设有磁性门吸和门锁，开门即自动关闭紫外线灯，使用安全，便于管理。 设备符合《消毒技术规范》卫生部（2002 年版）2.1.5.4.4 检验标准，设备运行 2 小时，对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、白色念珠菌等细菌灭菌率大于 99.99%，需提供国家认可的检测报告	2	台
31	大单星盆台	1200*760*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	3	台
32	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	3	套
33	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物;手柄右转，即去水；左转，即关闭；配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	3	套
34	挂墙双层架	5000*350	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板; 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板;	1	台
35	双星盆台	1200*760*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	2	台
36	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	4	套
37	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物;手柄右转，即去水；左转，即关闭；配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	4	套

38	工作台连下一层	1250*760*850/100	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Ø38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	2	台
39	工作台连下一层	1500*760*850	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Ø38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	4	台
40	挂墙双层架	1200*350	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板; 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板;	1	台
41	工作台连下一层	1500*760*850/100	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Ø38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
42	切肉切丝机	330*530*450	进料尺寸:145(L)×80(W)mm 重量:40kg； 产量：500kg/hr； 切割尺寸：2.5-15mm； 电源：220V/110V；单相功率：0.55kw	1	台
43	绞肉机	500*285*500	功率：1.1KW； 电源：220v； 产量：150kg/h; 1、整机 304 不锈钢，桌面式设计，占地小、移动方便、容易清洗，安全耐用。 2、省时省力、损耗小，升温小，肉不易变质，通过刀片切割碎肉，确保肉质鲜美。 3.绞肉部件拆卸简单，清洁便捷。 4、电器部分:安全控制开关，按钮式防水开关。 5、主轴转速:210r/min	1	台
44	砧板台	1500*750*850	面板：30mm 厚尼龙砧板，使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Ø38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	套
地下一层-鱼类粗加工					
45	餐具消毒柜	1310x635x1880	电压：220V50Hz； 1、150℃高温热风循环，实现 360 度无死角杀毒，杀毒更彻底，温度可调节; 2、采用 SUS304 不锈钢发热元件，卫生耐用，产品更安全可靠， 3、采用全不锈钢结构制造，结构强度好，持久耐用: 4、柜身高大，储藏量大。	1	台

46	工作台连下一层	1500*760*850/100	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Ø38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	3	台
47	挂墙双层架	3000*350	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板；	1	台
48	挂墙双层架	2000*350	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板；	1	台
49	单星杀鱼盆台	1500*760*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Ø38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	1	台
50	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	1	套
51	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物;手柄右转，即去水；左转，即关闭；配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	1	套
52	花洒龙头		44″(1118mm)不锈钢弹性软管；立杆长：18″(457mm),152mm 墙壁托架;花洒龙头连环;手控阀喷头流量：5.37 升/分钟；457mm 长度的进水软管（1/2“连接头）；重量:4.54 公斤	1	套
53	灭蝇灯	500*120*290	1、电压：220V； 2、功率：≥30W； 3、灯管：2*15w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇； 4、覆盖面积≥80 ㎡； 5、外壳 ABS 防阻燃材料； 6、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；	2	台
54	推入式单门高温雪柜	825*980*2340	1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板；温度范围:-6~12℃ 2、使用品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器； 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 5、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生； 6、冰箱配备了门体强磁门锁，方便客户操作。 7、柜内配备一辆可移动推车，推车自带刹车,可放置 1/1GN 盆和 2/1GN 盆； 8、安装方式两种客户选配：a、地面下沉 60mm，底部与地面齐平；	1	台

55	双通推入式单门高温雪柜	825*980*2340	1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板；温度范围:-6~12℃ 2、使用品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器； 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 5、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生； 6、冰箱配备了门体强磁门锁，方便客户操作。 7、柜内配备一辆可移动推车，推车自带刹车，可放置 1/1GN 盆和 2/1GN 盆 8、双通、双侧开门，推车可以双向推入、推出 9、安装方式两种客户选配：a、地面下沉 60mm，底部与地面齐平；	1	台
56	双通推入式单门高温雪柜	825*980*2340	1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板；温度范围:-6~12℃ 2、使用品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器； 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 5、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生； 6、冰箱配备了门体强磁门锁，方便客户操作。 7、柜内配备一辆可移动推车，推车自带刹车，可放置 1/1GN 盆和 2/1GN 盆 8、双通、双侧开门，推车可以双向推入、推出 9、安装方式两种客户选配：a、地面下沉 60mm，底部与地面齐平；	2	台
地下一层-果蔬类粗加工					
57	双星盆台	1500*850*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	1	台
58	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	台
59	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物;手柄右转，即去水；左转，即关闭；配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	2	台

60	挂墙双层架	5000*350	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板；	1	台
61	大单星盆台	1200*850*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	2	台
62	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	套
63	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物; 手柄右转，即去水；左转，即关闭； 配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	2	套
64	工作台连下一层	2200*850*850/100	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
65	双星盆台	1800*850*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	1	台
66	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	套
67	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物; 手柄右转，即去水；左转，即关闭； 配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	2	套
68	挂墙双层架	3900*350	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板；	1	台
69	推入式单门高温雪柜	825*980*2340	1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板；温度范围:-6~12℃ 2、使用品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器； 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 5、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生； 6、冰箱配备了门体强磁门锁，方便客户操作。 7、柜内配备一辆可移动推车，推车自带刹车,可放置 1/1GN 盆和 2/1GN 盆； 8、安装方式两种客户选配：a、地面下沉 60mm，底部与地面齐平；	1	台

70	四层货架	1200*500*1800	脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 层架框：使用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 层架排条：使用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 附件：可调式不锈钢子弹脚。 底层做沥水盘	2	台
71	双星盆台	1500*850*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	1	台
72	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	套
73	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物; 手柄右转，即去水；左转，即关闭； 配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	2	套
地下一层-器皿清洗间					
74	大单星盆台	1200*760*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	3	台
75	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	3	套
76	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物; 手柄右转，即去水；左转，即关闭； 配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	3	套
77	工作台连下一层	900*500*850/100	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
78	四层货架	1200*500*1800	脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 层架框：使用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 层架排条：使用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 附件：可调式不锈钢子弹脚。	1	台
79	电力双门蒸箱	1130*750*1650	采用优质 SUS304-2B 不锈钢板材，面板厚 1.5mm，侧板厚=1.0mm,独立 430 材质 20MM 加厚水箱内胆，更耐用安全。双缸双控，独立控制， 发热管：316 加粗不锈钢，智能防干烧系统，附带溢水口隔渣板。功率：2*12kw/380v	1	台

80	集气罩	1400*1200*600	SUS#304 优质不锈钢,1.2mm 厚度。 烟罩两端闭端外部封板：折边 50mm 厚度。SUS304、1.2mm 厚度。 烟罩两端内封板：SUS304、2.0mm 厚度。 加强筋：SUS304、1.2mm 厚度。	1	台
地下一层-热厨					
81	灭蝇灯	500*120*290	1、电压：220V； 2、功率：≥30W； 3、灯管：2*15w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇； 4、覆盖面积≥80 ㎡； 5、外壳 ABS 防阻燃材料； 6、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；	3	台
82	洗地龙头连喷枪		10.7MEPDM 软管，敞开式卷盘，带水枪	1	套
83	洗手星盆	450*550*(280+150)	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板；	1	台
84	感应龙头		台式感应龙头， 铸造水嘴 AC-DC 控制模块 温度控制混水阀	1	套
85	高身四门双温冰箱	1220*750+40*1960	温度范围 Temperaturerange:0~10℃-15~-22℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板； 2、使用知名品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器,铜管外部增加电镀涂层防护； 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 5、产品能在 43℃的环境温度下正常工作； 6、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生； 7、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作. ▲8、需提供以下资料（下述要求全部满足，任缺一项视为不满足）：（1）所使用不锈钢板符合 GB/T26572-2011《电子电气产品中限用物质的限量要求》及 GB4806.9-2023《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》标准要求，并出具国家认可的第三方检测报告；（2）因门封条与食品经常接触，要求	2	台

			所使用门封条板符合 GB4806.7-2023《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》标准要求，并出具国家认可的的第三方检测报告；（4）为提高产品制冷系统使用寿命，所投产品的铜管依据 GB/T10125-2021 进行盐雾腐蚀测试，测试样品经盐雾试验箱≥200 小时外观评级为 10 级。（提供国家认可的第三方检测报告)；（5）为提高加热管使用寿命，所使用加热管为 SUS321 材质，符合 GB/T20878-2024 标准要求,镍含量>9%，并出具具有 CMA 资质的；（6）具备食品接触安全认证证书。		
86	刀具消毒柜	540*140*650	1、用电量：15W/220V 2、安装方式：箱体后设有挂墙孔，可选择悬挂或座台摆放。 3、容量：12-14 把刀，小刀 15 把以上，适用于中式刀、厨师刀。 4、全不锈钢制造，外观美观，坚固耐用。 5、内置防刀具滑落、可拆卸式透光亚克力刀架，紫外线及臭氧双重消毒，实现灭菌无死角。 6、使用 E.G.O 旋钮开关，0-60 分钟可设定消毒时间，指示灯亮起开始工作，工作结束有闹铃提示音。	1	台
87	双星盆台	1200*760*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	1	台
88	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	套
89	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物；手柄右转，即去水；左转，即关闭；配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	2	套
90	挂墙双层架	2800*350	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板; 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板;	1	台
91	工作台连下一层	1200*760*850/100	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台

92	工作台连下一层	1020*760*850/100	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
93	活动工作台	1800*760*850	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：重力型优质静音轮；	8	台
94	四层货架	1200*500*1800	脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 层架框：使用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 层架排条：使用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 附件：可调式不锈钢子弹脚。 底下配沥水盘	6	台
95	灭火系统	双瓶组	1、所提供产品经按 XF498-2012《厨房设备灭火装置》、CCCF-CPRZ-21:2019《消防类产品认证实施规则灭火设备产品泡沫灭火设备产品》检验，获相关合格检验报告。供应商应在投标时提供该报告； 2、所提供的产品所用的食用油专用灭火药剂，为无毒级，提供国家认可的第三方检测机构出具的毒性报告； 3、感温器动作温度：182℃±3℃； ▲4、设备为一体化设备，具有以下功能：可在不添加其他设备同时拓展离人报警功能，并在不开启主机箱破坏封条的情况下可查看驱动压力和维保、药剂到期时间，设备具备离人报警、网页端集成管理和微信公众号报警推送功能提供离人报警电脑端、微信公众号和短信推送功能，及时了解设备使用情况。并提供国家认可的第三方检测报告，并配有《国家市场监督管理总局官网》查询截图的检测报告； ▲5、所提供的厨房灭火装置整机需按 GB/T2423.1 规定进行试验，经历温度为-10℃±2℃低温试验持续 12h，按标准 GB/T2423.2 要求经历温度为 45℃±2℃的高温试验持续 12h，检测结果为设备功能正常运行；按标准 GB/T2423.2 的规定进行高温贮存试验，对显示模组进行检测，放入 100℃/-40℃环境试验箱中放置 24 小时，试验后在室温条件下恢复 4 小时，外观结构和功能均正常工作；按 GB/T2423.3 的规定对显示模组进行。将试验样品在温度 20° C~30° C、相	2	套

			对湿度 60%RH~70%RH 预处理后，将试验样品放入温度 50° C~80° C、相对湿度 50%RH~90%RH 环境试验箱中，通电工作 24h，每小时进行一次检查，试验中、试验后外观结构和功能均应正常，试验结束后，立即进行对地漏电流、抗电强度和温升的测量，满足标准要求。再在室温环境下恢复 4h 后，样品外观结构和功能均正常。按 GB/T2423.17-2008/GB/T10125-2012 人造气氛腐蚀试验-盐雾试验相关规定进行试验，将试验样品在盐溶液 PH 值 7+/-0.5，浓度 5%NaC1、温度 350℃~40℃、65%RH70%RH 的条件下，连续进行 96h 喷雾，试验结束后显示屏表面无锈蚀，性能完好，正常工作，符合盐雾等级 10 级；设备报警分贝：实测为 105；并提供国家认可的第三方检测报告，并配有《国家市场监督管理总局官网》查询截图的检测报告；		
96	单星盆台	800*700*850	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用¢38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	2	台
97	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	套
98	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物；手柄右转，即去水；左转，即关闭；配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	2	套
99	吊顶双层架	L=2500	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板; 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板;	2	台
100	双向移门柜	1800*800*850	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	4	台
101	吊顶双层架	L=1600	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板; 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板;	2	台

102	燃气双头大锅灶	2200*1200*810+400	台面：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板； 炉花：整体浇铸 大锅：铸铁 积油积渣盘：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板； 点火：脉冲电子点火，一键式操作； 熄火保护：离子检测熄火保护； 台面整体成型，没有焊接，没有卫生死角，方便清洁； 设备底部设计有不锈钢封板，起防水防虫作用； 电磁阀控制，火种未点燃时，主汽阀不会打开；风机供风不正常，供气不正常，意外熄火等故障，1 秒钟关闭燃气，不会出现炸锅的事故； 新型静音风机（220V，50Hz，130W），每个炉头独立配置，使用行链风制实现风气联动，可调节供风大小，体积小、风量大、噪音低； 鼓风预混燃烧，噪音小于 65 分贝，燃烧充分，烟气中有毒气体 CO（一氧化碳）和 NOx（氮氧化物）低于一般沟风炉头火力猛劲，热效率高，与一般沟风炉头相比可节能 30%以上；炉头内冷的气体吸收炉头外壳热量，降低炉头温度，提高炉头的使用寿命； 感应针使用温度超过 1200 度,不易烧坏； 燃气阀：燃气专用球阀 附件：可调式不锈钢子弹脚. ★须提供通过 3C 认证的证明材料	3	台
103	不锈钢封墙板	（17400+1500）*20*2000	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板；	1	套

104	燃气单炒单尾单大锅灶	2200*1200*810+400	设备整体框架采用 SUS304 不锈钢制作 面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板，加 2.0mm 电解板补强； 围板：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板； 背板：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板； 支架：38*4mm 角铁； 炉头：特别设置的向内火环保预混炉头，不易变形，耐高温腐蚀，导热速度快； 燃烧室：使用 SUS304 不锈钢制作，整体炉砖，防止漏火，损坏炉膛； 点火：脉冲电子点火，一键式操作； 熄火保护：离子检测熄火保护； 台面整体成型，没有焊接，没有卫生死角，方便清洁； 设备底部设计有不锈钢封板，起防水防虫作用； 电磁阀控制，火种未点燃时，主汽阀不会打开；风机供风不正常，供气不正常，意外熄火等故障，1 秒钟关闭燃气，不会出现炸锅的事故； 新型静音风机（220V，50Hz，130W），每个炉头独立配置，使用行链风制实现风气联动，可调节供风大小，体积小、风量大、噪音低； 鼓风预混燃烧，噪音小于 65 分贝，燃烧充分，烟气中有毒气体 CO（一氧化碳）和 NOx（氮氧化物）低于一般沟风炉头火力猛劲，热效率高，与一般沟风炉头相比可节能 30%以上；炉头内冷的气体吸收炉头外壳热量，降低炉头温度，提高炉头的使用寿命； 感应针使用温度超过 1200 度,不易烧坏； 脚管：Ø50*150mm 不锈钢，内衬 Ø48 厚壁铸铁管； 附件：可调式重力子弹脚； 管件：不锈钢水管，水阀在面板上独立控制； ★须提供通过 3C 认证的证明材料	1	台
105	炉拼台	600*1200*850+400	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用 Ø38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚。	1	台

106	燃气三门蒸柜	910*910*1800	蒸柜水胆使用不锈钢加工，与水及蒸汽接触部分全采用不锈钢材质； S 型火管结构水胆，受热面积大、热效率高，热效率大于 85%，燃气用量节约 20%； 箱体：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板；内加 38*4mm 角铁补强； 燃烧室：使用 3.0mmSUS304 不锈钢板； 蒸汽管：ø50 不锈钢无缝钢管； 专门设计的炉头与水胆火管结构相适应，火力均匀分散，提高使用寿命炉头燃烧完全，烟气中一氧化碳及氮氧化物等有害物含量少，烟气中 CO（一氧化碳）含量≤0.05%（q=1），燃烧噪音小于 65dB（A） 两个主火阀门控制多个炉头，可根据需要通过主火阀门开关选择不同蒸汽出量，有快蒸、慢蒸和保温三种功效 设有蒸汽排出口，安全方便 蒸柜胶边使用硬度小于 65 的硅胶材质，门面四周不漏蒸汽层网可装拆且防拉脱，设计人性化 蒸层排水 U 型管水封结构，正常使用时，防止蒸汽由下部外溢 水胆使用 Φ1-1/2″球阀作放水阀，且手柄设置在前部，放水操作方便：每日放水可大大减少水垢生成，有效提高水胆使用寿命 适用供水压力：0.05~0.4MPa，压力平衡式自动补水箱，保证水胆水位平衡，入水可靠 电子点火，一键式操作； 设置缺水保护，防止干烧损坏水胆； 设置常明火种，配置电磁安全制，意外熄火等故障，1 秒钟关闭燃气； 脚管：Ø50*150mm 不锈钢，内衬Ø48 厚壁铸铁管； 附件：可调节重力脚； ★须提供通过 3C 认证的证明材料	2	台

107	电热推车式万能蒸烤箱(20格1/1GN)	900*920*1830	1、装载容量:20层GN1/1烤盘，配套可容纳20层GN份盘推车一辆； 2、标配件：12袋清洗剂，6袋保养剂，20个1/1*40mm不粘烤盘，4个1/1不粘冲孔烤盘，3个1/1不粘鸡蛋煎烤盘，3个1/1双面牛排煎烤盘，1副防烫手套，1个防食品夹； 3、智能触摸:8英寸电容式(TFT)触摸屏； 4、菜单编程:可编辑存储120个预设烹饪程序，程序可多达9个步骤； 5、五种烹饪模式：低温蒸汽模式（30℃-98℃),标准蒸汽模式(99℃),高温蒸汽模式（100-130℃）,蒸烤混合模式（30℃-260℃）,对衡烤模式（30℃-260℃)； 6、内外材质均为AISI304不锈钢（内部不锈钢采用镜面抛光工艺），圆弧内膛设计； 7、内置蒸汽气发生器(锅炉加热)可提供快速蒸汽供应和100%新鲜干净的饱和蒸汽，蒸汽锅炉有带水垢检测功能,带自动注水和每24小时自动换水功能； 8、标配一支带4点温度感应的核心探针，帮助厨师精准控制所烹饪食物的核心温度； 9、多层烤盘管理系统：烤盘可分层独立管理，智能烹饪和手动烹饪都可操作;通过科技算法实现自动补时功能； 10、醒发功能:各种面食轻松醒发； 11、全自动智能清洗功能提供5个全自动程序； 12、自动除垢:锅炉开机自动清洗，定时除垢提醒，有效延长设备的使用寿命； 13、三层玻璃:更节能保温，隔热效果更好,通过其玻璃之间的架空层设计，充分利用空气隔热； 14、组件连接互联网，支持AIOT联网和智能智能化功能要求，实现远程操控和烹饪程序更新； 15、电压：380V，功率：37.2kW； ▲16、需提供以下资料（下述要求全部满足，任缺一项视为不满足）：（1）投标人所投万能蒸烤箱具有依据GB/T17626.2-2018标准进行静电放电抗扰度试验，按试验等级3间接放电，干扰电压±2KV、±4KV、±6KV，正负各10次的放电次数下,设备的待机模式、蒸模式、烤模式、蒸加烤模	1	台

			式在干扰中和干扰后均正常工作；投标文件中提供国家认可的第三方检测报告并加盖制造商公章；（2）投标人所投万能蒸烤箱具有依据GB/T17626.14-2005 标准进行三相不平衡试验，在 AC380V±5%的范围内可以正常启动和工作；投标文件中提供国家认可的第三方检测报告并加盖制造商公章；（3）投标人所投万能蒸烤箱具有依据 GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第 1 部分：通用要求》、GB4706.34-2008《家用和类似用途电器的安全商用电强制对流烤炉、蒸汽炊具和蒸汽对流炉的特殊要求》标准经中国质量认证中心颁发的产品认证证书；投标文件中提供认证证书复印件及国家市场监督管理总局官网查询有效性截图并加盖制造商公章。		

108	可倾式汤锅200L	1280*980*1400	·容量200L，电磁加热。 ·可倾斜式设计，垂直向前倾斜95°,便于食物的投入或取出。 ·环流立体加热，双向滚动沸腾，使食材充分受热，有效提高加热效率。 ·无死角球底设计，清洗更方便。 ·材质：全不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。 ·水龙头:配备SUS304不锈钢摇摆水龙头，可以180度旋转，安全防漏。 ·显示屏：数码管显示，直观显示当前工作状态下的火力强度。 ·立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 ·ADD（自适应数字判断）磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。 ·耐高温“齿”形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条,创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。 ·高效后吸式散热，大风量，散热速度快，减少散热风机故障。 功率：380V/25KW ▲为保证出品效果，所投产品电磁摇摆汤锅需保持优良性能。依据提供具有国家认可的检测机构出具的QB/T1236-2008检测温度控制及控制精度项目，对定温功能状态下的设备进行检测，所测结果符合依据。 ▲所投商用电磁摇摆汤锅依据GB/T2423.45-2012环境试验，产品在承受依次由高低温、湿热和低气压条件下的环境适应性，测试结果为样品外观和结构无变化，通电运行正常。提供国家认可的第三方检测报告复印件或扫描件并加盖制造商公章。	2	台
109	燃气双头矮仔炉	1200*650*550	台面：使用1.5mmSUS304不锈钢板; 侧板：使用1.0mmSUS304不锈钢板; 炉花:铸铁炉花,底部设有抽拉式盛油盆，收集残水残油，方便清洁 积油积渣盘：使用1.0mmSUS304不锈钢板; 炉头:8″强力炉头，多方聚能，充分燃烧，燃烧噪音小，环保节能，每个炉头独立控制，轻松调节火力大小，加热速度快，能保持食物的原色原味，保证食物营养不受破坏 内置高效能热电偶熄火安全装置，设置长明火种，确保设备运行安全	1	台

			燃气阀：燃气专用球阀 设置安全制，安全可靠 附件：可调式不锈钢子弹脚. ★须提供通过 3C 认证的证明材料		
110	油网烟罩(环保型)	17400*1500*600	SUS#304 优质不锈钢,1.2㎜ 厚度。 烟罩两端闭端外部封板：折边 50㎜ 厚度。SUS304、1.2㎜ 厚度。 烟罩两端内封板：SUS304、2.0㎜ 厚度。 加强筋：SUS304、1.2㎜ 厚度。	1	套
111	淘米机	产量：100KG/次	产量：100KG/次 产品优势：水压式洗米机是采用自来水为洗米动力，自来水通过机内的主体水阀进行加压，将大米送入洗米管内腔进行冲洗,无需接电。	1	台
112	燃气双门蒸饭柜	1250*950*1950	蒸柜水胆使用不锈钢加工，与水及蒸汽接触部分全采用不锈钢材质； S 型火管结构水胆，受热面积大、热效率高，热效率大于 85%，燃气用量节约 20%; 箱体：使用 1.2㎜SUS304 不锈钢板;内加 38*4㎜ 角铁补强; 燃烧室:使用 3.0㎜SUS304 不锈钢板; 蒸汽管：ø50 不锈钢无缝钢管; 专门设计的炉头与水胆火管结构相适应，火力均匀分散，提高使用寿命炉头燃烧完全，烟气中一氧化碳及氮氧化物等有害物含量少，烟气中 CO（一氧化碳）含量≤0.05%（q=1），燃烧噪音小于 65dB（A） 两个主火阀门控制多个炉头，可根据需要通过主火阀门开关选择不同蒸汽出量，有快蒸、慢蒸和保温三种功效 设有蒸汽排出口，安全方便 蒸柜胶边使用硬度小于 65 的硅胶材质，门面四周不漏蒸汽层网可装拆且防拉脱，设计人性化 蒸层排水 U 型管水封结构，正常使用时，防止蒸汽由下部外溢 水胆使用 Φ1-1/2″球阀作放水阀，且手柄设置在前部，放水操作方便：每日放水可大大减少水垢生成，有效提	3	台

			高水胆使用寿命 适用供水压力：0.05~0.4MPa,压力平衡式自动补水箱,保证水胆水位平衡,入水可靠 电子点火，一键式操作； 设置缺水保护，防止干烧损坏水胆； 设置常明火种，配置电磁安全制，意外熄火等故障，1 秒钟关闭燃气； 脚管：Φ50*150mm 不锈钢，内衬Φ48 厚壁铸铁管； 附件：可调节重力脚；配 24 个 1.0mm 厚 SUS304 不锈钢蒸饭盘（蒸饭盘尺寸：400*600mm） ★须提供通过 3C 认证的证明材料		
113	油网烟罩(环保型)	4200*1400*600	SUS#304 优质不锈钢,1.2mm 厚度。 烟罩两端闭端外部封板：折边 50mm 厚度。SUS304、1.2mm 厚度。 烟罩两端内封板：SUS304、2.0mm 厚度。 加强筋：SUS304、1.2mm 厚度。	1	套
地下一层-备餐间					
114	单星盆工作台	2000*760*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	1	台
115	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	1	套
116	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物; 手柄右转，即去水；左转，即关闭； 配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	1	套
117	挂墙柜	1200*350	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板；	1	台

118	高速开水器	178x400x755	连续供开水量:15 公升 额定电压:220V 额定频率:50Hz 额定输入功率:3kW 容积:20L	1	台
119	滤水器	590*134*440	日处理量（L）：13.4 升/分 进/出水口径：1/2”（1.3cm） 压力要求：30-90psi 使用环境温度：2-39℃ 温度：4-38℃ 重量：12kg	1	套
120	灭蝇灯	500*120*290	1、电压：220V； 2、功率：≥30W； 3、灯管：2*15w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇； 4、覆盖面积≥80 ㎡； 5、外壳 ABS 防阻燃材料； 6、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；	1	台
121	活动宴会保温车	737*815*1761	温度范围:60～80℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板； 2、使用电子控制器，温度控制精度高； 3、配备 16 层 GN 滑道，可使用 16 个 2/1 份数盆或 32 个 1/1 份数盆； 4、内箱采用圆弧底板设计，方便清洁保养； 5、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 6、配备了门锁及门体自动关闭结构，方便客户操作； 7、使用静音滑轮（配刹车装置），已经更加安静、方便； 8、不锈钢内外结构，带自动回归门及活动式不锈钢滑槽； 9、不锈钢外壳及内胆带 60mm 零 ODP 泡沫保温层. 10、保持食物温度在+78℃至+82℃之间	4	台
122	挂墙员工杯架	2000*900*150	材质：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板；	1	台
123	电饭煲	338.4*267.3mm:*253.8mm	容量：≥5L；额定电压：220V；额定功率：1300W；	1	台
124	电饭煲	530*465*385	额定频率:50HZ；额定功率:3500W；额定电压:220V；额定容量:≥18L	1	台
地下一层-面点间					

125	灭蝇灯	500*120*290	1、电压：220V； 2、功率：≥30W； 3、灯管：2*15w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇； 4、覆盖面积≥80 ㎡； 5、外壳 ABS 防阻燃材料； 6、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；	2	台
126	挂钩架	L=2100	使用 1.2mm 厚 SUS304 不锈钢板	1	台
127	酥皮机	2740*950*1050	电压：220V/50Hz 输入功率：0.55kW； 滚轮宽度：520mm； 滚筒可调范围：0.5-38； 最大滚压量：5KG/次；	1	台
128	和面机	650*940*1190	面粉容量：25kg 面团容量/桶容量：40/1 包粉 电压：3N～380PE 频率：50Hz 输入功率：4.5Kw 和面钩转速：110/265r/min 和面桶转速：24r/min ▲需提供以下资料（下述要求全部满足，任缺一项视为不满足）：(1)食品接触部件采用食品级材料配置，其中行程保护罩杂质元素迁移量指标中：砷/镉≤0.002mg/KG,铅≤0.01mg/KG，锑含量≤0.04mg/KG;合金元素迁移量指标中:铝≤1mg/KG,铬≤0.25mg/KG，钴≤0.02mg/KG，铜≤4mg/KG 锰≤2.0mg/KG，钼≤0.12mg/KG，镍≤0.14mg/KG，锡≤100mg/KG，锌≤5mg/KG，具有依据国标 GB4806.9-2023 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告；(2)采用不锈钢板材，板材具有耐腐蚀等级认证：通过 96H 的中性盐雾测试，耐腐蚀等级 10 级，具有依据国标 GB/T6461-2002,GB/T10125-2021 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告；(3)通过 720H 的中性盐雾测试，耐腐蚀等级 9 级，具有依据国标 GB/T6461-2002,GB/T10125-2021 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告，网络可查；(4)不锈钢的重金属含量：镉/铅≤10 毫克/千克，汞≤5 毫克/千克，六价铬≤10 毫克/千克，具有依据国标 GB/T26572-2011,GB/T26125-2011 的	1	台

			合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告。		
129	40L 搅拌机	580*650*1230	料桶容积：40L 额定电压:380V 频率:50Hz 额定输入功率:1.8kW 搅拌速度:65/102/296r/min ▲需提供以下资料（下述要求全部满足，任缺一项视为不满足）：(1)食品接触部件采用食品级材料配置，其中行程保护罩杂质元素迁移量指标中：砷/镉≤0.002mg/KG,铅≤0.01mg/KG,锑含量≤0.04mg/KG;合金元素迁移量指标中:铝≤1mg/KG,铬≤0.25mg/KG,钴≤0.02mg/KG，铜≤4mg/KG 锰≤2.0mg/KG，钼≤0.12mg/KG，镍≤0.14mg/KG，锡≤100mg/KG，锌≤5mg/KG，具有依据国标GB4806.9-2023 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告，网络可查；(2)采用不锈钢板材，板材具有耐腐蚀等级认证：通过 96H 的中性盐雾测试，耐腐蚀等级 10 级，具有依据国标GB/T6461-2002,GB/T10125-2021 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告，网络可查；(3)通过 720H 的中性盐雾测试，耐腐蚀等级 9 级，具有依据国标GB/T6461-2002,GB/T10125-2021 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告，网络可查；(4)不锈钢的重金属含量：镉/铅≤10 毫克/千克，	1	台

			汞≤5 毫克/千克，六价铬≤10 毫克/千克，具有依据国标 GB/T26572-2011,GB/T26125-2011 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告，网络可查。		
130	面团分块机	650*710*2050	功率：380V/0.75KW 分割数量：30 粒/次 分割范围：30-100G/粒	1	台
131	压面机	750*830*1110	电压：220v 功率：2.2kW 频率：50Hz ▲需提供以下资料（下述要求全部满足，任缺一项视为不满足）：（1）食品接触部件采用食品级材料配置，其中卷面辊杂质元素迁移量指标中:砷/镉≤0.002mg/KG，铅≤0.01mg/KG，锑含量≤0.04mg/KG;合金元素迁移量指标中：铝≤1mg/KG,铬≤0.25mg/KG，钴≤0.02mg/KG，铜≤4mg/KG 锰≤2.0mg/KG，钼≤0.12mg/KG，镍≤0.14mg/KG，锡≤100mg/KG，锌≤5mg/KG，具有依据国标 GB4806.9-2023 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告，网络可查；(2)输送带所含：重金属≤1mg/KG，具有依据国标 GB4806.7-2023 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告，网络可查；(3)采用不锈钢板材，板材具有耐腐蚀等级认证：通过 96H 的中性盐雾测试，耐腐蚀等级 10 级，具有依据国标 GB/T6461-2002,GB/T10125-2021 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告，网络可查；（4）通过 720H 的中性盐雾测试，耐腐蚀等级 9 级，具有依据国标	1	台

			GB/T6461-2002,GB/T10125-2021 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告，网络可查；（5）不锈钢的重金属含量：镉/铅≤10 毫克/千克，汞≤5 毫克/千克，六价铬≤10 毫克/千克，具有依据国标 GB/T26572-2011,GB/T26125-2011 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告，网络可查；		
132	全自动包子机（双馅斗）	1400*700*1700	可生产肉包、菜包、小笼包、豆沙包等多种包馅类产品。 产量：0-3000 个/小时 功率：2.8KW 电压：220V/380V 规格：25-100 克/个 重量：200KG	1	台
133	大理石工作台	1800*800*850	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用¢38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	2	台
134	活动面粉车	750*410*745	容量：102L 连体盖设计，方便单手就可以获取储存的原料，提高工作效率。导轨式插入设计，令勺子藏在储物桶内，不但不接触配料，而且能轻易从储物车里取出，方便存取。透明滑盖，清晰的视窗,能快速识别原材料和库存管理。内外表面光滑，易清洁，不易留任何污迹。配 3”加宽的轮子，移动方便，且稳定性和负重能力更好。经 NSF 认证，符合食品卫生标准。用于有效存储干式散装原料，如糖、面粉、米和其他谷物类等。	3	台

135	高身四门双温冰箱	1220*750+40*1960	温度范围 Temperaturerange:0~10℃-15~-22℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板； 2、使用知名品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器,铜管外部增加电镀涂层防护； 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 5、产品能在 43℃的环境温度下正常工作； 6、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生； 7、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作.	1	台
136	双星盆台	1200*760*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	1	台
137	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	套
138	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物；手柄右转，即去水；左转，即关闭；配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	2	套
139	挂墙双层架	2700*350	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板; 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板;	1	台
140	工作台连下一层	1500*760*850/100	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
141	油网烟罩(环保型)	4600*1500*600	SUS#304 优质不锈钢,1.2mm 厚度。 烟罩两端闭端外部封板：折边 50mm 厚度。SUS304、1.2mm 厚度。 烟罩两端内封板：SUS304、2.0mm 厚度。 加强筋：SUS304、1.2mm 厚度。	1	套

142	灭火系统	单瓶组	1、所提供产品经按 XF498-2012《厨房设备灭火装置》、CCCF-CPRZ-21:2019《消防类产品认证实施规则灭火设备产品泡沫灭火设备产品》检验，获相关合格检验报告。供应商应在投标时提供该报告； 2、所提供的产品所用的食用油专用灭火药剂，为无毒级，提供国家认可的第三方检测机构出具的毒性报告； 3、感温器动作温度：182℃±3℃； ▲4、设备为一体化设备，具有以下功能：可在不添加其他设备同时拓展离人报警功能，并在不开启主机箱破坏封条的情况下可查看驱动压力和维保、药剂到期时间，设备具备离人报警、网页端集成管理和微信公众号报警推送功能提供离人报警电脑端、微信公众号和短信推送功能，及时了解设备使用情况。并提供国家认可的第三方检测报告佐证，并配有《国家市场监督管理总局官网》查询截图的检测报告； ▲5、所提供的厨房灭火装置整机需按 GB/T2423.1 规定进行试验，经历温度为-10℃±2℃低温试验持续 12h，按标准 GB/T2423.2 要求经历温度为 45℃±2℃的高温试验持续 12h，检测结果为设备功能正常运行；按标准 GB/T2423.2 的规定进行高温贮存试验，对显示模组进行检测，放入 100℃/-40℃环境试验箱中放置 24 小时，试验后在室温条件下恢复 4 小时，外观结构和功能均正常工作；按 GB/T2423.3 的规定对显示模组进行。将试验样品在温度 20° C~30° C、相对湿度 60%RH~70%RH 预处理后，将试验样品放入温度 50° C~80° C、相对湿度 50%RH~90%RH 环境试验箱中，通电工作 24h，每小时进行一次检查，试验中、试验后外观结构和功能均应正常，试验结束后，立即进行对地漏电流、抗电强度和温升的测量，满足标准要求。再在室温环境下恢复 4h 后，样品外观结构和功能均正常。按 GB/T2423.17-2008/GB/T10125-2012 人造气氛腐蚀试验-盐雾试验相关规定进行试验，将试验样品在盐溶液 PH 值 7+/-0.5，浓度 5%NaC1、温度 350℃~40℃、65%RH70%RH 的条件下，连续进行 96h 喷雾，试验结束后显示屏表面无锈蚀，性能完好，正常工作，	1	套

			符合盐雾等级 10 级；设备报警分贝：实测为 105；并提供国家认可的第三方检测报告佐证，并配有《国家市场监督管理总局官网》查询截图的检测报告；		
143	电饼铛	660*760*840	不锈钢机身 铝面锅底，双面烤制，自动控温，双面控温 温度方位：50-250° C 内径尺寸：530mm 内径高度：20mm	2	台
144	双头生煎炉	1800*1000*810	·配两个活动铸铁锅 ·材质：全不锈钢机身，坚固耐用。 ·调控：旋钮式五档火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。 ·显示屏：数码火力显示，直观显示当前工作状态下的火力强度。 ·防水：IPX4 标准防水设计。 ·结构：立体三防结构设计，防水、防油烟。 ·煎锅：锅底以及锅沿保持均匀加热火力，适配生煎包、锅贴、煎饺、烙饼等各色中式小吃地道做法。 功率：380V/16KW	1	台
145	不锈钢封墙板	（4300+600+600+1250）*20*2000	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板；	1	套

146	饼盘车（带保护罩）	565*655*1750	架体:使用 1.0mmSUS304 不锈钢方管; 附件：重力型优质静音轮;	2	台
147	醒发箱	800*1160*2080	电压:220V;频率:50Hz;功率:3.98Kw; 湿度控制范围：室内湿度～99%RH; 温度控制范围：-15～50℃；制冷剂：R404A; 开门方式：右开单门; 层数：18 层；可放烤盘：36 盘; 烤盘尺寸:400*600mm; ▲需提供以下资料（下述要求全部满足，任缺一项视为不满足）：（1）食品接触部件采用食品级材料配置，其中内壁、层架杂质元素迁移量指标中：砷/镉≤0.002mg/KG,铅≤0.01mg/KG,锑含量≤0.04mg/KG;合金元素迁移量指标中:铝≤1mg/KG,铬≤0.25mg/KG,钴≤0.02mg/KG，铜≤4mg/KG 锰≤2.0mg/KG，钼≤0.12mg/KG，镍≤0.14mg/KG，锡≤100mg/KG，锌≤5mg/KG，具有依据国标GB4806.9-2023 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告；（2）采用不锈钢板材，板材具有耐腐蚀等级认证：通过 96H 的中性盐雾测试，耐腐蚀等级 10 级，具有依据国标GB/T6461-2002,GB/T10125-2021 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告；（3）通过 720H 的中性盐雾测试，耐腐蚀等级 9 级，具有依据国标GB/T6461-2002,GB/T10125-2021 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告；（4）不锈钢的重金属含量：镉/铅≤10 毫克/千克，汞≤5 毫克/千克，六价铬≤10 毫克/千克，具有依据国标GB/T26572-2011,GB/T26125-2011 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告;	1	台

148	三层六盘烤箱	1300*1020*1800H	电压：3N～380PE 频率：50Hz 功率：22.65Kw 每层蒸汽功率：2Kw 温度控制范围：0～300℃ 最高产量：3 盘 开门方式：下开门 烤盘尺寸:400*600mm ▲需提供以下资料（下述要求全部满足，任缺一项视为不满足）：（1）食品接触部件采用食品级材料配置，其中镀锌板杂质元素迁移量指标中:砷/镉≤0.002mg/KG，铅≤0.01mg/KG，锑含量≤0.04mg/KG;合金元素迁移量指标中：铝≤1mg/KG,铬≤0.25mg/KG，钴≤0.02mg/KG...具有依据国标GB4806.9-2023 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告；（2）镀铝板杂质元素迁移量指标中：砷/镉≤0.002mg/KG，铅≤0.01mg/KG，锑含量≤0.04mg/KG;合金元素迁移量指标中：铝≤5mg/KG,铬≤0.25mg/KG，钴≤0.02mg/KG...具有依据国标GB4806.9-2023 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告；（3）玻璃所含：铅≤0.5mg/L，镉≤0.05mg/L，具有依据国标GB4806.5-2016 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告；（4）密封条所含：重金属≤1mg/KG，具有依据国标 GB4806.11-2016 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告；（5）采用不锈钢板材，板材具有耐腐蚀等级认证：通过 96H 的中性盐雾测试，耐腐蚀等级 10 级，具有依据国标GB/T6461-2002,GB/T10125-2021 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告；（6）通过 720H 的中性盐雾测试，耐腐蚀等级 9 级，具有依据国标GB/T6461-2002,GB/T10125-2021 的合规检测报告，提供国家认可的第三方检测报告； 配烤盘*30 个	2	台

149	电力双门蒸饭柜	1130*750*1650	采用优质 SUS304-2B 不锈钢板材，面板厚 1.5mm，侧板厚=1.0mm,独立 430 材质 20MM 加厚水箱内胆，更耐用安全。双缸双控，独立控制， 发热管：316 加粗不锈钢 智能防干烧系统 附带溢水口隔渣板。功率： 2*12kw/380v 配 60 个 1.0mm 厚 SUS304 不锈钢冲孔盘（冲孔盘尺寸：400*600mm）	1	台
150	集气罩	4780*1500*600	SUS#304 优质不锈钢,1.2mm 厚度。 烟罩两端闭端外部封板：折边 50mm 厚度。SUS304、1.2mm 厚度。 烟罩两端内封板：SUS304、2.0mm 厚度。 加强筋：SUS304、1.2mm 厚度。	1	套
地下一层-水果间					
151	洗手星盆	900*550*(280+150)	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板；	1	台
152	感应龙头		台式感应龙头， 铸造水嘴 AC-DC 控制模块 温度控制混水阀	2	套
153	刀具消毒柜	540*140*650	1、用电量：15W/220V 2、安装方式：箱体后设有挂墙孔，可选择悬挂或座台摆放。 3、容量：12-14 把刀，小刀 15 把以上，适用于中式刀、厨师刀。 4、全不锈钢制造，外观美观，坚固耐用。 5、内置防刀具滑落、可拆卸式透光亚克力刀架，紫外线及臭氧双重消毒，实现灭菌无死角。 6、使用 E.G.O 旋钮开关，0-60 分钟可设定消毒时间，指示灯亮起开始工作，工作结束有闹铃提示音。	1	台
154	滤水器	450*134*650	过滤精度：0.5 微米 工作压力：0.14-0.35 兆帕 进水温度：2℃-38℃ 使用环境：2℃-39℃	1	套
155	双星盆台	1500*760*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	1	台
156	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	套
157	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物； 手柄右转，即去水；左转，即关闭；	2	套

			配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.		
158	工作台连下一层	1400*760*850/100	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
159	平台高温雪柜 2 组 2 门	1800*750*850	温度范围 Temperaturerange:0~10℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板； 2、使用知名品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器,铜管外部增加电镀涂层防护； 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 5、产品能在 43℃的环境温度下正常工作； 6、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生； 7、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作. ▲8、需提供以下资料（下述要求全部满足，任缺一项视为不满足）：（1）所使用不锈钢板符合 GB/T26572-2011《电子电气产品中限用物质的限量要求》及 GB4806.9-2023《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》标准要求，并出具国家认可的第三方检测报告；（2）因门封条与食品经常接触，要求所使用门封条板符合 GB4806.7-2023《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》标准要求，并出具国家认可的第三方检测报告；（3）产品所用发泡料符合 B1 防火等级,并出具国家认可的第三方检测报告；（4）为提高产品制冷系统使用寿命，所投产品的铜管依据 GB/T10125-2021 进行盐雾腐蚀测试，测试样品经盐雾试验箱≥200 小时外观评级为 10 级。（提供国家认可的第三方检测报告)；（5）为提高加热管使用寿命，所使用加热管为 SUS321 材质，符合 GB/T20878-2024 标准要求,镍含量>9%,并出具国家认可的第三方检测报告；（6）具备食品接触安全认证证书。	1	台

160	座台式搅拌机	320*430*480	料桶容积：7L 电压：220PE 频率：50Hz 输入功率：0.65Kw 搅拌速度：100～500r/min	1	台
161	台称	15kg	1．综合功能：自动零点追踪功能；计数功能；累计功能；去皮、预去皮功能； 2．工作电源：交流：AC220V（-15%~+10%）50Hz±1Hz 直流:DC6V/4Ah 3．低电压警示(低电压警示范围：5.6~5.8V±0.1V；关机电压：5.2~5.6V±0.1V) 显示窗有低电源警示(照或）符号，表示电子秤需要充电，若此时不充电，将有可能导致秤量不准或者不稳定·当电池电压下降至一定程度时，将自动关机，进入保护模式 4．工作温度：0℃～40℃储藏温度：-10℃～+55℃ 5．显示：LCD 显示，LED 背光 6．环境湿度：低于 85%相对湿度	1	台
162	工作台连下一层	1195*760*850/100	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
163	挂墙双层架	1760*350	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板; 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板;	1	台
164	工作柜连 GN 盆架	1000*760*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
165	高身四门双温冰箱	1220*750+40*1960	温度范围 Temperaturerange:0~10℃-15~-22℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板； 2、使用知名品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器,铜管外部增加电镀涂层防护； 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 5、产品能在 43℃的环境温度下正常工作； 6、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生； 7、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作.	1	台

166	紫外线消毒灯	1050*96*53	1、电压：220V 2、功率：30W 3、尺寸：≥1050*96*53mm 4、灯管：30w 紫外线杀菌灯管，灯光波长在 250-260nm 消毒效果最佳 5、覆盖面积 50m2—70m2 6、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 7、设备带遥控功能 8、紫外线辐照强度≥107μW/cm2 9、生产厂家具有消毒产品生产许可证	1	套
167	传菜窗	1200*350*600	框体：使用 1.2mm 厚 SUS304 不锈钢板	2	台
地下一层-冷菜间					
168	洗手星盆	900*550*(280+150)	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板；	1	台
169	感应龙头		台式感应龙头， 铸造水嘴 AC-DC 控制模块 温度控制混水阀	2	套
170	刀具消毒柜	540*140*650	1、用电量：15W/220V 2、安装方式：箱体后设有挂墙孔，可选择悬挂或座台摆放。 3、容量：12-14 把刀，小刀 15 把以上，适用于中式刀、厨师刀。 4、全不锈钢制造，外观美观，坚固耐用。 5、内置防刀具滑落、可拆卸式透光亚克力刀架，紫外线及臭氧双重消毒，实现灭菌无死角。 6、使用 E.G.O 旋钮开关，0-60 分钟可设定消毒时间，指示灯亮起开始工作，工作结束有闹铃提示音。 7、使用黑色有机玻璃门，高效防止紫外线外泄。设有磁性门吸和门锁，开门即自动关闭紫外线灯，使用安全，便于管理。	1	台
171	滤水器	450*134*650	过滤精度：0.5 微米 工作压力：0.14-0.35 兆帕 进水温度：2℃-38℃ 使用环境：2℃-39℃	1	套
172	双星盆台	1500*760*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	1	台
173	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	套
174	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物; 手柄右转，即去水；左转，即关闭；	2	套

			配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.		
175	挂墙双层架	1650*350	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板; 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板;	1	台
176	工作台连下一层	1100*760*850/100	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板; 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板; 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管; 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
177	传菜窗	1200*350*600	框体:使用 1.2mm 厚 SUS304 不锈钢板	1	台
178	平台高温雪柜 2 组 2 门	1800*750*850	温度范围 Temperaturerange:0~10℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板; 2、使用知名品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器,铜管外部增加电镀涂层防护; 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水; 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用; 5、产品能在 43℃的环境温度下正常工作; 6、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生; 7、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作.	2	台
179	挂墙双层架	3400*350	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板; 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板;	1	台
180	工作台连下一层	1100*760*850/100	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板; 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板; 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管; 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
181	双通工作柜	1800*800*850	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板; 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板; 层架：使用 1.2mm 不锈钢板; 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板; 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
182	工作台连下一层	1300*760*850/100	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板; 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板; 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管; 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
183	挂墙双层架	1210*350	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板; 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板;	1	台

184	高身四门双温冰箱	1220*750+40*1960	温度范围 Temperaturerange:0~10℃-15~-22℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板； 2、使用知名品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器,铜管外部增加电镀涂层防护； 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 5、产品能在 43℃的环境温度下正常工作； 6、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生； 7、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作.	1	台
185	紫外线消毒灯	1050*96*53	1、电压：220V 2、功率：30W 3、尺寸：≥1050*96*53mm 4、灯管：30w 紫外线杀菌灯管，灯光波长在 250-260nm 消毒效果最佳 5、覆盖面积 50m2—70m2 6、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 7、设备带遥控功能 8、紫外线辐照强度≥107μW/cm2	1	套
地下一层-热水间					
186	商用电热水炉	300L	高效：加厚聚氨酯发泡保温层。 安全可靠：优质长寿加热棒，加热速度快；温度、压力安全阀确保运行安全。 使用寿命长：独有金圭内胆和阳极棒保护，特别防腐抗垢。 性能匹配：容积 300 升，功率 45KW。 加热温度可调：调节范围 50-82℃。 安装方便：只需接通进、出水管和电源即可提供热水。 便于维护：电路标有色码，简单明了；专设排污阀。 自动运行：高灵敏的温控器，自动控制，提供稳定的水温控制，并具有高温保护装置。 电源电压：3PH-380V-50Hz	2	台
187	不锈钢保温热水箱	6T 尺寸：2000*1500*2000	304 不锈钢加厚聚氨酯发泡保温层	1	套
188	循环泵		流量 Q=8m3/h，H=15m，P=1.5kw	2	台
L1 发售区					

189	活动宴会保温车	737*815*1761	温度范围:60～80℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板； 2、使用电子控制器，温度控制精度高； 3、配备 16 层 GN 滑道，可使用 16 个 2/1 份数盆或 32 个 1/1 份数盆； 4、内箱采用圆弧底板设计，方便清洁保养； 5、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 6、配备了门锁及门体自动关闭结构，方便客户操作； 7、使用静音滑轮（配刹车装置），已经更加安静、方便； 8、不锈钢内外结构,带自动回归门及活动式不锈钢滑槽； 9、不锈钢外壳及内胆带 60mm 零 ODP 泡沫保温层. 10、保持食物温度在+78℃至+82℃之间	3	台
190	洗手星盆	900*550*(280+150)	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板；	1	台
191	感应龙头		台式感应龙头， 铸造水嘴 AC-DC 控制模块 温度控制混水阀	2	套
192	餐具消毒柜	1310x635x1880	电压：220V50Hz； 1、150℃高温热风循环，实现 360 度无死角杀毒，杀毒更彻底，温度可调节; 2、采用 SUS304 不锈钢发热元件，卫生耐用，产品更安全可靠， 3、采用全不锈钢结构制造，结构强度好，持久耐用: 4、柜身高大，储藏量大。	3	台
193	单星盆台	600*700*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	2	台
194	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	套
195	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物；手柄右转，即去水；左转，即关闭；配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	2	套

196	高身玻璃门四门高温冰箱	1220*750+40*1960	制冷方式：风冷；温度范围 2℃~8℃ 1、选用优质 304 不锈钢板材 2、使用优质品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器， 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用 5、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生 6.冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作	1	台
197	工作台柜	1300*700*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
198	四格暖汤池柜	1500*700*650	面板：1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚，发热组件*1 套；	6	台
199	开口柜	700*700*650	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
200	米饭保温车	600*700*650	面板：1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：重力型优质静音轮；发热组件*1 套；	4	台
201	紫外线消毒灯	1050*96*53	1、电压：220V 2、功率：30W 3、尺寸：≥1050*96*53mm 4、灯管：30w 紫外线杀菌灯管，灯光波长在 250-260nm 消毒效果最佳 5、覆盖面积 50m2—70m2 6、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 7、设备带遥控功能 8、紫外线辐照强度≥107μW/cm2	3	套
202	双通传菜柜（保温）	1000*900*1800	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板；	1	台
203	洗地龙头连喷枪		10.7MEPDM 软管，敞开式卷盘，带水枪	3	套

204	灭蝇灯	500*120*290	1、电压：220V； 2、功率：≥30W； 3、灯管：2*15w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇； 4、覆盖面积≥80 ㎡； 5、外壳 ABS 防阻燃材料； 6、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；	2	台
205	开口柜	600*700*650	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
206	玻璃口水罩	12700*400*650	支架：使用 1.0mm 不锈钢板； 顶板：使用 1.0mm 不锈钢板； 加强筋：使用 1.0mm 不锈钢板； 罩体:使用 5mm 厚透明耐热钢化玻璃； 附件：不锈钢玻璃卡扣。	1	台
L1 污碟回收间					
207	污碟回收车	500*840*850	面板：1.2mmSUS304 不锈钢板； 附件：重力型优质静音轮；	6	台
208	双孔污碟台	1500*700*650	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	4	台
209	工作台连下一层	500*700*850/100	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
L2 发售区					
210	活动宴会保温车	737*815*1761	温度范围:60～80℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板； 2、使用电子控制器,温度控制精度高； 3、配备 16 层 GN 滑道，可使用 16 个 2/1 份数盆或 32 个 1/1 份数盆； 4、内箱采用圆弧底板设计，方便清洁保养； 5、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 6、配备了门锁及门体自动关闭结构，方便客户操作； 7、使用静音滑轮（配刹车装置），已经更加安静、方便； 8、不锈钢内外结构,带自动回归门及活动式不锈钢滑槽； 9、不锈钢外壳及内胆带 60mm 零 ODP 泡沫保温层. 10、保持食物温度在+78℃至+82℃之间	3	台
211	洗手星盆	900*550*(280+150)	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板；	1	台

212	感应龙头		台式感应龙头， 铸造水嘴 AC-DC 控制模块 温度控制混水阀	2	套
213	餐具消毒柜	1310x635x1880	电压：220V50Hz； 1、150℃高温热风循环，实现 360 度无死角杀毒，杀毒更彻底，温度可调节； 2、采用 SUS304 不锈钢发热元件，卫生耐用，产品更安全可靠， 3、采用全不锈钢结构制造，结构强度好，持久耐用: 4、柜身高大，储藏量大。	3	台
214	单星盆台	600*700*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	2	台
215	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	套
216	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物;手柄右转，即去水；左转，即关闭；配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	2	套
217	高身玻璃门四门高温冰箱	1220*750+40*1960	制冷方式：风冷；、温度范围 2℃~8℃ 1、选用优质 304 不锈钢板材 2、使用优质品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器, 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用 5、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生 6.冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作	1	台
218	工作台柜	1200*700*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
219	四格暖汤池柜	1500*700*750	面板：1.5mmSUS304 不锈钢板; 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板; 层架：使用 1.2mm 不锈钢板; 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板; 附件：可调式不锈钢子弹脚，发热组件*1 套;	6	台

220	开口柜	700*700*750	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
221	米饭保温车	600*700*750	面板：1.5mmSUS304 不锈钢板; 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板; 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板; 附件：重力型优质静音轮；发热组件*1 套;	4	台
222	紫外线消毒灯	1050*96*53	1、电压：220V 2、功率：30W 3、尺寸：≥1050*96*53mm 4、灯管：30w 紫外线杀菌灯管，灯光波长在 250-260nm 消毒效果最佳 5、覆盖面积 50m2—70m2 6、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 7、设备带遥控功能 8、紫外线辐照强度≥107μW/cm2	3	套
223	双通传菜柜(保温)	1000*900*1800	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板；	1	台
224	洗地龙头连喷枪		10.7MEPDM 软管，敞开式卷盘，带水枪	2	套
225	玻璃口水罩	10450*400*650	支架：使用 1.0mm 不锈钢板； 顶板：使用 1.0mm 不锈钢板； 加强筋：使用 1.0mm 不锈钢板； 罩体:使用 5mm 厚透明耐热钢化玻璃; 附件：不锈钢玻璃卡扣。	1	台
L2 洗碗间					
226	自动碗碟传输履带(含落地盘工作台)	（5850+1300）*500+一处 90° 转角	功能：餐具输送 主材：SUS304 不锈钢 履带类别：板式 传送速度：15-20 米/分钟，变频调速 传送规格：不大于 440*350 用电功率：0.75kW，380V/50Hz/三相五线制 卫生保洁：自带履带清洁装置，并设有回水盘收集污水；履带下方采用高强度架空导轨，耐磨卫生，方便日常清理 所投产品机械电气安全：依据 GB/T5226.1-2019 标准检测，通过 500MΩ 的电阻试验和 1000V 的耐压试验，外壳防护等级达到 IP45 或以上	1	台
227	筷勺投递柜	L=5850	柜体：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 门板：外侧使用 1.2mmSUS304 不锈钢板，内侧使用 0.8mmSUS304 不锈钢板	1	套

228	双星污碟台(整体)	（3250+185）*800*850	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用 Ø38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚。	1	台
229	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	套
230	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物;手柄右转，即去水；左转，即关闭；配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	2	套
231	花洒龙头		44″(1118mm)不锈钢弹性软管；立杆长：18″(457mm),152mm 墙壁托架;花洒龙头连环;手控阀喷头流量：5.37 升/分钟；457mm 长度的进水软管（1/2“连接头）；重量:4.54 公斤	1	套
232	集气罩	2000*1000*600	SUS#304 优质不锈钢,1.2mm 厚度。 烟罩两端闭端外部封板：折边 50mm 厚度。SUS304、1.2mm 厚度。 烟罩两端内封板：SUS304、2.0mm 厚度。 加强筋：SUS304、1.2mm 厚度。	1	套
233	通道式洗碗机	1600*750*1620	全自动控制：自动进水，自动加热，有餐具进入时自动洗涤，无餐具时自动停止；多种清洗模式可选，水温可设置 主材：SUS304 不锈钢 加热方式：电加热 最大洗涤量：250 筐/小时 最大洗涤高度：400mm 总功率：37.97kW，380V/50Hz/三相五线制 主洗电加热功率：6kW 漂洗电加热功率：30kW 进水管径：DN20mm 排水管径：DN40mm 进水压力：0.15-0.3mpa 进水温度：10-60℃ 耗水量：350kg/h	1	台
234	洁碟台	1200*800*850	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用 Ø38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚。	1	台
235	挂墙茜架	1100*400	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板; 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板;	1	台
236	四层货架	1200*500*1800	脚架：使用¢38*1.2mm 不锈钢管； 层架框：使用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 层架排条：使用 38*25*1.0mm 不锈钢方管；	1	台

			附件：可调式不锈钢子弹脚。		
237	高身储物柜	1200*500*1800	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
238	餐具消毒柜	1310x635x1880	电压：220V50Hz； 1、150℃高温热风循环，实现 360 度无死角杀毒，杀毒更彻底，温度可调节; 2、采用 SUS304 不锈钢发热元件，卫生耐用，产品更安全可靠， 3、采用全不锈钢结构制造，结构强度好，持久耐用: 4、柜身高大，储藏量大。	2	台
239	洗手星盆	450*550*(280+150)	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板；	1	台
240	感应龙头		台式感应龙头， 铸造水嘴 AC-DC 控制模块 温度控制混水阀	1	套
241	洗地龙头连喷枪		10.7MEPDM 软管，敞开式卷盘，带水枪	1	套
242	灭蝇灯	500*120*290	1、电压：220V； 2、功率：≥30W； 3、灯管：2*15w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇； 4、覆盖面积≥80 ㎡； 5、外壳 ABS 防阻燃材料； 6、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；	3	台
243	开口柜	600*900*850	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
L3 发售区					

244	活动宴会保温车	737*815*1761	温度范围:60～80℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板； 2、使用电子控制器，温度控制精度高； 3、配备 16 层 GN 滑道，可使用 16 个 2/1 份数盆或 32 个 1/1 份数盆； 4、内箱采用圆弧底板设计，方便清洁保养； 5、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 6、配备了门锁及门体自动关闭结构，方便客户操作； 7、使用静音滑轮（配刹车装置），已经更加安静、方便； 8、不锈钢内外结构,带自动回归门及活动式不锈钢滑槽； 9、不锈钢外壳及内胆带 60mm 零 ODP 泡沫保温层. 10、保持食物温度在+78℃至+82℃之间	3	台
245	洗手星盆	900*550*(280+150)	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板；	1	台
246	感应龙头		台式感应龙头， 铸造水嘴 AC-DC 控制模块 温度控制混水阀	2	套
247	餐具消毒柜	1310x635x1880	电压：220V50Hz； 1、150℃高温热风循环，实现 360 度无死角杀毒，杀毒更彻底，温度可调节; 2、采用 SUS304 不锈钢发热元件，卫生耐用，产品更安全可靠， 3、采用全不锈钢结构制造，结构强度好，持久耐用: 4、柜身高大，储藏量大。	3	台
248	工作台柜	1200*700*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
249	单星盆台	600*700*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	2	台
250	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	套
251	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物； 手柄右转，即去水；左转，即关闭； 配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出	2	套

			水接头.		
252	高身玻璃门四门高温冰箱	1220*750+40*1960	制冷方式：风冷；、温度范围 2℃~8℃ 1、选用优质 304 不锈钢板材 2、使用优质品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器， 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用 5、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生 6.冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作	1	台
253	双通传菜柜（保温）	1000*900*1800	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板；	1	台
254	四格暖汤池柜	1500*700*750	面板：1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚，发热组件*1 套；	7	台
255	米饭保温车	600*700*750	面板：1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：重力型优质静音轮；发热组件*1 套；	4	台
256	紫外线消毒灯	1050*96*53	1、电压：220V 2、功率：30W 3、尺寸：≥1050*96*53mm 4、灯管：30w 紫外线杀菌灯管，灯光波长在 250-260nm 消毒效果最佳 5、覆盖面积 50m2—70m2 6、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 7、设备带遥控功能 8、紫外线辐照强度≥107μW/cm2	3	套
257	工作台柜	1500*600*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	3	台

258	灭蝇灯	500*120*290	1、电压：220V； 2、功率：≥30W； 3、灯管：2*15w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇； 4、覆盖面积≥80 ㎡； 5、外壳 ABS 防阻燃材料； 6、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；	2	台
259	洗地龙头连喷枪		10.7MEPDM 软管，敞开式卷盘，带水枪	1	套
260	玻璃口水罩	（5400+6400）*400*650	支架：使用 1.0mm 不锈钢板； 顶板：使用 1.0mm 不锈钢板； 加强筋：使用 1.0mm 不锈钢板； 罩体:使用 5mm 厚透明耐热钢化玻璃； 附件：不锈钢玻璃卡扣。	1	台
L3 洗碗间					
261	自动碗碟传输履带(含落地盘工作台）	（5850+1300）*500 一处 90° 转角	功能：餐具输送 主材：SUS304 不锈钢 履带类别：板式 传送速度：15-20 米/分钟，变频调速 传送规格：不大于 440*350 用电功率：0.75kW，380V/50Hz/三相五线制 卫生保洁：自带履带清洁装置，并设有回水盘收集污水；履带下方采用高强度架空导轨，耐磨卫生，方便日常清理 所投产品机械电气安全：依据 GB/T5226.1-2019 标准检测，通过 500MΩ 的电阻试验和 1000V 的耐压试验，外壳防护等级达到 IP45 或以上	1	台
262	筷勺投递柜	L=5850	柜体：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 门板：外侧使用 1.2mmSUS304 不锈钢板，内侧使用 0.8mmSUS304 不锈钢板	1	套
263	双星污碟台(整体）	（3250+185）*800*850	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用 Ø38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚。	1	台
264	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	套
265	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物；手柄右转，即去水；左转，即关闭；配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	2	套
266	花洒龙头		44″(1118mm)不锈钢弹性软管；立杆长：18″(457mm),152mm 墙壁托架;花	1	套

			洒龙头连环;手控阀喷头流量：5.37升/分钟；457mm 长度的进水软管（1/2“连接头）；重量:4.54 公斤		
267	集气罩	2000*1000*600	SUS#304 优质不锈钢,1.2mm 厚度。 烟罩两端闭端外部封板：折边 50mm 厚度。SUS304、1.2mm 厚度。 烟罩两端内封板：SUS304、2.0mm 厚度。 加强筋：SUS304、1.2mm 厚度。	1	套
268	通道式洗碗机	1600*750*1620	全自动控制：自动进水，自动加热，有餐具进入时自动洗涤，无餐具时自动停止；多种清洗模式可选，水温可设置 主材：SUS304 不锈钢 加热方式：电加热 最大洗涤量：250 筐/小时 最大洗涤高度：400mm 总功率：37.97kW，380V/50Hz/三相五线制 主洗电加热功率：6kW 漂洗电加热功率：30kW 进水管径：DN20mm 排水管径：DN40mm 进水压力：0.15-0.3mpa 进水温度：10-60℃ 耗水量：350kg/h	1	台
269	洁碟台	1200*800*850	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用 Ø38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚。	1	台
270	挂墙茜架	1100*400	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板; 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板;	1	台
271	四层货架	1200*500*1800	脚架：使用¢38*1.2mm 不锈钢管； 层架框：使用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 层架排条：使用 38*25*1.0mm 不锈钢方管； 附件：可调式不锈钢子弹脚。	1	台
272	高身储物柜	1200*500*1800	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
273	洗手星盆	450*550*(280+150)	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板；	1	台
274	感应龙头		台式感应龙头， 铸造水嘴 AC-DC 控制模块 温度控制混水阀	1	套

275	洗地龙头连喷枪		10.7MEPDM 软管，敞开式卷盘，带水枪	1	套
276	餐具消毒柜	1310x635x1880	电压：220V50Hz； 1、150℃高温热风循环，实现 360 度无死角杀毒，杀毒更彻底，温度可调节; 2、采用 SUS304 不锈钢发热元件，卫生耐用，产品更安全可靠， 3、采用全不锈钢结构制造，结构强度好，持久耐用: 4、柜身高大，储藏量大。	2	台
L4 发售区					
277	活动宴会保温车	737*815*1761	温度范围:60～80℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板； 2、使用电子控制器,温度控制精度高； 3、配备 16 层 GN 滑道，可使用 16 个 2/1 份数盆或 32 个 1/1 份数盆； 4、内箱采用圆弧底板设计，方便清洁保养； 5、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 6、配备了门锁及门体自动关闭结构，方便客户操作； 7、使用静音滑轮（配刹车装置），已经更加安静、方便； 8、不锈钢内外结构,带自动回归门及活动式不锈钢滑槽； 9、不锈钢外壳及内胆带 60mm 零 ODP 泡沫保温层. 10、保持食物温度在+78℃至+82℃之间	2	台
278	洗手星盆	900*400*(280+150)	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.0mmSUS304 不锈钢板；	1	台
279	感应龙头		台式感应龙头， 铸造水嘴 AC-DC 控制模块 温度控制混水阀	2	套
280	双玻璃门高身高温雪柜	610*750+40*1960	制冷方式：风冷；温度范围：2℃~8℃ 1、选用优质 304 不锈钢板材 2、使用知名品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器， 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用 5、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生 6.冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作	1	台

281	工作台连下一层	800*600*850	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
282	铁板烧（电磁盘加热）	1200*700*850	功率：8KW，电压：380v;台面材质：特殊合金钢、原厚度 20mm、整板一体成型、不变形、不变色；操作面板、集油抽屉、等均采用 1.0mm 不锈钢制作;三侧立面 1.0 不锈钢板;框架采用 30mm*30mm*2mm 方管.	1	台
283	落地式四头电磁平头炉	700*700*850	1、电磁感应加热，聚能线圈盘设计，火力均匀强劲。微晶面板直径 300*300mm，厚度 6mm。 2、高强度独立微晶面板，耐冷热冲，耐磨损，耐撞击。 3、材质：高档不锈钢加厚机身，经久耐用 4、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫 5、为应对厨房长期高温高湿使用环境，所投商用电磁煲仔炉具有高温环境优品认证证书。	1	台
284	玻璃展示油网烟罩(环保型)	2500*1100*600	SUS#304 优质不锈钢,1.2mm 厚度。 烟罩两端闭端外部封板：折边 50mm 厚度。SUS304、1.2mm 厚度。 烟罩两端内封板：SUS304、2.0mm 厚度。 加强筋：SUS304、1.2mm 厚度。	1	套
285	平台高温雪柜 2 组 2 门	1500*750*850	温度范围 Temperaturerange:0~10℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板； 2、使用知名品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器,铜管外部增加电镀涂层防护； 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 5、产品能在 43℃的环境温度下正常工作； 6、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生； 7、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作.	2	台
286	三格暖汤池柜	1200*660*850	面板：1.5mmSUS304 不锈钢板; 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板; 层架：使用 1.2mm 不锈钢板; 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板; 附件：可调式不锈钢子弹脚，发热组件*1 套;	1	台

287	开门柜	1060*660*850	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
288	单星盆台	600*660*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	1	台
289	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	1	套
290	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物;手柄右转，即去水；左转，即关闭；配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	1	套
291	不锈钢封墙板	6200*20*2000	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板; 加强筋：使用 1.2mm 不锈钢板;	1	套
292	万能蒸烤箱(10格)	865*785*1075	1、装载容量:10 层 GN1/1 烤盘； 2、标配件：8 袋清洗剂，4 袋保养剂，3 个 1/1*40mm 不锈钢烤盘，3 个 1/1 平烤网（竖款），2 个 1/1*25mm 冲孔不锈钢蒸盘，1 副防烫手套，1 个防食品夹； 3、智能触摸:8 英寸电容式(TFT)触摸屏； 4、菜单编程:可编辑存储 120 个预设烹饪程序，程序可多达 9 个步骤； 5、五种烹饪模式：低温蒸汽模式（30℃-98℃),标准蒸汽模式(99℃),高温蒸汽模式（100-130℃）,蒸烤混合模式（30℃-260℃）,对衡烤模式（30℃-260℃)； 6、内外材质均为 AISI304 不锈钢（内部不锈钢采用镜面抛光工艺），圆弧内膛设计； 7、内置蒸汽气发生器(锅炉加热)可提供快速蒸汽供应和 100%新鲜干净的饱和蒸汽，蒸汽锅炉有带水垢检测功能,带自动注水和每 24 小时自动换水功能； 8、标配一支带 4 点温度感应的核心探针，帮助厨师精准控制所烹饪食物的核心温度； 9、多层烤盘管理系统：烤盘可分层独立管理，智能烹饪和手动烹饪都可操作;通过科技算法实现自动补时功能； 10、醒发功能:各种面食轻松醒发； 11、全自动智能清洗功能提供 5 个全自动程序；	1	台

			12、自动除垢:锅炉开机自动清洗，定时除垢提醒，有效延长设备的使用寿命； 13、三层玻璃:更节能保温，隔热效果更好,通过其玻璃之间的架空层设计，充分利用空气隔热； 14、组件连接互联网，支持 AIOT 联网和智能智能化功能要求，实现远程操控和烹饪程序更新； 15、电压：380V，功率：18.8kW； 16、▲投标人所投万能蒸烤箱具有依据 GB/T17626.2-2018 标准进行静电放电抗扰度试验，按试验等级 3 间接放电，干扰电压±2KV、±4KV、±6KV，正负各 10 次的放电次数下,设备的待机模式、蒸模式、烤模式、蒸加烤模式在干扰中和干扰后均正常工作；投标文件中提供国家认可的第三方检测报告并加盖制造商公章； 17、▲投标人所投万能蒸烤箱具有依据 GB/T17626.14-2005 标准进行三相不平衡试验，在 AC380V±5%的范围内可以正常启动和工作；投标文件中提供国家认可的第三方检测报告并加盖制造商公章； 18、▲投标人所投万能蒸烤箱具有依据 GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第 1 部分：通用要求》、GB4706.34-2008《家用和类似用途电器的安全商用电强制对流烤炉、蒸汽炊具和蒸汽对流炉的特殊要求》标准经中国质量认证中心颁发的产品认证证书；投标文件中提供认证证书复印件及国家市场监督管理总局官网查询有效性截图并加盖制造商公章；		
293	万能蒸烤箱底座	900*900*600	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用 Ø38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚。	1	台
294	电热单缸炸炉连下储物柜	400*800*850	·内置精准油温传感器，温控准确，温度波动幅度小，确保均匀受热。 ·容量：油缸容量 10L，设备功率 12kw。 ·调控：按键式温度调节，调温（50~210℃）更加简单精准。 ·发热管：扁形发热管，增加发热管与油的接触表面积，加热速度更快，热效率更高。 ·翻转结构：可掀式设计，向上掀起发热管清洗油缸，简单方便。 ·结构：一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。	1	台

			·三防：立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 ·独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作。 ·功率：380V/12KW		
295	电磁单头炒炉	800*800*850	15KW/380V ·材质:全 SUS304 不锈钢框架式结构机身，耐腐蚀，经久耐用。 ·水龙头:配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。 ·把手：5 档火力调节，人机工效学设计(Ergonomics)，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，适应厨师使用习惯，可直接用膝盖控制。 ·显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。 ·防水：IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。 ·立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 ▲所投商用电磁灶玻璃板（凹型）具有省级或省级以上权威检测机构依据 GB/T20138-2023 进行 IK07 测试，测试结果无裂纹、开裂或损坏。提供国家认可的第三方检测报告并加盖制造商公章。	1	台
296	炉拼台	400*800*850+400	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用 Ø38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚。	2	台
297	单头生煎炉	800*800*850	配两个活动铸铁锅（规格直径 617*H65，底面直径 440mm） ·材质：全不锈钢机身，坚固耐用。 ·调控：旋钮式五档火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。 ·显示屏：数码火力显示，直观显示当前工作状态下的火力强度。 ·防水：IPX4 标准防水设计。 ·结构：立体三防结构设计，防水、防油烟。 ·煎锅：锅底以及锅沿保持均匀加热火力，适配生煎包、锅贴、煎饺、烙饼等各色中式小吃地道做法。	1	台

			功率：380V/8KW		
298	电力五眼汤包蒸炉	800*800*850	水箱：敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便，更卫生、蒸品口感佳。 ·排水：手动机械式排水开关，更加方便、可靠。 ·结构：一体成型台面，框架结构设计。 ·三防：立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 ·QuickSteam 蒸汽快速发生系统，水位精准控制，蒸汽产生时间更快，蒸汽量足。 ·内置高水位保护系统，超出水位停止加热，避免因为元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。 ·内置缺水保护系统，水位电极精准控制，避免水箱缺水导致设备故障。 ·内置干烧保护系统，产品使用寿命更长。 功率：380V/18KW	1	台
299	电力九眼煮面炉	700*800*850	材质：全不锈钢加厚机身，美观大方，坚固耐用。 ·调控：按键式控制，操作简单、易用。 ·排水：手动机械式排水开关，更加方便、可靠。 ·三防：立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 ·配备定温功能。 ·温控：内置精准温度传感器，温控准确，温度波动幅度小，确保均匀受热。 ·内置干烧保护系统，产品使用寿命更长。 功率：380V/18KW	1	台

300	电磁单头矮汤炉	700*800*480+370	380V，15KW 整机采用框架式承重结构，采用sus304 材质板材一体成型工艺，6mm 厚微晶板，炉面板厚度≥1.3mm；其他板材厚度≥1.0mm 1.ADD 磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠； 2.全封闭机芯，喇叭形隧道散热风道设计，散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电; 3.配备豪华 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，三点固定设计，坚固耐用，安全防漏； 4.搭载运维云控系统，可通过手机端实时查看设备当前工作状态、温度、月累计用电量、故障报警等信息； 5.PPS“齿”形线盘组件,高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘； 6.LED 彩色数码显示屏，实时显示当前档位、功率、温度和累计用电量，具有中文故障显示功能。 7.立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫； 8.合金材质火力调节把手，人机工程学设计，硅胶防滑垫，5 档火力控制，档位清晰手感好。 ▲9.所投商用电磁矮汤炉具有安全与电磁兼容产品认证证书。提供证书复印件或扫描件并加盖制造商公章。 ▲10、商用电磁矮汤炉依据GB/T2423.102-2008 进行高低温/低气压/振动（正弦）综合试验，试验参数：低温-25±3℃、高温 70±2℃,低气压 55±0.5kPa；振动试验：三轴向（XYZ 轴）各扫频振动 100 次；试验后设备外观无异常、通电工作正常，提供国家认可的第三方检测报告。	1	台
301	玻璃展示油网烟罩(环保型)	6200*1100*600	SUS#304 优质不锈钢,1.2mm 厚度。 烟罩两端闭端外部封板：折边 50mm 厚度。SUS304、1.2mm 厚度。 烟罩两端内封板：SUS304、2.0mm 厚度。 加强筋：SUS304、1.2mm 厚度。	1	套

302	灭火系统	单瓶组	1、所提供产品经按 XF498-2012《厨房设备灭火装置》、CCCF-CPRZ-21:2019《消防类产品认证实施规则灭火设备产品泡沫灭火设备产品》检验，获相关合格检验报告。供应商应在投标时提供该报告； 2、所提供的产品所用的食用油专用灭火药剂，为无毒级，提供国家认可的第三方检测机构出具的毒性报告； 3、感温器动作温度：182℃±3℃； 4、设备为一体化设备，具有以下功能：可在不添加其他设备同时拓展离人报警功能，并在不开启主机箱破坏封条的情况下可查看驱动压力和维保、药剂到期时间，设备具备离人报警、网页端集成管理和微信公众号报警推送功能提供离人报警电脑端、微信公众号和短信推送功能，及时了解设备使用情况。并提供国家认可的第三方检测报告佐证，并配有《国家市场监督管理总局官网》查询截图的检测报告； 5、所提供的厨房灭火装置整机需按 GB/T2423.1 规定进行试验，经历温度为-10℃±2℃低温试验持续 12h，按标准 GB/T2423.2 要求经历温度为 45℃±2℃的高温试验持续 12h，检测结果为设备功能正常运行；按标准 GB/T2423.2 的规定进行高温贮存试验，对显示模组进行检测，放入 100℃/-40℃环境试验箱中放置 24 小时，试验后在室温条件下恢复 4 小时，外观结构和功能均正常工作；按 GB/T2423.3 的规定对显示模组进行。将试验样品在温度 20° C~30° C、相对湿度 60%RH~70%RH 预处理后，将试验样品放入温度 50° C~80° C、相对湿度 50%RH~90%RH 环境试验箱中，通电工作 24h，每小时进行一次检查，试验中、试验后外观结构和功能均应正常，试验结束后，立即进行对地漏电流、抗电强度和温升的测量，满足标准要求。再在室温环境下恢复 4h 后，样品外观结构和功能均正常。按 GB/T2423.17-2008/GB/T10125-2012 人造气氛腐蚀试验-盐雾试验相关规定进行试验，将试验样品在盐溶液 PH 值 7+/-0.5，浓度 5%NaC1、温度 350℃~40℃、65%RH70%RH 的条件下，连续进行 96h 喷雾，试验结束后显示屏表面无锈蚀，性能完好，正常工作，符合盐雾等级 10 级；设备报警分贝：	1	套

			实测为 105；并提供国家认可的第三方检测报告，并配有《国家市场监督管理总局官网》查询截图的检测报告；		
303	不锈钢补板	200*660*850	材质：使用 1.2mm 厚 SUS304 不锈钢板	1	套
304	五格暖汤池柜	1800*700*850	面板：1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚，发热组件*1 套；	2	台
305	工作台开门柜	1600*700*850	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
306	米饭保温车	600*700*750	面板：1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：重力型优质静音轮；发热组件*1 套；	2	台
307	双通传菜柜（保温）	1000*900*1800	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板；	1	台
308	洗地龙头连喷		10.7MEPDM 软管，敞开式卷盘，带水枪	1	套

	枪				
309	紫外线消毒灯	1050*96*53	1、电压：220V 2、功率：30W 3、尺寸：≥1050*96*53mm 4、灯管：30w 紫外线杀菌灯管，灯光波长在 250-260nm 消毒效果最佳 5、覆盖面积 50m2—70m2 6、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 7、设备带遥控功能 8、紫外线辐照强度≥107μW/cm2	3	套
310	灭蝇灯	500*120*290	1、电压：220V； 2、功率：≥30W； 3、灯管：2*15w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇； 4、覆盖面积≥80 ㎡； 5、外壳 ABS 防阻燃材料； 6、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；	1	台
311	单星盆台工作台	1200*700*850/100	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	1	台
312	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	1	套
313	摇柄去水+溢流管		曲柄去水器用途:不再需要用手去拔水塞,避免接触脏水和水中不明异物；手柄右转，即去水；左转，即关闭；配有溢流管；安装于 3”(76mm)的水槽开孔;采用标准的 1-1/2”或 2”出水接头.	1	套
314	餐具消毒柜	1310x635x1880	电压：220V50Hz； 1、150℃高温热风循环，实现 360 度无死角杀毒，杀毒更彻底，温度可调节; 2、采用 SUS304 不锈钢发热元件，卫生耐用，产品更安全可靠， 3、采用全不锈钢结构制造，结构强度好，持久耐用: 4、柜身高大，储藏量大。	3	台
315	工作台连下一层	1500*700*850	面板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 层板：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	2	台

316	玻璃口水罩	4150*400*650	支架：使用 1.0mm 不锈钢板； 顶板：使用 1.0mm 不锈钢板； 加强筋：使用 1.0mm 不锈钢板； 罩体:使用 5mm 厚透明耐热钢化玻璃； 附件：不锈钢玻璃卡扣。	1	台
L4 污碟回收间					
317	单孔污碟台	700*700*850	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
318	双孔污碟台	1500*700*850	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
319	污碟回收车	500*840*850	面板：1.2mmSUS304 不锈钢板； 附件：重力型优质静音轮；	3	台
320	洗地龙头连喷枪		10.7MEPDM 软管，敞开式卷盘，带水枪	1	套
4F 教师用餐设备					
321	双星盆工作柜	1650*660*750	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 星盆：使用 1.2mmSUS304 不锈钢板； 脚架：使用Φ38*1.2mm 不锈钢管； 附件：可调式不锈钢子弹脚；	1	台
322	混合水龙头		8″间距 10”(254mm)摇摆水嘴	2	套
323	滤水器连龙头	450*134*650	过滤精度：0.5 微米 工作压力：0.14-0.35 兆帕 进水温度：2℃-38℃ 使用环境：2℃-39℃	1	套
324	台下式制冰机	500*580*(705+30)	电压：220V;功率：500w 产冰量 55KG/24h;储冰量 15KG;制冷剂：R404a	1	台
325	高速开水器	178x400x755	连续供开水量:15 公升 额定电压:220V 额定频率:50Hz 额定输入功率:3kW 容积:20L	1	台
326	滤水器	590*134*440	日处理量（L）：13.4 升/分 进/出水口径：1/2”（1.3cm） 压力要求：30-90psi 使用环境温度：2-39℃ 温度：4-38℃ 重量：12kg	1	套
327	滤水器	300*130*390	过滤精度：0.5 微米 进水温度：2℃~38℃ 工作压力：0.14-0.35Mpa	1	套

328	台下洗杯机	575*607*795	全自动控制：自动进水，自动加热；多种清洗模式 加热方式：电加热 最大洗涤量：60 筐/小时 最大洗涤高度：300mm 总功率：6.5kW，380V/50Hz/三相五线制 进水管径：DN20mm 进水压力：0.15-0.3mpa 进水温度：10-60℃ 耗水量：1.6-2.5kg/h（可调） 发热装置：采用优质品牌电热管，耐高温且耐腐蚀	1	台
329	工作柜连杯框架	1200*660*750	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
330	工作柜	430*660*750	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
331	平台高低温雪柜 2 组 2 门()	1500*750*850	温度范围 Temperaturerange:0~10℃ 1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板； 2、使用知名品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器,铜管外部增加电镀涂层防护； 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 5、产品能在 43℃的环境温度下正常工作； 6、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生； 7、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作. 一台高温雪柜，一台低温雪柜	2	台
332	蛋糕展示柜	1200*740*1300	1.风冷,一体式机组； 2.全柜采用双层中空强化超白发热膜玻璃配黑色雪花砂不锈钢玻璃趟门框 3.可调节磨砂超白玻璃层板;乳白色亚克力板 4.顶前玻璃 45° 角接驳 5.底部配暖白色灯箱 6.循环气流设计防止食物变干 7.配置电化水盆,电子温控带警报,安全装置及冷凝器清洁警示	1	台

333	收银柜	1000*660*750	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	1	台
334	工作柜	1300*660*750	面板：使用 1.5mmSUS304 不锈钢板； 侧板：使用 1.0mm 不锈钢板； 层架：使用 1.2mm 不锈钢板； 门板：使用 0.8mmSUS304 不锈钢板； 附件：可调式不锈钢子弹脚.	2	台
335	推入式单门高温雪柜	825*980*2340	1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板；温度范围:-6~12℃ 2、使用品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器； 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 5、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生； 6、冰箱配备了门体强磁门锁，方便客户操作。 7、柜内配备一辆可移动推车，推车自带刹车,可放置 1/1GN 盆和 2/1GN 盆； 8、安装方式两种客户选配：a、地面下沉 60mm，底部与地面齐平；	2	台
336	推入式单门低温雪柜	825*980*2340	1、内外箱均为 SUS304 不锈钢板；温度范围:-22~-15℃ 2、使用优质品牌压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器； 3、配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水； 4、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 5、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生； 6、冰箱配备了门体强磁门锁，方便客户操作。 7、柜内配备一辆可移动推车，推车自带刹车，可放置 1/1GN 盆和 2/1GN 盆 8、安装方式两种客户选配：a、地面下沉 60mm，底部与地面齐平；	2	台
其他					
337	蒸饭盘	400*600	材质:使用 1.0mm 厚 SUS304 不锈钢板	40	个
339	烤盘	1/1GN	1/1GN 配烤箱使用	40	个
340	移动餐盘车	570*450*850	面板：1.2mmSUS304 不锈钢板； 附件：重力型优质静音轮；	12	个
厨具小件					

340	全自动取筷器(感应)	395*185*315	容量:可容纳筷子 200 双 【定量输出】一次感应定量输出 1 双筷子。 【功耗较低】电源 220 伏，工作电压 24 伏，工作耗电 7 瓦。 【节能环保】筷子重复使用，节约成本，减少木材消耗。【卫生安全】红外线感应无需接触，有效杜绝交叉感染。 【经久耐用】整机不锈钢制作，抗老化，经久耐用。 【美观实在】机体流线型设计，美观大方。	2	台
341	全自动取匙器(感应)	450*250*545	容量:可容纳汤匙 100 只 【定量输出】一次感应定量输出 1 只汤匙。 【语音提示】汤匙缺料铃声提示，保证及时添置。 【功耗较低】电源 220 伏，工作电压 24 伏，工作耗电 7 瓦。 【节能环保】汤匙重复使用，节约成本，减少资源消耗。【卫生安全】红外线感应无需接触，有效杜绝交叉感染。 【经久耐用】整机不锈钢制作，抗老化，经久耐用。 【美观实在】机体流线型设计，美观大方。	2	台
智慧食堂管理系统					
342	自助结算台		1.用于小碗菜结算，利用图像识别技术，可实现自动识别，快速结算支付。 2.支持菜品识别、器型识别模式，无需带芯片餐具，降低餐具更换成本。 3.内置结算软件，具有收银、消费查询和营业统计等功能。 4.远距离+近距离双 AI 摄像头，识别精度高。 5.支持人脸、刷卡、扫码的支付模式。 6.带语音播报提示功能，引导消费者操作。 7.识别准确率≥99%。 8.识别速度≤500ms。 9.屏幕:主副屏均不低于双 15 英寸电容触摸屏。 10.CPU 不低于八核，NPU 算力不低于 6T。 11.存储：不低于 4GB RAM，32GB ROM。 12.操作系统：Android 11 或同等以上配置。	1	台

343	桌面式自助服务终端（含读卡器）		内置人脸采集软件，实时监测人脸，完成人脸图片采集，实现一卡通账户与人脸信息的绑定；内置操作系统，支持账户充值，不低于 15.6 寸电容屏,1920*1080； 支持桌面式或壁挂安装；	1	台
344	台式收费终端		支持预订取餐、取餐核销、预订包厢签到功能，点餐支持按单品收银、定价收银、定额收银模式点餐。	2	台
345	移动收费终端		内置移动收银软件，支持单品收银、定价收银模式,支持定时自动切换餐别。	1	台
346	智慧餐饮云平台管理系统软件		1.平台提供蓝、绿、红、黄等多套主题配色方案，并可进行一键切换，平台图标可自定义更改，满足企业（单位）的专属配置要求。 2.平台提供统一的登录入口，人员信息集中配置，多个模块集中在同一平台下，功能可实现快速切换、触达，子模块之间数据贯通流畅，无数据孤单现象。 3.平台功能涵盖企业（单位）管理、食堂营运管理、采购决策管理、食堂安全监管、信息发布管理等多个功能模块，提供企业管理端、商户管理端、供应商端以及集团监管端多个登录入口，并可根据不同用户、不同角色配置相关功能模块，满足不同人员的使用管理需求。 性能指标要求： 4.账户容量：≥10 万人。 5.接入食堂数量：≥20 个。 6.接入消费终端数量：≥100 个。 7.记账精度：0.01 元。 8.交易处理能力：≥2000 笔/分钟 9.不少于 100 个用户并发并执行营收汇总月统计，操作平均响应时间在 3 秒以内。 10.不少于 100 个用户并发执行对账单年统计，操作平均响应时间在 3 秒以内。 11.不少于 100 个用户并发并执行微信小程序查询订单，操作平均响应时间在 1 秒以内。 12.平台具有统一登录控制，相应的用户有相应的访问权限。 13.关键数据进行加密处理（如用户密码敏感数据），在数据传输和存储时采用密码技术或校验码技术，防止篡改数据。	1	套

347	智慧食堂管理终端		支持进销存平台管理、智能排菜平台管理，内存不低于 16G	1	台
348	电子菜牌管理系统设备		一体化管理系统,内置高性能处理器，内置进销存平台软件、智能排菜平台软件，支持视频、图片、PPT 导入等。	1	套
349	电子菜牌		55 寸一体化定制终端设备，内置终端盒及智慧餐饮电子菜牌系统软件，含配套定制吊装组件，传输设备等。	9	套
350	数据采集		学校老师及就餐人员人员相关数据资料采集导入系统等	1	项
明厨亮灶					
351	食堂温湿度探测摄像机		200 万 1/2.8″CMOS 超宽动态 支持通过 RS485 外接温湿度传感器（DS-2FTH401-IW）、温湿度显示屏（DS-52ED300-TH）	4	台
352	食堂温湿度探测器		输出信号:RS-485 量程：湿度：0%RH～100%RH；温度：0℃～50℃ 准确度：湿度：±3%RH（测试环境：5%RH～95%RH，25℃）；温度：±0.5℃（测试环境 25℃）	4	台
353	防油污 AI 摄像机		400W 明厨亮灶专用智能防油污摄像机，内置 GPU 芯片 支持人员着装检测，可根据检测到的口罩、帽子、衣服颜色属性进行不匹配报警，同时预览界面支持显示不匹配项；老鼠检测； 最高分辨率 2688×1520@30fps； 120dB 宽动态，适应不同监控环境； 支持绊线入侵;区域入侵;快速移动;物品遗留;物品搬移;徘徊检测;人员聚集;停车检测;场景变更;音频异常侦测;外部报警;人脸检测;区域内人数统计;滞留报警;人数统计;安全异常;睿厨;玩手机;垃圾桶未盖;传感器报警;老鼠检测报警事件; 支持 H.265/H.264/MJPEG 视频压缩算法 符合 IP67 防尘防水设计 具有公安部相关检测报告。	8	台
354	高清数字半球摄像机		图像传感器≥1/3 英寸， 设备图像分辨率应≥1920*1080	24	台
355	六类非屏蔽双绞线		WDB1-UTP6	2520	米
356	电源线		WDB1-RVV2*1.0㎜²	2520	米

357	机架式监控电源		12V16 路	2	台
358	监控交换机		24 口万兆接入交换机，含光模块 2 个	2	台
359	食堂硬盘录像机		16 路接入 1080P，支持双网口，支持 28181 协议，支持接入食药监局管理应用平台。	3	台
360	食堂监控硬盘		8T 企业级硬盘	24	块
361	明厨亮灶控制终端		一体化控制管理终端，内置高性能处理器，内置终端管理应用软件	1	台
362	食堂监视器		40 寸监视器，分辨率 1920*1080，含专业吊装组件，具有公安部相关检测报告。	8	台
363	监视器网传		1080P 高清网传 100 米,支持 HDBASET 协议	8	套
364	视频矩阵		HDBASET 视频矩阵，8 路	1	台
365	食堂转发管理		视频转发管理应用一体化设备，对接食药监局视频数据转发	1	套

三、出样要求

样品于投标截止/开标时间同纸质投标文件一同递交，迟于该时间送达的，样品将被拒收，其在评标办法中样品分得 0 分。

序号	设备名称	规格尺寸	技术参数	数量
1	洗手星盆	450*550*(280+150)	面板：使用1.5mm SUS 304 不锈钢板	1台
2	冷库剖面	500*500*720	详见招标清单	1台

四、付款方式

合同签订后 15 个工作日内支付 50%（不超过本年度预算金额），设备安装完成后支付 30%，验收合格后支付 20%。

五、投标单位必须提供的相关技术资料

★1. 以上设备或产品中与食品接触的不锈钢制品均应符合 GB4806.9-2023《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》要求，并印有相关标识，若有虚假，责任由供应商承担并赔偿相应损失，提供承诺函。

2.▲内容需供应商单独列表说明且提供相关证明材料并标注，提供页码。

3. 按采购要求，提供与采购规格相应的产品的相关技术数据（详见基本技术要求表格，包括设备详细技术参数以及相应部件详细描述），详细填写报价货物技术说明表。

4. 提供相关设备的免费保修期限，保修期内的服务说明。

5. 编制生产供货能力、生产周期、质量性能适用比、产品控制特点、技术说明书、技术样本、设备的制造安装检验标识、各种检验报告、鉴定报告、产品符合国家法规要求的各种证明、备品备件清单和零部件清单（品名、型号、规格、材质数量、价格、原产地、质量保证书等）、安装工具及备品、验收标准等。

6. 编制售后服务计划、培训计划等。

7. 编制供货安排及施工组织计划；包括但不限于：根据学校的送货时间安排等编制项目实施周期及施工组织方案、人员安排等质量、安全、工期保障措施，从而确保项目按期完工。

七、其他要求

1、投标单位应负责全部投标产品的设计、供货、运输、保险、卸货、安装连接就位、配合及指导安装、调试、验收合格、培训及保修等。

2、如中标供应商实际供货产品与投标产品不一致，送货服务承诺无法完成，产品质量、服务被使用方有效投诉，经查实中标供应商要承担相应违约责任，并同时保留向市、区政府采购管理机构通报的权利。

第五章　政府采购合同主要条款指引

包 1 合同模板：

[合同中心-合同名称]

合同统一编号：［合同中心-合同编码］

合同内部编号：

合同各方：

甲方：**［合同中心-采购单位名称］**

地址：**［合同中心-采购单位所在地］**

邮政编码：**［合同中心-采购人单位邮编］**

电话：**［合同中心-采购单位联系人电话］**

传真：**［合同中心-采购人单位传真］**

联系人：**［合同中心-采购单位联系人］**

乙方：**［合同中心-供应商名称］**

法定代表人：**［合同中心-供应商法人姓名］**

［合同中心-供应商法人性别］

地址：**［合同中心-供应商所在地］**

邮政编码：**［合同中心-供应商单位邮编］**

电话：**［合同中心-供应商联系人电话］**

传真：**［合同中心-供应商单位传真］**

联系人：**［合同中心-供应商联系人］**

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

1.　乙方根据本合同的规定向甲方提供以下货物和服务：

1.1 乙方所提供的货物和服务其来源应符合国家的有关规定，货物的规格型号、配置、功能、制造商、产地、单价、数量、服务的内容、要求、服务质量等详见招标文件和投标文件。

2. 合同价格、交货、服务地点

2.1 本合同价格为[合同中心-合同总价]元整（[合同中心-合同总价大写]）。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 交货、服务地点：甲方指定地点。

2.3 若最终合同价格需要调整的，则以甲方签字的签收确认单上的数量、单价为准，但前述单价应包含税款、包装费、运输费、安装费等全部可能发生的费用。

2.4 合同有效期：[合同中心-合同有效期]。

3．质量标准和要求

3.1 乙方所提供的货物和服务的质量标准按照国家标准、行业标准以及本项目招投标文件中标准、制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以其中最高的标准为准。没有国家标准、行业标准、企业标准、招投标文件中明确的标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的货物和服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4．权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的货物和服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在对其交付的货物和服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

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

4.4 如甲方使用该货物和服务构成上述侵权的，则由乙方承担由此给甲方造成的全部损失。

5． 包装要求

5.1 乙方所交付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 货物的数量不足或表面瑕疵甲方应在验收时当面提出，对质量问题之异议应在安装调试后 10 个工作日内提出。

6.2 甲方可采取以下任一方式对货物组织验收：甲方收货后根据货物的技术规格要求和质量标准，对货物进行检查验收，如果发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应负责按照甲方的要求采取补足、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。验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。甲方在货物送达后无正当理由而拖延验收或不验收超过上述 6.1 款所规定的验收期的，则视为其已验收通过。但对货物有质量保证期的，适用质量保证期之规定。

6.3 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的 10 个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

6.4 如果属于乙方原因致使项目未能通过验收，乙方应当排除故障，并自行承担相关费用，同时进行调试，直至项目完全符合验收标准。

6.5 如果属于甲方原因致使项目未能通过验收，甲方应在合理时间内排除故障，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

6.6 甲方根据合同的规定对货物和服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

7． 保密

7.1 若未经甲方书面同意，乙方不得向任何第三方披露其因履行本合同而知晓的任何信息，否则乙方需承担甲方因此受到的损失。

8. 付款

8.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

8.2 本合同款项按照以下方式支付：

[合同中心-支付方式名称]

[合同中心-其他补充事宜]

9. 伴随服务

9.1 乙方应提交所提供货物的技术文件，应包括相应的每一套设备和仪器的中文技术文件，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。

9.2 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。

9.3 伴随服务的费用应包含在合同价中，甲方不再另行支付。

10. 质量保证

10.1 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投标文件承诺的质量保证期内，乙方应对由于设计、工艺或材料的缺陷而产生的故障负责。

10.2 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 13 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10.3 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。

11. 甲方（甲方）的权利义务

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

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

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

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

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

11．6 如果甲方因工作需要对原有进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

12． 乙方的权利与义务

12．1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

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

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

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

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

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

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

12.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 13 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

13． 补救措施和索赔

13.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

13.2 在质量保证期或服务期限内，如果乙方对提供的货物和服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

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

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

（4）如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救

措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

14. 履约延误

14.1 乙方应按照合同规定的时间、地点交货和提供服务。

14.2 如乙方无正当理由而拖延交货和服务，甲方有权没收乙方提供的履约保证金，或解除合同并追究乙方的违约责任。

14.3 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。

15. 误期赔偿

15.1 除合同第 16 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，必须出具书面说明阐述原因，甲方可酌情予以 30 个自然日的宽限期。超过宽限期，将处以惩罚性赔款，以每天 0.1%合同总额进行赔偿；若由于乙方的原因超过 60 个自然日仍无法完成合同规定的项目，则甲方有权利解除合同，乙方已经完成的工作赠送予用户，乙方将退还甲方所有已经支付的款项，并另外支付合同金额 10%的赔偿。

16. 不可抗力

16.1 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。

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

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

17. 履约保证金：无

18. 争端的解决

18.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级采购监管部门提请调解。如调解事项不影响合同其它部分的履行，则在调解期间，除正在进行调解的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

18.2 调解不成，双方均有权向甲方所在地人民法院起诉。

19. 违约终止合同

19. 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，提出解除部分或全部合同。

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

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

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

20. 破产终止合同

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

21. 合同转让和分包

21.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

22. 合同生效

22.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

22.2 本合同一式二份，甲乙双方各执一份，上海政府采购网云平台备案。

23. 合同附件

23.1 本合同附件包括：本合同项目的招标文件、投标文件。

23.2 本合同附件与合同具有同等效力。

23.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以有利于甲方的文件为准。

24. 合同修改

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

补充条款（如有）

[合同中心-补充条款列表]

签约各方：

甲方（盖章）：　　乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：　　法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：[合同中心-签订时间]　　日期：[合同中心-签订时间]

合同签订点:网上签约

第六章　投标文件格式附件

一、资质文件目录

（1）投标声明书(格式见附件)；

（2）法定代表人授权委托书(格式见附件)；

（3）财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函(格式见附件)；

（4）联合投标协议书（若需要）；

（5）联合投标授权委托书（若需要）；

（6）供应商书面声明；

（7）无重大违法记录承诺书；

（8）具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料（提供扫描件）；

（9）提供法人或者其他组织的营业执照等证明文件复印件加盖公章、自然人的身份证明扫描件（加盖单位公章）；

（10）提供采购公告中符合投标人特定条件要求的有效的其他资质复印件并加盖公司公章及需要说明的资料。

附件 1

投标声明书

致**上海科技大学附属学校**：

（投标人名称）系中华人民共和国合法企业，经营地址_____。

我（姓名）系（投标人名称）的法定代表人，我方愿意参加贵方组织的（上海科技大学附属学校二期项目厨房设备）（编号为 3100000002603161928 64-00333563）的投标，为此，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

1、我方已详细审查全部招标文件，同意招标文件的各项要求。

2、我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

3、按招标文件规定，我方的投标总价为_____（大写）元人民币。

4、若中标，我方将按招标文件规定履行合同责任和义务。

5、我方不是采购人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

6、投标文件自开标日起有效期为 90 天。

7、我方参与本项目前 3 年内的经营活动中没有重大违法记录；

8、我方已充分考虑到投标期间网上投标可能会发生的技术故障、操作失误和相应的风险，并对因网上投标的任何技术故障、操作失误造成投标内容缺漏、不一致或投标失败的，承担全部责任。

9、我方同意开标内容以电子采购平台开标时的《开标记录表》内容为准。我方授权代表将及时使用数字证书对《开标记录表》中与我方有关的内容进行签名确认，授权代表未进行确认的，视为我方对开标记录内容无异议。

10、以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

法定代表人签名（或签名章）：_____ 日 期：_____

投标人全称（公章）：_____

附件 2

法定代表人授权委托书

上海科技大学附属学校：

我____（姓名）系____（投标人名称）的法定代表人，现授权委托本单位在职职工 _____（姓名）为授权代表，以我方的名义参加项目编号：_____项目名称：_____项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件。我方对授权代表的签名事项负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。授权代表在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

授权代表无转委托权，特此委托。

附被授权人身份证（正反面）复印件：

授权代表签名：_____ 职务：_____

授权代表身份证号码：_____

法定代表人签名（或签名章）：_____ 职务：_____

投标人全称（公章）：_____ 日 期：_____

附件 3

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 4

联合投标协议书（如有）

甲方：

乙方：

（如果有的话，可按甲、乙、丙、丁…序列增加）

各方经协商，就响应 _____组织实施的编号为_____号的招标活动联合进行投标之事宜，达成如下协议：

一、各方一致决定，以 _____ 为主办人进行投标，并按照招标文件的规定分别提交资格文件。

二、在本次投标过程中，主办人的法定代表人或授权代理人根据招标文件规定及投标内容而对招标方和采购人所作的任何合法承诺，包括书面澄清及响应等均对联合投标各方产生约束力。如果中标并签订合同，则联合投标各方将共同履行对招标方和采购人所负有的全部义务并就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

三、联合投标其余各方保证对主办人为响应本次招标而提供的产品和服务提供全部质量保证及售后服务支持。

四、本次联合投标中，甲方承担的工作和义务为:

乙方承担的工作和义务为：

五、有关本次联合投标的其他事宜：

六、本协议提交招标方后，联合投标各方不得以任何形式对上述实质内容进行修改或撤销。

七、本协议签约各方各持一份，并作为投标文件的一部分。

甲方单位：　　（公章）	乙方单位：　　（公章）
法定代表人：　　（签章）	法定代表人：　　（签章）
日　期：　　年　月　　日	日　期：　　年　月　　日

附件 5

联合投标授权委托书（如有）

本授权委托书声明：根据 _____与_____签订的《联合投标协议书》的内容，主办人_____的法定代表人_____现授权 _____为联合投标代理人，代理人在投标、开标、评标、合同谈判过程中所签署的一切文件和处理与这有关的一切事务， 联合投标各方均予以认可并遵守。

特此委托。

授权人（签名）：

日期：　　年　月　日

授权代表（签名）；

日期：　　年　月　日

联合体甲方单位：　　（公章）　　联合体乙方单位：　　（公章）

法定代表人：　　（签章）　　法定代表人：　　（签章）

日　期：　年　月　日　　日　期：　年　月　日

附件6

供应商书面声明（格式）

致上海科技大学附属学校

我公司承诺已自查，在参加本项目政府采购活动中未违反《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条 “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。”

特此声明。

投标人（加盖公章）：_____

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

后附：投标人股东名录及所占股份比例（格式自拟）

附件7

无重大违法记录承诺书（格式）

致上海科技大学附属学校

在参加本次投标截止之日起前三年内，我公司未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。

特此声明。

投标人全称（加盖公章）：　　投 标 人 地 址 ： 法定代表人（签字或盖章）：

被授权人（签字或盖章）：_____　　手机：_____

年 月 日

说明：投标截止前 3 年内投标人的信用记录若存在受到罚款的行政处罚且未显示具体数额时，应提供行政处罚决定书或书面说明其罚款数额。

二、技术及商务文件目录

（1）评分对应表（格式见附件，主要用于评委对应评分内容）

（2）技术响应表（格式见附件）；

（3）商务响应表（格式见附件）；

（4）项目总体解决方案（可包含且不限于对项目总体要求的理解、项目总体架构及技术解决方案等）；

（5）项目实施计划（可包含且不限于保证工期的施工组织方案及人力资源安排、项目组人员清单等）；

（6）列入政府采购节能环保清单的证明资料（若有）；

（7）项目管理机构（含项目经理、技术负责人及其他主要人员的资格）；

①投标人情况表；

②专业人员情况表；

③拟派驻主要专业负责人的简历和业绩介绍；

（8）投标人履约能力（可包含且不限于技术力量情况、投标人各项能力证书）；

（9）案例的业绩证明（投标人业绩情况一览表、合同复印件等）；

（10）售后服务计划（可包含且不限于对用户故障的响应、处理、定期巡检、备品备件、常用耗材提供、驻点人员、用户培训方案情况等）；

（11）投标方认为需要的其他文件资料。

附件 8：

评分对应表

投标人全称（公章）：_____ 标项：_____

评分项目	投标文件对应资料	投标文件页码
对应第三章评分办法及评分标准（报价除外）		
……		

授权代表签名：_____ 日期：_____

附件 9：

技 术 响 应 表

投标人全称（公章）：_____ 标项：_____

招标文件要求	投标文件响应	偏离情况

注：1.投标人应根据投标设备的性能指标、对照招标文件要求在“偏离情况”栏注明“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。

2.投标人需要提供产品官网截图链接、产品说明书、厂家发布的产品简介、权威第三方测试报告等有效证明。

投标人（加盖公章）：_____

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

附件 10：

商务响应表

（表格内容可根据实际情况自行延展）

投标人全称（公章）：_____ 标项：_____

项目	招标文件要求	是否响应	投标人的承诺或说明
售后服务保障要求			
交货期			
服务期			
付款条件及验收标准			
检测报告（标注对应页码）			
质量管理、企业信用要求			
能力或业绩要求			
售后服务保障要求			
……			

投标人（加盖公章）：_____

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

附件 11：

项目组人员清单

投标人全称（公章）：_____ 标项：_____

姓名	职务	专业技术资格	证书编号	参加本单位工作时间	劳动合同编号

注：在填写时，如本表格不适合投标单位的实际情况，可根据本表格式自行划表填写。

投标人（加盖公章）：_____

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

附件 12：

投标人业绩情况一览表

投标人全称（公章）：_____

采购单位名称	设备或项目名称	采购数量	单价	合同金额（万元）	附件页码		采购单位联系人及联系电话
					合同	验收报告	
备注	提供投标人同类项目合同复印件、用户验收报告（如有）。						

授权代表签名：_____　　时　间：_____

三、报价文件目录

（1）开标一览表（见附件）；

（2）投标报价分项明细表（格式可自拟）

（3）安装费报价明细表（格式可自拟）

（4）投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）；

（5）★中小企业声明函（见附件）；

（6）残疾人福利企业声明函（见附件）。

（7）关于符合本国产品标准的声明函（如有）（见附件）；

（8）关于本国产品比例的声明函（如有）（见附件）。

附件 13：

开标一览表

投标人全称（公章）：_____

招标编号及标项：_____

上海科技大学附属学校二期项目厨房设备包 1

项目名称	质量保质期	交货期	备注	最终报价(总价、元)

投标人（加盖公章）：_____

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

附件 14：

(一)投标报价分项明细表（格式可自拟）

序号	品种	规格型号	单价	数量	合计
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
……	……		……	……	……
	合计总价（应与投标函中投标总价相一致）				

投标人（加盖公章）：_____

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

附件 16：

中小企业声明函（货物）

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

1.（标的名称），属于工业；制造商为（企业名称），从业人员___人，营业收入为___万元，资产总额为___万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2.（标的名称），属于工业；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：

1. 本声明函适用于所有在中国境内依法设立的各类所有制和各种组织形式的企业。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》财库〔2020〕46 号。（但能在政府采购活动中提供的货物全部为中小企业制造的情况除外）

2. 投标人填写的所属行业应与采购文件中明确的所属行业保持一致，否则按否决投标处理。

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. 声明函内容应填写完整，须填报提供所有产品的制造商数据，若有缺漏按否决投标处理。（第 3 条情况除外）

5. 如为联合体投标，此附件联合体各方均应提供。

6. 中标人为中小企业的，中标公告将公告其《中小企业声明函》。

大中小微型企业划分标准

业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入(Y)	万元	Y≥20000	500≤Y＜20000	50≤Y＜500	Y＜50
工业 *	从业人员(X)	人	X≥1000	300≤X＜1000	20≤X＜300	X＜20
	营业收入(Y)	万元	Y≥40000	2000≤Y＜40000	300≤Y＜2000	Y＜300
建筑业	营业收入(Y)	万元	Y≥80000	6000≤Y＜80000	300≤Y＜6000	Y＜300
	资产总额(Z)	万元	Z≥80000	5000≤Z＜80000	300≤Z＜5000	Z＜300
批发业	从业人员(X)	人	X≥200	20≤X＜200	5≤X＜20	X＜5
	营业收入(Y)	万元	Y≥40000	5000≤Y＜40000	1000≤Y＜5000	Y＜1000
零售业	从业人员(X)	人	X≥300	50≤X＜300	10≤X＜50	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥20000	500≤Y＜20000	100≤Y＜500	Y＜100
交通运输业 *	从业人员(X)	人	X≥1000	300≤X＜1000	20≤X＜300	X＜20
	营业收入(Y)	万元	Y≥30000	3000≤Y＜30000	200≤Y＜3000	Y＜200
仓储业*	从业人员(X)	人	X≥200	100≤X＜200	20≤X＜100	X＜20
	营业收入(Y)	万元	Y≥30000	1000≤Y＜30000	100≤Y＜1000	Y＜100
邮政业	从业人员(X)	人	X≥1000	300≤X＜1000	20≤X＜300	X＜20
	营业收入(Y)	万元	Y≥30000	2000≤Y＜30000	100≤Y＜2000	Y＜100
住宿业	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥10000	2000≤Y＜10000	100≤Y＜2000	Y＜100
餐饮业	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥10000	2000≤Y＜10000	100≤Y＜2000	Y＜100
信息传输业 *	从业人员(X)	人	X≥2000	100≤X＜2000	10≤X＜100	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥100000	1000≤Y＜100000	100≤Y＜1000	Y＜100
软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥10000	1000≤Y＜10000	50≤Y＜1000	Y＜50
房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	Y≥200000	1000≤Y＜200000	100≤Y＜1000	Y＜100
	资产总额(Z)	万元	Z≥10000	5000≤Z＜10000	2000≤Z＜5000	Z＜2000
物业管理	从业人员(X)	人	X≥1000	300≤X＜1000	100≤X＜300	X＜100
	营业收入(Y)	万元	Y≥5000	1000≤Y＜5000	500≤Y＜1000	Y＜500

租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	资产总额(Z)	万元	Z≥120000	8000≤Z＜120000	100≤Z＜8000	Z＜100
其他未列明行业 *	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X

说明：

1.大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

2.附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带*的项为行业组合类别，其中：

工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；
交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；
仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业;
信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；
其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3.企业划分指标以现行统计制度为准。

（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。

（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。

（3）资产总额，采用资产总计代替。

附件 17：

残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日　期：

附件 18：

监狱企业证明文件

［如有。格式自拟。监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所， 以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。］

附件 19

关于符合本国产品标准的声明函（如有）

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

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

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

……

本公司（单位）对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）：

日期：　　年　　月　　日

1.产品如有型号，请在“产品名称”栏一并填写。

2.生产厂名与厂址应与生产厂营业执照载明的相关信息保持一致。

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

4.该产品的关键组件要求实施前，“关键组件”栏可不填，下同。

5.该产品的关键工序要求实施前，“关键工序”栏可不填，下同。

说明：（1）本国产品标准适用于货物，包括政府采购货物项目和服务项目中涉及的货物。适用本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。

（2）根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》规定，在分产品确定在中国境内生产的组件成本占比要求、以及特定产品的关键组件、关键工序相关要求实施前，本国产品应当符合以下条件：产品应当在中国境内生产，即在中华人民共和国关境内实现从原材料、组件到产品的属性改变。属性改变是指经过制造、加工或者组装等工序，产生完全不同于原材料、组件的新产品，并具有新的名称和特征（用途）。属性改变不包括以下细微操作：

1.为确保产品在运输或者储存期间保持某种状态而进行的操作；

2.为产品运输或者销售进行的包装或者展示；

3.在产品或者其包装上粘贴或者印刷品牌、标志、标识以及其他用于区别的标记；

4.简单的上漆、磨光和分装；

5.其他不属于属性改变的情形。

（3）本声明函中填写的产品名称应当与《货物报价明细表》中的本国产品名称一致。如因投标人未提供本国产品的报价或全部产品总价，导致无法按规定给予其价格评审优惠的，不享受本国产品的支持政策。

（4）中标人提供的本声明函将随中标结果同时公告。

附件 20

关于本国产品比例的声明函（如有）

本公司（单位）郑重声明，根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34 号）的规定，本公司（单位）提供的符合本国产品标准的产品成本之和占提供的全部产品成本之和的比例达到 80%。

本公司（单位）对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）：

日期：　　年　　月　　日