

广东省教育研究院黄埔实验学校厨房设备 采购项目

招 标 文 件



项目编号：Z2109AG12-ZCY3

采购人：广东省教育研究院黄埔实验学校

采购代理机构：广东正采招标采购有限公司

发出日期：2021年9月30日

目 录

第一部分：投标邀请函	1
第二部分：采购项目内容	5
第三部分：投标人须知	30
第四部分：合同条款格式	55
第五部分：投标文件格式	62

第一部分 投标邀请函

各供应商：

广东正采招标采购有限公司（以下简称“采购代理机构”）受广东省教育研究院黄埔实验学校（以下简称“采购人”）的委托，对广东省教育研究院黄埔实验学校厨房设备采购项目（项目编号：Z2109AG12-ZCY3）进行公开招标采购，欢迎符合资格条件的供应商投标。

一、项目名称：广东省教育研究院黄埔实验学校厨房设备采购项目

二、项目编号：Z2109AG12-ZCY3（注：广东省政府采购网采购项目编号：440112-2021-06900）

三、采购品目：A0608 厨卫用具

四、采购预算金额：人民币叁佰壹拾伍万元整（¥3,150,000.00）；

采购最高限价：人民币叁佰壹拾伍万元整（¥3,150,000.00）

五、采购数量：1 项

六、采购项目内容及需求（采购项目技术规格、参数及要求，需要落实的政府采购政策）：

（一）采购项目内容：学校厨房设备（具体内容详见本招标文件第二部分“采购项目内容”）。

（二）合同履行期限：合同签订生效后 20 日内完成项目供货、施工、安装调试服务及验收交付采购人使用。

（三）所属行业依照《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300 号）及《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）的有关规定执行。本项目所属行业为“工业”。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

（四）须落实的政府采购政策：

1、根据《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119 号）：本项目不允许采购进口产品（进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）。

2、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）

3、落实《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》财库〔2014〕68 号

4、《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）

5、《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品 环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9 号）

七、供应商资格

（一）在中华人民共和国境内注册的法人、其他组织或者自然人；分公司参与投标的，必须由具有法人资格的总公司授权。

（二）具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定：

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：

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

（四）不存在《政府采购法实施条例》第十八条规定的情形：

- 1、为本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。
- 2、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。

（五）本项目不接受联合体投标。

（六）已办理获取并成功购买本招标文件。

八、获取招标文件方式

1. 供应商通过广东正采招标采购有限公司（网址：www.gd-zc.net）进行下载《申请获取采购文件登记表》，并严格按照要求填写及加盖供应商公章。

2. 说明事项：

（1）供应商须保证所登记信息合法、真实、完整、有效、一致，否则自行承担由此导致的任何损失；采购代理机构只接受已成功办理获取招标文件登记的供应商所提交的投标文件。

（2）若供应商采用邮寄方式获取招标文件的，具体事项可与我司工作人员联系（邮箱：zc@gd-zc.net）。采购代理机构将采用收件方付款形式寄出招标文件，在任何情况下采购代理机构对邮寄过程中发生的迟交或遗失都不承担责任，售后不退。

（3）供应商在参与本政府采购活动前，请通过广东政府采购智慧云平台(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)进行注册登记。

九、获取招标文件时间及地点

1、获取招标文件时间：自 2021 年 9 月 30 日至 2021 年 10 月 13 日止（不少于五个工作日）（每天上午 9:00-12:00 和下午 2:30-5:30，法定节假日除外）。

2、获取招标文件地点：广州市越秀区东风东路 750 号三层广东正采招标采购有限公司获取采购文件登记处。

3、获取招标文件费用：招标文件每套售价（¥300.00），售后不退。

十、投标截止时间及地点、开标时间及地点

1、投标截止时间：2021 年 10 月 21 日 09 时 30 分 00 秒【注：自 2021 年 10 月 21 日 09 时 00 分 00 秒开始受理投标文件。】

2、提交投标文件地点：广州市越秀区东风东路 750 号 3 层开标室（一）（广东正采招标采购有限公司）

3、开标时间：2021 年 10 月 21 日 09 时 30 分（北京时间）

4、开标地点：广州市越秀区东风东路 750 号 3 层开标室（一）（广东正采招标采购有限公司）

十一、本公告期限：（5 个工作日）自 2021 年 10 月 8 日至 2021 年 10 月 13 日止。

十二、采购人、采购代理机构的名称、地址和联系方式

(一) 采购项目联系人（采购代理机构）：钟裕芬

联系电话：020-37803113

采购项目联系人（采购人）：何国安

联系电话：13543482628

(二) 采购人：广东省教育研究院黄埔实验学校

地址：广东省广州市黄埔区水西路萝悦大街 1 号

联系人：何国安

联系电话：13543482628

传真：/

邮编：/

(三) 采购代理机构：广东正采招标采购有限公司

地址：广州市越秀区东风东路 750 号三层

联系人：陈佳易

联系电话：020-37803113-0

传真：020-37083115

邮编：510030

广东正采招标采购有限公司

2021 年 9 月 30 日

第二部分 采购项目内容

相关符号说明

序号	符号	说明
1	★	凡带“★”号的为实质性响应条款，投标人必须明确且逐一作出响应，若出现有未响应或不满足要求的，则将导致其投标无效。
2	▲	凡带“▲”号的为重要技术参数，投标人需按招标文件的有关要求提供响应证明材料，若出现有未响应或不满足要求的，将可能严重影响其技术或商务得分。
3	◆	凡带“◆”号的为主要采购标的（核心产品），投标人应在其投标报价明细表中清晰列明核心产品的”品牌、名称、规格型号、数量和单价”。
4	●	凡带“●”号的为属于落实强制采购清单产品，投标人所投产品必须具备节能产品认证证书或环境标志产品认证证书，且作为为实质性响应条件，若未能实质性响应的，将认定其投标无效。

一、采购清单一览表

序号	采购内容名称
1	烹饪区设备 1 批
2	蒸煮区设备 1 批
3	洗米/洗锅区设备 1 批
4	风味档设备 1 批
5	面胚加工间设备 1 批
6	烘焙间设备 1 批
7	面点凉冻间设备 1 批
8	水果改刀间设备 1 批
9	预进·备餐间设备 1 批
10	蔬菜加工设备 1 批
11	肉类加工设备 1 批
12	水产加工设备 1 批
13	收货区设备 1 批
14	禽蛋仓设备 1 批
15	油料库设备 1 批
16	副食仓设备 1 批
17	主食仓设备 1 批

18	冷藏库设备 1 批
19	冷冻库设备 1 批
20	洗碗间设备 1 批
21	消毒间设备 1 批
22	其它厨房设备 1 批
23	杂物间设备 1 批
24	厨房抽油烟设备 1 批
25	厨房送鲜风设备 1 批
26	自助餐厅厨房设备 1 批
27	精加工厨房设备 1 批


二、核心产品一览表

序号	核心产品	备注
1	◆商用洗碗机	详见“三、采购内容具体要求——T 洗碗间、B2 二楼洗碗间”
2	◆油烟净化器	详见“三、采购内容具体要求——一楼厨房抽油烟-烹饪区、风味档及三楼自助餐厨房”


三、强制采购清单产品一览表

序号	强制采购清单产品
1	●双星洗手星
2	●洗手星

四、采购内容具体要求

编号	设备名称	尺寸（单位：CM）	参考图片	技术参数	数量	单位
A 烹饪区						
A01	炉拼台	430*1200 *1250		(1) 采用 304 材质厚度=1.2mm 优质磨砂不锈钢板制作面板及后板； (2) 台脚支撑采用 304 材质直径 50*1.2mm 不锈钢管，配置可调节高度子弹脚。	5	台

A02	单头单尾小炒灶	1100*1200 *1250		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢板；</p> <p>(2) 炉面板厚 1.2mm，前板及侧板厚 0.8mm；</p> <p>(3) 隔热层发泡；</p> <p>(4) 炉膛内用耐火砖结火位，炉架用 40*40*2mm 角铁，炉膛铁板用 2mm 铁板；</p> <p>(5) 4 寸节能环保炉头，炉脚采用直径 51*1.2mm 钢管，配可调节重力子弹脚，配 1 个摇摆水龙头、尾撑 1 个、锅架 1 个，炉用中压鼓风机 1 台；</p> <p>(6) 电压/功率：220V/550W。</p>	1	台
A04	双头大锅灶	2200*1200*1250		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢板；</p> <p>(2) 炉面板厚 1.2mm，前板及侧板厚 0.8mm；</p> <p>(3) 隔热层发泡；</p> <p>(4) 炉膛内用耐火砖结火位，炉架用 40*40*2mm 角铁，炉膛铁板用 2mm 铁板；</p> <p>(5) 4 寸节能环保炉头，炉脚采用直径 51*1.2mm 钢管，配可调节重力子弹脚，配 2 个摇摆水龙头、锅架 2 个，炉用中压鼓风机 1 台；</p> <p>(6) 电压/功率：220V/550W。</p>	3	台
A05	节能环保型净化烟罩	9000*1600*700		<p>(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用 1.2mm 不锈钢板；</p> <p>(2) 烟罩设前封板；滤油网采用 0.6m 不锈钢板；</p>	10	米
A05 a	不锈钢隔油网	500*500		<p>(1) 材质：采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。</p>	20	个
A05 b	不锈钢封墙板	L=11000		<p>(1) 材质：采用厚度=1.0 mm 不锈钢板制作。</p>	12	米
A06	双通荷台	1800*800*800		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢板制作，台面板厚度为 1.2mm，余板厚度为 0.8mm，面板及层板采用加强槽加强，移门，内分两层，层板可拆卸，配可调节重力子弹脚。</p> <p>▲ (2) 产品相邻两平面垂直度不大于 1.5mm，调料盒底应能承受 50KG 载荷，其变形量应小于 0.2mm，产品抛光后外表面粗糙度 Ra 应 ≤ 0.2 μm。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验</p>	4	台

				报告复印件并加盖投标人公章。)		
A07	四层层架	1500*600*1750		<p>(1) 采用优质不锈钢材质；</p> <p>(2) 柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作；</p> <p>(3) 配可调节重力子弹脚；</p> <p>▲ (4) 产品抛光后外表面粗糙度 Ra 应\leq0.2 μm, 台面隔板应能承受 100KG 载荷, 其变形量应\leq1mm, 去除作用力后框架变形量应\leq0.1mm。(需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。)</p>	6	台
A08	四门储物柜	1200*680*1800		<p>(1) 采用 304 不锈钢材质制作：厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身, 层板均采用厚度=1.2mm 不锈钢板, 厚度=1.2mm 不锈钢加厚加强筋, 结构:四开门/采用厚度=1.2mm 不锈钢板/推拉门或掩门可选择, 优质静音轨道开门时无噪音, 直径 50*1.5mm 不锈钢脚通, 配全钢可调节脚。</p> <p>▲ (2) 产品抛光后外表面粗糙度 Ra 应\leq0.3 μm, 搁板和底板能承受 100KG 载荷, 其变形量应\leq1.5mm, 产品水平受力在去除作用力后变形量应\leq0.1mm。(需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。)</p>	2	台
A09	冲孔四门六层存放柜	1200*680*1800		<p>(1) 采用 304 不锈钢材质制作；</p> <p>(2) 厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身, 层板均采用厚度=1.2mm 不锈钢板, 厚度=1.2mm 不锈钢加厚加强筋；</p> <p>(3) 结构:四开门/采用厚度=1.2mm 不锈钢板/推拉门或掩门可选择, 优质静音轨道开门时无噪音；</p> <p>(4) 直径 50*1.5mm 不锈钢脚通, 配全钢可调节脚。</p>	2	台
A10	高身四门冷柜	1220*760*2250		<p>(1) 温度范围: -15$^{\circ}$C~-6$^{\circ}$C/-5$^{\circ}$C~+10$^{\circ}$C；</p> <p>(2) 功率: 474W；</p> <p>(3) 容量: 398L/398L；</p> <p>(4) 制冷方式: 直冷；</p> <p>(5) 控温类型: 电子温控</p> <p>(6) 柜脚类型: 万向轮脚；</p> <p>(7) 内外箱材料: 201 材质不锈钢；</p> <p>(8) 物架层数: 3 层。</p>	2	台

B 蒸煮区						
B01	18KW 单头汤炉	1000*1100*800+470mm		(1)尺寸：1000*1100*800+470mm； (2) 功率/电压：18KW/380V； (3) 材质面板采用 304 不锈钢板，实厚 1.25，侧板 201, 实厚 1.0。 (提供检测报告复印件。) (4) 显示屏带有中文故障原因、用电量、功率、电压、触屏火力调节、具有定时、定温、预约及 5 种自编菜单功能。 (5) 双屏双系统火力控制、5 档磁控及触屏开关可以交替使用。 ▲ (6) 提供产品的食品接触产品安全认证证书。依据： GB4806. 11-2016；GB4806. 7-2016、GB4806. /9-2016；符合： CQC11-448001-2017 认证规则。	2	台
B02	48 盘双门蒸饭车	1435*1050*1585		(1) 产品结构：内外不锈钢箱体结构，耐用门锁，自动进水，承重脚轮，整体聚氨酯发泡，机制卡槽支架，耐高温硅胶门封，不锈钢底盘支架，自动溢水装置； (2) 具体参数：蒸饭量（kg）：150KG； (3) 可供人数（人）1000-12000 人； (4) 蒸饭时间（分钟）：50 分钟； (5) 电压：48KW/380V； (6) 盆数：：48 盆。	3	台
B03	单门蒸汽消毒柜	660*635*1820		(1) 材质：柜体外壳采用 304 材质厚度 1.2mm 不锈钢板制作，中间采用耐高温隔热棉，内层采用 304 材质厚度 0.9mm 不锈钢板封板，柜内分四层，层高 380mm； (2) 3.2KW/380V，自动进水、缺水保护及时间定时装置，配独立控制箱。	1	台
B04	节能环保型净化烟罩	8200*1600*700		(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用厚度 1.2mm 不锈钢板； (2) 烟罩设前封板；滤油网采用厚度 0.6m 不锈钢板。	7.2	米
B04 a	不锈钢隔油网	500*500		(1) 材质：采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。	14	个
B04 b	不锈钢封墙板	L=9000		(1) 材质：采用厚度=1.0 mm 不锈钢板制作。	9	米

B05	双通荷台	1800*800*800		(1) 采用优质 304 材质不锈钢板制作，台面厚度为 1.2mm，余板厚度为 0.8mm，面板及层板采用加强槽加强，移门，内分两层，层板可拆卸，配可调节重力子弹脚。	2	台
B07	四层层架	1500*600*1750		(1) 采用优质不锈钢材质； (2) 柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； (3) 配可调节重力子弹脚；	2	台
B08	四门高身雪柜	1220*760*2250		(1) 温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃； (2) 功率：474W； (3) 容量：398L/398L； (4) 制冷方式：直冷； (5) 控温类型：电子温控； (6) 柜脚类型：万向轮脚； (7) 内外箱材料：201 材质不锈钢； (8) 物架层数：3 层。	2	台
B09	冲孔四门六层存放柜	1200*680*1800		(1) 采用 304 材质不锈钢材质制作：厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用厚度=1.2mm 不锈钢板，厚度=1.2mm 不锈钢加厚加强筋； (2) 结构：四开门/采用厚度=1.2mm 不锈钢板/推拉门或掩门可选择，优质静音轨道开门时无噪音，直径 50*1.5mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。	1	台
B10	四门储物柜	1200*680*1800		(1) 采用 304 材质不锈钢材质制作：厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用厚度=1.2mm 不锈钢板，厚度=1.2mm 不锈钢加厚加强筋； (2) 结构：四开门/采用厚度=1.2mm 不锈钢板/推拉门或掩门可选择，优质静音轨道开门时无噪音，直径 50*1.5mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。	1	台
C 洗米/洗锅区						
C01	洗米机	550*450*850		(1) 采用自来水作为洗米机动力，自来水通过本产品的主体水阀进行加压，将大米送入 U 形洗米机管内腔进行冲洗，以其达到洗刷大米的效果； (2) 规格：50KG。	1	台

C02	大单星盆水池	1000*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	2	台
C03	不锈钢米架	1200*600*350		(1) 采用优质 304 材质不锈钢管材； (2) 栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm； (3) 配可调节重力子弹脚； ▲(4)需提供符合 GB4806. 9-2016, GB4806. 1-2016 标准要求的 CVC 食品接触产品卫生认证证书复印件并加盖投标人公章。需提供符合 CQC11-448001-2017 认证规则的 CQC 食品接触产品安全认证证书复印件并加盖投标人公章。	1	台
C04	洗米车	500*500*400		(1) 采用 SUS304 材质 1.2 mm 不锈钢板制作，配静音万向活动脚轮。	2	台
C05	洗米桶	500*500*450		(1) 采用 SUS304 材质 1.2 mm 不锈钢板制作，配活动冲孔板。	2	台
C06	四层层架	1500*600*1750		(1) 采用优质不锈钢材质； (2) 柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； (3) 配可调节重力子弹脚。	1	台
C07	浆渣分离机	560*460*950		(1) 功率：2.2KW/380V，生产能力 150KG/h，不锈钢制作造型美观，效率高，操作维修方便。	1	台
D 风味档						
D01	3.5KW 六头煲仔炉	1100*900*800+30mm		(1) 功率 3.5KW*6/220v (2) 尺寸：1100*900*800+30mm (3) 面板采用 304 不锈钢板，实厚 1.25，侧板 201，实厚 1.0。（提供检测报告复印件。） (4) 9 档旋钮开关，显示中文故障原因、显示用电量、功率、电压、温度、具有定时、定温、预约及自编菜单功能。 ▲(5) 提供产品由中国质量认证中心颁发的《CQC 标志认证试验报告》。依据 GB4806. 7-2016、	1	台

				GB4806.9-2016、GB4806.11-2016标准。		
D02	双头煮面炉	1500*900*950		(1) 用料标准：面板采用 304 材质厚度足厚度=1.2mm 磨砂不锈钢板,侧前、靠背板采用足厚厚度=1.0mm 磨砂不锈钢板; (2) 电功率：2*12KW; (3) 电压：380V。	1	台
D03	电磁双头布拉肠粉炉	1600*900*850+30		(1) 尺寸：1600*900*850+30 (2) 功率/电压：24KW/380V (3) 材质面板采用 304 不锈钢板,实厚 1.25, 侧板 201, 实厚 1.0。 (提供检测报告复印件。) (4) 显示屏带有中文故障原因、用电量、功率、电压、触屏火力调节、具有定时、定温、预约及 5 种自编菜单功能。 (5) 双屏双系统火力控制、5 档磁控及触屏开关可以交替使用。	1	台
D04	双星盆池	1800*900*950		技术参数详见本表序号 E05。	1	台
D05	台式扒炉	730*500*230		(1) 功率：4.4KW/220V, 扒板尺寸：728*400*10; (2) 不锈钢打造加厚板材,加厚精铁扒板,升温快。有不同温度区域,温度到达设定温度后自动停止加热。	1	台
D06	台式双缸双筛电炸炉	580*460*310		(1) 功率：5KW/220V, 不锈钢炉身,高效能发热管,温控功能,坚固耐用。	1	台
D07	双层平板工作台	850*500*800		(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作; (2) 台面板厚为 1.2mm; 余板厚度为 0.8mm; (3) 面板及层板采用加强槽加强; (4) 台脚用圆管直径 38*1.2mm; 配可调节重力子弹脚。	1	台
D08	双层平板工作台带靠背	1800*900*950		(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作; (2) 台面板厚为 1.2mm; 余板厚度为 0.8mm; (3) 面板及层板采用加强槽加强; (5) 台脚用圆管直径 38*1.2mm; 配可调节重力子弹脚。	1	台

D09	节能环保型烟罩	6000*1000*500		(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用 1.2mm 不锈钢板； (2) 烟罩设前封板；滤油网采用 0.6m 不锈钢板；	6	米
D09a	不锈钢隔油网	500*500		(1) 材质：采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。	9	个
D09b	不锈钢封墙板	L=6000		(1) 材质：采用厚度=1.0 mm 不锈钢板制作。	6	米
D10	双层平板工作台	1600*500*800		(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作； (2) 台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； (3) 面板及层板采用加强槽加强； (4) 台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚。	1	台
D11	双层平板工作台	1800*500*800		(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作； (2) 台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； (3) 面板及层板采用加强槽加强； (4) 台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚。	1	台
D12	四层层架	1500*600*1750		(1) 采用优质不锈钢材质； (2) 柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； (3) 配可调节重力子弹脚	2	台
E 面胚加工间						
E01	四门高身雪柜	1220*760*2250		(1) 温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃； (2) 功率：474W； (3) 容量：398L/398L； (4) 制冷方式：直冷； (5) 控温类型：电子温控 (6) 柜脚类型：万向轮脚； (7) 内外箱材料：201 材质不锈钢； (8) 物架层数：3 层。	2	台
E02	搅拌机	750×810×1200		(1) 电压/功率：380v/0.75kw (2) 容量：30L 配网罩另加 500 元 (3) 和面量：6kg/次 (4) 搅拌转速：I：122r/mim；II：220r/mim；III：465r/mim； (5) 不停机可换档。	1	台

E03	压面机	750*780*1180		<p>(1) 采用经皮带轮减速后链条传动，结构紧凑，操作方便，动力强劲；</p> <p>(2) 料斗、接料板采用优质不锈钢材料制造，清洁卫生，安全耐用；</p> <p>(3) 链条传动，压辊长 388mm，转速 140r/min, 线速 1.59m/s；</p> <p>(4) 面皮厚度：可调 1~18mm,</p>	1	台
E04	双动和面机	915×485×1300		<p>(1) 功率：1.5/2.4KW/380V，料桶容积：50L, 最大和面量：22KG/次；</p> <p>(2) 凡接触食物的零部件均采用优质不锈钢或经特殊表面处理，装有安全防护罩；</p> <p>(3) 金属齿轮传动，降低工作噪音，全铜芯强劲交流电机，力度强大；</p> <p>(4) 档位调节，可拆卸不锈钢料桶，</p>	1	台
E05	单星洗台	1000*700*950		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢制作；</p> <p>(2) 台面板厚 1.2mm；星盆斗 500*500*280mm ，厚 1.0mm；</p> <p>(3) 横通直径 25*1.2mm 不锈钢管；通脚直径 38*1.2mm 不锈钢管；</p> <p>(4) 可调节重力子弹脚；星盆配不锈钢去水及隔渣器下水软管 1 套；</p> <p>▲ (5) 产品防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象，排水机构应在 2min 内将水排净，水槽底部应能承受 100KG 载荷，其变型量应 ≤0.1mm；（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。）</p>	1	台
E06	面案工作台	1800*800*800		<p>(1) 80mm 高级杉木板；板下采用优质 304 材质不锈钢板制作的 U 型槽加固；</p> <p>(2) 台架采用优质 304 材质不锈钢管直径 51*1.2mm 制作；</p> <p>(3) 直径 38*1.2mm 不锈钢横通脚；配可调节重力子弹脚；</p>	1	台
E07	四层层架	1500*600*1750		<p>(1) 采用优质不锈钢材质；</p> <p>(2) 柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作；</p> <p>(3) 配可调节重力子弹脚；</p>	1	台

E08	单层面粉架	1500*500*350		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢管材；</p> <p>(2) 栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm；</p> <p>(3) 配可调节重力子弹脚；</p>	3	台
E09	挂墙食品添加剂柜	600*400*400		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢板制作；</p> <p>(2) 侧板、顶板、层板、柜门板及背板厚 0.8mm；</p> <p>(3) 层板采用加强槽加强；</p> <p>(4) 可调式节重力子弹脚；</p>	1	台
E10	餐具消毒柜	430*245*616		<p>(1) 电压：220V SPN, 50Hz；</p> <p>(2) 电量：15W；</p> <p>(3) 可放 10 把刀具，</p> <p>(4) 内置消毒杀菌紫外线 (UV) 灯；</p> <p>▲(5) 密封硅胶条重金属 (以 Pb 计, 60℃ 的 4%乙酸, 0.5h) 需≤ 1mg/kg, 高锰酸钾消耗量 (60℃ 的水, 0.5h) 需≤3.5mg/kg (需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章)。</p>	1	台
F 烘焙间						
F01	双门醒发箱	1060*780*1980		<p>(1) 拆装式发酵箱，拆装式门密封胶，嵌入式线路，箱体全不锈钢材质，整体发泡，防止热气流失，节能省电。</p> <p>(2) 专业烘焙设备，三十二盘，功率：2.3KW，电压：220V，温度范围：35~60℃全自动触摸式控制，使温度、湿度更精确并有时间控制、报警模式，热风循环结构，是醒发面包更均匀一致，大玻璃门，醒发箱盘架为铝合金制作，可随意拆卸，喷雾式结构，机身全不锈钢制作，PU 保温层，完全符合食品卫生要求。</p>	1	台
F02	饼盆车	470*620*1730		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢管车架；</p> <p>(2) 车架管材用 38*25*1.2 矩管制作；</p> <p>(3) 饼盘托条材质厚 1.2mm；</p> <p>(4) 配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹</p>	2	台
F04	三层六盘电烘炉	1320*900*1740		<p>(1) 功率：19.8KW/380V，全不锈钢材质；</p> <p>(2) 每层配置透视窗，底火、面火控制温度可在室温 300℃ 范围内。</p> <p>(3) 模具成型一体化，配件标准</p>	2	台

				化，节能环保，耗能小，热效率高；采用优质不锈钢制作，双层玻璃棉，保温效果好；叠层式设计，安装方便；		
F06	节能环保型烟罩	3000*1000*500		(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用 1.2mm 不锈钢板； (2) 烟罩设前封板；滤油网采用 0.6m 不锈钢板；	3	米
F06a	不锈钢隔油网	500*500		(1) 材质：采用厚度=0.8mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。	6	个
G 面点凉冻间						
G01	餐具消毒柜	430*245*616		技术参数详见本表序号 E10。	1	台
G02	双层平板工作台	1500*700*800		(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作； (2) 台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； (3) 面板及层板采用加强槽加强； (4) 台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	1	台
G04	冲孔储饼柜	680*480*1800		(1) 采用优质 304 材质不锈钢板制作； (2) 侧板、顶板、层板、柜门板及背板厚 0.8mm； (3) 层板采用加强槽加强； (4) 可调式节重力子弹脚；	2	台
H 水果改刀间						
H01	水果操作台	1800*760*950		(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作； (2) 台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； (3) 面板及层板采用加强槽加强； (4) 台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	1	台
H02	双门平台雪柜	1500*760*950		1、温度范围：-5℃~+10℃； 2、功率：250W； 3、容量：318L； 4、制冷方式：直冷； 5、控温类型：电子温控 6、柜脚类型：子弹脚； 7、内外箱材料：201 材质不锈钢； 8、物架层数：1 层	1	台

H04	单门展示柜	560*595*1795		1、温度范围：+2℃~+10℃； 2、功率：318W； 3、容量：398L； 4、制冷方式：直冷； 5、控温类型：电子温控 6、柜脚类型：万向轮脚； 7、内外箱材料：201 材质不锈钢； 8、门体材料：铝合金玻璃门 9、物架层数：3层	1	台
I 预进·备餐间						
I01	双星洗手星	800*400*400		(1) 采用优质 304 材质不锈钢；板厚 1.0mm；星盆斗 420*370*160mm； (2) 配感应水龙头、不锈钢去水及隔渣器下水软管 2 套； ★(3) 该产品配置的“感应水龙头”属于《节能产品政府采购品目清单》范围中政府强制采购产品类别的“A060806 水嘴”品目，投标人须在投标文件中提供：属于国家强制性节能产品品目清单内的产品获得的由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书。【提供市场监管总局公布的参与实施政府采购节能产品认证机构名录截图及证书复印件（注：1.《节能产品政府采购品目清单》投标人可查询中国政府采购网，网址 http://www.ccgp.gov.cn/jnhb/jnhbqd/ ）2.“感应水龙头”依据标准：《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》（GB 25501）】	1	台
I02	干手器	2. 3KW/220V		1. 采用抛光阻燃 ABS 面板 2. 干手时间：7-10S 3. 出风方式：单面 4. 吹风类型：冷/热风 5. 额定功率：2000W 6. 风速：约 105M-S 7. 安装方式：挂墙式 8. 噪音：≤62db 9. 尺寸：240*230*240mm	1	台
I03	双层平板工作台	1800*700*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚	7	台

I04	单星洗台	700*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	1	台
I05	送餐车	860*400*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作；板厚为 1.0mm； 2、车架采用方管 25*25*1.2mm 制作； 3、配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹；	12	台
I06	四门碗柜	1200*500*1800		采用 304 材质不锈钢材质制作：厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用厚度=1.2mm 不锈钢板，厚度=1.2mm 不锈钢加厚加强筋，结构：四开门/采用厚度=1.2mm 不锈钢板/推拉门或掩门可选择，优质静音轨道开门时无噪音，直径 50*1.5mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。	4	台
I07	双门留样柜	1220*690*2120		1、温度范围：+2℃~+10℃； 2、功率：386W； 3、容量：856L； 4、制冷方式：直冷； 5、控温类型：电子温控 6、柜脚类型：万向脚轮； 7、内外箱材料：201 材质不锈钢； 8、门体材料：铝合金玻璃门 9、物架层数：4 层	1	台
I08	暖饭车	700*700*800		(1) 采用优质 304 材质不锈钢板制作；面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm；电热保温； (2) 优质发热管、温控系统配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹；	5	台
I09	双层平板工作台	1300*700*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	1	台
I10	双层平板工作台	600*700*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚	1	台

I11	五格保温售饭工作柜	1800*700*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、面板厚 1.2mm，余板 0.8mm，配 5 个 1 份 1GN 盘（带盖），配发热管； 3、温控系统台脚采用圆管直径 38*1.2mm，配可调节重力子弹脚；	10	台
I12	挂墙置物架	1000*300*600		（1）采用 304 材质不锈钢材质制作：厚度=1.0mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用厚度=0.8mm 不锈钢板，厚度=1.0mm 不锈钢加厚加强筋；	1	台
J 蔬菜加工						
J01	大单星盆水池	1000*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	8	台
J02	多功能切菜机	1160*530*1000		（1）功率：1.3KW/220V，产量：300-1000kg/h，皮带宽：120mm；切割尺寸：1-30mm(可调)； （2）双头型切菜机，可同时工作；通过更换刀盘或双调频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁； （3）整机采用全不锈钢制造，卫生美观，变频调速简单直接。	1	台
J03	组合刀具砧板消毒柜	650*590*1750		（1）整机加厚不锈钢板制作，亚克力门板，定时操作简单便捷，紫外线杀菌灯全方位消毒，加粗钢筋固定砧板，底部有沥水孔，配不锈钢子弹脚；	1	台
J04	双层平板工作台（中间去水槽）	1400*1600*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	2	台
J05	毛刷机	850*600*1100		（1）功率：1.1KW/220V，产量：750kg/h； （2）整机不锈钢制成，耐磨性超强； （3）适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。	1	台

J06	四层层架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； 3、配可调节重力子弹脚；	5	台
K 肉类加工						
K01	大单星盆水池	1000*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	4	台
K02	双层平板工作台（中间去水槽）	1400*1600*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	2	台
K03	绞肉机	725*440*870		(1) 功率：1.2KW/380V，刀盘孔直径：直径 6/8mm，产量：500-700kg/h； (2) 采用电机、皮带轮传动，传动平稳，效率高，工作可靠，易于清洁，符合卫生安全要求 (3) 外形美观高雅，操作方便； (4) 能绞冻猪肉、牛肉、鸡肉、鱼肉、羊肉等肉类；	1	台
K04	切肉片机	670*670*870		(1) 功率；0.75KW/380V，切片厚度：3.5~5mm；产量：600-800kg/次； (2) 根据用户需要加工各类肉片等食材。设备切肉片厚度均匀，多规格选择；外型美观，性能稳定，操作简便，高效实用，且符合国家卫生安全标准，适用范围广；优秀不锈钢刀片、卫生耐用。	1	台
K05	组合刀具砧板消毒柜	650*590*1750		(1) 整机加厚不锈钢板制作，亚克力门板，定时操作简单便捷，紫外线杀菌灯全方位消毒，加粗钢筋固定砧板，底部有沥水孔，配不锈钢子弹脚；	1	台
K06	四门高身雪柜	1220*760*2250		(1) 温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃； (2) 功率：474W； (3) 容量：398L/398L； (4) 制冷方式：直冷； (5) 控温类型：电子温控； (6) 柜脚类型：万向轮脚； (7) 内外箱材料：201 材质不锈	2	台



				钢； (8) 物架层数：3 层；		
K07	四层层架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作 3、配可调节重力子弹脚	2	台
L 水产加工						
L01	单星砧板工作台	1500*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	2	台
L02	四门高身雪柜	1220*760*2250		1、温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃； 2、功率：474W； 3、容量：398L/398L； 4、制冷方式：直冷； 5、控温类型：电子温控 6、柜脚类型：万向轮脚； 7、内外箱材料：201 材质不锈钢； 8、物架层数：3 层；	1	台
L03	四层层架	1200*500*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作 3、配可调节重力子弹脚；	1	台
L04	三层送货车	1000*600*950		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作；板厚为 1.0mm； 2、车架采用方管 25*25*1.2mm 制作； 3、配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹；	3	台
L05	组合刀具砧板消毒柜	650*590*1750		(1) 整机加厚不锈钢板制作，亚克力门板，定时操作简单便捷，紫外线杀菌灯全方位消毒，加粗钢筋固定砧板，底部有沥水孔，配不锈钢子弹脚；	1	台
L06	开水器连底座	590*450*980+620		(1) 功率：12KW/380V，容量：80L，供水量：100L/h，不锈钢制造，绝对是开水，杜绝阴阳水，磁化保健，外形新颖，专利技术防干烧，双层盖防蒸汽滴水，采用全包围技术结构及聚氨脂发泡保温，保温效果好，全自动控制。	1	台
M 收货区						

M01	单星洗台	700*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	1	台
M02	四层层架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； 3、配可调节重力子弹脚；	1	台
M03	电子落地称	500KG		1、称重范围：500KG； 2、调用内码显示方便，替代感量砝码观察及分析允差； 3、零位跟踪范围、置零（开机/手动）范围、可分别设置； 4、数字滤波的速度、幅度以及稳定的时间可设置；	1	台
M04	平板送货车	1000*600*950		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、板厚为 1.0mm； 3、车把手采用圆管 38*1.2mm 制作配 4 个 4 寸重力耐磨活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹；	9	台
N 禽蛋仓						
N01	单层平板架	1500*500*350		1、采用优质 304 材质不锈钢管材； 2、栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm； 3、配可调节重力子弹脚；	7	台
O 油料库						
001	四层平板货架	1500*500*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； 3、配可调节重力子弹脚；	2	台
002	单层平板架	1500*500*350		1、采用优质 304 材质不锈钢管材； 2、栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm； 3、配可调节重力子弹脚；	6	台
P 副食仓						
P01	四层平板货架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作 3、配可调节重力子弹脚；	8	台




P02	单层平板架	1500*500*350		1、采用优质 304 材质不锈钢管材； 2、栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm； 3、配可调节重力子弹脚；	6	台
P03	挂墙食品添加剂柜	600*400*400		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、侧板、顶板、层板、柜门板及背板厚 0.8mm； 3、层板采用加强槽加强； 4、可调式节重力子弹脚；	1	台
Q 主食仓						
Q01	单层平板架	1200*1000*350		1、采用优质 304 材质不锈钢管材； 2、栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm； 3、配可调节重力子弹脚；	9	台
Q02	四层平板货架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； 3、配可调节重力子弹脚；	2	台
R 冷藏库						
R01	保鲜库	4700*3150*2700		(1) 冷库板:采用双面彩钢板, 120mm 厚的高密度氨基酸脂 PV 发泡成形保温(聚氨脂夹芯冷库板); (2) 掩门平式冷库门:标准双面不锈钢合页门, 900*1800mm. 防跑冷门边密封胶条, 安全门锁铰, 门边发热丝 220V, 配闭合器, 选用环 3500 保冷媒, 配置半封闭谷轮机组、进口冷风风机, 膨胀阀、标配配电箱, 具备温度显示、温度控制、化霜控制、缺相和相序保护、电流显示、过载保护等功能, (3) 空库温度:+10—10C, 制冷效果有保证、整体美观、冷库密封, 5P 风冷箱式风冷机组; 库房地面贴防潮防滑瓷砖;	1	台
R02	四层存放回架(栅格)	1500*600*1750		1、支柱采用 38*38*1.2 mm 不锈钢磨砂方管制作; 2、层板采用厚度=1.2mm 不锈钢磨砂钢板制作, 层板底加不锈钢加强筋; 3、配不锈钢/全钢可调脚。 4、底层层板离地面高 350mm。 ▲5、需提供符合 GB4806. 9-2016, GB4806. 1-2016 标准要求的 CVC 食品接触产品卫生认证证书复印件并加盖投标人公章。需提供符合 CQC11-448001-2017 认证规则的	6	台





				CQC 食品接触产品安全认证证书复印件并加盖投标人公章。		
R03	单层平板架	1500*500*350		1、采用优质 304 材质不锈钢管材； 2、栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm； 3、配可调节重力子弹脚；	2	台
S 冷冻库						
S01	冷冻库	3150*4700*2700		(1) 冷库板:采用双面彩钢板, 120mm 厚的高密度氨基甲酸酯 PV 发泡成形保温(聚氨脂夹芯冷库板); (2) 掩门平式冷库门:标准双面不锈钢合页门, 900*1800mm. 防跑冷门边密封胶条, 安全门锁铰, 门边发热丝 220V, 配闭合器, 选用环 3500 保冷媒, 配置半封闭谷轮机组、进口冷风风机, 膨胀阀、标配电箱, 具备温度显示、温度控制、化霜控制、缺相和相序保护、电流显示、过载保护等功能, (3) 空库温度:-18—25C, 制冷效果有保证、整体美观、冷库密封, 5P 风冷箱式风冷机组; 库房地面贴防潮防滑瓷砖;	1	台
S02	单层平板架	1500*500*350		1、采用优质 304 材质不锈钢管材； 2、栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm； 3、配可调节重力子弹脚；	8	台
T 洗碗间						
T01	单孔收餐工作台	700*700*800		(1) 面板采用 SUS304 材质厚度 =1.2mm 不锈钢板制作; SUS304 直径 50*1.0mm 不锈钢圆管作脚架; (2) 配全钢可调节脚。	1	台
T02	大单星盆水池	1500*800*950		技术参数详见本表序号 E05。	1	台
T03	挂墙开水器	590*450*980		(1) 功率: 12KW/380V, 容量: 80L, 供水量: 100L/h, 不锈钢制造, 绝对是开水, 杜绝阴阳水, 磁化保健, 外形新颖, 专利技术防干烧, 双层盖防蒸汽滴水, 采用全包围技术结构及聚氨脂发泡保温, 保温效果好, 全自动控制。	1	台
T04	商用洗	4200mm×862mm×		1. 机型: (双缸双喷淋长龙机)	1	台

	碗机	1620mm		<p>2. 尺寸：4200mm×862mm×1620mm</p> <p>3. 入口 900mm+1 预洗缸+1 主洗缸 800mm+双道喷淋 600mm+出口 1100mm</p> <p>4. 传送带速度：1.6 米/分钟</p> <p>5. 洗涤量：5100 件/小时（以 8 寸碟为准）</p> <p>6. 耗水量：最大 320 升/小时</p> <p>7. 清洗温度：55-65 ℃</p> <p>8. 喷淋温度：82-90 ℃</p> <p>9. 总配电量：51.8kW 380V/3/50Hz</p> <p>10. 采用 304 不锈钢；</p> <p>11. 斜插式履带，保持餐具的最佳冲洗角度；</p> <p>12. 光电感应（红外线）检测传送带上的餐具，无餐具进入机器时，设备进入节能待机模式（省水、省电和药剂）；</p> <p>13. 双道喷淋系统，更佳喷淋效果，有效降低耗水量；</p> <p>14. 洗碗机上配置药液分配器</p> <p>▲15. 所供产品的门磁开关依据 GB/T 4208-2017 外壳防护等级标准，不低于 IP68 标准。（提供第三方检测机构出具的带有 CMA、CNAS 标识的检测报告扫描件）。</p> <p>▲16. 长龙机传送电机依据 GB3836.1-2010 《爆炸性环境 第 1 部分：设备 通用要求》、GB3836.2-2010 《爆炸性环境 第 2 部分：由隔爆外壳“d”保护的 设备》标准，取得第三方检测机构出具的防爆合格证（提供扫描件）。</p> <p>▲17. 所投产品的不锈钢离心泵依据 GB/T 4208-2017, 外壳防护等级达到 IP55 标准。（出具洗碗机厂家提供的带有 CMA、CNAS 标识的检测报告复印件）。</p> <p>▲18. 所投产品必须购买产品责任险，且保额不低于 50 万元（提供洗碗机厂家购买的产品责任险保单扫描件）。</p> <p>▲19. 所投洗碗机型号具有依据 GB4706.50-2008 标准，洗碗机在正常工作温度下，输入功率偏差测量、温升测量（接线端子、继电器、X2 电容、交流接触器、内部线、直流风扇、变压器等部位）不应超过标准规定的范围，且防水等级不低于 IPX5。（提供第三方检测机构出具的检测报告扫描件）。</p>		
--	----	--------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

T05	双层平板工作台	1500*700*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	1	台
T06	四层层架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； 3、配可调节重力子弹脚。	2	台
T07	节能环保型烟罩	1500*1000*500		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用 1.2mm 不锈钢板； 2、烟罩设前封板；滤油网采用 0.6m 不锈钢板；	2	个
T07a	不锈钢隔油网	500*500		(1) 采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。	6	个
T08	勺筷分拣台	1200*800*800		(1) 面板采用 SUS304 材质厚度=1.2mm 不锈钢板制作；SUS304 直径 50*1.0mm 不锈钢圆管作脚架； (2) 配全钢可调节脚。	1	台
T09	大单星盆水池	1000*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	2	台
T10	洗拖把池	500*500*600		(1) 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作，直径 50*1.2mm 不锈钢管脚通配全钢可调节脚，脚通横档采用 304 材质直径 25*1.2mm 不锈钢圆管加固。	1	台
T11	高压花洒			(1) 全黄铜底座，不锈钢外壳硅胶软管，花洒喷头组成；	1	台
T12	清洁用具存放柜	1500*500*1800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、侧板、顶板、层板、柜门板及背板厚 0.8mm； 3、层板采用加强槽加强； 4、可调式节重力子弹脚；	1	台
U 消毒间						

U01	推车式双门消毒柜	1900*850*1700		<p>(1) 功率：9KW/380V，内置 12 个不锈钢拉篮，可放餐盘 900-1200 个，推车式高温消毒柜。</p> <p>(2) 配不锈钢餐车，带可视窗，远红外线高温杀菌消毒，温度可高达 150℃，对芽胞杆菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒的杀灭率达到 100%，能有效破坏乙型肝炎病毒（HBsAg）表面的抗原性及有效灭活脊髓灰质炎病毒。</p>	2	台
U02	四门碗柜	1200*500*1800		<p>(1) 采用 304 材质不锈钢材质制作：厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用厚度=1.2mm 不锈钢板，厚度=1.2mm 不锈钢加厚加强筋；</p> <p>(2) 结构：四开门/采用厚度=1.2mm 不锈钢板/推拉门或掩门可选择，优质静音轨道开门时无噪音，直径 50*1.5mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。</p>	1	台
V 其它						
V01	灭蝇灯	0.04KW/220V		<p>(1) 电压：AC220V/50Hz</p> <p>(2) 光源功率：2×20W</p> <p>(3) 高压网电压：DC1900V</p> <p>(4) 适用范围：室内</p> <p>(5) 诱杀面积：60m²</p> <p>(6) 材料：塑料及铝合金</p> <p>(7) 整灯尺寸：650×80×375mm (L×W×H)</p> <p>(8) 彩盒尺寸：670x105x398</p>	46	台
V02	紫外线杀菌灯	0.04KW/220V		<p>(1) 功率：36W/220V。</p> <p>(2) 无味、无毒、无烟，清洁卫生，对环境无任何污染，对人和动植物无任何有害元素存在。</p> <p>(3) 本产品仅含杀菌灯管。</p>	37	台
V03	挡鼠板	L=1800		材质：采用 SUS304 材质厚度=1.0mm 不锈钢板制作。	3	块
V04	挡鼠板	L=1500		材质：采用 SUS304 材质厚度=1.0mm 不锈钢板制作。	2	块
V05	挡鼠板	L=1600		材质：采用 SUS304 材质厚度=1.0mm 不锈钢板制作。	3	块
V06	挡鼠板	L=1200		材质：采用 SUS304 材质厚度=1.0mm 不锈钢板制作。	4	块
V07	挡鼠板	L=900		材质：采用 SUS304 材质厚度=1.0mm 不锈钢板制作。	1	块

V08	餐椅	常规		环保全实木，主材选用优质橡木，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	460	件
	吧椅	常规		环保全实木，主材选用优质橡木，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	48	件
	卡座	4800*450*1100		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	4	件
	吧台	7800*400*850		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，不锈钢脚架；	2	件
	吧台	7400*400*850		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，不锈钢脚架；	1	件
	餐桌	1200*600*750		环保全实木，主材选用优质橡木，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	109	件
	圆桌	6337*400*750		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	4	件
	吧台	4600*400*750		台面实木多层板贴木皮，不锈钢脚架；	2	件
V09	不锈钢洗手槽	3600*600*950		材质：沥水面板采用 304 材质厚度=1.2 mm 不锈钢板面板，38*38*1.0mm 不锈钢圆管作脚架，横通采用 38*25*1.0 mm 不锈钢圆管，带可调节脚；	1	台
V10	风幕机	L=1600		功率：0.3KW/220V，风速：13m/s，风量：1800m³/h，引进国外先进技术，噪音低，效率高，风量大；	3	台
V11	收糠车	1400*700*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作；板厚为 1.0mm； 2、车架采用方管 25*25*1.2mm 制作； 3、配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹	3	台

V12	全自动洗地机	1200*830*980		(1) 电压:24V 水箱:58L; (2) 污水箱 :60L ; (3) 吸力 :135Mpa ; (4) 刷盘电机:550W (5) 吸水电机 : 350W ; (6) 清洁宽度:530MM (7) 刷盘转速 :185RPM ; (8) 清洁面积 :2350 m ² /H; (9) 吸水宽度 :830MM; (10) 地刷压力 :38Kpa ; (11) 行走速度:6KM/H ; (12) 工作时间 :2.5-3H ; (13) 机器重量 : 145KG; (14) 机身尺寸:1200*830*980mm;	1	台
W 杂物间						
W01	四层平板货架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质; 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作; 3、配可调节重力子弹脚;	3	台
W02	四层存放回架 (栅格)	1500*500*1750		技术参数详见本表序号 R02。	5	台
一楼厨房抽油烟						
烹饪区						
1	集烟管 (烹饪区)	700*700		满足厨房整体通排风系统要求,符合餐饮业油烟排放标准规范: 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作,周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固,加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺,平板加工时管道四侧作加强筋处理。	25	m ²
2	油烟管 (烹饪区)	700*700		满足厨房整体通排风系统要求,符合餐饮业油烟排放标准规范: 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作,周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固,加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺,平板加工时管道四侧作加强筋处理。	150	m ²
3	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求,符合餐饮业油烟排放标准规范: 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作,周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固,加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺,平板加工时管道四侧作加强筋处理。	15	个
4	油烟净化器	28000m ³ /h		(1) 处理风量:28000m ³ /h。 ▲(2) 油烟净化器产品通过电磁兼容检测(电磁骚扰检测合格、静电放电抗扰度测试合格、电快速瞬变脉冲群抗扰度测试合格等)(提供加盖公章的检验报告复印件证	1	台

				<p>明)；</p> <p>▲ (3) 油烟净化器有国家认可的检验 (检测) 机构出具的符合 UL710:2017 及 UL867-2016 标准要求，对净化器的性能、泄漏电流、温度、开关和联锁、耐压、燃烧测试、稳定性、清洗等检测项目合格的检验报告。(提供加盖公章的检验报告复印件证明)；</p> <p>▲ (4) 油烟净化器产品的“餐饮油烟净化器用高压电源”符合《餐饮油烟净化器用高压电源检测方法》JCC/I201011.1-2017 和《餐饮油烟净化器用高压电源》CCAEP1-RG-Q-041-2018 标准，具有过压过流、短路保护、闪络保护、清晰提示、开路保护功能，并符合技术要求。</p> <p>▲ (5) 产品符合执行 CQC51-439182-2018《油烟净化设备环保认证规则》、《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范 (试行)》(HJ/T62-2001) 和《饮食业油烟排放标准》(GB 18483-2001) 的要求。油烟最高允许排放浓度 1.0mg/m³、处理效率 ≥95%。(提供检测报告复印件加盖公章证明)；</p> <p>▲ (6) 油烟净化器产品符合检测标准 GB/T 14295-2019《空气过滤器》“计数效率 (0.3-1.0) μm ≥90%以上、(1.0-3.0) μm ≥95%以上、(3.0-10.0) μm ≥98%以上”。(提供加盖公章的检验报告复印件证明)；</p>		
5	净化器底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺 (防风、防震动)	1	台
6	低噪音多翼式离心风柜	25"11KW/380V		<p>1、环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：27236-3318m³/h，压力：647-610Pa，风速：17.1m/s，转速：720r/min。</p> <p>▲2、需提供由国家认可的第三方检验机构出具的符合 GB/T2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》、GB/T1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》标准的检验报告复印件并加盖公章。</p>	1	台
7	风机底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固	1	台

				工艺（防风、防震动）		
8	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
9	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	2	套
10	风机降压启动电箱			降压启动电箱，有效降低启动电流，保护电机免受启动电流过大烧毁，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
11	不锈钢防火阀（烹饪区）	700*700*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	套
12	风机、静电底做托油盆			规格：与机器配合，材料：用 SUS304 不锈钢板厚 1.0mm 制作，	2	套
13	风管止回阀（烹饪区）	700*700*220		采用 1.2mm 不锈钢板制作。	1	套
14	双瓶组烟罩灭火系统			<p>（1）厨房设备主机规格尺寸：680*740*240mm；不锈钢箱体、机械驱动器、减压器、灭火剂贮存容器及容器阀、电控系统（设备主机应有声光报警、电源、药剂喷射、信号切换、水雾降温、设备启动灯）1 套；</p> <p>（2）厨房专用灭火剂无毒、无色、无污染的液体，灭火效率应在 3~8 秒，24 L；</p> <p>（3）驱动气瓶及总成 4.0mm 无缝钢瓶，驱动气瓶具有压力显示，压力符合国家消防执行标准 GA498-2012，1 套；</p> <p>（4）雾化喷嘴 304 不锈钢材质，内嵌不锈钢过滤网、低压雾化喷嘴，22 个；</p> <p>（5）雾化喷嘴防护胶帽可耐 200℃ 高温，长期使用不存在堵塞喷口的情况，22 个；</p> <p>（6）感温释放机构 304 不锈钢材质，板材要求为 1.5mm，8 套；</p> <p>（7）感温释放支架 304 不锈钢材质，板材要求为 1.5mm，8 个；</p> <p>（8）感温探测器易熔金属片材质为黄铜 Hpb59-1，动作温度值为符合国家消防执行标准 GA498-2012，8 个；</p> <p>（9）末端调节器 材质为黄铜 Hpb59-1，1 套；</p>	1	套



				<p>(10) 手动启动装置 材质为铝合金, 1 套 ;</p> <p>(11) 感温传导管网 304 不锈钢材质, 直径 19mmx1.0mm, 21 米;</p> <p>(12) 药剂喷射管网 304 不锈钢材质, 直径 15mmx1.2mm , 36 米;</p> <p>(13) 滑轮转向装置 铝合金、内带轴承, 调节内部钢索方向, 8 个;</p> <p>(14) 钢丝绳 304 不锈钢材质, 直径 4mm , 40 米 ;</p> <p>(15) 球阀 DN15, 黄铜 Hpb59-1, 工作压力为: 1.0Mpa ; 1 个;</p> <p>(16) 内螺纹三通 304 不锈钢材质, DN15, 壁厚为 1.2mm; 7 个;</p> <p>(17) 外螺纹对丝 304 不锈钢材质, DN15, 壁厚为 1.2mm ; 14 个;</p> <p>(18) 外螺纹三通(卡压式) 304 不锈钢材质, DN15, 壁厚为 1.2mm ; 7 个;</p> <p>(19) 90 度外丝长弯头(卡压式) 304 不锈钢材质, DN15, 壁厚为 1.2mm; 1 个;</p> <p>(20) 等径三通(卡压式) 304 不锈钢材质, DN15, 壁厚为 1.2mm; 15 个;</p> <p>(21) A 型 90 度弯头(卡压式) 304 不锈钢材质, DN15, 壁厚为 1.2mm ; 18 个;</p> <p>(22) 等径直接(卡压式) 304 不锈钢材质, DN15, 壁厚为 1.2mm; 1 个;</p> <p>(23) 外螺纹转换接头(卡压式) 304 不锈钢材质, DN15, 壁厚为 1.2mm; 12 个;</p>		
风味档						
1	集烟管 (风味档)	650*600		<p>满足厨房整体通排风系统要求, 符合餐饮业油烟排放标准规范:</p> <p>采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作, 周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固, 加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺, 平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>	15	m ²
2	油烟管 (风味档)	650*600		<p>满足厨房整体通排风系统要求, 符合餐饮业油烟排放标准规范:</p> <p>采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作, 周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固, 加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺, 平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>	150	m ²
3	油烟管弯头、变通			<p>满足厨房整体通排风系统要求, 符合餐饮业油烟排放标准规范:</p> <p>采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢</p>	15	个

				的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。		
4	油烟净化器	20000m ³ /h		技术参数详见本表“一楼厨房抽油烟——烹饪区”序号 4。	1	台
5	净化器底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
6	低噪音多翼式离心风机	22"5.5KW/380V		1、环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：19620-23464m ³ /h，压力：448-403Pa，风速：15.5m/s，转速：650r/min。	1	台
7	风机底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
8	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
9	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	2	套
10	风机降压启动电箱			降压启动电箱，有效降低启动电流，保护电机免受启动电流过大烧毁，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
11	不锈钢防火阀（风味档）	650*600*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	套
12	风机、静电底做托油盆			规格：与机器配合，材料：用 SUS304 不锈钢板厚 1.0mm 制作，	2	套
13	风管止回阀（风味档）	650*600*220		采用 1.2mm 不锈钢板制作。	1	套
蒸煮间						
1	集烟管（蒸煮区）	700*650		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	23	m ²
2	油烟管（蒸煮区）	700*650		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢	100	m ²

				的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。		
3	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	12	个
4	低噪音多翼式离心风机	25"7.5KW/380V		1、环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：26755-31125m³/h，压力：617-576Pa，风速：15.9m/s，转速：650r/min。	1	台
5	风机底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
6	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
7	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
8	风机降压启动电箱			降压启动电箱，有效降低启动电流，保护电机免受启动电流过大烧毁，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
9	不锈钢防火阀	700*650*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	套
10	风机、静电底做托油盆			规格：与机器配合，材料：用 SUS304 不锈钢板厚 1.0mm 制作，	1	套
11	不锈钢风管止回阀	700*650*220		采用厚度=1.2mm 不锈钢板制作。	1	套
面点间						
1	集烟管（面点间）	400*400		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	8	m²
2	油烟管（面点间）	400*400		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑	80	m²

				光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。		
3	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	12	个
4	低噪音多翼式离心风机	18"4KW/380V		1、环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：9215-14950m³/h，压力：405-350Pa，风速：16.9m/s，转速：770r/min，噪音分贝：52db	1	台
5	风机底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
6	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
7	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	2	套
8	风机降压启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
9	不锈钢防火阀	400*400*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	2	套
10	风机、静电底做托油盆			规格：与机器配合，材料：用 SUS304 不锈钢板厚 1.0mm 制作，	1	套
11	不锈钢风管止回阀	400*400*220		采用 1.2mm 不锈钢板制作。	1	套
洗碗间						
1	油烟管（洗碗间）	400*400		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	50	m²
2	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	8	个

3	低噪音多翼式离心风机柜	18~4KW/380V		1、环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：9215-14950m ³ /h，压力：405-350Pa，风速：16.9m/s，转速：770r/min	1	台
4	风机底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
5	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
6	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
7	风机降压启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
8	不锈钢防火阀	400*400*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	套
9	防雨百叶	400*400		采用优质不锈钢材质制作。	1	套
备餐间						
1	油烟管（备餐间）	500*500		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	80	m ²
2	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	6	个
3	低噪音多翼式离心风机柜	20~4KW/380V		1、环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：14750-18140m ³ /h，压力：475-431Pa，风速：15.3m/s，转速：720r/min。	1	台
4	风机底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
5	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
6	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套


7	风机降压启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
8	不锈钢防火阀	500*500*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	台
9	不锈钢抽风口	600*600		采用优质不锈钢材质制作。	9	个
其它						
1	风管吊码			采用 40*40 不锈钢角钢制作。	70	套
一楼厨房送鲜风						
加工区						
1	鲜风轴流风机			功率：1.5KW/380V；风机类型：轴流式，风量：25000m ³ /h，风压：250Pa，耗水量：20-25 公升/小时，储水量：50 公升。换风次数位 50-60 次/小时。	1	台
2	鲜风机底座及减震			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
3	鲜风机启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
4	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
5	送鲜风管	700*600		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质 8 =1.0mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	230	m ²
6	弯头、变通、三通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质 8 =1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	15	个
7	不锈钢鲜风口	400*400		采用优质不锈钢材质制作。	20	个
8	不锈钢防火阀	700*600*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	台
9	不锈钢风管止回阀	700*600*220		采用 1.2mm 不锈钢板制作。	1	台
烹饪区						







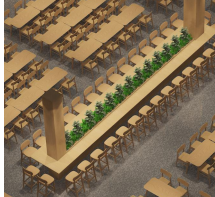
1	鲜风轴流风机			功率：3KW/380V；风机类型：轴流式，风量：45000m ³ /h，风压：410Pa，耗水量：35-45 公升/小时，储水量：80 公升。换风次数位 50-60 次/小时。	1	台
2	鲜风机底座及减震			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
3	鲜风机启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
4	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
5	送鲜风管	1000*800		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质 8 =1.0mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	220	m ²
6	弯头、变通、三通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	18	个
7	不锈钢鲜风口	400*400		采用优质不锈钢材质制作。	20	个
8	不锈钢防火阀	1000*800*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	2	台
9	不锈钢风管止回阀	1000*800*220		采用 1.2mm 不锈钢板制作。	1	台
备餐间						
1	送鲜风机	18"5.5KW/380V		环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：10466-16230m ³ /h，压力：435-386Pa，风速：17.6m/s，转速：860r/min，	1	台
2	鲜风机底座及减震			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
3	鲜风机启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
4	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
5	送鲜风管	600*600		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用	100	m ²

				304 材质 8 =1.0mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。		
6	弯头、变通、三通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	18	个
7	不锈钢鲜风口	400*400		采用优质不锈钢材质制作。	10	个
8	不锈钢防火阀	600*600*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	2	台
9	不锈钢风管止回阀	600*600*220		采用 1.2mm 不锈钢板制作。	1	台
其它						
1	风管吊码			采用 40*40 不锈钢角钢制作。	40	套
A2 预进·备餐间						
A201	洗手星	800*400*400		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢；板厚 1.0mm；星盆斗 420*370*160mm；配感应水龙头、不锈钢去水及隔渣器下水软管 2 套；</p> <p>★(2) 该产品配置的“感应水龙头”属于《节能产品政府采购品目清单》范围中政府强制采购产品类别的“A060806 水嘴”品目，投标人须在投标文件中提供：属于国家强制性节能产品品目清单内的产品获得的由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书。【提供市场监管总局公布的参与实施政府采购节能产品认证机构名录截图及证书复印件（注：1.《节能产品政府采购品目清单》投标人可查询中国政府采购网，网址 http://www.ccgp.gov.cn/jnhb/jnhbqd/）2.“感应水龙头”依据标准：《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》（GB 25501）】</p>	1	台

A20 2	干手器	2. 3KW/220V		<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用抛光阻燃 ABS 面板 2. 干手时间：7-10S 3. 出风方式：单面 4. 吹风类型：冷/热风 5. 额定功率：2000W 6. 风速：约 105M-S 7. 安装方式：挂墙式 8. 噪音：≤62db 9. 尺寸：240*230*240mm 	1	台
A20 3	双层平板工作台	1800*700*800		<ol style="list-style-type: none"> 1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚 	4	台
	暖汤饭车	700*700*800		采用优质 304 材质不锈钢板制作；面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm；电热保温；优质发热管、温控系统配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹；	3	台
A20 5	大单星盆水池	700*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	1	台
A20 6	双层平板工作台带靠背	1800*700*950		<ol style="list-style-type: none"> 1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚； 	1	台
A20 7	四层层架	1500*600*1750		<ol style="list-style-type: none"> 1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； 3、配可调节重力子弹脚； 	2	台
A20 8	五格保温售饭工作柜	1800*700*800		<ol style="list-style-type: none"> 1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、面板厚 1.2mm，余板 0.8mm，配 5 个 1 份 1GN 盘（带盖），配发热管； 3、温控系统台脚采用圆管直径 38*1.2mm，配可调节重力子弹脚； 	6	台
A21 0	四门碗柜	1200*500*1800		<p>(1) 采用 304 材质不锈钢材质制作：厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用厚度=1.2mm 不锈钢板，厚度=1.2mm 不锈钢加厚加强筋；</p> <p>(2) 结构：四开门/采用厚度=1.2mm 不锈钢板/推拉门或掩门可</p>	5	台

				选择，优质静音轨道开门时无噪音，直径 50*1.5mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。		
A21 1	双门留 样柜	1220*690*2120		1、温度范围：+2℃~+10℃； 2、功率：386W； 3、容量：856L； 4、制冷方式：直冷； 5、控温类型：电子温控 6、柜脚类型：万向轮脚； 7、内外箱材料：201 材质不锈钢； 8、门体材料：铝合金玻璃门 9、物架层数：4 层；	1	台
B2 二楼洗碗间						
B20 1	大单星 盆水池	1000*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	2	台
B20 2	勺筷分 拣台	1100*800*800		(1) 面板采用 SUS304 材质厚度=1.2mm 不锈钢板制作；SUS304 直径 50*1.0mm 不锈钢圆管作脚架； (2) 配全钢可调节脚。	1	台
B20 4	洗拖把 池	500*500*600		304 材质厚度=1.5mm 不锈钢磨砂板制作，直径 50*1.2mm 不锈钢管脚通配全钢可调节脚，脚通横档采用 304 材质直径 25*1.2mm 不锈钢圆管加固。	1	台
B20 5	清洁用 具存放 柜	1000*500*1800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、侧板、顶板、层板、柜门板及背板厚 0.8mm； 3、层板采用加强槽加强； 4、可调式节重力子弹脚；	1	台
B20 6	开水器 带底座	590*450*980+620		功率：12KW/380V，容量：80L，供水量：100L/h，不锈钢制造，绝对是开水，杜绝阴阳水，磁化保健，外形新颖，专利技术防干烧，双层盖防蒸汽滴水，采用全包围技术结构及聚氨脂发泡保温，保温效果好，全自动控制。	1	台
B20 7	单孔收 餐工作 台	800*900*950		(1) 面板采用 SUS304 材质厚度=1.2mm 不锈钢板制作；SUS304 直径 50*1.0mm 不锈钢圆管作脚架； (2) 配全钢可调节脚。	1	台

B208	大单星盆水池	1000*900*950		技术参数详见本表序号 E05。	1	台
B209	商用洗碗机	4200mm×862mm×1620mm		技术参数详见本表序号 T04。	1	台
B210	节能环保型烟罩	2*1500*900*500		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用 1.2mm 不锈钢板； 2、烟罩设前封板；滤油网采用 0.6m 不锈钢板；	3	米
B210a	不锈钢隔油网	500*500		采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。	6	个
B211	双层平板工作台	800*900*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	1	台
C2 二楼消毒间						
C201	双门不锈钢门消毒柜	1900*850*1700		功率：9KW/380V，内置 12 个不锈钢拉篮，可放餐盘 900-1200 个，推车式高温消毒柜。配不锈钢餐车，带可视窗，远红外线高温杀菌消毒，温度可高达 150℃，对芽胞杆菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒的杀灭率达到 100%，能有效破坏乙型肝炎病毒（HBsAg）表面的抗原性及有效灭活脊髓灰质炎病毒。	2	台
D2 二楼其它						
D201	灭蝇灯	0.04KW/220V		(1) 电压：AC220V/50Hz (2) 光源功率：2×20W (3) 高压网电压：DC1900V (4) 适用范围：室内 (5) 诱杀面积：60m ² (6) 材料：塑料及铝合金 (7) 整灯尺寸：650×80×375mm(L×W×H) (8) 彩盒尺寸：670x105x398	35	台
D202	紫外线消毒灯	0.04KW/220V		(1) 功率：40W/220V。 (2) 无味、无毒、无烟，清洁卫生，对环境无任何污染，对人和动植物无任何有害元素存在。本产品仅含杀菌灯管。	13	台



D205	挡鼠板	L=1800		材质：采用 SUS304 材质厚度=1.0mm不锈钢板制作。	1	块
D206	收糠车	1400*700*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作；板厚为 1.0mm； 2、车架采用方管 25*25*1.2mm 制作； 3、配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹；	2	台
D207	全自动洗地机	1200*830*980		(1) 电压:24V (2) 水箱:58L (3) 污水箱 :60L (4) 吸力 :135Mpa (5) 刷盘电机:550W (6) 吸水电机 : 350W (7) 清洁宽度:530MM (8) 刷盘转速 :185RPM (9) 清洁面积 :2350 m ² /H (10) 吸水宽度 :830MM (11) 地刷压力 :38Kpa (12) 行走速度:6KM/H (13) 工作时间 :2.5-3H (14) 机器重量 : 145KG (15) 机身尺寸:1200*830*980MM	1	台
D209	餐椅	常规		环保全实木，主材选用优质橡木，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	268	件
	吧椅	常规		环保全实木，主材选用优质橡木，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	86	件
	卡座	4800*450*1100		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	2	件
	卡座	6150*450*1100		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	1	件
	吧台	9850*450*850		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，不锈钢脚架；	2	件

	吧台	500*450*850		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，不锈钢脚架；	2	件
	吧台	7850*400*850		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，不锈钢脚架；	1	件
	吧台	7050*400*850		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，不锈钢脚架；	1	件
	吧台	7900*400*850		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，不锈钢脚架；	3	件
	餐桌	1200*600*750		环保全实木，主材选用优质橡木，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	65	件
D210	洗手槽	3700*600*950		材质：沥水面板采用 304 材质厚度=1.2 mm 不锈钢板面板，38*38*1.0mm 不锈钢圆管作脚架，横通采用 38*25*1.0 mm 不锈钢圆管，带可调节脚；	1	台
D211	风幕机	L=1800		功率：0.3KW/220V，风速：13m/s，风量：1800m³/h，引进国外先进技术，噪音低，效率高，风量大；	1	台
A3 自助餐厅厨房						
A301	18KW 单头汤炉	1000*1100*800+470mm		技术参数详见本表序号 B01。	1	台
A302	炉拼台	300*1100*1250		采用 304 材质厚度=1.2mm 优质磨砂不锈钢板制作面板及后板，台脚支撑采用 304 材质直径 50*1.2mm 不锈钢管，配置可调节高度子弹脚；	2	台
A303	22KW 800 单头大锅灶	1000*1100*800+470mm		1、面板采用 304 不锈钢板，实厚 1.25，侧板 201，实厚 1.0。提供 304 板材的检测报告。 2、尺寸：1000*1100*800+470mm，锅外径 800mm； 3、功率/电压：22KW/380V； 4、显示屏带有中文故障、显示用电量、实时功率、实时电压、触屏	1	台

				火力调节、具有定时、定温、预约、5种自编菜单。 5、双屏双系统火力控制、5档磁控及触屏开关可以交替使用。 ▲6、提供产品的食品接触产品安全认证证书。依据： GB4806.11-2016；GB4806.7-2016、GB4806./9-2016；符合： CQC11-448001-2017 认证规则。		
A304	18KW 双头双尾炒炉	2000*1100*800+470mm		1、面板采用 304 不锈钢板，实厚 1.25，侧板 201，实厚 1.0。提供 304 板材的检测报告。 2、尺寸：1800*1100*800+470mm 3、功率/电压：18KW*2/380V 4、显示屏自带中文故障、显示用电量、实时功率、实时电压、触屏火力调节、具有定时、定温、预约、5种自编菜单。 5、双屏双系统火力控制、5档磁控及触屏开关可以交替使用。 ▲6、提供产品的型式检测报告。依据：GB4706.1-2005 GB4706.52-2008。	1	台
A305	单门 12 盘电蒸饭柜	710*650*1475		(1) 产品结构：内外不锈钢箱体结构，耐用门锁，自动进水，承重脚轮，整体聚氨酯发泡，机制卡槽支架，耐高温硅胶门封，不锈钢底盘支架，自动溢水装置； (2) 具体参数：蒸饭量（kg）：36KG； (3) 可供人数（人）250-300人； (4) 蒸饭时间（分钟）：45分钟； (5) 电压：12KW/380V； (6) 盆数：：12盆；	1	台
A306	单星工作台	1800*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	2	台
A307	双头粉面炉	1500*800*950		(1) 用料标准：面板采用 304 材质材质厚度足厚度=1.2mm 磨砂不锈钢板，侧前、靠背板采用足厚度=1.0mm 磨砂不锈钢板， (2) 电功率：2*12KW， (3) 电压：380V。	1	台
A308	双层平板工作台	1300*800*950		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配	1	台

				可调节重力子弹脚；		
A309	台式扒炉	730*500*230		(1) 功率：4.4KW/220V，扒板尺寸：728*400*10； (2) 不锈钢打造加厚板材，加厚精铁扒板，升温快。有不同温度区域，温度到达设定温度后自动停止加热。	1	台
A310	节能环保型净化烟罩	3000*1000*500		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用 1.2mm 不锈钢板； 2、烟罩设前封板；滤油网采用 0.6m 不锈钢板；	3	米
A310a	不锈钢隔油网	500*500		采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。	6	个
A311	单通工作台连台面三层架	1800*800*800+1000		1、采用优质不锈钢板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	2	台
A312	拼台	600*700*800		采用 304 材质厚度=1.2mm 优质磨砂不锈钢板制作面板及后板，台脚支撑采用 304 材质直径 50*1.2mm 不锈钢管，配置可调节高度子弹脚；	1	台
A313	单通暖碟柜	1800*800*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、台面板厚度为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、移门；内分两层；层板可拆卸； 5、配可调节重力子弹脚配优质发热保温系统一套；	2	台
A314	节能环保型净化烟罩	5000*1300*500		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用 1.2mm 不锈钢板； 2、烟罩设前封板；滤油网采用 0.6m 不锈钢板；	5	米
A314a	不锈钢隔油网	500*500		采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。	8	个
A314b	不锈钢封墙板	L=10000		采用厚度=1.0 mm 不锈钢板制作。	10	米

A315	五格保温售饭工作柜	1800*700*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、面板厚 1.2mm，余板 0.8mm，配 5 个 1 份 1GN 盘（带盖），配发热管； 3、温控系统台脚采用圆管直径 38*1.2mm，配可调节重力子弹脚；	2	台
A316	双层平板工作台	1800*700*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	2	台
A317	双层平板工作台	1500*600*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	1	台
A318	单星洗台	1000*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	2	台
A319	收糠车	1400*700*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作；板厚为 1.0mm； 2、车架采用方管 25*25*1.2mm 制作； 3、配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹；	1	台
B3 三楼精加工厨房						
B301	双星盆台	1300*800*950		技术参数详见本表序号 E05。	2	台
B302	四门高身雪柜	1220*760*2250		1、温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃； 2、功率：474W； 3、容量：398L/398L； 4、制冷方式：直冷； 5、控温类型：电子温控 6、柜脚类型：万向轮脚； 7、内外箱材料：201 材质不锈钢； 8、物架层数：3 层；	2	台
B303	双层平板工作台	1800*800*950		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	1	台

B305	四层层架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； 3、配可调节重力子弹脚。	1	台
C3 三楼其它						
C301	灭蝇灯	0.04KW/220V		(1) 电压 : AC220V/50Hz (2) 光源功率 : 2×20W (3) 高压网电压: DC1900V (4) 适用范围: 室内 (5) 诱杀面积: 60m² (6) 材料: 塑料及铝合金 (7) 整灯尺寸: 650×80×375mm(L×W×H) (8) 彩盒尺寸: 670x105x398	9	台
C302	挡鼠板	L=1200		材质: 采用 SUS304 材质厚度=1.0mm 不锈钢板制作。	1	台
C303	餐椅	常规		环保全实木框架, 主材选用优质橡木, 品牌环保漆喷涂, 保留橡木质感, 符合人体工程学, 高密度海绵填充, 优质西皮饰面	72	件
C304	卡座	6000*450*1100		选用 E1 级实木多层板, 贴橡木木皮, 品牌环保漆喷涂, 保留橡木质感, 符合人体工程学	2	件
	卡座	1400*450*1100		选用 E1 级实木多层板, 贴橡木木皮, 品牌环保漆喷涂, 保留橡木质感, 符合人体工程学	13	件
	餐桌	1000*1000*750		选用 E1 级实木多层板, 贴橡木木皮, 品牌环保漆喷涂, 保留橡木质感, 不锈钢脚架	6	件
	餐桌	1400*600*750		环保全实木, 主材选用优质橡木, 品牌环保漆喷涂, 保留橡木质感, 符合人体工程学	6	件
	餐桌	1200*600*750		环保全实木, 主材选用优质橡木, 品牌环保漆喷涂, 保留橡木质感, 符合人体工程学	16	件

	自动餐台	5000*1600*750		人造大理石台面，实木多层板贴木皮	1	件
二楼厨房抽油烟						
二楼洗碗间						
1	油烟管 (洗碗间)	400*400		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质厚度=1.2mm不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理	35	m ²
2	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质厚度=1.2mm不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理	4	个
3	低噪音多翼式离心风机	18"4KW/380V		1、环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：9215-14950m ³ /h，压力：405-350Pa，风速：16.9m/s，转速：770r/min	1	台
4	风机底座			采用国标10材质、8材质槽钢及40材质角钢，框架式结构，加固工艺(防风、防震)	1	台
5	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
6	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
7	风机降压启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
8	不锈钢防火阀	400*400*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	台
9	防雨百叶	400*400		采用优质不锈钢材质制作。	1	个
二楼备餐间						
1	油烟管 (备餐间)	500*500		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质厚度=1.2mm不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工	70	m ²

				时管道四侧作加强筋处理。		
2	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质厚度=1.2mm不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	6	个
3	低噪音多翼式离心风机柜	20"4KW/380V		1、环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：14750-18140m³/h，压力：475-431Pa，风速：15.3m/s，转速：720r/min。	1	台
4	风机底座			采用国标10材质、8材质槽钢及40材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
5	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
6	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
7	风机降压启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
8	不锈钢防火阀	500*500*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	台
9	不锈钢抽风口	600*600		采用优质不锈钢材质制作。	6	个
其它						
1	风管吊码			拉爆/吊码/丝杆/玻璃胶/拉钉等。	30	套
三楼自助餐厨房						
1	集烟管（自助餐厨房）	700*700		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质厚度=1.2mm不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	23	m²
2	油烟管	700*700		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质厚度=1.2mm不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	60	m²

3	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	10	个
4	油烟净化器	28000m ³ /h		技术参数详见本表“一楼厨房抽油烟——烹饪区”序号 4。	1	台
5	净化器底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
6	低噪音多翼式离心风机	25"11KW/380V		技术参数详见本表“一楼厨房抽油烟——烹饪区”序号 6。	1	台
7	风机底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
8	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
9	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
10	风机降压启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
11	不锈钢防火阀	700*700*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	台
12	风管止回阀（自助餐厨房）	700*700*220		材质：采用 1.2mm 不锈钢板制作。	1	套
其它						
1	风管吊码			拉爆/吊码/丝杆/玻璃胶/拉钉等。	20	套
二楼厨房送鲜风						
备餐间/洗碗间						
1	鲜风轴流风机			功率：1.5KW/380V；风机类型：轴流式，风量：18000m ³ /h，风压：180Pa，耗水量：10*15 公升/小时，储水量：25 公升。换风次数位 50-60 次/小时。	1	台
2	鲜风机底座及			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固	1	台

	减震			工艺（防风、防震动）		
3	鲜风机启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
4	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
5	送鲜风管	600*500		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质 8 =1.0mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	170	m ²
6	弯头、变通、三通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质 8 =1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	10	个
7	不锈钢鲜风口	400*400		采用优质不锈钢材质制作。	20	个
8	不锈钢防火阀	600*500*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	台
9	不锈钢风管止回阀	600*500*220		采用1.2mm不锈钢板制作。	1	台
10	防雨百叶	600*500		采用优质不锈钢材质制作。	1	个
其它						
1	风管吊码			拉爆/吊码/丝杆/玻璃胶/拉钉等。	20	套
三楼厨房						
1	柜式送鲜风机	22"11KW/380V		环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：23740-28615m ³ /h，压力：679-633Pa，风速：20.5m/s，转速：760r/min，	1	台
2	鲜风机底座及减震			采用国标10材质、8材质槽钢及40材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
3	鲜风机启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台

4	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
5	送鲜风管	700*600		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质 8 =1.0mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	105	m ²
6	弯头、变通、三通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质 8 =1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	10	个
7	不锈钢鲜风口	400*400		采用优质不锈钢材质制作。	15	个
8	不锈钢防火阀	700*600*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	台
9	不锈钢风管止回阀	700*600*220		采用1.2mm不锈钢板制作。	1	台
10	防雨百叶	700*600		采用优质不锈钢材质制作。	1	个
其它						
1	风管吊码			拉爆/吊码/丝杆/玻璃胶/拉钉等。	15	套

特别说明：

1. 上表中“尺寸（单位 cm）”一栏中所要求的设备的“长/宽/高”等尺寸数据是根据设备相关的国家标准或行业标准等的基础上，结合本项目所采购设备需安装的现有建筑空间及其装修环境进行拟制。除必须满足的强制性标准或符合法定公差值范围以外，其他尺寸数据允许偏离，但投标人需保证所投产品尺寸在中标后能够符合采购人现有的设计条件和规范，保证设备的使用目标。

2. 上表中参考图片仅作为参考并没有限制性，投标人可以提供产品技术参数及要求满足本项目采购需求的同类产品，须同时符合采购人使用要求及国家的有关质量要求。

★3. 凡属于《中华人民共和国实施强制性产品认证的产品目录》的产品，请投标人在投标文件中承诺在交货时提供该产品的“中国强制性产品认证”（CCC 认证）证书。（以提供承诺函形式响应该条款，承诺函格式见投标文件格式）

四、采购项目的相关要求

（一）货物的一般要求

1. 中标人须负责提供完成本项目所需的一切配套设备、材料和所有相关的附件，并负责运输、安装、调试并接受采购人组织的验收，承诺在规定期限内的保修、维护、技术服务和免费人员培训。

2. 投标人必须在投标文件中提供所投设备的生产厂家提供的详细彩页技术资料，并详细标明货物的材质、实际规格、部件构成及详细技术参数。
3. 投标人提供的货物必须为目前市场上技术较先进、成熟的原装、全新的（包括所有零部件、专用工具等）、符合国家以及该产品的出厂标准和满足招标文件有关技术参数及质量标准的货物；且设备外形（外观）尺寸须符合国家及行业标准的公差标准及相关要求，表面无划伤，无碰撞，各项技术指标完全符合国家监测标准及产品出厂标准，凡列入《中华人民共和国实施强制性产品认证的产品目录》的设备需获得相关认证证书。货物若有国家标准按照国家标准验收，若无国家标准按行业标准验收，为原制造商制造的全新产品，整机无污染，无侵权行为、表面无划损、无任何缺陷隐患，在中国境内可依常规安全合法使用。
4. 中标人提供的设备技术性能要求符合或优于“用户需求书”中所列的有关技术性能指标，应对应招标文件要求逐一作出明确的应答说明；无论中标人所投货物与采购要求出现正、负偏离，中标人都应列出所投货物的具体差异数据，并出具质量保证承诺，如果没有列明具体差异则视为全部响应招标文件的要求。如果中标人提供的货物被有关部门认定为违反国家有关行业安全和质量规定及违法侵权等，由此而引起的一切后果和责任均由中标人负责。
5. 中标人必须确保货物及所有配套件的完整性；对于影响货物正常常运行和维护必不可少的且属于货物配带的部件、配件等，无论在技术规范中指出与否，中标人都应提供并在投标文件中明确列出。
6. 中标人必须依照招标文件的要求和投标文件的承诺，将设备、系统安装并调试至正常运行的最佳状态。
7. 设备正确安装后，能确保在正常使用过程中安全、节能、稳定可靠。
8. 在实际供货时，中标人投标时所提供的货物若已经停产（不列入该厂家当时的产品系统），且未能按原价提供同等质量或更优质的货物，则按违约处理。
9. 在实际供货时，若中标人提供的货物未能达到招标文件的要求和投标文件中的有关承诺，将按有关法规进行处罚，采购人将有权单方面中止合同的执行，并追究因中标人提供的未达到所承诺准确率产品而产生的所有损失和责任。
10. 中标人负责将货物到现场过程中的全部运输，包括装卸车、货物现场的搬运；货物在现场的保管由中标人负责，直至项目安装、验收完毕。
11. 成交人需提供本项目需配套使用的五金另配件，包括但不限于软接、角铁、电焊条、螺丝、固定管码、膨胀螺丝、热缩管、电工胶布、双塑料、固定构件、各规格管接头、生料带、密封胶等。
12. 中标人保证提供的货物不侵犯任何第三方的专利、商标或版权，否则中标人须承担对第三方的专利或版权的侵犯责任并承担因此而发生的所有费用。

（二）交货要求

1. 为了保证货物在长途运输和装卸过程中的安全，货物包装应符合国家或行业标准规定。设备的包装均应有良好的防湿、防锈、防潮、防雨、防腐及防碰撞的措施，并适宜当地的气候条件。凡由于包装不良造成的损失和由此产生的费用均由中标人承担。

2. 中标人应具有仓储配送能力，具备满足本项目配送需求的运输车辆，保证准时、准点将设备妥善送达采购人指定交货地点，并负责设备的运输、搬运及装卸等服务工作及由此产生的一切费用也由中标人负责。

3. 在设备交付采购人之前的运输安全及保管工作由中标人自行负责。

（三）退换货要求

1. 如发现中标人所交付的货物有次品、损坏或其他不符合本项目的招标文件要求或不能满足投标文件有关承诺等情况，采购人有权提出退换货处理或按违约处理。

2. 由中标人负责对需退换货的产品做好相关记录，经中标人、采购人双方签字确认后，方可进行退换货品的工作。

3. 中标人须在确认当天完成所有的退换货工作，退换货工作包括货品的运输、搬运、堆放等，且由此产生的一切费用由中标人承担。

4. 本项目换货后的产品须满足招标文件要求及投标文件承诺，不得低于原货品的标准要求；中标人也可经采购人同意后，选择同档次或优于原货品的同类产品替换原货品。

（四）商品包装环保要求

1. 商品包装层数不得超过 3 层，空隙率不大于 40%；

2. 商品包装尽可能使用单一材质的包装材料，如因功能需求必需使用不同材质，不同材质间应便于分离；

3. 商品包装中铅、汞、镉、六价铬的总含量应不大于 100mg/kg；

4. 商品包装印刷使用的油墨中挥发性有机化合物(VOCs)含量应不大于 5%（以重量计）；

5. 塑料材质商品包装上呈现的印刷颜色不得超过 6 色；

6. 纸质商品包装应使用 75%以上的可再生纤维原料生产；

7. 木质商品包装的原料应来源于可持续性森林。

（五）安装、调试及验收要求

1. 中标人负责此次采购设备及相关配套设施的安装与调试工作，并实行“三包”：包质量、包工期、包安全。由中标人承担项目安装服务及全过程监管，承担项目实施全过程的相关人员和安全等有关责任。所有设备包安装、包调试、包安装所需的线材和耗材。

2. 中标人须保证整个安装工作的质量和技术指标符合技术要求，所有安装要求须严格按照国家相关标准。

3. 中标人应提供安装调试工艺流程、质量控制程序和检验方法，处理关键点、难点的对策及措施，实施前须得到采购人批准方能施行。其内容应对所有货物的安装、调试及现场验收做出详尽安排和说明，并包括参与或派出人员人数、参与时间、责任和工作内容等。

4. 中标人在实施全过程中应服从采购人现场代表的统一管理和监督检查。

5. 安装现场工作和生活条件由中标人自行解决。

6. 货物在安装调试验收合格前的保险由中标人负责，中标人负责其派出的现场服务人员人身意外保险。

7. 本项目验收包括三阶段：一是货物进场验收；二是安装调试后初步验收；三是通过初验后交付采购人试用后的最终验收。通过最终验收后交付采购人使用，进入质保期。根据国家颁布的最新检定规程执行，其称量精度应满足合同相关指标。

8. 采购人组织验收小组按国家有关规定、规范进行验收，必要时邀请相关的专业人员或机构参与验收。因货物质量问题发生争议时，由本地质量技术监督部门鉴定。货物符合质量技术标准的，鉴定费由采购人承担；否则鉴定费由中标人承担。

9. 验收内容由中标人给出具体的验收计划、测试的内容和方法，并得到采购人的认可，方可进行验收测试。

10. 验收标准按照国内、国际最新相关标准实施，要求对全部设备、产品、型号、规格、数量、外型、外观、包装及资料、文件（如装箱单、保修单、随箱介质等）进行验收。双方将依据有关规定，对到货的规格、数量等进行检验。中标人应对其全部产品、零件、配件，并与装箱单对比，如有出入应立即书面记录，由中标人解决，如影响安装则按合同有关条款处理。登记册作为验收文档之一。

11. 所有货物必须提供装箱清单，按装箱清单验收货物；所有货物在开箱检验时必须完好，为原厂商未启封全新包装，无破损，货物外观清洁，标记编号以及字体清晰、明确等，具有出厂合格证，序列号、包装箱号与出厂批号一致，并可追索查阅。所有随设备的附件必须齐全，配置与装箱单相符。

12. 验收测试的过程和结果必须详细记录，测试中如发现货物性能指标或功能上不符合招标文件和合同要求时，将被看作性能不合格，采购人有权按违约处理，且中标人需赔偿因此给采购人带来的损失和一切后果与责任。

13. 中标人必须将所有设备的培训资料及原厂技术资料、设备检验合格报告、测试报告、电子版使用说明书、操作手册、维护手册、合格证明书、装箱单、保修单、有关单证资料、安装、验收报告等技术文件和资料及配备件、随机工具等交付给采购人，使用操作及安全须知等重要资料应附有中文说明。属于国家强制性产品认证目录内的产品，在供货验收时中标人必须提供所有此类产品的 3C 认证证书复印件并加盖制造商公章；若未能提供属于国家强制性产品认证目录内的产品的 3C 认证证书复印件则按中标人违约处理。

14. 布线、安装设备应规范、合理、美观、牢固，所有电源线、信号线都必须穿线槽或线管铺设。设备安装调试后，即进行运行考核。运行正常，并且运行无故障，达到合同性能保证值和技术条件要求，采购人、中标人双方确认签署验收报告并完成交接手续。

15. 中标人在安装调试期间应将其过程中产生的垃圾运走，将现场清理干净，以保证安装调试现场的清洁。

16. 当满足以下条件时，采购人才向中标人签发货物验收报告：

- (1) 中标人已按照合同规定提供了全部产品及完整的技术资料。
- (2) 货物符合招标文件技术规格书的要求，性能满足要求。
- (3) 货物具备产品合格证。

17. 商品包装中重金属（铅、汞、镉、六价铬）总量的检测按照 GB/T 10004-2008《包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合》规定的方法进行。

18. 商品包装印刷使用的油墨中挥发性有机化合物(VOCs) 的检测按照 GB/T 23986-2009《色漆和清漆 挥发性有机化合物(VOC)含量的测定 气相色谱法》规定的方法进行。

(六) 质保期要求

1. 除特别标明之外，所有货物保证在最终验收合格并交付用户使用之日起，提供**1年全免费**售后服务质量保证期，包括现场维修保养服务、系统技术支持及升级服务（含人工和零件维修更换），所有保修服务方式均为中标人或原厂家上门保修，即由中标人或原厂家派人员到用户设备或软件使用现场维修，由此产生的一切费用均由中标人承担。若国家或生产厂家对本项目所涉及设备的质保期规定高于本项目要求的，应按照国家或生产厂家的规定执行。质保期内中标人必须进行质量“三包”。零部件因质量原因损坏，中标人应迅速派员解决，并承担由此发生的费用。
2. 中标人应有稳定售后服务机构（点）或部门，质保期内指派专人负责与采购人联系售后服务事宜，提供每周7×24小时服务专线和长期的免费技术支持。在质保期内，如果需要现场服务的，保证在**1小时内**到达现场，包括电话、传真、电子邮件等各种有效方式进行答疑或技术指导；若口头和书面交流仍无法解决问题，应派参与本项目的专业工程技术人员2小时内赶到现场维修(技术要求另有规定除外)，一般故障，在12小时内排除。重大问题或其它无法迅速解决的问题应在24小时内解决或采取应急措施解决，提出明确解决方案并做出书面解释，不得影响采购人正常工作。在24小时内无法完全修复的，提供同档次设备代用，否则中标人应赔偿采购人的相应损失。如果需要更换设备配件的则必须免费提供，要求更换的配件跟被更换的品牌、类型相一致或者是同类同档次的替代品，且更换前应征得采购人同意。
3. 质量保证期内非采购方的人为原因而出现产品质量及安装问题，由中标人负责包修、包换或包退，不能在规定时间内修复，由中标人负责包退或1个月内包换服务，并承担因此而产生的一切费用。
4. 在保修期内，如出现中标人维保服务不到位而导致出现安全责任事故及财物损失的，由中标人承担一切损失与后果。
5. 保质期内中标人须对设备进行定期维护和保养，并免费提供设备维修所需的配件及服务；保质期结束后，可收取适当的维保费，如需更换零配件，中标人只收取零配件费。中标人需在投标文件中注明保质期后的维修费用。
6. 在质保期内对产品的维修应尽可能在采购人设备现场进行，如确实不具备有关条件，由中标人提供合适场地进行维修，由此所产生的所有费用由中标人自行承担。
7. 中标人应保证提供优质的售后服务及备件。中标人须做好易损部件储备，提出服务承诺及措施。
8. 质保期外，采购人可根据需要重新与中标人签订产品维护协议，确保所投货物的正常运转，无正当理由，中标人不得拒绝，提供终身维修服务。
9. 仪器设备如需特殊工作条件（如：水、电源、磁场强度、特殊温度、湿度、振动强度等），应在相关文件中加以说明。

(七) 技术服务及培训要求

1. 中标人至少指派不少 2 名专业技术人员为采购人提供免费的技术服务及培训服务。专业技术人员需有扎实的专业技术能力、熟悉设备性能及有良好的服务态度及沟通能力，主要负责指导所供设备的现场安装，全面负责设备系统的检查、受电、调试直至投入运行及提供技术培训等服务。
2. 中标人对采购人提供免费技术培训和操作指导, 具体的培训时间、地点、人数届时由双方商定。中标人需保证采购人的培训人员能熟悉整个设备的操作、维护及检修等技能。
3. 中标人需有稳定、专业的服务团队，须指派 1 名项目负责人全程跟踪管理本项目，与采购人保持良好的沟通。项目负责人应有丰富的类似项目经验、扎实的专业技术能力熟悉设备性能及有良好的服务态度及沟通能力。
4. 原则上项目负责人不得随意更换（除离职、生病等不可抗力外），如确需更换应提前 3 个工作日书面通知采购人，征得采购人同意后方可更换，而且更换后的人员水平不得低于原人员。

（八）实施要求：合同签订生效后 20 日内完成项目供货、施工、安装调试服务及验收交付采购人使用。

（九）实施地点：广东省教育研究院黄浦实验学校实验楼指定地方，运送所产生的所有费用由中标人承担。

（十）报价要求：报价应包含货物及所需附件的购置费、包装费、运输费、安装调试费、人工费、保险费、各种税费、验收费、售后服务费及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成合同规定责任和义务、达到合同目的的一切费用。还应包括所有应支付的对专利权和版权、设计或其他知识产权而需要向其他方支付的版税。如果中标人签署合同后，在供货、安装、调试、培训等工作中出现货物的任何遗漏，均由中标人无条件免费提供，采购人将不再支付任何费用。

（十一）付款方式：

由采购人按下列程序付款：

1. 合同签订之日起 10 个工作日内，采购人向中标人支付合同总额的 30%为预付款。
2. 设备交货并通过验收后 10 个工作日内，采购人向中标人支付至合同总额的 95%。
3. 余款（合同总额的 5%）作为质量保证金，在验收合格期满一年后 10 个工作日内一次性支付。
4. 中标人同时凭以下有效文件由采购人申请支付款：

- ①合同；
- ②中标人开具的货物类发票；
- ③采购人依法组织验收的验收报告（加盖采购人公章）；
- ④中标通知书。

因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。中标人不能因此主张采购人违反合同约定，不能因此主张解除合同。

第三部分 投标人须知

《投标人须知前附表》

说明：本前附表的条款序号是与“第三部分 投标人须知”中的条款对应的补充、修改和完善。

内容	说明
第三章 投标文件	
第一节：（供应商应当提供的）资格证明文件	
<p>1. 提供在中华人民共和国境内注册的营业执照（或事业单位法人证书，或社会团体法人登记证书，或执业许可证）（如非“多证合一”证照，同时提供组织机构代码证复印件和税务登记证复印件）；如投标人为自然人的需提供自然人身份证；【提供相关证书或证件的复印件；投标供应商如果有名称变更的，应同时提供由行政主管部门出具的变更证明文件的复印件。若以不具有独立承担民事责任能力的分支机构投标，同时提供须取得具有法人资格的总公司的授权书原件，并提供总公司营业执照复印件。】</p> <p>2. 提供 2020 年度财务状况报告复印件或 2021 年任意 1 个月的财务状况报告复印件；或银行出具的资信证明材料复印件。若已对接“粤省事”“粤商通”“粤信签”等系统的，可提供书面承诺声明函（格式自拟）</p> <p>3. 提供 2021 年任意 1 个月的依法缴纳税收的证明（纳税凭证）复印件，如依法免税的，应提供相应文件证明其依法免税。若已对接“粤省事”“粤商通”“粤信签”等系统的，可提供书面承诺声明函（格式自拟）</p> <p>4. 提供 2021 年任意 1 个月的依法缴纳社会保险的证明（缴费凭证）复印件，如依法不需要缴纳社会保障资金的，应提供相应文件证明其依法不需要缴纳社会保障资金；若已对接“粤省事”“粤商通”“粤信签”等系统的，可提供书面承诺声明函（格式自拟）若已对接“粤省事”“粤商通”“粤信签”等系统的，可提供书面承诺声明函（格式自拟）</p> <p>5. 提供履行合同所必需的设备和专业技术能力。</p> <p>6. 有效的投标人资格声明函。</p>	
第二节： 投标文件的数量、密封	
投标文件数量	投标文件一式 6 份，其中正本 1 份，副本 5 份，电子文件 1 份。
建议密封方式	为方便开封唱标， 建议将【投标文件正本】、【投标文件副本】、【电子文件】 分别单独进行密封包装。

其他说明事项：

1. 关于备选方案：投标人只允许以一个投标方案参与投标，否则将视为无效投标。
2. 关于分包或转包：投标人在中标后不得以任何形式对项目内容进行分包或转包。
3. 其他附加条件：若投标文件中出现采购人不能接受的附加条件的，视为无效投标。

第一章 总体说明

一、适用范围：本招标文件适用于本投标邀请函中所述的政府采购项目。

二、资金性质：财政性资金。

三、采购人：是指广东省教育研究院黄埔实验学校。

四、采购代理机构：是指广东正采招标采购有限公司，根据委托事项依法办理政府采购活动，并对招标文件拥有最终的解释权。

五、供应商：是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

六、投标人：是指响应招标、参加投标竞争的中华人民共和国境内的法人、其他组织或自然人。

七、中标人：是指经法定程序确定并授予合同的投标人。

第二章 招标文件

一、招标文件的编制依据

本政府采购项目及相关当事人的招标投标活动均适用《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》、《中华人民共和国财政部令第 87 号—政府采购货物和服务招标投标管理办法》、《广东省实施〈中华人民共和国政府采购法〉办法》、《广州市财政局关于印发广州市政府采购文件编制指导意见的通知》（穗财规字[2019]2 号）及其他与本政府采购项目有关的法律、法规、规章和规范性文件等。

二、招标文件的构成

（一）投标邀请函；

（二）采购项目内容；

（三）投标人须知；

（四）合同条款格式；

（五）投标文件格式；

（六）（如有）在招标过程中由采购人或采购代理机构发出的澄清或修改等补充文件等。

三、招标文件的澄清或修改

（一）采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改，但不得改变采购标的和资格条件。澄清或者修改应当在原公告发布媒体上发布澄清公告。澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

（二）澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构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，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

(三) 采购人或采购代理机构可视项目情况适当延迟投标截止时间和开标时间，并至少在原投标截止时间 3 日前，将延迟决定以书面形式通知本招标文件的所有收受人。

(四) 采购人或者采购代理机构将澄清或者修改文件以书面形式通知已办理获取并成功购买招标文件的供应商，收到通知的供应商应按要求同时以书面形式（传真或电子邮件）予以回复确认。如在 24 小时之内无书面确认则视为同意修改内容，并有责任履行相应的义务。

(五) 招标文件的澄清或者修改文件为招标文件的组成部分，并对投标人具有约束力。

四、其他

(一) 提醒事项

- 1、招标文件中的标题或题名仅起引导作用，而不应视为对招标文件内容的理解和解释。
- 2、投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标没有对招标文件在各方面都做出实质性响应是投标人的风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标或被确定为投标无效。

(二) 采购代理服务费及其他有关费用

1、采购代理服务费由中标人支付，并按以下方式计取及交纳：

(1) 在领取中标通知书时按采购代理机构发出的《交纳采购代理服务费通知书》要求完成交纳。

(2) 应当一次性以电汇、支票或现金等形式以人民币为计量单位进行支付。

(3) 采购代理服务费无需在本项目的投标报价明细（分析）表中进行单列。

(4) 文件依据：按照《国家发展改革委关于进一步放开建设项目专业服务价格的通知》（发改价格[2015] 299 号）；参照中华人民共和国国家发展计划委员会颁发的计价格 [2002] 1980 号、国家发改委 [2003] 857 号及发改价格 [2011] 534 号文。

(5) 本项目采购代理服务费采用差额定率累计方式进行收取。

(6) 关于“差额定率累进”计算方式：

中标金额	费率	货物类
100 万元以下		1.5%
100~500 万元		1.1%
500~1000 万元		0.8%
1000~5000 万元		0.5%
5000 万元~1 亿元		0.25%

例如：某货物招标代理业务，中标金额为 400 万元，计算采购代理服务费收费额公式如下：

$100 \text{ 万元} \times 1.5\% = 1.5 \text{ 万元}$ ； $(400 - 100) \text{ 万元} \times 1.1\% = 3.3 \text{ 万元}$ ；合计收费 = $1.5 + 3.3 = 4.8 \text{ 万元}$

2、其他费用：投标人应承担其编写、提交投标文件以及参加本次投标活动的全部费用，不论投标的结果如何，采购人和采购代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

（三）保密事项：由采购人向投标人提供的采购项目内容等所有资料，投标人获得后，应对其保密。除非采购人同意，投标人不得向第三方透露或将其用于本次投标以外的任何用途。开标后，应采购人要求，投标人须归还采购人认为需保密的文件和资料，并销毁所有需保密的备份文件和资料。

（四）本政府采购项目相关的招标公告、澄清/更正公告、结果公告等全部公告，均由采购代理机构在以下公告媒体中依法进行发布：

1、法定媒体：①中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn>）；②广东省政府采购网（<http://www.gdgp.gov.cn>）；③广州市政府采购平台（<http://gzg2b.gzfinance.gov.cn>）。

2、补充媒体：广东正采招标采购有限公司网站（www.gd-zc.net）；。

（五）其他事项：详见《投标人须知前附表》。

第三章 投标文件

第一节 投标文件的编制

一、编制的总体要求

（一）投标人提交的投标文件以及投标人与采购代理机构和采购人就有关投标的所有往来函电均应使用中文。投标人提供的支持文件和印刷的文献可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在评审时以中文翻译本为准。

（二）除非招标文件的技术规格中另有规定，投标人在投标文件中及其与采购人和采购代理机构的所有往来文件中的计量单位均采用中华人民共和国法定计量单位。

（三）投标货币：本项目所有的投标报价均采用人民币报价。

（四）投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。

（五）投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人或者采购代理机构或者政府采购监督管理部门对其中任何资料进行核实的要求。

（六）如果因为投标人的投标文件只填写和提供了本招标文件要求的部分内容和附件，或没有提供招标文件中所要求的资料及数据，由此造成的后果和责任由投标人承担。

二、投标文件的构成

（一）投标文件的构成应符合法律法规及本招标文件的要求，应当包括：**资格证明文件、符合性证明文件、技术响应文件、商务响应文件、投标报价响应文件**等，编排顺序及须提供的相关资料可参见《第五部分 投标文件格式》。

1、资格证明文件：对本招标文件资格部分所要求的响应证明文件。

2、符合性证明文件：对本招标文件符合性部分所要求的响应证明文件。

3、技术响应文件：对本招标文件技术部分所要求的响应证明文件。

4、商务响应文件：对本招标文件商务部分所要求的响应证明文件。

5、投标报价响应文件：对本招标文件《第二部分 采购项目内容》要求的全部内容进行报价，并按《第五部分 投标文件格式》规定的《开标一览表》及《投标报价明细（分析）表》的要求分别报出投标总报价和明细报价。

三、投标有效期

- （一）投标有效期：本项目投标有效期为 90 天。
- （二）投标有效期少于招标文件中载明的投标有效期的，将被视为非实质性响应，并评定其投标无效。
- （三）投标有效期从提交投标文件的截止之日起算，投标人在投标有效期内撤销其投标文件的，采购人或者采购代理机构可以要求其赔偿损失并承担相关法律责任。
- （四）特殊情况下，在原投标有效期截止之前，采购代理机构可要求投标人延长投标有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。投标人可拒绝采购代理机构的这种要求，但其投标在原投标有效期期满后将不再有效。

第二节 投标文件的签署和盖章

- 一、投标人应按《投标人须知前附表》中规定的数量提交投标文件正本和副本，且应在封面清楚地标明“正本”或“副本”的字样。
- 二、当投标文件正本和其副本不一致时，以投标文件正本为准。
- 三、投标文件原则上采用 A4 纸制作。
- 四、投标人应按《投标人须知前附表》的规定，同时提交无病毒且不加密的电子投标文件（如通过 U 盘、光盘等电子介质）。电子投标文件与纸质投标文件具有同等的法律效力。除非《投标人须知前附表》中另有规定，电子投标文件与纸质投标文件不一致时，以纸质投标文件为准。
- 五、投标文件正本和副本须用不褪色墨水书写或打印，投标文件副本应为正本的复印件。
- 六、招标文件中已明示投标文件需盖章或签署的，均须加盖投标人公章或投标人法定代表人（或其正式授权的代表）签署姓名（印章）。
- 七、投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，均须同时加盖投标人公章或投标人法定代表人（或其正式授权的代表）签署姓名（印章）以作确认。

第三节 投标文件的密封和标记

- 一、投标文件正本与副本可以单独密封，也可以将所有投标文件统一密封，密封袋的封口处应粘贴处理。
- 二、不足以造成投标文件可以从外包装内散出而导致投标文件泄密的，不认定为投标文件未密封。
- 三、信封或外包装上的标记可按《第五部分 投标文件格式》的要求进行标记。
- 四、如果未按本须知前款要求加写标记和密封，采购代理机构对误投或提前启封概不负责。

第四节 投标文件的递交

- 一、投标人应当按照招标文件要求提交投标文件的截止时间前，将投标文件密封送达投标地址。
- 二、逾期送达或者未按照招标文件要求密封的投标文件，采购人、采购代理机构应当拒收。
- 三、投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购代理机构。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章、密封后，并作为投标文件的组成部分。在

投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件做任何修改和补充。

四、投标人所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否都不退还。

第四章 开标、评标、定标

第一节 开标

一、开标应当在招标文件确定的提交投标文件截止时间的同一时间进行。开标地点应当为招标文件中预先确定的地点。采购代理机构在招标文件《第一部分 投标邀请函》中规定的日期、时间和地点（会议室）组织举行开标会议。参加开标会议的投标人代表应准时参加开标会议并以签名报到方式以证明其出席，投标人未参加开标会议的，视同认可开标结果。

二、开标时，应当由投标人或者其推选的代表检查投标文件的密封情况，经确认无误后，由采购人或者采购代理机构工作人员当众拆封【投标文件正本】，宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容。

三、开标过程应当由采购人或者采购代理机构负责记录，由参加开标的各投标人代表和相关工作人员签字确认后随采购文件一并存档。

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

五、投标人不足 3 家的，不得开标。采购代理机构将原封退还已递交的投标文件。

六、采购人或者采购代理机构应当对开标、评标现场活动进行全程录音录像。录音录像应当清晰可辨，音像资料作为采购文件一并存档。

第二节 评标

一、关于评标委员会

（一）评标委员会的组成：本项目评标委员会由 5 名成员组成，其中由 1 名采购人代表和 4 名评审专家组成。评审专家均依法从广东省财政厅组织建设的“广东省政府采购评审专家库”中通过“广东省政府采购评审专家随机抽取系统”抽取。

（二）对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会将通过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的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

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

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

（五）评标时，评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

（六）评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。

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

（八）评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人或者采购代理机构沟通并作书面记录。采购人或者采购代理机构确认后，应当修改招标文件，重新组织采购活动。

（九）评标委员会的职责、回避情形及禁止行为：

1、评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

- （1）审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；
- （2）要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；
- （3）对投标文件进行比较和评价；
- （4）确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人；
- （5）向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

2、评标委员会成员名单在评标结果公告前应当保密。评审专家有下列情形之一的，受到邀请应主动提出回避，采购当事人也可以要求该评审专家回避：

- （1）参加采购活动前 3 年内与供应商存在劳动关系；
- （2）参加采购活动前 3 年内是供应商的控股股东或者实际控制人；
- （3）与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- （4）与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

3、评标委员会及其成员不得有下列行为：

- （1）自确定参与评标至评标结束前私自接触投标人；
- （2）除“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”情形以外，接受投标人提出的与投标文件不一致的澄清或者说明；
- （3）违反评标纪律发表倾向性意见或者征询采购人的倾向性意见；
- （4）对需要专业判断的主观评审因素协商评分；
- （5）在评标过程中擅离职守，影响评标程序正常进行的；
- （6）记录、复制或者带走任何评标资料；
- （7）其他不遵守评标纪律的行为。

评标委员会成员有前款第一至五项行为之一的，其评审意见无效，并不得获取评审劳务报酬和报销异地评审差旅费。

二、评标方法、步骤及标准

（一）评标方法：本项目采用综合评分法。

(二) 评标步骤：按照以下“（三）评标标准”的规定及顺序进行评审：首先对各投标人的资格进行审查；其次对通过资格审查的投标人进行符合性审核；然后才对所有通过符合性审查的投标人进行详细的技术、商务及价格的评审。最后，根据各投标人的技术得分、商务得分及价格得分进行相加计算综合得分。其中技术部分、商务部分及价格部分的分值和权重分配原则如下：

评分项目	技术部分	商务部分	价格部分
权重 (%)	60.00%	10.00%	30.00%
分值 (分)	60.00 分	10.00 分	30.00 分

(三) 评标标准

1、资格审查

(1) 采购人或者采购代理机构根据《附表一：资格审查表》规定的内容逐一对各投标人的投标文件进行资格审查，只有完全满足的才能通过资格审查。

(2) 采购代理机构将在受理投标人的投标文件后，通过“信用中国”网（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询各投标人的信用记录信息，对列入失信被执行人、税收、政府采购、环境保护、知识产权等领域严重失信行为的主体，依法拒绝其参与政府采购活动。（若分公司投标，供应商为非独立法人，除了对供应商进行信息查询外，同时对总公司的信息进行查询）如查询结果未显示存在失信记录，视为评审时未发现不良信用记录。查询信用信息记录将与其他评审资料共同保存。

(3) 采购人代表或采购代理机构人员应当在评标现场及时将初步被认定为资格审查不通过的情况告知投标当事人，以让其核证或澄清事实。未通过资格审查的投标人将不进入符合性审查。

(4) 若通过本项目资格审查的合格投标人不足 3 家时，本项目将不再进行下一步的符合性审查，本项目作废标处理。

2、符合性审查

(1) 评标委员会根据《附表二：符合性审查表》规定的内容逐一对通过资格审查的投标人的投标文件进行符合性审查，只有完全满足的才能通过符合性审查。

(2) 若评标委员会对“是否实质性响应招标要求或存在无效投标情形”发生争议时，评标委员会将以记名方式表决，以“少数服从多数”为原则，对表决结果超过半数以上的投标人将视为其通过符合性审查并进入详细评审；否则，将认定其为未通过符合性审查并无资格进入详细评审。

(3) 评标委员会组长或采购人代表应当在评标现场及时将初步被认定为符合性审查未通过的集体意见及情况告知投标当事人，以让其核证或澄清事实。

(4) 提供相同品牌产品（指凡列入核心产品范围的产品）且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算。

(5) 若通过符合性审查的合格投标人不足 3 家时，本项目将不再进入详细评审程序，本项目作废标处理。

3、技术评审

- (1) 评标委员会各成员均按照《附表三：技术评分表》对投标人的投标文件进行详细的技术评分。
- (2) 将每一位评标委员会成员的评分相加汇总，然后再进行算术平均，则为该投标人的技术得分。
- (3) 各投标人的技术得分按照“四舍五入”的原则，并保留小数点后两位进行计算。

4、商务评审

- (1) 评标委员会各成员均按照《附表四：商务评分表》对投标人的投标文件进行详细的商务评分。
- (2) 将每一位评标委员会成员的评分相加汇总，然后再进行算术平均，则为该投标人的商务得分。
- (3) 各投标人的商务得分按照“四舍五入”的原则，并保留小数点后两位进行计算。

5、价格评审

评标委员会按照以下评审办法及规则对投标人的投标报价进行价格评审，并按照《附表五：价格评审内容及计算方法》进行价格得分计算：

(1) 投标报价的修正：投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，将按照下列规定修正，若同时出现两种以上不一致的，则按照下列规定的顺序进行修正。评标委员会以书面形式将修正后的报价要求投标人进行书面确认，经投标人确认后产生约束力，若投标人不确认的，其投标无效。

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

(2) 是否对项目进行整体投标报价：

- ①投标报价中对凡列入核心产品出现缺漏项的，均将视为未实质性响应招标文件要求，作无效投标处理。
- ②除上述情形外，其他情形一律视为投标人已作出实质性响应，其投标报价已包括该部分费用，且中标后不作任何调整。反之，投标报价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减。
- ③选择性报价：投标人必须对项目内所有内容进行投标，只对项目内部分项目内容进行报价的将被视为无效投标。
- ④附加条件报价：若投标文件中出现采购人不能接受的附加条件的，视为无效投标。

(3) 投标报价的合理性：评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

(4) 投标报价的价格分计算方法：

- ①本项目价格分采用低价优先法计算。评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。
- ②满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。
- ③其他投标报价的价格分则按该公式计算：“ $\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) \times \text{价格权重分值}$ ”。
- ④因落实政府采购政策（详见本须知“**第四节 落实政府采购政策**”）进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。
- ⑤价格得分按照“四舍五入”的原则计算，并保留小数点后两位计算。

6、综合得分的统计

- (1) 各投标人综合得分计算公式为：综合得分=技术得分+商务得分+价格得分。
- (2) 综合得分的计算按照“四舍五入”的原则计算，并保留小数点后两位计算。

三、推荐中标候选人

1、评标结果由评标委员会按评审后的综合得分由高到低的顺序排名：

- (1) 综合得分相同的，则按投标报价（指经“5、价格评审”后，下同。）由低到高顺序进行排名。
- (2) 综合得分且投标报价相同的并列排名。

2、评标委员会向采购人推荐二名中标候选人：综合得分最高的为第一中标候选人，次高的为第二中标候选人。

3、若在推荐中标候选人时发生以下特殊情形的，则按以下方式进行：

(1) 当出现两家或以上投标人并列排名为第一名时，则并列排名中的所有投标人均为第一中标候选人，同时评标委员会将不再推荐第二中标候选人名单。

(2) 提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算。评审后综合得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审后综合得分相同的，则由投标报价最低的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审后综合得分及投标报价均相同的，则由采购人代表或经其委托评审委员会组长在评审现场采用随机抽签方式进行确定，被抽中的投标人获得中标推荐资格。其他同品牌的投标人均不再享有推荐中标资格的权利。

若本项目为非单一产品采购项目，采购人将根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，并在招标文件中载明（即凡带“◆”号的）。多家投标人提供凡列入核心产品范围的产品出现有相同品牌的情形时，按前款规定处理。

(3) 根据《广州市财政局关于印发广州市政府采购文件编制指导意见的通知》（穗财规字[2019]2号）的规定，第二中标候选人报价高于第一中标候选人报价 20%以上的，只推荐 1 名中标候选人。第一中标候选人无正当理由不得随意放弃中标资格。中标候选人放弃中标资格的，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。

第三节 定标

一、采购代理机构在评标结束后 2 个日内将评标报告送采购人，采购人在收到评标报告之日起 5 个工作日内，在评标报告确定的中标候选人中按顺序确定中标人。若评标委员会推荐的第一中标候选人出现并列排名的，则由采购人自主从并列的第一中标候选人名单中确定第一中标人及第二中标人。

二、采购人或者采购代理机构应当自中标供应商确定之日起 2 个工作日内，发出中标通知书，并在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告中标结果，招标文件随中标结果同时公告。

三、《中标通知书》发出后，采购人不得违法改变中标结果，中标人无正当理由不得放弃中标。

第四节 落实政府采购政策

【为落实政府采购政策，采购标的需满足的要求，以及投标人须提供的证明材料】

一、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）

（一）本办法所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

（二）在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受本办法规定的中小企业扶持政策：

1. 在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；
2. 在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；
3. 在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。
4. 在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本办法规定的中小企业扶持政策。
5. 以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

（三）中小企业划分标准以《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部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）规定的划分标准为准。

（四）对小型和微型企业产品的价格给予 6.00% 的扣除，用扣除后的价格参与评审。

（五）参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》否则不得享受相关中小企业扶持政策。任何单位和个人不得要求供应商提供《中小企业声明函》之外的中小企业身份证明文件。（格式见第五部分中第四章投标报价规定的中小企业声明函格式）。

（六）优惠折扣计算公式：评审价=核实价-小微企业产品核实价×6.00%。

二、落实《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》财库〔2014〕68号

（一）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。

（二）监狱企业投标时，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。

（三）在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。若监狱企业同时属于小型、微型企业的，评审中价格扣除不再重复享受促进中小企业发展的政府采购政策。

（四）优惠折扣计算公式：评审价=核实价-监狱企业产品核实价×6.00%。

三、《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）

（一）残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

- 1、安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于

10人（含10人）；

2、依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

3、为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

4、通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

5、提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

（二）前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1至8级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或者服务协议的雇员人数。

（三）符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》（见响应文件格式），并对声明的真实性负责。中标、成交供应商为残疾人福利性单位的，采购代理机构将随中标、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。供应商提供的《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。

（四）在政府采购活动中，残疾人福利性单位企业视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，评审中价格扣除不再重复享受促进中小企业发展的政府采购政策。

（五）优惠折扣计算公式：评审价=核实价-残疾人福利性单位产品核实价×6.00%。

四、《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品 环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）

（一）强制采购制度：按照国家统一确定和发布的强制采购品目清单，本项目中拟采购产品属于强制采购产品类别的，投标人所投产品必须具备节能产品认证证书或环境标志产品认证证书，且作为为实质性响应条件，若未能实质性响应的，将认定其投标无效。

（二）优先采购评审制度：按照国家统一确定和发布的优先采购品目清单，本项目中拟采购产品属于优先采购产品类别的，投标人所投产品能够获得经国家确定的认证机构出具的有效期内的节能产品认证证书或环境标志产品认证证书的，将按照节能产品或环境标志产品在采购项目中的重要性、所占比重因素确定。根据《广东省财政厅 广东省发展和改革委员会 广东省生态环境厅 广东省市场监督管理局 文件》（粤财采购〔2019〕1号）规定，本项目按价格折扣评审优惠办法（详见《价格评审表》；计算公式：评审价=核实价-节能产品或环境标志产品核实价×5.00%）进行。

（三）国家统一确定和发布的强制采购、优先采购品目清单以“中国政府采购网”发布关于节能环保清单的最新通知、文件和平台发布的信息为准。并依照《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知（财库〔2019〕18号）》、《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知（财库〔2019〕19号）》、《市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告（2019年第16号）》等有关规定执行。

第五章 合同签订、履约和验收

一、签订

- 1、采购人和中标供应商之间的权利和义务，应当按照平等、自愿的原则以合同方式约定。本政府采购项目合同的签订、履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典》。采购人与中标人应当根据合同的约定依法履行合同义务。
- 2、政府采购合同应当包括采购人与中标人的名称和住所、标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方式等内容。
- 3、根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）第三十五条的规定，中标人依法采取分包方式履行合同的，中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。
- 4、采购人与中标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和中标人投标文件作实质性修改。采购人不得向中标人提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。
- 5、采购人应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。
- 6、采购合同自签订之日起七个工作日内，采购人应当将采购合同副本报同级政府采购监督管理部门备案和有关部门备案。
- 7、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。

二、履行

- 1、政府采购合同订立后，合同的双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益或其他依法需要变更情形的，双方当事人应当变更、终止或者终止合同。
- 2、采购人依法变更政府采购合同的，应将有关合同变更的内容以书面形式报政府采购监督管理部门备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，采购人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报政府采购监督管理部门备案。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。
- 3、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，可以与供应商签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。签订的补充合同必须按规定备案。
- 4、采购人应当按照政府采购合同规定，及时向中标人支付采购资金。政府采购资金支付程序，按照国家有关财政资金支付管理的规定执行。

5、采购人应当加强对中标人的履约管理，并按照采购合同约定，对于中标人违反采购合同约定的行为，采购人应当及时处理，依法追究其违约责任。

三、验收

- 1、采购人应当及时对采购项目进行验收。采购人可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。
- 2、采购人、采购代理机构应当建立真实完整的招标采购档案，妥善保存每项采购活动的采购文件。
- 3、根据广州市财政局印发的《广州市财政局关于明确政府采购中质量保证有关问题的通知》（于 2019 年 12 月 31 日）：采购人应当按照合同约定积极约束供应商行为，全面完整、客观真实、公开透明的原则进行验收。对于供应商违反合同约定的权利义务给采购人造成损失的，采购人应按采购文件和采购合同约定积极向供应商主张赔偿责任，供应商的失信行为应按相关规定纳入诚信记录。

第六章 废标及其他无效投标情形

一、在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标。

- （一）符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；
- （二）出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- （三）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- （四）因重大变故，采购任务取消的。

二、有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

- （一）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- （二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- （三）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- （四）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- （五）不同投标人的投标文件相互混装；

三、投标人存在下列情况之一的，投标无效：

- （一）投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- （二）不具备招标文件中规定的资格要求的；
- （三）报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- （四）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- （五）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

第七章 询问、质疑和投诉

一、询问

- 1、供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或者采购代理机构提出询问，询问可以采取书面形式，也可以采取口头方式。
- 2、如采用书面形式提出询问，供应商为自然人的，询问函应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人或授权代表签字或者盖章，并加盖供应商公章。
- 3、供应商若委托代理人进行提出询问的，询问函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并提交由供应商签署的授权委托书及代理人身份证复印件，并加盖供应商公章。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
- 4、采购人或者采购代理机构在三个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复。

二、质疑

- 1、供应商认为采购文件、采购过程和中标、成交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七个工作日内，以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑。
 - (1) 对采购文件提出质疑的，应当在获取采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日起 7 个工作日内提出。
 - (2) 对采购过程提出质疑的，应当在各采购程序环节结束之日起 7 个工作日内提出。
 - (3) 对中标/成交结果提出质疑的，应当在中标/成交结果公告期限届满之日起 7 个工作日内提出。
- 2、提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。
- 3、供应商应知其权益受到损害之日，是指：
 - (1) 对可以质疑的采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日；
 - (2) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；
 - (3) 对中标或者成交结果提出质疑的，为中标或者成交结果公告期限届满之日。
- 4、供应商应当向采购人或者采购代理机构一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。
- 5、供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：
 - (1) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
 - (2) 质疑项目的名称、编号；
 - (3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
 - (4) 事实依据；
 - (5) 必要的法律依据；
 - (6) 提出质疑的日期。
- 6、供应商为自然人的，质疑函应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人或授权代表签字或者盖章，并加盖供应商公章。
- 7、供应商若委托代理人进行提出质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并提交由供应商签署的授权委托书及代理人身份证复印件，并加盖供应商公章。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
- 8、以联合体形式参加政府采购活动的，其质疑应当由组成联合体的所有供应商共同提出。

- 9、供应商捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料不能作为质疑的证明材料。
- 10、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，应当在收到质疑函后 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。

三、投诉

质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

四、期间的计算

询问、质疑和投诉的期间开始之日，不计算在期间内。期间届满的最后一日是节假日的，以节假日后的第一日为期间届满的日期。期间不包括在途时间，询问、质疑和投诉文书在期满前交邮的，不算过期。

五、询问、质疑和投诉联系方式（格式详见“第五部分 投标文件格式”）

1、采购代理机构相关信息如下（询问、质疑）：

名称：广东正采招标采购有限公司；
地址：广州市越秀区东风东路 750 号三层；
电话：020-37803113；
传真：020-37803115。

2、采购监管部门相关信息如下（投诉）：

采购监管部门：广州市黄埔区财政局
电话：020-82111980
地址：广州市黄埔香雪三路 1 号行政服务中心 E 栋 221

附表一：资格审查表

序号	审查内容
1	在中华人民共和国境内注册的法人、其他组织或者自然人；分公司参与投标的，同时具有法人资格总公司的授权书原件。
2	具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。
3	未被列入“信用中国（ www.creditchina.gov.cn ）”失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单；不处于“中国政府采购网（ www.ccgp.gov.cn ）”政府采购严重违法失信行为记录。
4	不存在《政府采购法实施条例》第十八条规定的情形。
5	不属于联合体投标。
6	已办理获取并成功购买本招标文件。

附表二：符合性审查表

序号	审查内容
1	投标文件符合招标文件有效的签署和盖章要求。
2	投标函已提交并符合招标文件要求的，且投标有效期满足招标文件要求的。
3	投标报价固定唯一、并对项目内的所有内容进行整体投标报价且未超过本项目最高限价的。
4	不存在法律、法规或招标文件规定的无效投标的情形。
5	投标文件实质性（凡带“★”号的）响应招标文件要求。

附表三：技术评分表

序号	评分项目	评审标准	分值
1	采购项目 技术参数 响应情况	1. 各供应商对本项目的技术参数（带“▲”条款）的响应情况：每响应一条得1.5分，全部响应得33分，扣完为止。 2. 各供应商对本项目的技术参数（非带“▲”条款）的响应情况：全部响应得5分，一条不响应扣0.5分，扣完为止。	38
2	整体实施 方案	综合评价各供应商提供本项目的整体实施方案： 1. 实施方案优于采购需求，包括但不限于能清晰、准确的分析本项目的技术重点及难点且能提出科学、合理、可行的解决对策的，具有整体合理布局方案且切实可行，具有节能环保方案且切实可行的，得8分； 2. 实施方案满足采购需求，至少包含能清晰、准确的分析本项目的技术重点及难点，具有整体合理布局方案且切实可行，具有节能环保方案且切实可行的，得6分； 3. 实施方案基本符合采购需求，但对本项目的技术重点及难点分析不够全面，提出的整体合理布局方案、节能环保方案可行性较一般的，得3分； 4. 实施方案部分不符合采购需求，对本项目技术重点及难点分析不全面，提出的解决对策的科学性、合理性、可行性较差的，得1分。 5. 不提供整体实施方案不得分。	8
3	安装调试 及验收方 案	综合评价各供应商提供本项目的安装调试及验收方案，包括但不限于设备安装调试方案、交付验收等内容： （1）方案内容完善，符合采购需求且可行性较高的，得4分。 （2）方案内容基本符合采购需求且清晰，可行性较一般的，得2分。 （3）方案内容不够清晰完善，可行较差的，得1分。 （4）不提供安装、实施及验收方案不得分。	4
4	质量保证 措施	根据各供应商提供本项目的产品质量保证措施方案进行评审： 1. 产品质量保证措施全面、详细且合理可行，完全满足采购需求且能够有针对性优于采购要求提供质量保障方案的，得4分； 2. 产品质量保证措施基本完善，能够满足采购且具有一定保障性得2分； 3. 产品质量保证措施部分不全面或不具体或不完善的，得1分； 4. 未提供质量保证措施方案或完全偏离采购要求的不得分。	4
5	培训方案	根据各供应商提供的培训方案进行评审： 1. 培训方案全面且具体，完全满足采购需求且能够有针对性优于采购要求提供服务方案的，得3分；	3

		2. 培训方案基本具备、具有一定可行性的，得 2 分； 3. 培训方案不完善或不合理，可行性差的得 1 分。 4. 未提供培训方案服务的不得分。	
6	售后服务方案	根据各供应商提供的售后服务方案进行评审： 1. 售后服务方案全面且具体，完全满足采购需求且能够有针对性优于采购要求提供服务方案的，得 3 分； 2. 售后服务方案基本具备、具有一定可行性的，得 2 分； 3. 售后服务方案不完善或不合理，可行性差的得 1 分。 4. 未提供售后服务方案的不得分。	3
合计			60

附表四：商务评分表

序号	评审因素	评审内容	分值
1	类似项目业绩	各供应商提供自 2018 年以来（以合同签订时间为准）完成过类似项目业绩，每提供一个得 0.5 分，最高得 5 分。 （以提供项目中标通知书、合同及验收报告复印件并加盖公章为准）	5
2	认证情况	供应商具有质量管理体系认证及环境管理体系认证的，每提供一个得 1 分，最高得 2 分。 （以提供上述有效的证书复印件并加盖供应商公章为准。）	2
3	服务团队情况	各供应商拟派本项目的服务团队人员中，具有燃气安装维修工证书或电工证或焊工证的，每提供一个得 1 分，最高得 3 分，不提供不得分： （以提供上述人员获得有效的证书复印件及投标截止日期前半年任意 1 个月供应商单位缴纳社保证明等证明文件复印件并加盖供应商公章为准。 ）	3
合 计			10

附表五：价格评审内容及计算方法

序号	评审项目	评审内容		
1	投标报价的修正	根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）第五十九条之规定。（详见《第三部分 投标人须知》）		
2	整体进行投标报价	按照《第三部分 投标人须知》“5. 价格评审（2）是否对项目进行整体投标报价”规定。		
3	投标报价的合理性	根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）第六十条之规定。（详见《第三部分 投标人须知》）		
4	落实政府采购政策的价格扣除优惠办法	小序	政府采购政策	价格扣除优惠比例
		1	落实《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）	6.00%
		2	落实《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》财库〔2014〕68 号	6.00%
		3	落实《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）	6.00%
		4	落实《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品 环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9 号）	5.00%
5	价格得分的计算方法	①满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分，为 30.00 分。 ②其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：“ $\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) \times 30.00 \text{ 分}$ ”。 ③因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。 ④价格得分按照“四舍五入”的原则计算，并保留小数点后两位计算。		
合计：30.00 分				

第四部分 合同书格式

说明：本合同为参考文本，合同签订双方应根据项目的具体要求进行修订。

甲 方（“采购人”）：

电 话： 传 真： 地 址：

乙 方（“中标人”）：


电 话： 传 真： 地 址：

根据《广东省教育研究院黄埔实验学校厨房设备采购项目[项目编号：Z2109AG12-ZCY3]》的采购结果，按照《中华人民共和国采购法》、《中华人民共和国民法典（合同编）》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实守信的原则，一致同意签订本合同：





一、合同金额

合同金额为(大写)：_____ (¥_____元)人民币。【合同金额包括报价应包含货物及所需附件的购置费、包装费、运输费、安装调试费、人工费、保险费、各种税费、验收费、售后服务费及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成合同规定责任和义务、达到合同目的的一切费用。还应包括所有应支付的对专利权和版权、设计或其他知识产权而需要向其他方支付的版税。如果中标人签署合同后，在供货、安装、调试、培训等工作中出现货物的任何遗漏，均由中标人无条件免费提供，采购人将不再支付任何费用】

二、采购内容具体要求

编号	设备名称	尺寸（单位：CM）	参考图片	技术参数	数量	单位
A 烹饪区						
A01	炉拼台	430*1200 *1250		(1) 采用 304 材质厚度=1.2mm 优质磨砂不锈钢板制作面板及后板； (2) 台脚支撑采用 304 材质直径 50*1.2mm 不锈钢管，配置可调节高度子弹脚。	5	台

A02	单头单尾小炒灶	1100*1200 *1250		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢板；</p> <p>(2) 炉面板厚 1.2mm，前板及侧板厚 0.8mm；</p> <p>(3) 隔热层发泡；</p> <p>(4) 炉膛内用耐火砖结火位，炉架用 40*40*2mm 角铁，炉膛铁板用 2mm 铁板；</p> <p>(5) 4 寸节能环保炉头，炉脚采用直径 51*1.2mm 钢管，配可调节重力子弹脚，配 1 个摇摆水龙头、尾撑 1 个、锅架 1 个，炉用中压鼓风机 1 台；</p> <p>(6) 电压/功率：220V/550W。</p>	1	台
A04	双头大锅灶	2200*1200*1250		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢板；</p> <p>(2) 炉面板厚 1.2mm，前板及侧板厚 0.8mm；</p> <p>(3) 隔热层发泡；</p> <p>(4) 炉膛内用耐火砖结火位，炉架用 40*40*2mm 角铁，炉膛铁板用 2mm 铁板；</p> <p>(5) 4 寸节能环保炉头，炉脚采用直径 51*1.2mm 钢管，配可调节重力子弹脚，配 2 个摇摆水龙头、锅架 2 个，炉用中压鼓风机 1 台；</p> <p>(6) 电压/功率：220V/550W。</p>	3	台
A05	节能环保型净化烟罩	9000*1600*700		<p>(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用 1.2mm 不锈钢板；</p> <p>(2) 烟罩设前封板；滤油网采用 0.6m 不锈钢板；</p>	10	米
A05 a	不锈钢隔油网	500*500		<p>(1) 材质：采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。</p>	20	个
A05 b	不锈钢封墙板	L=11000		<p>(1) 材质：采用厚度=1.0 mm 不锈钢板制作。</p>	12	米
A06	双通荷台	1800*800*800		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢板制作，台面板厚度为 1.2mm，余板厚度为 0.8mm，面板及层板采用加强槽加强，移门，内分两层，层板可拆卸，配可调节重力子弹脚。</p> <p>(2) 产品相邻两平面垂直度不大于 1.5mm，调料盒底应能承受 50KG 载荷，其变形量应小于 0.2mm，产品抛光后外表面粗糙度 Ra 应 ≤ 0.2 μm。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印</p>	4	台

				件并加盖投标人公章。)		
A07	四层层架	1500*600*1750		<p>(1) 采用优质不锈钢材质；</p> <p>(2) 柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作；</p> <p>(3) 配可调节重力子弹脚；</p> <p>(4) 产品抛光后外表面粗糙度 Ra 应\leq0.2 μm，台面隔板应能承受 100KG 载荷，其变形量应\leq1mm，去除作用力后框架变形量应\leq0.1mm。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。）</p>	6	台
A08	四门储物柜	1200*680*1800		<p>(1) 采用 304 不锈钢材质制作：厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用厚度=1.2mm 不锈钢板，厚度=1.2mm 不锈钢加厚加强筋，结构：四开门/采用厚度=1.2mm 不锈钢板/推拉门或掩门可选择，优质静音轨道开门时无噪音，直径 50*1.5mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。</p> <p>(2) 产品抛光后外表面粗糙度 Ra 应\leq0.3 μm，搁板和底板能承受 100KG 载荷，其变形量应\leq1.5mm，产品水平受力在去除作用力后变形量应\leq0.1mm。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。）</p>	2	台
A09	冲孔四门六层存放柜	1200*680*1800		<p>(1) 采用 304 不锈钢材质制作；</p> <p>(2) 厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用厚度=1.2mm 不锈钢板，厚度=1.2mm 不锈钢加厚加强筋；</p> <p>(3) 结构：四开门/采用厚度=1.2mm 不锈钢板/推拉门或掩门可选择，优质静音轨道开门时无噪音；</p> <p>(4) 直径 50*1.5mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。</p>	2	台
A10	高身四门冷柜	1220*760*2250		<p>(1) 温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃；</p> <p>(2) 功率：474W；</p> <p>(3) 容量：398L/398L；</p> <p>(4) 制冷方式：直冷；</p> <p>(5) 控温类型：电子温控</p> <p>(6) 柜脚类型：万向轮脚；</p> <p>(7) 内外箱材料：201 材质不锈钢；</p> <p>(8) 物架层数：3 层。</p>	2	台
B 蒸煮区						

B01	18KW 单头汤炉	1000*1100*800+470mm		<p>(1)尺寸：1000*1100*800+470mm；</p> <p>(2) 功率/电压：18KW/380V；</p> <p>(3) 材质面板采用 304 不锈钢板，实厚 1.25，侧板 201, 实厚 1.0。 (提供检测报告复印件。)</p> <p>(4) 显示屏带有中文故障原因、用电量、功率、电压、触屏火力调节、具有定时、定温、预约及 5 种自编菜单功能。</p> <p>(5) 双屏双系统火力控制、5 档磁控及触屏开关可以交替使用。</p> <p>(6) 提供产品的食品接触产品安全认证证书。依据：GB4806.11-2016；GB4806.7-2016、GB4806./9-2016；符合：CQC11-448001-2017 认证规则。</p>	2	台
B02	48 盘双门蒸饭车	1435*1050*1585		<p>(1) 产品结构：内外不锈钢箱体结构，耐用门锁，自动进水，承重脚轮，整体聚氨酯发泡，机制卡槽支架，耐高温硅胶门封，不锈钢底盘支架，自动溢水装置；</p> <p>(2) 具体参数：蒸饭量（kg）：150KG；</p> <p>(3) 可供人数（人）1000-12000 人；</p> <p>(4) 蒸饭时间（分钟）：50 分钟；</p> <p>(5) 电压：48KW/380V；</p> <p>(6) 盆数：：48 盆。</p>	3	台
B03	单门蒸汽消毒柜	660*635*1820		<p>(1) 材质：柜体外壳采用 304 材质厚度 1.2mm 不锈钢板制作，中间采用耐高温隔热棉，内层采用 304 材质厚度 0.9mm 不锈钢板封板，柜内分四层，层高 380mm；</p> <p>(2) 3.2KW/380V，自动进水、缺水保护及时间定时装置，配独立控制箱。</p>	1	台
B04	节能环保型净化烟罩	8200*1600*700		<p>(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用厚度 1.2mm 不锈钢板；</p> <p>(2) 烟罩设前封板；滤油网采用厚度 0.6m 不锈钢板。</p>	7.2	米
B04 a	不锈钢隔油网	500*500		<p>(1) 材质：采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。</p>	14	个
B04 b	不锈钢封墙板	L=9000		<p>(1) 材质：采用厚度=1.0 mm 不锈钢板制作。</p>	9	米

B05	双通荷台	1800*800*800		(1) 采用优质 304 材质不锈钢板制作，台面厚度为 1.2mm，余板厚度为 0.8mm，面板及层板采用加强槽加强，移门，内分两层，层板可拆卸，配可调节重力子弹脚。	2	台
B07	四层层架	1500*600*1750		(1) 采用优质不锈钢材质； (2) 柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； (3) 配可调节重力子弹脚；	2	台
B08	四门高身雪柜	1220*760*2250		(1) 温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃； (2) 功率：474W； (3) 容量：398L/398L； (4) 制冷方式：直冷； (5) 控温类型：电子温控； (6) 柜脚类型：万向轮脚； (7) 内外箱材料：201 材质不锈钢； (8) 物架层数：3 层。	2	台
B09	冲孔四门六层存放柜	1200*680*1800		(1) 采用 304 材质不锈钢材质制作：厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用厚度=1.2mm 不锈钢板，厚度=1.2mm 不锈钢加厚加强筋； (2) 结构：四开门/采用厚度=1.2mm 不锈钢板/推拉门或掩门可选择，优质静音轨道开门时无噪音，直径 50*1.5mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。	1	台
B10	四门储物柜	1200*680*1800		(1) 采用 304 材质不锈钢材质制作：厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用厚度=1.2mm 不锈钢板，厚度=1.2mm 不锈钢加厚加强筋； (2) 结构：四开门/采用厚度=1.2mm 不锈钢板/推拉门或掩门可选择，优质静音轨道开门时无噪音，直径 50*1.5mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。	1	台
C 洗米/洗锅区						
C01	洗米机	550*450*850		(1) 采用自来水作为洗米机动力，自来水通过本产品的主体水阀进行加压，将大米送入 U 形洗米机管内腔进行冲洗，以其达到洗刷大米的效果； (2) 规格：50KG。	1	台

C02	大单星盆水池	1000*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	2	台
C03	不锈钢米架	1200*600*350		(1) 采用优质 304 材质不锈钢管材； (2) 栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm； (3) 配可调节重力子弹脚； (4) 需提供符合 GB4806. 9-2016, GB4806. 1-2016 标准要求的 CVC 食品接触产品卫生认证证书复印件并加盖投标人公章。需提供符合 CQC11-448001-2017 认证规则的 CQC 食品接触产品安全认证证书复印件并加盖投标人公章。	1	台
C04	洗米车	500*500*400		(1) 采用 SUS304 材质 1.2 mm 不锈钢板制作，配静音万向活动脚轮。	2	台
C05	洗米桶	500*500*450		(1) 采用 SUS304 材质 1.2 mm 不锈钢板制作，配活动冲孔板。	2	台
C06	四层层架	1500*600*1750		(1) 采用优质不锈钢材质； (2) 柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； (3) 配可调节重力子弹脚	1	台
C07	浆渣分离机	560*460*950		(1) 功率：2.2KW/380V，生产能力 150KG/h，不锈钢制作造型美观，效率高，操作维修方便。	1	台
D 风味档						
D01	3.5KW 六头煲仔炉	1100*900*800+30mm		(1) 功率 3.5KW*6/220v (2) 尺寸：1100*900*800+30mm (3) 面板采用 304 不锈钢板，实厚 1.25，侧板 201，实厚 1.0。（提供检测报告复印件。） (4) 9 档旋钮开关，显示中文故障原因、显示用电量、功率、电压、温度、具有定时、定温、预约及自编菜单功能。 (5) 提供产品由中国质量认证中心颁发的《CQC 标志认证试验报告》。依据 GB4806. 7-2016、	1	台


				GB4806.9-2016、GB4806.11-2016标准。		
D02	双头煮面炉	1500*900*950		(1) 用料标准：面板采用 304 材质材质厚度足厚度=1.2mm 磨砂不锈钢板,侧前、靠背板采用足厚厚度=1.0mm 磨砂不锈钢板; (2) 电功率：2*12KW; (3) 电压：380V。	1	台
D03	电磁双头布拉肠粉炉	1600*900*850+30		(1) 尺寸：1600*900*850+30 (2) 功率/电压：24KW/380V (3) 材质面板采用 304 不锈钢板,实厚 1.25, 侧板 201, 实厚 1.0。 (提供检测报告复印件。) (4) 显示屏带有中文故障原因、用电量、功率、电压、触屏火力调节、具有定时、定温、预约及 5 种自编菜单功能。 (5) 双屏双系统火力控制、5 档磁控及触屏开关可以交替使用。	1	台
D04	双星盆池	1800*900*950		技术参数详见本表序号 E05。	1	台
D05	台式扒炉	730*500*230		(1) 功率：4.4KW/220V, 扒板尺寸：728*400*10; (2) 不锈钢打造加厚板材,加厚精铁扒板,升温快。有不同温度区域,温度到达设定温度后自动停止加热。	1	台
D06	台式双缸双筛电炸炉	580*460*310		(1) 功率：5KW/220V, 不锈钢炉身,高效能发热管,温控功能,坚固耐用。	1	台
D07	双层平板工作台	850*500*800		(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作; (2) 台面板厚为 1.2mm; 余板厚度为 0.8mm; (3) 面板及层板采用加强槽加强; (4) 台脚用圆管直径 38*1.2mm; 配可调节重力子弹脚。	1	台
D08	双层平板工作台带靠背	1800*900*950		(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作; (2) 台面板厚为 1.2mm; 余板厚度为 0.8mm; (3) 面板及层板采用加强槽加强; (5) 台脚用圆管直径 38*1.2mm; 配可调节重力子弹脚。	1	台

D09	节能环保型烟罩	6000*1000*500		(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用 1.2mm 不锈钢板； (2) 烟罩设前封板；滤油网采用 0.6m 不锈钢板；	6	米
D09 a	不锈钢隔油网	500*500		(1) 材质：采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。	9	个
D09 b	不锈钢封墙板	L=6000		(1) 材质：采用厚度=1.0 mm 不锈钢板制作。	6	米
D10	双层平板工作台	1600*500*800		(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作； (2) 台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； (3) 面板及层板采用加强槽加强； (4) 台脚用圆管直径 38*1.2mm； 配可调节重力子弹脚。	1	台
D11	双层平板工作台	1800*500*800		(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作； (2) 台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； (3) 面板及层板采用加强槽加强； (4) 台脚用圆管直径 38*1.2mm； 配可调节重力子弹脚。	1	台
D12	四层层架	1500*600*1750		(1) 采用优质不锈钢材质； (2) 柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； (3) 配可调节重力子弹脚	2	台
E 面胚加工间						
E01	四门高身雪柜	1220*760*2250		(1) 温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃； (2) 功率：474W； (3) 容量：398L/398L； (4) 制冷方式：直冷； (5) 控温类型：电子温控 (6) 柜脚类型：万向轮脚； (7) 内外箱材料：201 材质不锈钢； (8) 物架层数：3 层。	2	台

E02	搅拌机	750×810×1200		<p>(1) 电压/功率:380v/0.75kw (2) 容量:30L 配网罩另加 500 元 (3) 和面量:6kg/次 (4) 搅拌转速: I : 122r/mim; II: 220r/mim; III: 465r/mim; (5) 不停机可换档。</p>	1	台
E03	压面机	750*780*1180		<p>(1) 采用经皮带轮减速后链条传动，结构紧凑，操作方便，动力强劲； (2) 料斗、接料板采用优质不锈钢材料制造，清洁卫生，安全耐用； (3) 链条传动，压辊长 388mm，转速 140r/min, 线速 1.59m/s； (4) 面皮厚度：可调 1~18mm,</p>	1	台
E04	双动和面机	915×485×1300		<p>(1) 功率：1.5/2.4KW/380V，料桶容积：50L, 最大和面量：22KG/次； (2) 凡接触食物的零部件均采用优质不锈钢或经特殊表面处理，装有安全防护罩； (3) 金属齿轮传动，降低工作噪音，全铜芯强劲交流电机，力度强大； (4) 档位调节，可拆卸不锈钢料桶，</p>	1	台
E05	单星洗台	1000*700*950		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢制作； (2) 台面板厚 1.2mm；星盆斗 500*500*280mm ，厚 1.0mm； (3) 横通直径 25*1.2mm 不锈钢管；通脚直径 38*1.2mm 不锈钢管； (4) 可调节重力子弹脚；星盆配不锈钢去水及隔渣器下水软管 1 套； (5) 产品飞溅板对台面的垂直度不大于 2mm，排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象，排水机构应能在 2min 内将水排净，水槽底部应能承受 100KG 载荷，其变型量应 ≤ 0.1mm；（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。）</p>	1	台
E06	面案工作台	1800*800*800		<p>(1) 80mm 高级杉木板；板下采用优质 304 材质不锈钢板制作的 U 型槽加固； (2) 台架采用优质 304 材质不锈钢管直径 51*1.2mm 制作； (3) 直径 38*1.2mm 不锈钢横通脚；配可调节重力子弹脚；</p>	1	台

E07	四层层架	1500*600*1750		<p>(1) 采用优质不锈钢材质；</p> <p>(2) 柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作；</p> <p>(3) 配可调节重力子弹脚；</p>	1	台
E08	单层面粉架	1500*500*350		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢管材；</p> <p>(2) 栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm；</p> <p>(3) 配可调节重力子弹脚；</p>	3	台
E09	挂墙食品添加剂柜	600*400*400		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢板制作；</p> <p>(2) 侧板、顶板、层板、柜门板及背板厚 0.8mm；</p> <p>(3) 层板采用加强槽加强；</p> <p>(4) 可调式节重力子弹脚；</p>	1	台
E10	餐具消毒柜	430*245*616		<p>(1) 电压：220V SPN, 50Hz；</p> <p>(2) 电量：15W；</p> <p>(3) 可放 10 把刀具，</p> <p>(4) 内置消毒杀菌紫外线 (UV) 灯；</p> <p>(5) 密封硅胶条重金属 (以 Pb 计, 60℃ 的 4%乙酸, 0.5h) 需≤ 1mg/kg, 高锰酸钾消耗量 (60℃ 的水, 0.5h) 需≤3.5mg/kg (需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章)。</p>	1	台
F 烘焙间						
F01	双门醒发箱	1060*780*1980		<p>(1) 拆装式发酵箱, 拆装式门密封胶, 嵌入式线路, 箱体全不锈钢材质, 整体发泡, 防止热气流失, 节能省电。</p> <p>(2) 专业烘焙设备, 三十二盘, 功率: 2.3KW, 电压: 220V, 温度范围: 35~60℃全自动触摸式控制, 使温度、湿度更精确并有时间控制、报警模式, 热风循环结构, 是醒发面包更均匀一致, 大玻璃门, 醒发箱盘架为铝合金制作, 可随意拆卸, 喷雾式结构, 机身全不锈钢制作, PU 保温层, 完全符合食品卫生要求。</p>	1	台
F02	饼盆车	470*620*1730		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢管车架；</p> <p>(2) 车架管材用 38*25*1.2 矩管制作；</p> <p>(3) 饼盘托条材质厚 1.2mm；</p> <p>(4) 配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹</p>	2	台

F04	三层六盘电烘炉	1320*900*1740		<p>(1) 功率：19.8KW/380V，全不锈钢材质；</p> <p>(2) 每层配置透视窗，底火、面火控制温度可在室温 300℃ 范围内。</p> <p>(3) 模具成型一体化，配件标准化，节能环保，耗能小，热效率高；采用优质不锈钢制作，双层玻璃棉，保温效果好；叠层式设计，安装方便；</p>	2	台
F06	节能环保型烟罩	3000*1000*500		<p>(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用 1.2mm 不锈钢板；</p> <p>(2) 烟罩设前封板；滤油网采用 0.6m 不锈钢板；</p>	3	米
F06a	不锈钢隔油网	500*500		<p>(1) 材质：采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。</p>	6	个
G 面点凉冻间						
G01	餐具消毒柜	430*245*616		技术参数详见本表序号 E10。	1	台
G02	双层平板工作台	1500*700*800		<p>(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作；</p> <p>(2) 台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm；</p> <p>(3) 面板及层板采用加强槽加强；</p> <p>(4) 台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；</p>	1	台
G04	冲孔储饼柜	680*480*1800		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢板制作；</p> <p>(2) 侧板、顶板、层板、柜门板及背板厚 0.8mm；</p> <p>(3) 层板采用加强槽加强；</p> <p>(4) 可调式节重力子弹脚；</p>	2	台
H 水果改刀间						
H01	水果操作台	1800*760*950		<p>(1) 采用优质不锈钢 304 材质板制作；</p> <p>(2) 台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm；</p> <p>(3) 面板及层板采用加强槽加强；</p> <p>(4) 台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；</p>	1	台

H02	双门平台雪柜	1500*760*950		<ol style="list-style-type: none"> 1、温度范围：-5℃~+10℃； 2、功率：250W； 3、容量：318L； 4、制冷方式：直冷； 5、控温类型：电子温控 6、柜脚类型：子弹脚； 7、内外箱材料：201 材质不锈钢； 8、物架层数：1 层 	1	台
H04	单门展示柜	560*595*1795		<ol style="list-style-type: none"> 1、温度范围：+2℃~+10℃； 2、功率：318W； 3、容量：398L； 4、制冷方式：直冷； 5、控温类型：电子温控 6、柜脚类型：万向轮脚； 7、内外箱材料：201 材质不锈钢； 8、门体材料：铝合金玻璃门 9、物架层数：3 层 	1	台
I 预进·备餐间						
I01	双星洗手星	800*400*400		<p>(1) 采用优质 304 材质不锈钢；板厚 1.0mm；星盆斗 420*370*160mm；</p> <p>(2) 配感应水龙头、不锈钢去水及隔渣器下水软管 2 套；</p> <p>(3) 该产品配置的“感应水龙头”属于《节能产品政府采购品目清单》范围中政府强制采购产品类别的“A060806 水嘴”品目，投标人须在投标文件中提供：属于国家强制性节能产品品目清单内的产品获得的由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书。【提供市场监管总局公布的参与实施政府采购节能产品认证机构名录截图及证书复印件（注：1.《节能产品政府采购品目清单》投标人可查询中国政府采购网，网址 http://www.ccgp.gov.cn/jnhb/jnhbqd/）2.“感应水龙头”依据标准：《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》（GB 25501）】</p>	1	台
I02	干手器	2.3KW/220V		<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用抛光阻燃 ABS 面板 2. 干手时间：7-10S 3. 出风方式：单面 4. 吹风类型：冷/热风 5. 额定功率：2000W 6. 风速：约 105M-S 7. 安装方式：挂墙式 8. 噪音：≤62db 9. 尺寸：240*230*240mm 	1	台

I03	双层平板工作台	1800*700*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚	7	台
I04	单星洗台	700*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	1	台
I05	送餐车	860*400*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作；板厚为 1.0mm； 2、车架采用方管 25*25*1.2mm 制作； 3、配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹；	12	台
I06	四门碗柜	1200*500*1800		采用 304 材质不锈钢材质制作：厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用厚度=1.2mm 不锈钢板，厚度=1.2mm 不锈钢加厚加强筋，结构：四开门/采用厚度=1.2mm 不锈钢板/推拉门或掩门可选择，优质静音轨道开门时无噪音，直径 50*1.5mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。	4	台
I07	双门留样柜	1220*690*2120		1、温度范围：+2℃~+10℃； 2、功率：386W； 3、容量：856L； 4、制冷方式：直冷； 5、控温类型：电子温控 6、柜脚类型：万向轮脚； 7、内外箱材料：201 材质不锈钢； 8、门体材料：铝合金玻璃门 9、物架层数：4 层	1	台
I08	暖饭车	700*700*800		(1) 采用优质 304 材质不锈钢板制作；面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm；电热保温； (2) 优质发热管、温控系统配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹；	5	台
I09	双层平板工作台	1300*700*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	1	台

I10	双层平板工作台	600*700*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚	1	台
I11	五格保温售饭工作柜	1800*700*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、面板厚 1.2mm，余板 0.8mm，配 5 个 1 份 1GN 盘（带盖），配发热管； 3、温控系统台脚采用圆管直径 38*1.2mm，配可调节重力子弹脚；	10	台
I12	挂墙置物架	1000*300*600		（1）采用 304 材质不锈钢材质制作：厚度=1.0mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用厚度=0.8mm 不锈钢板，厚度=1.0mm 不锈钢加厚加强筋；	1	台
J 蔬菜加工						
J01	大单星盆水池	1000*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	8	台
J02	多功能切菜机	1160*530*1000		（1）功率：1.3KW/220V，产量：300-1000kg/h，皮带宽：120mm；切割尺寸：1-30mm(可调)； （2）双头型切菜机，可同时工作；通过更换刀盘或双调频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁； （3）整机采用全不锈钢制造，卫生美观，变频调速简单直接。	1	台
J03	组合刀具砧板消毒柜	650*590*1750		（1）整机加厚不锈钢板制作，亚克力门板，定时操作简单便捷，紫外线杀菌灯全方位消毒，加粗钢筋固定砧板，底部有沥水孔，配不锈钢子弹脚；	1	台
J04	双层平板工作台（中间去水槽）	1400*1600*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	2	台

J05	毛刷机	850*600*1100		(1) 功率：1.1KW/220V，产量：750kg/h； (2) 整机不锈钢制成，耐磨性超强； (3) 适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。	1	台
J06	四层层架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； 3、配可调节重力子弹脚；	5	台
K 肉类加工						
K01	大单星盆水池	1000*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	4	台
K02	双层平板工作台（中间去水槽）	1400*1600*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	2	台
K03	绞肉机	725*440*870		(1) 功率：1.2KW/380V，刀盘孔直径：直径 6/8mm，产量：500-700kg/h； (2) 采用电机、皮带轮传动，传动平稳，效率高，工作可靠，易于清洁，符合卫生安全要求 (3) 外形美观高雅，操作方便； (4) 能绞冻猪肉、牛肉、鸡肉、鱼肉、羊肉等肉类；	1	台
K04	切肉片机	670*670*870		(1) 功率；0.75KW/380V，切片厚度：3.5~5mm；产量：600-800kg/次； (2) 根据用户需要加工各类肉片等食材。设备切肉片厚度均匀，多规格选择；外型美观，性能稳定，操作简便，高效实用，且符合国家卫生安全标准，适用范围广；优秀不锈钢刀片、卫生耐用。	1	台
K05	组合刀具砧板消毒柜	650*590*1750		(1) 整机加厚不锈钢板制作，亚克力门板，定时操作简单便捷，紫外线杀菌灯全方位消毒，加粗钢筋固定砧板，底部有沥水孔，配不锈钢子弹脚；	1	台

K06	四门高身雪柜	1220*760*2250		(1) 温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃； (2) 功率：474W； (3) 容量：398L/398L； (4) 制冷方式：直冷； (5) 控温类型：电子温控； (6) 柜脚类型：万向轮脚； (7) 内外箱材料：201 材质不锈钢； (8) 物架层数：3 层；	2	台
K07	四层层架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作 3、配可调节重力子弹脚	2	台
L 水产加工						
L01	单星砧板工作台	1500*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	2	台
L02	四门高身雪柜	1220*760*2250		1、温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃； 2、功率：474W； 3、容量：398L/398L； 4、制冷方式：直冷； 5、控温类型：电子温控 6、柜脚类型：万向轮脚； 7、内外箱材料：201 材质不锈钢； 8、物架层数：3 层；	1	台
L03	四层层架	1200*500*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作 3、配可调节重力子弹脚；	1	台
L04	三层送货车	1000*600*950		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作；板厚为 1.0mm； 2、车架采用方管 25*25*1.2mm 制作； 3、配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹；	3	台
L05	组合刀具砧板消毒柜	650*590*1750		(1) 整机加厚不锈钢板制作，亚克力门板，定时操作简单便捷，紫外线杀菌灯全方位消毒，加粗钢筋固定砧板，底部有沥水孔，配不锈钢子弹脚；	1	台







L06	开水器连底座	590*450*980+620		(1)功率：12KW/380V，容量：80L，供水量：100L/h，不锈钢制造，绝对是开水，杜绝阴阳水，磁化保健，外形新颖，专利技术防干烧，双层盖防蒸汽滴水，采用全包围技术结构及聚氨脂发泡保温，保温效果好，全自动控制。	1	台
M 收货区						
M01	单星洗台	700*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	1	台
M02	四层层架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； 3、配可调节重力子弹脚；	1	台
M03	电子落地称	500KG		1、称重范围：500KG； 2、调用内码显示方便，替代感量砝码观察及分析允差； 3、零位跟踪范围、置零（开机/手动）范围、可分别设置； 4、数字滤波的速度、幅度以及稳定的时间可设置；	1	台
M04	平板送货车	1000*600*950		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、板厚为 1.0mm； 3、车把手采用圆管 38*1.2mm 制作配 4 个 4 寸重力耐磨活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹；	9	台
N 禽蛋仓						
N01	单层平板架	1500*500*350		1、采用优质 304 材质不锈钢管材； 2、栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm； 3、配可调节重力子弹脚；	7	台
O 油料库						
001	四层平板货架	1500*500*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； 3、配可调节重力子弹脚；	2	台

002	单层平板架	1500*500*350		1、采用优质 304 材质不锈钢管材； 2、栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm； 3、配可调节重力子弹脚；	6	台
P 副食仓						
P01	四层平板货架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作 3、配可调节重力子弹脚；	8	台
P02	单层平板架	1500*500*350		1、采用优质 304 材质不锈钢管材； 2、栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm； 3、配可调节重力子弹脚；	6	台
P03	挂墙食品添加剂柜	600*400*400		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、侧板、顶板、层板、柜门板及背板厚 0.8mm； 3、层板采用加强槽加强； 4、可调式节重力子弹脚；	1	台
Q 主食仓						
Q01	单层平板架	1200*1000*350		1、采用优质 304 材质不锈钢管材； 2、栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm； 3、配可调节重力子弹脚；	9	台
Q02	四层平板货架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； 3、配可调节重力子弹脚；	2	台
R 冷藏库						
R01	保鲜库	4700*3150*2700		(1) 冷库板:采用双面彩钢板, 120mm 厚的高密度聚氨酯 PV 发泡成形保温(聚氨脂夹芯冷库板); (2) 掩门平式冷库门:标准双面不锈钢合页门, 900*1800mm. 防跑冷门边密封胶条, 安全门锁铰, 门边发热丝 220V, 配闭合器, 选用环 3500 保冷媒, 配置半封闭谷轮机组、进口冷风风机, 膨胀阀、标配电箱, 具备温度显示、温度控制、化霜控制、缺相和相序保护、电流显示、过载保护等功能, (3) 空库温度:+10--10C, 制冷效果有保证、整体美观、冷库密封, 5P 风冷箱式风冷机组; 库房地面	1	台

				贴防潮防滑瓷砖；		
R02	四层存放回架（栅格）	1500*600*1750		1、支柱采用 38*38*1.2 mm 不锈钢磨砂方管制作； 2、层板采用厚度=1.2mm 不锈钢磨砂钢板制作，层板底加不锈钢加强筋； 3、配不锈钢/全钢可调脚。 4、底层层板离地面高 350mm。 5、需提供符合 GB4806. 9-2016, GB4806. 1-2016 标准要求的 CVC 食品接触产品卫生认证证书复印件并加盖投标人公章。需提供符合 CQC11-448001-2017 认证规则的 CQC 食品接触产品安全认证证书复印件并加盖投标人公章。	6	台
R03	单层平板架	1500*500*350		1、采用优质 304 材质不锈钢管材； 2、栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm； 3、配可调节重力子弹脚；	2	台
S 冷冻库						
S01	冷冻库	3150*4700*2700		(1) 冷库板:采用双面彩钢板, 120mm 厚的高密度氨基甲酸酯 PV 发泡成形保温(聚氨脂夹芯冷库板); (2) 掩门平式冷库门:标准双面不锈钢合页门, 900*1800mm. 防跑冷门边密封胶条, 安全门锁铰, 门边发热丝 220V, 配闭合器, 选用环 3500 保冷媒, 配置半封闭谷轮机组、进口冷风风机, 膨胀阀、标配电箱, 具备温度显示、温度控制、化霜控制、缺相和相序保护、电流显示、过载保护等功能, (3) 空库温度:-18--25C, 制冷效果有保证、整体美观、冷库密封, 5P 风冷箱式风冷机组; 库房地面贴防潮防滑瓷砖;	1	台
S02	单层平板架	1500*500*350		1、采用优质 304 材质不锈钢管材； 2、栅格式结构；管材 38x38*1.2mm 不锈钢方管；间隔为 50mm； 3、配可调节重力子弹脚；	8	台
T 洗碗间						
T01	单孔收餐工作台	700*700*800		(1) 面板采用 SUS304 材质厚度 =1.2mm 不锈钢板制作；SUS304 直径 50*1.0mm 不锈钢圆管作脚架； (2) 配全钢可调节脚。	1	台

T02	大单星盆水池	1500*800*950		技术参数详见本表序号 E05。	1	台
T03	挂墙开水器	590*450*980		(1)功率：12KW/380V，容量：80L，供水量：100L/h，不锈钢制造，绝对是开水，杜绝阴阳水，磁化保健，外形新颖，专利技术防干烧，双层盖防蒸汽滴水，采用全包围技术结构及聚氨脂发泡保温，保温效果好，全自动控制。	1	台
T04	商用洗碗机	4200mm×862mm×1620mm		<ol style="list-style-type: none"> 1. 机型：（双缸双喷淋长龙机） 2. 尺寸：4200mm×862mm×1620mm 3. 入口 900mm+1 预洗缸+1 主洗缸 800mm+双道喷淋 600mm+出口 1100mm 4. 传送带速度：1.6 米/分钟 5. 洗涤量：5100 件/小时（以 8 寸碟为准） 6. 耗水量：最大 320 升/小时 7. 清洗温度：55-65 °C 8. 喷淋温度：82-90 °C 9. 总配电量：51.8kW 380V/3/50Hz 10. 采用 304 不锈钢； 11. 斜插式履带，保持餐具的最佳冲洗角度； 12. 光电感应（红外线）检测传送带上的餐具，无餐具进入机器时，设备进入节能待机模式（省水、省电和药剂）； 13. 双道喷淋系统，更佳喷淋效果，有效降低耗水量； 14. 洗碗机上配置药液分配器 15. 所供产品的门磁开关依据 GB/T 4208-2017 外壳防护等级标准，不低于 IP68 标准。（提供第三方检测机构出具的带有 CMA、CNAS 标识的检测报告扫描件）。 16. 长龙机传送电机依据 GB3836.1-2010 《爆炸性环境 第 1 部分：设备 通用要求》、GB3836.2-2010 《爆炸性环境 第 2 部分：由隔爆外壳“d”保护的 设备》标准，取得第三方检测机构出具的防爆合格证（提供扫描件）。 17. 所投产品的不锈钢离心泵依据 GB/T 4208-2017, 外壳防护等级达到 IP55 标准。（出具洗碗机厂家提供的带有 CMA、CNAS 标识的检测报告复印件）。 	1	台

				<p>18. 所投产品必须购买产品责任险，且保额不低于 50 万元(提供洗碗机厂家购买的产品责任险保单扫描件)。</p> <p>19. 所投洗碗机型号具有依据 GB4706. 50-2008 标准，洗碗机在正常工作温度下，输入功率偏差测量、温升测量（接线端子、继电器、X2 电容、交流接触器、内部线、直流风扇、变压器等部位）不应超过标准规定的范围，且防水等级不低于 IPX5。（提供第三方检测机构出具的检测报告扫描件）。</p>		
T05	双层平板工作台	1500*700*800		<p>1、采用优质不锈钢 304 材质板制作；</p> <p>2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm；</p> <p>3、面板及层板采用加强槽加强；</p> <p>4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；</p>	1	台
T06	四层层架	1500*600*1750		<p>1、采用优质不锈钢材质；</p> <p>2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作；</p> <p>3、配可调节重力子弹脚。</p>	2	台
T07	节能环保型烟罩	1500*1000*500		<p>1、采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用 1.2mm 不锈钢板；</p> <p>2、烟罩设前封板；滤油网采用 0.6m 不锈钢板；</p>	2	个
T07 a	不锈钢隔油网	500*500		<p>（1）采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。</p>	6	个
T08	勺筷分拣台	1200*800*800		<p>（1）面板采用 SUS304 材质厚度 =1.2mm 不锈钢板制作；SUS304 直径 50*1.0mm 不锈钢圆管作脚架；</p> <p>（2）配全钢可调节脚。</p>	1	台
T09	大单星盆水池	1000*700*950		<p>技术参数详见本表序号 E05。</p>	2	台
T10	洗拖把池	500*500*600		<p>（1）304 材质厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作，直径 50*1.2mm 不锈钢管脚通配全钢可调节脚，脚通横档采用 304 材质直径 25*1.2mm 不</p>	1	台

				锈钢圆管加固。		
T11	高压花洒			(1) 全黄铜底座，不锈钢外壳硅胶软管，花洒喷头组成；	1	台
T12	清洁用具存放柜	1500*500*1800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、侧板、顶板、层板、柜门板及背板厚 0.8mm； 3、层板采用加强槽加强； 4、可调式节重力子弹脚；	1	台
U 消毒间						
U01	推车式双门消毒柜	1900*850*1700		(1) 功率：9KW/380V，内置 12 个不锈钢拉篮，可放餐盘 900-1200 个，推车式高温消毒柜。 (2) 配不锈钢餐车，带可视窗，远红外线高温杀菌消毒，温度可高达 150℃，对芽胞杆菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒的杀灭率达到 100%，能有效破坏乙型肝炎病毒（HBsAg）表面的抗原性及有效灭活脊髓灰质炎病毒。	2	台
U02	四门碗柜	1200*500*1800		(1) 采用 304 材质不锈钢材质制作：厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用厚度=1.2mm 不锈钢板，厚度=1.2mm 不锈钢加厚加强筋； (2) 结构：四开门/采用厚度=1.2mm 不锈钢板/推拉门或掩门可选择，优质静音轨道开门时无噪音，直径 50*1.5mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。	1	台
V 其它						
V01	灭蝇灯	0.04KW/220V		(1) 电压：AC220V/50Hz (2) 光源功率：2×20W (3) 高压网电压：DC1900V (4) 适用范围：室内 (5) 诱杀面积：60m ² (6) 材料：塑料及铝合金 (7) 整灯尺寸：650×80×375mm (L×W×H) (8) 彩盒尺寸：670x105x398	46	台
V02	紫外线杀菌灯	0.04KW/220V		(1) 功率：36W/220V。 (2) 无味、无毒、无烟，清洁卫生，对环境无任何污染，对人和动植物无任何有害元素存在。 (3) 本产品仅含杀菌灯管。	37	台

V03	挡鼠板	L=1800		材质：采用 SUS304 材质厚度=1.0 mm不锈钢板制作。	3	块
V04	挡鼠板	L=1500		材质：采用 SUS304 材质厚度=1.0 mm不锈钢板制作。	2	块
V05	挡鼠板	L=1600		材质：采用 SUS304 材质厚度=1.0 mm不锈钢板制作。	3	块
V06	挡鼠板	L=1200		材质：采用 SUS304 材质厚度=1.0 mm不锈钢板制作。	4	块
V07	挡鼠板	L=900		材质：采用 SUS304 材质厚度=1.0 mm不锈钢板制作。	1	块
V08	餐椅	常规		环保全实木，主材选用优质橡木，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	460	件
	吧椅	常规		环保全实木，主材选用优质橡木，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	48	件
	卡座	4800*450*1100		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	4	件
	吧台	7800*400*850		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，不锈钢脚架；	2	件
	吧台	7400*400*850		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，不锈钢脚架；	1	件
	餐桌	1200*600*750		环保全实木，主材选用优质橡木，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	109	件
	圆桌	6337*400*750		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	4	件
	吧台	4600*400*750		台面实木多层板贴木皮，不锈钢脚架；	2	件
V09	不锈钢洗手槽	3600*600*950		材质：沥水面板采用 304 材质厚度=1.2 mm不锈钢板面，38*38*1.0mm 不锈钢圆管作脚架，横通采用 38*25*1.0 mm 不锈钢圆管，带可调节脚；	1	台

V10	风幕机	L=1600		功率：0.3KW/220V，风速：13m/s，风量：1800m³/h，引进国外先进技术，噪音低，效率高，风量大；	3	台
V11	收糠车	1400*700*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作；板厚为 1.0mm； 2、车架采用方管 25*25*1.2mm 制作； 3、配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹	3	台
V12	全自动洗地机	1200*830*980		(1) 电压:24V 水箱:58L; (2) 污水箱 :60L ; (3) 吸力 :135Mpa ; (4) 刷盘电机:550W (5) 吸水电机 : 350W ; (6) 清洁宽度:530MM (7) 刷盘转速 :185RPM ; (8) 清洁面积 :2350 m²/H; (9) 吸水宽度 :830MM; (10) 地刷压力 :38Kpa ; (11) 行走速度:6KM/H ; (12) 工作时间 :2.5-3H ; (13) 机器重量 : 145KG; (14) 机身尺寸:1200*830*980mm;	1	台
W 杂物间						
W01	四层平板货架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； 3、配可调节重力子弹脚；	3	台
W02	四层存放回架（栅格）	1500*500*1750		技术参数详见本表序号 R02。	5	台
一楼厨房抽油烟						
烹饪区						
1	集烟管（烹饪区）	700*700		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	25	m²
2	油烟管（烹饪区）	700*700		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	150	m²

3	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	15	个
4	油烟净化器	28000m ³ /h		<p>(1) 处理风量:28000m³/h。</p> <p>(2) 油烟净化器产品通过电磁兼容检测（电磁骚扰检测合格、静电放电抗扰度测试合格、电快速瞬变脉冲群抗扰度测试合格等）（提供加盖公章的检验报告复印件证明）；</p> <p>(3) 油烟净化器有国家认可的检验（检测）机构出具的符合 UL710:2017 及 UL867-2016 标准要求，对净化器的性能、泄漏电流、温度、开关和联锁、耐压、燃烧测试、稳定性、清洗等检测项目合格的检验报告。（提供加盖公章的检验报告复印件证明）；</p> <p>(4) 油烟净化器产品的“餐饮油烟净化器用高压电源”符合《餐饮油烟净化器用高压电源检测方法》JCC/I201011.1-2017 和《餐饮油烟净化器用高压电源》CCAEP1-RG-Q-041-2018 标准，具有过压过流、短路保护、闪络保护、清晰提示、开路保护功能，并符合技术要求。</p> <p>(5) 产品符合执行 CQC51-439182-2018《油烟净化设备环保认证规则》、《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范（试行）》（HJ/T62-2001）和《饮食业油烟排放标准》（GB 18483-2001）的要求。油烟最高允许排放浓度 1.0mg/m³、处理效率 ≥95%。（提供检测报告复印件加盖公章证明）；</p> <p>(6) 油烟净化器产品符合检测标准 GB/T 14295-2019《空气过滤器》“计数效率（0.3-1.0）μm ≥90%以上、（1.0-3.0）μm ≥95%以上、（3.0-10.0）μm ≥98%以上”。（提供加盖公章的检验报告复印件证明）；</p>	1	台
5	净化器底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
6	低噪音多翼式	25"11KW/380V		1、环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：	1	台



	离心风柜			27236-3318m ³ /h, 压力: 647-610Pa, 风速: 17.1m/s, 转速: 720r/min。 2、需提供由国家认可的第三方检测机构出具的符合 GB/T2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》、GB/T1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》标准的检验报告复印件并加盖公章。		
7	风机底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
8	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
9	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	2	套
10	风机降压启动电箱			降压启动电箱，有效降低启动电流，保护电机免受启动电流过大烧毁，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
11	不锈钢防火阀（烹饪区）	700*700*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	套
12	风机、静电底做托油盆			规格:与机器配合，材料:用 SUS304 不锈钢板厚 1.0mm 制作，	2	套
13	风管止回阀（烹饪区）	700*700*220		采用 1.2mm 不锈钢板制作。	1	套
14	双瓶组烟罩灭火系统			（1）厨房设备主机规格尺寸：680*740*240mm；不锈钢箱体、机械驱动器、减压器、灭火剂贮存容器及容器阀、电控系统（设备主机应有声光报警、电源、药剂喷射、信号切换、水雾降温、设备启动灯）1 套； （2）厨房专用灭火剂无毒、无色、无污染的液体，灭火效率应在 3~8 秒，24 L； （3）驱动气瓶及总成 4.0mm 无缝钢瓶，驱动气瓶具有压力显示，压力符合国家消防执行标准 GA498-2012，1 套； （4）雾化喷嘴 304 不锈钢材质，内嵌不锈钢过滤网、低压雾化喷嘴，22 个； （5）雾化喷嘴防护胶帽可耐 200℃ 高温，长期使用不存在堵塞喷口的情况，22 个；	1	套

				<p>(6) 感温释放机构 304 不锈钢材质，板材要求为 1.5mm，8 套；</p> <p>(7) 感温释放支架 304 不锈钢材质，板材要求为 1.5mm，8 个；</p> <p>(8) 感温探测器易熔金属片材质为黄铜 Hpb59-1，动作温度值为符合国家消防执行标准 GA498-2012，8 个；</p> <p>(9) 末端调节器 材质为黄铜 Hpb59-1，1 套；</p> <p>(10) 手动启动装置 材质为铝合金，1 套；</p> <p>(11) 感温传导管网 304 不锈钢材质，直径 19mmx1.0mm，21 米；</p> <p>(12) 药剂喷射管网 304 不锈钢材质，直径 15mmx1.2mm，36 米；</p> <p>(13) 滑轮转向装置 铝合金、内带轴承，调节内部钢索方向，8 个；</p> <p>(14) 钢丝绳 304 不锈钢材质，直径 4mm，40 米；</p> <p>(15) 球阀 DN15，黄铜 Hpb59-1，工作压力为：1.0Mpa；1 个；</p> <p>(16) 内螺纹三通 304 不锈钢材质，DN15，壁厚为 1.2mm；7 个；</p> <p>(17) 外螺纹对丝 304 不锈钢材质，DN15，壁厚为 1.2mm；14 个；</p> <p>(18) 外螺纹三通（卡压式）304 不锈钢材质，DN15，壁厚为 1.2mm；7 个；</p> <p>(19) 90 度外丝长弯头（卡压式）304 不锈钢材质，DN15，壁厚为 1.2mm；1 个；</p> <p>(20) 等径三通（卡压式）304 不锈钢材质，DN15，壁厚为 1.2mm；15 个；</p> <p>(21) A 型 90 度弯头（卡压式）304 不锈钢材质，DN15，壁厚为 1.2mm；18 个；</p> <p>(22) 等径直接（卡压式）304 不锈钢材质，DN15，壁厚为 1.2mm；1 个；</p> <p>(23) 外螺纹转换接头（卡压式）304 不锈钢材质，DN15，壁厚为 1.2mm；12 个；</p>		
风味档						
1	集烟管 (风味档)	650*600		<p>满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>	15	m ²

2	油烟管 (风味档)	650*600		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	150	m ²
3	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	15	个
4	油烟净化器	20000m ³ /h		技术参数详见本表“一楼厨房抽油烟——烹饪区”序号 4。	1	台
5	净化器底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
6	低噪音多翼式离心风机	22"5.5KW/380V		2、环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：19620-23464m ³ /h，压力：448-403Pa，风速：15.5m/s，转速：650r/min。	1	台
7	风机底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
8	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
9	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	2	套
10	风机降压启动电箱			降压启动电箱，有效降低启动电流，保护电机免受启动电流过大烧毁，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
11	不锈钢防火阀 (风味档)	650*600*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	套
12	风机、静电底做托油盆			规格：与机器配合，材料：用 SUS304 不锈钢板厚 1.0mm 制作，	2	套
13	风管止回阀 (风味档)	650*600*220		采用 1.2mm 不锈钢板制作。	1	套
蒸煮间						


1	集烟管 (蒸煮区)	700*650		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	23	m ²
2	油烟管 (蒸煮区)	700*650		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	100	m ²
3	油烟管 弯头、 变通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	12	个
4	低噪音 多翼式 离心风 柜	25"7.5KW/380V		1、环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：26755-31125m ³ /h，压力：617-576Pa，风速：15.9m/s，转速：650r/min。	1	台
5	风机底 座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
6	风机减 震器			阻尼式减震器。	1	套
7	减震软 接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
8	风机降 压启动 电箱			降压启动电箱，有效降低启动电流，保护电机免受启动电流过大烧毁，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
9	不锈钢 防火阀	700*650*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	套
10	风机、 静电底 做托油 盆			规格：与机器配合，材料：用 SUS304 不锈钢板厚 1.0mm 制作，	1	套
11	不锈钢 风管止 回阀	700*650*220		采用厚度=1.2mm 不锈钢板制作。	1	套
面点间						

1	集烟管 (面点间)	400*400		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	8	m ²
2	油烟管 (面点间)	400*400		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	80	m ²
3	油烟管 弯头、 变通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	12	个
4	低噪音 多翼式 离心风 柜	18"4KW/380V		1、环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：9215-14950m ³ /h，压力：405-350Pa，风速：16.9m/s，转速：770r/min，噪音分贝：52db	1	台
5	风机底 座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
6	风机减 震器			阻尼式减震器。	1	套
7	减震软 接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	2	套
8	风机降 压启动 电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
9	不锈钢 防火阀	400*400*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	2	套
10	风机、 静电底 做托油 盆			规格：与机器配合，材料：用 SUS304 不锈钢板厚 1.0mm 制作，	1	套
11	不锈钢 风管止 回阀	400*400*220		采用 1.2mm 不锈钢板制作。	1	套
洗碗间						
1	油烟管 (洗碗间)	400*400		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范： 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含	50	m ²

				2米)需内置加强撑加固, 加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺, 平板加工时管道四侧作加强筋处理。		
2	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求, 符合餐饮业油烟排放标准规范: 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作, 周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固, 加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺, 平板加工时管道四侧作加强筋处理。	8	个
3	低噪音多翼式离心风机柜	18"4KW/380V		2、环保型低噪音, 双进风, 仿西德猪笼式机芯、进口轴承, 风量: 9215-14950m³/h, 压力: 405-350Pa, 风速: 16.9m/s, 转速: 770r/min	1	台
4	风机底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢, 框架式结构, 加固工艺(防风、防震动)	1	台
5	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
6	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理, 配紧固件。	1	套
7	风机降压启动电箱			采用标准电箱, 含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
8	不锈钢防火阀	400*400*220		平时呈开启状态, 火灾时当管道内气体温度达到 150℃时, 熔片熔断, 阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	套
9	防雨百叶	400*400		采用优质不锈钢材质制作。	1	套
备餐间						
1	油烟管(备餐间)	500*500		满足厨房整体通排风系统要求, 符合餐饮业油烟排放标准规范: 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作, 周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固, 加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺, 平板加工时管道四侧作加强筋处理。	80	m²
2	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求, 符合餐饮业油烟排放标准规范: 采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作, 周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固, 加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺, 平板加工时管道四侧作加强筋处理。	6	个
3	低噪音多翼式离心风机柜	20"4KW/380V		1、环保型低噪音, 双进风, 仿西德猪笼式机芯、进口轴承, 风量: 14750-18140m³/h, 压力: 475-431Pa, 风速: 15.3m/s, 转速: 720r/min。	1	台

4	风机底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
5	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
6	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
7	风机降压启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
8	不锈钢防火阀	500*500*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	台
9	不锈钢抽风口	600*600		采用优质不锈钢材质制作。	9	个
其它						
1	风管吊码			采用 40*40 不锈钢角钢制作。	70	套
一楼厨房送鲜风						
加工区						
1	鲜风轴流风机			功率：1.5KW/380V；风机类型：轴流式，风量：25000m ³ /h，风压：250Pa，耗水量：20-25 公升/小时，储水量：50 公升。换风次数位 50-60 次/小时。	1	台
2	鲜风机底座及减震			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
3	鲜风机启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
4	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
5	送鲜风管	700*600		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质 8 =1.0mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	230	m ²
6	弯头、变通、三通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质 8 =1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	15	个
7	不锈钢鲜风口	400*400		采用优质不锈钢材质制作。	20	个








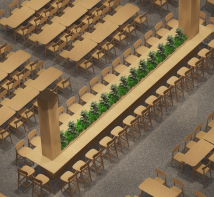
8	不锈钢 防火阀	700*600*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内 气体温度达到 150℃时，熔片熔断， 阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	台
9	不锈钢 风管止 回阀	700*600*220		采用 1.2mm 不锈钢板制作。	1	台
烹饪区						
1	鲜风轴 流风机			功率：3KW/380V；风机类型：轴流 式，风量：45000m ³ /h，风压：410Pa， 耗水量：35-45 公升/小时，储水 量：80 公升。换风次数位 50-60 次/小时。	1	台
2	鲜风机 底座及 减震			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固 工艺（防风、防震动）	1	台
3	鲜风机 启动电 箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过 载保护装置。	1	台
4	减震软 接			国产优质防腐、防油帆布制作并作 密封处理，配紧固件。	1	套
5	送鲜风 管	1000*800		满足厨房整体通排风系统要求，符 合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质 8 =1.0mm 不锈钢的沙光 板制作，周长超过 2 米(含 2 米) 需内置加强撑加固，加强撑光洁不 阻风。防漏油密封工艺，平板加工 时管道四侧作加强筋处理。	220	m ²
6	弯头、 变通、 三通			满足厨房整体通排风系统要求，符 合餐饮业油烟排放标准规范：采用 304 材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙 光板制作，周长超过 2 米(含 2 米) 需内置加强撑加固，加强撑光洁不 阻风。防漏油密封工艺，平板加工 时管道四侧作加强筋处理。	18	个
7	不锈钢 鲜风口	400*400		采用优质不锈钢材质制作。	20	个
8	不锈钢 防火阀	1000*800*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内 气体温度达到 150℃时，熔片熔断， 阀门在扭簧力作用下自动关闭。	2	台
9	不锈钢 风管止 回阀	1000*800*220		采用 1.2mm 不锈钢板制作。	1	台
备餐间						
1	送鲜风 机	18"5.5KW/380V		环保型低噪音，双进风，仿西德猪 笼式机芯、进口轴承，风量： 10466-16230m ³ /h，压力： 435-386Pa，风速：17.6m/s，转速： 860r/min，	1	台
2	鲜风机 底座及 减震			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固 工艺（防风、防震动）	1	台

3	鲜风机启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
4	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
5	送鲜风管	600*600		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质 8 =1.0mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	100	m ²
6	弯头、变通、三通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质厚度=1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	18	个
7	不锈钢鲜风口	400*400		采用优质不锈钢材质制作。	10	个
8	不锈钢防火阀	600*600*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	2	台
9	不锈钢风管止回阀	600*600*220		采用1.2mm不锈钢板制作。	1	台
其它						
1	风管吊码			采用40*40不锈钢角钢制作。	40	套
A2 预进·备餐间						
A201	洗手星	800*400*400		<p>(1) 采用优质304材质不锈钢；板厚1.0mm；星盆斗420*370*160mm；配感应水龙头、不锈钢去水及隔渣器下水软管2套；</p> <p>(2) 该产品配置的“感应水龙头”属于《节能产品政府采购品目清单》范围中政府强制采购产品类别的“A060806水嘴”品目，投标人须在投标文件中提供：属于国家强制性节能产品品目清单内的产品获得的由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书。【提供市场监管总局公布的参与实施政府采购节能产品认证机构名录截图及证书复印件（注：1.《节能产品政府采购品目清单》投标人可查询中国政府采购网，网址http://www.ccgp.gov.cn/jnhb/j</p>	1	台

				nhbqd/) 2. “感应水龙头”依据标准：《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》（GB 25501）】		
A20 2	干手器	2. 3KW/220V		1. 采用抛光阻燃 ABS 面板 2. 干手时间：7-10S 3. 出风方式：单面 4. 吹风类型：冷/热风 5. 额定功率：2000W 6. 风速：约 105M-S 7. 安装方式：挂墙式 8. 噪音：≤62db 9. 尺寸：240*230*240mm	1	台
A20 3	双层平板工作台	1800*700*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚	4	台
	暖汤饭车	700*700*800		采用优质 304 材质不锈钢板制作；面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm；电热保温；优质发热管、温控系统配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹；	3	台
A20 5	大单星盆水池	700*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	1	台
A20 6	双层平板工作台带靠背	1800*700*950		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	1	台
A20 7	四层层架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； 3、配可调节重力子弹脚；	2	台
A20 8	五格保温售饭工作柜	1800*700*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、面板厚 1.2mm，余板 0.8mm，配 5 个 1 份 1GN 盘（带盖），配发热管； 3、温控系统台脚采用圆管直径 38*1.2mm，配可调节重力子弹脚；	6	台

A210	四门碗柜	1200*500*1800		<p>(1) 采用 304 材质不锈钢材质制作:厚度=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身,层板均采用厚度=1.2mm 不锈钢板,厚度=1.2mm 不锈钢加厚加强筋;</p> <p>(2) 结构:四开门/采用厚度=1.2mm 不锈钢板/推拉门或掩门可选择,优质静音轨道开门时无噪音,直径 50*1.5mm 不锈钢脚通,配全钢可调节脚。</p>	5	台
A211	双门留样柜	1220*690*2120		<p>1、温度范围: +2℃~+10℃;</p> <p>2、功率: 386W;</p> <p>3、容量: 856L;</p> <p>4、制冷方式: 直冷;</p> <p>5、控温类型: 电子温控</p> <p>6、柜脚类型: 万向轮脚;</p> <p>7、内外箱材料: 201 材质不锈钢;</p> <p>8、门体材料: 铝合金玻璃门</p> <p>9、物架层数: 4 层;</p>	1	台
B2 二楼洗碗间						
B201	大单星盆水池	1000*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	2	台
B202	勺筷分拣台	1100*800*800		<p>(1) 面板采用 SUS304 材质厚度=1.2mm 不锈钢板制作; SUS304 直径 50*1.0mm 不锈钢圆管作脚架;</p> <p>(2) 配全钢可调节脚。</p>	1	台
B204	洗拖把池	500*500*600		304 材质厚度=1.5mm 不锈钢磨砂板制作,直径 50*1.2mm 不锈钢管脚通配全钢可调节脚,脚通横档采用 304 材质直径 25*1.2mm 不锈钢圆管加固。	1	台
B205	清洁用具存放柜	1000*500*1800		<p>1、采用优质 304 材质不锈钢板制作;</p> <p>2、侧板、顶板、层板、柜门板及背板厚 0.8mm;</p> <p>3、层板采用加强槽加强;</p> <p>4、可调式节重力子弹脚;</p>	1	台
B206	开水器带底座	590*450*980+620		功率: 12KW/380V, 容量: 80L, 供水量: 100L/h, 不锈钢制造, 绝对是开水, 杜绝阴阳水, 磁化保健, 外形新颖, 专利技术防干烧, 双层盖防蒸汽滴水, 采用全包围技术结构及聚氨脂发泡保温, 保温效果良好, 全自动控制。	1	台
B207	单孔收餐工作台	800*900*950		<p>(1) 面板采用 SUS304 材质厚度=1.2mm 不锈钢板制作; SUS304 直径 50*1.0mm 不锈钢圆管作脚架;</p> <p>(2) 配全钢可调节脚。</p>	1	台

B208	大单星盆水池	1000*900*950		技术参数详见本表序号 E05。	1	台
B209	商用洗碗机	4200mm×862mm×1620mm		技术参数详见本表序号 T04。	1	台
B210	节能环保型烟罩	2*1500*900*500		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用 1.2mm 不锈钢板； 2、烟罩设前封板；滤油网采用 0.6m 不锈钢板；	3	米
B210a	不锈钢隔油网	500*500		采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。	6	个
B211	双层平板工作台	800*900*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	1	台
C2 二楼消毒间						
C201	双门不锈钢门消毒柜	1900*850*1700		功率：9KW/380V，内置 12 个不锈钢拉篮，可放餐盘 900-1200 个，推车式高温消毒柜。配不锈钢餐车，带可视窗，远红外线高温杀菌消毒，温度可高达 150℃，对芽孢杆菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒的杀灭率达到 100%，能有效破坏乙型肝炎病毒（HBsAg）表面的抗原性及有效灭活脊髓灰质炎病毒。	2	台
D2 二楼其它						
D201	灭蝇灯	0.04KW/220V		(1) 电压：AC220V/50Hz (2) 光源功率：2×20W (3) 高压网电压：DC1900V (4) 适用范围：室内 (5) 诱杀面积：60m ² (6) 材料：塑料及铝合金 (7) 整灯尺寸：650×80×375mm(L×W×H) (8) 彩盒尺寸：670x105x398	35	台
D202	紫外线消毒灯	0.04KW/220V		(1) 功率：40W/220V。 (2) 无味、无毒、无烟，清洁卫生，对环境无任何污染，对人和动植物无任何有害元素存在。本产品仅含杀菌灯管。	13	台



D205	挡鼠板	L=1800		材质：采用 SUS304 材质厚度=1.0mm 不锈钢板制作。	1	块
D206	收糠车	1400*700*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作；板厚为 1.0mm； 2、车架采用方管 25*25*1.2mm 制作； 3、配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹；	2	台
D207	全自动洗地机	1200*830*980		(1) 电压:24V (2) 水箱:58L (3) 污水箱 :60L (4) 吸力 :135Mpa (5) 刷盘电机:550W (6) 吸水电机 : 350W (7) 清洁宽度:530MM (8) 刷盘转速 :185RPM (9) 清洁面积 :2350 m ² /H (10) 吸水宽度 :830MM (11) 地刷压力 :38Kpa (12) 行走速度:6KM/H (13) 工作时间 :2.5-3H (14) 机器重量 : 145KG (15) 机身尺寸:1200*830*980MM	1	台
D209	餐椅	常规		环保全实木，主材选用优质橡木，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	268	件
	吧椅	常规		环保全实木，主材选用优质橡木，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	86	件
	卡座	4800*450*1100		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	2	件
	卡座	6150*450*1100		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	1	件
	吧台	9850*450*850		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，不锈钢脚架；	2	件

	吧台	500*450*850		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，不锈钢脚架；	2	件
	吧台	7850*400*850		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，不锈钢脚架；	1	件
	吧台	7050*400*850		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，不锈钢脚架；	1	件
	吧台	7900*400*850		选用 E1 级实木多层板，贴橡木木皮，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，不锈钢脚架；	3	件
	餐桌	1200*600*750		环保全实木，主材选用优质橡木，品牌环保漆喷涂，保留橡木质感，符合人体工程学；	65	件
D210	洗手槽	3700*600*950		材质：沥水面板采用 304 材质厚度=1.2 mm 不锈钢板面板，38*38*1.0mm 不锈钢圆管作脚架，横通采用 38*25*1.0 mm 不锈钢圆管，带可调节脚；	1	台
D211	风幕机	L=1800		功率：0.3KW/220V，风速：13m/s，风量：1800m³/h，引进国外先进技术，噪音低，效率高，风量大；	1	台
A3 自助餐厅厨房						
A301	18KW 单头汤炉	1000*1100*800+470mm		技术参数详见本表序号 B01。	1	台
A302	炉拼台	300*1100*1250		采用 304 材质厚度=1.2mm 优质磨砂不锈钢板制作面板及后板，台脚支撑采用 304 材质直径 50*1.2mm 不锈钢管，配置可调节高度子弹脚；	2	台
A303	22KW 800 单头大锅灶	1000*1100*800+470mm		1、面板采用 304 不锈钢板，实厚 1.25，侧板 201，实厚 1.0。提供 304 板材的检测报告。 2、尺寸：1000*1100*800+470mm，锅外径 800mm； 3、功率/电压：22KW/380V； 4、显示屏带有中文故障、显示用电量、实时功率、实时电压、触屏	1	台

				火力调节、具有定时、定温、预约、5种自编菜单。 5、双屏双系统火力控制、5档磁控及触屏开关可以交替使用。 6、提供产品的食品接触产品安全认证证书。依据：GB4806.11-2016；GB4806.7-2016、GB4806./9-2016；符合：CQC11-448001-2017 认证规则。		
A304	18KW 双头双尾炒炉	2000*1100*800+470mm		1、面板采用 304 不锈钢板，实厚 1.25，侧板 201，实厚 1.0。提供 304 板材的检测报告。 2、尺寸：1800*1100*800+470mm 3、功率/电压：18KW*2/380V 4、显示屏自带中文故障、显示用电量、实时功率、实时电压、触屏火力调节、具有定时、定温、预约、5种自编菜单。 5、双屏双系统火力控制、5档磁控及触屏开关可以交替使用。 6、提供产品的型式检测报告。依据：GB4706.1-2005 GB4706.52-2008。	1	台
A305	单门 12 盘电蒸饭柜	710*650*1475		(1) 产品结构：内外不锈钢箱体结构，耐用门锁，自动进水，承重脚轮，整体聚氨酯发泡，机制卡槽支架，耐高温硅胶门封，不锈钢底盘支架，自动溢水装置； (2) 具体参数：蒸饭量（kg）：36KG； (3) 可供人数（人）250-300人； (4) 蒸饭时间（分钟）：45分钟； (5) 电压：12KW/380V； (6) 盆数：：12盆；	1	台
A306	单星工作台	1800*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	2	台
A307	双头粉面炉	1500*800*950		(1) 用料标准：面板采用 304 材质材质厚度足厚度=1.2mm 磨砂不锈钢板，侧前、靠背板采用足厚度=1.0mm 磨砂不锈钢板， (2) 电功率：2*12KW， (3) 电压：380V。	1	台
A308	双层平板工作台	1300*800*950		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配	1	台

				可调节重力子弹脚；		
A309	台式扒炉	730*500*230		(1) 功率：4.4KW/220V，扒板尺寸：728*400*10； (2) 不锈钢打造加厚板材，加厚精铁扒板，升温快。有不同温度区域，温度到达设定温度后自动停止加热。	1	台
A310	节能环保型净化烟罩	3000*1000*500		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用 1.2mm 不锈钢板； 2、烟罩设前封板；滤油网采用 0.6m 不锈钢板；	3	米
A310a	不锈钢隔油网	500*500		采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。	6	个
A311	单通工作台连台面三层架	1800*800*800+1000		1、采用优质不锈钢板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	2	台
A312	拼台	600*700*800		采用 304 材质厚度=1.2mm 优质磨砂不锈钢板制作面板及后板，台脚支撑采用 304 材质直径 50*1.2mm 不锈钢管，配置可调节高度子弹脚；	1	台
A313	单通暖碟柜	1800*800*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、台面板厚度为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、移门；内分两层；层板可拆卸； 5、配可调节重力子弹脚配优质发热保温系统一套；	2	台
A314	节能环保型净化烟罩	5000*1300*500		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作；烟罩身均采用 1.2mm 不锈钢板； 2、烟罩设前封板；滤油网采用 0.6m 不锈钢板；	5	米
A314a	不锈钢隔油网	500*500		采用厚度=0.8 mm 不锈钢板制作，槽式隔油网，45 度疏格导风板，抽排更顺畅。	8	个
A314b	不锈钢封墙板	L=10000		采用厚度=1.0 mm 不锈钢板制作。	10	米
A315	五格保温售饭工作柜	1800*700*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作； 2、面板厚 1.2mm，余板 0.8mm，配 5 个 1 份 1GN 盘（带盖），配发热管；	2	台

				3、温控系统台脚采用圆管直径 38*1.2mm，配可调节重力子弹脚；		
A316	双层平板工作台	1800*700*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	2	台
A317	双层平板工作台	1500*600*800		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	1	台
A318	单星洗台	1000*700*950		技术参数详见本表序号 E05。	2	台
A319	收糠车	1400*700*800		1、采用优质 304 材质不锈钢板制作；板厚为 1.0mm； 2、车架采用方管 25*25*1.2mm 制作； 3、配 4 个 4 寸静音活动脚轮；其中两个定向；两个万向带车刹；	1	台
B3 三楼精加工厨房						
B301	双星盆台	1300*800*950		技术参数详见本表序号 E05。	2	台
B302	四门高身雪柜	1220*760*2250		1、温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃； 2、功率：474W； 3、容量：398L/398L； 4、制冷方式：直冷； 5、控温类型：电子温控 6、柜脚类型：万向轮脚； 7、内外箱材料：201 材质不锈钢； 8、物架层数：3 层；	2	台
B303	双层平板工作台	1800*800*950		1、采用优质不锈钢 304 材质板制作； 2、台面板厚为 1.2mm；余板厚度为 0.8mm； 3、面板及层板采用加强槽加强； 4、台脚用圆管直径 38*1.2mm；配可调节重力子弹脚；	1	台

B305	四层层架	1500*600*1750		1、采用优质不锈钢材质； 2、柱用 38x38*1.2mm 不锈钢方管、层板采用不锈钢板厚 1.2mm 制作； 3、配可调节重力子弹脚。	1	台
C3 三楼其它						
C301	灭蝇灯	0.04KW/220V		(1) 电压 : AC220V/50Hz (2) 光源功率 : 2×20W (3) 高压网电压: DC1900V (4) 适用范围: 室内 (5) 诱杀面积: 60m ² (6) 材料: 塑料及铝合金 (7) 整灯尺寸: 650×80×375mm(L×W×H) (8) 彩盒尺寸: 670x105x398	9	台
C302	挡鼠板	L=1200		材质: 采用 SUS304 材质厚度=1.0mm 不锈钢板制作。	1	台
C303	餐椅	常规		环保全实木框架, 主材选用优质橡木, 品牌环保漆喷涂, 保留橡木质感, 符合人体工程学, 高密度海绵填充, 优质西皮饰面	72	件
C304	卡座	6000*450*1100		选用 E1 级实木多层板, 贴橡木木皮, 品牌环保漆喷涂, 保留橡木质感, 符合人体工程学	2	件
	卡座	1400*450*1100		选用 E1 级实木多层板, 贴橡木木皮, 品牌环保漆喷涂, 保留橡木质感, 符合人体工程学	13	件
	餐桌	1000*1000*750		选用 E1 级实木多层板, 贴橡木木皮, 品牌环保漆喷涂, 保留橡木质感, 不锈钢脚架	6	件
	餐桌	1400*600*750		环保全实木, 主材选用优质橡木, 品牌环保漆喷涂, 保留橡木质感, 符合人体工程学	6	件
	餐桌	1200*600*750		环保全实木, 主材选用优质橡木, 品牌环保漆喷涂, 保留橡木质感, 符合人体工程学	16	件

	自动餐台	5000*1600*750		人造大理石台面，实木多层板贴木皮	1	件
二楼厨房抽油烟						
二楼洗碗间						
1	油烟管 (洗碗间)	400*400		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质厚度=1.2mm不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理	35	m ²
2	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质厚度=1.2mm不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理	4	个
3	低噪音多翼式离心风机	18"4KW/380V		1、环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：9215-14950m ³ /h，压力：405-350Pa，风速：16.9m/s，转速：770r/min	1	台
4	风机底座			采用国标10材质、8材质槽钢及40材质角钢，框架式结构，加固工艺(防风、防震)	1	台
5	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
6	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
7	风机降压启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
8	不锈钢防火阀	400*400*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	台
9	防雨百叶	400*400		采用优质不锈钢材质制作。	1	个
二楼备餐间						
1	油烟管 (备餐间)	500*500		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质厚度=1.2mm不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工	70	m ²

				时管道四侧作加强筋处理。		
2	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质厚度=1.2mm不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	6	个
3	低噪音多翼式离心风机柜	20~4KW/380V		1、环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：14750-18140m³/h，压力：475-431Pa，风速：15.3m/s，转速：720r/min。	1	台
4	风机底座			采用国标10材质、8材质槽钢及40材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
5	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
6	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
7	风机降压启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
8	不锈钢防火阀	500*500*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	台
9	不锈钢抽风口	600*600		采用优质不锈钢材质制作。	6	个
其它						
1	风管吊码			拉爆/吊码/丝杆/玻璃胶/拉钉等。	30	套
三楼自助餐厨房						
1	集烟管（自助餐厨房）	700*700		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质厚度=1.2mm不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	23	m²
2	油烟管	700*700		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质厚度=1.2mm不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	60	m²
3	油烟管弯头、变通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质厚度=1.2mm不锈钢的沙	10	个

				光板制作，周长超过 2 米(含 2 米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。		
4	油烟净化器	28000m ³ /h		技术参数详见本表“一楼厨房抽油烟——烹饪区”序号 4。	1	台
5	净化器底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
6	低噪音多翼式离心风机柜	25"11KW/380V		技术参数详见本表“一楼厨房抽油烟——烹饪区”序号 6。	1	台
7	风机底座			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
8	风机减震器			阻尼式减震器。	1	套
9	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
10	风机降压启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
11	不锈钢防火阀	700*700*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到 150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	台
12	风管止回阀（自助餐厨房）	700*700*220		材质：采用 1.2mm 不锈钢板制作。	1	套
其它						
1	风管吊码			拉爆/吊码/丝杆/玻璃胶/拉钉等。	20	套
二楼厨房送鲜风						
备餐间/洗碗间						
1	鲜风轴流风机			功率：1.5KW/380V；风机类型：轴流式，风量：18000m ³ /h，风压：180Pa，耗水量：10*15 公升/小时，储水量：25 公升。换风次数位 50-60 次/小时。	1	台
2	鲜风机底座及减震			采用国标 10 材质、8 材质槽钢及 40 材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台

3	鲜风机启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
4	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套
5	送鲜风管	600*500		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质 8 =1.0mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	170	m ²
6	弯头、变通、三通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质 8 =1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	10	个
7	不锈钢鲜风口	400*400		采用优质不锈钢材质制作。	20	个
8	不锈钢防火阀	600*500*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	台
9	不锈钢风管止回阀	600*500*220		采用1.2mm不锈钢板制作。	1	台
10	防雨百叶	600*500		采用优质不锈钢材质制作。	1	个
其它						
1	风管吊码			拉爆/吊码/丝杆/玻璃胶/拉钉等。	20	套
三楼厨房						
1	柜式送鲜风机	22"11KW/380V		环保型低噪音，双进风，仿西德猪笼式机芯、进口轴承，风量：23740-28615m ³ /h，压力：679-633Pa，风速：20.5m/s，转速：760r/min，	1	台
2	鲜风机底座及减震			采用国标10材质、8材质槽钢及40材质角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动）	1	台
3	鲜风机启动电箱			采用标准电箱，含缺相、漏电、过载保护装置。	1	台
4	减震软接			国产优质防腐、防油帆布制作并作密封处理，配紧固件。	1	套

5	送鲜风管	700*600		满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质 8 =1.0mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	105	m ²
6	弯头、变通、三通			满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范：采用304材质 8 =1.2mm 不锈钢的沙光板制作，周长超过2米(含2米)需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。	10	个
7	不锈钢鲜风口	400*400		采用优质不锈钢材质制作。	15	个
8	不锈钢防火阀	700*600*220		平时呈开启状态，火灾时当管道内气体温度达到150℃时，熔片熔断，阀门在扭簧力作用下自动关闭。	1	台
9	不锈钢风管止回阀	700*600*220		采用1.2mm不锈钢板制作。	1	台
10	防雨百叶	700*600		采用优质不锈钢材质制作。	1	个
其它						
1	风管吊码			拉爆/吊码/丝杆/玻璃胶/拉钉等。	15	套

特别说明：

1. 上表中“尺寸（单位 cm）”一栏中所要求的设备的“长/宽/高”等尺寸数据是根据设备相关的国家标准或行业标准等的基础上，结合本项目所采购设备需安装的现有建筑空间及其装修环境进行拟制。除必须满足的强制性标准或符合法定公差值范围以外，其他尺寸数据允许偏离，但投标人需保证所投产品尺寸在中标后能够符合采购人现有的设计条件和规范，保证设备的使用目标。
2. 上表中参考图片仅作为参考并没有限制性，投标人可以提供产品技术参数及要求满足本项目采购需求的同类产品，须同时符合采购人使用要求及国家的有关质量要求。
3. 凡属于《中华人民共和国实施强制性产品认证的产品目录》的产品，请投标人在投标文件中承诺在交货时提供该产品的“中国强制性产品认证”（CCC 认证）证书。（以提供承诺函形式响应该条款，承诺函格式见投标文件格式）

三、采购项目的相关要求

（一）货物的一般要求

1. 中标人须负责提供完成本项目所需的一切配套设备、材料和所有相关的附件，并负责运输、安装、调试并接受采购人组织的验收，承诺在规定期限内的保修、维护、技术服务和免费人员培训。
2. 投标人必须在投标文件中提供所投设备的生产厂家提供的详细彩页技术资料，并详细标明货物的材质、实际规格、部件构成及详细技术参数。

3. 投标人提供的货物必须为目前市场上技术较先进、成熟的原装、全新的（包括所有零部件、专用工具等）、符合国家以及该产品的出厂标准和满足招标文件有关技术参数及质量标准的货物；且设备外形（外观）尺寸须符合国家及行业标准的公差标准及相关要求，表面无划伤，无碰撞，各项技术指标完全符合国家监测标准及产品出厂标准，凡列入《中华人民共和国实施强制性产品认证的产品目录》的设备需获得相关认证证书。货物若有国家标准按照国家标准验收，若无国家标准按行业标准验收，为原制造商制造的全新产品，整机无污染，无侵权行为、表面无划损、无任何缺陷隐患，在中国境内可依常规安全合法使用。
4. 中标人提供的设备技术性能要求符合或优于“用户需求书”中所列的有关技术性能指标，应对应招标文件要求逐一作出明确的应答说明；无论中标人所投货物与采购要求出现正、负偏离，中标人都应列出所投货物的具体差异数据，并出具质量保证承诺，如果没有列明具体差异则视为全部响应招标文件的要求。如果中标人提供的货物被有关部门认定为违反国家有关行业安全和质量规定及违法侵权等，由此而引起的一切后果和责任均由中标人负责。
5. 中标人必须确保货物及所有配套件的完整性；对于影响货物正常常运行和维护必不可少的且属于货物配带的部件、配件等，无论在技术规范中指出与否，中标人都应提供并在投标文件中明确列出。
6. 中标人必须依照招标文件的要求和投标文件的承诺，将设备、系统安装并调试至正常运行的最佳状态。
7. 设备正确安装后，能确保在正常使用过程中安全、节能、稳定可靠。
8. 在实际供货时，中标人投标时所提供的货物若已经停产（不列入该厂家当时的产品系统），且未能按原价提供同等质量或更优质的货物，则按违约处理。
9. 在实际供货时，若中标人提供的货物未能达到招标文件的要求和投标文件中的有关承诺，将按有关法规进行处罚，采购人将有权单方面中止合同的执行，并追究因中标人提供的未达到所承诺准确率产品而产生的所有损失和责任。
10. 中标人负责将货物到现场过程中的全部运输，包括装卸车、货物现场的搬运；货物在现场的保管由中标人负责，直至项目安装、验收完毕。
11. 成交人需提供本项目需配套使用的五金另配件，包括但不限于软接、角铁、电焊条、螺丝、固定管码、膨胀螺丝、热缩管、电工胶布、双塑料、固定构件、各规格管接头、生料带、密封胶等。
12. 中标人保证提供的货物不侵犯任何第三方的专利、商标或版权，否则中标人须承担对第三方的专利或版权的侵犯责任并承担因此而发生的所有费用。

（二）交货要求

1. 为了保证货物在长途运输和装卸过程中的安全，货物包装应符合国家或行业标准规定。设备的包装应有良好的防湿、防锈、防潮、防雨、防腐及防碰撞的措施，并适宜当地的气候条件。凡由于包装不良造成的损失和由此产生的费用均由中标人承担。
2. 中标人应具有仓储配送能力，具备满足本项目配送需求的运输车辆，保证准时、准点将设备妥善送达采购人指定交货地点，并负责设备的运输、搬运及装卸等服务工作及由此产生的一切费用也由中标人负责。

3. 在设备交付采购人之前的运输安全及保管工作由中标人自行负责。

(三) 退换货要求

1. 如发现中标人所交付的货物有次品、损坏或其他不符合本项目的招标文件要求或不能满足投标文件有关承诺等情况，采购人有权提出退换货处理或按违约处理。

2. 由中标人负责对需退换货的产品做好相关记录，经中标人、采购人双方签字确认后，方可进行退换货的工作。

3. 中标人须在确认当天完成所有的退换货工作，退换货工作包括货品的运输、搬运、堆放等，且由此产生的一切费用由中标人承担。

4. 本项目换货后的产品须满足招标文件要求及投标文件承诺，不得低于原货品的标准要求；中标人也可经采购人同意后，选择同档次或优于原货品的同类产品替换原货品。

(四) 商品包装环保要求

1. 商品包装层数不得超过 3 层，空隙率不大于 40%；

2. 商品包装尽可能使用单一材质的包装材料，如因功能需求必需使用不同材质，不同材质间应便于分离；

3. 商品包装中铅、汞、镉、六价铬的总含量应不大于 100mg/kg；

4. 商品包装印刷使用的油墨中挥发性有机化合物 (VOCs) 含量应不大于 5% (以重量计)；

5. 塑料材质商品包装上呈现的印刷颜色不得超过 6 色；

6. 纸质商品包装应使用 75%以上的可再生纤维原料生产；

7. 木质商品包装的原料应来源于可持续性森林。

(五) 安装、调试及验收要求

1. 中标人负责此次采购设备及相关配套设施的安装与调试工作，并实行“三包”：包质量、包工期、包安全。由中标人承担项目安装服务及全过程监管，承担项目实施全过程的相关人员和安全等有关责任。所有设备包安装、包调试、包安装所需的线材和耗材。

2. 中标人须保证整个安装工作的质量和技术指标符合技术要求，所有安装要求须严格按照国家相关标准。

3. 中标人应提供安装调试工艺流程、质量控制程序和检验方法，处理关键点、难点的对策及措施，实施前须得到采购人批准方能施行。其内容应对所有货物的安装、调试及现场验收做出详尽安排和说明，并包括参与或派出人员人数、参与时间、责任和工作内容等。

4. 中标人在实施全过程中应服从采购人现场代表的统一管理和监督检查。

5. 安装现场工作和生活条件由中标人自行解决。

6. 货物在安装调试验收合格前的保险由中标人负责，中标人负责其派出的现场服务人员人身意外保险。

7. 本项目验收包括三个阶段：一是货物进场验收；二是安装调试后初步验收；三是通过初验后交付采购人试用后的最终验收。通过最终验收后交付采购人使用，进入质保期。根据国家颁布的最新检定规程执行，其称量精度应满足合同相关指标。

8. 采购人组织验收小组按国家有关规定、规范进行验收，必要时邀请相关的专业人员或机构参与验收。因货物质量问题发生争议时，由本地质量技术监督部门鉴定。货物符合质量技术标准的，鉴定费由采购人承担；否则鉴定费由中标人承担。

9. 验收内容由中标人给出具体的验收计划、测试的内容和方法，并得到采购人的认可，方可进行验收测试。

10. 验收标准按照国内、国际最新相关标准实施，要求对全部设备、产品、型号、规格、数量、外型、外观、包装及资料、文件（如装箱单、保修单、随箱介质等）进行验收。双方将依据有关规定，对到货的规格、数量等进行检验。中标人应对其全部产品、零件、配件，并与装箱单对比，如有出入应立即书面记录，由中标人解决，如影响安装则按合同有关条款处理。登记册作为验收文档之一。

11. 所有货物必须提供装箱清单，按装箱清单验收货物；所有货物在开箱检验时必须完好，为原厂商未启封全新包装，无破损，货物外观清洁，标记编号以及字体清晰、明确等，具有出厂合格证，序列号、包装箱号与出厂批号一致，并可追索查阅。所有随设备的附件必须齐全，配置与装箱单相符。

12. 验收测试的过程和结果必须详细记录，测试中如发现货物性能指标或功能上不符合招标文件和合同要求时，将被看作性能不合格，采购人有权按违约处理，且中标人需赔偿因此给采购人带来的损失和一切后果与责任。

13. 中标人必须将所有设备的培训资料及原厂技术资料、设备检验合格报告、测试报告、电子版使用说明书、操作手册、维护手册、合格证明书、装箱单、保修单、有关单证资料、安装、验收报告等技术文件和资料及配备件、随机工具等交付给采购人，使用操作及安全须知等重要资料应附有中文说明。属于国家强制性产品认证目录内的产品，在供货验收时中标人必须提供所有此类产品的 3C 认证证书复印件并加盖制造商公章；若未能提供属于国家强制性产品认证目录内的产品的 3C 认证证书复印件则按中标人违约处理。

14. 布线、安装设备应规范、合理、美观、牢固，所有电源线、信号线都必须穿线槽或线管铺设。设备安装调试后，即进行运行考核。运行正常，并且运行无故障，达到合同性能保证值和技术条件要求，采购人、中标人双方确认签署验收报告并完成交接手续。

15. 中标人在安装调试期间应将其过程中产生的垃圾运走，将现场清理干净，以保证安装调试现场的清洁。

16. 当满足以下条件时，采购人才向中标人签发货物验收报告：

- (1) 中标人已按照合同规定提供了全部产品及完整的技术资料。
- (2) 货物符合招标文件技术规格书的要求，性能满足要求。
- (3) 货物具备产品合格证。

17. 商品包装中重金属（铅、汞、镉、六价铬）总量的检测按照 GB/T 10004-2008《包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合》规定的方法进行。

18. 商品包装印刷使用的油墨中挥发性有机化合物(VOCs) 的检测按照 GB/T 23986-2009《色漆和清漆 挥发性有机化合物(VOC)含量的测定 气相色谱法》规定的方法进行。

(六) 质保期要求

1. 除特别标明之外，所有货物保证在最终验收合格并交付用户使用之日起，提供**1年全免费**售后服务质量保证期，包括现场维修保养服务、系统技术支持及升级服务（含人工和零件维修更换），所有保修服务方式均为中标人或原厂家上门保修，即由中标人或原厂家派人员到用户设备或软件使用现场维修，由此产生的一切费用均由中标人承担。若国家或生产厂家对本项目所涉及设备的质保期规定高于本项目要求的，应按照国家或生产厂家的规定执行。质保期内中标人必须进行质量“三包”。零部件因质量原因损坏，中标人应迅速派员解决，并承担由此发生的费用。
2. 中标人应有稳定售后服务机构（点）或部门，质保期内指派专人负责与采购人联系售后服务事宜，提供每周7×24小时服务专线和长期的免费技术支持。在质保期内，如果需要现场服务的，保证在**1小时内**到达现场，包括电话、传真、电子邮件等各种有效方式进行答疑或技术指导；若口头和书面交流仍无法解决问题，应派参与本项目的专业工程技术人员2小时内赶到现场维修(技术要求另有规定除外)，一般故障，在12小时内排除。重大问题或其它无法迅速解决的问题应在24小时内解决或采取应急措施解决，提出明确解决方案并做出书面解释，不得影响采购人正常工作。在24小时内无法完全修复的，提供同档次设备代用，否则中标人应赔偿采购人的相应损失。如果需要更换设备配件的则必须免费提供，要求更换的配件跟被更换的品牌、类型相一致或者是同类同档次的替代品，且更换前应征得采购人同意。
3. 质量保证期内非采购方的人为原因而出现产品质量及安装问题，由中标人负责包修、包换或包退，不能在规定时间内修复，由中标人负责包退或1个月内包换服务，并承担因此而产生的一切费用。
4. 在保修期内，如出现中标人维保服务不到位而导致出现安全责任事故及财物损失的，由中标人承担一切损失与后果。
5. 保质期内中标人须对设备进行定期维护和保养，并免费提供设备维修所需的配件及服务；保质期结束后，可收取适当的维保费，如需更换零配件，中标人只收取零配件费。中标人需在投标文件中注明保质期后的维修费用。
6. 在质保期内对产品的维修应尽可能在采购人设备现场进行，如确实不具备有关条件，由中标人提供合适场地进行维修，由此所产生的所有费用由中标人自行承担。
7. 中标人应保证提供优质的售后服务及备件。中标人须做好易损部件储备，提出服务承诺及措施。
8. 质保期外，采购人可根据需要重新与中标人签订产品维护协议，确保所投货物的正常运转，无正当理由，中标人不得拒绝，提供终身维修服务。
9. 仪器设备如需特殊工作条件（如：水、电源、磁场强度、特殊温度、湿度、振动强度等），应在相关文件中加以说明。

（七）技术服务及培训要求

1. 中标人至少指派不少2名专业技术人员为采购人提供免费的技术服务及培训服务。专业技术人员需有扎实的专业技术能力、熟悉设备性能及有良好的服务态度及沟通能力，主要负责指导所供设备的现场安装，全面负责设备系统的检查、受电、调试直至投入运行及提供技术培训等服务。
2. 中标人对采购人提供免费技术培训和操作指导，具体的培训时间、地点、人数届时由双方商定。中标人需保证采购人的培训人员能熟悉整个设备的操作、维护及检修等技能。

3. 中标人需有稳定、专业的服务团队，须指派 1 名项目负责人全程跟踪管理本项目，与采购人保持良好的沟通。项目负责人应有丰富的类似项目经验、扎实的专业技术能力熟悉设备性能及有良好的服务态度及沟通能力。

4. 原则上项目负责人不得随意更换（除离职、生病等不可抗力外），如确需更换应提前 3 个工作日书面通知采购人，征得采购人同意后方可更换，而且更换后的人员水平不得低于原人员。

（八）实施要求：合同签订生效后 20 日内完成项目供货、施工、安装调试服务及验收交付采购人使用。

（九）实施地点：广东省教育研究院黄浦实验学校实验楼指定地方，运送所产生的所有费用由中标人承担。

（十）付款方式：

由采购人按下列程序付款：

1. 合同签订之日起 10 个工作日内，采购人向中标人支付合同总额的 30%为预付款。
2. 设备交货并通过验收后 10 个工作日内，采购人向中标人支付至合同总额的 95%。
3. 余款（合同总额的 5%）作为质量保证金，在验收合格期满后一年后 10 个工作日内一次性支付。
4. 中标人同时凭以下有效文件由采购人申请支付款：

- ①合同；
- ②中标人开具的货物类发票；
- ③采购人依法组织验收的验收报告（加盖采购人公章）；
- ④中标通知书。

因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。中标人不能因此主张采购人违反合同约定，不能因此主张解除合同。

四、违约责任与赔偿损失

1. 乙方交付的货物或提供的服务不符合招标文件的要求、投标文件的承诺或本合同规定的，乙方必须在甲方规定的时间内更换，否则甲方有权终止合同或作其他处理，并且乙方须向甲方支付该合同总价 5% 的违约金。
2. 乙方未能按本合同规定的交货时间交付货物或提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价 3‰的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。
3. 甲方无正当理由拒收货物或接受服务，到期拒付货物款项的，甲方向乙方偿付本合同总价的 5% 的违约金。
4. 其它违约责任按《中华人民共和国民法典（合同编）》处理。

五、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理。

六、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

七、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

八、其它

1. 招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。
2. 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件(包括会议纪要、补充协议、往来信函)即成为本合同的有效组成部分。
3. 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。
4. 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。
5. 本合同书条款解释权在甲方。

九、合同生效

- 1、本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字及盖章后生效。
- 2、本合同一式___份，甲方、乙方双方各执___份，___份均具同等法律效力。合同自签字之日起即时生效。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

代表：

代表：

签定地点：

签定地点：

开户名称：

开户名称：

银行账号：

银行账号：

开 户 行：

开 户 行：

签定日期： 年 月 日

签定日期： 年 月 日

第五部分 投标文件格式

投标文件包装封面格式

项目编号：Z2109AG12-ZCY3

项目名称：广东省教育研究院黄埔实验学校厨房设备采购项目

投 标 文 件

正本

副本

单独密封资料

投标人名称：_____（加盖投标人公章）

投标人地址：_____

递交日期：_____

目录

第一章 资格证明

一、《资格审查自查表》	页码
二、资格审查内容要求提供的全部有效的证明资料（格式自拟）	页码
三、投标人资格声明函.....	页码

第二章 符合性证明

一、《符合性审查自查表》	页码
二、投标函.....	页码
附：法定代表人（负责人）证明书、法定代表人授权书.....	页码
三、实质性（凡带“★”的）条款响应一览表.....	页码
附：承诺函格式.....	页码

第三章 技术响应

一、《技术评分自查表》	页码
二、技术响应方案书（格式自拟）	页码
三、采购项目内容条款响应一览表.....	页码

第四章 商务响应

一、《商务评分自查表》	页码
二、投标人基本情况表.....	页码
三、合同文本响应表.....	页码
四、拟派服务人员情况表.....	页码
五、类似项目业绩情况表.....	页码
六、采购代理服务费承诺书.....	页码

第五章 投标报价

一、开标一览表.....	页码
二、投标报价明细（分析）表.....	页码
三、适用政府采购政策情况表及声明函.....	页码

附：询问函范本、质疑函范本格式：

第一章 资格证明

一、《资格审查自查表》

序号	审查内容	自查结论	证明文件
1	在中华人民共和国境内注册且具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或者自然人；		
	提供在中华人民共和国境内注册的营业执照（或事业单位法人证书，或社会团体法人登记证书，或执业许可证）（如非“多证合一”证照，同时提供组织机构代码证复印件和税务登记证复印件）；如投标人为自然人的需提供自然人身份证；【提供上述证书或证件的复印件】	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页
	如果投标供应商有名称变更的，应提供由行政主管部门出具的变更证明文件的复印件。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 <input type="checkbox"/> 不适用	第（ ）页
	如果以不具有独立承担民事责任能力的分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司的授权书原件，并提供总公司营业执照复印件。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过 <input type="checkbox"/> 不适用	第（ ）页
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度		
	提供 2020 年度财务状况报告复印件或 2021 年度任意 1 个月的财务状况报告复印件；或银行出具的资信证明材料复印件；若已对接“粤省事”“粤商通”“粤信签”等系统的，可提供书面承诺声明函（格式自拟）	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页
3	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录		
	提供 2021 年任意一个月的依法缴纳税收的证明（纳税凭证）复印件，如依法免税的，应提供相应文件证明其依法免税；若已对接“粤省事”“粤商通”“粤信签”等系统的，可提供书面承诺声明函（格式自拟）	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页

	提供 2021 年任意一个月的依法缴纳社会保险的证明（缴费凭证）复印件，如依法不需要缴纳社会保障资金的，应提供相应文件证明其依法不需要缴纳社会保障资金；若已对接“粤省事”“粤商通”“粤信签”等系统的，可提供书面承诺声明函（格式自拟）	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页
已提交有效的投标人资格声明函			
4	提供履行合同所必需的设备和专业技术能力。（详见《投标人资格声明函》）	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页
	提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。（详见《投标人资格声明函》）	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页
	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，不得再参加同一采购项目包组的其他采购活动的书面声明（详见《投标人资格声明函》）	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页
	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的书面声明。（详见《投标人资格声明函》）	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页
5	未被列入“信用中国（ www.creditchina.gov.cn ）”失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单；不处于“中国政府采购网（ www.ccgp.gov.cn ）”政府采购严重违法失信行为记录。	无需提供	
6	已办理获取并成功购买本招标文件的供应商。	无需提供	
7	法律、法规规定的其他条件的证明材料		

二、资格审查内容要求提供的全部有效的证明资料（格式自拟）

特别说明：

- 1、投标人应当按照招标文件合格投标人条件及资格审查《自查表》内容逐一提供有效的证明材料。
- 2、如“通过”或“不通过”则注明证明材料的页码；若“不适用”则无需注明。
- 3、以上审查内容中，投标人只要出现任何一项“不通过”，则将可能导致其投标无效。
- 4、序号 5 条款的证明材料由采购代理机构在评审现场（进行资格审查时）依法查询打印作为佐证。
- 5、序号 6 条款的证明材料由采购代理机构依法受理后的《申请获取采购文件登记表》作为佐证。

三、投标人资格声明函

广东正采招标采购有限公司/广东省教育研究院黄埔实验学校：

关于贵单位发布的广东省教育研究院黄埔实验学校厨房设备采购项目（项目编号：Z2109AG12-ZCY3）的采购公告，我单位愿意参加投标，并对我单位的情形特作声明如下：

一、本单位具备以下条件：

- （一）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，完全符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条（三）之规定条件；
- （二）在参加本次政府采购活动前三年内，我单位在经营活动中没有重大违法记录，完全符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条（五）之规定条件。

二、参加本次政府采购活动中，我单位不存在《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条规定的禁止情形：

- （一）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。
- （二）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。

三、我单位提供的所有文件和材料均合法、真实，同时声明承诺在本次招标采购活动中，如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我单位承担。

特此声明。

备注：

- （1）本声明函必须提供且内容不得擅自删减。
- （2）本声明函如有虚假或与事实不符的，由投标人自行承担法律责任。

投标人名称： _____

投标人地址： _____

投标人公章：

邮政编码： _____

声明日期：

第二章 符合性证明

一、《符合性审查自查表》

序号	符合性审查内容	自查结论	证明文件
1	投标文件符合招标文件有效的签署和盖章要求。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页
投标函			
2	投标函已提交并符合招标文件要求的，且投标有效期满足招标文件要求的。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页
	已出具法定代表人证明书（和法定代表人授权委托书），并按招标文件规定签署本人姓名（或印盖本人姓名章）和加盖投标人公章。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页
投标报价			
3	投标报价固定唯一。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页
	对本招标项目的所有内容进行整体投标报价。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页
	未超过本项目最高限价（或采购预算）。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页
4	不存在法律、法规或招标文件规定的无效投标的情形。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页
5	投标文件实质性（凡带“★”号的）响应招标文件要求。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	第（ ）页

二、 投标函

致：广东正采招标采购有限公司/广东省教育研究院黄埔实验学校：

我方确认收到贵方提供的广东省教育研究院黄埔实验学校厨房设备采购项目（Z2109AG12-ZCY3）的招标文件，（投标人名称：地址：____）作为投标人已正式授权（被授权人姓名：____；中华人民共和国居民身份证公民身份号码：_____）为我方签名代表，代表我方进行有关本投标的一切事宜。

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并在此声明并同意：

- 一、我方愿意遵守采购代理机构招标文件的各项规定，自愿参加投标，并已清楚招标文件的要求及有关文件规定，并严格按照招标文件的规定履行全部责任和义务。
- 二、我方同意本投标文件的投标有效期从提交投标文件的截止之日起 90 日历日内有效。如果我方的投标被接受，则直至合同生效时止，本投标始终有效并不撤回已递交的投标文件。
- 三、我方已经详细地阅读并完全明白了全部招标文件及附件，包括澄清（如有）及参考文件，我方完全理解本招标文件的要求，我方同意放弃对招标文件提出不明或误解的一切权力。
- 四、我方同意提供采购人或者采购代理机构与评标委员会要求的有关投标的一切数据或资料。
- 五、我方理解采购人或者采购代理机构与评标委员会并无义务必须接受最低报价的投标或其它任何投标，完全理解采购代理机构拒绝迟到的任何投标和最低投标报价不是被授予中标的唯一条件。
- 六、如果我方未对招标文件全部要求作出实质性响应，则完全同意并接受按无效投标处理。
- 七、我方证明提交的一切文件，无论是原件还是复印件、中文译本均为准确、真实、有效、完整的，绝无任何虚假、伪造或者夸大。我方在此郑重承诺：在本次招标采购活动中，如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我方承担。如果我方的投标文件提供虚假材料的，则完全同意并接受按无效投标处理，承担相应的法律责任。
- 八、如果我方提供的声明或承诺不真实，则完全同意认定为我方提供虚假材料，并同意作相应处理。
- 九、本投标函后附《法定代表人/负责人证明书》（《法定代表人授权书》）。

备注：

1. 《投标函》中承诺的投标有效期应当不少于招标文件中载明的投标有效期，否则视为无效投标。
2. 除投标有效期承诺的时间外，本投标函内容不得擅自删减。

投标人名称（加盖单位公章）：_____

法定代表人或投标人授权代表（签署本人姓名或印盖本人姓名章）：_____

职务：_____ 声明日期：_____

电话：_____（移动电话：_____） 传真：_____ 邮编：_____

投标人地址：（并作为与本次投标有关文件的合法邮寄地址）_____

法定代表人授权书

致：广东正采招标采购有限公司/广东省教育研究院黄埔实验学校：

本授权书声明：_____是注册于（国家或地区）的（投标人名称）的法定代表人。现任
职务。在广东省教育研究院黄埔实验学校厨房设备采购项目（项目编号：Z2109AG12-ZCY3）的招标投
标和合同执行过程中，现授权_____（姓名、职务）作为我公司的全权代表，以我方的名义处
理一切与之有关的事宜。

本授权书于年月日签字生效，特此声明。

投标人（公章）：

地 址：

法定代表人（签字或盖章）：

职 务：

被授权人（签字或盖章）：

职 务：

授权代表身份证正面复印件

授权代表身份证反面复印件

三、实质性（凡带“★”的）条款响应一览表

序号	招标文件实质性条款要求	投标响应	偏离情况	偏离简述	证明文件（如有）
1	<p>★双星洗手星：（3）该产品配置的“感应水龙头”属于《节能产品政府采购品目清单》范围中政府强制采购产品类别的“A060806 水嘴”品目，投标人须在投标文件中提供：属于国家强制性节能产品品目清单内的产品获得的由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书。【提供市场监管总局公布的参与实施政府采购节能产品认证机构名录截图及证书复印件（注：1.《节能产品政府采购品目清单》投标人可查询中国政府采购网，网址 http://www.ccgp.gov.cn/jnhb/jnhbqd/）2.“感应水龙头”依据标准：《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》（GB 25501）】</p>				第（ ）页
2	<p>★洗手星：（2）该产品配置的“感应水龙头”属于《节能产品政府采购品目清单》范围中政府强制采购产品类别的“A060806 水嘴”品目，投标人须在投标文件中提供：属于国家强制性节能产品品目清单内的产品获得的由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书。【提供市场监管总局公布的参与实施政府采购节能产品认证机构名录截图及证书复印件（注：1.《节能产品政府采购品目清单》投标人可查询中国政府采购网，网址 http://www.ccgp.gov.cn/jnhb/jnhbqd/）2.“感应水龙头”依据标准：《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》（GB 25501）】</p>				第（ ）页
3	<p>★3. 凡属于《中华人民共和国实施强制性产品认证的产品目录》的产品，请投标人在投标文件中承诺在交货时提供该产品的“中国强制性产品认证”（CCC 认证）证书。（以提供承诺函形式响应该条款，承诺函格式见投标文件格式）</p>				第（ ）页

投标人：（公章）_____）

日期：____年____月____日

说明：

1. “投标响应”栏中，投标人应当根据实际情况填写。
2. “偏离情况”栏中，根据事实响应程度选填：“正偏离”或“无偏离”或“负偏离”。
3. “偏离简述”栏中，根据事实的偏离情况简单概述偏离的主要技术指标、参数或标准。
4. 投标人必须对本表内的所有实质性条款要求逐一作出响应，若出现有未作出响应或者不满足的，将可能导致其投标无效。

附：承诺函格式

承诺函

致：广东正采招标采购有限公司/广东省教育研究院黄埔实验学校

我方对贵方提供的广东省教育研究院黄埔实验学校厨房设备采购项目【Z2109AG12-ZCY3】的招标文件，已完全明白招标文件的所有条款要求，并在此声明并同意：

一、我方已经详细地阅读并完全明白了招标文件中要求的“★3. 凡属于《中华人民共和国实施强制性产品认证的产品目录》的产品，请投标人在投标文件中承诺在交货时提供该产品的“中国强制性产品认证”（CCC 认证）证书。”条款，并承诺在交货时完全按照上述要求进行提供。

如果我方投标文件中未提供本承诺函或未对招标文件的要求作出实质性响应，则完全同意并接受按无效响应处理。特此承诺。

供应商名称（加盖单位公章）：_____

法定代表人或供应商授权代表（签署本人姓名或印盖本人姓名章）：_____

承诺日期：_____

第三章 技术响应

一、《技术评分自查表》

序号	评分项目	评审标准	证明文件
1	采购项目 技术参数 响应情况	1. 各供应商对本项目的技术参数（带“▲”条款）的响应情况：每响应一条得 1.5 分，全部响应得 33 分，扣完为止。 2. 各供应商对本项目的技术参数（非带“▲”条款）的响应情况：全部响应得 5 分，一条不响应扣 0.5 分，扣完为止。	第（）页
2	整体实施 方案	综合评价各供应商提供本项目的整体实施方案： 1. 实施方案优于采购需求，包括但不限于能清晰、准确的分析本项目的技术重点及难点且能提出科学、合理、可行的解决对策的，具有整体合理布局方案且切实可行，具有节能环保方案且切实可行的，得 8 分； 2. 实施方案满足采购需求，至少包含能清晰、准确的分析本项目的技术重点及难点，具有整体合理布局方案且切实可行，具有节能环保方案且切实可行的，得 6 分； 3. 实施方案基本符合采购需求，但对本项目的技术重点及难点分析不够全面，提出的整体合理布局方案、节能环保方案可行性较一般的，得 3 分； 4. 实施方案部分不符合采购需求，对本项目技术重点及难点分析不全面，提出的解决对策的科学性、合理性、可行性较差的，得 1 分。 5. 不提供整体实施方案不得分。	第（）页
3	安装调试 及验收方 案	综合评价各供应商提供本项目的安装调试及验收方案，包括但不限于设备安装调试方案、交付验收等内容： （1）方案内容完善，符合采购需求且可行性较高的，得 4 分。 （2）方案内容基本符合采购需求且清晰，可行性较一般的，得 2 分。 （3）方案内容不够清晰完善，可行较差的，得 1 分。 （4）不提供安装、实施及验收方案不得分。	第（）页
4	质量保证 措施	根据各供应商提供本项目的产品质量保证措施方案进行评审： 1. 产品质量保证措施全面、详细且合理可行，完全满足采购需求且能够有针对性优于采购要求提供质量保障方案的，得 4 分； 2. 产品质量保证措施基本完善，能够满足采购且具有一定保障性得 2 分； 3. 产品质量保证措施部分不全面或不具体或不完善的，得 1 分； 4. 未提供质量保证措施方案或完全偏离采购要求的不得分。	第（）页

5	培训方案	<p>根据各供应商提供的培训方案进行评审：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 培训方案全面且具体，完全满足采购需求且能够有针对性优于采购要求提供服务方案的，得 3 分；2. 培训方案基本具备、具有一定可行性的，得 2 分；3. 培训方案不完善或不合理，可行性差的得 1 分。4. 未提供培训方案服务的不得分。	第（）页
6	售后服务方案	<p>根据各供应商提供的售后服务方案进行评审：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 售后服务方案全面且具体，完全满足采购需求且能够有针对性优于采购要求提供服务方案的，得 3 分；2. 售后服务方案基本具备、具有一定可行性的，得 2 分；3. 售后服务方案不完善或不合理，可行性差的得 1 分。4. 未提供售后服务方案的不得分。	第（）页

二、技术响应方案书（格式自拟）

（一）技术响应方案书的格式由投标人自行拟定。

（二）技术响应方案书是对招标文件要求的全部内容而作出的响应方案，必须科学合理、真实可行，能充分体现出自身技术和专业优势，可通过文字、图片、数据、第三方证明等资料，包括但不限于：对采购项目的理解、总体服务方案、投标产品质量说明、企业技术力量、拟执行的计划、产品质量保证体系、交货进度、伴随服务、交付与验收、服务承诺及服务理念、管理水平等方面进行阐述并拟制。

三、采购项目内容条款响应一览表

一般条款响应情况					
序号	招标文件采购项目内容条款要求	投标响应	偏离情况	偏离简述	证明文件
1					第（ ）页
2					第（ ）页
.....					

重要条款（凡带“▲”的）响应情况					
序号	招标文件采购项目内容条款要求	投标响应	偏离情况	偏离简述	证明文件
1	▲双通荷台：（2）产品相邻两平面垂直度不大于 1.5mm, 调料盒底应能承受 50KG 载荷，其变形量应小于 0.2mm，产品抛光后外表面粗糙度 Ra 应 \leq 0.2 μ m。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。）				第（ ）页
2	▲四层层架：（4）产品抛光后外表面粗糙				第（ ）页

	度 Ra 应 \leq 0.2 μ m，台面隔板应能承受 100KG 载荷，其变形量应 \leq 1mm，去除作用力后框架变形量应 \leq 0.1mm。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。）				
3	▲四门储物柜：（2）产品抛光后外表面粗糙度 Ra 应 \leq 0.3 μ m，搁板和底板能承受 100KG 载荷，其变形量应 \leq 1.5mm，产品水平受力在去除作用力后变形量应 \leq 0.1mm。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。）				第（ ）页
4	▲18KW 单头汤炉：（6）提供产品的食品接触产品安全认证证书。依据：GB4806.11-2016；GB4806.7-2016、GB4806.9-2016；符合：CQC11-448001-2017 认证规则。				第（ ）页
5	▲不锈钢米架：（4）需提供符合 GB4806.9-2016，GB4806.1-2016 标准要求的 CVC 食品接触产品卫生认证证书复印件并加盖投标人公章。需提供符合 CQC11-448001-2017 认证规则的 CQC 食品接触产品安全认证证书复印件并加盖投标人公章。				第（ ）页
6	▲3.5KW 六头煲仔炉：（5）提供产品由中国质量认证中心颁发的《CQC 标志认证试验报告》。依据 GB4806.7-2016、GB4806.9-2016、GB4806.11-2016 标准。				第（ ）页
7	▲单星洗台：（5）产品防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象，排水机构应能在 2min				第（ ）页

	内将水排净，水槽底部应能承受 100KG 载 荷，其变型量应 \leq 0.1mm；（需提供国家认 可的第三方检测机构出具的检验报告复印 件并加盖投标人公章。）				
8	▲餐具消毒柜：(5)密封硅胶条重金属(以 Pb 计,60℃的 4%乙酸,0.5h)需 \leq 1mg/kg, 高锰酸钾消耗量（60℃的水, 0.5h）需 \leq 3.5mg/kg（需提供国家认可的第三方检 测机构出具的检验报告复印件并加盖投标 人公章）。				第（ ）页
9	▲四层存放回架（栅格）：5、需提供符合 GB4806.9-2016, GB4806.1-2016 标准要求 的 CVC 食品接触产品卫生认证证书复印件 并加盖投标人公章。需提供符合 CQC11-448001-2017 认证规则的 CQC 食品 接触产品安全认证证书复印件并加盖投标 人公章。				第（ ）页
10	▲商用洗碗机：15. 所供产品的门磁开关依 据 GB/T 4208-2017 外壳防护等级标准， 不低于 IP68 标准。（提供第三方检测机构 出具的带有 CMA、CNAS 标识的检测报告扫 描件）。				第（ ）页
11	▲商用洗碗机：16. 长龙机传送电机依据 GB3836.1-2010 《爆炸性环境 第 1 部分： 设备 通用要求》、GB3836.2-2010 《爆炸 性环境 第 2 部分：由隔爆外壳“d”保护 的设备》标准，取得第三方检测机构出具 的防爆合格证（提供扫描件）。				第（ ）页
12	▲商用洗碗机：17. 所投产品的不锈钢离心 泵依据 GB/T 4208-2017, 外壳防护等级达				第（ ）页

	到 IP55 标准。(出具洗碗机厂家提供的带有 CMA、CNAS 标识的检测报告复印件)。				
13	▲商用洗碗机:18. 所投产品必须购买产品责任险,且保额不低于 50 万元(提供洗碗机厂家购买的产品责任险保单扫描件)。				第 () 页
14	▲商用洗碗机:19. 所投洗碗机型号具有依据 GB4706. 50-2008 标准,洗碗机在正常工作温度下,输入功率偏差测量、温升测量(接线端子、继电器、X2 电容、交流接触器、内部线、直流风扇、变压器等部位)不应超过标准规定的范围,且防水等级不低于 IPX5。(提供第三方检测机构出具的检测报告扫描件)。				第 () 页
15	▲油烟静化器:(2)油烟净化器产品通过电磁兼容检测(电磁骚扰检测合格、静电放电抗扰度测试合格、电快速瞬变脉冲群抗扰度测试合格等)(提供加盖公章的检验报告复印件证明);				第 () 页
16	▲油烟静化器:(3)油烟净化器有国家认可的检验(检测)机构出具的符合 UL710:2017 及 UL867-2016 标准要求,对净化器的性能、泄漏电流、温度、开关和联锁、耐压、燃烧测试、稳定性、清洗等检测项目合格的检验报告。(提供加盖公章的检验报告复印件证明);				第 () 页
17	▲油烟静化器:(4)油烟净化器产品的“餐饮油烟净化器用高压电源”符合《餐饮油烟净化器用高压电源检测方法》JCC/I201011. 1-2017 和《餐饮油烟净化器用高压电源》CCAEP1-RG-Q-041-2018 标				第 () 页

	准，具有过压过流、短路保护、闪络保护、清晰提示、开路保护功能，并符合技术要求。				
18	▲油烟静化器：（5）产品符合执行CQC51-439182-2018《油烟净化设备环保认证规则》、《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范（试行）》（HJ/T62-2001）和《饮食业油烟排放标准》（GB 18483-2001）的要求。油烟最高允许排放浓度 1.0mg/m ³ 、处理效率≥95%。（提供检测报告复印件加盖公章证明）；				第（ ）页
19	▲油烟静化器：（6）油烟净化器产品符合检测标准 GB/T 14295-2019《空气过滤器》“计数效率（0.3-1.0）μm≥90%以上、（1.0-3.0）μm≥95%以上、（3.0-10.0）μm≥98%以上”。（提供加盖公章的检验报告复印件证明）；				第（ ）页
20	▲低噪音多翼式离心风柜：2、需提供由国家认可的第三方检验机构出具的符合GB/T2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》、GB/T1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》标准的检验报告复印件并加盖公章。				第（ ）页
21	▲22KW 800 单头大锅灶：6、提供产品的食品接触产品安全认证证书。依据：GB4806.11-2016；GB4806.7-2016、GB4806./9-2016；符合：CQC11-448001-2017 认证规则。				第（ ）页
22	▲18KW 双头双尾炒炉：6、提供产品的型式检测报告。依据：GB4706.1-2005				第（ ）页

	GB4706.52-2008。				
--	-----------------	--	--	--	--

填报要求：

1. 投标人须按照招标文件《第二部分 采购项目内容》中条款要求逐一作出响应说明。
2. “投标响应”栏中，应按所投服务方案的真实情况填写。
3. “偏离情况”栏中，根据事实响应的程度选填：“正偏离”或“无偏离”或“负偏离”。
4. “偏离简述”栏中，根据事实响应的偏离情况概述偏离的主要服务指标、标准或要求。

第四章 商务响应

一、《商务评分自查表》

序号	评审因素	评审内容	证明文件
1	类似项目 业绩	各供应商提供自 2018 年以来（以合同签订时间为准）完成过类似项目业绩，每提供一个得 0.5 分，最高得 5 分。 （以提供项目中标通知书、合同及验收报告复印件并加盖公章为准）	第（ ）页
2	认证情况	供应商具有质量管理体系认证及环境管理体系认证的，每提供一个得 1 分，最高得 2 分。 （以提供上述有效的证书复印件并加盖供应商公章为准。）	第（ ）页
3	服务团队 情况	各供应商拟派本项目的服务团队人员中，具有燃气安装维修工证书或电工证或焊工证的，每提供一个得 1 分，最高得 3 分，不提供不得分： （以提供上述人员获得有效的证书复印件及投标截止日期前半年任意 1 个月供应商单位缴纳社保证明等证明文件复印件并加盖供应商公章为准。 ）	第（ ）页

二、投标人基本情况表

(一)、基本情况

1. 文字描述：发展历程、经营规模及服务理念、技术力量、财务状况、管理水平等方面进行阐述。
2. 主要股东或出资人信息：

序号	姓名	身份证号	出资额	出资方式	股份比例
1					
2					
...					

填报说明：

- (1) 若股东或出资人为法人单位的，则填写其“法人单位名称、统一社会信用代码”。
- (2) 出资方式填写：货币、实物、工艺产权和非专利技术、土地使用权等。
- (3) 同时投标人需打印“国家企业信用信息公示系统”网页查询的信息并加盖投标人单位公章。

(二)、投标人获得政府行政管理部门颁发的荣誉或证书

序号	证书名称	发证单位	证书等级	证书有效期
1				
2				
.....				

(三)、近三年来的财务状况（单位：万元）

年度	主营收入	收入总额	利润总额	净利润	资产负债率

我方承诺：以上信息真实可靠，如填报的股东出资额、出资比例等数据如有虚假，一经查实，自行承担相关责任。

投标人名称：_____（加盖投标人单位盖章）

承诺日期：

三、合同文本响应表

序号	招标文件合同要求		投标文件合同响应	
	条目	简要要求	条目	具体响应
1				
2				
3				
4				
5				
.....				

填写说明：投标人必须对应招标文件的合同条款逐条作出响应，并按要求填写上表。

投标人： _____（公章）_____

日期： 年月日

四、拟派服务人员情况表

序号	姓名	性别	年龄	学历	职称	专业	获奖情况	经验年限	担任职务	承担工作内容	查阅/证明文件指引
1											第（ ）页
2											第（ ）页
3											第（ ）页
4											第（ ）页
5											第（ ）页
...											第（ ）页

填写说明：投标人必须按照招标文件和《商务评分表》的要求填写上表及对应提供所需的证明文件。

投标人： _____（公章）_____

日期： 年月日

五、类似项目业绩情况表

序号	项目名称	项目地址	合同内容	合同总价	签约日期
1					
2					
.....					

填写说明：投标人必须按照招标文件和《商务评分表》的要求填写上表及对应提供所需的证明文件。

投标人： _____（公章）

日期：年月日

六、其他商务响应资料（格式自拟）

提供说明：投标人认为有必要提供的其他商务资料文件。

七、采购代理服务费用承诺书

致：广东正采招标采购有限公司

如果我方在贵公司组织的广东省教育研究院黄埔实验学校厨房设备采购项目（Z2109AG12-ZCY3）中成为中标人，我方保证在收到《交纳采购代理服务费用通知书》后，承诺按招标文件“投标人须知”的规定及时向贵公司交纳采购代理服务费。

我方如违约，愿凭贵公司开出的违约通知，按上述承诺金额的 200%在采购人给我方的中标合同规定的货款中扣付或按上述承诺金额的 200%赔偿给贵公司，并在此同意和要求采购人（应广东正采招标采购有限公司的要求）办理支付手续，同时我方愿承担相关的法律责任。

特此承诺！

投标人： _____（加盖公章）

承诺日期：年月日

第五章 投标报价

一、开标一览表

项目名称	广东省教育研究院黄埔实验学校厨房设备采购项目	
项目编号	Z2109AG12-ZCY3	
投标总报价	大写	人民币：
	小写	¥
备注：详细内容见《投标报价明细（分析）表》。		

注：

- 1、投标总报价应包含投标产品价、增值税、其它税、其他伴随服务、合同实施过程中的一切支出及合同明示或暗示的所有一般风险、责任和义务等不可预见的费用。
- 2、投标总报价为《投标报价明细（分析）表》中各小计之和。
- 3、所有价格均以人民币作为货币单位填写及计算。
- 4、人民币大写字样：壹、贰、叁、肆、伍、陆、柒、捌、玖、拾、佰、仟、万、亿、元、角、分、零、整等。

投标人： _____（公章）_____

日期： 年月日

二、投标报价明细（分析）表

[货币单位：人民币元]

序号	产品名称/报价项目	品牌	型号/规格	制造商	数量	单价	小计	备注
1	◆商用洗碗机							
2	◆油烟净化器							
3								
4								
5								
6								
7								
.....								
合计：	人民币							

1. 投标人需根据《开标一览表》中填报的投标总报价进行逐一分项填报，详细分析投标总报价的构成。
2. 投标人必须对主要采购标的（核心产品，带◆符号）进行逐一填报，未按要求进行填报的，将导致其投标无效。

投标人： _____（公章）_____

日期：年月日

三、适用政府采购政策情况表及声明函

中小企业声明函

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

- 1: 从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。
- 2: 投标人应当自行核实是否属于小微企业，并认真填写声明函，若有虚假将追究其责任。

《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》财库（2014）68号

监狱企业的证明文件

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

企业名称（盖章）：

声明日期：_____年 月 日

填报要求：投标人为监狱企业时才需要提供上表中说明所要求的有效证明文件，否则无效。

《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》财库（2017）141号

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。

企业名称（盖章）：

声明日期：_____年 月 日

填报要求：投标人为残疾人福利性单位时才需要提供上表声明函，否则无效。

《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品 环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）						
节能产品	所投产品名称	在《节能产品政府采购品目清单》中的产品类别名称	节能产品认证证书		证书复印件	金额
			认证机构	证书有效期		
	第（ ）页	
	节能产品金额合计：					
环境标志产品	所投产品名称	在《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品类别名称	环境标志产品认证证书		证书复印件	金额
			认证机构	证书有效期		
	第（ ）页	
	环境标志产品金额合计：					

填报说明：

1. 请提供所投节能产品属于《节能产品政府采购品目清单》范围中政府优先采购产品类别的相关内容页（并对相关内容作圈记）、市场监管总局公布的参与实施政府采购节能产品认证机构名录截图及该产品获得的由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书（注：属于《节能产品政府采购品目清单》范围中政府强制采购产品类别的，在价格评审中不作价格扣除，投标人无需将该产品填写在此表中）
2. 请提供所投环境标志产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》范围的相关内容页（并对相关内容作圈记）、市场监管总局公布的参与实施政府采购环境标志产品认证机构名录截图及该产品获得的由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书。
3. 请投标人正确填写本表，所填内容及相关证明材料将作为价格评审价格扣除的依据其内容或数据应与对应的证明资料相符，如果不一致，可能导致不享受该优惠政策。

投标人： _____（公章）_____

日期： 年月日

附：询问函范本、质疑函范本格式：

（一）询问函范本

一、询问供应商基本信息

询问供应商：

地址： 邮编：

联系人： 联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址： 邮编：

二、询问项目基本情况

询问项目的名称：

询问项目的编号： 包号：

采购人名称：

采购文件获取日期：

三、询问事项具体内容

询问事项 1：

询问事项 2

.....

四、与询问事项相关的请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

（二）质疑函范本

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址：邮编：

联系人：联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址： 邮编：

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：

质疑项目的编号：包号：

采购人名称：

采购文件获取日期：

三、质疑事项具体内容

质疑事项 1：

事实依据：

法律依据：

质疑事项 2

.....

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

质疑函制作说明：

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
3. 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。
4. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
5. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
6. 质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑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者盖章，并加盖公章。