



上海政采项目管理有限公司

Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

上海旅游高等专科学校烹饪与餐饮类教 学创新实验室设备采购项目一期

招标编号：310000000240815122052-00143220

（代理机构内部项目编号：SHZC20241232S）

采购编号：0024-000114843

招 标 文 件

招 标 人：上海旅游高等专科学校

招标代理机构：上海政采项目管理有限公司

2024 年 9 月



目 录

投标人须知前附表

第一部分 招标公告

第二部分 投标人须知

第三部分 采购需求

第四部分 合同条款

第五部分 评标办法

第六部分 格式附件

**投标人须知前附表**

序号	内容	说明与要求
	项目名称	上海旅游高等专科学校烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期
	编 号	招标编号： 310000000240815122052-00143220 采购编号： 0024-000114843 代理机构内部项目编号： SHZC20241232S
	预算金额	本项目预算价为人民币 6872200 元； 所有投标人的投标报价不得超过预算金额，高于预算金额的按无效标处理。
	采购资金的支付方式、时间、条件	合同签订并收到履约保证金 7 日内支付合同价格 50%，安装并验收通过后支付合同价格的 50%。
	招标概述	根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》等有关法律、法规和规章的规定，本项目已具备采购条件，依法进行招标采购。
	招标方式	公开招标
	招标人	单位名称：上海旅游高等专科学校 地 址：上海奉贤海思路 500 号 邮 编：201418 联 系 人：陆老师 电 话：021-57123578
	招标代理机构	单位名称：上海政府采购项目管理有限公司 地 址：上海市静安区天目中路 380 号 11 楼 邮 编：200070 联 系 人：包智培 黄雯倩 电 话：021-62091273-8015/8008 传 真：021-33045877 邮 箱：baozhipei@shzfcg.cn
	包件	<input type="checkbox"/> 适用 <input checked="" type="checkbox"/> 不适用 有关包件的所有条款均不适用本项目
	招标内容	烹饪与餐饮类教学创新实验室设备（具体内容及要求详见招标文件第三部分—采购需求）
	项目对应的中小企业划分标准所属行业	工业
	是否专门面向中小企业采购	<input checked="" type="checkbox"/> 是，本项目整体面向中小企业采购，所有供应商不享受价格分优惠政策。 <input type="checkbox"/> 否，本项目面向大、中、小、微型企业，事业法人等各类供应商采购，小微企业享受价格分优惠政策。 依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。



	小微企业价格扣除比例	<p>若本项目面向大、中、小、微型企业，事业法人等各类供应商采购，小微企业享受价格分优惠政策如下：</p> <p>1) 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》及《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》的相关规定，本项目对小型或微型企业报价给予 10%的扣除，用扣除后的价格参加评审；专门面向中小企业采购时，则不再给予价格 10%的扣除。</p> <p>2) 若供应商为联合体，组成联合体或者接受分包合同的中小企业与联合体其他企业、分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予 4%的扣除，用扣除后的价格参加评审。</p>
	若供应商非中小企业，可视为中小企业参与本项目的情形	<p>1) 货物采购项目：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，享受中小企业扶持政策。注：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，不享受中小企业扶持政策。</p> <p>2) 服务采购项目服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业按照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员，享受中小企业扶持政策。</p> <p>3) 政府采购监督检查、投诉处理及政府采购行政处罚中对中小企业的认定，由货物制造商或者工程、服务供应商注册登记所在地的县级以上人民政府中小企业主管部门负责。</p> <p>4) 中小企业规模类型自测小程序已上线，自测链接： http://202.106.120.146/baosong/appweb/orgScale.html</p>
	是否采购进口产品	<input type="checkbox"/> 允许采购进口产品 <input checked="" type="checkbox"/> 不允许采购进口产品
	包装	若投标人提交的货物存在包装的，须符合“关于印发《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知（财办库〔2020〕123号）”的相关规定。
	交付时间	签订合同后 45 个日历天内完成安装验收
	交付地点	招标人指定地点。
	投标货币	投标文件的报价采用人民币报价。
	申请人资格要求	<p>1) 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商；</p> <p>2) 落实政府采购政策需满足的资格要求：本次招标执行政府强制或优先采购节能和环境标志产品、促进小微企业、促进残疾人就业、支持监狱和戒毒企业、扶持不发达地区和少数民族地区以及限制采购进口产品等相关政策。如投标产品的制造商</p>



		<p>(或服务提供商)为符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库(2020)46号)第二条要求的中小微企业(本招标文件中所称的中小微企业的含义均与此相同),则投标人须在投标文件中提供格式符合财库(2020)46号附1要求的《中小企业声明函》;如投标人为残疾人福利性单位,则须在投标文件中提供格式符合财库(2017)141号文要求的《残疾人福利性单位声明函》,一旦中标将在中标公告中公告其声明函,接受社会监督;若提供声明函与事实不符的,将依照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。</p> <p>3)其他资质要求:</p> <p>1) 报价人须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款的规定(供应商在投标文件中应按《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十七条的规定提供相关证明材料和书面声明);</p> <p>2) 响应文件递交截止时间前三年内,未被国家财政部指定的信用记录查询渠道“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)列入失信被执行主体、重大税收违法案件当事主体、政府采购严重违法失信行为当事主体等严重失信记录名单;</p> <p>3) 报价人与招标人或潜在报价人等项目参与各方不存在控股、管理等利益关系;</p> <p>4) 本项目不接受联合体投标,不得分包转包;</p> <p>5) 投标人须具有有效期内的机电安装工程三级或以上资质;</p> <p>6) 投标人须具有上海市相关政府部门核发的《上海市燃气器具产品销售备案事项决定告知书》;</p> <p>7) 投标人须具有上海市相关政府部门核发的《上海市燃气器具安装维修许可证》;</p> <p>8) 本项目专门面向中小企业采购。</p>
	是否接受联合投标	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受 <input type="checkbox"/> 接受
	公告发布媒体	上海政府采购网(http://www.zfcg.sh.gov.cn)
	招标文件下载时间、地址	<p>时间:2024年9月27日起至2024年10月10日,每天上午00:00:00-12:00:00,下午12:00:00-23:59:59(北京时间,法定节假日除外)。</p> <p>下载地址:上海政府采购网(http://www.zfcg.sh.gov.cn)</p>
	提问方式	书面提问(须加盖投标人公章),并同时在上海政府采购网招投标操作系统中填写提问信息。
	现场踏勘	<input type="checkbox"/> 不组织 <input checked="" type="checkbox"/> 组织 时间:2024年10月14日上午09:30



		地 点： 奉贤区海思路 500 号 联系人： 邵老师 联系方式： 021-57126250 注： 携带现场踏勘记录表（详见招标文件附件），至现场后交给包老师。
	招标答疑会 时间、地点	时间： 如有， 另行书面通知 地点： 上海市静安区天目中路 380 号 11 楼会议室
	领取 补充招标文件 时间、地点	时间： 另行安排（如有） 地点： 上海市静安区天目中路 380 号 11 楼会议室 （如有， 将以书面形式或邮件统一发放所有投标人）
	接收质疑的方式 及联系方式	投标人应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑， 质疑函应以书面形式递交至招标代理公司（须由法定代表人、 主要负责人或其授权代表签字或者盖章， 并加盖投标人公章） 联系方式详见本表第 8 项 1) 对招标文件提出质疑的， 为收到招标文件之日或招标文件公告期限届满之日； 2) 对招标过程提出质疑的， 为各招标程序环节结束之日； 3) 对中标结果提出质疑的， 为中标结果公告期限届满之日； 4) 具体质疑格式详见《上海政府采购网》一疑问质疑。
	投标有效期	投标截止之日起 90 日历天
	投标保证金	投标保证金金额： 人民币壹拾叁万整； 保证金递交截止时间： 同投标截止时间， 以保证金实际到账为准。 递交地点： 上海市静安区天目中路 380 号 11 楼 递交方式： 转账、 汇款、 支票或代理单位接受的其他非现金方式。 为确保保证金在递交截止时间前到账， 通过转账、 汇款、 支票方式递交保证金的报价人， 应在报价截止时间前完成保证金支付， 保证金有效期应与报价有效期一致。 且必须在网上投标系统中录入缴纳保证金信息。 投标保证金汇款账号： 户 名： 上海政采项目管理有限公司 开户银行： 招商银行股份有限公司上海南方商城支行 帐 号： 121924394410101 注： 1) 银行转账时“备注栏”须注明代理机构内部编号及资金用途， 例：“SHZC20241232S， 投标保证金”； 2) 供应商不得使用个人账户或非供应商单位账户或现金方式递交的投标保证金。



	投标截止时间	时间：2024年10月18日上午09时30分（以电子采购平台显示时间为准） 地点：www.zfcg.sh.gov.cn
	投标文件提交截止时间、地点	投标文件提交截止时间：同投标截止时间 投标文件提交地点：http://www.zfcg.sh.gov.cn
	开标会时间、地点	时间：2024年10月18日上午09时30分（以电子采购平台显示时间为准） 地点：上海政采项目管理有限公司（上海市静安区天目中路380号11楼会议室） 届时请投标人代表持投标时所使用的数字证书（CA证书）和可以无线上网的笔记本电脑出席开标仪式。
	投标文件的组成	投标文件应包括下列部分： 1) 投标书（附件1）； 2) 法定代表人等资格证明书（附件2）； 3) 授权委托书（附件3）； 4) 开标一览表（附件4）； 5) 投标报价明细表（附件5）； 6) 偏离表（附件6）； 7) 投标技术/服务报告（附件7）； 8) 资格证明文件（附件8）； 9) 中小企业声明函（附件9）； 10) 残疾人福利性单位声明函（如有）（附件10）； 11) 监狱企业的证明文件（如有）（附件11）； 12) 投标人认为需加以说明的其他内容。
	投标文件格式	投标人应按招标文件中提供的投标文件格式，填写投标书、法定代表人等资格证明书、授权委托书、开标一览表、投标报价明细表、偏离表、投标技术/服务报告、资格证明文件、中小企业声明函、残疾人福利性单位声明函（如有）、监狱企业的证明文件（如有）等（详见第六部分 格式附件）。
	投标人开标时需携带材料	1) 可以无线上网的笔记本电脑、无线上网卡、投标时所使用的数字证书（CA证书）； 2) 纸质投标文件正本壹份副本肆份并密封，须与上传的电子投标文件内容一致，如果上传的电子投标文件与纸质投标文件存在差异，以上传的电子投标文件为准，纸质文件仅作备查使用，不作为评审依据； 特别注意：纸质投标文件装帧要求 投标文件必须装订成册，编制目录及注明页码，且将目录设置为第1页，依次逐页增加页码，所有分隔页包括空白页以及样本或图片等技术资料也必须连续编制页码。投标文件的装订应牢固、不易拆散和换页，同时建议不使用硬封面包装，并采用



		双面印制。
	评标方法	综合评分法。
	如发生此列情况之一，投标单位的投标将被拒绝	1) 未按规定获取招标文件的； 2) 投标人名称与报名时不一致的； 3) 未在投标截止时间前在电子平台上递交投标文件的。
	资格审查	<p>(一) 投标人存在下列情况之一的，投标无效：</p> <p>1) 未按照招标文件的规定提交投标保证金的（若要求）；</p> <p>2) 资格条件不符合国家规定和招标文件要求；</p> <p>3) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。</p> <p>（注：以上条款无需在电子投标文件中标记，投标人可在电子投标文件中任意位置标记匹配。）</p> <p>(二) 应当按照招标文件要求提供以下资格条件材料：</p> <p>1) 法人或者其他组织的营业执照等证明文件以及招标文件要求的资质证书等；法人依法设立的分支机构以自己的名义参与投标时，应提供依法登记的相关证明材料和由法人出具的授权其分支机构在其经营范围内参加政府采购活动并承担全部民事责任的书面授权；</p> <p>2) 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函；</p> <p>3) 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；</p> <p>说明：投标截止前 3 年内投标人的信用记录若存在受到罚款的行政处罚且未显示具体数额时，应提供行政处罚决定书或书面说明其罚款数额。</p> <p>4) 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；</p> <p>说明：应提供专业技术人员相关资格、岗位证书或职称等证明材料；投标人资格要求为生产制造商时，同时应提供投标人为履行合同所必需的自有生产设备清单。</p> <p>5) 接受联合体投标的，应当按照招标文件提供的格式签署、提交联合协议，载明联合体各方承担的工作和义务（如有）。</p> <p>（注：以上条款投标人须在电子投标文件中按投标软件设置，在相应位置进行标记匹配）。</p>
	符合性审查	<p>有下列情况之一的，按照无效投标处理：</p> <p>1) 投标人未通过招标人或者招标代理机构资格审查的；</p> <p>2) 投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；</p> <p>3) 投标有效期少于招标文件要求的；</p> <p>4) 电子投标文件未按照招标文件规定格式签字或盖章的，或模糊不清无法辨认的，或签字盖章不齐全的；</p> <p>5) 采购产品在“节能产品政府采购清单”中属于应当强制采购的而未采用或未提供完整的节能产品承诺书的（如有）；</p>



		<p>6) 采购产品列入《强制性产品认证管理规定》目录的而未提供有效的产品认证证明的（如有）；</p> <p>7) 不满足招标文件中“★”条款的；</p> <p>8) 经评标委员会审定，明显不符合招标文件规定的技术规格、技术标准要求；</p> <p>9) 经评标委员会审定，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，且投标人不能在合理的时间内提供书面说明或者不能提供相关证明材料的；</p> <p>10) 投标人拒不按照要求对投标文件进行澄清、说明或者补正的；</p> <p>11) 投标人存在法规规定的串通投标情形的（评标委员会在评标过程中发现投标人存在下列情形之一的，可认定其有串通投标行为）：</p> <p>①不同投标人的投标文件由同一单位或个人编制；</p> <p>②不同投标人委托同一单位或个人办理投标事宜；</p> <p>③不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或联系人员为同一人；</p> <p>④不同投标人的投标文件异常一致或投标报价呈规律性差异；</p> <p>⑤不同投标人的投标文件相互混装；</p> <p>⑥不同投标人的投标保证金从同一单位或个人的账户转出；</p> <p>⑦有关法律、法规和规章及招标文件规定的其他串通投标情形。</p> <p>12) 投标文件含有招标人不能接受的附加条件的；</p> <p>13) 投标人投标文件中承诺的交货期/交付时间/服务期/供货期等、付款方式、质量保质期必须满足招标文件要求，若投标人的承诺不满足招标文件要求或未在投标文件中作出承诺的将被视为未实质性响应招标文件要求的；</p> <p>14) 出现不符合法律、法规和招标文件规定的其他实质性要求。 （注：以上条款无需在电子投标文件中标记，投标人可在电子投标文件中任意位置标记匹配）。</p>
	<p>中标服务费支付</p>	<p>1) 本项目中标服务费由中标单位支付。</p> <p>2) 中标服务费：参照计价格[2002]1980号文，下浮10%计取。</p>
	<p>履约保证金</p>	<p>是否要求中标单位提交履约保证金：</p> <p><input type="checkbox"/>不要求，本文件中涉及履约保证金内容均不适用。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>要求。履约保证金的金额：合同总金额的10%；履约保证金的形式：收到中标通知书30日内并且在合同签订后，第一次付款前，中标供应商应向招标人支付合同总金额10%的履约保证金，履约保证金可采用保函、电汇、汇票和转账支票的方式提交，履约保证金的受益人为招标人。</p>



	其它	<p>开标（投标截止时间）后，招标代理机构将在信用中国（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网中“政府采购严重违法失信行为信息记录”（www.ccgp.gov.cn/cr/11list）对参与开标会的投标人进行信息查询、截图留存，确认投标人截至投标截止时间前三年内，是否被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件等。若存在上述情况将拒绝其参与政府采购活动。</p> <p>两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的。视同联合体存在不良信用记录。</p>
	采购项目需落实的政府采购政策情况	<p>中小企业政策：</p> <p>1、根据财政部、工信部《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）及《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）的相关规定，对于非专门面向中小企业的项目，对小型或微型企业报价给予10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。投标人若为小型、微型企业，必须按照规定提供真实、完整、准确的《中小企业声明函》，未提供或提供内容不全的，则不适用价格扣除法。</p> <p>2、投标邀请中规定接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予4%的价格扣除。若联合协议中未明确小型、微型企业合同金额的，则该联合体不适用价格扣除法。联合体各方均为小型、微型企业的，联合体视同为小型、微型企业。（注：A. 联合协议中未明确小型、微型企业合同金额的，则该联合体不享受价格扣除；B. 组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织，与小型、微型企业之间不得存在直接控股、管理关系，否则视为投标无效）。</p> <p>3、按照工信部等四部委《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）要求，该规定适用于在中国境内依法设立各类所有制和各种组织形式的企业。依据现有规范性文件规定，事业单位、团体组织等非企业性质的政府采购报价人，不属于中小企业划型标准确定的中小企业，不得按通知规定声明为中小微企业，也不适用《政府采购促进中小企业发展管理办法》。</p> <p>4、供应商须提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务，或者提供其他中小企业制造的货物（不包括使用大型企业注册商</p>



		<p>标的货物)。小型、微型企业提供中型企业制造的货物的, 视同为中型企业。</p> <p>促进残疾人就业政策:</p> <p>1、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, 在政府采购活动中, 残疾人福利性单位视同小型、微型企业, 享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的, 不重复享受政策。</p> <p>2、报价人若为符合条件的残疾人福利性单位, 必须按照规定提供真实、完整、准确的《残疾人福利性单位声明函》, 未提供或提供内容不全的, 则不适用价格扣除法。</p> <p>3、报价人提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的, 依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。中标人为残疾人福利性单位的, 随中标结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》, 接受社会监督。</p> <p>监狱企业政策:</p> <p>根据《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68号)的规定, 监狱企业视同小型、微型企业, 享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件。</p> <p>鼓励节能政策:</p> <p>按照财政部 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)要求, 依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。</p> <p>鼓励节能政策:</p> <p>按照财政部、发改委《关于印发〈节能产品政府采购实施意见〉的通知》(财库〔2004〕185号)要求, 政府采购属于节能清单中产品时, 在技术、服务等指标同等条件下, 应当优先采购节能清单所列的节能产品。采购人需购买的产品属于政府强制采购节能产品品目的, 报价人必须选用环保清单中相应的材料产品。节能清单中节能认证产品, 将由财政部、国家发展和改革委员会以文件形式确定、公布并适时调整, 中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)、中国环境资源信息网(www.cern.gov.cn)、中国节能节水认证网(www.cecp.org.cn)为节能清单公告媒体。投标产品若为最新一期《节能产品政府采购清单》中的产品, 应当在投标文件中提供国家财政部、发</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>改委最新一期《节能产品政府采购清单》中该产品所在页的扫描件（并用醒目标记，标示出所投型号）。</p> <p>鼓励环保政策： 按照财政部、环保总局联合印发的《关于环境标志产品政府采购实施的意见》（财务（2006）90号）要求，招标人采购的产品属于清单中品目的，在性能、技术、服务等指标同等条件下，应当优先采购清单中的产品。中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、国家环境保护总局网（www.sepa.gov.cn）、中国绿色采购网（www.cgpn.cn）为清单的公告媒体。对于最新一期《节能产品政府采购清单》目录中的产品，同时列入《环境标志产品政府采购清单》的产品，应当优先于只获得单项节能认证的产品。投标产品若为最新一期《环境标志产品政府采购清单》中的产品，应当在投标文件中提供《环境标志产品政府采购清单》目录中该产品所在页的扫描件（并用醒目标记，标示出所投型号）。</p> <p>强制采购节能产品政策： 强制采购在国家公布的节能清单中以“★”标注的品目。若招标需求中有涉及政府强制采购节能产品范围的，报价人应选用正式发布的最新一期《节能产品政府采购清单》内产品（清单中无对应细化分类或节能清单中的产品无法满足工作需要的除外），且投标产品规格、型号应和清单内所列的规格、型号完全一致。一旦中标，在合同履行过程中严格执行，招标人和监理工程师对节能、环境标志材料产品的使用情况进行监督。</p> <p>强制产品认证管理规定： 所投产品列入《强制性产品认证管理规定》目录的，在投标文件中提供《强制性产品认证管理规定》（最新一期）中该产品所在页的原件扫描件（用记号笔标识认证型号）。</p>
<p>电子投标 特别提醒</p>		<p>一、注册登记与安全认证 为确保电子采购平台数据的合法、有效和安全，各参与主体均在电子采购平台上注册登记并获得账号和密码。招标人、供应商、招标代理机构还应根据《上海市数字证书使用管理办法》等规定向本市依法设立的电子认证服务机构申请用于身份认证和电子签名的数字证书，并严格按照规定使用电子签名和电子印章。 使用电子采购平台采购的项目恕不接受电子采购平台以外其他形式的投标。</p> <p>二、网上投标培训 网上投标培训详见网站通知。请投标人代表可先查看网上投标视频演示，如有操作问题，再参加培训会议。 由于投标人操作失误、网站系统故障等技术性问题导致的投标</p>



		<p>失败或者招标失败，招标方概不负责。</p> <p>三、采购文件下载</p> <p>供应商应自行配备网络终端，并确保网络终端的运行稳定与安全。供应商登入“上海政府采购网（http://www.zfcg.sh.gov.cn）”，在电子政府采购平台下载并保存采购文件，投标邀请函要求供应商在下载采购文件前进行报名登记，并查验资格证明文件的，供应商应当按照投标邀请函的要求先行登记后下载采购文件。</p> <p>四、采购文件澄清、补充与修改</p> <p>招标人和招标代理机构可以依法对采购文件进行澄清、补充与修改，澄清、补充与修改的文件应在电子采购平台上公告，并通过电子采购平台发送已下载采购文件的供应商工作区，或者通过电子邮件发送给已下载采购文件的供应商。</p> <p>五、投标文件的编制、加密和上传</p> <p>供应商下载采购文件后，应使用电子采购平台提供的客户端投标工具编制投标文件。</p> <p>投标人应按照采购文件要求提交上午文书和法律文书文件的彩色扫描文件，并在网上投标系统中采用 PDF 格式上传所有资料，文件格式参考采购文件有关格式。</p> <p>如因上传、扫描、格式等原因导致评审时收到影响，由投标人承担相应责任。招标方认为必要时，可以要求投标人提供商务文书和法律文书原件进行核对，投标人必须按时提供，否则，视作投标人放弃潜在中标资格并对该投标人进行调查，有欺诈行为的按有关规定进行处理。</p> <p>供应商和电子采购平台应分别对投标文件适时加密。在投标截止前，供应商通过投标工具使用数字证书对投标文件加密后上传至电子采购平台，再经过电子采购平台加密保存。</p> <p>由于供应商的原因造成其投标文件未能加密而导致投标文件在开标前泄密的，由供应商自称承担责任。</p> <p>六、网上投标</p> <p>1) 登入招投标系统，投标人用上海市电子签名认证证书（CA 证书）登录上海政府采购网上投标系统。</p> <p>2) 填写网上投标文件：投标人在“网上投标”栏目内选择要参与的投标项目，在投标截止时间前按照网上投标系统和采购文件要求填写网上投标内容。对于多个包件的招标项目，投标人可以选择要参与的包件进行投标。投标人用上海市电子签名认证证书对填写内容加密后上传到投标系统。</p> <p>3) 正式投标：投标人填写好所有投标内容后，须在网上投标截止时间前通过上海市电子签名认证证书在网上投标系统中递交投标文件，并下载投标回执。对于有多个包件的招标项目，需</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>要对每个包件分别进行投标。只有投标状态显示为“正式投标”才是有效投标。</p> <p>七、投标截止</p> <p>投标截止后电子采购平台不再接受供应商上传投标文件。投标截止与开标的时间以电子采购平台显示的时间为准。</p> <p>八、开标</p> <p>参加开标会议。在根据采购文件规定的要求完成网上投标文件网上提交后，按照采购文件规定的时间和地点，投标人的法定代表人或其授权的投标代表携带要求的资料及设备（笔记本电脑、无线网卡、电子签名认证证书）出席开标会议。未按照采购文件规定的时间和地点出席开标会议的，视作投标人主动放弃投标。开标程序在电子采购平台进行，所有上传投标文件的供应商应登录电子采购平台参加开标。</p> <p>九、投标文件解密</p> <p>投标截止、电子采购平台显示开标后，由代理机构解除电子平台采购平台对投标文件的加密。投标人应在规定时间内使用数字证书对其投标文件解密。投标人因自身原因未能将其投标文件解密的，视为放弃投标。</p> <p>十、开标记录的确认</p> <p>投标文件解密后，电子采购平台根据上海市政府采购信息管理平台投标工具投标客户端《开标一览表》的内容自动汇总生成开标记录表。投标人对开标记录进行确认并数字签字。</p> <p>十一、其他</p> <p>本项目按规定通过上海市政府采购信息管理平台点自己招投标系统（以下简称电子招标系统）实施招标，投标人须按照该系统的设置要求对本项目进行电子投标。</p> <p>本项目招标过程中因以下原因导致的不良后果，招标人、招标代理机构不承担责任：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 因电子采购平台是由市财政局建设、维护和管理，故电子招标系统发生技术故障或遭受网络攻击对项目所产生的影响； 2) 招标人、招标代理机构以外的单位或个人在电子招标系统中的不当操作对本项目产生的影响； 3) 电子招标系统的程序设置对本项目产生的影响； 4) 其他无法预计或不可抗拒的因素； 5) 投标人参加本项目投标即被视作同意上述免责内容。 <p>十二、电子投标软件平台帮助电话 400-881-7190</p>
	需要补充的其他内容	<ol style="list-style-type: none"> 1) 响应文件格式中要求“法定代表人或其委托代理人”签字的，如法定代表人亲自应征而不委托代理人应征，由法定代表人签字；如法定代表人授权委托代理人应征，由委托代理人签字，也可由法定代表人签字。



		<p>2) 报价人必须对其响应文件中提供各种资料、说明的真实性负责。在评标过程中，如有发现报价人有为谋取成交而提供虚假资料欺骗采购人和评委的行为，将取消其成交资格，其投标保证金将不予退还。若在成交后和执行合同过程中发现其提供虚假资料的将取消其成交资格，给采购人造成损失的，还必须进行赔偿并负相关责任。评标过程中无论是否有对原件进行核实，报价人都必须对其提供各种资料、说明的真实性负责。</p> <p>3) 报价人须保障采购人在使用该货物/服务或其任何一部分时不受到第三方关于侵犯专利权、商标权或工业设计权等知识产权的指控。如果任何第三方提出侵权指控与采购人无关，报价人须与第三方交涉并承担可能发生责任与一切费用。如采购人因此而遭致损失的，报价人应赔偿该损失。</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



上海政采项目管理有限公司
Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

第一部分 招标公告



第一部分 招标公告

项目概况

上海旅游高等专科学校烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期采购的潜在投标人应在上海市政府采购网获取招标文件，并于 2024 年 10 月 18 日 09:30:00（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：310000000240815122052-00143220（代理机构内部编号：SHZC20241232S）

项目名称：上海旅游高等专科学校烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期

采购编号：0024-000114843

预算金额（元）：6872200 元

最高限价（元）：6872200 元

采购需求：

包名称：上海旅游高等专科学校烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：烹饪与餐饮类教学创新实验室设备（具体内容及要求详见招标文件第三部分—采购需求）

交货时间：签订合同后 45 个日历天内完成安装验收

本项目（**不允许**）接受联合体投标。

二、申请人的资格要求：

- 1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
- 2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本次采购执行政府强制或优先采购节能环保产品、支持中小微企业、促进残疾人就业、支持监狱和戒毒企业、扶持不发达地区和少数民族地区以及限制采购进口产品等相关政策。如报价产品的服务提供商为中小微企业，则须在响应文件中提供符合财库〔2020〕46 号文格式要求的中小企业声明函；如报价人为残疾人福利性单位，则须在响应文件中提供符合财库〔2017〕141号文格式要求的残疾人福利性单位声明函，一旦成交将在成交公告中公告其声明函，接受社会监督；若提供声明函与事实不符的，将依照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。

3、其他资质要求：

- 1) 报价人须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款的规定（供应商在投标文件中应按《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十七条的规定提供相关证明材料和书面声明）；



上海政采项目管理有限公司

Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

2) 响应文件递交截止时间前三年内, 未被国家财政部指定的信用记录查询渠道“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn) 及中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 列入失信被执行主体、重大税收违法案件当事主体、政府采购严重违法失信行为当事主体等严重失信记录名单;

3) 报价人与招标人或潜在报价人等项目参与各方不存在控股、管理等利益关系;

4) 本项目不接受联合体投标, 不得分包转包;

5) 投标人须具有有效期内的机电安装工程三级或以上资质;

6) 投标人须具有上海市相关政府部门核发的《上海市燃气器具产品销售备案事项决定告知书》;

7) 投标人须具有上海市相关政府部门核发的《上海市燃气器具安装维修许可证》;

8) 本项目专门面向中小企业采购。

三、招标文件的获取

1、时间: 2024-09-27 至 2024-10-10, 每天上午 00:00:00~12:00:00, 下午 12:00:00~23:59:59 (北京时间, 法定节假日除外)

地点: 上海市政府采购网

方式: 网上获取

售价: 0 元

2、获取采购文件其他说明: 潜在供应商可在公告有效期内在上海政府采购网(网址为: www.zfcg.sh.gov.cn) 上报名、获取采购文件。本项目采用电子化采购方式, 采购人、采购代理机构向供应商免费提供电子采购文件, 供应商如需纸质采购文件可自行打印。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1、提交投标文件截止时间: 2024 年 10 月 18 日 09:30 (北京时间)

投标地点: 本次投标采用网上投标方式, 投标人应根据上海市财政局《关于上海市政府采购信息管理平台招投标系统正式运行的通知》(沪财采[2014]27 号) 的规定, 在上海政府采购网(云采交易平台) <http://www.zfcg.sh.gov.cn/> 上传电子投标文件。上海政采项目管理有限公司(上海市静安区天目中路 380 号 11 楼会议室) 递交备用纸质投标文件。

2、开标时间: 2024 年 10 月 18 日 09:30 (北京时间)

开标地点: 上海政采项目管理有限公司(上海市静安区天目中路 380 号 11 楼会议室)

所需携带其他材料:

1) 可以无线上网的笔记本电脑;



上海政采项目管理有限公司

Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

- 2) 无线上网卡（也可自带手机连接个人热点）；
- 3) 开标时所用的上海市电子签名认证证书（CA 认证证书）；
- 4) 纸质响应文件一正四副并密封，须与上传的电子响应文件内容一致，如果上传的电子响应文件与纸质响应文件存在差异，以上传的电子响应文件为准，纸质文件仅作备查使用，不作为评审依据；
- 5) 授权委托书及被授权人身份证（加盖公章）；

五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、对本次采购提出询问，请按以下方式联系

1. 采购人信息

单位名称：上海旅游高等专科学校

地 址：上海奉贤海思路 500 号

邮 编：201418

联 系 人：陆老师

电 话：021-57123578

2. 采购代理机构信息

单位名称：上海政采项目管理有限公司

地 址：上海市静安区天目中路 380 号 11 楼

邮 编：200070

联 系 人：包智培 黄雯倩

电 话：021-62091273-8015/8008

传 真：021-33045877

邮 箱：baozhipei@shzfcg.cn



上海政采项目管理有限公司
Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

第二部分

投标人须知



第二部分 投标人须知

说明

1. 概述
 - 1.1 本招标文件仅适用于《招标公告》和《投标人须知》前附表中所述采购项目的招标采购。
 - 1.2 招标文件的解释权属于《招标公告》和《投标人须知》前附表中所述的招标人、招标代理机构。
 - 1.3 参与招标投标活动的所有各方，对在参与招标投标过程中获悉的国家、商业和技术秘密以及其它依法应当保密的内容，均负有保密义务，违者应对由此造成的后果承担全部法律责任。
2. 定义
 - 2.1 “招标项目”系指招标人在招标文件里描述的所需采购的货物/服务。
 - 2.2 “货物”系指投标人按招标文件规定，须向招标人提供的各种形态和种类的物品，包括一切设备、产品、机械、仪器仪表、备品备件、工具、手册等有关技术资料和原材料等。
 - 2.3 “服务”系指招标文件规定投标人承担的各类专业服务，包含但不限于产品设计开发、产品交付、安装调试、质量检测、技术指导、售后服务、专业劳务服务和其他类似的义务。
 - 2.4 “相关服务”包括一切设备、产品、机械、仪器仪表、备品备件、工具、手册等有关技术资料和原材料等，以及其所提供货物相关的运输、就位、安装、调试、技术协助、校准、培训、技术指导以及其他类似的义务。
 - 2.5 “招标人”系指《投标人须知》前附表中所述的组织。系指通过上海政府采购网采购货物或服务的本市各级国家机关、事业单位、团体组织。
 - 2.5 “招标代理机构”系指上海政采项目管理有限公司。
 - 2.6 “投标人”系指根据规定可以下载招标文件、并向招标人提交投标文件的供应商。但单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。
 - 2.7 “中标人”系指中标并向招标人提供货物/服务的投标人。
 - 2.8 “电子采购平台”系指上海市政府采购信息管理平台的门户网站上海政府采购网（www.zfcg.sh.gov.cn），是由市财政局建设和维护。
 - 2.9 “项目级响应条款”系指该条款对本项目下所有包件内容都有效。



- 2.10 “包级别响应条款”系指该条款仅对相应包件内容有效。
- 2.11 “卖方”系指中标并向招标人提供货物/服务的投标人。
- 2.12 “资金来源”系指招标人已经获得足以支付本次招标后所签订的合同项下的预算款项（包括财政性资金和自筹资金）。
- 2.13 “评标委员会”是依据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》有关规定组建，依法履行评审采购活动职责的评审成员。
- 2.14 “星号条款”指注有“★”标志的条款，星号条款为不允许偏离的实质性要求和条件的条款，对其中任意一项的偏离或不符合或缺失即按无效投标处理。星号条款的下一级条款（无论是否加注“★”标志）仍为星号条款。
3. 合格的投标人
 - 3.1 符合《招标公告》和《投标人须知》前附表中规定的合格投标人所必须具备的资质条件和特定条件。特定条件是指对投标人的财务要求、诚信要求以及其他要求等。
 - 3.1.1 本次政府采购活动中查询及使用供应商信用记录的具体要求为：投标人未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单（联合体形式投标的，联合体成员存在不良信用记录，视同联合体存在不良信用记录）。
 - 3.1.1.1 查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）；
 - 3.1.1.2 查询时间：开标后至评标前；
 - 3.1.1.3 信用信息查询记录和证据留存具体方式：经招标人、招标代理机构确认的查询结果网页截图作为查询记录和证据，与其他采购文件一并保存；
 - 3.1.1.4 信用信息的使用原则：经招标人、招标代理机构认定的被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，将拒绝其参与政府采购活动，按无效投标处理。
 - 3.2 投标人必须向招标代理机构购买招标文件并登记备案，未经向招标代理机构购买招标文件并登记备案的潜在投标人均无资格参加本次投标。
 - 3.3 《招标公告》和《投标人须知》前附表规定接受联合体投标的，除应符合本章第3.1项要求外，还应遵守以下规定：
 - 3.3.1 参加联合体的供应商均应当符合招标文件规定的合格投标人的条件，并应当向招标人提交联合协议，载明联合体各方承担的工作和义务。联合体各方必须指定牵头人，授权其代表所有联合体成员负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作，并使用牵头人数字证书（CA证书）参加投标。
 - 3.3.2 联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级



较低的供应商确定资质等级。

- 3.3.3 以联合体形式参加政府采购活动的,联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动,否则,相关投标均无效。
- 3.3.4 招标文件要求提交投标保证金的,可以由联合体中的一方或者多方共同交纳投标保证金,其交纳的投标保证金对联合体各方均具有约束力。
- 3.3.5 联合体中标的,联合体牵头人与招标人在电子采购平台签订采购合同,联合体各方就采购合同约定的事项对招标人承担连带责任。
- 3.3.6 根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库[2016]125号)的规定,应当对所有联合体成员进行信用记录查询,联合体成员存在不良信用记录的,视同联合体存在不良信用记录,将拒绝其参与政府采购活动。
- 3.4 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商,不得参加同一合同项下的政府采购活动。
- 3.5 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商,不得再参加该采购项目的其他采购活动。
- 3.6 投标人应遵守国家有关的法律、法规和管理办法。
- 3.7 合格的货物和相关服务
- 3.7.1 投标人对所提供的货物应当享有合法的所有权,没有侵犯任何第三方的知识产权、技术秘密等权利,而且不存在任何抵押、留置、查封等产权瑕疵。
- 3.7.2 投标人提供的货物应当是全新的、未使用过的,货物和相关服务应当符合招标文件的要求,并且其质量完全符合国家标准、行业标准或地方标准,均有标准的以高(严格)者为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的,按照通常标准或者符合采购目的的特定标准确定。
- 3.7.3 投标人应当说明投标货物的来源地,如投标的货物非投标人生产或制造的,则应当按照招标文件的要求提供其从合法途径获得该货物的相关证明。
- 3.8 现场踏勘
- 3.8.1 招标人、招标代理机构将根据项目的特点和实际需要来决定是否组织获得了招标文件的所有潜在投标人进行项目现场及周围环境考察,以便潜在投标人获取有关编制投标文件和签署合同所需的所有资料。无论潜在投标人是否考察过现场,均被认为在提交投标文件之前已经考察了现场,对本项目的合同风险和义务已经十分了解,并在其投标文件中已充分考虑了现场和环境条件。
- 3.8.2 招标人、招标代理机构向潜在投标人提供的有关现场的资料和数据,是招标人、招标代理机构现有的能使潜在投标人利用的资料。招标人、招标代理机构对潜在投标人由此做出的推论、理解和结论概不负责。
- 3.8.3 招标人在踏勘现场中口头介绍的情况,除招标人事后形成书面记录、并以澄清或修



改公告的形式发布、构成招标文件的组成部分以外，其他内容仅供投标人在编制投标文件时参考，招标人不对投标人据此作出的判断和决策负责。

- 3.8.4 潜在投标人及其人员经过招标人的允许，可因现场考察目的进入招标人的项目现场，但潜在投标人不得因此使招标人、招标代理机构承担有关的责任和蒙受损失。潜在投标人应对由此次考察现场而可能造成的死亡、人身伤害、财产损失、损害以及任何其它损失、损害和引起的费用和开支承担全部责任。
- 3.8.5 招标人不对投标人据此而做出的推论、理解和结论负责。一旦中标，中标人不得以任何借口，提出额外补偿，或延长合同期限的要求。
- 3.8.6 如果潜在投标人认为需要再次进行现场考察，招标人、招标代理机构将尽可能地予以支持，但所发生的一切后果和费用开支全部由潜在投标人承担。
4. 投标费用
- 4.1 无论投标过程中的做法和结果如何，投标人自行承担所有与参加投标有关的全部费用，招标人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

招标文件

5. 招标文件的组成
- 5.1 招标文件用以阐明设备或系统所需货物及服务、招标投标程序、投标文件的编写和递交、评标原则和方式、合同条款的文件等。招标文件由下述部分组成：
 - (1) 投标人须知前附表
 - (2) 招标公告；
 - (3) 投标人须知；
 - (4) 采购需求；
 - (5) 合同条款；
 - (6) 评标办法；
 - (7) 格式附件。
- 5.2 除非有特殊要求，招标文件不单独提供招标货物或提供服务所在地点的自然环境、气候条件、公用设施等情况，投标人被视为熟悉上述与履行合同有关的一切情况。
- 5.3 投标人应仔细阅读招标文件中所有的内容、事项、格式、条款和规范等要求。按照招标文件的要求提交投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性。如果投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件在各方面作出实质性响应，则投标有可能被认定为无效标，其风险由投标人自行承担。
- 5.4 投标人应认真了解本次招标的具体工作要求、工作范围以及职责，了解一切可能影响投标报价的资料。一经中标，不得以不完全了解项目要求、项目情况等为借口而提出额外补偿等要求，否则，由此引起的一切后果由中标人负责。



- 5.5 投标人应按照招标文件规定的日程安排，准时参加项目招投标有关活动。
6. 招标文件的答疑与澄清
 - 6.1 招标人召开答疑会的，将在招标文件提供期限截止后以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人。
 - 6.2 招标人或者招标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，并通过“上海政府采购网”以澄清或修改公告形式发布。
 - 6.3 投标人对招标文件如有疑问，可要求澄清，应按招标文件前附表规定通知招标代理机构或招标人。对在网上投标截止期以前收到的澄清要求，招标人或招标代理机构将以召开答疑会或者以网上下载的形式予以答复，答复中包括所问问题，但不包括问题的来源。招标人或招标代理机构将通知所有可以下载招标文件的投标人参加答疑会或者在网上下载。
7. 招标文件的修改
 - 7.1 在投标截止日期前的任何时候，无论出于何种原因，招标人可主动或在解答投标人提出的问题时对招标文件进行修改。
 - 7.2 招标文件的修改、澄清将在电子平台上进行发布，投标人应主动在电子平台上及时获取相关信息并确认，否则由此产生的风险由投标人自行承担。
 - 7.3 澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，为使投标人编写投标书时有充分时间对招标文件的修改部分进行研究，招标人可以酌情延长网上投标截止日期。招标代理机构在投标截止时间至少 15 日前，以电子邮件通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，招标代理机构将依法顺延提交投标文件的截止时间。
 - 7.4 澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分，对所有招标文件的收受人具有约束力。投标人在收到上述通知后，应及时向采购代理机构回函确认。

投标文件的编写

8. 编写要求
 - 8.1 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容及上海政府采购网网上投标操作指南，按招标文件的要求及上海政府采购网网上投标相关要求提供投标文件，以使其投标对招标文件的实质性要求作出完全响应。招标文件中对投标文件格式有要求的，应按格式逐项填写内容，不准有空项；无相应内容可填的项应填写“无”、“未测试”、“没有相应指标”等明确的文字回答。
 - 8.2 投标人须在上海政府采购网下载、安装“上海市政府采购信息管理平台投标工具”，在该工具基础上完成投标文件录入、投标、投标文件加密等操作。
9. 投标的语言及计量单位
 - 9.1 投标人提交的投标文件以及投标人就有关投标的所有来往函件均应当使用汉语、中



文。投标人可以在投标文件中提交用其他文字印刷的数据或资料，但是必须提供由专业翻译机构出具的中文译文，在有差异和矛盾时以中文译文为准，否则视同未提供该数据或资料。

9.2 除在招标文件的技术规格中另有规定外，计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位（国际单位制和国家选定的其他计量单位）。

10. 投标文件的组成【**特别注意：纸质响应文件装帧要求（投标文件必须装订成册，编制目录及注明页码，且将目录设置为第 1 页，依次逐页增加页码，所有分隔页包括空白页以及样本或图片等技术资料也必须连续编制页码。投标文件的装订应牢固、不易拆散和换页，同时建议不使用硬封面包装，并采用双面印制）**】

10.1 商务部分（包括但不限于以下内容）：

- 投标书（详见附件格式）；
- 法定代表人等资格证明书（详见附件格式）；
- 授权委托书（详见附件格式）；
- 报价一览表（详见附件格式）；
- 报价明细表（详见附件格式）；
- 采购需求偏离表（详见附件格式）；
- 近三年类似项目业绩一览表（详见附件格式）；
- 营业执照以及相关资质证书；
- 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函（详见附件格式）；
- 中小企业声明函（详见附件格式）；
- 残疾人福利性单位声明函（若有，详见附件格式）；
- 监狱企业等方面的证明资料（若有，详见附件格式）；
- 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（详见附件格式）；
- 供应商书面声明（详见附件格式）；
- 无利害关系声明（详见附件格式）；
- 对报价文件的真实性、合法性承诺函（详见附件格式）；
- 主要股东或出资人信息（详见附件格式）；
- 与投标人存在关联关系的单位情况说明（若有，详见附件格式）；
- 投标承诺书（详见附件格式）；
- 保密承诺函格式（详见附件格式）；
- 招标代理服务费承诺书（详见附件格式）；
- 保证金退还信息表（格式）；
- 招标文件要求的其他内容以及供应商认为需加以说明的其他内容。



- 10.2 技术部分（包括但不限于以下内容）：
- 技术/服务报告；
 - 拟从事本项目的主要人员配备及相关工作经历、资质汇总表（详见附件格式）；
 - 招标文件要求的其他内容以及供应商认为需加以说明的其他内容。
11. 投标文件格式
- 11.1 投标人应按照招标文件或网上投标系统中提供的格式在网上完整地填写投标报价表以及相关投标内容。
- 11.2 投标文件的编制、份数、密封、标记和签署
- 11.2.1 纸质投标文件的编制、份数、密封、标记和签署
- 投标文件包括商务部分、技术部分，商务部分、技术部分合并装订。投标文件一正肆副份。
 - 投标文件需密封包装，应在封口上骑缝加盖投标人公章。
 - 投标文件封套需标记，在密闭袋正面标明投标人名称、地址、项目名称、项目编号、包件号和包件名称（如有）以及“于____年__月__日____之前（指招标文件中载明的投标截止时间）不准启封”字样。如果投标文件未按规定进行封套标记的，招标人及采购代理机构将不承担投标文件被误投或提前拆封的责任。
 - 投标文件正本应使用不能擦去的墨水书写或打印，必须按照招标文件《附件格式》中标明签字和盖章处进行签字或盖章。盖章和签字包括：投标人公章和法定代表人章（签字）或法定代表授权委托人章（签字）。副本可以是正本的复制件。
 - 投标文件应尽量避免涂改、行间插字或删除，如果出现上述情况，改动之处应加盖投标人公章或由投标人的法定代表人或其授权的委托人签字确认。
 - 当招标文件要求投标人提交纸型投标文件（包括在上传电子投标文件的同时另行提交纸型投标文件）时，凡招标文件的投标格式中要求投标人代表签名和加盖公章之处，投标人提交的纸型投标文件的正本对应文件均应由投标人的单位负责人或经正式授权并对投标人有约束力的代表签字和加盖投标人的单位公章（公章是指符合《国务院关于国家行政机关和企业事业单位印章的规定》（国发〔1999〕25号）的单位正式印章，下同）。由授权代表签字时，须在投标文件中加附“单位负责人授权书”，其格式应符合招标文件第六章的规定。
- 11.2.2 电子投标文件的编制
- 投标人应按照电子采购平台要求的格式填写相关内容。
 - 电子投标文件包括商务部分、技术部分。
 - 凡招标文件提供有相应格式的，投标文件均应完整的按照招标文件提供的格式



打印、填写，并将编制完成的纸质投标文件按要求盖章签字后在电子采购平台上传。投标文件内容不完整、格式不符合导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，是投标人的责任，投标人需承担其投标在评标时因此被扣分甚至被认定为无效标的风险。

- 当招标文件要求投标人通过上海政府采购网上传电子投标文件时，投标人应按该网站的要求将电子投标文件转换成符合要求的格式，并按《上海市电子政府采购管理暂行办法》（沪财采〔2012〕22号）的规定，通过该网站认可的用于身份认证和电子签名的数字证书上传其电子投标文件。

11.2.3 电子投标文件上传扫描文件要求

- 投标人应按照招标文件规定提交彩色扫描文件，并按照规定在电子采购平台上传其所有资料，含有公章，防伪标志和彩色底纹类文件（如投标函、营业执照、身份证、认证证书等）必须采用原件彩色扫描以清晰显示。如因上传、扫描、格式等原因导致评审时受到影响，由投标人承担相应责任。
- 电子投标文件中凡招标文件要求签署、盖章之处，均应由投标人的法定代表人或法定代表人正式授权的代表签署和加盖公章。（均应加盖投标人公章和法定代表人章（签字）或法定代表授权委托人章（签字））。
- 招标人认为必要时，可以要求投标人提供文件原件进行核对，投标人必须按时提供，否则视作投标人放弃潜在中标资格，并且招标人将对该投标人进行调查，发现有欺诈行为的按有关规定进行处理。

11.3 投标人书面递交的纸质投标文件须与电子采购平台上传的电子投标文件保持一致，如不一致的，以电子投标文件为准。

11.4 当要求投标人在上传电子投标文件的基础上另行提交纸型投标文件时，或者要求投标人在上传和/或提交电子和/或纸型投标文件的基础上在指定网站的价格填报栏中直接填报价格时，上述投标文件及报价具有同等法律效力，投标人应保证相关内容间的一致性。如果在资格审查、评标或签署合同时发现某一投标人所提交上述文件或报价的内容存在不一致时，评标委员会和招标人都将按不利于该投标人的原则进行处理。

11.5 当要求投标人通过电子采购平台提交电子投标文件时，应按《上海市电子政府采购管理暂行办法》（沪财采〔2012〕22号）及相关电子采购平台的操作规程用密钥对电子投标文件进行加密，并保证在开标时招标人或采购代理机构能够顺利地对其电子投标文件进行解密。因投标人自身原因未能将其投标文件进行解密的，视为该投标人放弃投标。

12. 投标报价

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



- 以单价为准。除《采购需求》中说明并允许外，投标的每一个货物、服务的单项报价以及采购项目的投标总价均只允许有一个报价，有选择的或有条件的报价将不予接受。
- 12.2 投标人的投标报价应遵守《中华人民共和国价格法》。同时，根据《中华人民共和国政府采购法》第三条的规定，为保证公平竞争，如有货物主体部分的赠与行为，其投标将被认定为投标无效。
- 12.3 投标人应按招标文件中所附格式填写投标单价和投标总价。如果单价与总价不符，以单价为准。除《采购需求》中说明并允许外，投标的每一个货物、服务的单项报价以及采购项目的投标总价均只允许有一个报价，有选择的或有条件的报价将不予接受。
- 12.4 开标一览表是为了便于招标人开标，开标一览表内容在开标时将当众唱出。开标一览表的投标总价应与投标报价明细表的投标总价一致，不一致时以开标一览表内容为准。网上投标的投标内容均以网上投标系统开标时的开标记录内容为准。
- 12.5 最低投标报价不能作为中标的唯一保证。
- 12.6 投标人应在投标报价明细表上标明对本项目投标内容的单价和总价。
- 12.6.1 总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则评标时不予核减。
- 12.6.2 总价中不得缺漏招标文件所要求的内容，否则评标时将其他有效投标人中该项缺漏内容的最高投标报价计入其评标总价。
- 12.6.3 若缺漏招标文件内容的投标人最终中标，缺漏项仍然为投标人的合同范围，并且不得增加合同价。但缺漏招标文件所要求的内容达到一定比例或缺漏某些关键内容的，评标委员会有权认定为非实质性响应投标。
- 12.7 如采购项目中包含多个包件，且投标人同时响应两个（含两个）以上包件的，各包件应单独报价。
- 12.8 投标人必须认真阅读理解招标文件，根据招标文件的要求，并结合投标人的优化设计等进行报价。
- 12.9 投标报价应是招标文件所确定招标范围的全部内容的价格体现。
- 12.10 投标人应当按照国家和上海市有关行业管理服务收费的相关规定，结合自身服务水平和承受能力进行报价。投标报价是履行合同的最终价格，除《招标需求》中另有说明外，投标报价应当是投标人为提供本项目所要求的全部服务所发生的一切成本、税费和利润，包括人工（含工资、社会统筹保险金、加班工资、工作餐、相关福利、关于人员聘用的费用等）、设备、国家规定检测、外发包、材料（含辅材）、管理、税费及利润等。
- 12.11 投标人所报的投标价在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更（合同或招标文件中约定的变更除外）。



- 12.12 对于可能有设备、配件、耗材、选件和特殊工具的服务，还应当填报投标设备、配件、耗材、选件表和备件及特殊工具清单，注明品牌、型号、产地、功能、单价、批量折扣等内容，该项内容的格式由投标人自行设计。
- 12.13 投标人提供的服务应当符合国家和上海市有关法律、法规和标准规范，满足合同约定的服务内容和质量等要求。投标人不得违反标准规范规定或合同约定，通过降低服务质量、减少服务内容等手段进行恶性竞争，扰乱正常市场秩序。
13. 投标货币：投标文件的报价采用前附表所述货币进行报价。
14. 投标人资格的证明文件
- 14.1 投标人必须按招标文件及网上投标系统的要求提交证明其有资格进行投标和有能力履行合同的文件，作为投标文件的一部分。
- 14.1.1 投标人具有履行合同所需的财务、技术、开发等项目实施能力；
- 14.1.2 投标人应有能力履行招标文件文件中合同条款和货物/服务要求规定的由中标人履行的开发、供货、安装、调试、保修（应提供使用售后服务承诺）和其他专业技术服务的义务。
- 14.1.3 招标人或招标代理机构有权随时检查投标人所提供的投标资料的真实性，包括开标、评标、宣布中标后或同招标人签署合同后以及在合同执行过程中。如果发现投标人在投标资料中使用有虚假的证明材料且不能在规定的时间内提供足以使招标人、招标代理机构满意的合法的证明资料，招标人有权宣布中标人的中标通知无效，并撤销已签署的或正在执行的合同，由此所产生的经济责任和法律责任由投标人自行承担，招标人或招标代理机构还将依法对此做进一步的处罚措施。
15. 投标货物/服务符合招标文件规定的技术响应文件
- 15.1 投标人必须依据招标文件中招标项目要求及货物/服务要求，提交证明其拟供货物/服务符合招标文件规定的技术响应文件，作为投标文件的一部分。
- 15.2 上述文件可以是文字资料、图纸和数据。
16. 投标保证金
- 16.1 投标人应在招标文件规定的时间内递交投标保证金，并在网上投标系统中录入缴纳保证金信息。
- 16.2 本次投标保证金额：**详见前附表**
- 16.3 投标保证金是为了保护招标人、招标代理机构免遭因投标人的行为蒙受损失而要求的。投标人应在投标截止时间之前，向招标代理机构提供投标保证金（详见“投标人须知资料表”），并作为其投标文件的一部分。投标人未按照招标文件要求提交投标保证金的，其投标无效，将被视为非实质性响应投标而予以拒绝。
- 16.4 **投标保证金应以转账、汇款、支票或招标代理机构同意接受的其他方式在投标文件提交截止日期前递交，请投标人在保证金递交截止时间前（双休及节假日除外）**



支付，并与招标代理机构指定（委托）收受保证金款项的第三方确认保证金确已如数到账。

- 16.5 保证金有效期应与投标有效期一致。
- 16.6 投标人不得使用个人账户或非投标人单位账户或现金方式递交的投标保证金。
- 16.7 投标人必须在网上投标系统中录入缴纳保证金信息，并把必填项维护完成后，点击“提交”，由招标代理机构根据投标人录入信息对保证金到账情况进行最终确认，保证金到账后招标代理机构在网上投标系统进行确认后生效。
- 16.8 未中标人的投标保证金，将按投标人须知 28.4 款予以无息退还。
- 16.9 中标人的投标保证金，在合同签订之日起 5 个工作日内予以无息退还。
- 16.10 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，自收到投标人书面撤回通知之日起 5 个工作日内，退还已收取的投标保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。
- 16.11 发生以下情况投标保证金将被没收：
 - 16.11.1 开标后投标人在投标有效期内撤回投标或修改其投标文件的；
 - 16.11.2 投标人在投标文件中提供虚假的文件和材料，意图谋取中标的；
 - 16.11.3 投标人采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人恶意串通谋取中标资格的；
 - 16.11.4 中标后，中标人在规定期限内，无正当理由不与招标人签订合同，或在签订合同时向招标人提出附加条件的；
 - 16.11.5 中标后，中标人未按招标文件规定交纳履约保证金的（如有）；
 - 16.11.6 中标后，中标人未按招标文件规定交付招标代理费的；
 - 16.11.7 中标后，中标人将中标项目转让给他人或者擅自分包给他人的；
 - 16.11.8 中标后，中标人不按照招标文件和中标人的投标文件订立合同，或者与招标人另行订立背离合同实质性内容的协议的；
 - 16.11.9 投标人给招标活动带来不利后果的其它行为。
 - 16.11.10 投标人违反了国家有关法律、法规、政策或招标文件的其它规定的。
17. 投标有效期
 - 17.1 投标应自本项目规定的开标日起，并在“投标人须知前附表”中所述时期内保持有效。投标有效期不足的投标将被视为非响应性投标而予以拒绝。
 - 17.2 特殊情况下，招标人可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期，要求与答复均应为书面形式。投标人可以拒绝上述要求而其投标保证金不被没收。对于同意该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件，但将要求其相应延长投标保证金的有效期，有关退还和没收投标保证金的规定在投标有效期的延长期内继续有效。延长投标有效期内，招投标当事人受投标有效期限限制的所有权利和义务均延长至新的投标有效期。



- 18. 投标文件的签署及规定
- 18.1 投标文件须按招标文件及电子招投标系统要求进行签章。
- 18.2 投标文件不得表达不清、未按要求填写或可能导致非唯一理解。

投标文件的提交

- 19. 投标文件的录入、响应项制作及投标文件加密及纸质版投标文件密封
- 19.1 投标人在投标文件制作完成后须登录“上海市政府采购信息管理平台投标工具”客户端，将投标文件逐项录入。
- 19.2 投标文件上传完毕后须逐项完成响应项目内容的填写、资料上传等要求。
- 19.3 投标人完成投标文件录入、响应项制作后，可对投标文件进行加密，加密成功后即可对标书进行上传，上传成功后点击“回执确认”输入 CA 密码，投标人须自行对上传情况进行确认。
- 19.4 **若供应商在响应截止时间前需要撤回已提交的响应文件，则须向招标人或招标代理机构提供书面撤回通知函（须加盖供应商单位公章及被授权人签字），招标人或招标代理机构在收到书面撤回通知函后在上海政府采购网电子平台进行撤回操作。**
- 19.5 **供应商在投标（响应）文件加密上传后，应及时查看签收情况，并打印签收回执。未签收的投标（响应）文件视为投标（响应）未完成。**
- 19.6 投标文件的递交、修改和撤回：
 - 19.6.1 纸质投标文件递交时必须密封（每份书面文件应胶装成册，并注明项目名称、项目编号等字样），在密封后文件的外包装上注明“项目名称、编号、投标人名称、地址、电话和传真”等字样。如果上传的电子投标文件与纸质投标文件存在差异，以上传的电子投标文件为准（纸质投标文件恕不退还）纸质文件仅作备查使用，不作为评审依据。
 - 19.6.1 投标人应在投标人须知中规定的时间之前将投标文件密封递交到指定地点。
 - 19.6.2 招标人可以按招标文件规定以修改通知的方式，酌情延长递交投标文件的截止日期。在上述情况下，招标人与投标人以前的投标截止期方面的全部权力、责任和义务，将适用于延长后新的投标截止期。
 - 19.6.3 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，并书面通知招标代理机构。补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章、密封后，作为投标文件的组成部分。
 - 19.6.4 在投标截止时间与招标文件中规定的投标有效期终止日之间的这段时间内，投标人不能撤销投标文件，否则其投标保证金将被没收。
 - 19.7 电子投标文件的递交、修改和撤回



- 19.7.1 投标人应在电子采购平台中按照要求和时间填写完所有网上投标内容,并通过数字证书(CA证书)加密方式提交电子投标文件。投标的有关事项应根据电子采购平台规定的要求办理。
- 19.7.2 招标代理机构对投标人上传的电子投标文件在投标截止前在电子采购平台进行签收并生成带数字签名的签收回执。各投标人在电子投标文件加密上传后,应及时联系招标代理机构签收投标信息,签收成功后投标成功,否则视为投标失败。
- 19.7.3 投标人应充分考虑到投标期间网上投标会发生的故障和风险,在投标截止时间前尽早加密上传投标文件,避免因临近投标截止时间上传造成招标代理机构无法在开标前完成签收的情形。对发生的任何故障和风险造成投标人投标内容不一致或利益受损或投标失败的,招标人和招标代理机构不承担任何责任。
- 19.7.4 在投标截止时间之前,投标人可以自行对在电子采购平台已提交未签收的投标文件进行修改和撤回;投标人需要对在电子采购平台已签收的投标文件进行修改和撤回,应书面通知招标代理机构撤销签收。有关事项应根据电子采购平台规定的要求办理。
- 19.7.5 投标截止后,投标人不得修改或撤销其投标。
20. 提交投标文件的截止时间
 - 20.1 所有投标文件须按电子平台规定时间上传、解密投标文件。
 - 20.2 网上投标截止时间前,投标人应充分考虑到期间网上投标会发生的故障和风险。对发生的任何故障和风险造成投标人投标内容不一致或利益受损或投标失败的,招标人、招标代理机构不承担任何责任。
 - 20.3 出现第7.3款因招标文件的修改推迟投标截止日期时,则按招标代理机构修改通知规定的时间提交。
21. 迟交的投标文件
 - 21.1 在网上投标截止时间后提交的任何投标,将被拒绝。
22. 投标文件的修改和撤销
 - 22.1 投标人在投标截止时间前,可以修改或撤回其投标。投标截止后,投标人不得修改或撤回其投标。
 - 22.2 投标人不得在开标时间起至投标文件有效期期满前撤销投标文件。

开标

23. 开标
 - 23.1 当要求投标人通过电子采购平台提交电子投标文件时,应按《上海市电子政府采购管理暂行办法》(沪财采(2012)22号)及相关电子采购平台操作规程的规定,在上海政府采购网的开标大厅进行。招标代理机构将在招标文件中规定的日期、时



间和地点组织开标，届时请投标人代表持投标时所使用的数字证书（CA 证书）和可以无线上网的笔记本电脑出席开标仪式。对于价格折扣，只有在开标时公布的评标时才能考虑。

- 23.2 投标人须在电子平台规定的时间登陆上海政府采购网网上招投标系统，投标人应按电子平台操作流程完成签到、唱标、结果确认签章等开标流程。
- 23.3 公开开标时必须遵循下列主要程序和规定：
 - 23.3.1 在开标前，投标人应提交法定代表人证明、法定代表人授权书以及相应身份证明文件原件。如投标人提交的证件不符上述规定，招标代理机构制作记录，在资格审查阶段作无效投标处理。
 - 23.3.2 开标程序在电子采购平台进行，所有上传投标文件的投标人应登陆电子采购平台参加开标。电子开标主要流程为签到、解密、唱标和签名，每一步骤均应按照电子采购平台的规定进行操作。
 - 23.3.3 投标截止、电子采购平台显示开标后，投标人进行签到操作，投标人签到完成后，由招标代理机构解除电子采购平台对投标文件的加密。投标人应在规定时间内使用数字证书对其投标文件解密。签到和解密的操作时长分别为 30 分钟，投标人应在规定时间内完成上述签到或解密操作，逾时未完成签到或解密的投标人，其投标将作无效标处理。因系统原因导致投标人无法在上述要求时间内完成签到或解密的除外。
 - 23.3.4 投标文件解密后，电子采购平台根据投标人网上开标一览表的内容自动汇总生成开标记录表。投标人应及时检查开标记录表的数据是否与其投标文件中的投标报价一览表一致，并及时使用数字证书对开标记录表内容进行签名确认，投标人因自身原因未作出确认的视为其确认开标记录表内容。投标人发现开标记录表与其网上开标一览表数据不一致的，应及时向招标代理机构提出更正，招标代理机构应核实开标记录表与网上开标一览表内容，并制作记录提交评标委员会认定。
 - 23.3.5 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为招标人、招标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。招标人、招标代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。
- 23.4 电子开标特别事项
 - 23.4.1 开标时参加开标的投标人仅以电子采购平台系统显示为准，此时不寻求不考虑其他外部证据，诸如上传遇阻，格式不符，系统故障等原因。
 - 23.4.2 如因电子采购平台（网站系统原因）等造成无法开标的，招标代理机构有权推迟开标时间，并将书面通知已递交投标文件的投标人，由此产生的费用等均由投标人自行承担。



评标

24. 评标委员会
- 24.1 招标人、招标代理机构将根据招标货物/服务的特点，依法组建评标委员会，其成员由其成员由上海市政府采购评审专家库中随机抽取的专家和招标人代表组成。评标委员会成员应当按照客观、公正、审慎的原则，根据招标文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。
- 24.2 评标工作在电子采购平台进行，评标委员会成员登录电子采购平台进行评审。
- 24.3 招标代理机构做好评审准备工作。包括评审所需的场所、设施设备，招标文件，投标文件，汇标材料，评审专用表格等。
- 24.3 评标期间，如有需要投标人应派代表参加询标。
25. 对投标文件的审查和响应性的确定
- 25.1 在对投标文件进行详细评估之前，评标委员会将依据投标人提供的证明文件审查投标人的技术、开发等项目实施能力。符合性检查是指依据招标文件的规定，从投标文件的有效性和完整性对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求做出响应。未通过符合性审查的投标人不能进入下一阶段评审，其投标将被认定为投标无效；通过符合性审查的投标人数量不足 3 家的，不得作进一步的比较和评价。
- 25.2 评标委员会将确定投标是否对招标文件的实质性要求做出完全响应，而没有重大偏离。完全响应的投标是指投标符合招标文件的所有条款、条件和规定，且没有重大偏离或保留。重大偏离或保留系指影响到招标文件规定的采购范围、质量和进度，或限制了招标人的权力和投标人的义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其他提交实质性响应投标的投标人的公平竞争地位。
- 25.3 评标委员会判断投标文件的响应性仅基于投标文件本身而不靠外部证据。
- 25.4 评标委员会将确定非实质性响应的投标为无效投标，投标人不能通过修正或撤销不符之处而使其投标成为实质性响应的投标。
- 25.5 在得到评标委员会的认可后，投标人可以修改投标中不构成重大偏离的微小的、非正规的、不一致或不规则细微偏离，但这些补正不能对其他供应商造成不公平的结果。
- 25.6 评标委员会对确定为实质性响应的投标文件进行审核，如有计算错误或其它错误，须按如下原则进行调整：
- (1) 开标一览表内容与报价明细表金额及投标文件其他部分内容不一致的，以开标一览表内容为准；
- (2) 投标文件中数字表示的金额和文字表示的金额不一致时，应以文字表示的金额为准；



- (3) 单价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；
 - (5) 投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减；
 - (6) 如有计算错误，评标委员会有权根据具体情况按对其最不利原则调整；
 - (7) 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。投标人修正后的报价应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或委派的授权代表签字确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。
- 25.7 如发生下列情况之一，投标人的投标将被拒绝：
- (1) 未按规定获取招标文件的；
 - (2) 投标人名称与报名时不一致的；
 - (3) 未在投标截止时间前在电子平台上提交投标文件的；
 - (4) 投标人不符合“投标人资格要求”。
- 25.8 评标委员会在进行符合性审查时，对属于下列情况之一的投标文件（以上传的电子版投标文件为准），将作无效投标处理：
- (1) 投标文件未满足招标文件规定的签字、盖章要求的；
 - (2) 投标人未按招标文件要求提交有效资格证明文件，或提交的资格证明文件有缺漏的；
 - (3) 投标人对投标文件进行修改后，未在修改处由投标单位法定代表人或法定代表人委托的投标代理人签字或盖章的；
 - (4) 明显不符合招标文件规定的采购需求以及商务条款要求的；
 - (5) 同一投标人提交两个以上不同的投标文件或者投标报价，但招标文件要求提交备选投标的除外；
 - (6) 投标有效期少于招标文件规定有效期的投标文件；
 - (7) 投标文件附有招标人不能接受的条件；
 - (8) 不接受本须知 25.6 规定调整投标文件中计算错误或其它错误的；
 - (9) 未按前附表要求提交保证金的；
 - (10) 专门面向中小企业采购时，供应商未提供《中小企业声明函》，或未按《中小企业声明函》格式要求完整填写相应信息的；
 - (11) 不满足招标文件中“★”号条款的或招标文件规定的其他实质性要求的；
 - (12) 不符合招标文件规定的其他实质性要求的；
 - (13) 投标报价明显低于成本（且投标人不能在合理的时间内提供书面说明或者不能提供相关证明材料的）或者高于招标文件设定的预算金额或最高限价的；
 - (14) 有下列情形之一的，视为投标人串通投标的：



- a、不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
 - b、不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
 - c、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；
 - d、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；
 - e、不同投标人的投标文件相互混装；
 - f、不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。
- 25.9 澄清：评标委员会对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字错误的内 容，可以书面形式（由评标委员会专家签字）要求投标人在规定的时间内作出必要的澄清、说明或者补正，投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其法定代表人或委派的授权代理人签字，并不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。投标人拒不进行澄清、说明、补正的，或者不能在规定时间内作出书面澄清、说明、补正的，评标委员会有权否决其投标。
- 25.10 根据《中华人民共和国政府采购法》第一条规定，为维护国家利益和社会公共利益，保护政府采购当事人的合法权益，促进廉政建设需要的；或根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第四十三条规定，投标截止后投标人不足 3 家或者通过资格审查或初步审查的投标人不足 3 家的；或根据《中华人民共和国政府采购法》第三十六条规定，出现下列情形之一时：
- (1) 符合条件的投标人或对招标文件作实质性响应的投标人不足三家的（含网上招投标系统供应商解密阶段，解密成功的单位少于三家的）；
 - (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
 - (3) 因重大变故，招标采购任务取消的；
 - (4) 投标人的报价均超过了预算金额，招标人不能支付的；
 - (5) 评标委员会经评审认为所有投标文件都不符合招标文件要求的；
 - (6) 多家投标人提供相同品牌产品投标，按一家投标人计算，计算后投标人少于三家的。
26. 评标原则及方法
- 26.1 评标工作将以招标文件、投标文件等为依据，遵循公开、公正、公平、科学、择优的原则。对所有投标人的投标评估，都采用相同的程序和标准。
- 26.2 在整个评标活动中应遵循保密原则，任何人员不得将评标内容及一切有关文件透露给无关人员，否则一经发现将追究其相关责任。评标严格按照招标文件的要求和条件进行。
- 26.3 评标委员会将由招标人代表、评审专家组成，评审专家与招标项目或投标人不得有任何利害关系。
- 26.4 本次评标采用综合评分法，评标细则详见招标文件“第五部分评标办法”。



- 26.5 有关投标文件的审查、澄清、评审和比较以及有关授予合同的意向的一切情况都不得透露给任一投标人或与上述评标工作无关的人员。

定标

27. 定标准则
- 27.1 合同将授予其投标符合招标文件要求,并能圆满地履行合同的、对招标人最为有利的投标人。
- 27.2 不能保证最低报价的投标最终中标。
28. 中标通知
- 28.1 招标人将通过“上海政府采购网”发布中标公告,中标结果公布后,招标代理机构将发出《中标通知书》、《评标结果通知》,投标人可至招标代理机构现场领取。
《中标通知书》、《评标结果通知》一经发出即发生法律效力。
- 28.2 《中标通知书》将作为采购期限内签订合同的依据。
- 28.3 中标人与招标人签订合同之日起5个工作日内,招标代理机构无息退还中标人的投标保证金。
- 28.4 自中标通知书发出之日起5个工作日内,招标代理机构向未中标的投标人无息退还其投标保证金。
29. 签订合同
- 29.1 中标人收到《中标通知书》后,按指定的时间、地点与招标人签订采购合同。
- 29.2 招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。
- 29.3 招标文件、中标人的投标文件及其澄清文件等,均为签订采购合同的依据。招标文件、中标人的投标文件及其澄清文件等,均为签订合同的依据。合同的标的、价款、质量、履行期限等主要条款与招标文件(含澄清、补遗、修改文件)和中标人的投标文件(含澄清文件)、中标通知书等的内容一致,所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。招标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。
- 29.4 中标人可以按照书面合同约定或者经招标人同意,将中标项目的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成。接受分包的人应当具备相应的资格条件,并不得再次分包。中标人必须就分包项目向招标人负责,接受分包的人就分包项目承担连带责任。
- 29.5 中标人应当按照与招标人签订的书面合同约定履行义务,完成中标项目,不得向他人转让中标资格,也不得将中标项目肢解后分别向他人转让。否则,将按中标人违约处理。
- 29.6 中标或者成交供应商拒绝与招标人签订合同的,招标人可以按照评审报告推荐的中



标或者成交候选人名单排序，确定下一候选人为中标或者成交供应商，也可以重新开展政府采购活动。

询问与质疑

30. 投标人询问
- 30.1 投标人对政府采购活动事项有疑问的，可以向招标代理机构提出询问。对投标人的询问，招标代理机构将依法及时作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密或者依法应当保密的内容。询问及答复可以采取信函、电子邮件、传真等书面形式或者采取电话、面谈等口头方式。联系方式：上海政采项目管理有限公司，地址：上海市静安区天目中路 380 号 11 楼，邮编：200070，传真：021-33045877，邮箱：baozhipai@shzfcg.cn。
31. 投标人质疑
- 31.1 投标人认为招标文件、招标过程、中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式向采购代理机构提出质疑。提出质疑的投标人应当是参与所质疑项目采购活动的投标人。投标人应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，超过次数的质疑将不予受理。以联合体形式参加政府采购活动的，其质疑应当由组成联合体的所有投标人共同提出。投标人应根据《政府采购质疑和投诉办法》（中华人民共和国财政部令第 94 号）提出质疑。
- 31.2 投标人可以委托代理人进行质疑。代理人提出质疑应当提交投标人签署的授权委托书，并提供相应的身份证明。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。投标人为法人或者其他组织的，授权委托书应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。
- 31.3 投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，质疑函的内容应当按照财政部相关规章及其制定的质疑函范本要求填写。投标人为法人或者其他组织的，质疑函应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。
- 31.4 投标人提交的质疑函或授权委托书的内容不符合投标人须知第 31.2 条和第 31.3 条规定的，招标代理机构将当场一次性告知投标人需要补正的事项，投标人超过法定质疑期未按要求补正并重新提交的，视为放弃质疑。
- 31.5 联系方式详见招标文件投标人须知前附表第 8 项。

履约验收

32. 招标人或者其委托的招标代理机构应当组织对供应商履约的验收。大型或者复杂的政府采购项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。验收方成员应当



在验收书上签字，并承担相应的法律责任。

33. 招标人或者招标代理机构应当按照政府采购合同规定的技术、服务、安全标准组织对供应商履约情况进行验收，并出具验收书。验收书应当包括每一项技术、服务、安全标准的履约情况。

保密和披露

34. 投标人自获取招标文件之日起，须承诺承担本项目下保密义务，不得将因参加本次项目采购获得的信息向外泄漏。
35. 招标人有权将投标人提供的所有资料向政府主管部门或有关的非政府机构负责评审的人员或与评审有关的人员提供。
36. 在下列情形下：当发布中标公告和其它公告时，当国家机关调查、审查、审计时，以及其他符合法律规定的情形下，无须事先征求投标人或中标人同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、投标人或中标人的名称及地址、采购内容的有关信息以及补充条款等。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料无须再承担保密责任。

解释

37. 本招标文件根据《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》及相关法律、法规编制，解释权属于招标人和招标代理机构，其中，招标内容及采购需求部分由招标人负责解释。
38. 招标文件未列事宜按照《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》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）及相关法律、法规和财政部门的有关规定解释和执行。若发现招标文件内容存在与国家政策不符之处，以国家政策规定或财政部门解释的为准。
39. 若发现招标文件内容存在前后不一致之处，请潜在投标人及时提出询问或澄清；若在开标后发现招标文件内容有前后不一致的，以后面章节描述的内容为准；涉及技术部分的内容以第三章招标内容及采购需求为准。
40. 本招标文件的最终解释权归招标代理机构，当对一个问题有多种解释时以招标人/招标代理机构的书面解释为准。招标文件未做须知明示，而又有相关法律、法规规定的，招标人/招标代理机构对此所做解释以相关的法律、法规规定为依据。

其它

41. 投标注意事项
- 41.1 招标人无义务向未中标人解释未中标理由。



- 41.2 本招标文件解释权属招标人和招标代理机构。
- 41.3 若发现供应商有不良行为的，将记录在案并上报有关部门。
- 42. 公平竞争和诚实信用
- 42.1 投标人在本招标项目的竞争中应自觉遵循公平竞争和诚实信用原则，不得存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为。
“腐败行为”是指提供、给予任何有价值的东西来影响招标人员在采购过程或合同实施过程中的行为；“欺诈行为”是指为了影响采购过程或合同实施过程而提供虚假材料，谎报、隐瞒事实的行为，包括投标人之间串通投标等。
- 42.2 如果有证据表明投标人在本招标项目的竞争中存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为，招标人将拒绝其投标，并将报告政府采购监管部门查处；中标后发现的，中标人须参照《中华人民共和国消费者权益保护法》第 55 条之条文描述方式双倍赔偿招标人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。
- 43. 投标人应自行办理网上招投标系统所需的相关手续、证书或设备等，并自行完成系统操作的学习（详见上海政府采购网“在线服务”），投标人须自行承担因系统操作、网络设备情况导致的任何问题或风险，包括造成的利益损失、投标失败等，招标人及招标代理机构不承担任何责任。



上海政采项目管理有限公司
Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

第三部分 采购需求



第三部分 采购需求

一、项目概况

本项目预算金额 6872200 元（超出本项目预算的报价，将作无效报价处理），采购烹饪与餐饮类教学创新实验室设备。本项目为人民币报价，采用总价包干，该包干总价为中标人按照合同约定完成合同全部义务后所适用的总价格，包括但不限于购买货物的费用、运输费、保险费、装卸费、配套资料费、安装调试费用、验收时的耗材、强制性第三方监督检验机构的验收检验费、培训费用以及售后服务费用等，除合同明确约定的费用外，招标人无需支付任何额外费用和承担任何额外义务。

二、服务要求

- 1.交付时间：签订合同后 45 个日历天内完成安装验收
- 2.质保期：自验收合格后壹年

三、采购设备清单及参数

详细的采购设备清单及参数详见采购需求附件（清单）。

★水龙头等国家强制节能环保目录内的产品应提供节能报告。

说明：

招标人在技术需求和图纸中指出的工艺、材料和货物的标准以及参照的技术参数或型号仅起说明作用，并没有任何限制性，投标人在投标中可以选用其他替代标准、技术参数或型号，但这些替代要实质上优于或相当于技术规格的要求。

四、项目供货管理要求

- 1、本项目投标人中标后应按照招标文件规定的方式提供货物及相关服务。
- 2、安全生产、文明施工（安装）与环境保护要求（如果需要）

（1）投标人应具备上海市或有关行业管理部门规定的在本市进行相关安装、调试服务所需的资质（包括国家和本市各类专业工种持证上岗要求）、资格和一切手续（如有的话），由此引起的所有有关事宜及费用由投标人自行负责。



(2) 在项目安装、调试实施期间为确保安装作业区域及周围环境的整洁和不影响其他活动正常进行，中标人应严格执行国家与上海市有关安全文明施工（安装）管理的法律、法规和政策，积极主动加强和落实安全文明施工（安装）及环境保护等有关管理工作，并按规定承担相应的费用。中标人若违反规定野蛮施工、违章作业等原因造成的一切损失和责任由中标人承担。

(3) 中标人在项目供货、安装实施期间，必须遵守国家与上海市各项有关安全作业规章、规范与制度，建立动用明火申请批准制度，安全用电等制度，确保杜绝各类事故的发生。

(4) 中标人现场设备安装负责人应具有专业证书，安装人员人员必须持证上岗。中标单位应对设备安装、调试期间自身和第三方安全与财产负责。

(5) 中标人在组织项目实施时必须按安装施工计划协调好现场施工（安装）工作，在项目验收合格移交前对到场货物承担保管责任。中标人在项目实施期间必须保护好施工区域内的环境和原有建筑、装饰与设施，保证环境和原有建筑、装饰与设施完好。

(6) 各投标人在投标文件中要结合本项目的特点和招标人上述的具体要求制定相应的安全文明施工（安装）和安全生产管理措施，同时应适当考虑购买自己员工和第三方责任保险，并在报价措施费中列支必须的费用清单。

3、投标人在投标前应认真了解招标人使用需求、使用条件（使用空间、能源条件等）和其他相关条件。

4、中标人在货物供货前需将货物的技术资料和使用条件报采购人确认后方可订货（或组织生产）和确定具体供货、就位时间。本项目调试安排及试用期间管理将纳入招标人的管理范围，中标人在此过程中须服从招标人的时间和管理协调。

五、质量标准与验收要求

1、投标人提供的产品和服务应符合国家和上海市与本项目有关的各项质量和安全标准、规范和验收要求以及相关政府管理部门和行业有关规定和规程，标准、规范等不一致的，以要求严的为准。

2、本项目验收将由招标人组织进行或委托第三方进行，质量标准和验收要求为按照上述规定一次验收合格。

3、如验收未获通过，招标人有权要求更换或退货并按照合同约定的违约处理。

六、整体设计方案



上海政采项目管理有限公司
Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

本项目所提供的设备清单及建筑平面图等对食堂各区域进行设备摆放布局设计（深化图纸包含（并不限于）平面图纸、区域立体展示效果图），要求合理布局功能空间等各项设施设备，符合相关规范，满足实验室师生使用需求。亚洲实验室和欧洲实验室的天花烟罩的设计需合理考虑现场高度，设计满足相关规范要求。

七、其他要求

招标文件所提供的规格、尺寸、技术参数要求为一般要求，本项目组织踏勘现场并提供实施现场平面图和排烟风管的走向图（图纸获取链接：https://pan.baidu.com/s/1I6GDS_gSDJyfUWyRw4tmHw，提取码：7bkb）。



一、附件（清单）

烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（亚洲餐饮美食艺术智能厨房建设-亚洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
亚洲实验室（亚洲餐饮美食艺术智能厨房建设）					
A01	灭蝇灯	30W	1	台	电压：220V，功率：30W，尺寸：≥395*120*290mm；灯管：2*15W 紫外线灯管；覆盖面积 80m ² —90m ² ，
A02	牛肉排酸冰箱 (干式熟成柜)	610*760*2100	1	台	1、电压功率：220V 800W, 频率：60HZ 2、制冷方式：风冷循环 3、温度范围：-4℃ - -1℃，精准控温：精确至 0.1℃。 4、智能控湿，湿度范围：65%-85%，变频水汽循环。 5、材质：外部为 304 黑镜钢，内部为 304 镜钢，背部和底部均为 304 内箱两侧配暖光 LED2 根，1 根 UV 紫外线杀毒灯，紫外线定时杀毒（装在内箱背部）； 6、配不锈钢层架 4 层，层板 4 个，层板配 LED 黄光灯 5 根（5W） 双层钢化除雾玻璃门，单开门。 7、双机组：采用静音、高效、节能机组。 8、制冷剂：环保制冷剂，对环境零污染。 9、底部配有 4 个万向轮，其中 2 个前轮带刹车轮。底部有隔水处理（防积水），配有 5 个接水盘（5 层）。底部有温按键式控制面板，显示温度和湿度。



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（亚洲餐饮美食艺术智能厨房建设-亚洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
A03	牛肉排酸冰箱 (湿式熟成柜)	610*760*2100	1	台	<p>1、电压功率：220V 1500W, 频率：60HZ</p> <p>2、制冷方式：风冷循环</p> <p>3、温度范围：-4℃ - -1℃，精准控温：精确至 0.1℃。</p> <p>4、智能控湿，湿度范围：65%-85%，变频水汽循环。</p> <p>5、材质：外部为 304 黑镜钢，内部为 304 镜钢，背部和底部均为 304</p> <p>内箱两侧配暖光 LED2 根，1 根 UV 紫外线杀毒灯，紫外线定时杀毒（装在内箱背部）；</p> <p>6、配不锈钢层架 4 层，层板 4 个，层板配 LED 黄光灯 5 根（5W）</p> <p>双层钢化除雾玻璃门，单开门。</p> <p>7、双机组：采用静音、高效、节能机组。</p> <p>8、制冷剂：环保制冷剂，对环境零污染。</p> <p>9、底部配有 4 个万向轮，其中 2 个前轮带刹车轮。底部有隔水处理（防积水），配有 5 个接水盘（5 层）。底部有温按键式控制面板，显示温度和湿度。</p>
A04	四门风冷竖隔 双温冰箱（嵌入式）	1220*760*197 5	1	台	<p>1、安全：采用符合国家食品级 304 不锈钢板加工雪柜外箱与内箱板，确保所储存食物安全。</p> <p>2、环保：雪柜箱体保温层采用环戊烷保温材料，制冷剂对环境零排放。</p> <p>3、采用节能、高效制冷机组、具有专利装配结构确保雪柜高效节能。蒸发器置顶设计，箱内使用空间大。</p> <p>4、精准控温：采用高精度温控技术，温度波动 0.1℃，确保食物安全。</p> <p>5、卫生：制冷机组升顶设计，制冷过程中冷凝水自动蒸发 无需排放冷凝水，确保蚊虫干扰不到雪柜存放食物。</p> <p>6、人性化设计：柜内内圆弧结构，易清洁；门体开启后自动位，省力；底部装≥150MM 高不锈钢可调节子弹脚，方便调平；配挂锁，易管理；散热器配防尘网，易除尘；</p> <p>7、大容量：制冷机组升顶部，雪柜使用容积：985L。</p> <p>8、电压 220V/50HZ, 功率 630W 重量 153KG</p> <p>9、冷冻箱温度-18℃~-22℃，冷藏箱温度：1~4℃。</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（亚洲餐饮美食艺术智能厨房建设-亚洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
A05	高身四玻璃门雪柜（中温）	1400*825*197 5	1	台	<p>1、温度：0~+5℃，容量：1150L</p> <p>2、环保制冷剂，对环境零污染</p> <p>3、优质全封闭式压缩机，性能强大，使用寿命长</p> <p>4、自动化霜系统：温控控制定时停机化霜</p> <p>5、四门带锁,自动回归门，可放置 2/1GN 盆,GN 盆和搁物架可以自由交换，配浸塑层架（数量标配）：4 层共 8 个（不配 GN 盆）</p> <p>6、外箱材料：SUS304 不锈钢（工厂标配），门材料：SUS304 不锈钢，内箱材料：SUS304 不锈钢，可承受 43℃环境温度</p> <p>7、150mm 高可调重力脚，温控类型：电子温控，电压/频率，整机功率：220V/50HZ 680W，电源插头：16A</p> <p>8、整体式顶置制冷系统，辅以独特的风道设计，制冷迅速均匀且方便维修</p>
A06	六层万能烤箱（电）带底座	850*804*842	1	台	<p>一、智能功能</p> <p>1、智能气候管理，精确到百分之一的湿度测量、调节和控制</p> <p>2、可以设置和调出所测得的烹饪室实际湿度</p> <p>3、1 个智能可逆高性能风扇叶轮具有 5 种以上可智能控制和手动设定的转速，在烹饪室中实现动态空气涡流</p> <p>4、智能烹饪程序控制可自动根据所定义的预期效果（如变棕和烹饪程度）调整烹饪步骤，安全高效地实现这些效果。完全不受操作员、烹饪物大小和装料量的影响</p> <p>5、基于美拉德反应对变棕程序进行精确到秒的监控和计算，实现最佳烹饪效果</p> <p>6、能够干预智能烹饪程序，或从智能的规划和控制工具切换到智能烹饪功能，实现最大灵活性</p> <p>7、从发酵到烘焙食品的智能烹饪步骤</p> <p>8、通过拖放直观完成个性化编程，可编制最多 1,000 个以上烹饪程序。</p> <p>9、可通过使用优盘，将烹饪程序轻松转移到其他烹饪系统</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（亚洲餐饮美食艺术智能厨房建设-亚洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
					<p>10、自动且智能的规划和控制工具能够优化多个烹饪流程和混合装料的组织。自动填补规划空缺。自动对规划和烹饪目标 时间进行时间或能量优化，以便同时开始或停止烹饪。</p> <p>11、通过节能 LED 灯发出请求装料和取出菜肴的光学信号</p> <p>12、发生短于 15 分钟的断电后能够自动恢复并最化完成烹饪流程</p> <p>13、智能清洁系统根据烹饪系统的污染程度建议清洗程序和所需保养片用量</p> <p>14、显示当前清洗状态以及除水垢状态</p> <p>15、冷凝罩和排气罩可根据具体情况调整排气能力，并可传输服务消息。</p> <p>二、烹饪功能</p> <p>1、蒸汽发生器功能强大，在温度低于 100° C 时也能实现最优蒸汽输出</p> <p>2、强劲蒸汽功能：可为亚洲蒸制方法选择更高蒸汽功率</p> <p>3、免维护的内置油脂分离系统，无需额外的油脂过滤器</p> <p>4、喷水系统提供可供选择的附加冷却功能，让烹饪室能够快速冷却</p> <p>5、中心温度探针带有 6 个测量点，插入错误时自动修正错误。</p> <p>6、采取温度差烹制，制备过程特别温和，烹饪损失最小</p> <p>7、精确湿化，加水量以毫升为单位，可分为多级在 30° C-260° C 温度范围内为热空气或蒸汽和热空气组合进行调节</p> <p>8、数字温度显示可在 ° C 或 ° F 之间转换，显示额定值和实际值</p> <p>9、数字显示烹饪室湿度和时间，显示额定值和实际值。</p> <p>10、时间格式可以设置为 24 小时制或 am/pm 制</p> <p>11、可显示 24 小时实时时钟，自动切换夏令时和冬令时</p> <p>12、自动预选启动时间，可调整日期和时间</p> <p>13、内置手持喷淋器，带有自动返回功能以及可切换的喷洒和射流功能</p> <p>14、烹饪室中采用节能耐用的 LED 照明灯，具有高显色性，让您快速识别食物状况</p> <p>三、工作和运行安全</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（亚洲餐饮美食艺术智能厨房建设-亚洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
					<p>1、用于蒸汽发生器和热空气加热装置的电子式安全温度限制器</p> <p>2、内置风扇叶轮制动器</p> <p>3、烹饪室门的接触温度最高不高于 75° C</p> <p>4、人体工学门把手，可左开/右开，并带有吸合功能</p> <p>四、联网</p> <p>1、集成式以太网接口符合 IP 防护标准，用于有线连接到基于云的网络解决方案</p> <p>2、集成式 USB 接口，用于本地数据交换</p> <p>3、通过基于云的网络解决方案进行中心设备管理、菜谱管理、菜篮和程序管理、HACCP 数据管理以及维护管理</p> <p>五、清洁与保养</p> <p>1、与底面齐平的卫生安装，确保清洁工作轻松安全</p> <p>2、3 层以上玻璃烹饪室门，带有背面通风结构和特殊热反射涂层，而且可摆动玻璃便于清洁</p> <p>3、内外材料均采用 标准的不锈钢，无缝且卫生的烹饪室采用圆角并优化气流</p> <p>4、玻璃和不锈钢表面使外部清洁工作轻松安全，达到 IPX5 防护等级，全方位防护喷水</p> <p>5、可通过基于云的网络解决方案监控自动清洁过程</p>
A06a	万能烤箱烤盘	530*325*30	6	只	商用不粘烤盘，纳米技术。
A07	净水器	双头	1	套	处理能力：≥18000 加仑/68400 升；工作流量：≥12.6 升/分钟；进水温度：2℃-38℃；压力要求：10-125psi；加装出水处理器



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（亚洲餐饮美食艺术智能厨房建设-亚洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
A08	一体式炉具连清洗星盆（单面，异形）	5175*800*770 +100	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）
A08a	一体不锈钢台面	5175*800	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
A08b	电力烧烤炉		1	台	1、烧烤盘为铸铁材料，表面经涂层保护处理，双面可用 2、适用于牛排、鸡排、猪排等肉质品食材的烹饪烤制 3、配优质温度控制器，温度范围：100℃~292℃，人性化分组控制 4、集油盒放置在柜体内，方便抽取 5、电力功率：12kW/380V
A08c	单星盆	水斗 400*400	2	台	304 材质，水斗 1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角
A08d	台出水龙头	双温	2	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。 一寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。 开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 152mm（偏心设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2' 外螺纹。
A08e	GN 开口插盘柜		1	台	304 材质，挂盘板一体冲压拉伸成型
A08f	柜体连门	4975*800*770 +100	1	台	304 材质，柜身 1.2mm，门 1.0mm，双层自吸式静音处理



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（亚洲餐饮美食艺术智能厨房建设-亚洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
A09	一体式炉具 (单面)	3600*900*770	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门 有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）
A09a	一体不锈钢台面	3600*900	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
A09b	电磁单头单尾 小炒炉		1	台	1、优化系统的故障检测技术，用最短的时间将故障定位，提高售后排故效率 2、采用十段磁控开关控制，高清显示屏，实时显示档位 3、 ϕ 400 凹面微晶玻璃，厚度 \geq 6mm 4、配 ϕ 500mm 双耳炒锅一口 5、电力功率：15KW/380V
A09c	台出高位水龙头	单温	1	只	1、配套电磁小炒炉使用，镀铬亮色，陶瓷阀芯 2、水咀距离台面约 400mm，方便锅具等大件工具的清洗操作 3、十字控制水阀安装于炉具控制面板上，方面开关操作
A09d	电磁双头感应 炉	玻璃 340*680	1	台	1、整面 340*680mm 尺寸微晶玻璃，厚度 6mm，抗击能力更强，同时让学生实操更方便；电力功率：2*3.5kW/380V 2、所投电磁感应炉产品具备精确到分钟的定时功能，对烹饪实操数据做精确掌控；具备保温功能，可分三~五挡的定温设置，且具备同时定时定温功能 ▲3、所投电磁感应炉产品机芯采用全桥整流方式，正常工作时可持续不间断加热；加热功率分十档控制，具备小火慢炖、大火快速加热的功能；提供具有 CMA 或 CNAS 标识检测机构依据 GB4706.1-2005、GB4706.52-2008 标准出具的检测合格报告=。
A09e	机电柜		1	件	内部电力设备线路集成



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（亚洲餐饮美食艺术智能厨房建设-亚洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
A09f	柜体连门	3600*900*770	1	台	304 材质，柜身 1.2mm，门 1.0mm，双层自吸式静音处理
A10	吸顶式天花烟罩连 UV 净化	5500*3500*300	1	组	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，挡光板$\geq 1.5\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点安装，美观牢固；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患；</p> <p>6、UV 净化器外壳选用 SUS304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光，使用方便、安全；</p> <p>7、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$，设计风速不超过 3m/s，有效保持油烟停留时间，确保油烟净化效果更好。</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（亚洲餐饮美食艺术智能厨房建设-亚洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
A11	智能 UV 烟罩控制系统	370*140*480	1	台	<p>1、智能烟罩人机交互控制系统，一键启动，分别具有全自动感应控制、手动开启控制、定时设置控制等多种操作模式，操作简单方便，能满足所有客户的使用需求；</p> <p>2、控制系统可自由扩展烟罩单元数量，系统控制数量不少于 20 个烟罩单元；</p> <p>3、控制系统设有均流保护装置，该系统可配置多种感应系统，自动感应启动功能；</p> <p>4、实时监控 UV 使用状况，实时查看每根灯管工作状态和使用寿命；</p> <p>5、自动分段控制功能，通过自动感应系统实时开启和关闭净化、清洗排烟等功能，节能安全；</p> <p>6、与自动清洗控制连接，控制清洗水泵和烟罩，实时分段定时自动清洗；</p> <p>7、具有火灾预警功能，系统会自动感应火情初始状态发送预警给消控中心，实时报告厨房安全情况；</p> <p>8、可连接离人报警功能，当厨房灶台在使用过程中操作人员离开时间过久系统会自动报警，厨房使用更安全。</p>
中西烹器具仓库					
A12	四层冲孔货架	1130*500*180 0	18	台	层板 SUS3042B, 2.0mm 不锈钢拉丝板；一次性冲压成型；脚架 SUS3042B, Φ38*1.0mm 不锈钢拉丝管；Φ38 不锈钢调节脚
A13	置米架	1600*600*250	6	台	层架框架 SUS3042B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝方管；内部方管 SUS3042B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝方管；SUS304, 38*38 不锈钢调节脚
A14	平板车	850*550*920	4	辆	层板 SUS3042B, 2.0mm 不锈钢拉丝板；加强筋 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢板；推车手柄 SUS3042B Φ32mm*1.2；5 寸重力脚轮，加厚耐磨橡胶材料



上海政采项目管理有限公司
Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（亚洲餐饮美食艺术智能厨房建设-亚洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
A15	灭蝇灯	30W	2	台	电压：220V，功率：30W，尺寸：≥395*120*290mm；灯管：2*15W 紫外线灯管；覆盖面积 80m ² —90m ² ，

烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（欧洲餐饮美食艺术智能厨房建设-欧洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
欧洲实验室（欧洲餐饮美食艺术智能厨房建设）					
B01	灭蝇灯	30W	1	台	电压：220V，功率：30W，尺寸 5：≥395*120*290mm；灯管：2*15W 紫外线灯管；覆盖面积 80m ² —90m ² ，



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（欧洲餐饮美食艺术智能厨房建设-欧洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
B02	红酒展示柜	1350*660*210 0	2	台	1、外身、内胆：304；不锈钢颜色可根据现场而定；内外材质均符合食品安全级 304 不锈钢； 2、优质制冷压缩机组；性能、质量稳定； 3、发泡密度 42Kg/m ³ ；柜底螺母脚可调节； 4、采用环保雪种，柜体发泡厚度 45mm；保温材料环保绝缘 5、纯铜管蒸发、冷凝器；强劲风冷循环系统，温度均恒无差异； 6、微电脑数字温控显示器；精确控温至 0.1℃；配有自动化水装置无需冷凝排水； 7、可承受环境温度≥38℃ 8、双块中空惰性气体镀膜玻璃门；内有 LED 灯带色温≥2700K； 9、可拆卸式密封胶条，便于更换和清洁；符合食品卫生安全要求； 10、门框四周分布发热线防止冷凝起水 11、温度：+12~+18℃ 12、电压/频率/功率：220v/50HZ/0.66KW； 13、恒温、玻璃门带除雾 14、恒温恒湿（湿度 75%） 15、柜内无噪音



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（欧洲餐饮美食艺术智能厨房建设-欧洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
B03	10 盘速冻柜	750*830*1435	1	台	<p>1、安全：采用符合国家食品级 304 不锈钢板加工雪柜外箱与内箱板，确保所储存食物安全。</p> <p>2、环保：雪柜箱体保温层采用环戊烷保温材料，制冷剂对环境零排放。</p> <p>3、采用节能、高效制冷机组、具有专利装配结构确保雪柜高效节能。蒸发器置顶设计，箱内使用空间大。</p> <p>4、精准控温：采用高精度温控技术，温度波动 0.1℃，确保食物安全。</p> <p>5、卫生：制冷机组顶设计，制冷过程中冷凝水自动蒸发 无需排放冷凝水，确保蚊虫干扰不到雪柜存放食物。</p> <p>6、人性化设计：柜内内圆弧结构，易清洁；门体开启后自动位，省力；底部装≥150MM 高不锈钢可调节子弹脚，方便调平；配挂锁，易管理；散热器配防尘网，易除尘；</p> <p>7、配 2 匹机组，降温速度快。可放置 GN1/1:10 盘</p>
B04	六层万能烤箱 (电)带底座	850*804*842	2	台	<p>一、智能功能</p> <p>1、智能气候管理，精确到百分之一的湿度测量、调节和控制</p> <p>2、可以设置和调出所测得的烹饪室实际湿度</p> <p>3、1 个智能可逆高性能风扇叶轮具有 5 种以上可智能控制和手动设定的转速，在烹饪室中实现动态空气涡流</p> <p>4、智能烹饪程序控制可自动根据所定义的预期效果（如变棕和烹饪程度）调整烹饪步骤，安全高效地实现这些效果。完全不受操作员、烹饪物 大小和装料量的影响</p> <p>5、基于美拉德反应对变棕程序进行精确到秒的监控和计算，实现最佳烹饪效果</p> <p>6、能够干预智能烹饪程序，或从 智能的规划和控制工具 切换到 智能烹饪功能 ，实现最大灵活性</p> <p>7、从发酵到烘焙食品的智能烹饪步骤</p> <p>8、通过拖放直观完成个性化编程，可编制最多 1,000 个以上烹饪程序。</p> <p>9、可通过使用优盘，将烹饪程序轻松转移到其他烹饪系统</p> <p>10、自动且智能的规划和控制工具能够优化多个烹饪流程和混合装料的组织。自动填补规划</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（欧洲餐饮美食艺术智能厨房建设-欧洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
					<p>空缺。自动对规划和烹饪目标 时间进行时间或能量优化，以便同时开始或停止烹饪。</p> <p>11、通过节能 LED 灯发出请求装料和取出菜肴的光学信号</p> <p>12、发生短于 15 分钟的断电后能够自动恢复并最优化完成烹饪流程</p> <p>13、智能清洁系统根据烹饪系统的污染程度建议清洗程序和所需保养片用量</p> <p>14、显示当前清洗状态以及除水垢状态</p> <p>15、冷凝罩和排气罩可根据具体情况调整排气能力，并可传输服务消息。</p> <p>二、烹饪功能</p> <p>1、蒸汽发生器功能强大，在温度低于 100° C 时也能实现最优蒸汽输出</p> <p>2、强劲蒸汽功能：可为亚洲蒸制方法选择更高蒸汽功率</p> <p>3、免维护的内置油脂分离系统，无需额外的油脂过滤器</p> <p>4、喷水系统提供可供选择的附加冷却功能，让烹饪室能够快速冷却</p> <p>5、中心温度探针带有 6 个测量点，插入错误时自动修正错误。</p> <p>6、采取温度差烹制，制备过程特别温和，烹饪损失最小</p> <p>7、精确湿化，加水量以毫升为单位，可分为多级在 30° C-260° C 温度范围内为热空气或蒸汽和热空气组合进行调节</p> <p>8、数字温度显示可在 ° C 或 ° F 之间转换，显示额定值和实际值</p> <p>9、数字显示烹饪室湿度和时间，显示额定值和实际值。</p> <p>10、时间格式可以设置为 24 小时制或 am/pm 制</p> <p>11、可显示 24 小时实时时钟，自动切换夏令时和冬令时</p> <p>12、自动预选启动时间，可调整日期和时间</p> <p>13、内置手持喷淋器，带有自动返回功能以及可切换的喷洒和射流功能</p> <p>14、烹饪室中采用节能耐用的 LED 照明灯，具有高显色性，让您快速识别食物状况</p> <p>三、工作和运行安全</p> <p>1、用于蒸汽发生器和热空气加热装置的电子式安全温度限制器</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（欧洲餐饮美食艺术智能厨房建设-欧洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
					2、内置风扇叶轮制动器 3、烹饪室门的接触温度最高不高于 75° C 4、人体工学门把手，可左开/右开，并带有吸合功能 四、联网 1、集成式以太网接口符合 IP 防护标准，用于有线连接到基于云的网络解决方案 2、集成式 USB 接口，用于本地数据交换 3、通过基于云的网络解决方案进行中心设备管理、菜谱管理、菜篮和程序管理、HACCP 数据管理以及维护管理 五、清洁与保养 1、与底面齐平的卫生安装，确保清洁工作轻松安全 2、3 层以上玻璃烹饪室门，带有背面通风结构和特殊热反射涂层，而且可摆动玻璃便于清洁 3、内外材料均采用 标准的不锈钢，无缝且卫生的烹饪室采用圆角并优化气流 4、玻璃和不锈钢表面使外部清洁工作轻松安全，达到 IPX5 防护等级，全方位防护喷水 5、可通过基于云的网络解决方案监控自动清洁过程
B04 a	万能烤箱烤盘	530*325*30	12	只	商用不粘烤盘，纳米技术。
B05	净水器	双头	1	套	处理能力：≥18000 加仑/68400 升；工作流量：≥12.6 升/分钟；进水温度：2℃-38℃；压力要求：10-125psi；加装出水处理器
B06	一体式炉具（单面）	4975*800*770 +100	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门 有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（欧洲餐饮美食艺术智能厨房建设-欧洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
B06 a	一体不锈钢台面	4975*800	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
B06 b	电磁四头感应炉	玻璃 680*680	1	台	1、整面 680*680mm 尺寸微晶玻璃，厚度 6mm，抗击能力更强，同时让学生实操更方便；电力功率：4*3.5kW/380V 2、所投电磁感应炉产品具备精确到分钟的定时功能，对烹饪实操数据做精确掌控；具备保温功能，可分三~五挡的定温设置，且具备同时定时定温功能 3、所投电磁感应炉产品机芯采用全桥整流方式，正常工作时可持续不间断加热；加热功率分十档控制，具备小火慢炖、大火快速加热的功能；
B06 c	盖板		1	块	1. 304 材质，厚度 2.0mm，防割手拎手处理，拎取方便 2. 盖上后与台面齐平
B06 d	电力平扒炉		1	台	1、一体式拉伸面板，清洁卫生更加方便 2、扒板为 20mm 厚度食品级合金钢材，经久耐用 3、台面设计排油孔，用于烹饪中产生的油脂收集至抽屉盒，配三面防油溅板、刮产 4、配 2 组优质温度控制器（温度范围：100℃~292℃）、超温安全保护装置，分组控制，更具人性化 5、电力功率：2*4.5kW/380V
B06 e	电力烧烤炉		1	台	1、烧烤盘为铸铁材料，表面经涂层保护处理，双面可用 2、适用于牛排、鸡排、猪排等肉质品食材的烹饪烤制 3、配优质温度控制器，温度范围：100℃~292℃，人性化分组控制 4、集油盒放置在柜体内，方便抽取 5、电力功率：12kW/380V
B06 f	单星盆	水斗 400*400	2	台	304 材质，水斗 1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（欧洲餐饮美食艺术智能厨房建设-欧洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
B06g	台出水龙头	双温	2	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。 十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。 开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 152mm（偏心设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2'' 外螺纹。
B06h	GN 开口插盘柜		1	台	304 材质，挂盘板一体冲压拉伸成型
B06i	机电柜		1	件	内部电力设备线路集成
B06j	柜体连门	4975*800*770 +100	1	台	304 材质，柜身 1.2mm，门 1.0mm，双层自吸式静音处理
B07	一体炉	3600*900*770	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）
B07a	一体不锈钢台面	3600*900	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
B07b	电磁四头感应炉	玻璃 680*680	1	台	1、整面 680*680mm 尺寸微晶玻璃，厚度 6mm，抗击能力更强，同时让学生实操更方便；电力功率：4*3.5kW/380V 2、所投电磁感应炉产品具备精确到分钟的定时功能，对烹饪实操数据做精确掌控；具备保温功能，可分三~五挡的定温设置，且具备同时定时定温功能 3、所投电磁感应炉产品机芯采用全桥整流方式，正常工作时可持续不间断加热；加热功率分十档控制，具备小火慢炖、大火快速加热的功能；



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（欧洲餐饮美食艺术智能厨房建设-欧洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
B07c	下焗炉		1	台	1、焗炉 90° 开门，内置高密度保温隔热材料，特制的子母门，有效防止热量流失 2、配有优质温控保护装置，控制温度 100℃~300℃；内部分为上下独立的加热结构，可根据不同的烹饪方式选择合适的加热区域 3、电力功率：6kW/380V
B07d	单星盆	水斗 400*400	1	台	304 材质，水斗 1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角
B07e	台出水龙头	双温	1	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。 一寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 152mm（偏心设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2'' 外螺纹。
B07f	暖碟柜	1000*700	1	台	1. 304 材质，柜身 1.2mm，门 1.0mm，双层保温处理 2. 电机功率：1.8kW
B07g	机电柜		1	件	内部电力设备线路集成
B07h	柜体连门	3600*900*770	1	台	304 材质，柜身 1.2mm，门 1.0mm，双层自吸式静音处理



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（欧洲餐饮美食艺术智能厨房建设-欧洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
B08	吸顶式天花烟罩 连 UV 净化	5500*3500*300	1	组	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，挡光板$\geq 1.5\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点安装，美观牢固；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患；</p> <p>6、UV 净化器外壳选用 SUS304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光，使用方便、安全；</p> <p>7、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$，设计风速不超过 3m/s，有效保持油烟停留时间，确保油烟净化效果更好。</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（欧洲餐饮美食艺术智能厨房建设-欧洲实验室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
B09	智能 UV 烟罩控制系统	370*140*480	1	台	1、智能烟罩人机交互控制系统，一键启动，分别具有全自动感应控制、手动开启控制、定时设置控制等多种操作模式，操作简单方便，能满足所有客户的使用需求； 2、控制系统可自由扩展烟罩单元数量，系统控制数量不少于 20 个烟罩单元； 3、控制系统设有均流保护装置，该系统可配置多种感应系统，自动感应启动功能； 4、实时监控 UV 使用状况，实时查看每根灯管工作状态和使用寿命； 5、自动分段控制功能，通过自动感应系统实时开启和关闭净化、清洗排烟等功能，节能安全； 6、与自动清洗控制连接，控制清洗水泵和烟罩，实时分段定时自动清洗； 7、具有火灾预警功能，系统会自动感应火情初始状态发送预警给消控中心，实时报告厨房安全情况； 8、可连接离人报警功能，当厨房灶台在使用过程中操作人员离开时间过久系统会自动报警，厨房使用更安全。

烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（市级烹饪竞赛实训基地建设-竞赛教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
竞赛教室（市级烹饪竞赛实训基地建设）					
R03	多功能挂墙吊柜	7510*400*600	1	台	SUS304 1.5mm 不锈钢制作
R04	多功能挂墙吊柜	6290*400*600	1	台	SUS304 1.5mm 不锈钢制作



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（市级烹饪竞赛实训基地建设-竞赛教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
R05	六层万能烤箱 (电)带底座	850 x 804 x 842	4	台	<p>一、智能功能</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、智能气候管理，精确到百分之一的湿度测量、调节和控制 2、可以设置和调出所测得的烹饪室实际湿度 3、1个智能可逆高性能风扇叶轮具有5种以上可智能控制和手动设定的转速，在烹饪室中实现动态空气涡流 4、智能烹饪程序控制可自动根据所定义的预期效果（如变棕和烹饪程度）调整烹饪步骤，安全高效地实现这些效果。完全不受操作员、烹饪物大小和装料量的影响 5、基于美拉德反应对变棕程序进行精确到秒的监控和计算，实现最佳烹饪效果 6、能够干预智能烹饪程序，或从智能的规划和控制工具切换到智能烹饪功能，实现最大灵活性 7、从发酵到烘焙食品的智能烹饪步骤 8、通过拖放直观完成个性化编程，可编制最多1,000个以上烹饪程序。 9、可通过使用优盘，将烹饪程序轻松转移到其他烹饪系统 10、自动且智能的规划和控制工具能够优化多个烹饪流程和混合装料的组织。自动填补规划空缺。自动对规划和烹饪目标时间进行时间或能量优化，以便同时开始或停止烹饪。 11、通过节能LED灯发出请求装料和取出菜肴的光学信号 12、发生短于15分钟的断电后能够自动恢复并最优化完成烹饪流程 13、智能清洁系统根据烹饪系统的污染程度建议清洗程序和所需保养片用量 14、显示当前清洗状态以及除水垢状态 15、冷凝罩和排气罩可根据具体情况调整排气能力，并可传输服务消息。 <p>二、烹饪功能</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、蒸汽发生器功能强大，在温度低于100°C时也能实现最优蒸汽输出 2、强劲蒸汽功能：可为亚洲蒸制方法选择更高蒸汽功率 3、免维护的内置油脂分离系统，无需额外的油脂过滤器 4、喷水系统提供可供选择的附加冷却功能，让烹饪室能够快速冷却



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（市级烹饪竞赛实训基地建设-竞赛教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
					<p>5、中心温度探针带有 6 个测量点，插入错误时自动修正错误。</p> <p>6、采取温度差烹制，制备过程特别温和，烹饪损失最小</p> <p>7、精确湿化，加水量以毫升为单位，可分为多级在 30° C-260° C 温度范围内为热空气或蒸汽和热空气组合进行调节</p> <p>8、数字温度显示可在 ° C 或 ° F 之间转换，显示额定值和实际值</p> <p>9、数字显示烹饪室湿度和时间，显示额定值和实际值。</p> <p>10、时间格式可以设置为 24 小时制或 am/pm 制</p> <p>11、可显示 24 小时实时时钟，自动切换夏令时和冬令时</p> <p>12、自动预选启动时间，可调整日期和时间</p> <p>13、内置手持喷淋器，带有自动返回功能以及可切换的喷洒和射流功能</p> <p>14、烹饪室中采用节能耐用的 LED 照明灯，具有高显色性，让您快速识别食物状况</p> <p>三、工作和运行安全</p> <p>1、用于蒸汽发生器和热空气加热装置的电子式安全温度限制器</p> <p>2、内置风扇叶轮制动器</p> <p>3、烹饪室门的接触温度最高不高于 75° C</p> <p>4、人体工学门把手，可左开/右开，并带有吸合功能</p> <p>四、联网</p> <p>1、集成式以太网接口符合 IP 防护标准，用于有线连接到基于云的网络解决方案</p> <p>2、集成式 USB 接口，用于本地数据交换</p> <p>3、通过基于云的网络解决方案进行中心设备管理、菜谱管理、菜篮和程序管理、HACCP 数据管理以及维护管理</p> <p>五、清洁与保养</p> <p>1、与底面齐平的卫生安装，确保清洁工作轻松安全</p> <p>2、3 层以上玻璃烹饪室门，带有背面通风结构和特殊热反射涂层，而且可摆动玻璃便于清洁</p> <p>3、内外材料均采用 标准的不锈钢，无缝且卫生的烹饪室采用圆角并优化气流</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（市级烹饪竞赛实训基地建设-竞赛教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
					4、玻璃和不锈钢表面使外部清洁工作轻松安全，达到 IPX5 防护等级，全方位防护喷水 5、可通过基于云的网络解决方案监控自动清洁过程
R05a	万能烤箱烤盘	530*325*30	24	只	商用不粘烤盘，纳米技术。
R06	灭蝇灯	30W	2	台	电压：220V，功率：30W，尺寸 5：≥395*120*290mm；灯管：2*15W 紫外线灯管；覆盖面积 80m ² —90m ² ，
R07	UV 净化岛形烟罩连前补新风	4300*2600*450 +50	2	组	1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度≥1.2mm，挡光板≥1.5mm，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点安装，美观牢固； 2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能； 3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全； 4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果； 5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患； 6、UV 净化器外壳选用 SUS304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光，使用方便、安全； 7、额定风量下的风阻≤100Pa，设计风速不超过 3m/s，有效保持油烟停留时间，确保油烟净化效果更好；



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（市级烹饪竞赛实训基地建设-竞赛教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
R08	双组双抽屉中温平台雪柜（1/1GN）	1370*670*850	4	台	1、温度：-5~+5℃，容量：225L 2、采用环保雪种 3、优质全封闭式压缩机，性能强大，使用寿命长 4、自动化霜系统：温控控制定时停机化霜 5、2个带锁自动回归掩门，可放置4个2/1GN盆，GN盆和搁物架可以自由交换，浸塑层架数量（标配）：1层共2个，（不配GN盆） 6、外箱材料：SUS304不锈钢（工厂标配），门材料：SUS304不锈钢，内箱材料：SUS304不锈钢，背板：SUS304不锈钢 7、可承受43℃环境温度 8、150mm高可调重力脚，温控类型：电子温控，电压/频率，整机功率：220V/50HZ，490w，电源插头：10A 9、制冷机组独特的一体嵌入可抽式设计，美观且方便维修
R09	一体式西餐实训炉（双面）	4000*2100*770	2	台	整体式，双面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门有地台（图纸高度80mm，由土建装饰负责）
R09a	一体不锈钢台面	4000*2100	1	张	304材质，厚度3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
R09b	电磁四头感应炉	玻璃680*680	2	台	1、整面680*680mm尺寸微晶玻璃，厚度6mm，抗击能力更强，同时让学生实操更方便；电力功率：4*3.5kW/380V 2、所投电磁感应炉产品具备精确到分钟的定时功能，对烹饪实操数据做精确掌控；具备保温功能，可分三~五挡的定温设置，且具备同时定时定温功能 3、所投电磁感应炉产品机芯采用全桥整流方式，正常工作时可持续不间断加热；加热功率分十档控制，具备小火慢炖、大火快速加热的功能；



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（市级烹饪竞赛实训基地建设-竞赛教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
R09c	暖碟柜	1000*700	2	台	1、304 材质，柜身 1.2mm，门 1.0mm，双层保温处理 2、电机功率：1.8kW
R09d	GN 开口插盘柜		2	台	304 材质，挂盘板一体冲压拉伸成型
R09e	台上通架	H=600	1	件	304 材质，2.0mm 厚度管材制作
R09f	隐藏式防水插座面板		8	只	IP24 防水盒，60°、90° 悬停开合
R09g	机电柜		1	件	内部电力设备线路集成
R09h	柜体连门	4000*2100*770	1	台	304 材质，柜身 1.2mm，门 1.0mm，双层自吸式静音处理
R09i	升降式红外辐射面火炉		1	台	1、采用优质 304 不锈钢板材制作，箱体 1.0mm；电器件安装在不锈钢活动发热箱内，可在滑槽中上下滑动 2、四档控制，可实现单右、单左和左右同时加热以及保温 4 种功能 ▲3、保温功能：启用保温功能后面火炉温度 $\geq 120^{\circ}\text{C}$ ，提供所投产品具有 CMA 或 CNAS 标识检测机构出具的检测合格报告 ▲4、加热丝盘加热，升温速度快，放置食物面加热至 200°C ，升温时间 $\leq 2.5\text{min}$ ，提供所投产品具有 CMA 或 CNAS 标识检测机构出具的检测合格报告 5. 电力功率：4kW/220V
R10	一体式星盆操作柜（单面）	9760*760*770 +100	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门 有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（市级烹饪竞赛实训基地建设-竞赛教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
R10a	一体不锈钢台面	9760*760	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
R10b	单星盆柜		2	台	1、304 材质，水斗 1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角 2、柜门 1.5mm，双层静音处理
R10c	台出水龙头	双温	2	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 152mm（偏心设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2' 外螺纹。
R11	一体式星盆操作柜（单面）	6290*760*770 +100	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门 有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）
R11a	一体不锈钢台面	6290*760	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
R11b	单星盆柜		1	台	1、304 材质，水斗 1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角 2、柜门 1.5mm，双层静音处理
R11c	台出水龙头	双温	1	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 152mm（偏心设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2' 外螺纹。
R12	一体式星盆操作柜（单面异形）	8110*760*770 +100	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门 有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（市级烹饪竞赛实训基地建设-竞赛教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
R12a	一体不锈钢台面	6290*760	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
R12b	单星盆柜		1	台	1、304 材质，水斗 1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角 2、柜门 1.5mm，双层静音处理
R12c	台出水龙头	双温	1	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 152mm（偏芯设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2' 外螺纹。
R13	智能 UV 烟罩控制系统	370*140*480	1	台	1、智能烟罩人机交互控制系统，一键启动，分别具有全自动感应控制、手动开启控制、定时设置控制等多种操作模式，操作简单方便，能满足所有客户的使用需求； 2、控制系统可自由扩展烟罩单元数量，系统控制数量不少于 20 个烟罩单元； 3、控制系统设有均流保护装置，该系统可配置多种感应系统，自动感应启动功能； 4、实时监控 UV 使用状况，实时查看每根灯管工作状态和使用寿命； 5、自动分段控制功能，通过自动感应系统实时开启和关闭净化、清洗排烟等功能，节能安全； 6、与自动清洗控制连接，控制清洗水泵和烟罩，实时分段定时自动清洗； 7、具有火灾预警功能，系统会自动感应火情初始状态发送预警给消控中心，实时报告厨房安全情况； 8、可连接离人报警功能，当厨房灶台在使用过程中操作人员离开时间过久系统会自动报警，厨房使用更安全。
R14	净水器	双头	4	套	处理能力：≥18000 加仑/68400 升；工作流量：≥12.6 升/分钟；进水温度：2℃-38℃；压力要求：10-125psi；加装出水处理器



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（市级烹饪竞赛实训基地建设-竞赛教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
R15	平台雪柜（冷藏）	1500*700*800	4	台	<p>1、安全：采用符合国家食品级 304 不锈钢板加工雪柜外箱与内箱板，确保所储存食物安全。</p> <p>2、环保：雪柜箱体保温层采用环戊烷保温材料，制冷剂对环境零排放。</p> <p>3、采用节能、高效制冷机组、具有专利装配结构确保雪柜高效节能。蒸发器置顶设计，箱内使用空间大。</p> <p>4、精准控温：采用高精度温控技术，温度波动 0.1℃，确保食物安全。</p> <p>5、卫生：制冷机组升顶设计，制冷过程中冷凝水自动蒸发 无需排放冷凝水，确保蚊虫干扰不到雪柜存放食物。</p> <p>6、人性化设计：柜内内圆弧结构，易清洁；门体开启后自动位，省力；底部装 150MM 高不锈钢可调节子弹脚，方便调平；配挂锁，易管理；散热器配防尘网，易除尘；</p> <p>7、大容量：制冷机组升顶部，雪柜使用容积：312L。</p> <p>8、电压 220V/50HZ, 功率 340W 运行电流 2.0 重量 65KG。</p> <p>9、冷藏箱温度：1~4℃。</p> <p>10、机组室前进前排风系统，在环温高达 42℃下，也能正常工作。</p>

烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（智能烹饪多功能中心建设-演示教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
演示教室（智能烹饪多功能中心建设）					
T01	单开门储物柜	600*760*800/155	1	台	SUS304 1.5mm 不锈钢制作
T03	六层万能烤箱（电）带底座	850*804*842	1	台	<p>一、智能功能</p> <p>1、智能气候管理，精确到百分之一的湿度测量、调节和控制</p> <p>2、可以设置和调出所测得的烹饪室实际湿度</p> <p>3、1 个智能可逆高性能风扇叶轮具有 5 种以上可智能控制和手动设定的转速，在烹饪室中实</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（智能烹饪多功能中心建设-演示教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
					<p>现动态空气涡流</p> <p>4、智能烹饪程序控制可自动根据所定义的预期效果（如变棕和烹饪程度）调整烹饪步骤，安全高效地实现这些效果。完全不受操作员、烹饪物大小和装料量的影响</p> <p>5、基于美拉德反应对变棕程序进行精确到秒的监控和计算，实现最佳烹饪效果</p> <p>6、能够干预智能烹饪程序，或从智能的规划和控制工具切换到智能烹饪功能，实现最大灵活性</p> <p>7、从发酵到烘焙食品的智能烹饪步骤</p> <p>8、通过拖放直观完成个性化编程，可编制最多 1,000 个以上烹饪程序。</p> <p>9、可通过使用优盘，将烹饪程序轻松转移到其他烹饪系统</p> <p>10、自动且智能的规划和控制工具能够优化多个烹饪流程和混合装料的组织。自动填补规划空缺。自动对规划和烹饪目标时间进行时间或能量优化，以便同时开始或停止烹饪。</p> <p>11、通过节能 LED 灯发出请求装料和取出菜肴的光学信号</p> <p>12、发生短于 15 分钟的断电后能够自动恢复并最优化完成烹饪流程</p> <p>13、智能清洁系统根据烹饪系统的污染程度建议清洗程序和所需保养片用量</p> <p>14、显示当前清洗状态以及除水垢状态</p> <p>15、冷凝罩和排气罩可根据具体情况调整排气能力，并可传输服务消息。</p> <p>二、烹饪功能</p> <p>1、蒸汽发生器功能强大，在温度低于 100° C 时也能实现最优蒸汽输出</p> <p>2、强劲蒸汽功能：可为亚洲蒸制方法选择更高蒸汽功率</p> <p>3、免维护的内置油脂分离系统，无需额外的油脂过滤器</p> <p>4、喷水系统提供可供选择的附加冷却功能，让烹饪室能够快速冷却</p> <p>5、中心温度探针带有 6 个测量点，插入错误时自动修正错误。</p> <p>6、采取温度差烹制，制备过程特别温和，烹饪损失最小</p> <p>7、精确湿化，加水量以毫升为单位，可分为多级在 30° C-260° C 温度范围内为热空气或蒸汽和热空气组合进行调节</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（智能烹饪多功能中心建设-演示教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
					<p>8、数字温度显示可在 ° C 或 ° F 之间转换，显示额定值和实际值</p> <p>9、数字显示烹饪室湿度和时间，显示额定值和实际值。</p> <p>10、时间格式可以设置为 24 小时制或 am/pm 制</p> <p>11、可显示 24 小时实时时钟，自动切换夏令时和冬令时</p> <p>12、自动预选启动时间，可调整日期和时间</p> <p>13、内置手持喷淋器，带有自动返回功能以及可切换的喷洒和射流功能</p> <p>14、烹饪室中采用节能耐用的 LED 照明灯，具有高显色性，让您快速识别食物状况</p> <p>三、工作和运行安全</p> <p>1、用于蒸汽发生器和热空气加热装置的电子式安全温度限制器</p> <p>2、内置风扇叶轮制动器</p> <p>3、烹饪室门的接触温度最高不高于 75° C</p> <p>4、人体工学门把手，可左开/右开，并带有吸合功能</p> <p>四、联网</p> <p>1、集成式以太网接口符合 IP 防护标准，用于有线连接到基于云的网络解决方案</p> <p>2、集成式 USB 接口，用于本地数据交换</p> <p>3、通过基于云的网络解决方案进行中心设备管理、菜谱管理、菜篮和程序管理、HACCP 数据管理以及维护管理</p> <p>五、清洁与保养</p> <p>1、与底面齐平的卫生安装，确保清洁工作轻松安全</p> <p>2、3 层以上玻璃烹饪室门，带有背面通风结构和特殊热反射涂层，而且可摆动玻璃便于清洁</p> <p>3、内外材料均采用 标准的不锈钢，无缝且卫生的烹饪室采用圆角并优化气流</p> <p>4、玻璃和不锈钢表面使外部清洁工作轻松安全，达到 IPX5 防护等级，全方位防护喷水</p> <p>5、可通过基于云的网络解决方案监控自动清洁过程</p>
T03a	万能烤箱烤盘	530*325*30	6	只	商用不粘烤盘，纳米技术。



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（智能烹饪多功能中心建设-演示教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
T04	两门冷藏平台雪柜（1/1GN）	1370*670*850	1	台	1、温度：-5~+5℃，容量：225L 2、采用环保雪种 3、优质全封闭式压缩机，性能强大，使用寿命长 4、自动化霜系统：温控控制定时停机化霜 5、2个带锁自动回归掩门，可放置4个2/1GN盆，GN盆和搁物架可以自由交换，浸塑层架数量（标配）：1层共2个，（不配GN盆） 6、外箱材料：SUS304不锈钢（工厂标配），门材料：SUS304不锈钢，内箱材料：SUS304不锈钢，背板：SUS304不锈钢 7、可承受43℃环境温度 8、150mm高可调重力脚，温控类型：电子温控，电压/频率，整机功率：220V/50HZ，490w，电源插头：10A 9、制冷机组独特的一体嵌入可抽式设计，美观且方便维修
T05	一体式制冰机	850*700*800	1	台	电压/功率：220V/320W 规格：24小时制冰量 100KG，冰格数72格，内胆储冰重量20KG
T06	单头净水器	单头	1	台	处理能力：≥9000加仑/34069升；工作流量：≥6.3升/分钟；进水温度：2℃-38℃；压力要求：10-125psi；加装出水处理器；尺寸：650*100*1000mm
T07a	定制一体拼接柜	5700*900*770	1	台	台面SUS3042B, 3.0mm不锈钢拉丝板



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（智能烹饪多功能中心建设-演示教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
T08	四星盆台柜	2520*750*800/ 130	1	台	台面 SUS3042B, 2.0mm 不锈钢拉丝板; 水斗尺寸 500*550*280mm; 水斗 SUS3042B, 1.2mm 不锈钢拉丝板; 横通 SUS2B, 38*25*1.0mm 不锈钢拉丝管; 脚架 SUS2B, 38*38*1.2mm 不锈钢拉丝管; 38*38 不锈钢调节脚
T08a	冷热水龙头	双温	4	只	1、座台式双孔双温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理。 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。 3、十寸 (254mm) 平颈水嘴, 铜管厚度 1.0mm, 360 度可旋转。 4、开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 152mm (偏心设计可调范围 15mm), 进水接口为标准 1/2'' 外螺纹。 5、总高度 230mm, 出水口距台面 149mm;
T09	一体式星盆操作柜 (单面)	5300*760*770	1	台	整体式, 单面操作, 承重式结构, 不锈钢本色, 隐藏式拉手门 有地台 (图纸高度 80mm, 由土建装饰负责)
T09a	一体不锈钢台面	5300*760	1	张	304 材质, 厚度 3.0mm, 台面手工乱纹处理, 无“手印纹”
T09b	暖碟柜	1000*700	1	台	1、304 材质, 柜身 1.2mm, 门 1.0mm, 双层保温处理 2、电机功率: 1.8kW
T09c	单星盆柜		1	台	1、304 材质, 水斗 1.5mm, 水斗面下沉四周圆弧转角处理, 台面无卫生死角 2、柜门 1.5mm, 双层静音处理
T09d	台出水龙头	双温	1	只	配星盆使用, 主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理, 配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。 十寸 (254mm) 平颈水嘴, 铜管厚度 1.0mm, 360 度可旋转。 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 152mm (偏心设计可调范围 15mm), 进水接口为标准 1/2'' 外螺纹。



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（智能烹饪多功能中心建设-演示教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
T10	吸顶式天花烟罩 连 UV 净化	6500*3500*350	1	组	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，挡光板$\geq 1.5\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点安装，美观牢固；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患；</p> <p>6、UV 净化器外壳选用 SUS304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光，使用方便、安全；</p> <p>7、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$，设计风速不超过 3m/s，有效保持油烟停留时间，确保油烟净化效果更好。</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（智能烹饪多功能中心建设-演示教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
T11	智能 UV 烟罩控制系统	370*140*480	1	台	<p>1、智能烟罩人机交互控制系统，一键启动，分别具有全自动感应控制、手动开启控制、定时设置控制等多种操作模式，操作简单方便，能满足所有客户的使用需求；</p> <p>2、控制系统可自由扩展烟罩单元数量，系统控制数量不少于 20 个烟罩单元；</p> <p>3、控制系统设有均流保护装置，该系统可配置多种感应系统，自动感应启动功能；</p> <p>4、实时监控 UV 使用状况，实时查看每根灯管工作状态和使用寿命；</p> <p>5、自动分段控制功能，通过自动感应系统实时开启和关闭净化、清洗排烟等功能，节能安全；</p> <p>6、与自动清洗控制连接，控制清洗水泵和烟罩，实时分段定时自动清洗；</p> <p>7、具有火灾预警功能，系统会自动感应火情初始状态发送预警给消控中心，实时报告厨房安全情况；</p> <p>8、可连接离人报警功能，当厨房灶台在使用过程中操作人员离开时间过久系统会自动报警，厨房使用更安全。</p>
T12	10 盘速冻柜	750*830*1435	1	台	<p>1、安全：采用符合国家食品级 304 不锈钢板加工雪柜外箱与内箱板，确保所储存食物安全。</p> <p>2、环保：雪柜箱体保温层采用环戊烷保温材料，制冷剂对环境零排放。</p> <p>3、采用节能、高效制冷机组、具有专利装配结构确保雪柜高效节能。蒸发器置顶设计，箱内使用空间大。</p> <p>4、精准控温：采用高精度温控技术，温度波动 0.1℃，确保食物安全。</p> <p>5、卫生：制冷机组升顶设计，制冷过程中冷凝水自动蒸发 无需排放冷凝水，确保蚊虫干扰不到雪柜存放食物。</p> <p>6、人性化设计：柜内内圆弧结构，易清洁；门体开起后自动位，省力；底部装≥150MM 高不锈钢可调节子弹脚，方便调平；配挂锁，易管理；散热器配防尘网，易除尘；</p> <p>7、配 2 匹机组，降温速度快。可放置 GN1/1:10 盘</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（中餐创新研发工作室建设-中餐大师研究室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
大师工作室（中餐创新研发工作室建设）					
X01a	万能烤箱烤盘	530*325*30	6	只	商用不粘烤盘，纳米技术。
X02	高身四门雪柜 （中温）	1200*840*1950	1	台	1、安全：采用符合国家食品级 304 不锈钢板加工雪柜外箱与内箱板，确保所储存食物安全。 2、环保：雪柜箱体保温层采用环戊烷保温材料，制冷剂对环境零排放。 3、采用节能、高效制冷机组、具有专利装配结构确保雪柜高效节能。蒸发器置顶设计，箱内使用空间大。 4、精准控温：采用高精度温控技术，温度波动 0.1℃，确保食物安全。 5、卫生：制冷机组升顶设计，制冷过程中冷凝水自动蒸发 无需排放冷凝水，确保蚊虫干扰不到雪柜存放食物。 6、人性化设计：柜内内圆弧结构，易清洁；门体开起后自动位，省力；底部装 150MM 高不锈钢可调节子弹脚，方便调平；配挂锁，易管理；散热器配防尘网，易除尘； 7、大容量：制冷机组升顶部，雪柜使用容积：985L。 8、电压 220V/50HZ, 功率 430W 运行电流 4.0 重量 130KG 9、冷藏温度-5℃~+5℃



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（中餐创新研发工作室建设-中餐大师研究室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
X03	10 盘速冻柜	750*830*1435	1	台	<p>1、安全：采用符合国家食品级 304 不锈钢板加工雪柜外箱与内箱板，确保所储存食物安全。</p> <p>2、环保：雪柜箱体保温层采用环戊烷保温材料，制冷剂对环境零排放。</p> <p>3、采用节能、高效制冷机组、具有专利装配结构确保雪柜高效节能。蒸发器置顶设计，箱内使用空间大。</p> <p>4、精准控温：采用高精度温控技术，温度波动 0.1℃，确保食物安全。</p> <p>5、卫生：制冷机组升顶设计，制冷过程中冷凝水自动蒸发 无需排放冷凝水，确保蚊虫干扰不到雪柜存放食物。</p> <p>6、人性化设计：柜内内圆弧结构，易清洁；门体开起后自动位，省力；底部装≥150MM 高不锈钢可调节子弹脚，方便调平；配挂锁，易管理；散热器配防尘网，易除尘；</p> <p>7、配 2 匹机组，降温速度快。可放置 GN1/1:10 盘</p>
X04	吸顶式天花烟罩 连 UV 净化	7400*3200*350	1	组	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度≥1.2mm，挡光板≥1.5mm，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点安装，美观牢固；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患；</p> <p>6、UV 净化器外壳选用 SUS304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光，使用方便、安全；</p> <p>7、额定风量下的风阻≤100Pa，设计风速不超过 3m/s，有效保持油烟停留时间，确保油</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（中餐创新研发工作室建设-中餐大师研究室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
					烟净化效果更好。
X05	红酒展示柜	1050*666*2100	2	台	1、外身、内胆：304；不锈钢颜色可根据现场而定；内外材质均符合食品安全级 304 不锈钢； 2、优质制冷压缩机组；性能、质量稳定； 3、发泡密度 42Kg/m ³ ；柜底螺母脚可调节； 4、采用环保雪种，柜体发泡厚度 45mm；保温材料环保绝缘 5、纯铜管蒸发、冷凝器；强劲风冷循环系统，温度均恒无差异； 6、微电脑数字温控显示器；精确控温至 0.1℃；配有自动化水装置无需冷凝排水； 7、可承受环境温度≥38℃ 8、双块中空惰性气体镀膜玻璃门；内有 LED 灯带色温≥2700K； 9、可拆卸式密封胶条，便于更换和清洁；符合食品卫生安全要求； 10、门框四周分布发热线防止冷凝起水 11、温度：+12~+18℃ 12、电压/频率/功率：220v/50HZ/0.66KW； 13、恒温、玻璃门带除雾 14、恒温恒湿（湿度 75%） 15、柜内无噪音
X06	台下式洗碗机	600*610*800	1	台	加厚不锈钢机身；电压/功率：220V/6.7kW；洗涤方式：上下高压喷淋式；洗涤容量：51-800 套；带消毒功能；带加热功能，温度：50℃~65℃；耗水量 2.5L/筐



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（中餐创新研发工作室建设-中餐大师研究室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
X07	一体式制冰机	850*700*800	1	台	电压/功率：220V/320W 规格：24 小时制冰量 100KG，冰格数 72 格，内胆储冰重量 20KG
X08	一体式炉具（单面）	3180*900*770	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门 有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）
X08a	一体不锈钢台面	3180*900	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
X08b	电磁四头感应炉	玻璃 680*680	1	台	1、整面 680*680mm 尺寸微晶玻璃，厚度 6mm，抗击能力更强，同时让学生实操更方便； 电力功率：4*3.5kW/380V 2、所投电磁感应炉产品具备精确到分钟的定时功能，对烹饪实操数据做精确掌控；具备保温功能，可分三~五挡的定温设置，且具备同时定时定温功能 3、所投电磁感应炉产品机芯采用全桥整流方式，正常工作时可持续不间断加热；加热功率分十档控制，具备小火慢炖、大火快速加热的功能；
X08c	暖碟柜	1000*700	1	台	1. 304 材质，柜身 1.2mm，门 1.0mm，双层保温处理 2. 电机功率：1.8kW
X08d	机电柜		1	件	内部电力设备线路集成
X08d	柜体连门	3180*900*770	1	台	304 材质，柜身 1.2mm，门 1.0mm，双层自吸式静音处理



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（中餐创新研发工作室建设-中餐大师研究室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
X09	一体式星盆操作柜 (单面)	5020*760*770	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）
X09a	一体不锈钢台面	5020*760	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
X09b	单星盆柜		1	台	1. 304 材质，水斗 1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角 2. 柜门 1.5mm，双层静音处理
X09c	台出水龙头	双温	1	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。一寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 152mm(偏芯设计可调范围 15mm)，进水接口为标准 1/2' 外螺纹。
X10	智能 UV 烟罩控制系统	370*140*480	1	台	1、智能烟罩人机交互控制系统，一键启动，分别具有全自动感应控制、手动开启控制、定时设置控制等多种操作模式，操作简单方便，能满足所有客户的使用需求； 2、控制系统可自由扩展烟罩单元数量，系统控制数量不少于 20 个烟罩单元； 3、控制系统设有均流保护装置，该系统可配置多种感应系统，自动感应启动功能； 4、实时监控 UV 使用状况，实时查看每根灯管工作状态和使用寿命； 5、自动分段控制功能，通过自动感应系统实时开启和关闭净化、清洗排烟等功能，节能安全； 6、与自动清洗控制连接，控制清洗水泵和烟罩，实时分段定时自动清洗； 7、具有火灾预警功能，系统会自动感应火情初始状态发送预警给消控中心，实时报告厨房安全情况； 8、可连接离人报警功能，当厨房灶台在使用过程中操作人员离开时间过久系统会自动报警，厨房使用更安全。



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（中餐创新研发工作室建设-中餐大师研究室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
X11	平台雪柜（冷藏）	1500*700*800	1	台	<p>1、安全：采用符合国家食品级 304 不锈钢板加工雪柜外箱与内箱板，确保所储存食物安全。</p> <p>2、环保：雪柜箱体保温层采用环戊烷保温材料，制冷剂对环境零排放。</p> <p>3、采用节能、高效制冷机组、具有专利装配结构确保雪柜高效节能。蒸发器置顶设计，箱内使用空间大。</p> <p>4、精准控温：采用高精度温控技术，温度波动 0.1℃，确保食物安全。</p> <p>5、卫生：制冷机组升顶设计，制冷过程中冷凝水自动蒸发 无需排放冷凝水，确保蚊虫干扰不到雪柜存放食物。</p> <p>6、人性化设计：柜内内圆弧结构，易清洁；门体开起后自动位，省力；底部装 150MM 高不锈钢可调节子弹脚，方便调平；配挂锁，易管理；散热器配防尘网，易除尘；</p> <p>7、大容量：制冷机组升顶部，雪柜使用容积：312L。</p> <p>9、电压 220V/50HZ, 功率 340W 运行电流 2.0 重量 65KG。</p> <p>9、冷藏箱温度：1~4℃。</p> <p>10、机组室前进前排风系统，在环温高达 42℃下，也能正常工作。</p>
X12	单头净水器	单头	1	台	<p>处理能力：≥9000 加仑/34069 升；工作流量：≥6.3 升/分钟；进水温度：2℃-38℃；压力要求：10-125psi；加装出水处理器；尺寸：650*100*1000mm</p>

烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（西餐创新研发工作室建设-西餐大师研究室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
大师工作室（西餐创新研发工作室建设）					



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（西餐创新研发工作室建设—西餐大师研究室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
W01a	万能烤箱烤盘	530*325*30	6	只	商用不粘烤盘，纳米技术。
W02	吸顶式天花烟罩连 UV 净化	5700*3500*350	1	组	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，挡光板$\geq 1.5\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点安装，美观牢固；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患；</p> <p>6、UV 净化器外壳选用 SUS304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光，使用方便、安全；</p> <p>7、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$，设计风速不超过 3m/s，有效保持油烟停留时间，确保油烟净化效果更好。</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（西餐创新研发工作室建设—西餐大师研究室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
W03	红酒展示柜	1350*660*2100	2	台	1、外身、内胆：304；不锈钢颜色可根据现场而定；内外材质均符合食品安全级 304 不锈钢； 2、优质制冷压缩机组；性能、质量稳定； 3、发泡密度 42Kg/m ³ ；柜底螺母脚可调节； 4、采用环保雪种，柜体发泡厚度 45mm；保温材料环保绝缘 5、纯铜管蒸发、冷凝器；强劲风冷循环系统，温度均恒无差异； 6、微电脑数字温控显示器；精确控温至 0.1℃；配有自动化水装置无需冷凝排水； 7、可承受环境温度≥38℃ 8、双块中空惰性气体镀膜玻璃门；内有 LED 灯带色温≥2700K； 9、可拆卸式密封胶条，便于更换和清洁；符合食品卫生安全要求； 10、门框四周分布发热线防止冷凝起水 11、温度：+12~+18℃ 12、电压/频率/功率：220v/50HZ/0.66KW； 13、恒温、玻璃门带除雾 14、恒温恒湿（湿度 75%） 15、柜内无噪音
W04	台下式洗碗机	600*610*800	1	台	加厚不锈钢机身；电压/功率：220V/6.7kW；洗涤方式：上下高压喷淋式；洗涤容量：51-800 套；带消毒功能；带加热功能，温度：50℃~65℃；耗水量 2.5L/筐



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（西餐创新研发工作室建设—西餐大师研究室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
W05	两门冷藏平台雪柜 (1/1GN)	1370*670*850	1	台	1、温度：-5~+5℃，容量：225L 2、采用环保雪种 3、优质全封闭式压缩机，性能强大，使用寿命长 4、自动化霜系统：温控控制定时停机化霜 5、2个带锁自动回归掩门，可放置4个2/1GN盆，GN盆和搁物架可以自由交换，浸塑层架数量（标配）：1层共2个，（不配GN盆） 6、外箱材料：SUS304不锈钢（工厂标配），门材料：SUS304不锈钢，内箱材料：SUS304不锈钢，背板：SUS304不锈钢 7、可承受43℃环境温度 8、150mm高可调重力脚，温控类型：电子温控，电压/频率，整机功率：220V/50HZ，490w，电源插头：10A 9、制冷机组独特的一体嵌入可抽式设计，美观且方便维修
W07	一体式星盆操作柜 (单面异形)	5690*850*770 +100	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门 有地台（图纸高度80mm，由土建装饰负责）
W07a	一体不锈钢台面	5690*850	1	张	304材质，厚度3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
W07b	单星盆柜		2	台	1. 304材质，水斗1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角 2. 柜门1.5mm，双层静音处理
W07c	台出水龙头	双温	2	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄。十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度1.0mm，360度可旋转。开孔尺寸25mm*2，左右开孔间距152mm（偏芯设计可调范围15mm），进水接口为标准1/2'外螺纹。
W07d	GN开口插盘柜		1	台	304材质，挂盘板一体冲压拉伸成型



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（西餐创新研发工作室建设—西餐大师研究室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
W07e	机电柜		1	件	内部电力设备线路集成
W08	智能 UV 烟罩控制系统	370*140*480	1	台	1、智能烟罩人机交互控制系统，一键启动，分别具有全自动感应控制、手动开启控制、定时设置控制等多种操作模式，操作简单方便，能满足所有客户的使用需求； 2、控制系统可自由扩展烟罩单元数量，系统控制数量不少于 20 个烟罩单元； 3、控制系统设有均流保护装置，该系统可配置多种感应系统，自动感应启动功能； 4、实时监控 UV 使用状况，实时查看每根灯管工作状态和使用寿命； 5、自动分段控制功能，通过自动感应系统实时开启和关闭净化、清洗排烟等功能，节能安全； 6、与自动清洗控制连接，控制清洗水泵和烟罩，实时分段定时自动清洗； 7、具有火灾预警功能，系统会自动感应火情初始状态发送预警给消控中心，实时报告厨房安全情况； 8、可连接离人报警功能，当厨房灶台在使用过程中操作人员离开时间过久系统会自动报警，厨房使用更安全。
w09	一体式制冰机	850*700*800	1	台	电压/功率：220V/320W 规格：24 小时制冰量 100KG，冰格数 72 格，内胆储冰重量 20KG
W10	单头净水器	单头	1	台	处理能力：≥9000 加仑/34069 升；工作流量：≥6.3 升/分钟；进水温度：2℃-38℃； 压力要求：10-125psi；加装出水处理器；尺寸：650*100*1000mm



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（创意饮品协同研发工作室建设-调酒教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
调酒教室（创意饮品协同研发工作室建设）					
N01	风冷平调柜（嵌入式）	1500*700*800	1	台	<p>1、安全：采用符合国家食品级 304 不锈钢板加工雪柜外箱与内箱板，确保所储存食物安全。</p> <p>2、环保：雪柜箱体保温层采用环戊烷保温材料，制冷剂对环境零排放。</p> <p>3、采用节能、高效制冷机组、具有专利装配结构确保雪柜高效节能。蒸发器置顶设计，箱内使用空间大。</p> <p>4、精准控温：采用高精度温控技术，温度波动 0.1℃，确保食物安全。</p> <p>5、卫生：制冷机组升顶设计，制冷过程中冷凝水自动蒸发 无需排放冷凝水，确保蚊虫干扰不到雪柜存放食物。</p> <p>6、人性化设计：柜内内圆弧结构，易清洁；门体开启后自动位，省力；底部装 150MM 高不锈钢可调节子弹脚，方便调平；配挂锁，易管理；散热器配防尘网，易除尘；</p> <p>7、大容量：制冷机组升顶部，雪柜使用容积：312L。</p> <p>8、电压 220V/50HZ, 功率 340W 运行电流 2.0 重量 65KG。</p> <p>9、冷冻箱温度：-18~-22℃。</p> <p>10、机组室前进前排风系统，在环温高达 42℃下，也能正常工作。</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（创意饮品协同研发工作室建设-调酒教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
N02	风冷平调柜（嵌入式）	1500*700*800	1	台	1、安全：采用符合国家食品级 304 不锈钢板加工雪柜外箱与内箱板，确保所储存食物安全。 2、环保：雪柜箱体保温层采用环戊烷保温材料，制冷剂对环境零排放。 3、采用节能、高效制冷机组、具有专利装配结构确保雪柜高效节能。蒸发器置顶设计，箱内使用空间大。 4、精准控温：采用高精度温控技术，温度波动 0.1℃，确保食物安全。 5、卫生：制冷机组升顶设计，制冷过程中冷凝水自动蒸发 无需排放冷凝水，确保蚊虫干扰不到雪柜存放食物。 6、人性化设计：柜内内圆弧结构，易清洁；门体开起后自动位，省力；底部装 150MM 高不锈钢可调节子弹脚，方便调平；配挂锁，易管理；散热器配防尘网，易除尘； 7、大容量：制冷机组升顶部，雪柜使用容积：312L。 8、电压 220V/50HZ, 功率 340W 运行电流 2.0 重量 65KG。 9、冷冻箱温度：-18~-22℃。 10、机组室前进前排风系统，在环温高达 42℃下，也能正常工作。
N03	台式即热水开水器	机箱： 200*353*475 龙头： 130*260*270	1	台	电压/功率：220V/2KW；净重：11KG；容量 10L
N04	单头净水器	单头	1	台	处理能力：≥9000 加仑/34069 升；工作流量：≥6.3 升/分钟；进水温度：2℃-38℃； 压力要求：10-125psi；加装出水处理器；尺寸：650*100*1000mm



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（创意饮品协同研发工作室建设-调酒教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
N06	嵌入式洗杯机	600*600*800	1	台	洗涤能力：60（40）20 筐/小时；功率：10KW/380V
N07	单头净水器	单头	1	台	处理能力：≥9000 加仑/34069 升；工作流量：≥6.3 升/分钟；进水温度：2℃-38℃；压力要求：10-125psi；加装出水处理器；尺寸：650*100*1000mm
N08	一体式制冰机	850*700*800	1	台	电压/功率：220V/320W 规格：24 小时制冰量 100KG，冰格数 72 格，内胆储冰重 量 20KG
N09	带锁高身储物柜	1130*720*1800	3	台	SUS304 1.5mm 不锈钢制作
N10	灭蝇灯	30W	2	台	电压：220V，功率：30W，尺寸 5：≥395*120*290mm；灯管：2*15W 紫外线灯管；覆盖 面积 80m ² —90m ² ，
N11	一体式星盆操作 柜 (单面)	2200*760*770 +100	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门 有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）
N11a	一体不锈钢台面	2200*760	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（创意饮品协同研发工作室建设-调酒教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
N11b	单星盆柜	2200*760*770 +100	1	台	1. 304 材质，水斗 1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角 2. 柜门 1.5mm，双层静音处理
N11c	台出水龙头	双温	1	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 152mm（偏芯设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2'' 外螺纹。
N12	一体式调酒台	（1480+3500*1 480）*800*770	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门 有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）
N12a	一体不锈钢台面	（1480+3500*1 480）*800	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
N12b	调酒台		1	台	304 材质，厚度 1.2mm，储冰槽双层保温处理（GN 盆自理）
N12c	单星盆	水斗 400*400	1	台	304 材质，水斗 1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角
N12d	台出水龙头	双温	1	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 152mm（偏芯设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2'' 外螺纹。
N12e	柜体连门	（1480+3500*1 480）*800*770	1	台	304 材质，柜身 1.2mm，门 1.0mm，双层自吸式静音处理
N13	一体式不锈钢品鉴台	2400*700*750	12	台	底座是不锈钢，台面是大理石
N14	挂墙红酒展示架	3600*400*600	1	台	实木



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（创意饮品协同研发工作室建设-调酒教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
N15	酒窖恒温恒湿机组(3HP)		2	台	静音涡旋压缩机，自带故障编码报警，方便检修和查看运行状态，更省电，更静音，冷风机为非标准蒸发器，根据冷负荷定做，带 PTC 线性发热处理装置，辅助加热系统。
N16	酒窖温湿度控制系统		1	台	优质温湿度控制器，可单独恒温系统和恒湿系统，检测和控制温度和湿度，温湿度及各种状态参数及时报警处理

烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（酒水茶饮职业技能教学多功能室建设-茶艺教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
茶艺教室（酒水茶饮职业技能教学多功能室建设）					
001	高身四门雪柜（中温）	1200*840*1950	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1、安全：采用符合国家食品级 304 不锈钢板加工雪柜外箱与内箱板，确保所储存食物安全。 2、环保：雪柜箱体保温层采用环戊烷保温材料，制冷剂对环境零排放。 3、采用节能、高效制冷机组、具有专利装配结构确保雪柜高效节能。蒸发器置顶设计，箱内使用空间大。 4、精准控温：采用高精度温控技术，温度波动 0.1℃，确保食物安全。 5、卫生：制冷机组升顶设计，制冷过程中冷凝水自动蒸发 无需排放冷凝水，确保蚊虫干扰不到雪柜存放食物。 6、人性化设计：柜内内圆弧结构，易清洁；门体开启后自动位，省力；底部装 150MM 高不锈钢可调节子弹脚，方便调平；配挂锁，易管理；散热器配防尘网，易除尘； 7、大容量：制冷机组升顶部，雪柜使用容积：985L。 8、电压 220V/50HZ, 功率 430W 运行电流 4.0 重量 130KG 9、冷藏温度-5℃~+5℃。



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（酒水茶饮职业技能教学多功能室建设-茶艺教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
002	挂墙式热水器	825*465*480	1	台	额定容积：80L；功率：3.3KW；电压：220V；设定温度范围：35-75度；净重：25KG，额定压力：0.8MPa
003	四层冲孔货架	1130*500*1800	2	台	层板 SUS3042B, 2.0mm 不锈钢拉丝板；一次性冲压成型；脚架 SUS3042B, Φ 38*1.0mm 不锈钢拉丝管； Φ 38 不锈钢调节脚
004	带锁高身储物柜	1500*650*1800	4	台	SUS304 1.5mm 不锈钢制作
005	灭蝇灯	30W	1	台	电压：220V，功率：30W，尺寸 5： \geq 395*120*290mm；灯管：2*15W 紫外线灯管；覆盖面积 80m ² —90m ² ，
006	台下式洗杯机	600*610*800	1	台	加厚不锈钢机身；电压/功率：220V/6.7kW；洗涤方式：上下高压喷淋式；洗涤容量：51-800套；带消毒功能；带加热功能, 温度：50℃~65℃；耗水量 2.5L/筐
007	一体式星盆操作柜 (单面)	2350*760*770 +100	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门 有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）
007a	一体不锈钢台面	2350*760	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
007b	双星盆柜	2350*760*770 +100	1	台	1. 304 材质，水斗 1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角 2. 柜门 1.5mm，双层静音处理
007c	台出水龙头	双温	2	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 152mm(偏芯设计可调范围 15mm)，进水接口为标准 1/2' 外螺纹。



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（酒水茶饮职业技能教学多功能室建设-茶艺教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
007d	台出花洒龙头	单孔双温	1	只	1. 座台式单孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理；2. 直管采用快速安装设计，安装简单高效；3. 150mm±5%长的墙上托架；4. 工作高度：980mm±5%；5. 接水口口径为1/2"内螺纹；
008	净水器	双头	1	台	处理能力：≥18000加仑/68400升；工作流量：≥12.6升/分钟；进水温度：2℃-38℃；压力要求：10-125psi；加装出水处理器

烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（创意饮品特色长廊葡萄酒文化与营销专业实训室建设 2-2-啤酒+调酒吧台）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
啤酒+调酒吧台（创意饮品特色长廊-葡萄酒文化与营销专业实训室建设 2-2）					
L01	红酒氮气保鲜分杯机		1	台	1、温度范围：7-18℃，可自由调节温度 2、四瓶保鲜，220v/0.4kw，保鲜期可达30天 3、可拆卸酒管，自动清洗，惰性气体干燥，防止污染酒质 4、恒温保湿/LED实时显示屏，灯管可调，分酒量可调节
L02	一体式制冰机	850*700*800	1	台	电压/功率：220V/320W 规格：24小时制冰量100KG，冰格数72格，内胆储冰重量20KG
L03	单头净水器	单头	2	台	处理能力：9000加仑/34069升；工作流量：6.3升/分钟；进水温度：2℃-38℃；压力要求：10-125psi；加装出水处理器；尺寸：650*100*1000mm



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（创意饮品特色长廊葡萄酒文化与营销专业实训室建设 2-2-啤酒+调酒吧台）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
L04	两门冷藏平台雪柜 (1/1GN)	1370*670*850	1	台	1、温度：-5~+5℃，容量：225L 2、采用环保雪种 3、优质全封闭式压缩机，性能强大，使用寿命长 4、自动化霜系统：温控控制定时停机化霜 5、2个带锁自动回归掩门，可放置4个2/1GN盆，GN盆和搁物架可以自由交换，浸塑层架数量（标配）：1层共2个，（不配GN盆） 6、外箱材料：SUS304不锈钢（工厂标配），门材料：SUS304不锈钢，内箱材料：SUS304不锈钢，背板：SUS304不锈钢 7、可承受43℃环境温度 8、150mm高可调重力脚，温控类型：电子温控，电压/频率，整机功率：220V/50HZ，490w，电源插头：10A 9、制冷机组独特的一体嵌入可抽式设计，美观且方便维修
L05	一体式调酒台	(1700+7200*1700)*730(700)*770+100	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门有地台（图纸高度80mm，由土建装饰负责）
L05a	一体不锈钢台面	(1710+7200*1700)*700	1	张	304材质，厚度3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
L05b	调酒台		2	台	304材质，厚度1.2mm，储冰槽双层保温处理（GN盆自理）
L05c	单星盆	水斗400*400	2	台	304材质，水斗1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（创意饮品特色长廊葡萄酒文化与营销专业实训室建设 2-2-啤酒+调酒吧台）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
L05d	台出水龙头	双温	2	只	配星盆使用,主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理,配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。十寸(254mm)平颈水嘴,铜管厚度 1.0mm, 360 度可旋转。开孔尺寸 25mm*2,左右开孔间距 152mm(偏芯设计可调范围 15mm), 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。
L05e	柜体连门	(1700+7200*1700)*730(700)*770+100	1	台	304 材质,柜身 1.2mm, 门 1.0mm, 双层自吸式静音处理
L06	风冷平调柜(嵌入式)	1500*700*800	1	台	<p>1、安全:采用符合国家食品级 304 不锈钢板加工雪柜外箱与内箱板,确保所储存食物安全。</p> <p>2、环保:雪柜箱体保温层采用环戊烷保温材料,制冷剂对环境零排放。</p> <p>3、采用节能、高效制冷机组、具有专利装配结构确保雪柜高效节能。蒸发器置顶设计,箱内使用空间大。</p> <p>4、精准控温:采用高精度温控技术,温度波动 0.1℃,确保食物安全。</p> <p>5、卫生:制冷机组升顶设计,制冷过程中冷凝水自动蒸发 无需排放冷凝水,确保蚊虫干扰不到雪柜存放食物。</p> <p>6、人性化设计:柜内内圆弧结构,易清洁;门体开启后自动位,省力;底部装 150MM 高不锈钢可调节子弹脚,方便调平;配挂锁,易管理;散热器配防尘网,易除尘;</p> <p>7、大容量:制冷机组升顶部,雪柜使用容积:312L。</p> <p>8、电压 220V/50HZ,功率 340W 运行电流 2.0 重量 65KG。</p> <p>9、冷冻箱温度:-18~-22℃。</p> <p>10、机组室前进前排风系统,在环温高达 42℃下,也能正常工作。</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（创意饮品特色长廊葡萄酒文化与营销专业实训室建设 2-2-啤酒+调酒吧台）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
L07	六头 T 型啤酒机	650×140×500	1	台	1、主体材质：304 不锈钢，主体外观：本色/PVD/古铜，酒管材质：304 不锈钢，螺纹：G5/8 2、制冷系统：水冷/风冷，孔数：4 3、净重（kg）：5.18/流体力学原理，融合国际美学设计 循环制冷 恒温防护，让打出的每一杯啤酒都能保持最佳的温度 4、优质 304SS 精轧成型管，采用膨胀技术，确保 无缝隙，无漏点，耐腐蚀 5、优质黄铜主体含铜量高、杂质低，抗酸碱更耐用 6、8 次精工抛光，表面细腻，接口平整光滑 双面酒标设计，内置 LED 发光体，水晶镜面制作，

烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（创意饮品特色长廊葡萄酒文化与营销专业实训室建设 2-1-咖啡吧台）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
咖啡吧台（创意饮品特色长廊-葡萄酒文化与营销专业实训室建设 2-1）					
M01	双头半自动咖啡机	715*517*529	1	台	电压：220V 50HZ 功率：3500W 锅炉容量：12L 锅炉材质：无铅紫铜 热出水量：30L/小时 出品率：240 杯/小时 机身材质：航空铝喷漆+镜面不锈钢



上海政采项目管理有限公司
Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（创意饮品特色长廊葡萄酒文化与营销专业实训室建设 2-1—咖啡吧台）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
M02	商用全自动咖啡机	340*830*540	1	台	电压：220V. 50HZ 功率：2.9KW 锅炉：700mL*2 屏幕尺寸：不小于 10 寸 磨豆组：金属本体 Ditting 研磨系统 冲泡系统：21G 金属冲泡器 建议日出杯量：300 杯 每小时出杯量（浓缩）：140 杯/小时 豆仓容量：1.2KG*2 供水方式：承压水源
M03	磨豆机（电动）	330*240*640	1	台	全自动定量专业意式磨豆机 电压：220V 功率：450W 磨刀直径：74MM 料斗容量：1.5KG 转速：1400 转/分



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（创意饮品特色长廊葡萄酒文化与营销专业实训室建设 2-1—咖啡吧台）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
M04	两门冷藏平台雪柜 (1/1GN)	1370*670*850	2	台	1、温度：-5~+5℃，容量：225L 2、采用环保雪种 3、优质全封闭式压缩机，性能强大，使用寿命长 4、自动化霜系统：温控控制定时停机化霜 5、2个带锁自动回归掩门，可放置4个2/1GN盆，GN盆和搁物架可以自由交换，浸塑层架数量（标配）：1层共2个，（不配GN盆） 6、外箱材料：SUS304不锈钢（工厂标配），门材料：SUS304不锈钢，内箱材料：SUS304不锈钢，背板：SUS304不锈钢 7、可承受43℃环境温度 8、150mm高可调重力脚，温控类型：电子温控，电压/频率，整机功率：220V/50HZ，490w，电源插头：10A 9、制冷机组独特的一体嵌入可抽式设计，美观且方便维修
M05	一体式制冰机	850*700*800	1	台	电压/功率：220V/320W 规格：24小时制冰量100KG，冰格数72格，内胆储冰重量20KG
M06	食物搅拌机沙冰机	185*185*495	1	台	容量：2.2L；牛角刀头；电压/功率：220V/2.2KW；净重：4.6KG
M07	敲渣桶	10*10*11	1	个	容量：400L；重量：约380g/套



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（创意饮品特色长廊葡萄酒文化与营销专业实训室建设 2-1—咖啡吧台）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
M08	单头净水器	单头	1	台	处理能力：≥9000 加仑/34069 升；工作流量：≥6.3 升/分钟；进水温度：2℃-38℃；压力要求：10-125psi；加装出水处理器；尺寸：650*100*1000mm
M09	一体式咖啡台	(1710+7200*1700)*700*770+100	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）
M09a	一体不锈钢台面	(1710+7200*1700)*700	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
M09b	单星盆	水斗 400*400	1	台	304 材质，水斗 1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角
M09c	台出水龙头	双温	1	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 152mm（偏芯设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2'' 外螺纹。
M09d	柜体连门	(1710+7200*1700)*700*770+100	1	台	304 材质，柜身 1.2mm，门 1.0mm，双层自吸式静音处理
M10e	台下式洗碗机	600*610*800	1	台	加厚不锈钢机身；电压/功率：220V/6.7kW；洗涤方式：上下高压喷淋式；洗涤容量：51-800 套；带消毒功能；带加热功能，温度：50℃~65℃；耗水量 2.5L/筐

烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）



序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
智能烹饪教室					
冷库					
E01	四层货架	900*400*1550	13	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，层板厚度 2.0mm，周边压边方便清洁防止划伤，层板下衬不锈钢通长加筋，厚度 1.0mm。脚通采用 Φ38 不锈钢圆管，厚度 1.0mm，配可调节不锈钢子弹脚
E02	四层货架	1200*400*1550	8	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，层板厚度 2.0mm，周边压边方便清洁防止划伤，层板下衬不锈钢通长加筋，厚度 1.0mm。脚通采用 Φ38 不锈钢圆管，厚度 1.0mm，配可调节不锈钢子弹脚
E03	智能物联冷藏库	4900*3300*2600	1	台	推拉门尺寸:800×1800MM; 100mm 聚氨酯双面 304 不锈钢板; 机组: 3 匹风冷冷冻压缩冷凝机组; 蒸发冷冷风机; R22 制冷剂; 制冷量: 5000KW; 温度范围: 0~5℃; 库板 B1 等级, 配备智能冷库物联系统专用设备, 显示屏显示食材的进库出库时间以及临期提醒功能, 具备冷库货品出入库管理功能, 主要实现了食材管理与操作记录管理。其中包括扫码入库、扫码出库、将库内数据按照特定要求排序查询、手动出库等功能。可支持 Modbus Rs485 通讯格式上传数据。二维码扫描食材入库, 自动生成信息, 方便快捷。可接入智慧数字厨房成套设备平台
E04	智能物联冷冻库	2600*3300*2600	1	台	推拉门尺寸:800×1800MM; 100mm 聚氨酯双面 304 不锈钢板; 机组: 3 匹风冷冷冻压缩冷凝机组; 蒸发冷冷风机; R22 制冷剂; 制冷量: 5000KW; 温度范围: 0~-18℃; 库板 B1 等级, 配备智能冷库物联系统专用设备, 显示屏显示食材的进库出库时间以及临期提醒功能, 具备冷库货品出入库管理功能, 主要实现了食材管理与操作记录管理。其中包括扫码入库、扫码出库、将库内数据按照特定要求排序查询、手动出库等功能。可支持 Modbus Rs485 通讯格式上传数据。二维码扫描食材入库, 自动生成信息, 方便快捷。可接入智慧数字厨房成套设备平台
粗加工					



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
F01	智能物联四门高身雪柜	1220*855*1995	1	台	风冷，内外为全不锈钢材料，防锈抗腐，触屏式微电脑温度显示器，聚胺脂高压发泡，无指纹门板自动回归铰链装置。温度范围：冷藏+8℃~-2℃，冷冻'-6℃~-20℃ 可接入智慧数字厨房成套设备平台
F02	双星水池柜	2000*700*850/100	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，台面:2.0mm;后背 1.5mm，星盆:1.0mm，手工满焊打磨水斗；侧板、层板、底板 1.0mm 厚不锈钢;门板:1.0mm 厚不锈钢，门板为双层，中间采用静音泡沫填充，采用滑悬挂轮双向推拉，下部便于清洗。配不锈钢可调重力脚
F02a	冷热双温龙头	双温	2	台	1、座台式双孔双温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理。 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。 3、十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。 4、开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 152mm（偏芯设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2'' 外螺纹。 5、总高度 230mm，出水口距台面 149mm；
F02b	花洒龙头	250*200*1000	1	台	1、座台式单孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、直管采用快速安装设计，安装简单高效； 3、150mm±5%长的墙上托架； 4、工作高度：980mm±5%； 5、接水口口径为 1/2'' 内螺纹；
F02c	台下隔油池	500*300*300	1	台	SUS304 1.5mm 不锈钢制作



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
F03	挂墙吊柜	2000*350*600	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板, 门板:1.5mm, 门子为双层, 中间采用静音泡沫填充, 采用滑悬挂轮双向推拉, 下部便于清洗。台柜体、层板:1.0mm, 中层板活动可调节, 后封板 1.0mm。配厚度 2.0mm 不锈钢吊鼻。
F04	异型挂墙柜	770+1290*350*600	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板, 门板:2.0mm, 门子为双层, 中间采用静音泡沫填充, 采用滑悬挂轮双向推拉, 下部便于清洗。台柜体、层板:1.0mm, 中层板活动可调节, 后封板 1.0mm。配厚度 2.0mm 不锈钢吊鼻。
F05	洗地龙头	200*500*500	1	台	1 开放式洗地龙头、碳钢主体, 表面环氧喷涂处理(浅蓝色); 2 固定侧支架钢板厚度 5mm, 黄铜进水主体; 3 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管(蓝色)、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度; 4 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。(配置一把喷头); 5 进水接口为标准 1/2" 外螺纹;
F06	异型单通工作柜	1850*750*850/100	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板, 台面:2.0mm, 下衬加强板采用 10mm 木板并用 38*25*1.0 钢管加固起加强减震作用。柜体:侧板、层板、底板 1.0mm 厚不锈钢; 中层板活动可调节, 门板:1.0mm 厚不锈钢, 门板为双层, 中间采用静音泡沫填充, 采用滑悬挂轮双向推拉, 下部便于清洗。配不锈钢可调重力脚
F07	单星杀鱼台	1800*750*850/100	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板, 台面:1.5mm; 后背 1.0mm, 星盆:1.0mm, 手工满焊打磨水斗; 带回收槽和长流水;



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
F07a	冷热双温龙头	双温	1	台	1、座台式双孔双温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理。 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。 3、十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。 4、开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 152mm（偏芯设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2'' 外螺纹。 5、总高度 230mm，出水口距台面 149mm；
F07b	台下隔油池	500*300*300	1	台	SUS304 1.5mm 不锈钢制作
F07c	花洒龙头	250*200*1000	1	台	1、座台式单孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、直管采用快速安装设计，安装简单高效； 3、150mm±5%长的墙上托架； 4、工作高度：980mm±5%； 5、接水口口径为 1/2'' 内螺纹；
F08	挂墙吊柜	1600*350*600	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，门板：1.5mm，门子为双层，中间采用静音泡沫填充，采用滑悬挂轮双向推拉，下部便于清洗。台柜体、层板：1.0mm，中层板活动可调节，后封板 1.0mm。配厚度 2.0mm 不锈钢吊鼻。
F09	挂墙吊柜	1800*350*600	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，门板：1.5mm，门子为双层，中间采用静音泡沫填充，采用滑悬挂轮双向推拉，下部便于清洗。台柜体、层板：1.0mm，中层板活动可调节，后封板 1.0mm。配厚度 2.0mm 不锈钢吊鼻。
F10	双通工作台柜	1200*800*800	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，台面：2.0mm，下衬加强板采用 10mm 木板并用 38*25*1.0 钢方管加固起加强减震作用。柜体：侧板、层板、底板 1.0mm 厚不锈钢；中层板活动可调节，门板：1.0mm 厚不锈钢，门板为双层，中间采用静音泡沫填充，采用滑悬挂轮双向推拉，下部便于清洗。配不锈钢可调重力脚



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
F11	智能物联平台雪柜	1800*800*800	1	台	风冷，内外为全不锈钢材料，防锈抗腐，触屏式微电脑温度显示器，聚胺脂高压发泡，无指纹门板自动回归铰链装置。温度范围：冷藏+8℃~-2℃，可接入智慧数字厨房成套设备平台
F12	双层台面立架	3000*400*600	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，层板厚度 1.5mm，周边压边方便清洁防止划伤，层板下衬不锈钢通长加筋，厚度 1.0mm。脚通采用 Φ25 不锈钢圆管，厚度 1.0mm，配置不锈钢卡扣，便于安装清理
F13	灭蝇灯	30W	2	台	电压：220V，功率：30W，尺寸 5：≥395*120*290mm；灯管：2*15W 紫外线灯管；覆盖面积 80m ² —90m ² ，
F14	智能物联平台雪柜	1800*750*850/100	1	台	风冷，内外为全不锈钢材料，防锈抗腐，触屏式微电脑温度显示器，聚胺脂高压发泡，无指纹门板自动回归铰链装置。温度范围：冷藏+8℃~-2℃，可接入智慧数字厨房成套设备平台
临期库房					
G01	四层货架	1200*400*1550	5	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，层板厚度 2.0mm，周边压边方便清洁防止划伤，层板下衬不锈钢通长加筋，厚度 1.0mm。脚通采用 Φ38 不锈钢圆管，厚度 1.0mm，配可调节不锈钢子弹脚
G02	四层货架	900*400*1550	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，层板厚度 2.0mm，周边压边方便清洁防止划伤，层板下衬不锈钢通长加筋，厚度 1.0mm。脚通采用 Φ38 不锈钢圆管，厚度 1.0mm，配可调节不锈钢子弹脚
主厨房					



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
H01	智能物联变频烟罩连新风	5700*1400*600	5.7	米	采用 304 优质不锈钢拉丝板，厚度 1.0mm
H01a	炉背封墙钢	L=5700	5.7	米	采用 304 优质不锈钢拉丝板，厚度 1.0mm
H01b	烟罩装饰板	L=7100	7.1	米	采用 304 优质不锈钢拉丝板，厚度 1.0mm
H02	智能物联双炒双温灶	2200*1200*800/ 450	2	台	<p>1、炒炉炉架采用铝合金挤压型材，模块化组装，表面电泳处理，必须坚固并能承托炒炉所有之附件油。主架下以不锈钢重力子弹脚承托。炒炉围前板及侧板采用厚 1.5 毫米厚 304 不锈钢造，必须有足够之隔热。炒炉后面设有高 450 毫米 340 #4 不锈钢制背板，背板厚度不少于 1.5 毫米。</p> <p>2、炒炉炉面用厚 3.0 毫米 304 #4 不锈钢造，新式拉伸炮台，炮台根部圆角处理，污垢容易清理，灶圈和炮台尺寸相同，减少油污落在炮台上，不容易藏污纳垢，方便清理。炉面下面必须有足够之承托，以免炉面下陷。</p> <p>3、带有显示器，显示火力大小、工作时间、风机状态、点火指示、工作状态，磁控开关控制火力大小，档位控制 精确掌握火候，便于厨师操作。</p> <p>4、炉头采用环保静音炉头，恒压预混燃烧技术，产品噪音分贝 65 分贝左右。每一个炒炉头必须配有火种及热耦保护装置，火种主气双重燃气稳压保护装置。燃烧器必须配有连动式控制开关以控制燃烧器及调节火力。燃烧器的加风由电动鼓风机供给，鼓风机为国产优质品牌。燃烧器的控制开关及加风阀门必须适当地设置在炒炉的前面。</p> <p>5、炉膛为球墨铸铁铸造，重量不低于 40KG，直喷式设计以减小油烟抽排压力，耐热震，耐冲击。</p> <p>6、所有不锈钢围身板必须设计成容易卸下以方便维修，前挡板不能有螺丝外露。每个炉头的燃烧热值不少于每小时 30KW，热效率达到 48%以上。一氧化碳排放量≤0.01%。可接入智慧数字厨房成套设备平台</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
H03	抽屉拼柜	400*1200*800/450	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，面板厚度 2.0mm，拼炉灶，带抽屉
H04	智能双通暖碟柜 (与 D05 一体台面)	2200*900*800	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，台面:1.5mm，下衬加强板采用 10mm 木板并用 38*25*1.0 钢方管加固起加强减震作用。柜体:侧板、层板、底板 1.0mm 厚不锈钢;中层板活动可调节，门板:1.0mm 厚不锈钢，门板为双层，中间采用静音泡沫填充，采用滑悬挂轮双向推拉，下部便于清洗。配不锈钢可调重力脚; 可接入智慧数字厨房成套设备平台
H05	智能物联平台雪柜与(D04 一体台面)	1800*900*800	1	台	风冷，内外为全不锈钢材料，防锈抗腐，触屏式微电脑温度显示器，聚胺脂高压发泡，无指纹门板自动回归铰链装置。温度范围：冷藏+8℃~-2℃， 可接入智慧数字厨房成套设备平台
H06	吊天花柜	3600*400*600	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，门板:1.2mm，门子为双层，中间采用静音泡沫填充，采用滑悬挂轮双向推拉，下部便于清洗。台柜体、层板:1.2mm，中层板活动可调节，后封板 1.0mm。 配厚度 2.0mm 不锈钢吊鼻。
H07	长条保温灯	1500*246*70	2	台	电压/功率：220V/1700W
H08	四头煲仔炉	800*900*800/450	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，台面:1.5mm 厚不锈钢;侧板，围板，背板:1.0mm 厚不锈钢;脚通:φ 38X1.0mm 不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚 4 个;脚横通 φ 25x1.2mm。采用 6" 文华炉头及铸铁炉花;



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
H09	智能物联变频烟罩连新风	3400*1250*600	3.4	米	采用 304 优质不锈钢拉丝板，厚度 1.0mm
H09-1	智能物联变频控制箱	-----	1	台	电压 220V，用于检测炉灶的通断电情况，同时通过协议控制排烟和新风系统的变频器，以达到炉灶和抽排风智能联动的效果
H09a	炉背封墙钢	L=3400	3.4	米	采用 304 优质不锈钢拉丝板，厚度 1.0mm
H09b	烟罩装饰板	L=3400	3.4	米	采用 304 优质不锈钢拉丝板，厚度 1.0mm
H10	单头矮汤炉	600*700*550	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，台面：1.5mm 厚不锈钢；侧板，围板，背板：1.0mm 厚不锈钢；脚通：Φ38X1.2mm 不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚 4 个；脚横通 Φ25x1.2mm。采用铸铁炉头，不锈钢分火翅。铸铁炉花板；风机：250W/220V
H11	三门海鲜蒸柜	900*910*1880	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板框 1.5mm，门板、背板、侧板 1.0mm，内置蒸汽机，一键启动，电子打火，熄火保护，缺水保护，水垢堆积检测，配有除垢口



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
H12	智能物联十层万能蒸烤箱	900*780*1050	1	台	<p>1、具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式；</p> <p>2、加热温度最高可达 250℃；</p> <p>3、高清彩色 TFT 电容触摸屏，触摸灵敏，方便快捷，人性化用户中文操作界面以及 USB 接口；</p> <p>4、可个性化定制开机和待机界面，展现客户品牌。</p> <p>5、具备预约、分层模式、发酵模式、快速降温、回温等功能；</p> <p>6、菜单八大分类，可存储一百多种菜单，显示所有菜单的实际烹饪温度湿度等参数，专业万能蒸烤箱烹饪大师指导，一致的菜谱色泽和口味，让烹饪更简单；</p> <p>7、可设置 6 个烹饪步骤，步骤烹饪可以决定食物最终外观和内在口味，步骤越多，烹饪越精细；步骤烹饪期间，操作人员可完成其他事物，节省人力；</p> <p>8、具备 10 档风速调节，涡流风扇正反转，加热更加均匀；风速决定了食物的上色和口感细腻程度，档位越多，适用烹饪的范围越广；</p> <p>9、支持中文、英语、意大利语、西班牙语、葡萄牙语、法语、波兰语、匈牙利语、德语等多种语言，使用范围广。</p> <p>10、具备快速排气功能，快速排除烤箱内部湿气和烟气；</p> <p>11、具备自动恢复功能，如遇突然断电等非正常关机情况，在 60min 内重新开机，烤箱将自动恢复关机前的烹饪步骤并自动开始烹饪，无需人为恢复；</p> <p>12、配备自动旋转清洗臂，具备全自动清洗功能，自动抽取清洗剂，360° 无死角冲洗，三个清洗等级，五个清洗步骤，无须看管，省时省力；</p> <p>13、双级门把手，两级开门安全防护设计，一级开门，烤箱停止工作，排出部分高温蒸汽和热气，二级开门，防止高温蒸汽和热气直接冲脸；</p> <p>14、烹饪速度快，操作简单，让厨师更专业，无需监管和查看，可同时烹饪多种不同菜式，提高烹饪效率，减少成本、节省时间和场地；</p> <p>15、配备优质食物探针；</p> <p>16、配备优质软水器；可接入智慧数字厨房成套设备平台</p>



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
H12a	万能蒸烤箱底柜	900*800*650	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，台面:1.5mm，配不锈钢可调重力脚
H12b	万能蒸烤箱烤盘	530*325	10	只	商用不粘烤盘，纳米技术。
H13	洗地龙头	200*500*500	1	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（浅蓝色）； 2、固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3、10.7 米重工无痕三层液压钢丝管（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度； 4、黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 5、进水接口为标准 1/2"外螺纹；
H14	单星水池柜	900*750*800/100	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，台面:2.0mm;后背 1.2mm，星盆:1.0mm，手工满焊打磨水斗；侧板、层板、底板 1.0mm 厚不锈钢;门板:1.0mm 厚不锈钢，门板为双层，中间采用静音泡沫填充，采用滑悬挂轮双向推拉，下部便于清洗。配不锈钢可调重力脚
H14a	冷热双温龙头	双温	1	台	1、座台式双孔双温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理。 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。 3、十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。 4、开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 152mm（偏芯设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2"外螺纹。 5、总高度 230mm，出水口距台面 149mm；



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
H15	智能灭火系统		1	套	<p>1、厨房灭火装置能全天候自动监控厨房灶台火情，发现火情可以自动或者手动启动设备扑灭火情，启动方式为机械式启动、电辅助报警，性能可靠；</p> <p>2、工作电源:AC220V±15%, 50W, 备用电源:DC12V；</p> <p>3、装置外形尺寸:单瓶组型号: CMJS10-1-AHA(主箱 230*480*600mm)、双瓶组型号: CMJS18-2-AHA(主箱 600*480*230mm, 辅箱 230*240*600mm)；</p> <p>▲4、厨房灭火装置通过高温贮存试验(检验依据:GB/T2423. 2-2008)和低温贮存试验(检验依据:GB/T2423. -2008), 具有一体式声光报警功能(自带启动时间记录功能), 提供省级以上检测机构出具的标注 CMA 和 CNAS 标志检测报告和全国认证认可信息公共服务平台查询截图(http://cx.cnca.cn)。</p> <p>▲5、产品重要配件消防用易熔合金元件, 依据 XF863-2010 强度试验, 符合标准要求, 需提供应急管理部出具的强度检验报告, 并出具的标注 CMA 和 CNAS 标志检测报告和全国认证认可信息公共服务平台查询截图(http://cx.cnca.cn)</p>
H16	智能灭火系统		1	套	<p>1、厨房灭火装置能全天候自动监控厨房灶台火情，发现火情可以自动或者手动启动设备扑灭火情，启动方式为机械式启动、电辅助报警，性能可靠；</p> <p>2、工作电源:AC220V±15%, 50W, 备用电源:DC12V；</p> <p>3、装置外形尺寸:单瓶组型号: CMJS10-1-AHA(主箱 230*480*600mm)、双瓶组型号: CMJS18-2-AHA(主箱 600*480*230mm, 辅箱 230*240*600mm)；</p> <p>4、厨房灭火装置通过高温贮存试验(检验依据:GB/T2423. 2-2008)和低温贮存试验(检验依据:GB/T2423. -2008), 具有一体式声光报警功能(自带启动时间记录功能), 提供省级以上检测机构出具的标注 CMA 和 CNAS 标志检测报告和全国认证认可信息公共服务平台查询截图(http://cx.cnca.cn)。</p> <p>5、产品重要配件消防用易熔合金元件, 依据 XF863-2010 强度试验, 符合标准要求, 需提供应急管理部出具的强度检验报告, 并出具的标注 CMA 和 CNAS 标志检测报告和全国认证认可信息公共服务平台查询截图(http://cx.cnca.cn)</p>
售卖间					



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
I01	双星洗手池	800*400*250/400	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，台面:1.5mm;后背 1.0mm，星盆:1.0mm，拉伸水斗
I01a	感应水龙头		2	只	1. 外形尺寸：160×62×169(mm)±5%； 2. 工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者 220V 50/60HZ 交流电； 3. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 4. 开孔径：25mm； 5. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6. 接水口口径为 1/2"外螺纹；
I03	五格保温售卖台柜	1800*750*800	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，台面:2.0mm，下柜体:侧板、层板、底板 1.2mm 厚不锈钢;中层板活动可调节，门板:1.0mm 厚不锈钢,门板为双层,中间采用静音泡沫填充,采用滑悬挂轮双向推拉，下部便于清洗。配不锈钢可调重力脚
I04	紫外线杀菌灯		1	台	电压：220V，功率：30W，尺寸：1070*96*53mm；覆盖面积 25m ²
I05	嵌入热板保温柜	1800*750*800	1	台	SUS304 1.0mm 不锈钢制作
I06	保温汤车	600*750*800	2	台	SUS304 1.0mm 不锈钢制作



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
I07	吊顶保温灯	φ 279*H250/ φ 120*170	3	台	电压/功率：220V/250W
I08	智能物联平台雪柜	1800*750*850/100	1	台	风冷，内外为全不锈钢材料，防锈抗腐，触屏式微电脑温度显示器，聚胺脂高压发泡，无指纹门板自动回归铰链装置。温度范围：冷藏+8℃~-2℃，可接入智慧数字厨房成套设备平台
I09	挂墙吊柜	1450*350*600	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，门板：1.5mm，门子为双层，中间采用静音泡沫填充，采用滑悬挂轮双向推拉，下部便于清洗。台柜体、层板：1.0mm，中层板活动可调节，后封板 1.0mm。配厚度 2.0mm 不锈钢吊鼻。
I10	掩门柜	700*750*850/100	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，台面：1.5mm，下衬加强板采用 10mm 木板并用 38*25*1.0 钢方管加固起加强减震作用。柜体：侧板、层板、底板 1.0mm 厚不锈钢；中层板活动可调节，门板：1.0mm 厚不锈钢，门板为双层，配不锈钢可调重力脚
I11	单星水池柜	750*750*850/100	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，台面：2.0mm；后背 1.2mm，星盆：1.0mm，手工满焊打磨水斗；侧板、层板、底板 1.0mm 厚不锈钢；门板：1.0mm 厚不锈钢，门板为双层，中间采用静音泡沫填充，采用滑悬挂轮双向推拉，下部便于清洗。配不锈钢可调重力脚
I11a	冷热双温龙头	双温	1	台	1、座台式双孔双温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理。 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。 3、十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。 4、开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 152mm（偏芯设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2'' 外螺纹。 5、总高度 230mm，出水口距台面 149mm；
洗碗间					



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
J02	智能物联消毒柜	1310*650*1950	1	台	钣金采用 SUS304 不锈钢材料制作。保温密封夹层采用发泡工艺制作。轨道式层架，消毒碗篮采用全不锈钢材料。加热方式采用不锈钢电热管配合耐高温电机，使产生的热量转换成高温热风循环杀菌消毒。柜内温度可达 120℃ 高温。控制系统采用，电源开关，时控器，温度控制器组合形成。柜内温度均匀无死角，可持续高温 120℃ 以上工作 15 分钟，杀灭大肠杆菌，脊髓灰质炎病毒，符合国家对消毒柜的要求。可接入智慧数字厨房成套设备平台
J03	四层沥水货架	1200*400*1800	2	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，层板厚度 2.0mm，周边压边方便清洁防止划伤，层板下衬不锈钢通长加筋，厚度 1.0mm。脚通采用 Φ38 不锈钢圆管，厚度 1.0mm，配可调节不锈钢子弹脚
J04	挂墙热水器	825*465*480	1	台	额定容积：80L；功率：3.3KW；电压：220V；设定温度范围：35-75 度；净重：25KG，额定压力：0.8MPa
J05	双星水池柜	1950*750*850/100	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，台面：2.0mm；后背 1.5mm，星盆：1.0mm，手工满焊打磨水斗；侧板、层板、底板 1.0mm 厚不锈钢；门板：1.0mm 厚不锈钢，门板为双层，中间采用静音泡沫填充，采用滑悬挂轮双向推拉，下部便于清洗。配不锈钢可调重力脚
J05a	冷热双温龙头	双温	2	台	1、座台式双孔双温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理。 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。 3、十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。 4、开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 152mm（偏芯设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2' 外螺纹。 5、总高度 230mm，出水口距台面 149mm；



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
J05b	台下隔油池	500*300*300	1	台	SUS304 1.5mm 不锈钢制作
J06	洗地龙头	200*500*500	1	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（浅蓝色）； 2、固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3、10.7 米重工无痕三层液压钢丝管（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度； 4、黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 5、进水接口为标准 1/2"外螺纹；
J07	洁碟台连茜架	800*760*850/100	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，台面:1.5mm，下衬加强板用 38*25*1.0 钢方管加固起加强减震作用。脚通: φ 38 厚 1.2mm 不锈钢圆管，台面下带茜架，调节脚为不锈钢子弹脚
J08a	智能节能环保型餐具去油污机专用设备	900*900*500	1	台	1、环保型餐具去油污机是以纯物理反应的原理,通过高能矿石及序化技术,改变水分子的物理特性使其负离子化,因着湿润与浸透作用,把油污打碎形成“水包油”的状态,利用水分子产生的物理效应,快速去除掉餐盘上的油污,不仅取代机洗剂的化学作用,而且可令排放水达到环保标准。 序化水分子是以高渗透方式进入到陈垢组织内部,浸润分解积垢,化为松散浆状排走,从而使洗碗机体里面保持干净、延长使用寿命。同时抑制乳化反应形成,保持厨房下水道畅通无异味。 2、整机为 304 不锈钢材质,无需接电,安装操控方便;
J08b	牛角罩	1500*1200*500	1	台	SUS3042B, 1.5mm 不锈钢拉丝板



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
J09	双星入机台	2100*760*850/100	1	台	采用 304 优质不锈钢拉丝板，台面:2.0mm;后背 1.5mm，星盆:1.0mm，500X500X250mm，手工满焊打磨水斗;脚通: ϕ 38X1.2mm 不锈钢管，脚横通 ϕ 25x1.2mm;不锈钢防臭下水器。配置不锈钢可调子弹脚
J09a	冷热双温龙头	双温	2	台	1、座台式双孔双温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理。 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。 3、十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。 4、开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 152mm (偏芯设计可调范围 15mm), 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。 5、总高度 230mm, 出水口距台面 149mm;
J09b	台下隔油池	500*300*300	1	台	SUS304 1.5mm 不锈钢制作
J10	花洒龙头	250*200*1000	1	台	1、座台式单孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理; 2、直管采用快速安装设计，安装简单高效; 3、150mm \pm 5%长的墙上托架; 4、工作高度: 980mm \pm 5%; 5、接水口口径为 1/2" 内螺纹;
J11	风幕机	L=900	1	台	电压: 220V/50Hz; 功率: 202 (w); 风量: 2030 (m ³ /h); 机身长度: 900 (mm); 性能: 低噪音风机



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备采购项目一期设备清单（-智能烹饪教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
其它					
1	智慧数字厨房成套设备平台		1	套	1、智慧数字厨房成套设备平台，可以把一个食堂用到的上百个品牌的上百种设备和系统进行统一联网，统一管理，管控，大幅提升食堂的数字化，物联网化，智慧餐厅等各方面数据进行了链接汇总。 2、智慧健康餐饮融合平台将连通餐饮系统的各大功能模块，推动商厨行业全面实现网络化，自动化，智能化、标准化，数据化。 实现功能：设备状态：开机时间，关机时间，工作时长，工作步骤； 3、设备能耗：运行档位，工作能耗； 4、设备故障：故障提醒，维护提醒，维保计划； ▲5、需提供软件著作权认证证书
2	55寸屏幕		1	台	≥2GB+32GB 储存空间，四核以上处理器，支持 wifi 及以太网接口，有独立的 USB 接口，用于展示智能设备在线运行状态
3	70寸屏幕		2	台	≥2GB+32GB 储存空间，四核以上处理器，支持 wifi 及以太网接口，有独立的 USB 接口，用于展示智能设备在线运行状态



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期（油烟净化清单）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
一层亚洲实验室排风					
5	高效油烟净化器	处理量 8000m ³ /h	1	套	<p>处理风量:8000M³ /H; 电压/功率: 220V/50HZ/100W; 净化效率≥95%; 阻力 115Pa; 通过环保产品质量检验中心认定; 安全配置: 不锈钢外壳</p> <p>▲提供静电油烟净化器检测依据 GB/T9978.1-2008《建筑构件耐火试验方法第一部分: 通用要求》, 检测项目耐火性能(完整性、隔热性)技术要求条件下, 完整性检验结果为: 60min, 试件背火而未出现火焰; 棉垫未被点燃; 未出现贯通至试验炉内的缝隙。耐火完整性: 60min; 隔热性检验结果为: 60min, 试件背火面平均温升 55℃, 最高温升 113℃, 检验结论符合技术要求。提供带 CMA 或 CNAS 标识的第三方检测机构出具的检验报告扫描件(原件备查)和在全国认证认可信息公共服务平台(http://cx.cnca.cn/)可查询的截图佐证。</p> <p>▲提供的油烟净化器外壳烤漆所挥发的“甲醛、TVOC、苯系物”均符合《室内空气质量标准》GB/T 18883-2002 标准。另外, 风速在 1.3m/s, 设备在无雷电、无雨雪的周边环境工作时, 5 个监测点所检测到的噪声应小于 60 分贝, 符合 GB 22337-2008<社会生活环境噪声排放标准>投标时提供第三方检测机构出具带 CMA 标识的检验报告复印件及全国认证认可信息公共服务平台查询截图(http://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page))</p>
6	净化器支架	定制	1	套	配风机, 采用 8#槽钢
一层欧洲实验室排风					
5	高效油烟净化器	处理量 8000m ³ /h	1	套	<p>处理风量:8000M³ /H; 电压/功率: 220V/50HZ/100W; 净化效率≥95%; 阻力 115Pa; 通过环保产品质量检验中心认定; 安全配置: 不锈钢外壳</p>
6	净化器支架	定制	1	套	配风机, 采用 8#槽钢



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期（油烟净化清单）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
一层中烹教室（一）排风（A）					
6	高效油烟净化器	处理量 32000m ³ /h	1	套	处理风量:32000M ³ /H; 电压/功率: 220V/50HZ/384W; 净化效率≥95%; 阻力 145Pa; 通过环保产品质量检验中心认定; 安全配置: 不锈钢外壳
7	净化器支架	定制	1	套	配风机, 采用 8#槽钢
一层中烹教室（一）排风（B）					
6	高效油烟净化器	处理量 32000m ³ /h	1	套	处理风量:32000M ³ /H; 电压/功率: 220V/50HZ/384W; 净化效率≥95%; 阻力 145Pa; 通过环保产品质量检验中心认定; 安全配置: 不锈钢外壳
7	净化器支架	定制	1	套	配风机, 采用 8#槽钢
一层中烹教室（一）排风（C）					
5	高效油烟净化器	处理量 8000m ³ /h	1	套	处理风量:8000M ³ /H; 电压/功率: 220V/50HZ/100W; 净化效率≥95%; 阻力 115Pa; 通过环保产品质量检验中心认定; 安全配置: 不锈钢外壳
6	净化器支架	定制	1	套	配风机, 采用 8#槽钢
一层中烹教室（二）排风（A）					
6	高效油烟净化器	处理量 32000m ³ /h	1	套	处理风量:32000M ³ /H; 电压/功率: 220V/50HZ/384W; 净化效率≥95%; 阻力 145Pa; 通过环保产品质量检验中心认定; 安全配置: 不锈钢外壳



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期（油烟净化清单）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
7	净化器支架	定制	1	套	配风机，采用 8#槽钢
一层中烹教室（二）排风（B）					
6	高效油烟净化器	处理量 32000m ³ /h	1	套	处理风量:32000M ³ /H；电压/功率：220V/50HZ/384W；净化效率≥95%；阻力 145Pa；通过环保产品质量检验中心认定；安全配置：不锈钢外壳
7	净化器支架	定制	1	套	配风机，采用 8#槽钢
一层中烹教室（二）排风（C）					
5	高效油烟净化器	处理量 8000m ³ /h	1	套	处理风量:8000M ³ /H；电压/功率：220V/50HZ/100W；净化效率≥95%；阻力 115Pa；通过环保产品质量检验中心认定；安全配置：不锈钢外壳
6	净化器支架	定制	1	套	配风机，采用 8#槽钢
一层教工食堂热厨间补风					
5	智能高效油烟净化器	处理量 16000m ³ /h	1	套	处理风量:16000M ³ /H；电压/功率：220V/50HZ/192W；净化效率≥95%；阻力 160Pa；通过环保产品质量检验中心认定；安全配置：不锈钢外壳
6	净化器支架	定制	1	套	配风机，采用 8#槽钢



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期（油烟净化清单）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
二层中式点心教室排风					
5	高效油烟净化器	处理量 12000m ³ /h	1	套	处理风量:12000M ³ /H; 电压/功率: 220V/50HZ/140W; 净化效率≥95%; 阻力 160Pa; 通过环保产品质量检验中心认定; 安全配置: 不锈钢外壳
6	净化器支架	定制	1	套	配风机, 采用 8#槽钢
二层演播教室排风					
5	高效油烟净化器	处理量 12000m ³ /h	1	套	处理风量:12000M ³ /H; 电压/功率: 220V/50HZ/140W; 净化效率≥95%; 阻力 160Pa; 通过环保产品质量检验中心认定; 安全配置: 不锈钢外壳
6	净化器支架	定制	1	套	配风机, 采用 8#槽钢
二层竞赛教室排风					
6	高效油烟净化器	处理量 28000m ³ /h	1	套	处理风量:28000M ³ /H; 电压/功率: 220V/50HZ/332W; 净化效率≥95%; 阻力 140Pa; 通过环保产品质量检验中心认定; 安全配置: 不锈钢外壳
7	净化器支架	定制	1	套	配风机, 采用 8#槽钢
二层西烹教室（一）排风					
6	高效油烟净化器	处理量 40000m ³ /h	1	套	处理风量:40000M ³ /H; 电压/功率: 220V/50HZ/384W; 净化效率≥95%; 阻力 145Pa; 通过环保产品质量检验中心认定; 安全配置: 不锈钢外壳



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期（油烟净化清单）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
7	净化器支架	定制	1	套	配风机，采用 8#槽钢
二层西烹教室（二）排风					
6	高效油烟净化器	处理量 32000m ³ /h	1	套	处理风量:32000M ³ /H; 电压/功率: 220V/50HZ/384W; 净化效率≥95%; 阻力 145Pa; 通过环保产品质量检验中心认定; 安全配置: 不锈钢外壳
7	净化器支架	定制	1	套	配风机，采用 8#槽钢
二层西餐大师研究室排风					
5	高效油烟净化器	处理量 28000m ³ /h	1	套	处理风量:28000M ³ /H; 电压/功率: 220V/50HZ/332W; 净化效率≥95%; 阻力 140Pa; 通过环保产品质量检验中心认定; 安全配置: 不锈钢外壳
6	净化器支架	定制	1	套	配风机，采用 8#槽钢
二层中餐大师研究室排风					
5	高效油烟净化器	处理量 28000m ³ /h	1	套	处理风量:28000M ³ /H; 电压/功率: 220V/50HZ/332W; 净化效率≥95%; 阻力 140Pa; 通过环保产品质量检验中心认定; 安全配置: 不锈钢外壳
6	净化器支架	定制	1	套	配风机，采用 8#槽钢



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（餐饮冷菜制作加工实训室-刀工教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
刀工教室					
K01	不锈钢掩门窄柜(三门)	1650*480*750	3	台	SUS304 1.5mm 不锈钢制作
K02	不锈钢掩门柜(三门)	1500*480*750	2	台	SUS304 1.5mm 不锈钢制作
K03	一体式星盆操作柜 (双面)	2000*1300*770	6	台	整体式，双面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门 有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）
K03a	一体不锈钢台面	2000*1300	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
K03b	单星盆柜		2	台	1. 304 材质，水斗 1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角 2. 柜门 1.5mm，双层静音处理
K03c	台出水龙头	单温	2	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 152mm（偏心设计可调范围 15mm），进水接口为标准 1/2’ 外螺纹。
K03d	台上通架	2000*1300	1	件	304 材质，2.0mm 厚度管材制作



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（餐饮冷菜制作加工实训室-刀工教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
K03e	柜体连门	2000*1300*770	1	台	304 材质，柜身 1.2mm，门 1.0mm，双层自吸式静音处理
K04	灭蝇灯	30W	1	台	电压：220V，功率：30W，尺寸 5：≥395*120*290mm；灯管：2*15W 紫外线灯管；覆盖面积 80m ² —90m ² ，
K05	紫外线消毒灯	30W	2	台	电压：220V，功率：30W，尺寸：1070*96*53mm；覆盖面积 25m ²
K06	挂墙式热水器	825*465*480	1	台	额定容积：80L；功率：3.3KW；电压：220V；设定温度范围：35-75 度；净重：25KG，额定压力：0.8MPa

烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（餐饮现代咖啡智能加工实验室-咖啡教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
咖啡教室					
S01	双头半自动咖啡机	715*517*529	11	台	电压：220V 50HZ 功率：3500W 锅炉容量：12L 锅炉材质：无铅紫铜 热出水量：30L/小时 出品率：240 杯/小时 机身材质：航空铝喷漆+镜面不锈钢



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（餐饮现代咖啡智能加工实验室-咖啡教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
S02	磨豆机（电动）	330*240*640	11	台	全自动定量专业意式磨豆机 电压：220V 功率：450W 磨刀直径：74MM 料斗容量：1.5KG 转速：1400 转/分
S03	敲渣桶	10*10*11	11	台	容量：400L；重量：约 380g/套
S05	灭蝇灯	30W	1	台	电压：220V，功率：30W，尺寸 5：≥395*120*290mm；灯管：2*15W 紫外线灯管；覆盖面积 80m ² —90m ² ，
S06	两门冷藏平台雪柜 (1/1GN)	1370*670*850	11	台	1、温度：-5~+5℃，容量：225L 2、采用环保雪种 3、优质全封闭式压缩机，性能强大，使用寿命长 4、自动化霜系统：温控控制定时停机化霜 5、2个带锁自动回归掩门，可放置4个2/1GN盆，GN盆和搁物架可以自由交换，浸塑层架数量（标配）：1层共2个，（不配GN盆） 6、外箱材料：SUS304不锈钢（工厂标配），门材料：SUS304不锈钢，内箱材料：SUS304不锈钢，背板：SUS304不锈钢 7、可承受43℃环境温度 8、150mm高可调重力脚，温控类型：电子温控，电压/频率，整机功率：220V/50HZ，490w，电源插头：10A 9、制冷机组独特的一体嵌入可抽式设计，美观且方便维修



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（餐饮现代咖啡智能加工实验室-咖啡教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
S07	一体式制冰机	850*700*800	1	台	电压/功率：220V/320W 规格：24小时制冰量 100KG，冰格数72格，内胆储冰重 量20KG
S08	单头净水器	单头	1	台	处理能力：≥9000加仑/34069升；工作流量：≥6.3升/分钟；进水 温度：2℃-38℃；压力要求：10-125psi；加装出水处理器；尺寸： 650*100*1000mm
S09	嵌入式开水器	机箱：200*353*475 龙头：130*260*270	1	台	电压/功率：220V/2KW；净重：11KG；容量10L
S10	一体式星盆操作柜 （双面）	2200*1500*770	4	台	整体式，双面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门 有地台（图纸高度80mm，由土建装饰负责）
1	一体不锈钢台面	2200*1500	1	张	304材质，厚度3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
2	单星盆柜	1000*760	2	台	1. 304材质，水斗1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫 生死角 2. 柜门1.5mm，双层静音处理
3	台出水龙头	双温	2	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配1/4转优质陶瓷 阀芯一字型手柄。十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度1.0mm，360 度可旋转。开孔尺寸25mm*2，左右开孔间距152mm（偏芯设计可调 范围15mm），进水接口为标准1/2'外螺纹。



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（餐饮现代咖啡智能加工实验室-咖啡教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
S11	一体式星盆操作柜 (双面)	2200*800*770	3	台	整体式，双面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）
1	一体不锈钢台面	2190*800	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
2	单星盆柜	1000*760	1	台	1. 304 材质，水斗 1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角 2. 柜门 1.5mm，双层静音处理
3	台出水龙头	双温	1	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄。十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转。开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 152mm(偏芯设计可调范围 15mm)，进水接口为标准 1/2' 外螺纹。
S12	一体式星盆操作柜 (单面)	3650*700*770	1	台	整体式，单面操作，承重式结构，不锈钢本色，隐藏式拉手门有地台（图纸高度 80mm，由土建装饰负责）
1	一体不锈钢台面	3650*700	1	张	304 材质，厚度 3.0mm，台面手工乱纹处理，无“手印纹”
2	单星盆柜		1	台	1. 304 材质，水斗 1.5mm，水斗面下沉四周圆弧转角处理，台面无卫生死角 2. 柜门 1.5mm，双层静音处理



烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期设备清单（餐饮现代咖啡智能加工实验室-咖啡教室）

序号	名称	尺寸	数量	单位	参数
3	台出水龙头	双温	1	只	配星盆使用，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理，配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄。十寸（254mm）平颈水嘴，铜管厚度1.0mm，360度可旋转。开孔尺寸25mm*2,左右开孔间距152mm(偏芯设计可调范围15mm)，进水接口为标准1/2'外螺纹。
4	台下式开水器	-----	1	台	1、外形尺寸约：125*240*400mm，水咀距积水盘高度约260mm，台下加热主机尺寸约：180*537*468mm 2、水里控管，4档出水里可调，出水温度65℃~95℃可调，便于咖啡饮品冲泡，3、触屏显示界面，一键出水，操作简便。4、加热主机容里不小于10.5L，电功率：2KW/220V
S13	挂墙热水器	80L	1	台	额定容积：80L；功率：3KW；电压：220V；设定温度范围：35-75度；净重：28KG



上海政采项目管理有限公司
Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.



上海政采项目管理有限公司
Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

第四部分 合同条款



第四部分 合同条款（格式）

包 1 合同模板：

[合同中心-合同名称]

合同统一编号： [合同中心-合同编码]

合同内部编号：

合同各方：

甲方： [合同中心-采购单位名称]

乙方： [合同中心-供应商名称]

法定代表人： [合同中心-供应商法人姓名]

（[合同中心-供应商法人性别]）

地址： [合同中心-采购单位所在地]

地址： [合同中心-供应商所在地]

电话： [合同中心-采购单位联系人电话]

电话： [合同中心-供应商联系人电话]

联系人： [合同中心-采购单位联系人]

联系人： [合同中心-供应商联系人]

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

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下货物：

1.1 乙方所提供的货物其来源应符合国家的有关规定，货物质量等详见合同附件。

2. 合同价格、交货地点、时间

2.1 合同价格

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

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

2.2 交货地点： 招标人指定地点。

2.3 交货时间： [合同中心-合同有效期]。



2.4 交货状态：设备安装、调试、验收合格。

3. 质量标准和要求

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

3.2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

3.3 如果质量标准不统一的，应以甲方所选择的质量标准为依据。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其所出售的标的物享有合法的权利。

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

4.3 知识产权

(1) 乙方承诺向甲方供应的产品，不存在侵犯第三方知识产权权利情形，甲方不会因使用、销售该产品或产品的任何部分而侵犯任何第三方的知识产权，包括不得侵犯他人商标权、专利权、著作权（版权）、技术秘密以及我国法律规定的其他知识产权权利及相邻权利，第三方包括权利人及授权许可人。

(2) 乙方承诺供应商品，如含有商标、专利、著作权、技术秘密等内容，乙方应当自己为合法的权利人或授权许可人

(3) 乙方承诺如涉及向甲方供应的商品，被第三方投诉或起诉知识产权侵权并要求甲方承担赔偿责任或其他责任的，乙方承担甲方因此承受的全部损失，包括对第三方作出的经济赔偿及应诉、应对成本（含诉讼费、律师费）等。同时，视为乙方违反承诺书义务，应当向甲方退还侵权商品的全部货款并支付相当于侵权商品货款总值的违约金。

(4) 甲方委托乙方设计制作完成物品或其他成果的知识产权归属甲方（如有）。

4.4 如甲方使用该标的物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 包装要求

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

5.2 每一个包装箱内应附上一份详细装箱单、质量证书和保修保养证书。

6. 验收

6.1 货物的数量不足或表面瑕疵甲方应在验收时当面提出，对质量问题之异议应在安装调试后七日内提出。



6.2 甲方可采取以下第（1）种方式对货物组织验收：

（1）甲方收货后根据货物的技术规格要求和质量标准，对货物进行检查验收，如果发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应负责按照甲方的要求采取补足、更换或退货等处理措施，并承担由此发生的一切损失和费用。验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。甲方在货物送达后无正当理由而拖延验收或不验收超过上述 6.1 款所规定的验收期的，则视为其已验收通过。但对货物有质量保证期的，适用质量保证期之规定。

（2）邀请国家认可的质量检测机构参加验收。对于大型或者复杂的政府采购项目应当由甲方邀请法定的质量检测机构参加验收，由其出具验收报告，参加验收的成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付：

1) 合同签订并收到履约保证金 7 日内支付合同价格 50%，安装并验收通过后支付合同价格的 50%

8. 伴随服务

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

8.2 乙方还应提供下列服务：

（1）货物的现场安装、调试和启动监督；

（2）提供货物组装和维修所需的专用工具和辅助材料；

（3）在合同各方商定的一定期限内对所有的货物实施运行监督、维修，但前提条件是该服务并不能免除乙方在质量保证期内所承担的义务；

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

8.3 伴随服务的费用应包含在合同价中，甲方不再另行支付。

9. 质量保证

9.1 乙方应保证所供货物是全新的、未使用过的，并完全符合合同规定的质量、规格和性能的要求。乙方应保证其货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内应具有满意的性能。在货物最终交付验收后不少于壹年的质量保证期内，乙方应对由于设计、工艺或材料的缺陷而产生的故障负责。



9.2 在质量保证期内, 如果货物的质量或规格与合同不符, 或证实货物是有缺陷的, 包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等, 甲方根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

9.3 乙方在约定的时间内未能弥补缺陷, 甲方可以采取必要的补救措施, 但其风险和费用将由乙方承担, 甲方根据合同规定对乙方行使的其他权利不受影响。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

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

乙方同意退货并将货款退还给甲方, 由此发生的一切费用和损失由乙方承担。

根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失, 经过买卖双方商定降低货物的价格。

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

10.3 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复, 上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内, 按照上述规定的任何一种方法采取补救措施, 甲方有权从应付货款中扣除索赔金额或没收质量保证金, 如不足以弥补甲方损失的, 甲方有权向乙方提出赔偿损失的要求。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点交货和提供服务。

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

11.3 在履行合同过程中, 如果乙方可能遇到妨碍按时交货和提供服务的情况时, 应及时以书面形式将拖延的事实, 可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后, 应尽快对情况进行评价, 并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第 13 条规定外, 如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务, 甲方应从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法, 赔偿费按每周赔偿迟交货物的交货价或延期服务的服务费用的百分之一(1%)计收, 直至交货或提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五(5%)。一周按七天计算, 不足七天按一周计算。一旦达到误期赔偿的最高限额, 甲方有权单方终止合同。



13. 不可抗力

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

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

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

14. 履约保证金（如有）

14.1 在签署本合同之前，乙方应向甲方提交一笔金额为合同价格 10% 的履约保证金。

14.2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的履约保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行承担。

14.3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

15. 争端的解决

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

15.2 调解不成则提交仲裁，仲裁应由上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行。

15.3 在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

16. 违约终止合同

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

(1) 如果乙方未能在合同规定的限期或甲方同意延长的限期内提供部分或全部货物。

(2) 如果乙方未能履行合同规定的其它任何义务。

16.2 如果甲方根据上述 16.1 款的规定，终止了全部或部分合同，甲方可以依其认为适当的条件和方法购买与未交货物类似的货物，乙方应对购买类似货物所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未终止的部分。

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

17. 破产终止合同



上海政采项目管理有限公司

Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

17.1 如果乙方破产或丧失清偿能力，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

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

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19.2 本合同一式陆份，以中文书就，签字各方各执叁份。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括：招标(采购)文件、投标（响应）文件

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

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

21. 合同修改

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

[合同中心-补充条款列表]

签约各方：

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：[合同中心-签订时间]

日期：[合同中心-签订时间_1]

合同签订点：网上签约



第五部分 评标办法



第五部分 评标办法

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

1、资格性审查

开标后，招标代理机构和招标人依法对投标人的资格性进行审查，若下述项缺漏或无效的或存在重大不良记录的投标人，将不通过资格性审查，且不进入后续符合性审查及详细评审。具体内容如下：

- (1) 供应商法人资格证明文件（如营业执照或法人登记证书等）；
- (2) 授权委托书及被授权人身份证；
- (3) 提供财务状况、缴纳税收和社会保障资金情况的书面声明函；
- (4) 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；
- (5) 开标结束后，招标人或者招标代理机构将依法对投标人的资格进行审查。
 - 1) 根据财政部《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号），招标人或者招标代理机构应当对供应商信用记录进行甄别，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，应当拒绝其参与政府采购活动。
 - ①信用信息查询的查询渠道：“信用中国”网站及“中国政府采购网”等渠道。
 - ②查询时间：开标后至评标前。
 - ③信用信息查询记录和证据留存的具体方式：经招标人、招标代理机构确认的查询结果网页截图作为查询记录和证据，与其他采购文件一并保存。
 - ④信用信息的使用规则：
 - 2) 对信用记录查询结果显示被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，禁止参加政府采购活动的时间按处罚结果执行，但不受区域限制（财库〔2015〕150号《关于规范政府采购行政处罚有关问题的通知》，相关行政处罚决定在全国范围内生效）。
 - 3) 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。
- (6) 具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料；
- (7) 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；
- (8) 本项目投标人必须满足的其他资格条件；
 - (8.1) 通过国家企业信用信息公示系统 (<http://www.gsxt.gov.cn/>) 中“股东及出资信息”查询，不存在下列情况：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；通过资格性审查的投标人满足3家的，进入详细评审，若通过不足3家则不得进行评标。



2、 评标委员会

2.1 招标人、招标代理机构将根据招标货物/服务的特点，依法组建评标委员会，其成员由技术、经济等方面的专家和招标人的代表组成，其中外聘专家人数不少于评标委员会总人数的 2/3。评标委员会对投标文件进行审查、质疑、评估和比较。

2.2 评标委员会履行下列职责：

(1) 对通过资格性审查的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求；

(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) 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；

(5) 确定中标候选人名单，以及根据招标人委托直接确定中标人；

(6) 向招标人、招标代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为；

(7) 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。

3、 详细评审

3.1 本项目的评标采用综合评分法，总分 100 分。评分过程中采用四舍五入法，并保留小数点后 2 位。

3.2 评标委员会对同一投标人的商务、技术、服务及其它评价内容在招标文件规定的评审标准内进行评审及打分，出现畸高、畸低的重大差异打分的，招标人、招标代理机构应当提请评标委员会成员复核并书面说明理由。对拒绝复核、拒绝说明理由的，将报告同级财政部门处理。

3.3 政府采购主要政策：

(1) 中小企业划型标准按照《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）》文的相关规定认定。

(2) 根据《财库〔2014〕68 号》监狱企业视同小型、微型企业，享受中小企业发展的政府采购政策（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）。

(3) 根据《财库〔2017〕141 号》符合条件的残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

(4) 参加政府采购活动的中小企业应当按“关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知[财库〔2020〕46 号]”和《财库〔2017〕141 号》规定提供《中小企业声明函》和《残疾人福利性单位声明函》。未提供上述资料的报价，其价格不予扣除。



(5) 对于列入政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单的产品，应根据财政部、发展改革委、生态环境部等部门确定的实施政府优先采购和强制采购相关标准规范执行；采购的产品属于品目清单范围的，采购人及采购代理机构将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。

上述品目清单以最新公布内容为准，投标人须在投标文件中提供相应的证明材料。

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

若属于规定必须强制采购的节能产品，投标人须提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，评标委员会须推荐符合强制节能要求产品的投标人为投标人，若投标人未提供相关节能产品认证证书，则作无效标处理。

价格部分优惠政策如下：

若本项目面向大、中、小、微型企业，事业单位及社会组织等各类供应商采购，且供应商提供了完整、真实的“中小企业声明函”，属于小型或微型企业的供应商按下述规定享受价格分优惠政策：

(1) 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》及《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》的相关规定，对小型或微型企业报价给予 10% 的扣除，以扣除后的价格作为评审价格；专门面向中小企业采购时，则不再给予价格 10% 的扣除。

(2) 若投标人为联合体，组成联合体或者接受分包合同的中小企业与联合体内其他企业、分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30% 以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予 4% 的扣除，用扣除后的价格参加评审。

(3) 供应商提供的货物或服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

1) 货物采购项目：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，享受中小企业扶持政策。

注：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，不享受中小企业扶持政策。

2) 服务采购项目：服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业按照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员，享受中小企业扶持政策。

3.4 采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。如果报价仍相同，则由评标委员会按照少数服从多数原则投票表决。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的为第一名，依次类推确定得分排名顺序。若出现遴选候选人放弃中标或不能按招标文件规定签订合



同等原因取消中标资格，则按排名顺序依次确定其后单位为中标人或重新招标。

3.5 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按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由评标委员会参照上述第4款相关规定确定中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。非单一产品采购项目，将以本招标文件第三部分采购需求中核心产品判定，多加投标人提供的核心产品品牌相同的，按前述规定处理。

3.6 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。

具体评分细则如下：

评分细则

序号	评审因素	分值	评分说明
一、价格部分（30分）			
1	投标报价	30	1、根据财政部87号令文件规定，综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为基准价，其价格分为满分30分。 2、其他投标人的投标报价得分计算公式如下： 投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价) × 价格权值。
二、商务部分（13分）			
1	经验业绩	5	根据近三年（2021年9月1日-至今）类似项目经验情况进行综合评分（每提供1个得1分；最高得5分）。 注：需提供相关业绩的合同扫描件，扫描件中需体现合同的签约主体、项目名称及内容要素的相关内容。
2	投标人综合能力	2	1、具有有效的质量管理体系认证证书的得0.5分； 2、具有有效的职业健康安全管理体系认证证书的得0.5分； 3、具有有效的环境管理体系认证证书的得0.5分； 注：以上证书的有效性以《全国认证认可信息公共服务平台》（ http://cx.cnca.cn/ ）查询结果为准，并在投标文件中附上相应网站链接、截图及证书复印件，否则不计分。 4、提供企业安全生产标准化三级或以上证书的得0.5分。
3	检测报告	6	1、304不锈钢板：通过GB/T 228.1-2010及GB/T232-2010拉伸弯曲试验，达到合格要求，提供检测报告的得0.5分； 2、304不锈钢板：依据GB/T 10125-2012、



			<p>GB/T6461-2002 检测标准，在(35±2) C 氯化钠溶液中， 试验时间≥200h，PP/RA 评级为 10 级，提供检测报告的得 0.5 分；</p> <p>3、304 不锈钢管:通过 GB/T 228. 1-2010 及 GB/T232-2010 拉伸弯曲试验，达到合格要求，提供检测报告的得 0.5 分；</p> <p>4、食品接触产品检测报告。每提供一份检测报告得 0.5 分，最多得 2.5 分；</p> <p>5、304 不锈钢抗划痕板(2.0mm):提供不锈钢抗划痕检测报告的得 2 分；</p> <p>注：以上检测报告须提供由国家认可的第三方检测机构出具，未提供或提供不完整的不得分。</p>
三、技术部分（57 分）			
1	项目分析及方案陈述	3	<p>根据各投标人提供的对项目背景、设备内容的了解情况以及本项目的重点、难点的分析及合理化建议等内容进行综合评审：</p> <p>1、对采购项目现状阐述客观合理，分析全面细致，对采购项目的特点、重点、难点有针对性的切实可行的解决方法，且针对各风险点有可行的操作建议和解决方案，措施科学全面，具有现代先进技术应用得 3 分；</p> <p>2、对采购项目现状阐述较为客观，分析较为全面细致但有缺漏，对采购项目的特点、重点、难点的解决办法有一定的针对性，措施基本合理，技术应用落后的得 2 分；</p> <p>3、对采购项目现状阐述客观性较弱，分析较片面或针对性不强，对需求的特点、重点、难点的解决方法无针对性，措施不具体，错误较多，技术应用较差的得 1 分；</p> <p>4、未提供相应内容的不得分。</p>
2	整体设计方案	3	<p>根据本项目所提供的设备清单及建筑图对食堂各区域进行设备摆放布局设计（深化图纸包含（并不限于）平面图纸、区域立体展示效果图），并说明此项目实施方案的先进性、科学性和可行性等内容进行综合评审：</p> <p>1、设计方案完善，可行性、针对性强的，设计原则合理、思路清晰、目标明确，主要技术路线、图纸详尽布置，效果图美观的，得 3 分；</p> <p>2、设计方案可行性尚可，有部分针对性，设计原则较合理、主要技术路线可行性一般，效果图一般的，得 2 分；</p> <p>3、设计方案缺漏可行性欠佳，针对性差，设计原则不合理、主要技术路线可行性较差，效果图较差的，得 1 分。</p> <p>4、未提供设计图纸方案不得分。</p>



3	天花烟罩设计、制作及安装方案	7	<p>根据各供应商提供的针对于亚洲实验室和欧洲实验室的天花烟罩的选型设计、制作及安装方案等是否布局合理，功能特性，合理利用现场高度，满足相关规范进行评审：</p> <p>1、天花烟罩选型优，方案有针对性、可行性强，设计合理，制作及安装图纸详细完善，设计效果美观、和谐的，得7分；</p> <p>2、天花烟罩选型较好，方案可行性、针对性尚可，设计较合理，制作及安装图纸详细、但考虑有欠缺，设计效果美观的，得4分；</p> <p>3、天花烟罩选型一般，方案针对性、可行性一般，设计不合理，制作及安装图纸有欠缺，设计效果较差的，得1分；</p> <p>4、未提供不得分。</p>
4	技术方案	4	<p>根据各投标人提供的技术方案（包括但不限于方案的描述、设备的组成、尺寸的合理性、指标的先进性、设备安全性、易用性、个性化定制灵活性等）内容进行综合评审：</p> <p>1、技术方案与本项目需求的吻合程度较高，具有较好的科学性、合理性、先进性，案完整、合理、思路清晰，能够充分满足本项目关于服务质量、工作流程等细节的具体要求，并且报价方案已充分考虑用户的日常用途和需求的得4分；</p> <p>2、技术方案与本项目需求有一定的吻合度，方案体现出一定的科学性、合理性、先进性，方案基本完整、合理、能够基本满足本项目关于服务质量、工作流程等细节的具体要求，并且报价方案显示已考虑到用户的日常用途和需求但存在部分欠缺的得2分；</p> <p>3、技术方案与本项目需求吻合度较差，方案未明显体现出科学性与先进性，针对用户的日常用途和需求所提合理性建议较少，方案能部分满足本项目关于服务质量、工作流程等细节的具体要求的得1分。</p> <p>4、未提供相应内容的不得分。</p>
5	技术指标	14	<p>(1) 评审内容：一般技术参数：非“▲”条款。 全部满足采购文件技术需求且无负偏离的得2分；每有一项负偏离扣0.2分，扣完为止。</p> <p>(2) 评审内容：重要技术参数：“▲”条款。 “▲”条款技术参数全部满足采购文件技术需求且无负偏离的得12分；每有1项指标负偏离扣1.5分，扣完为止。</p> <p>注：须提供检测报告或相关证明资料，未提供检测报告或相关证明资料或提供的资料不符合“▲”要求的，视为技术参数不满足。</p>
6	项目实施方案及进度计划	3	<p>根据各投标人所提供的与供货有关的辅助服务，包括施工、安装、调试、产品部署、项目实施进度计划、现场及文档管理、提供技术援助等内容进行综合评审：</p> <p>1、实施方案阐述清晰，完整详细地描述了系统安全性、可靠性，项目质量保证技术措施到位、实施计划具备</p>



			<p>各项施工技术措施，安装调试方案和验收措施合理、可行，方案满足或优于采购文件需求得 3 分；</p> <p>2、实施方案阐述基本清晰，描述了系统安全性、可靠性，有项目质量保证、实施计划，基本具备各项施工技术措施，安装调试方案和验收措施基本合理，方案基本满足采购文件需求得 2 分；</p> <p>3、实施方案阐述不太清晰，描述了系统安全性、可靠性，有项目质量保证、实施计划，不太具备各项施工技术措施，安装调试方案和验收措施不太合理，方案不太满足采购文件需求得 1 分；</p> <p>4、实施方案有不合理之处、不具备可操作性未提供相应内容的不得分。</p>
7	安全、文明施工及环境保护管理措施	3	<p>根据各投标人所采取的的安全、文明施工、成品保护、环境保护有保证措施进行综合评审：</p> <p>1、结合周围环境条件，提出不影响采购人及周边未施工范围正常使用针对性的措施的得 3 分；</p> <p>2、保证措施一般的得 2 分；</p> <p>3、保证措施较差的得 1 分；</p> <p>4、未提供相应内容的不得分。</p>
8	质量保证方案	3	<p>根据各供应商对本项目实施的质量保障措施的可行性、针对性、完备性、优化程度综合评审：</p> <p>1、质量保障方案全面、措施可行、方法科学、可操作性强的得 3 分；</p> <p>2、质量保障方案基本完整、措施合理、具有一定的可操作性的得 2 分；</p> <p>3、质量保障方案不全面、措施不可行、方法不科学、可操作性低的得 1 分；</p> <p>4、未提供相应内容的不得分。</p>
9	故障及应急处理	3	<p>根据各供应商提供的故障及应急处理方案等内容进行综合评审：</p> <p>1、故障管理及应急处理方案细致、全面，各种故障处理预案准备充分的得 3 分；</p> <p>2、故障管理及应急处理方案一般，各种故障处理预案准备不全面的得 2 分；</p> <p>3、故障管理及应急处理方案简单，各种故障处理预案准备有欠缺的得 1 分；</p> <p>4、未提供相应内容的不得分。</p>
10	项目团队	3	<p>根据各供应商所提供的项目负责人和专业技术人员的专业背景、专业职称、工作经验及资格证书、紧急情况可调动的技术人员数量和技术能力等内容进行综合评审：</p> <p>1、项目组人员配备充足合理、资格证书齐全，项目负责人和专业技术人员具有与项目完全吻合的专业背景、专业职称及工作经验并能较好地胜任本项目，人员筛选标准细化程度高、合理性强，人员经验、人员管理、培训、考核和激励等能有效保证项目实施的得 3 分；</p> <p>2、项目组人员配备、资格证书基本满足项目要求、项</p>



			目负责人和专业技术人员具有与项目相关的专业背景、专业职称及工作经验，但存在部分不足与缺陷，有人员筛选标准、合理性一般，但人员经验、人员管理、培训、考核和激励等有部分欠缺的得 2 分； 3、项目组人员配备、资格证书有缺失、项目负责人和专业技术人员专业背景、专业职称及工作经验与项目关联度不大，预计难以胜任本项目，人员筛选标准欠缺、合理性较差，人员经验、人员管理、培训、考核和激励等内容欠缺较多的得 1 分； 4、未提供相应内容的不得分。
11	培训方案	5	根据各供应商所提供的培训内容（内容涉及产品相关结构、工作原理、操作方法及相关注意事项等）以及培训时间、培训人员等内容进行综合评审： 1、供应商提供的培训内容比较全面、计划基本详细、切实可行得 5 分； 2、供应商提供的培训内容基本全面，计划不太详细、基本可行得 3 分； 3、供应商提供的培训内容不全面，计划不详细、实施不太可行得 1 分。 4、未提供相应内容的不得分。
12	验收保障	3	根据各供应商所提供的验收方案、验收缺陷处置、性能违约赔偿是否符合足以保护采购人的权益等内容进行综合评审： 1、验收体系完善，验收方案具有针对性和可操作性，违约赔偿详尽得 3 分； 2、验收体系基本可行，验收方案较为合理，针对性和可操作性一般，违约承诺较为详尽者得 2 分； 3、验收方案一般，针对性和可操作性较有欠缺，缺少违约承诺得 1 分； 4、未提供相应内容的不得分。
13	售后服务承诺及保障措施	3	根据各供应商售后服务方案的合理性和可行性（包括但不限于质量保修期承诺、服务内容、故障解决/应急处理方案、远程协助、现场服务、响应时间、专业技术人员保障、售后服务场所等以及质保期后的服务方案），对所有合格供应商的服务承诺及保障措施进行综合评审： 1、有较好的售后服务响应时间、完善的服务计划与内容，承诺的各项服务质量指标能较好的满足采购文件要求，能针对用户的实际需要延伸服务、便利服务等特色服务，保障措施切实有利得 3 分； 2、方案完整、符合行业规范但针对性不强，响应、修复时间有欠缺，质保期达到采购要求、质保期后的方案简单、技术支持方案简单，承诺的各项服务质量指标符合采购文件要求，有针对用户的实际需要延伸服务及其他优惠承诺但存在欠缺的得 2 分； 3、方案基本完整，承诺的各项服务质量指标基本能符合采购文件要求，有部分延伸服务、便利服务及其他优惠承诺，但可行性较差欠缺较多的得 1 分；



上海政采项目管理有限公司

Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

			4、未提供相应内容的不得分。
合计			100 分

注：

以上各项评分内容，如供应商未提供相对应内容，评标委员会不受最低评分标准限制，可予以零分计算。

由评审小组成员对每一份投标文件进行独立评分，然后取算术平均值（保留小数点两位）。

计算每个供应商的实际得分，并按得分高低排出名次。



第六部分 格式附件



第六部分 格式附件

项目名称：上海旅游高等专科学校烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期

项目编号：SHZC20241232S

说明：投标文件包括但不限于以下组成内容。

价格、商务评审自查表

序号	评审分项	证明文件
1	开标一览表（报价表）	第（）页
2	中小企业声明函（如有）	第（）页
3	残疾人福利性单位声明函（如有）	第（）页
4	监狱企业的证明文件（如有）	第（）页
5	经验业绩	第（）页—第（）页
6	投标人综合能力	第（）页—第（）页
7	检测报告	第（）页—第（）页
	……	第（）页—第（）页

技术评分自查表

说明：投标人应根据《技术评分》要求提交的相关各类证明、资料等填写此表。

序号	评审因素	证明文件
1	项目分析及方案陈述	第（）页—第（）页
2	整体设计方案	第（）页—第（）页
3	天花烟罩设计、制作及安装方案	第（）页—第（）页
4	技术方案	第（）页—第（）页
5	技术指标	第（）页—第（）页
6	项目实施方案及进度计划	第（）页—第（）页
7	安全、文明施工及环境保护管理措施	第（）页—第（）页
8	质量保证方案	第（）页—第（）页
9	故障及应急处理	第（）页—第（）页
10	项目团队	第（）页—第（）页
11	培训方案	第（）页—第（）页
12	验收保障	第（）页—第（）页
13	售后服务承诺及保障措施	第（）页—第（）页
	……	第（）页—第（）页



资格证明文件自查表

序号	评审分项	证明文件
1	营业执照或法人登记证书等	第（）页--第（）页
2	财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函	第（）页--第（）页
3	具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料	第（）页--第（）页
4	具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料	第（）页--第（）页
5	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	第（）页--第（）页
6	如以分支机构（分公司/分所等）名义报价的，须提供总公司（总部/总所等）授权函（如有）	第（）页--第（）页
7	第（）页--第（）页

其他内容资料

序号	评审分项	证明文件
1	投标人基本情况	第（）页
2	履约保证金（银行保函）（如有）	第（）页
3	供应商书面声明	第（）页
4	无利害关系声明	第（）页
5	对投标文件的真实性、合法性承诺函	第（）页
6	主要股东或出资人信息	第（）页
7	与投标人存在关联关系的单位情况说明（如有）	第（）页
8	供应商为本采购项目的前期工作是否提供过服务的书面声明函（格式）	第（）页
9	投标承诺书	第（）页
10	保密承诺函格式	第（）页
11	供应商参加本项目无围标串标行为的承诺函	第（）页
12	招标代理服务费承诺书	第（）页
13	退投标保证金说明	第（）页
	第（）页



附件 1

投标书（格式）

致（招标人）_____：

根据贵方为采购项目_____（项目编号：_____）的投标邀请，签字代表_____（全名职务）经正式授权并代表投标人_____（投标人名称、地址）提交投标文件正本____份、副本一式____份和其他附件____份。

全权代表宣布如下：

- 1、我方针对本次项目的投标总价为_____（注明币种，并用文字和数字表示的投标总价）。
- 2、我方将按招标文件的规定履行合同责任和义务。
- 3、我方已详细研究了全部招标文件，包括招标文件的澄清和修改文件（如果有的话）、参考资料及有关附件，我们已经完全理解并接受招标文件中的各项内容和招标人、投标人的各项权利义务的真实含义，并承诺在发生争议时不会以招标文件存在误解、不明白招标文件中的条款为由，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。
- 4、投标有效期为投标截止之日起 90 个日历日。
- 5、我方按照招标文件要求递交投标保证金人民币_____元整。
- 6、在投标文件递交截止后，若在规定的投标有效期内撤回投标，我方的投标保证金将被贵方没收。
- 7、我方同意提供按照贵方可能要求的与投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定要接受最低价的投标或收到的任何投标。
- 8、保证向贵方提供的投标文件均按招标文件规定的格式填写。
- 9、在投标有效期内，当排名在前的中标候选人放弃中标时，如果招标人另行确定我方为中标人，而我方出现放弃中标时，我方愿意按照投标保证金的数额向招标人支付违约金，如因此给招标人造成的损失超出投标保证金数额的，我方同意对超过部分予以补偿。
- 10、一旦我方中标，在本次项目的投标有效期内，即使招标人没有采购需求，贵招标代理机构和招标人均无需向我方承担任何缔约过失或违约责任。
- 11、我方知晓包括但不限于《中华人民共和国政府采购法》第七十七条、《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十二、七十三、七十四条中对于供应商的有关规定，若有相关情形的，依法接受有关处罚，及由此带来的法律后果。
- 12、与本投标有关的一切正式往来通讯请寄：

地址：_____ 电话：_____

投标人全权代表姓名、职务（印刷体）_____

投标人名称（公章）：_____（法定代表人签字或盖章）：_____

被授权人签字：_____ 日期：____年____月____日



附件 2

法定代表人等资格证明书（格式）

致（招标人）_____：

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

附：法定代表人性别：

身份证号码：

统一社会信用代码：

单位类型：

投标人名称：（盖章）

日期： 年 月 日

粘贴法定代表人（身份证复印件正反面）



上海政采项目管理有限公司

Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

附件 3

授权委托书（格式）

致_____（招标人）_____：

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

受委托人姓名：_____性别：_____年龄：_____

工作部门：_____职务：_____联系电话：_____

身份证号码：_____。

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

投标人名称：_____（盖章）

法定代表人：_____（签字或盖章）

被授权人：_____（签字）

粘贴被授权人（身份证复印件正反面）

注：投标人须附被授权人的在职证明（劳动合同或在本单位缴纳社保证明）。



附件 4

开标一览表（格式）

货币单位：元（人民币）

上海旅游高等专科学校烹饪与餐饮类教学创新实验室设备采购项目一期包 1

项目名称（项目编号）	交货期	项目总报价（包括所有采购内容）（总价、元）

注：1、以上报价包含本项目产生的所有费用（含税），报价精确到小数点后两位。

2、此表报价须与附件 5 报价明细表合计总价一致。

投标人名称：（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期： 年 月 日



附件 5

投标报价明细

(可以根据响应供应商的实际情况进行更改，采购需求中要求填报的项目不得遗漏)

投标人名称: _____

项目编号: _____

序号	货物名称	品牌	型号	单位	数量	单价 (元)	总价 (元)	备注

注:

- 1、所有价格均系用人民币表示，单位为元，精确到个数位。

投标人名称: (盖章)

法定代表人或授权委托人: (签字或盖章)

日期: 年 月 日



附件 6

采购需求偏离表（格式）

项目名称：_____

项目编号：_____

序号	内容	招标文件的 采购需求	投标文件的响应	偏离说明 (正偏离/负偏离)	详细内容所对应 投标文件名称及 所在页
1					
2					
3					
4					
5					
.....					

注：

1. 本偏离表是评委评审投标方案最重要的直观材料和主要依据，投标人必须针对本招标文件中的各项要求是否满足填写偏离表，表中“偏离情况”一栏应填以“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”，应做到投标货物和服务的技术应答与招标文件技术需求书序号、技术需求书要求一一对应。
2. 如果投标文件的响应对招标文件有偏离，请在此表中清楚地列明，并加以说明。
3. 如果表格叙述不下，可另附页说明，但要便于招标人查阅。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期： 年 月 日



附件 6-1

货物简要说明一览表

(可以根据响应供应商的实际情况进行更改，采购需求中要求填报的项目不得遗漏)

项目名称: _____

项目编号:

货币单位: 元(人民币) _____

序号	货物名称	品牌	类型	尺寸	材质
1					
2					

供应商名称 (盖章)

法定代表人或授权委托人: (签字或盖章)

日期: 年 月 日



附件 7

投标技术/服务报告

项目技术/服务方案应按照招标文件第三部分《采购需求》的要求详细、合理的编制。
(格式自拟) 投标人需提交合理、高效、可行的针对本项目的项目服务方案、服务承诺等作和有关服务的承诺作为投标文件的一部分, 技术/服务方案和内容应包括文字资料或相关的图表和数据内容。服务方案应符合招标文件中提出的要求, 包括但不限于以下内容:

- 1、 经验业绩
- 2、 投标人综合能力
- 3、 检测报告
- 4、 项目分析及方案陈述
- 5、 设计方案
- 6、 技术方案
- 7、 技术指标
- 8、 项目实施方案及进度计划
- 9、 安全、文明施工及环境保护管理措施
- 10、 质量保证方案
- 11、 故障及应急处理
- 12、 项目团队
- 13、 培训方案
- 14、 验收保障
- 15、 售后服务承诺及保障措施

注: 以上内容, 投标人应结合本招标文件第五部分评标办法的要求详细描述并提供相关证明文件。



附件 7-1

拟派项目负责人情况表（格式可自拟）

1. 一般情况					
姓名		年龄		技术职务	
职务		本合同中拟任职务		为申请人服务时间	
学历					
相关职业/执业资格			取得职业/执业资格时间		
2. 经历					
年份	负责过的主要项目 (类型金额)		该项目中任职		备注

注：

1. 须提供相关证明材料；
2. 项目组成员一旦确定，中标后原则上不再变更，若变更，须征得招标人同意。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期： 年 月 日



附件 7-2

投入项目的人员配备及相关工作经历、资质汇总表

序号	姓名	年龄	性别	在项目中担任职务	驾驶证档案编号	驾驶证有效期限	从事相关工作年限	主要资历, 经验及承担过的项目

注:

- 1、在填写时, 如本表格不适合投标人的实际情况, 可根据本表格格式自行制表。
- 2、须提供项目组人员身份证及相关资格证书等证明材料。
- 3、此表作为成交后服务承诺书的组成部分, 项目人员应保持稳定, 项目组成员一旦确定, 中标后原则上不再变更, 若变更, 须征得招标人同意。

投标人名称 (盖章)

法定代表人或授权委托人: (签字或盖章)

日期: 年 月 日



附件 7-2-1

拟从事本项目主要成员详细情况表（每人一表）

姓名		出生年月		文化程度		毕业时间	
最高学历及毕业院校和专业						从事服务工作年限	
职称			聘任时间			联系方式	
主要工作经历： （包括起止年限、单位名称、从事的工作内容、职务、证明人、证明人联系电话）							
近三年与本项目相匹配的项目情况							
序号	项目名称	参与时间	委托单位名称	参与项目的角色	备注		

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期： 年 月 日



附件 7-3

投标人近三年（2021 年 9 月至今）承担的类似项目业绩一览表

序号	项目名称	委托单位	委托时间	项目完成时间	合同金额	备注
1						
2						
3						
4						
5						
.....						

注：

- 1、业绩的认定标准及有效证明文件要求见招标文件《评标标准》。
- 2、投标人须随本表附有效证明材料，业绩证明材料须提供复印件并加盖投标人公章，须内容清晰。投标人须将提供的有效证明材料按本表形式进行编号并按编号顺序装订提交。未提供有效证明材料的业绩在评标时将不予认可。
- 3、本表中信息如有虚假，一经查实，其投标无效。

投标人名称（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期： 年 月 日



附件 8

资格条件响应表

项目内容	具备的条件说明	响应内容说明(是/否)	详细内容所对应投标文件名称及页码
法定基本条件	<p>1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：营业执照（或事业单位、社会团体法人证书）、税务登记证（若为多证合一的，仅提供营业执照）符合要求，提供财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函及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；提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力、具备法律、行政法规规定的其他条件的书面声明；</p> <p>2、分支机构（分公司/分所等）名义投标的，提供总公司（总部/总所等）授权函；</p> <p>3、在信用中国（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网中“政府采购严重违法失信行为信息记录”（www.ccgp.gov.cn/cr/list）进行信息查询，在报名截止时间之后，参加政府采购活动前三年内是否被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单等。</p>		
联合投标	本项目不接受联合投标。		
中小型	本项目仅面向中小企业采购		
资质要求	<p>1、具有有效期内的建筑机电安装工程专业承包三级及以上资质；</p> <p>2、投标人须具有上海市相关政府部门核发的《上海市燃气器具产品销售备案事项决定告知书》；</p> <p>3、投标人须具有上海市相关政府部门核发的《上海市燃气器具安装维修许可证》；</p>		
法定代表人授权	<p>1、按招标文件规定格式提供法定代表人授权委托书；</p> <p>2、按招标文件要求提供被授权人身份证复印件。</p>		

投标人名称：（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期： 年 月 日



实质性要求响应表

项目内容	具备的条件说明（要求）	投标检查项【响应内容说明（是/否）】	详细内容所对应投标文件名称及页码
投标文件内容、密封、签署等要求	符合招标文件规定： 1、投标文件（响应文件）按招标文件要求提供《投标函》、《开标一览表》、《资格条件响应表》以及《实质性要求响应表》； 2、投标文件（响应文件）按招标文件要求密封、签字、盖章。		
投标有效期	不少于 90 天。		
交付时间	签订合同后 45 个日历天内完成安装验收		
付款方式	合同签订并收到履约保证金 7 日内支付合同价格 50%，安装并验收通过后支付合同价格的 50%		
质量保质期	自验收合格后壹年		
“★”条款	是否满足招标文件中“★”条款		
投标保证金	按照投标人须知前附表要求递交。		

投标人名称：（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

日期： 年 月 日



附件 8-1

投标人资格声明函

致____（招标人）_____：

关于贵方_____年 月 日_____项目的投标邀请，本签字人愿意参加投标，并证明提交的下列文件和说明是准确和真实的。

- 1、 供应商法人资格证明文件（如营业执照或法人登记证书等）；
- 2、 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函；
- 3、 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；
- 4、 具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料；
- 5、 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；
- 6、 总公司授权函（以分公司/分所等名义投标时须提供）；
- 7、 根据本招标文件采购需求还需提供的其他证明文件；
- 8、 其他。

本签字人确认投标文件中关于资格的一切说明都是真实的、准确的。

投标人名称（盖章）：_____

投标人地址：_____

本资格声明函授权代表（签字）：_____

传真：_____

邮编：_____



上海政采项目管理有限公司

Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

附件 8-2

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

致：_____（招标人）

本单位郑重声明：参加此次政府采购活动前 3 年内，在经营活动中，没有因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

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。

特此声明。

重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。根据“财政部关于《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条第一款“较大数额罚款”具体适用问题的意见”，“较大数额罚款”认定为 200 万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于 200 万元的，从其规定。

供应商在参加政府采购活动前 3 年内因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，期限届满的，可以参加政府采购活动。

投标人（公章）：_____

法定代表人或授权委托人：_____

日期：_____年_____月_____日



附件 8-3

财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

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

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

特此声明。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假,将依法承担相应责任。

供应商名称(公章)

日期:



附件 9

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_____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);

3.

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假, 将依法承担相应责任。

企业名称(盖章):

日期:

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

(2) 本声明函所称服务由中小企业承接, 是指提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员, 否则不享受中小企业扶持政策。对于货物采购项目, 要求拟供货物由中小企业制造且不能使用大企业的商号或商标; 对于服务采购项目, 要求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(含企业接受的劳务派遣用工); 对于工程采购项目中, 要求工程由中小企业承建, 即工程施工单位为中小企业。

(3) 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。

(4) 若中标, 本声明函作为中标公告的一部分进行公示, 接接受社会监督, 请如实填写。若提供虚假信息, 则取消中标资格, 并依法承担相应责任。

(5) 投标人未按照上述格式正确填写《中小企业声明函》的, 视为未提供《中小企业声明函》, 不享受中小企业扶持政策。



附：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

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构及有关单位：

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

工业和信息化部 国家统计局
国家发展和改革委员会 财政部
二〇一一年六月十八日

中小企业划型标准规定

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

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

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

四、各行业划型标准为：

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

(十三) 房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

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

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

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

五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

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

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

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

九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

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



附件 10

残疾人福利性单位声明函（格式）（如有请提供）

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

说明：根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

（1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

（2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

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

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

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

如投标人不符合残疾人福利性单位条件，无需填写本声明。



上海政采项目管理有限公司

Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

附件 11

监狱企业的证明文件（如有）

根据《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号）的规定，_____（填写供应商法定全称）为监狱企业。
特此证明。

说明：

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



投标人基本情况表

单位名称				单位地址			
成立时间				注册资金 (万元)			
行政负责人				技术负责人			
从事相关专业服务的 资质情况	资质名称	颁发部门			资质等级	颁发时间	
从事专业的人 数(人)	其 中						
	职称等级(人)				执业(职业、岗位)资格(人)		
	高级	中级	初级	合计			
其他有竞争力的 说明							

投标人(公章):

法定代表人或授权委托人:

日期: 年 月 日



上海政采项目管理有限公司

Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

供应商书面声明

致：_____（招标人）

我单位在参加本次采购活动中承诺：

严格遵守《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条的规定：“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。”若违反上述规定，愿承担相应法律后果。此外，在提供本项目采购供应服务过程中，严格遵纪守法，保持廉洁自律，杜绝任何不正当竞争行为。

特此声明。

投标人（公章）：

法定代表人或授权委托人：

日期： 年 月 日



上海政采项目管理有限公司
Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

无利害关系声明

致： (招标人)

我方承诺与招标人及其代理机构不存在隶属关系或者其他利益关系。

投标人（公章）：

法定代表人或授权委托人：

日期： 年 月 日



上海政采项目管理有限公司

Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

对投标文件的真实性、合法性承诺函

致：_____（招标人）

我方承诺与所递交响应文件的真实性、合法性承担法律责任。

投标人（公章）：

法定代表人或授权委托人：

日期： 年 月 日



主要股东或出资人信息

序号	名称 (姓名)	统一社会信用代码 (身份证号)	出资方式	出资金额 (万元)	占全部股份 比例	备注

我方承诺，以上信息真实可靠；如填报的股东出资额、出资比例等与实际不符，视为放弃成交资格。

注：

1. 主要股东或出资人为法人的，填写法人全称及统一社会信用代码（尚未办理三证合一的填写组织机构代码）；为自然人的，填写自然人姓名和身份证号。
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. 投标人应按照占全部股份比例从大到小依次逐个股东填写，股东数量多于 10 个的，填写前 10 名，不足 10 个的全部填写。

投标人（公章）：

法定代表人或授权委托人：

日期： 年 月 日



与投标人存在关联关系的单位情况说明（如有）

投标人名称_____在此声明，我方已按照招标文件要求如实披露是否与我方存在关联关系（与投标单位负责人为同一人的其他单位，或与投标单位存在控股、管理关系的其他单位）的其他单位情况，并宣布接受如下要求：

- 1、在开标时我方投标人代表有义务对其他投标人是否与我方存在关联关系进行说明并签字确认；
- 2、如果我方未如实披露和说明与我方存在关联关系的其他投标人情况，一经发现，我方无条件接受投标无效的处理结果，并承担由此造成的损失和法律责任。

与投标单位负责人为同一人的其他单位

序号	单位名称	法定代表人	法定代表人身份证号	注册资金	股东情况			备注
					股东构成	资金认缴数额	资金认缴比例	

与投标单位存在控股、管理关系的其他单位

序号	单位名称	法定代表人	法定代表人身份证号	注册资金	股东情况			备注
					股东构成	资金认缴数额	资金认缴比例	

说明：

- 1、投标人应当依据自身存在的上述情形，如实披露与本单位存在关联关系的单位情况。
- 2、如果投标人不存在上述情形，在表格“单位名称”栏填写“无”。

投标人（公章）：

法定代表人或授权委托人：

日期： 年 月 日



投标承诺书

本公司郑重承诺：

将遵循公开、公平、公正和诚实守信的原则，参加_____项目的投标。

一、所提供的一切材料都是真实、有效、合法的。

二、不与招标单位、其他投标人或者招标代理单位串通投标，损害国家利益、社会利益或者他人的合法权益。

三、不向招标单位或评标委员会成员或相关人员行贿，以牟取中标。

四、不以他人名义投标或者其他方式弄虚作假，骗取中标。

五、不接受任何形式的挂靠，不扰乱招投标市场秩序。

六、不在投标中哄抬价格或恶意压价。

七、不在招投标活动中虚假投诉。

八、本公司若有违反承诺内容的行为，愿意接受建设行政主管部门的处罚，并承担相应的法律责任。

投标人（公章）：

法定代表人或授权委托人：

日期： 年 月 日



上海政采项目管理有限公司

Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

保密承诺函格式

我方自愿参加“_____项目（项目编号：_____）”的投标，遵守招标文件的所有规定，并做出以下保密承诺：无论是否投标或者投标后是否中标，在招投标过程中或之后的研究过程中，按照国家保密法律法规要求做好保密工作，我方对所领取的招标文件和/或从其他相关渠道获取的涉密信息保守秘密，不得以任何形式将其泄露给第三方，并在开标的当日，销毁除送达开标现场以外的任何介质的涉密信息。

投标人（公章）：

法定代表人或授权委托人：

日期： 年 月 日



招标代理服务费承诺书

上海政采项目管理有限公司：

本公司_____（投标人名称）_____在参加_____（项目名称）_____（项目编号：_____）的招标项目中如获中标，我公司保证按照招标文件的规定缴纳“代理服务费”。如采用电汇或银行转账，我公司将同时递交招标代理服务费缴费凭证复印件。

如我公司违反上款承诺，愿承担由此引起的一切法律责任。

特此承诺！

投标人名称（公章）：

投标人地址：

电话：

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：

签署日期：

附：缴纳代理服务费账号：

收款人名称	上海政采项目管理有限公司
开户银行	招商银行股份有限公司上海南方商城支行
账号	121924394410101



供应商参加本项目无围标串标行为的承诺函

一、我公司承诺无下列相互串通投标的情形：

1. 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或不同投标人报名的 IP 地址一致的；
2. 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
3. 不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；
4. 不同投标人的投标文件异常一致或投标报价呈规律性差异；
5. 不同投标人的投标文件相互混装；
6. 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

二、我公司承诺无下列恶意串通的情形：

1. 供应商直接或者间接从招标人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其投标文件或者响应文件；
2. 供应商按照招标人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；
3. 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容；
4. 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；
5. 供应商之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定供应商中标，然后再参加投标；
6. 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标；
7. 供应商与招标人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标或者排斥其他供应商的其他串通行为。

以上情形一经核查属实，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

投标人（公章）：

法定代表人或授权委托人：

日期： 年 月 日



上海政采项目管理有限公司
Shanghai zhengcai procurement Project Management Co., Ltd.

投标保证金交纳及退还凭证（格式）

_____（招标人）_____、上海政采项目管理有限公司：

我方为（项目名称）_____（项目编号：_____）递交投标保证金人民币_____元
（大写：人民币_____元）已于____年__月__日以银行主动划账方式从我方账户转入你方
账户。

详见附件：银行出具的汇款单或转账凭证复印件。

退还投标保证金时请按以下内容划入我方账户。若因内容不全、错误、字迹潦草模糊导致该
项目投标保证金未能及时退还或退还过程中发生错误，我方将承担全部责任和损失。

单位全称：_____。

开户银行（具体到支行）：_____。

开户账号：_____。

保证金退还联系人：_____。

联系电话：_____。

投标人名称（公章）：

年 月 日

附：

（粘贴转帐或汇款的银行凭证复印件）

注：

1. 投标人投标时，应当按招标文件要求缴纳投标保证金。投标保证金必须自基本账户划出，采用银行转账或银行汇款形式缴纳，并按要求粘贴凭证复印件以便项目结束后办理投标保证金的退回手续。
2. 在中标通知书发出后五个工作日内，招标代理机构将无息退还未中标人的投标保证金。本项目中标人人在收到中标通知书之日向招标代理机构支付代理费。代理费到账后，经招标代理机构确认无误后开具发票。招标代理机构将无息退还中标人的投标保证金。



现场踏勘记录表

投标单位名称			
项目名称			
踏勘人		联系电话	
踏勘现场说明	<p>本单位已派人进行现场踏勘和参考，并将现场的实际情况考虑周到。若中标后将不会以不了解现场为由，而提出任何异议。</p> <p>踏勘人签名： 单位公章：</p> <p>年 月 日</p>		

注：如有需要现场踏勘的供应商须在该时间段内，携带本表去往项目现场踏勘，过时不候。