项目编号：310112000250701120858-12255794

闵职院一食堂厨房设备采购项目

公开招标文件

采购单位：上海闵行职业技术学院

代理机构：上海泮奕建设咨询有限公司

2025年07月02日 2025年07月02日

目 录

第一章	公开招标采购公告	3
第二章	投标人须知	7
第三章	评标办法及评分标准	20
第四章	招标需求	32
第五章	政府采购合同主要条款指引	32
第六章	投标文件格式附件	137

第一章 公开招标采购公告

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》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等规定，现就下列项目进行公开招标采购，欢迎提供本国货物、服务的单位或个人前来投标：

一、项目编号：**310112000250701120858-12255794**

二、公告期限：5 个工作日

三、采购项目内容、数量及预算

包号	包名 称	数量	单位	预算金额 (元)	简要 规格 描述 或包 基本 概况 介绍	最高限价 (元)	备注
1	闵职 院一 食堂 厨房 设备 采购 项目	1		3088350.00	闵职 院一 食堂 厨房 设备 采购 项目	3088350.00	

四、合格投标人的资格要求

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定

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

3. 法人依法设立的分支机构以自己的名义参与投标时, 应提供依法登记的相关证明材料和由法人出具的授权其分支机构在其经营范围内参加政府采购活动并承担全部民事责任的书面授权。法人与其分支机构不得同时参与同一项目的采购活动。

4. 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》。

5. 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》。

6. 须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, 且获得有效期内的安全生产许可证; 项目经理具有机电工程专业二级及以上注册建造师执业资格且为本企业在册人员。

7. 本项目不接受进口产品。

8. 本项目不得转包分包、不接受联合体投标。

闵职院一食堂厨房设备采购项目资格审查要求包 1

序号	类型	审查要求	要求说明	项目级/包级
1	自定义	1) 投标人是能够独立承担民事责任的法人, 本项目不接受分公司以自己名义参加采购活动	符合要求	项目级

2	自定义	2) 投标人名称与营业执照、资质证书一致;	符合要求	项目级
3	自定义	3) 未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人、政府采购严重违法失信行为记录名单;	符合要求	项目级
4	自定义	4) 提供符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商证明	符合要求	项目级
5	自定义	5) 不得进行联合体投标。	符合要求	项目级
6	自定义	专门面向中小企业采购	请根据要求上传《中小企业声明函》。具体要求及格式以采购文件为准。	包 1

五、投标报名：

1、报名时间：2025-07-03 至 2025-07-10 上午 00:00:00~12:00:00；下午 12:00:00~23:59:59（节假日除外）。

2、报名方式：本项目实行网上报名，不接受现场报名。供应商登录上海政府采购网（<http://www.zfcg.sh.gov.cn/>）进行报名。

3、招标文件售价：0 元，招标文件请至公告附件处下载。

六、投标保证金：

本项目不设投标保证金。

七、投标截止时间和地点：

投标人应于 2025-07-23 14:00:00 之前在上海政府采购网（<http://www.zfcg.sh.gov.cn>）电子招投标系统上传电子投标文件，逾期上传的将予以拒收。

八、开标时间及地点：

1. 本次招标将于 2025-07-23 14:00:00 时整在上海市闵行区虹梅南路 1789 弄 9 号楼 605 室开标，投标人可以派授权代表出席开标会议。

2. 投标所需携带其他材料：

届时请投标人代表持投标时所使用的数字证书（CA 证书）参加开标，笔记本电脑提前确认是否已完成浏览器设置、CA 证书管理器下载等工作，确保和 CA 证书匹配可以正常登录上海政府采购网。

（1）法定代表人出席需携带：法定代表人出席需携带：投标人的法定代表人证明原件、本人身份证明原件及复印件、社保材料（递交文件截止前三个月的法人单位社保证明）、无疑问函。

（2）法定代表授权委托人出席需携带：投标人的法定代表人证明原件、法定代表人授权委托书原件、受托人本人身份证明原件及复印件、社保材料（递交文件截止前三个月的被授权人单位社保证明）、无疑问函。

第二章 投标人须知

前附表

序号	内容	要求
1	项目名称及数量	详见《公开招标采购公告》二
2	信用记录	根据财库[2016]125号文件，通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn），以开标当日网页查询记录为准。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的供应商， 其投标将作无效标处理。
3	政府采购节能环保产品	投标产品若属于节能环保产品的，需提供财政部、环境保护部发布有效期内环境标志产品政府采购清单以及财政部、发改委联合发布有效期内节能产品政府采购清单。 招标需求中要求提供的产品属于节能清单中政府强制采购节能产品品目的，投标人须提供该清单内产品， 否则其投标将作为无效标处理。
4	小微企业有关政策	本项目对应的中小企业划分标准所属行业为商务服务业。 1、根据财库（2020）46号的相关规定，在评审时对小型和微型企业的投标报价给予_%的扣除，取扣除后的价格作为最终投标报价（此最终投标报价仅作为价格分计算）。属于小型和微型企业的，投标文件中投标人必须提供的《中小企业声明函》。按照《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度》的通知（财库〔2023〕19号），大中型企业与小微企业组成联合体或者大中型企业向小微企业分包的，评审优惠幅度由2%—3%提高至4%—6%。 2、根据财库[2017]141号的相关规定，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除政策。属于享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位，应满足财库[2017]141号文件第一条的规定，并在投标文件中提供残疾人福利性单位声明函（见附件）。 3、根据财库[2014]68号的相关规定，在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除政策，并在投标文件中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（格式自拟）。” （注：未提供以上材料的，均不给予价格扣除）。
5	答疑与澄清	投标人如对招标文件有异议，应当于公告发布之日起至公告期限满第7个工作日内，以书面形式向招标采购单位提出，逾期不予受理。
6	是否允许采购进口产品：	不允许进口产品 具体要求详见第四章招标需求各标项的对应内容。
7	是否允许转包与分包	转包：否 分包：否
8	是否接受联合体投标	不允许 接受联合体投标的请提供联合体协议书。

9	是否现场踏勘	不组织现场踏勘 具体要求详见第四章招标需求各标项的对应内容。
10	是否提供演示	不进行演示 系统演示具体要求详见第四章招标需求各标项的对应内容。
11	是否提供样品	要求提供样品,提供样品时间和事项说明为 样品出样时间地点另行通知 具体要求详见第四章招标需求各标项的对应内容。
12	中标结果公告	中标供应商确定之日起2个工作日内,将在上海市政府采购网(http://www.zfcg.sh.gov.cn/)发布中标公告,公告期限为1个工作日,服务台根据报名时预留地址寄送中标通知书。
13	投标保证金	交纳:投标保证金应按《招标采购公告》六规定交纳。若一次投多个标项,只需交纳一个标项的投标保证金(按所需保证金最大额的标准交纳为准)。 退还:中标通知书发出之日起5个工作日内,未中标的投标人提供交入投标保证金时取得的第二联“供应商退款凭据”到招标方服务台办理,招标方以电汇或转账等方式退还投标保证金。
14	合同签订时间	中标通知书发出后30日内。
15	履约保证金	合同签订时,采购人按《中华人民共和国政府采购法实施条例》有关规定自行收取项目履约保证金。采购人要求中标或者成交供应商提交履约保证金的,供应商应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。履约保证金的数额不得超过政府采购合同金额的10%。
16	付款方式	国库集中支付(采购人自行支付)详见各标项的商务要求表
17	投标文件有效期	90天
18	招标方代理费用	中标服务费参照国家计委颁布的(计价格[2002]1980号)服务类执行,收费金额按差额定率累进法计算由中标单位支付,收取不下浮。本次项目代理费为3.0377万元。
19	解释权	本招标文件的解释权属于 上海泮奕建设咨询有限公司 。

一、总 则

（一）适用范围

仅适用于本次招标文件中采购项目的招标、投标、评标、定标、验收、合同履行、付款等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

（二）定义

- 1、“招标方”系指组织本项目采购的上海津奕建设咨询有限公司。
- 2、“投标人”系指向招标方提交投标文件的单位或个人。
- 3、“采购人”系指委托招标方采购本次货物、服务项目的国家机关、事业单位和团体组织。
- 4、“货物”系指招标文件规定投标人须向采购人提供的一切材料、设备、机械、仪器仪表、工具及其它有关技术资料和文字材料。
- 5、“服务”系指招标文件规定投标人须承担的劳务以及其他类似的义务。
- 6、“项目”系指投标人按招标文件规定向采购人提供的需求总称。

（三）投标人及委托有关说明

1、授权代表须携带有效身份证件。如授权代表不是法定代表人，须有法定代表人出具的授权委托书（投标文件正本用原件，副本用复印件，格式见附件）。

2、投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为本法人所拥有。投标人投标所使用的采购项目实施人员必须为投标人员工（或投标人控股公司正式员工）。

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。

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。

5、投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

（四）投标费用

不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用

(招标文件有其他相反规定除外)。

(五) 质疑

1、投标人认为招标过程或中标结果使自己的合法权益受到损害的，可以在中标结果公告期限届满之日起七个工作日内，以书面形式向招标方提出质疑。

2、质疑应当以书面形式提出，格式见《政府采购质疑和投诉办法》(财政部令第94号)附件范本，下载网址：上海市政府采购网(<http://www.zfcg.sh.gov.cn/>)，位置：“首页-在线服务-质疑投诉模板”。供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

- a 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- b 质疑项目的名称、编号；
- c 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- d 事实依据；
- e 必要的法律依据；
- f 提出质疑的日期。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。质疑应明确阐述招标过程或中标结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实、依据和证据及其来源或线索，便于有关单位调查、答复和处理，质疑函不符合《政府采购质疑和投诉办法》相关规定的，应在规定期限内补齐的，招标方自收到补齐材料之日起受理；逾期未补齐的，按自动撤回质疑处理。

(六) 招标文件的澄清与修改

1、投标人应认真阅读本招标文件，发现其中有误或有不合理要求的，投标人应当于公告发布之日起至公告期限满第7个工作日内以书面形式向招标方提出。招标方将在规定的时间内，在财政部门指定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有招标文件收受人。逾期提出招标方将不予受理。

2、招标方主动进行的澄清、修改：招标方无论出于何种原因，均可主动对招标文件中的相关事项，用补充文件等方式进行澄清和修改。

3、招标文件澄清、答复、修改、补充的内容为招标文件的组成部分。当招标文件与招标文件的答复、澄清、修改、补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。

二、投标文件的编制

（一）投标文件的组成

投标文件由资质文件、技术及商务文件、投标报价文件三部份组成。

1、资质文件

（1）投标声明书(格式见附件，含重大违法记录声明)；

（2）提供自招标公告发布之日起至投标截止日内任意时间的“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网

（www.ccgp.gov.cn）投标人信用查询网页截图。（以开标当日采购人或由采购人委托的评标委员会核实的查询结果为准）

（3）法定代表人授权委托书(格式见附件)；

（4）提供有效的营业执照复印件并加盖公司公章；事业单位的，则提供有效的《事业单位法人证书》副本复印件并加盖单位公章；自然人的，则提供有效的身份证复印件并签字；

（5）提供有效的依法缴纳税收证明（完税凭证或税务部门出具的证明）；

（6）提供有效的依法缴纳社会保障资金证明（缴纳凭证或人社部门出具的证明）；

（7）联合投标协议书（若需要）；

（8）联合投标授权委托书（若需要）；

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

2、技术及商务文件

（1）评分对应表（格式见附件，主要用于评委对应评分内容）

（2）投标项目明细清单（含货物、服务等）；

（3）技术响应表（格式见附件）；

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

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

(6) 列入政府采购节能环保清单的证明资料（若有）；

(7) 商务响应表（格式见附件）；

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

(9) 技术培训计划（若有）；

(10) 投标人履约能力（可包含且不限于技术力量情况、投标人各项能力证书）；

(11) 案例的业绩证明（投标人业绩情况一览表、合同复印件等）；

(12) 投标方认为需要的其他文件资料。

3、报价文件：

(1) 投标报价明细表（格式见附件）；

(2) 投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）；

(3) 中小企业声明函（若有，格式见附件）；

(4) 残疾人福利企业声明函（若有，格式见附件）。

注：法定代表人授权委托书、投标声明书、投标报价明细表必须按招标文件格式要求正确签署并加盖投标人公章。资质文件、技术及商务文件中不得出现项目报价信息，否则将作无效标处理。

（二）投标文件的语言及计量

1、投标文件以及投标人与招标方就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文简体字书写。除签名、盖章、专用名称等特殊情形外，投标文件中以中文汉语以外的文字表述部分视同未提供。

2、投标计量单位，招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位（货币单位：人民币元），否则将作无效标处理。

（三）投标文件的有效期

1、自投标截止日起 90 天内投标文件应保持有效。有效期不足的投标文件将作无效标处理。

2、中标人的投标文件自开标之日起至合同履行完毕止均应保持有效。

（四）投标报价

1、投标文件只允许有一个报价，投标报价应按招标文件中相关附表格式填报，该投标报价应与明细报价汇总相等，且不允许出现**报价优惠等字样**（明细出现“0”元，视同赠送）。

2、投标报价**应包含项目所需全部货物、服务，不得缺漏**，是履行合同的最终价格（含货款、标准附件、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、保险、税金、货到就位以及安装、调试、培训、保修等一切税金和费用）。

3、投标报价总价金额到元为止，如投标报价总价出现角、分，将被抹除。

（五）投标保证金

本项目不设投标保证金。

（六）串通投标认定

有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

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

（七）投标无效的情形

在评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

- 1、未按规定交纳投标保证金的；
- 2、投标方未能提供合格的资格文件、投标有效期不足的；
- 3、投标人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的；
- 4、投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- 5、与招标文件有重大偏离、未满足带“▲”号实质性指标的投标文件；
- 6、招标需求中要求提供的产品属于节能清单中政府强制采购节能产品品目的，投标人未提供该清单内产品的；

7、资质文件、技术及商务文件中出现投标价格信息的、投标报价超出招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

8、标项以赠送方式投标的、对一个标项提供两个投标方案或两个报价的；

9、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，且不能证明其报价合理性的；

10、投标人不接受报价文件中修正后的报价的；

11、未按本章“二、投标文件的编制”第五点投标报价要求报价的；

12、投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

13、投标人被视为串通投标的；

14、不符合法律、法规和本招标文件规定的其他实质性要求的。

(八) 错误修正

投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

(一) 投标文件中报价明细表内容与投标文件中相应内容不一致的，以报价明细表为准；

(二) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

(三) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价明细表的总价为准，并修改单价；

(四) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照经投标人加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

三、组织开、评标程序及评标委员会的评审程序

(一) 组织开标程序

招标方将按照招标文件规定的时间、地点和程序组织开标，各投标人授权代表及相关人员应参加开标会并接受核验、签到，无关人员不得进入开标现场。投标人如不派授权代表参加开标会的，事后不得对采购相关人

员、开标过程和开标结果提出异议。

（二）组织评标程序

招标方将按照招标文件规定的时间、地点和程序组织评标，各评审专家及相关人员应参加评审活动并接受核验、签到，无关人员不得进入评审现场。

1、按规定统一收缴、保存评标现场相关人员通讯工具。

2、介绍评审现场的人员情况，宣布评审工作纪律，告知评审人员应当回避情形；组织推选评标委员会组长。

3、宣读提交投标文件的供应商名单，组织评标委员会各位成员签订《政府采购评审人员廉洁自律承诺书》。

4、采购人可以在评标前说明项目背景和采购需求，说明内容不得含有歧视性、倾向性意见，不得超出招标文件所述范围。说明应当提交书面材料，并随采购文件一并存档。

5、根据需要简要介绍招标文件（含补充文件）制定及质疑答复情况、按书面陈述项目基本情况及评审工作需注意事项等，让评审专家尽快知悉和了解所评审项目的采购需求、评审依据、评审标准、工作程序等；提醒评标委员会对客观评审项目应统一评审依据和评审标准，对主观评审项目应确定大致的评审要求和评审尺度；对评审人员提出的有关招标文件、投标文件的问题进行必要的说明、解释或讨论。

6、采购人代表或由采购人委托的评标委员会对投标人资格文件进行审查并以开标当日为准对投标人“信用中国”网站

（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）信用记录情况进行核实，资格不符合的，应组织相关投标人代表进行陈述、澄清或申辩。

7、评标委员会组长组织评审人员独立评审。评标委员会对拟认定为投标文件无效，应组织相关投标人代表进行陈述、澄清或申辩；招标方可协助评标委员会组长对打分结果进行校对、核对并汇总统计；对明显畸高、畸低的评分（其总评分偏离平均分30%以上的），评标委员会组长应提醒相关评审人员进行复核或书面说明理由，评审人员拒绝说明的，由现场监

监督员据实记录；评审人员的评审、修改记录应保留原件，随项目其他资料一并存档。

8、做好评审现场相关记录，协助评标委员会组长做好评审报告起草、有关内容电脑文字录入等工作，并要求评标委员会各成员签字确认。

9、评审结束后，招标方应对评标委员会各成员的专业水平、职业道德、遵纪守法等情况进行评价；同时按规定向评审专家发放评审费，并交还评审人员及其他现场相关人员的通讯工具。

（三）评审程序

1、在评审专家中推选评标委员会组长。

2、评标委员会组长召集成员认真阅读招标文件以及相关补充、质疑、答复文件、项目书面说明等材料，熟悉采购项目的基本概况，采购项目的质量要求、数量、主要技术标准或服务需求，采购合同主要条款，投标文件无效情形，评审方法、评审依据、评审标准等。

3、评审人员对各投标人投标文件的有效性、符合性、完整性和响应程度进行审查，确定是否对招标文件作出实质性响应。

4、评审人员按招标文件规定的评审方法和评审标准，依法独立对投标人投标文件进行评估、比较，并给予评价或打分，不受任何单位和个人的干预。

5、评审人员对各供应商投标文件非实质性内容有疑议或异议，或者审查发现明显的文字或计算错误等，及时向评标委员会组长提出。经评标委员会商议认为需要供应商作出必要澄清或说明的，应通知该投标人以书面形式作出澄清或说明。授权代表未到场或拒绝澄清说明或澄清说明的内容改变了投标文件的实质性内容的，评标委员会有权对该投标文件作出不利于投标人的评判。书面通知及澄清说明文件应作为政府采购项目档案归档留存。

6、评审人员需对招标方工作人员唱票或统计的评审结果进行确认，现场监督员应对评审结果签署监督意见。如发现分值汇总计算错误、分项评分超出评分标准范围、客观评分不一致以及存在评分畸高、畸低情形的，应由相关人员当场改正或作出说明；拒不改正又不作说明的，由现场监督

员如实记载后存入项目档案资料。

7、评标委员会根据评审汇总情况和招标文件规定确定中标候选供应商排序名单。

8、起草评审报告，所有评审人员须在评审报告上签字确认。

四、评审原则

1、评标委员会必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触。

2、评审专家因回避、临时缺席或健康原因等特殊情况不能继续参加评审工作的，应按规定更换评审专家，被更换的评审人员之前所作出的评审意见不再予以采纳，由更换后的评审人员重新进行评审。无法及时更换专家的，要立即停止评审工作、封存评审资料，并告知投标人择期重新评审的时间和地点。

3、评审人员对有关招标文件、投标文件、样品或现场演示（如有）的说明、解释、要求、标准存在不同意见的，持不同意见的评审人员及其意见或理由应予以完整记录，并在评审过程中按照少数服从多数的原则表决执行。对招标文件本身不明确或存在歧义、矛盾的内容，应作对投标人而非采购人有利的解释；对因招标文件中有关产品技术参数需求表述不清导致投标人实质性响应不一致时，应终止评审，重新组织采购。评审人员拒绝在评审报告中签字又不说明其不同意见或理由的，由现场监督员记录在案后，可视为同意评审结果。

4、**财政部令第 87 号《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第三十一条规定：**使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

非单一产品采购项目，采购人应当根据采购项目技术构成、产品价格

比重等合理确定核心产品，并在招标文件中载明。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前款规定处理。

五、确定中标供应商的原则

1、项目由评标委员会根据第三章《评标办法与评分标准》规定提出中标候选人排序。

2、采购人应当自收到评标报告之日起5个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人，或者采购人委托评标委员会在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。采购人在收到评标报告5个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。

3、采购结果经采购人确认后，招标方将于2个工作日内在上海市政府采购网上发布中标公告，并向中标方签发书面《中标通知书》，服务台根据报名时预留地址寄送中标通知书。

六、合同授予

（一）签订合同

1、采购人与中标人应当在《中标通知书》发出之日起30日内签订政府采购合同，招标方作为合同签订的鉴证方。

2、中标人拖延、拒签合同的，将被扣罚投标保证金并取消中标资格。

（二）履约保证金

1、合同签订时，采购人按《中华人民共和国政府采购法实施条例》有关规定自行收取项目履约保证金。采购人要求中标或者成交供应商提交履约保证金的，供应商应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。履约保证金的数额不得超过政府采购合同金额的10%。

2、按合同约定办理履约保证金退还手续。

七、货款的结算

货款由采购人按招标文件规定的付款方式自行支付。若资金在采购人处的，由采购人直接支付；若资金在核算中心的，由采购人向核算中心发起支付令，由核算中心把货款打入中标商帐户。

第三章 评标办法及评分标准

根据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规，结合本项目的实际需求，制定本办法。

一、总则

本次评标总分为 100 分。合格投标人的评标得分为各项目汇总得分，中标候选人资格按评标得分由高到低顺序排列，得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按技术得分由高到低顺序排列。评分过程中采用四舍五入法，并保留小数 2 位。

二、分值的计算

技术、资信、商务及其他分按照评标委员会成员的独立评分结果汇总后的算术平均分计算，计算公式为：

技术、资信商务及其他分=评标委员会所有成员评分合计数/评标委员会组成人员数

投标人评标综合得分=价格分+(技术分+资信商务及其他分)

三、评标内容及标准

综合评分法

闵职院一食堂厨房设备采购项目包 1 评分规则：

评分项目	分值区间	评分办法
技术指标	0~30	根据投标产品的技术指标对采购需求的响应程度进行评分。如果不能完全满足采购要求，按负偏离项数进行扣分，满分为 30 分。招标需求中的技术参数“▲”条款为重要指标，负偏离每项扣 1.5 分，其他为一般指标，负偏离每项扣 0.5 分，最低扣至 0 分为止。“▲”技术参数负偏离超过 15 项（包含 15 项），本项不得分。“▲”条款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材料或提供的资料不符合“▲”要求的，视为技术参数不满足，如不提供视为负偏离。
深化设计	0~7	根据供应商提供的整体设计方案设计效果是否出色，对图纸的理解深化是否符合实际情况，满足合理性、实用性、可行性，提供的平面布置图、建筑隔断图、地沟图、上下水点位图、电位布局图、燃气点位图、排油烟系统等流程清晰、布局合理进行打分。 (1) 供应商提供的整体设计方案

设计效果出色，对图纸的理解深化符合实际情况，满足合理性、实用性、可行性，提供的图纸流程清晰、布局合理得 6-7 分；

(2) 供应商提供的整体设计方案设计效果较好，对图纸的理解深化较符合实际情况，满足合理性、实用性、可行性，提供的图纸流程清晰、布局一般得 3-5 分；

(3) 供应商提供的整体设计方案设计效果较差，对图纸的理解深化欠缺，提供的图纸流程不清晰、布局混乱得 0-2 分

实施方案	0~6	根据供应商针对本项目的供货方案、厨房设备安装调试及施工方案、实施组织方案进度、等情况进行 打分。 供货方案、厨房设备安装调试及施工方案、实施组织方案进度完整合理，得 5-6 分； 供货方案、厨房设备安装调试及施工方案、实施组织方案进度较完善合理，得 3-4 分； 供货方案、厨房设备安装调试及施工方案、实施组织方案进度欠缺，不完善，得 1-2 分；如供应商此项未做说明得 0 分。

安全施工措施 方案	0~5	根据投标人提供的安全施工措施方案，内容包含但不限于安全生产组织保证体系、现场安全施控制要点及各项安全管理措施，是否具备安全生产责任制、是否符合建筑施工安全技术标准和规范要求进 行综合评审： （1）所提供方案的服务内容完整详尽，管理标准和要求明确、流程清晰合理、实施措施全面到位，能 提供切合实际需要的优化建议的，得 4-5 分； （2）所提供方案的服务内容、标准和要求基本完整、

		流程合理、实施措施基本齐全，但在细节和可操作性上有不足的，得 2-3 分； (3) 所提供方案的服务内容、标准、流程、实施措施等内容简略，可操作性不足的，得 1 分； (4) 不能满足安装现场要求或未提交相关内容不得分。
人员配备	0~5	根据投标人针对本项目配备的项目负责人及其他人员（配送、安装调试等）的专业背景、资格证书持证情况、工作经验及岗位职责等进行综合评审： (1) 参与本项目专业技术人员项

		目经验丰富且与本项目相关程度高，专业能力强，能提供相关匹配材料得4-5分； (2) 具有一定的项目经验，专业技术能力能够满足本项目实施的，并提供相关匹配材料的，得2-3分； (3) 项目经验、相关资格和技术能力欠佳，可能影响本项目实施得1分； (4) 未提供相关资料不得分。
售后服务	0~5	根据供应商提供得售后服务方案进行评分（包括设有符合采购需求的维修人员和单位地址及证明、维护力量，

		产品免费保修年限、售后服务细则、产品退换响应时间、专业技术人员保障、供应商售后服务承诺等)。 供应商提供得售后服务方案完善，得 4-5 分； 供应商提供得售后服务方案较完善，得 2-3 分； 供应商提供得售后服务方案较差，得 1 分； 如供应商此项未做说明得 0 分。
样品	0~8	对样品的材质尺寸、用材厚度、功能规格、外观制作工艺 等方面进行评定。 (1) 提交的样

		品材质尺寸、用材厚度、功能规格、外观完全满足招标文件要求，且制作工艺精良得 8 分； (2) 提交的样品材质尺寸、用材厚度、功能规格、外观基本能够满足招标文件要求，制作工艺一般得 5 分； (3) 提交的样品材质尺寸、用材厚度、功能规格、外观有未满足招标文件要求的，且制作工艺较差得 2 分； (4) 未提交样品或有缺漏的，不得分。
报价	0~30	(1) 首先确定评标基准价：经评标委员会甄别确认，满

		足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其报价分为满分30分。 (2) 确定其他投标报价分：计算公式为投标报价得分=（评标基准价/打分供应商的投标报价）×30%×100。分值计算保留一位小数点。 经评标委员会评审如供应商的产品性能不能满足招标文件要求，该投标将不列入评审范围，其报价如为最低投标报价，将不作为评标基准价。
相关成功案例	0~4	根据供应商提供近3年的厨房设备采购项目的成功

		案例（需提供合同证明文件），证明文件要求主要内容 字体和印章清晰（部分保密内容可进行隐藏处理），如提供复印件不能达到清晰要求，则评标时将不予采纳。每一份提供全得 1 分，最多得 4 分；如供应商此项未做说明得 0 分。

第四章 招标需求

1. 项目内容

- (1) 质保期：设备类质保期 3 年，厨房小件质保期 1 年
- (2) 交货期：8 月 8 日前完成送货，8 月 22 日完成安装并交付使用。
- (3) 交付地点：闵行区元江路 4080 号一食堂。
- (4) 付款方式：

自双方签署合同后，采购单位在 20 天内支付合同金额的 30% 首付款。项目整体验收通过后采购单位在 30 天内支付合同金额的 50% 款项，项目整体验收通过后的半年内，采购单位向供应商支付合同总金额 20% 的剩余尾款。

(5) 售后服务：提供 7*24 小时服务电话，响应故障时间少于 15 分钟，到达现场时限少于 2 小时，以接到用户故障报修起计算时间，8 小时内排出设备故障，如无法排除设备故障，需提供备品备件供采购单位使用。

闵职院一食堂厨房设备采购项目需求

“★”条款设备清单

序号	项目内容	指标要求
1	承诺函	1. 承诺如中标，我方将配合采购人完成相关政府部门的验收并取得“食品经营许可证”。
2	单温高压花洒龙头	★政府强制采购节能产品，投标人应当在其投标文件中提供由国家确定的认证机构出具并处于有效期内的节能产品认证证书
3	洗地龙头	★政府强制采购节能产品，投标人应当在其投标文件中提供由国家确定的认证机构出具并处于有效期内的节能产品认证证书
4	电储水式热水器	★政府强制采购节能产品，投标人应当在其投标文件中提供由国家确定的认证机构出具并处于有效期内的节能产品认证证书

“▲”条款设备清单

序号	项目内容	指标要求
1	四层货架	▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N

序号	项目内容	指标要求
		水平力的作用下,框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后,框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件,报告中须体现上述性能参数。
2	蒸饭柜(燃气)	▲燃气蒸箱(不锈钢原料)依据 GB4806.9-2016 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品标准:检测限值:砷(As)0.04、镉(Cd)0.02、铅(Pb)0.05、铬(Cr)2.0、镍(Ni)0.5。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件,报告中须体现上述性能参数。
3	双头矮汤炉	▲不锈钢汤桶需满足条件:依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法(常规法)》的规定,化学成份质量分数:Mn≤2.00; Cr17.50-19.50;Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件,报告中须体现上述性能参数。
4	厨房灭火系统	▲设备主控箱、灭火剂管道组件(药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽)、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423.2-2008、GB/T2423.1-2008、GB/T2423.22-2012、GB/T2423.3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测,检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。
5	吸气罩	▲依据 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备贮藏柜吊柜》、GB/T3280-2015《不锈钢冷轧钢和钢带》、GB/T10125-2012《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》企业技术要求:耐腐蚀性能(中性盐雾,24h):10 级。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件,报告中须体现上述性能参数。
6	双层工作台	▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致,外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um,且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下,框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后,框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件,报告中须体现上述性能参数。
7	单星水池	▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》洗泐台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积 <100L 时,排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净;当水槽容积 ≥100L 时,排水机构无排水时间限制,但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件,报告中须体现上述性能参数。
8	洗地龙头	▲产品应符合 GB4706.1-2005,给器具供水水压 2.0MPa,持续 5min 所有部件不出现泄露,须提供第三

序号	项目内容	指标要求
		方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。
9	保温蒸菜台柜、四格保温售卖台	▲不锈钢保温台(不锈钢原料)依据GB4806.9-2016食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品标准：检测限值：砷(As)0.04、镉(Cd)0.02、铅(Pb)0.05、铬(Cr)2.0、镍(Ni)0.5。须提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。
10	双眼电磁灶	▲依据GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》，能效等级判定为1级且热效率≥96%的节能检测报告，须提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。
11	单电磁炉	▲须提供依据GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》认证的且能效等级判定为1级的节能产品认证证书。 ▲依据GB/T4214.1-2017进行检测，噪声值不高于57dB的检测报告，须提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。
12	全自动油水分离器	▲须提供上海市油水分离器产品公示目录及带CMA或CNAS标识的产品检测报告。
13	三层六盘不锈钢烤箱	▲产品依据《GB/T10125-2021人造气氛腐蚀试验盐雾试验》和《GB/T6461-2002金属基体上金属和其它无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》检验，经96h中性盐雾试验后，目视检查样品外观，未出现腐蚀，缺陷面积A为0，耐腐蚀等级：10级。提供带CNAS和CMA标识的检测报告扫描件； ▲须提供《全国工业产品生产许可证》（电热食品加工设备）。
14	四门碗柜	▲碗柜符合GB4806.9-2016测试标准。须提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的有效期内的产品检测报告扫描件。
15	长龙洗碗机	▲所投产品依据GB/T10125-2021、GB/T6461-2002标准进行≥240h中性盐雾试验检测，获得保护评级为10级；须提供具有CMA、CNAS标识的检测报告清晰扫描件并加盖生产厂家公章。 ▲提供依据GB/T10125-2021、GB/T6461-2002的产品标准和技术要求防腐等级：户内1级，类型为户内防强腐蚀型的产品保护评价为10级的产品防腐等级认证证书。 ▲提供依据GB/T26572-2011、GB/T26125-2011、GB/T39560.8-2021、GB/T39560.1-2020、GB/T39560.301-2020、GB/T39560.4-2021产品标准的

序号	项目内容	指标要求
		有毒有害物质限量认证证书。
16	不锈钢脸盆	▲不锈钢脸盆需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。
17	勺	▲勺需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。
18	风机	▲所投产品低噪音多翼式离心风机所检项目性能（包含容积流量、通风机压力及通风机效率）、噪声及振动符合 J/T8689-2014《通风机振动检测及其限值》、JB/T10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》、CB/T2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》及 GB/T1236-2017《工业速风机片标准化风道性能试验》标准要求，同时噪声（比 A 声级）检验值：≤23.2dB；震动检验值：≤2.5mm/s（最大）。须提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。 ▲须提供符合 GB/T1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》标准的通风机性能测试系统认定证书。 ▲符合《低碳产品供应商评价办法》要求，须提供低碳产品供应商证书。
19	热风消毒柜	▲须提供消毒产品生产企业卫生许可证。
20	热显智能节能小炒灶、热显智能节能大锅灶	▲投标人须提供智能商用燃气灶控制器 CQC 产品认证证书。
21	风幕机	▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。
22	冰箱	▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。
23	防火阀	▲须提供消防产品认证证书。

出样样品要求

1、活动保温饭汤桶车

数量：1 台

规格：700*700*800mm

技术参数：

1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作；
2. 面板：SUS304 不锈钢 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ；
3. 内胆 SUS304 不锈钢 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ；
4. 车身：SUS304 不锈钢 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ；
5. 配 4 寸静音万向胶轮；
6. 内置 U 型不锈钢发热管；
7. 电压/功率：220V/3KW；
8. 配 SUS304 不锈钢桶与盖。
9. 内置 U 型不锈钢发热管，设置上下限水位感应针；
10. 排水：配备耐腐蚀不锈钢排水阀，管径适中，排水便捷；
11. 整体采用不锈钢制作，智能化温度控制器显示器具有数显和报警功能；
12. 独家分离加热装置，水位自动检测系统，PID 智能调节+缺水超温断电保护，响应时间 ≤ 10 秒；
13. 采用氩弧焊接技术，焊缝均匀细腻，平滑无缝隙，无焊渣残留，确保结构强度与美观度；
14. 通过气密检测，保障车身密封性，防止热量散失与液体渗漏。

2、智能数控屏显四格保温售卖柜

数量：1 台

规格：1500*700*800mm

技术参数：

- 采用 SUS304 食品级不锈钢制作；
- 台面：SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ；
- 层板：SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ；
- 侧板：SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ；
5. 衬筋：SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ；
  6. 双层水保温，自动加水、排水；
  7. 电压/功率：220V/4KW；
  8. 电加热：智能化温度控制器显示器具有数显和报警功能；
  9. 台脚：可调不锈钢子弹脚；

10. 配置：不锈钢份数盘 4 个；
11. 排水：配备耐腐蚀不锈钢排水阀，管径适中，排水便捷；
12. 独家分离加热装置，水位自动检测系统，PID 智能调节+缺水超温断电保护，响应时间 ≤ 10 秒；
13. 通过气密检测，保障车身密封性，防止热量散失与液体渗漏；
14. 电热保温台柜工作温度下的泄漏电流和电气强度：器具应有足够的电气强度且泄漏电流不应过大；
15. 采用氩弧焊接技术，焊缝均匀细腻，平滑无缝隙，无焊渣残留，确保结构强度与美观度。

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备名称	规格	技术参数	数量
1	厨房设备	ab1F 冷库（高温冷藏库/低温冷冻库）	冷冻库	3970*5260*2600	1. 库板、墙板、顶板：板厚 $\geq 100\text{mm}$ ，库板采用双面彩钢 0.5mm 库板，聚氨酯密度 $40 \pm 2\text{kg/m}^3$ （B2 级）； 2. 平衡窗：冷暖空气压力保护； 3. 密封硅橡冷库专用胶； 4. 库门：定制半埋门：800*1800mm； 5. 发泡料：聚氨酯用于库体开孔密封和用于挤塑板的拼接； 6. 高温制冷机组； 7. 镁铝合金外壳蒸发器； 8. 冷媒回液管 11:38 $\varnothing$ 10~28 铜管； 9. 冷媒：R22；冷冻油：3GS（注入机组内）； 10. 温控器：全自动微电脑温度控制柜，缺相保护、过载保护、不平衡保护、高低压力保护； 11. LED 防潮防爆冷库专用灯； 12. 温度范围：-10 $^{\circ}\text{C}$ ~ -18 $^{\circ}\text{C}$ 。	1
2	厨房设备		双温四门高身柜	1220*700*1900	1. 内外优质不锈钢材质； 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁； 3. 全铜加粗蒸发器； 4. 弹簧脚链自动回归门，不锈钢折弯门把手，一体式墙板； 5. 采用优质电子温控控温； 6. 箱体 6CM 加厚发泡层； 7. 电量：200W/1PH/220V； 8. 冷藏温度：+10 $^{\circ}\text{C}$ ~ -5 $^{\circ}\text{C}$ / -3 $^{\circ}\text{C}$ ~ -18 $^{\circ}\text{C}$ ； 9. 压缩机工作方式：变频	5

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					压缩机； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	
3	厨房设备	ac1F 副食库库/一次性消耗品库	四层货架	1200*500*1800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 层板：SUS304 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 外框：1.2mm 不锈钢方管； 4. 内档：30×15×1.0mm 不锈钢方管； 5. 脚：$\phi = 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢可调脚； 6. 加强筋：SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.2\text{mm}$。 7. 每层均匀摆放载重 180KG； 8. 具有特殊的优点：钢能抵抗空气、蒸汽、水等弱腐蚀性介质和酸、碱、盐等化学腐蚀性介质。 ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2μm，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下，框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后，框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	6
4	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和曲网组成高压网，高压网外配置护网隔开，高压网采用静电镀镍材料，运行时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5；	3

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					3. 覆盖面积：≥40 m ² 。	
5	厨房设备		低噪风幕机	L=1200	1. 出口风量：1380—1580 (m ³ /小时)； 2. 噪音：60 分贝以下； 3. 电压/功率：220V/0.75KW； 4. 出口风速 (米/秒)：9-11； 5. 平均声压 (db)：≤53； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	3
6	厨房设备		低噪风幕机	L=1500	1. 出口风量：1380—1580 (m ³ /小时)； 2. 噪音：60 分贝以下； 3. 电压/功率：220V/0.75KW； 4. 出口风速 (米/秒)：9-11； 5. 平均声压 (db)：≤53； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1
7	厨房设备		低噪风幕机	L=900	1. 出口风量：1380—1580 (m ³ /小时)； 2. 噪音：60 分贝以下； 3. 电压/功率：220V/0.75KW； 4. 出口风速 (米/秒)：9-11； 5. 平均声压 (db)：≤53； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1
8	厨房设备		刀具砧板消毒柜	1000*600*1100	1. 材质：304 不锈钢 2. 可放 10 把刀具以上 3. 消毒方式：紫外线消毒 4. 定时功能，120 分钟定时器，防辐射有机玻璃，安全可靠、带钥匙锁具、方便管理。 5. 功率/电压： 0.55KW/220V	1
9	厨房设备		诱捕	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和曲网组成高压网，高压网	2

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
		设备类型	式灭蝇灯		外配置护网隔开,高压网采用静电镀镍材料,运行时无气味、无辐射; 2.灯管:采用 8W/T5; 3.覆盖面积: $\geq 40 \text{ m}^2$ 。	
10			多功能切菜机	1350*700*1360	1.整体采用不锈钢制作 2.电压/功率: 380V/3.5KW; 3.切丝切片切丁,全自动切菜,原料厚度可设置刀片距离。 4.双变频器控制,一机两用,即可切制茎叶类蔬菜,也可切制球根类蔬菜。 5.通过更换刀盘,厚片,薄片,方块,丝,条,段,都可以切制。 6.开门即停,安全高效。	1
11			去皮机	680*790*900	电压/功率: 380V/3KW, 土豆,萝卜等自动去皮。	1
12	厨房设备		绞切肉机	630*430*800	1.不锈钢刀片/不锈钢绞肉套; 2.电压: 220V/50Hz; 3.功率: 1100W。 4.生产能力: 200-300KG/H 5.切片厚度: 3.5mm	1
13	厨房设备		af1F 烹饪间	炉拼台	300*1200*800+100	1.整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2.台面: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 3.加强筋: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 4.立柱: 38*1.2 不锈钢管; 5.脚: SUS304 不锈钢调节脚 $\Phi 38\text{mm}$ 。
14	厨房设备	热显智		2000*1200*800+450	1.炉台面及水围基:采用 SUS304 不锈钢板,厚度 $\geq 1.2\text{mm}$;	2

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型	节能小炒灶		2. 侧板、墙板：采用 SUS304 不锈钢板厚度 ≥ 1.2mm； 3. 台面加强衬板：采用 SUS304 不锈钢板厚度 ≥ 3.0mm； 4. 炉膛：采用高温耐火泥、高铝水泥、膨胀珍珠岩混制而成； 5. 灶架：采用 40*40*4mm 镀锌角钢焊接而成； 6. 炉胆：采用厚度 2.0mm Q235 钢板制作焊接； 7. 鼓风燃烧器：采用全预混低噪音节能环保燃具； 8. 燃气阀：采用 D20 燃气专用铜制球阀； 9. 鼓风机：采用低噪声离心式风机； 10. 灶脚：采用 φ50mm 不锈钢可调承力脚； 11. 防水电子触摸开关 250W/220V 中压风机； 12. 黑铁炉膛结构 2.5mm 钢板；炉体骨架 50*50*3.5 不锈钢； 13. 高频高压点火系统，配电子点火和配熄火保护装置、漏电保护装置、一键式按钮自锁开关； 14. 灶具台面加装冷却水装置，摇摆式水嘴，铁锅须配锅盖； 15. 电压：220V；功率 0.12kw*2； ▲投标人须提供智能商用燃气灶控制器 CQC 产品认证证书。	
15	厨房设备		双温四门	1220*700*1900	1. 内外优质不锈钢材质； 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁； 3. 全铜加粗蒸发器；	5

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			高身柜		4. 弹簧脚链自动回归门，不锈钢折弯门把手，一体式墙板； 5. 采用优质电子温控控温； 6. 箱体 6CM 加厚发泡层； 7. 电量：200W/1PH/220V； 8. 冷藏温度：+10℃~-5℃ /'-3℃~-18℃； 9. 压缩机工作方式：变频压缩机； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	
16	厨房设备	设备类型	多功能单通工作柜	1800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 4. 底板：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 5. 侧板：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 6. 移门：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 7. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 8. 脚：SUS304 不锈钢可调节重力脚 φ50*150mm； 9. 静音移门轨道。	2
17	厨房设备		多功能双通工作柜	1800*800*830	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 4. 底板：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 5. 侧板：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 6. 移门：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 7. 加强筋：SUS304 不锈	7

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 8. 脚: SUS304 不锈钢可调节重力脚 $\phi 50*150\text{mm}$; 9. 静音移门轨道。	
18	厨房设备	设备类型	节能环保双门蒸饭柜(燃气)	1350*850*1850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 蒸饭:24 盘, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 3. 箱体: SUS304 不锈钢板, 内外厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 4. 底座: SUS304 不锈钢板, 内外厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 5. 搁条: SUS304 不锈钢板, 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 6. 保温: 整体隔热保温棉; 7. 底座加热管: 全 SUS304 不锈钢制作; 8. 密封条: 嵌入式硅胶条; 带熄火保护装置; 9. 带数控显示屏, 通电显示至少含蒸饭、海鲜、面食、计时等功能; 10. 电压、功率: 220V, 0.15kw。 ▲燃气蒸箱(不锈钢原料)依据 GB4806.9-2016 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品标准: 检测限值: 砷(As)0.04、镉(Cd)0.02、铅(Pb)0.05、铬(Cr)2.0、镍(Ni)0.5。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件, 报告中须体现上述性能参数。	1
19	厨房设备		节能环保双	1200*650*800+450	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢, $\delta \geq 1.2\text{mm}$; 3. 侧板: SUS304 不锈钢,	2

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			设备 头 矮 汤 炉		$\delta \geq 1.2\text{mm}$; 4. 承力架: 4#不锈钢脚 钢; 5. 承力脚: $\Phi 50\text{mm}$ 不锈 钢调节脚; 6. 配置: $\Phi 500\text{mm}$ 的 304 不锈钢复底汤桶; 7. 高频高压点火系统,配 电子点火和配熄火保护 装置。 ▲不锈钢汤桶需满足条 件: 依据 GB/T11170-2008《不锈钢 多元素的测定火花放电 原子发射光谱法(常规 法)》的规定,化学成份 质量分数: $\text{Mn} \leq 2.00$; $\text{Cr} 17.50-19.50$; $\text{Ni} 8.00-$ 10.50 。须提供第三方检 测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的 产品检测报告扫描件,报 告中须体现上述性能参 数。	
20	厨房设备		环 保 新 风 油 网 烟 罩	11500*1500*4 20	1. 采用 SUS304 食品级不 锈钢制作; 2. 单体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq$ 1.2mm 不锈钢板; 3. 单体后板 SUS304 不锈 钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈 钢板; 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板; 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈 钢板; 6. 炉背封钢: 不锈钢板 δ $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈 钢板; 7. 配 LED 防暴节能灯。	2
21	厨房设备		热 显 智	2200*1200*80 0+450	1. 炉台面及水围基: 采用 SUS304 不锈钢, 厚度 $\geq$ 1.2mm;	4

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备名称	规格	技术参数	数量
		设备类型	节能节能大锅灶		2. 侧板、墙板：采用 SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.2mm； 3. 台面加强衬板：采用 SUS304 不锈钢厚度 ≥ 3.0mm； 4. 炉膛：采用高温耐火泥、高铝水泥、膨胀珍珠岩混制而成； 5. 灶架：采用 40*40*4mm 镀锌角钢焊接而成； 6. 炉胆：采用厚度 2.0mm Q235 钢板制作焊接； 7. 鼓风燃烧器：采用全预混低噪音节能环保燃具； 8. 燃气阀：采用 D20 燃气专用铜制球阀； 9. 鼓风机：采用低噪声离心式风机； 10. 灶脚：采用 φ50mm 不锈钢可调承力脚； 11. 防水电子触摸开关 250W/220V 中压风机； 12. 黑铁炉膛结构 2.5mm 钢板；炉体骨架 50×50×3.5 不锈钢； 13. 高频高压点火系统，配电子点火和配熄火保护装置、漏电保护装置、一键式按钮自锁开关； 14. 灶具台面加装冷却水装置，摇摆式水嘴，铁锅须配锅盖； 15. 电压：220V；功率 0.25kw*2； ▲投标人须提供智能商用燃气灶控制器 CQC 产品认证证书。	
22	厨房设备		双缸电炸	800*900*920	1. 整体优质不锈钢制作； 2. 面板材质厚度 1.5mm； 3. 侧板、围板材质厚度 1.2mm。	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
			炉			
23	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳:灯具由平网和曲网组成高压网,高压网外配置护网隔开,高压网采用静电镀镍材料,运行时无气味、无辐射; 2. 灯管: 采用 8W/T5; 3. 覆盖面积: $\geq 40 \text{ m}^2$ 。	2
24	厨房设备	设备类型	厨房灭火系统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水流阀,无需电的情况下能完整地完药剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃; 2. 设备为外贮式氮气驱动,气体贮存压力 $\leq 12\text{Mpa}$; 3. 药剂有效期 ≥ 10 年; 4. 水流阀切换时间 $\leq 1\text{S}$; 5. 喷射延时 $\leq 1.5\text{S}$; 6. 手动操作位移 $\leq 20\text{mm}$; ▲设备主控箱、灭火剂管道组件(药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽)、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423. 2-2008、 GB/T2423. 1-2008、 GB/T2423. 22-2012、 GB/T2423. 3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测,检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	2
25	厨房设备	ag1F 蒸饭间	环保新风油网烟罩	5380*1500*420	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板;	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯。	
26	厨房设备		节能环保单门蒸饭柜（燃气）	850*1000*1850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 蒸饭：24 盘，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 箱体：SUS304 不锈钢板，内外厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 底座：SUS304 不锈钢板，内外厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 5. 搁条：SUS304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 6. 保温：整体隔热保温棉； 7. 底座加热管：全 SUS304 不锈钢制作； 8. 密封条：嵌入式硅胶条；带熄火保护装置； 9. 带数控显示屏，通电显示至少含蒸饭、海鲜、面食、计时等功能； 10. 电压、功率：220V，0.15kw。 ▲燃气蒸箱（不锈钢原料）依据 GB4806.9-2016 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品标准：检测限值：砷（As）0.04、镉（Cd）0.02、铅（Pb）0.05、铬（Cr）2.0、镍（Ni）0.5。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	5

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
27	厨房设备	设备类型	诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳: 灯具由平网和曲网组成高压网, 高压网外配置护网隔开, 高压网采用静电镀镍材料, 运行时无气味、无辐射; 2. 灯管: 采用 8W/T5; 3. 覆盖面积: $\geq 40 \text{ m}^2$ 。	1
28	厨房设备		厨房灭火系统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水流阀, 无需电的情况下能完整地完剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃; 2. 设备为外贮式氮气驱动, 气体贮存压力 $\leq 12 \text{ Mpa}$; 3. 药剂有效期 ≥ 10 年; 4. 水流阀切换时间 $\leq 1 \text{ S}$; 5. 喷射延时 $\leq 1.5 \text{ S}$; 6. 手动操作位移 $\leq 20 \text{ mm}$; ▲设备主控箱、灭火剂管道组件(药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽)、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423. 2-2008、GB/T2423. 1-2008、GB/T2423. 22-2012、GB/T2423. 3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测, 检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	1
29	厨房设备		冷藏四门高身柜	1220*700*1900	1. 内外优质不锈钢材质; 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁; 3. 全铜加粗蒸发器; 4. 弹簧脚链自动回归门, 不锈钢折弯门把手, 一体式墙板; 5. 采用优质电子温控控温; 6. 箱体 6CM 加厚发泡层;	2

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					7. 电量:200W/1PH/220V; 8. 冷藏温度: +10℃ ~-5℃; 9. 压缩机工作方式:变频 压缩机; ▲须提供中国强制性产 品认证 3C 认证证书。	
30	厨房设备		多 功 能 搅 拌 机	415*530*750	1. 额定电压:220V; 2. 额定频率:50Hz; 3. 电机功率:1kW; 4. 最大和面量:10kg; 5. 搅拌转 速:84/163/373(r/min)。	1
31	厨房设备		烙 饼 机	600*722*1019	1. 加热方式: 双面加热; 2. 烙盘设计: 悬浮式; 3. 展开度数: 180 度; 4. 烤盘深度: 2.8cm; 5. 额定电压: 220V; 6. 产品净重: 24kg。	1
32	厨房设备		环 保 油 网 烟 罩	5260*1200*42 0	1. 采用 SUS304 食品级不 锈钢制作; 2. 单体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq$ 1.2mm 不锈钢板; 3. 单体后板 SUS304 不锈 钢板 $\delta \geq 1.2$ mm 不锈钢 板; 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0$ mm 不锈钢板; 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0$ SUS304 不锈钢 板; 6. 炉背封钢: 不锈钢板 δ ≥ 1.0 SUS304 不锈钢板; 7. 配 LED 防暴节能灯。	1
33	厨房设备		厨 房 灭 火 系 统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为 机械式启动、机械水流 阀, 无需电的情况下能完 整地完成药剂喷洒灭火 和喷水降温防止复燃; 2. 设备为外贮式氮气驱 动, 气体贮存压力 $\leq$ 12Mpa;	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					3. 药剂有效期 ≥ 10 年； 4. 水流阀切换时间 $\leq 1S$ ； 5. 喷射延时 $\leq 1.5S$ ； 6. 手动操作位移 $\leq 20mm$ ； ▲设备主控箱、灭火剂管道组件(药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽)、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423. 2-2008、 GB/T2423. 1-2008、 GB/T2423. 22-2012、 GB/T2423. 3-2016 进行 高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测，检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	
34	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和曲网组成高压网，高压网外配置护网隔开，高压网采用静电镀镍材料，运行时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积： $\geq 40 m^2$ 。	1
36	厨房设备		紫外线消毒灯	L=900	1. 灯管：石英高压放电管； 2. 紫外线（UV-B）波长：200~290nm； 3. 强力杀菌，效率高，时间短； 4. 电压/功率：220v/0.03kw。	6
37	厨房设备		吸气罩	8500*700*600	采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.2mm$ 不锈钢板； 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.2mm$ 不锈钢板； 油网板外框 SUS304 板 $\delta = 1.0mm$ 不锈钢板； 沥油板内档不锈钢板 δ	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					=1.0SUS304 不锈钢板； 炉背封钢：不锈钢板 δ =1.0SUS304 不锈钢板； 配 LED 防暴节能灯； ▲依据 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备贮藏柜吊柜》、 GB/T3280-2015《不锈钢 不锈钢冷轧钢和钢带》、 GB/T10125-2012《人造气 氛腐蚀试验盐雾试验》企 业技术要求：耐腐蚀性能 （中性盐雾，24h）：10 级。 须提供第三方检测机构 出具的带 CMA 或 CNAS 标 识的有效期内的产品检 测报告扫描件，报告中须 体现上述性能参数。	
38	厨房设备	ak1F 洗 碗间	活动 工作 台下 栅格	1500*800*800	1. 采用 SUS304 食品级不 锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢 & $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 层板：SUS304 不锈钢 & $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 加强筋：SUS304 不锈 钢 & $\geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 立柱：38*1.2 不锈钢 管； 6. 配 4 个活动轮	1
39	厨房设备		诱 捕 式 灭 蝇 灯	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和 曲网组成高压网，高压网 外配置护网隔开，高压网 采用静电镀镍材料，运行 时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积： $\geq 40\text{m}^2$ 。	1
40	厨房设备		牛 角 抽 气 罩	700*160*365	1. 罩体：SUS304 不锈钢 板，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2. 两侧板：SUS304 不锈 钢板，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 滤油板：SUS304 不锈 钢板，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	2

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
41	厨房设备	设备类型	90度转角	500*500*940	1. 一体不锈钢框架结构，皮筋式传动，结构简单，清洗方便； 2. 模块分段式设计，组装灵活，满足各种客户需求； 3. 系统末端配置光电感应限位开关，运行更安全、便捷； 4. 配置传动绳张紧装置，便于现场调整，提高传动稳定性； 5. 传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整； 6. 配置启动停止按钮，三档速度调节按钮和急停开关。	2
42	厨房设备		中间接驳	500*1600*850	一体不锈钢框架结构，皮筋式传动，结构简单，清洗方便； 模块分段式设计，组装灵活，满足各种客户需求； 系统末端配置光电感应限位开关，运行更安全、便捷； 配置传动绳张紧装置，便于现场调整，提高传动稳定性； 传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整； 配置启动停止按钮，三档速度调节按钮和急停开关。	1
43	厨房设备		低噪风幕机	L=1800	1. 出口风量：1380—1580（m ³ /小时）； 2. 噪音：60 分贝以下； 3. 电压/功率：220V/0.75KW； 4. 出口风速（米/秒）：9-11； 5. 平均声压（db）：≤53；	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	
44	厨房设备	设备类型	热风消毒柜	1350*650*180 0	1. 柜身：SUS304 不锈钢板厚度 $\geq$ 1.0mm； 2. 内胆：SUS304 不锈钢板厚度 $\geq$ 1.0mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢板厚度 $\geq$ 1.0mm； 4. 柜门：SUS304 不锈钢板厚度 $\geq$ 1.0mm； 5. 胶条：嵌入式硅胶条； 6. 功率：5KW 电压：220V； 7. 频率：50HZ； 8. 控温范围：50-125 度，采用自动控温。 ▲须提供消毒产品生产企业卫生许可证。	5
45	厨房设备	am2F 冷库（高温冷藏库/低温冷冻库）	双温四门高身柜	1220*700*190 0	1. 内外优质不锈钢材质； 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁； 3. 全铜加粗蒸发器； 4. 弹簧脚链自动回归门，不锈钢折弯门把手，一体式墙板； 5. 采用优质电子温控控温； 6. 箱体 6CM 加厚发泡层； 7. 电量：200W/1PH/220V； 8. 冷藏温度： $+10^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$ / $-3^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$ ； 9. 压缩机工作方式：变频压缩机； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	5
46	厨房设备	an2F 消耗品库	四层货架	1200*500*180 0	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 层板：SUS304 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 外框：1.2mm 不锈钢方管； 4. 内档： $30\times 15\times 1.0\text{mm}$ 不锈钢方管； 5. 脚： $\phi=38\times 1.0\text{mm}$ 不	4

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					锈钢可调脚； 6. 加强筋：SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.2\text{mm}$ 。 7. 每层均匀摆放载重 180KG； 8. 具有特殊的优点：钢能抵抗空气、蒸汽、水等弱腐蚀性介质和酸、碱、盐等化学腐蚀性介质。 ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 $3.2\mu\text{m}$ ，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下，框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后，框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
47	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和曲网组成高压网，高压网外配置护网隔开，高压网采用静电镀镍材料，运行时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积： $\geq 40\text{ m}^2$ 。	1
48	厨房设备		低噪风幕机	L=1500	1. 出口风量：1380—1580 ($\text{m}^3/\text{小时}$)； 2. 噪音：60 分贝以下； 3. 电压/功率：220V/0.75KW； 4. 出口风速（米/秒）：9-11； 5. 平均声压 (db)： ≤ 53 ； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
49	厨房设备	ao2F 粗加工间	低噪风幕机	L=900	1. 出口风量:1380—1580 (m ³ /小时) ; 2. 噪音: 60 分贝以下; 3. 电压/功率: 220V/0.75KW; 4. 出口风速 (米/秒) : 9-11; 5. 平均声压 (db) : ≤53; ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1
50	厨房设备		多功能双层工作台	1500*800*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢厚度 ≥1.0mm; 3. 层板: SUS304 不锈钢厚度 ≥1.0mm; 4. 加强筋: SUS304 不锈钢厚度 ≥1.2mm; 5. 立柱: SUS304 不锈钢 φ38*1.2mm; 6. 脚: SUS304 不锈钢调节脚 φ38*1.0mm; ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致, 外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um, 且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下, 框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后, 框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件, 报告中须体现上述性能参数。	5
51	厨房设备		一体成型单	1000*800*800+150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢厚度 ≥1.2mm; 3. 星盆: SUS304 不锈钢	7

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型	星水池		厚度 $\geq$ 1.0mm; 4. 立柱: SUS304 不锈钢 ϕ 38*1.2mm; 5. 横通: SUS304 不锈钢 ϕ 38*1.0mm; 6. 脚: SUS304 不锈钢可 调脚 ϕ 38*1.0mm; 7. 加强档: SUS304 不锈 钢厚度 $\geq$ 1.2mm; 8. 星盆一次性冲压成型; 9. 配置 3 寸不锈钢落水 器, 带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》洗涮 台排水机构和水槽不应 有渗水、漏水现象。当水 槽容积<100L 时, 排水机 构应能在 2min 内将满水 槽的水排净; 当水槽容积 $\geq$ 100L 时, 排水机构无 排水时间限制, 但排水最 小口径不小于 50mm。须 提供第三方检测机构出 具的带 CMA 或 CNAS 标 识的有效期内的产品检 测报告扫描件, 报告中须 体现上述性能参数。	
52	厨房设备			洗地龙头	170*537*504	1. 采用 SUS304 不锈钢材 质; 2. 具有强力冲地及弹簧 自动回位功能; 3. 含左右摆动架; 4. 配置同材质可拆卸接 头, 水枪可 360 度旋转, 前把手控制出水, 通过按 压可渐变出水形状; ▲产品应符合 GB4706.1-2005, 给器具 供水水压 2.0MPa, 持续 5min 所有部件不出现泄 露, 须提供第三方检测机 构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
53	厨房设备	设备类型	诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和曲网组成高压网，高压网外配置护网隔开，高压网采用静电镀镍材料，运行时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积：≥40 m ² 。	1
54	厨房设备	ap2F 烹饪间	多功能单通工作柜	1800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 4. 底板：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 5. 侧板：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 6. 移门：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 7. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 8. 脚：SUS304 不锈钢可调节重力脚 φ50*150mm； 9. 静音移门轨道。	5
55	厨房设备	ap2F 烹饪间	热显智能节能小炒灶	2000*1200*800+450	1. 炉台面及水围基：采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.2mm； 2. 侧板、墙板：采用 SUS304 不锈钢板厚度≥1.2mm； 3. 台面加强衬板：采用 SUS304 不锈钢板厚度≥3.0mm； 4. 炉膛：采用高温耐火泥、高铝水泥、膨胀珍珠岩混制而成； 5. 灶架：采用 40*40*4mm 镀锌角钢焊接而成； 6. 炉胆：采用厚度 2.0mmQ235 钢板制作焊接；	2

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					7. 鼓风燃烧器:采用全预混低噪音节能环保燃具; 8. 燃气阀:采用 D20 燃气专用铜制球阀; 9. 鼓风机:采用低噪声离心式风机; 10. 灶脚:采用 $\phi 50\text{mm}$ 不锈钢可调承力脚; 11. 防水电子触摸开关 250W/220V 中压风机; 12. 黑铁炉膛结构 2.5mm 钢板; 炉体骨架 50*50*3.5 不锈钢; 13. 高频高压点火系统,配电子点火和配熄火保护装置、漏电保护装置、一键式按钮自锁开关; 14. 灶具台面加装冷却水装置,摇摆式水嘴,铁锅须配锅盖; 15. 电压: 220V; 功率 0.12kw*2; ▲投标人须提供智能商用燃气灶控制器 CQC 产品认证证书。	
56	厨房设备		节能环保蒸饭柜 (燃气)	1000*850*1850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 蒸饭:24 盘, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 3. 箱体: SUS304 不锈钢板, 内外厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 4. 底座: SUS304 不锈钢板, 内外厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 5. 搁条: SUS304 不锈钢板, 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 6. 保温: 整体隔热保温棉; 7. 底座加热管: 全 SUS304 不锈钢制作; 8. 密封条: 嵌入式硅胶条; 带熄火保护装置; 9. 带数控显示屏, 通电显示至少含蒸饭、海鲜、面	2

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			食、计时等功能； 10. 电压、功率：220V，0.15kw。 ▲燃气蒸箱(不锈钢原料)依据 GB4806.9-2016 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品标准：检测限值：砷(As)0.04、镉(Cd)0.02、铅(Pb)0.05、铬(Cr)2.0、镍(Ni)0.5。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
57	厨房设备		洗地龙头	170*537*504	1. 采用 SUS304 不锈钢材质； 2. 具有强力冲地及弹簧自动回位功能； 3. 含左右摆动架； 4. 配置同材质可拆卸接头，水枪可 360 度旋转，前把手控制出水，通过按压可渐变出水形状； ▲产品应符合 GB4706.1-2005，给器具供水水压 2.0MPa，持续 5min 所有部件不出现泄露，须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	1
58	厨房设备		一体成型双星水池	1200*700*800+150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 φ38*1.2mm； 5. 横通：SUS304 不锈钢	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					φ 38*1.0mm; 6. 脚: SUS304 不锈钢可调脚 φ 38*1.0mm; 7. 加强档: SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.2mm; 8. 星盆一次性冲压成型; 9. 配置 3 寸不锈钢落水器, 带拦渣网。	
59	厨房设备	设备类型	环保新风油烟罩	9300*1550*420	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 δ ≥ 1.2mm 不锈钢板; 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 δ ≥ 1.2mm 不锈钢板; 4. 油网板外框 SUS304 板 δ ≥ 1.0mm 不锈钢板; 5. 沥油板内档不锈钢板 δ ≥ 1.0SUS304 不锈钢板; 6. 炉背封钢: 不锈钢板 δ ≥ 1.0SUS304 不锈钢板; 7. 配 LED 防暴节能灯。	2
60	厨房设备		热显智能节能大锅灶	2200*1200*800+450	1. 炉台面及水围基: 采用 SUS304 不锈钢, 厚度 ≥ 1.2mm; 2. 侧板、墙板: 采用 SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.2mm; 3. 台面加强衬板: 采用 SUS304 不锈钢厚度 ≥ 3.0mm; 4. 炉膛: 采用高温耐火泥、高铝水泥、膨胀珍珠岩混制而成; 5. 灶架: 采用 40*40*4mm 镀锌角钢焊接而成; 6. 炉胆: 采用厚度 2.0mmQ235 钢板制作焊接; 7. 鼓风燃烧器: 采用全预混低噪音节能环保燃具;	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			8. 燃气阀：采用 D20 燃气专用铜制球阀； 9. 鼓风机：采用低噪声离心式风机； 10. 灶脚：采用 $\phi 50\text{mm}$ 不锈钢可调承力脚； 11. 防水电子触摸开关 250W/220V 中压风机； 12. 黑铁炉膛结构 2.5mm 钢板；炉体骨架 $50 \times 50 \times 3.5$ 不锈钢； 13. 高频高压点火系统，配电子点火和配熄火保护装置、漏电保护装置、一键式按钮自锁开关； 14. 灶具台面加装冷却水装置，摇摆式水嘴，铁锅须配锅盖； 15. 电压：220V；功率 0.25kw*2； ▲投标人须提供智能商用燃气灶控制器 CQC 产品认证证书。	
61	厨房设备		节能环保双头矮汤炉		1200*650*800+450	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 侧板：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 承力架：4# 不锈钢脚钢； 5. 承力脚： $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢调节脚； 6. 配置： $\Phi 500\text{mm}$ 的 304 不锈钢复底汤桶； 7. 高频高压点火系统，配电子点火和配熄火保护装置。 ▲不锈钢汤桶需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					法)》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
62	厨房设备	设备类型	厨房灭火系统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水流阀，无需电的情况下能完整地完剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃； 2. 设备为外贮式氮气驱动，气体贮存压力≤12Mpa； 3. 药剂有效期≥10 年； 4. 水流阀切换时间≤1S； 5. 喷射延时≤1.5S； 6. 手动操作位移≤20mm； ▲设备主控箱、灭火剂管道组件(药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽)、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423.2-2008、GB/T2423.1-2008、GB/T2423.22-2012、GB/T2423.3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测，检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	2
63	厨房设备	ar2F 教师备餐间	紫外线消毒灯	L=900	1. 灯管：石英高压放电管； 2. 紫外线 (UV-B) 波长：200~290nm； 3. 强力杀菌，效率高，时间短； 4. 电压/功率：220v/0.03kw。	2

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备	规格	技术参数	数量
64	厨房设备	智能保温蒸菜台柜	1800*700*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢，$\delta \geq 1.2\text{mm}$； 3. 内胆 SUS304 不锈钢，$\delta \geq 0.8\text{mm}$； 4. 加强：SUS304 不锈钢，$\delta \geq 1.2\text{mm}$； 5. 脚：不锈钢调节脚； 6. 盘配 1/1 不锈钢加厚盆； 7. 电压/功率：220V/3KW； 8. 集成电脑控制器，温度、温控采用数字调。 ▲ 不锈钢保温台(不锈钢原料)依据 GB4806.9-2016 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品标准：检测限值：砷(As)0.04、镉(Cd)0.02、铅(Pb)0.05、铬(Cr)2.0、镍(Ni)0.5。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	2
65	厨房设备	活动保温饭汤桶车	700*700*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板：SUS304 不锈钢 $\delta \geq 1.2\text{mm}$； 3. 内胆 SUS304 不锈钢，$\delta \geq 1.2\text{mm}$； 4. 车身：SUS304 不锈钢 $\delta \geq 1.2\text{mm}$； 5. 配 4 寸静音万向胶轮； 6. 内置 U 型不锈钢发热管； 7. 电压/功率：220V/3KW； 8. 配 SUS304 不锈钢桶与盖； 9. 内置 U 型不锈钢发热管，设置上下限水位感应	2

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					针； 10. 排水：配备耐腐蚀不锈钢排水阀，管径适中，排水便捷； 11. 整体采用不锈钢制作，智能化温度控制器显示器具有数显和报警功能； 12. 独家分离加热装置，水位自动检测系统，PID 智能调节+缺水超温断电保护，响应时间≤10 秒； 13. 采用氩弧焊接技术，焊缝均匀细腻，平滑无缝隙，无焊渣残留，确保结构强度与美观度； 14. 通过气密检测，保障车身密封性，防止热量散失与液体渗漏。	
66	厨房设备		冷藏双门高身柜	630*600*1980	1. 内外优质不锈钢材质； 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁； 3. 全铜加粗蒸发器； 4. 弹簧脚链自动回归门，不锈钢折弯门把手，一体式墙板； 5. 采用优质电子温控控温； 6. 箱体 6CM 加厚发泡层； 7. 电量：200W/1PH/220V； 8. 冷藏温度：+10℃ ~-5℃； 9. 压缩机工作方式：变频压缩机； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1
67	厨房设备		干手器	156*176*207	壁挂式	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
68	厨房设备	档口 2 酸菜鱼	一体成型单星水池	600*700*800+ 150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.2\text{mm}$； 5. 横通：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.0\text{mm}$； 6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚 $\phi 38*1.0\text{mm}$； 7. 加强档：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$； 8. 星盆一次性冲压成型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》洗泔台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积 $< 100\text{L}$ 时，排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净；当水槽容积 $\geq 100\text{L}$ 时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	1
69	厨房设备		工作台	1200*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$； 4. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$； 5. 立柱：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.2\text{mm}$； 6. 脚：SUS304 不锈钢调	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			节脚Φ38*1.0mm; ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下，框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后，框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
70	厨房设备		平台冰箱	1800*700*800	1. 内外优质不锈钢材质; 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁; 3. 全铜加粗蒸发器; 4. 弹簧脚链自动回归门, 不锈钢折弯门把手, 一体式墙板; 5. 采用优质电子温控控温; 6. 箱体 6CM 加厚发泡层; 7. 电量: 135W/1PH/220V; 8. 冷藏温度: +10℃~-5℃ 9. 压缩机工作方式: 变频压缩机; ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	2
71	厨房设备		台式双层架	1800*400*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢&≥1.2mm; 3. 层板: SUS304 不锈钢&≥1.0mm; 4. 加强筋: SUS304 不锈钢&≥1.2mm; 5. 立柱: 38*1.2 不锈钢管;	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					6. 脚：Φ38*1.0mm 不锈钢调节脚。	
72	厨房设备	设备类型	八眼电磁煲仔炉	1600*800*800 /150	1. 功率 3.5KW*8/380v 2. 面板采用优质 SUS304 不锈钢板，厚度 1.5mm 侧板厚度 1.2mm； 3. 带柜，配双门。 4. 耐用方便的 9 档磁控旋钮火力调节器。 5. 带定时功能 6. 带 4 个时间记忆快捷键，可以通过编程方式分别定义 4 个时间记忆快捷键，便于一键定时，快捷烹饪。 7. 火力大小实时显示；集数字电表功能，直观实时能耗。	1
73	厨房设备		油烟网罩一体机	2000*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压：220V，功率：3KW，厨房间油烟控制设备。	1
74	厨房设备		油烟网罩一体机	1200*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{SUS304}$ 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{SUS304}$ 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压：220V，功率：3KW，厨房间油烟控制设备。	
75	厨房设备	设备类型	智能保温蒸菜台柜	1500*700*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 内胆 SUS304 不锈钢， $\delta \geq 0.8\text{mm}$ ； 4. 加强：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 脚：不锈钢调节脚； 6. 盘配 1/1 不锈钢加厚盆； 7. 电压/功率：220V/3KW； 8. 集成电脑控制器，温度、温控采用数字调。 ▲不锈钢保温台(不锈钢原料)依据 GB4806.9-2016 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品标准：检测限值：砷(As)0.04、镉(Cd)0.02、铅(Pb)0.05、铬(Cr)2.0、镍(Ni)0.5。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	1
76	厨房设备		多功能单通	800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 层板：SUS304 不锈钢	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
			工作台		厚度 $\geq$ 1.2mm; 4. 底板: SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.2mm; 5. 侧板: SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.0mm; 6. 移门: SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.0mm; 7. 加强筋: SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.2mm; 8. 脚: SUS304 不锈钢可调节重力脚 ϕ 50*150mm; 9. 静音移门轨道。	
77	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳: 灯具由平网和曲网组成高压网, 高压网外配置护网隔开, 高压网采用静电镀镍材料, 运行时无气味、无辐射; 2. 灯管: 采用 8W/T5; 3. 覆盖面积: $\geq$ 40 m ² 。	1
78	厨房设备	设备类型	厨房灭火系统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水流阀, 无需电的情况下能完整地完药剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃; 2. 设备为外贮式氮气驱动, 气体贮存压力 $\leq$ 12Mpa; 3. 药剂有效期 $\geq$ 10 年; 4. 水流阀切换时间 $\leq$ 1S; 5. 喷射延时 $\leq$ 1.5S; 6. 手动操作位移 $\leq$ 20mm; ▲设备主控箱、灭火剂管道组件(药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽)、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423. 2-2008、GB/T2423. 1-2008、GB/T2423. 22-2012、GB/T2423. 3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测, 检测合格。提供 CMA	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					型式试验报告和消防产品认证证书。	
79	厨房设备	档口 3 港式小炒	一体成型单星水池	600*700*800+ 150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度$\geq$1.2mm； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度$\geq$1.0mm； 4. 立柱：SUS304 不锈钢ϕ38*1.2mm； 5. 横通：SUS304 不锈钢ϕ38*1.0mm； 6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚ϕ38*1.0mm； 7. 加强档：SUS304 不锈钢厚度$\geq$1.2mm； 8. 星盆一次性冲压成型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》洗涮台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积$<$100L 时，排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净；当水槽容积$\geq$100L 时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	1
80	厨房设备		工作台	1200*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度$\geq$1.0mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度$\geq$1.0mm； 4. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度$\geq$1.2mm； 5. 立柱：SUS304 不锈钢	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			Φ38*1.2mm; 6. 脚: SUS304 不锈钢调节脚 Φ38*1.0mm; ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致, 外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um, 且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下, 框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后, 框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件, 报告中须体现上述性能参数。	
81	厨房设备		平台冰箱	1800*700*800	1. 内外优质不锈钢材质; 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁; 3. 全铜加粗蒸发器; 4. 弹簧脚链自动回归门, 不锈钢折弯门把手, 一体式墙板; 5. 采用优质电子温控控温; 6. 箱体 6CM 加厚发泡层; 7. 电量: 135W/1PH/220V; 8. 冷藏温度: +10℃~-5℃ 9. 压缩机工作方式: 变频压缩机; ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1
82	厨房设备		台式双层架	1800*400*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢 & ≥1.2mm; 3. 层板: SUS304 不锈钢 & ≥1.0mm; 4. 加强筋: SUS304 不锈钢 & ≥1.2mm;	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					5. 立柱：38*1.2 不锈钢管； 6. 脚：Φ38*1.0mm 不锈钢调节脚。	
83	厨房设备	设备类型	双眼电磁灶	1800*900*800	1. 材质：面板采用优质 SUS304 不锈钢板，厚度 1.5mm 侧板厚度 1.2mm； 2. 功率/电压： 18KW*2/380V 3. 独立的手动 5 档直滑式火力开关。方便耐用。 4. 有定时关功能，时间可设置到秒。 5. 有定温功能，定温为变频定温。 6. 功率实时显示。方便火候掌控。 7. 数字电表功能，可以显示累计用电量。能耗一目了然。 ▲依据 GB40876-2021 《商用电磁灶能效限定值及能效等级》，能效等级判定为 1 级且热效率 ≥96%的节能检测报告，须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	1
84	厨房设备		蒸箱	600*800*1650	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面、箱体部分外壳采用 SUS304 不锈钢板 δ =1.2mm； 3. 内胆：SUS304 不锈钢板 δ =1.0mm 4. 门：SUS304 不锈钢板 δ =1.0mm； 5. 面板：SUS304 不锈钢板 δ =1.0mm； 6. 侧板：SUS304 不锈钢板 δ =0.8mm；	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			7. 水胆部分：内层：SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.5\text{mm}$ ， 8. 不锈钢冷拔管 $\phi 32. * 3. 0$ ， $\phi 42. * 3. 0$ ； 9. 外层：SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.5\text{mm}$ ； 10. 进水阀：11/4” 止回阀； 11. 脚：SUS304 不锈钢圆管 $\phi 50 * 1. 2\text{mm}$ +焊接管 $\phi 38 * 3. 0\text{mm}$ 。 12. 电压：380V，功率：12KW。 13. 控制器：微电脑智能控制电子原件； 14. 智能功能：定时功能，预约时间功能，自定义调时功能； 15. 额定电压：380V； 16. 额定频率：50Hz； 17. 电机功率：12kW。	
85	厨房设备		油烟网罩一体机	2000*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1. 2\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1. 2\text{mm}$ 不锈钢板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1. 0\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1. 0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1. 0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压：220V，功率：3KW，厨房间油烟控制设备。	1
86	厨房设备		油烟网	1200*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备 单 体 机	规格	技术参数	数量
					SUS304 不锈钢板 $\delta \geq$ 1. 2mm 不锈钢板； 3. 单体后板 SUS304 不锈 钢板 $\delta \geq 1.2$ mm 不锈钢 板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0$ mm 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0$ SUS304 不锈钢 板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 δ ≥ 1.0 SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使 用电压：220V，功率：3KW， 厨房间油烟控制设备。	
87	厨房设备	设备类 型	智能 保 温 蒸 菜 台 柜	1500*700*800	1. 采用 SUS304 食品级不 锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2$ mm； 3. 内胆 SUS304 不锈钢， $\delta \geq 0.8$ mm； 4. 加强：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2$ mm； 5. 脚： 不锈钢调节脚； 6. 盘配 1/1 不锈钢加厚 盆； 7. 电压/功率：220V/3KW； 8. 集成电脑控制器，温 度、温控采用数字调。 ▲不锈钢保温台(不锈钢 原料)依据 GB4806.9-2016 食品安 全国家标准食品接触用 金属材料及制品标准：检 测限值：砷(As)0.04、镉 (Cd)0.02、铅(Pb)0.05、 铬(Cr)2.0、镍(Ni)0.5。 须提供第三方检测机构 出具的带 CMA 或 CNAS 标 识的有效期内的产品检 测报告扫描件，报告中须 体现上述性能参数。	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
88	厨房设备	设备类型	多功能单通工作台	800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.2mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.2mm； 4. 底板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.2mm； 5. 侧板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.0mm； 6. 移门：SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.0mm； 7. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.2mm； 8. 脚：SUS304 不锈钢可调节重力脚 Φ 50*150mm； 9. 静音移门轨道。	1
89	厨房设备		工作台	1800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.0mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.0mm； 4. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.2mm； 5. 立柱：SUS304 不锈钢 Φ 38*1.2mm； 6. 脚：SUS304 不锈钢调节脚 Φ 38*1.0mm； ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2 μ m，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下，框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后，框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					告中须体现上述性能参数。	
90	厨房设备	设备类型	诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳: 灯具由平网和曲网组成高压网, 高压网外配置护网隔开, 高压网采用静电镀镍材料, 运行时无气味、无辐射; 2. 灯管: 采用 8W/T5; 3. 覆盖面积: $\geq 40 \text{ m}^2$ 。	1
91	厨房设备		厨房灭火系统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水流阀, 无需电的情况下能完整地完剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃; 2. 设备为外贮式氮气驱动, 气体贮存压力 $\leq 12 \text{ Mpa}$; 3. 药剂有效期 ≥ 10 年; 4. 水流阀切换时间 $\leq 1 \text{ S}$; 5. 喷射延时 $\leq 1.5 \text{ S}$; 6. 手动操作位移 $\leq 20 \text{ mm}$; ▲设备主控箱、灭火剂管道组件(药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽)、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423. 2-2008、 GB/T2423. 1-2008、 GB/T2423. 22-2012、 GB/T2423. 3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测, 检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	1
92	厨房设备	档口 4 铁板焗饭	一体成型单星水池	600*700*800+ 150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2 \text{ mm}$; 3. 星盆: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0 \text{ mm}$; 4. 立柱: SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.2 \text{ mm}$;	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					5. 横通：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； 6. 脚：SUS304 不锈钢可 调脚 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； 7. 加强档：SUS304 不锈 钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 8. 星盆一次性冲压成型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水 器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》洗涮 台排水机构和水槽不应 有渗水、漏水现象。当水 槽容积 $< 100\text{L}$ 时，排水机 构应能在 2min 内将满水 槽的水排净；当水槽容积 $\geq 100\text{L}$ 时，排水机构无 排水时间限制，但排水最 小口径不小于 50mm。须 提供第三方检测机构出 具的带 CMA 或 CNAS 标识 的有效期内的产品检测 报告扫描件，报告中须体 现上述性能参数。	
93	厨房设备		工 作 台	1200*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品 级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 层板：SUS304 不锈钢 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 加强筋：SUS304 不锈 钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 立柱：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.2\text{mm}$ ； 6. 脚：SUS304 不锈钢调 节脚 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》产品 抛光后表面纹理应均匀 一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um，且不应 有明显划痕、锤印及烧 痕。产品在 490N 水平力	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					的作用下,框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后,框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件,报告中须体现上述性能参数。	
94	厨房设备		平台冰箱	1800*700*800	1. 内外优质不锈钢材质; 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁; 3. 全铜加粗蒸发器; 4. 弹簧脚链自动回归门,不锈钢折弯门把手,一体式墙板; 5. 采用优质电子温控控温; 6. 箱体 6CM 加厚发泡层; 7. 电量:135W/1PH/220V; 8. 冷藏温度:+10℃~-5℃ 9. 压缩机工作方式:变频压缩机; ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1
95	厨房设备		台式双层架	1800*400*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢&≥1.2mm; 3. 层板: SUS304 不锈钢&≥1.0mm; 4. 加强筋: SUS304 不锈钢&≥1.2mm; 5. 立柱: 38*1.2 不锈钢管; 6. 脚: Φ38*1.0mm 不锈钢调节脚。	1
96	厨房设备		八眼电磁煲仔	1600*800*800 /150	1. 功率 3.5KW*8/380v 2. 面板采用优质 SUS304 不锈钢板,厚度 1.5mm 侧板厚度 1.2mm; 3. 带柜,配双门。 4. 耐用方便的 9 档磁控	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			炉		旋钮火力调节器。 5. 带定时功能 6. 带 4 个时间记忆快捷键，可以通过编程方式分别定义 4 个时间记忆快捷键，便于一键定时，快捷烹饪。 7. 火力大小实时显示；集数字电表功能，直观实时能耗。	
97	厨房设备		铁板烧	1200*800*800	1. 采用优质 SUS304 不锈钢板，厚度 1.2mm； 2. 额定电压:380V； 3. 额定频率:50Hz； 4. 电机功率:12kW。	1
98	厨房设备		油烟网罩一体机	2000*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢: 不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压:220V, 功率:3KW, 厨房间油烟控制设备。	1
99	厨房设备		油烟网罩一体机	1200*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板；	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压：220V，功率：3KW，厨房间油烟控制设备。	
100	厨房设备	设备类型	多功能单通工作台	800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板：SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.2 mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.2 mm； 4. 底板：SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.2 mm； 5. 侧板：SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.0 mm； 6. 移门：SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.0 mm； 7. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.2 mm； 8. 脚：SUS304 不锈钢可调节重力脚 $\phi 50*150$ mm； 9. 静音移门轨道。	1
101	厨房设备		工作台	1800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.0 mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.0 mm； 4. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.2 mm； 5. 立柱：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.2$ mm； 6. 脚：SUS304 不锈钢调节脚 $\phi 38*1.0$ mm； ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um，且不应有明显划痕、锤印及烧	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备	规格	技术参数	数量
				痕。产品在 490N 水平力的作用下,框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后,框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件,报告中须体现上述性能参数。	
102	厨房设备	诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳:灯具由平网和曲网组成高压网,高压网外配置护网隔开,高压网采用静电镀镍材料,运行时无气味、无辐射; 2. 灯管: 采用 8W/T5; 3. 覆盖面积: $\geq 40 \text{ m}^2$ 。	1
103	厨房设备	厨房灭火系统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水流阀,无需电的情况下能完整地完剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃; 2. 设备为外贮式氮气驱动,气体贮存压力 $\leq 12\text{Mpa}$; 3. 药剂有效期 ≥ 10 年; 4. 水流阀切换时间 $\leq 1\text{S}$; 5. 喷射延时 $\leq 1.5\text{S}$; 6. 手动操作位移 $\leq 20\text{mm}$; ▲设备主控箱、灭火剂管道组件(药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽)、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423. 2-2008、GB/T2423. 1-2008、GB/T2423. 22-2012、GB/T2423. 3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测,检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
104	厨房设备	档口 5 卤肉饭	一体成型单星水池	600*700*800+ 150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度$\geq$1.2mm； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度$\geq$1.0mm； 4. 立柱：SUS304 不锈钢ϕ38*1.2mm； 5. 横通：SUS304 不锈钢ϕ38*1.0mm； 6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚ϕ38*1.0mm； 7. 加强档：SUS304 不锈钢厚度$\geq$1.2mm； 8. 星盆一次性冲压成型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》洗泔台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积$<$100L 时，排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净；当水槽容积$\geq$100L 时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	1
105	厨房设备		工作台	1200*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度$\geq$1.0mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度$\geq$1.0mm； 4. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度$\geq$1.2mm； 5. 立柱：SUS304 不锈钢ϕ38*1.2mm； 6. 脚：SUS304 不锈钢调	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			节脚 $\Phi 38*1.0\text{mm}$; ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理由均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2 μm ，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下，框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后，框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
106	厨房设备		平台冰箱	1800*700*800	1. 内外优质不锈钢材质; 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁; 3. 全铜加粗蒸发器; 4. 弹簧脚链自动回归门, 不锈钢折弯门把手, 一体式墙板; 5. 采用优质电子温控控温; 6. 箱体 6CM 加厚发泡层; 7. 电量: 135W/1PH/220V; 8. 冷藏温度: +10 $^{\circ}\text{C}$ ~-5 $^{\circ}\text{C}$ 9. 压缩机工作方式: 变频压缩机; ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1
107	厨房设备		台式双层架	1800*400*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$; 3. 层板: SUS304 不锈钢 $\geq 1.0\text{mm}$; 4. 加强筋: SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$; 5. 立柱: 38*1.2 不锈钢管;	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					6. 脚：Φ38*1.0mm 不锈钢调节脚。	
108	厨房设备	设备类型	蒸箱	600*800*1650	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面、箱体部分外壳采用 SUS304 不锈钢板 δ=1.2mm； 3. 内胆：SUS304 不锈钢板 δ=1.0mm 4. 门：SUS304 不锈钢板 δ=1.0mm； 5. 面板：SUS304 不锈钢板 δ=1.0mm； 6. 侧板：SUS304 不锈钢板 δ=0.8mm； 7. 水胆部分：内层：SUS304 不锈钢板 δ=1.5mm， 8. 不锈钢冷拔管 φ32.*3.0，φ42.*3.0； 9. 外层：SUS304 不锈钢板 δ=1.5mm； 10. 进水阀：11/4” 止回阀； 11. 脚：SUS304 不锈钢圆管 φ50*1.2mm+焊接管 φ38*3.0mm。 12. 电压：380V，功率：12KW。 13. 控制器：微电脑智能控制电子原件； 14. 智能功能：定时功能，预约时间功能，自定义调时功能； 15. 额定电压：380V； 16. 额定频率：50Hz； 17. 电机功率：12kW。	1
109	厨房设备		八眼电磁煲仔	1600*800*800 /150	1. 功率 3.5KW*8/380v 2. 面板采用优质 SUS304 不锈钢板，厚度 1.5mm 侧板厚度 1.2mm； 3. 带柜，配双门。 4. 耐用方便的 9 档磁控	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
			炉		旋钮火力调节器。 5. 带定时功能 6. 带 4 个时间记忆快捷键,可以通过编程方式分别定义 4 个时间记忆快捷键,便于一键定时,快捷烹饪。 7. 火力大小实时显示;集数字电表功能,直观实时能耗。	
110	厨房设备	设备类型	单电磁炉	600*800*600	1. 材质: 面板采用优质 SUS304 不锈钢板, 厚度 1.5mm 侧板厚度 1.2mm; 3. 功率/电压: 18KW/380V 4. 独立的手动 5 档直滑式火力开关。方便耐用。 5. 有定时关功能,时间可设置到秒。 6. 有定温功能,定温为变频定温。 7. 功率实时显示。方便火候掌控。 8. 数字电表功能,可以显示累计用电量。能耗一目了然。 10. 配厚度超过 9mm 复合微晶云母板。承重 300 公斤,微晶板在爆裂条件下,仍然可以使用。 ▲须提供依据 GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》认证的且能效等级判定为 1 级的节能产品认证证书。 ▲依据 GB/T4214.1-2017 进行检测,噪声值不高于 57dB 的检测报告,须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件,报告中须体现	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					上述性能参数。	
111	厨房设备	设备类型	单眼电磁灶	900*900*800	1. 材质：面板采用优质 SUS304 不锈钢板，厚度 1.5mm 侧板厚度 1.2mm； 2. 功率/电压：18KW*2/380V 3. 独立的手动 5 档直滑式火力开关。方便耐用。 4. 有定时关功能，时间可设置到秒。 5. 有定温功能，定温为变频定温。 6. 功率实时显示。方便火候掌控。 7. 数字电表功能，可以显示累计用电量。能耗一目了然。	1
112	厨房设备		油烟网罩一体机	2000*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压：220V，功率：3KW，厨房间油烟控制设备。	1
113	厨房设备		油烟网罩一体机	1200*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{SUS304}$ 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{SUS304}$ 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压：220V，功率：3KW，厨房间油烟控制设备。	
114	厨房设备	智能保温蒸菜台柜		1500*700*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 内胆 SUS304 不锈钢， $\delta \geq 0.8\text{mm}$ ； 4. 加强：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 脚：不锈钢调节脚； 6. 盘配 1/1 不锈钢加厚盆； 7. 电压/功率：220V/3KW； 8. 集成电脑控制器，温度、温控采用数字调。 ▲不锈钢保温台(不锈钢原料)依据 GB4806.9-2016 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品标准：检测限值：砷(As)0.04、镉(Cd)0.02、铅(Pb)0.05、铬(Cr)2.0、镍(Ni)0.5。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	1
115	厨房设备	多功能单通		800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 层板：SUS304 不锈钢	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
			工作台		厚度 $\geq$ 1.2mm; 4. 底板: SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.2mm; 5. 侧板: SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.0mm; 6. 移门: SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.0mm; 7. 加强筋: SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.2mm; 8. 脚: SUS304 不锈钢可调节重力脚 Φ 50*150mm; 9. 静音移门轨道。	
116	厨房设备	设备类型	工作台	1800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.0mm; 3. 层板: SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.0mm; 4. 加强筋: SUS304 不锈钢厚度 $\geq$ 1.2mm; 5. 立柱: SUS304 不锈钢 Φ 38*1.2mm; 6. 脚: SUS304 不锈钢调节脚 Φ 38*1.0mm; ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致, 外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um, 且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下, 框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后, 框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件, 报告中须体现上述性能参数。	1
117	厨房设备		诱捕式	400*120*170	1. 灯外壳: 灯具由平网和曲网组成高压网, 高压网外配置护网隔开, 高压网	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			灭蝇灯		采用静电镀镍材料，运行时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积：≥40 m ² 。	
118	厨房设备	厨房灭火系统	厨房灭火系统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水流阀，无需电的情况下能完整地完药剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃； 2. 设备为外贮式氮气驱动，气体贮存压力≤12Mpa； 3. 药剂有效期≥10 年； 4. 水流阀切换时间≤1S； 5. 喷射延时≤1.5S； 6. 手动操作位移≤20mm； ▲设备主控箱、灭火剂管道组件(药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽)、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423. 2-2008、GB/T2423. 1-2008、GB/T2423. 22-2012、GB/T2423. 3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测，检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	1
119	厨房设备	bc2F 洗碗间	诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和曲网组成高压网，高压网外配置护网隔开，高压网采用静电镀镍材料，运行时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积：≥40 m ² 。	1
120	厨房设备		电储水式热水	80L	圆形壁挂式 80L 全电脑、全感应安防系统，防超温、防干烧、防超压、防漏电，单旋钮调节，蓝钻内胆，IP*4 级防水设计，全自动控制，自动补充冷	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备器	规格	技术参数	数量
					水,自动加热超长低热负荷发热管。 采用黄钻内胆,防腐、抗压、防爆,比普通市场内胆更经久耐用加强型防电墙。加热功率:3000W。	
121	厨房设备		洗地龙头	170*537*504	1.采用 SUS304 不锈钢材质; 2.具有强力冲地及弹簧自动回位功能; 3.含左右摆动架; 4.配置同材质可拆卸接头,水枪可 360 度旋转,前把手控制出水,通过按压可渐变出水形状; ▲产品应符合 GB4706.1-2005,给器具供水水压 2.0MPa,持续 5min 所有部件不出现泄露,须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件,报告中须体现上述性能参数。	1
122	厨房设备		一体成型单星水池	1000*800*800 +150	1.整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2.台面: SUS304 不锈钢厚度 ≥1.2mm; 3.星盆: SUS304 不锈钢厚度 ≥1.0mm; 4.立柱: SUS304 不锈钢 φ38*1.2mm; 5.横通: SUS304 不锈钢 φ38*1.0mm; 6.脚: SUS304 不锈钢可调脚 φ38*1.0mm; 7.加强档: SUS304 不锈钢厚度 ≥1.2mm; 8.星盆一次性冲压成型; 9.配置 3 寸不锈钢落水器,带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》洗涮	4

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积<100L 时，排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净；当水槽容积≥100L 时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
123	厨房设备	设备类型	90 度转角	500*500*940	1. 一体不锈钢框架结构，皮筋式传动，结构简单，清洗方便； 2. 模块分段式设计，组装灵活，满足各种客户需求； 3. 系统末端配置光电感应限位开关，运行更安全、便捷； 4. 配置传动绳张紧装置，便于现场调整，提高传动稳定性； 5. 传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整； 6. 配置启动停止按钮，三档速度调节按钮和急停开关。	2
124	厨房设备		中间接驳	500*1600*850	一体不锈钢框架结构，皮筋式传动，结构简单，清洗方便； 模块分段式设计，组装灵活，满足各种客户需求； 系统末端配置光电感应限位开关，运行更安全、便捷； 配置传动绳张紧装置，便于现场调整，提高传动稳定性； 传送速度变频可调，可根	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备	规格	技术参数	数量
				据现场就餐人数进行调整； 配置启动停止按钮，三档速度调节按钮和急停开关。	
125	厨房设备	拖把池 (组 装 式)	1000*500*190 0	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 φ38*1.2mm； 5. 横通：SUS304 不锈钢 φ38*1.0mm； 6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚 φ38*1.0mm； 7. 加强档：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 8. 星盆一次性冲压成型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。	1
126	厨房设备	一体成型单星水池	500*500*800+ 150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 φ38*1.2mm； 5. 横通：SUS304 不锈钢 φ38*1.0mm； 6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚 φ38*1.0mm； 7. 加强档：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 8. 星盆一次性冲压成型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019 《不锈钢厨房设备》洗涮台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					槽容积<100L 时，排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净；当水槽容积≥100L 时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
127	厨房设备	设备类型	牛角抽气罩	700*160*365	1. 单体：SUS304 不锈钢板，厚度≥1.0mm； 2. 两侧板：SUS304 不锈钢板，厚度≥1.0mm； 3. 滤油板：SUS304 不锈钢板，厚度≥1.0mm。	2
128	厨房设备		单温高压花洒龙头	-	台面花洒龙头，竖起管高度 20" (510MM)，配 44" (1118MM) 不锈钢双扣软管，内管采用无毒认证材料，配 6" (152MM) 长度墙支架，花洒和软管可以互配；	1
129	厨房设备		一体成型单星水池	900*1500*800+150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 φ38*1.2mm； 5. 横通：SUS304 不锈钢 φ38*1.0mm； 6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚 φ38*1.0mm； 7. 加强档：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 8. 星盆一次性冲压成型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					《不锈钢厨房设备》洗泔台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积<100L 时，排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净；当水槽容积≥100L 时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
130	厨房设备	设备类型	低噪风幕机	L=1800	1. 出口风量：1380—1580（m ³ /小时）； 2. 噪音：60 分贝以下； 3. 电压/功率：220V/0.75KW； 4. 出口风速（米/秒）：9-11； 5. 平均声压（db）：≤53； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1
131	厨房设备		热风消毒柜	1350*650*1800	1. 柜身：SUS304 不锈钢板厚度≥1.0mm； 2. 内胆：SUS304 不锈钢板厚度≥1.0mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢板厚度≥1.0mm； 4. 柜门：SUS304 不锈钢板厚度≥1.0mm； 5. 胶条：嵌入式硅胶条； 6. 功率：5KW 电压：220V； 7. 频率：50HZ； 8. 控温范围：50-125 度，采用自动控温。	4
132	排风新风系统设备		一层厨房排烟系统	离心静音柜式	1550*1750*1800	1. 电压/功率：380V/30KW，流量 50000m ³ /h； 2. 风机箱采用消音结构，外层厚度≥1.5mm 的镀锌板，内层厚度≥1.0 的

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			风机		镀锌穿孔板，面板整体消音厚度$\geq 25\text{mm}$ 箱体侧面配有大型检测门，箱体结构支持快速拆散及组装； 3. 风机轴承采用重载荷自对心调整型锥套轴承，风机轴承设在箱体外部两侧； 4. 所有外露的皮带传动装置加装安全保护外罩，外罩采用重型钢架制成，并预留检查孔。 ▲须提供符合 GB/T1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》标准的通风机性能测试系统认定证书。 ▲符合《低碳产品供应商评价办法》要求，须提供低碳产品供应商证书。 备注：综合单价需包含设备支架的制作及安装、设备减震器等的费用。	
133	排风新风系统设备		油烟净化除异味一体机	760*1170*2000	1. 电压/功率：220V/3KW，流量 42000m³/h； 2. 油烟净化去除率达 95%以上； 3. 采用模具冲压一次成型、箱体内外喷塑处理，内部单元极板采用优质轻型铝板，防腐性能好、使用寿命长； 4. 工作原理：内部装有独特的油类碰吸单元，油烟经过净化器，在高压离子电场的作用下，将微小的油颗粒与气体进行电离荷电，带电的微小离子（油颗粒）被吸附单元所收集，并流入和沉积到净化器的储油箱内，烟尘内的有害气体，被电场内所产生的臭氧所杀菌，并去	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					除了异味,有害气体被除掉,油烟去除率经国家环保总局认定的监测部门检测,洁净的空气经出风口排出。	
134	排风新风系统设备		帆布软接	1600*700	设备与管道连接器	3
135	排风新风系统设备		接油盒	1500*1500	采用镀锌板,厚 1.0mm	1
136	排风新风系统设备		通风管道	1800*700	采用镀锌板,厚 1.0mm	410
137	排风新风系统设备		通风管道	1600*700	采用镀锌板,厚 1.0mm	174
138	排风新风系统设备		通风管道	1000*700	采用镀锌板,厚 1.0mm	93
139	排风新风系统设备		通风管道	400*400	采用镀锌板,厚 1.0mm	31
140	排风新风系统设备		防火阀	1600*700	油烟管道专用防火阀门 ▲须提供消防产品认证证书。	2
141	排风新风系统设备		电动阀门	1600*700	风机控制阀门	2
142	排风新风系统设备		三星启动器	1600*700	风机专用	1
143	排风新风系统设备		风机净	500*220*500	启动保护,过载保护	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备 化器 联动 启动 箱	规格	技术参数	数量
144	排风新风系统 设备	一层新 风系统	新 风 机	1150*1350*14 50	1. 电压/功率： 380V/11KW，流量 21000m³/h； 2. 风机箱采用消音结构， 外层厚度≥1.5mm 的镀 锌板，内层厚度≥1.0 的 镀锌穿孔板，面板整体消 音厚度≥25mm 箱体侧面 配有大型检测门，箱体结 构支持快速拆散及组装； 3. 风机轴承采用重载荷 自对心调整型锥套轴承， 风机轴承设在箱体外部 两侧； 4. 所有外露的皮带传动 装置加装安全保护外罩， 外罩采用重型钢架制成， 并预留检查孔。 ▲所投产品低噪音多翼 式离心风机所检项目性 能(包含容积流量、通风 机压力及通风机效率)、 噪声及振动符合 J/T8689-2014《通风机振 动检测及其限值》、 JB/T10563-2006《一般用 途离心通风机技术条件》、 CB/T2888-2008《风机和 罗茨鼓风机噪声测量方 法》及 GB/T1236-2017 《工业速风机片标准化 风道性能试验》标准要 求，同时噪声(比 A 声级) 检验值:≤23.2dB；震动 检验值: :2.5mm/s(最 大)。须提供第三方检测	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。 备注：综合单价需包含设备支架的制作及安装、设备减震器等的费用。	
145	排风新风系统设备		帆布软接	1600*700	设备与管道连接器	2
146	排风新风系统设备		通风管道	1000*700	采用镀锌板，厚 1.0mm	191
147	排风新风系统设备		通风管道	600*400	采用镀锌板，厚 1.0mm	54
148	排风新风系统设备		通风管道	400*400	采用镀锌板，厚 1.0mm	37
149	排风新风系统设备		风机启动箱	500*220*500	电机缺项保护，过载保护	1
150	排风新风系统设备	一层洗碗间排风系统	排风机	750*820*1050	1. 电压/功率：380V/3KW，流量 10000m ³ /h 2. 风机箱采用消音结构，外层厚度≥1.5mm 的镀锌板，内层厚度≥1.0 的镀锌穿孔板，面板整体消音厚度≥25mm 箱体侧面配有大型检测门，箱体结构支持快速拆散及组装； 3. 风机轴承采用重载荷自对心调整型锥套轴承，风机轴承设在箱体外部两侧； 4. 所有外露的皮带传动	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					装置加装安全保护外罩，外罩采用重型钢架制成，并预留检查孔。 ▲所投产品低噪音多翼式离心风机所检项目性能(包含容积流量、通风机压力及通风机效率)、噪声及振动符合 J/T8689-2014《通风机振动检测及其限值》、JB/T10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》、CB/T2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》及 GB/T1236-2017《工业速风机片标准化风道性能试验》标准要求，同时噪声(比 A 声级)检验值:≤23.2dB; 震动检验值:≤2.5mm/s(最大)。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。 备注:综合单价需包含设备支架的制作及安装、设备减震器等的费用。	
151	排风新风系统设备		帆布软接	850*1050	设备与管道连接器	1
152	排风新风系统设备		通风管道	600*600	采用镀锌板，厚 1.0mm	90
153	排风新风系统设备		通风管道	400*400	采用镀锌板，厚 1.0mm	14
154	排风新风系统设备		风机	500*220*500	电机缺项保护,过载保护	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备启动箱	规格	技术参数	数量
155	排风新风系统设备	二层厨房排烟系统	离心静音柜式风机	1250*1550*1750	1. 电压/功率：380V/22KW，流量 30000m³/h； 2. 风机箱采用消音结构，外层厚度≥1.5mm 的镀锌板，内层厚度≥1.0 的镀锌穿孔板，面板整体消音厚度≥25mm 箱体侧面配有大型检测门，箱体结构支持快速拆散及组装； 3. 风机轴承采用重载荷自对心调整型锥套轴承，风机轴承设在箱体外部两侧； 4. 所有外露的皮带传动装置加装安全保护外罩，外罩采用重型钢架制成，并预留检查孔。 ▲须提供符合 GB/T1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》标准的通风机性能测试系统认定证书。 ▲符合《低碳产品供应商评价办法》要求，须提供低碳产品供应商证书。 备注：综合单价需包含设备支架的制作及安装、设备减震器等的费用。	1
156	排风新风系统设备		油烟净化除异味一体机	760*1170*2000	1. 电压/功率：220V/3KW，流量 30000m³/h； 2. 油烟净化去除率达 95%以上； 3. 采用模具冲压一次成型、箱体内外喷塑处理，内部单元极板采用优质轻型铝板，防腐性能好、使用寿命长； 4. 工作原理：内部装有独特的油类碰吸单元，油烟	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					经过净化器,在高压等离子电场的作用下,将微小的油颗粒与气体进行电离荷电,带电的微小离子(油颗粒)被吸附单元所收集,并流入和沉积到净化器的储油箱内,烟尘内的有害气体,被电场内所产生的臭氧所杀菌,并去除了异味,有害气体被除掉,油烟去除率经国家环保总局认定的监测部门检测,洁净的空气经出风口排出。	
157	排风新风系统设备		帆布软接	1600*700	设备与管道连接器	2
158	排风新风系统设备		接油盒	1500*1500	采用镀锌板,厚 1.0mm	1
159	排风新风系统设备		通风管道	1600*800	采用镀锌板,厚 1.0mm	275
160	排风新风系统设备		通风管道	1000*600	采用镀锌板,厚 1.0mm	77
161	排风新风系统设备		通风管道	400*400	采用镀锌板,厚 1.0mm	40
162	排风新风系统设备		防火阀	1000*700	油烟管道专用防火阀门 ▲须提供消防产品认证证书。	2
163	排风新风系统设备		电动阀门	1000*700	风机控制阀门	2
164	排风新风系统设备		三星启		风机专用	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
			动器			
165	排风新风系统设备	设备类型	风机净化器联动启动箱	500*220*500	启动保护，过载保护	1
166	排风新风系统设备		轴流风机	5号	电压/功率：220V/3KW，流量 4500m ³ /h ▲须提供符合 GB/T1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》标准的通风机性能测试系统认定证书。 ▲符合《低碳产品供应商评价办法》要求，须提供低碳产品供应商证书。 备注：综合单价需包含设备支架的制作及安装、设备减震器等的费用。	1
167	排风新风系统设备	二层新风系统	新风机	1150*1350*1450	1. 电压/功率：380V/11KW，流量 21000m ³ /h； 2. 风机箱采用消音结构，外层厚度≥1.5mm 的镀锌板，内层厚度≥1.0 的镀锌穿孔板，面板整体消音厚度≥25mm 箱体侧面配有大型检测门，箱体结构支持快速拆散及组装； 3. 风机轴承采用重载荷自对心调整型锥套轴承，风机轴承设在箱体外部两侧； 4. 所有外露的皮带传动装置加装安全保护外罩，外罩采用重型钢架制成，并预留检查孔。	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					▲所投产品低噪音多翼式离心风机所检项目性能(包含容积流量、通风机压力及通风机效率)、噪声及振动符合 J/T8689-2014《通风机振动检测及其限值》、JB/T10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》、CB/T2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》及 GB/T1236-2017《工业速风机片标准化风道性能试验》标准要求,同时噪声(比 A 声级)检验值:≤23.2dB; 震动检验值:≤2.5mm/s(最大)。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件,报告中须体现上述性能参数。 备注:综合单价需包含设备支架的制作及安装、设备减震器等的费用。	
168	排风新风系统设备		帆布软接	1600*700	设备与管道连接器	2
169	排风新风系统设备		通风管道	1000*700	采用镀锌板,厚 1.0mm	187
170	排风新风系统设备		通风管道	600*400	采用镀锌板,厚 1.0mm	82
171	排风新风系统设备		通风管道	400*400	采用镀锌板,厚 1.0mm	42

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
172	排风新风系统设备	设备类型	风机启动箱	500*220*500	电机缺项保护,过载保护	1
173	排风新风系统设备	二层洗碗间排风系统	排风机	750*820*1050	1. 电压/功率:380V/3KW, 流量 10000m³/h; 2. 风机箱采用消音结构, 外层厚度≥1.5mm 的镀锌板, 内层厚度≥1.0 的镀锌穿孔板, 面板整体消音厚度≥25mm 箱体侧面配有大型检测门, 箱体结构支持快速拆散及组装; 3. 风机轴承采用重载荷自对心调整型锥套轴承, 风机轴承设在箱体外部两侧; 4. 所有外露的皮带传动装置加装安全保护外罩, 外罩采用重型钢架制成, 并预留检查孔。 ▲所投产品低噪音多翼式离心风机所检项目性能(包含容积流量、通风机压力及通风机效率)、噪声及振动符合 J/T8689-2014《通风机振动检测及其限值》、JB/T10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》、CB/T2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》及 GB/T1236-2017《工业速风机片标准化风道性能试验》标准要求, 同时噪声(比 A 声级)检验值: ≤23.2dB; 震动检验值: :2.5mm/s(最大)。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件, 报	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					告中须体现上述性能参数。 备注：综合单价需包含设备支架的制作及安装、设备减震器等的费用。	
174	排风新风系统设备		帆布软接	850*1050	设备与管道连接器	1
175	排风新风系统设备		通风管道	600*600	采用镀锌板，厚 1.0mm	66
176	排风新风系统设备		通风管道	400*400	采用镀锌板，厚 1.0mm	11
177	排风新风系统设备		风机启动箱	500*220*500	电机缺项保护，过载保护	1
178	全自动油水分离器	全自动油水分离器（30T）		4000*1500*1600	1. 材质：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 2.0\text{mm}$ ； 2. 具备：上海市食药监局认证产品； 3. 耐油、耐腐蚀性； 4. 固体废物主动过滤分离； 5. 废水中悬浮物浓度不大于 300mg/L； 6. 废水排除油脂不大于 100mg/L。 ▲须提供上海市油水分离器产品公示目录及带 CMA 或 CNAS 标识的产品检测报告。	1

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

序号	设备大类	设备类型	设备名称	规格	技术参数	数量
1	厨房设备	ae1F 粗加工间	多功能双层工作台	1800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 立柱：SUS304 不锈钢 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ ； 6. 脚：SUS304 不锈钢调节脚 $\Phi 38*1.0\text{mm}$ ； ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 $3.2\mu\text{m}$ ，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下，框架的变形量应小于 15mm 。去除作用力后，框架的变形量应小于 3mm 。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	3
2	厨房设备		一体成型单星水池	1000*800*800+150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ ； 5. 横通：SUS304 不锈钢 $\Phi 38*1.0\text{mm}$ ； 6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚 $\Phi 38*1.0\text{mm}$ ； 7. 加强档：SUS304 不锈	8

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

					钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$; 8. 星盆一次性冲压成型; 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》洗涮台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积$< 100\text{L}$时，排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净;当水槽容积$\geq 100\text{L}$时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
3	厨房设备	ag1F 蒸饭间	一体成型单星水池	1000*800*800+150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$; 3. 星盆: SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.0\text{mm}$; 4. 立柱: SUS304 不锈钢$\phi 38*1.2\text{mm}$; 5. 横通: SUS304 不锈钢$\phi 38*1.0\text{mm}$; 6. 脚: SUS304 不锈钢可调脚$\phi 38*1.0\text{mm}$; 7. 加强档: SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$; 8. 星盆一次性冲压成型; 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》洗涮台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽	2

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

					容积<100L 时，排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净；当水槽容积≥100L 时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
4	厨房设备	ah1F 面点间	三层六盘不锈钢烤箱	1225*770*1540	1. 采用食品级不锈钢材质，符合国家标准； 2. 正面：全钢； 3. 侧面、背面：镀锌铝； 4. 密封条：硅橡胶； 5. 烤盘尺寸：400*600； 6. 炉膛尺寸：842*680*220； 7. 电压/功率：380V/16.5kW； 8. 频率：50Hz； 9. 防水等级：LIPX4； 10. 温度范围：（常温~400）℃； 11. 配铝合金不粘烤盘 6 只； ▲产品依据 《GB/T10125-2021 人造气氛腐蚀试验盐雾试验》和《GB/T6461-2002 金属基体上金属和其它无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》检验，经 96h 中性盐雾试验后，目视检查样品外观，未出现腐蚀，缺陷面积 A 为 0，耐腐蚀等级：10 级。提供带 CNAS 和 CMA 标识的检测报告扫描件； ▲须提供《全国工业产品生产许可证》（电热食品加工设备）。	1

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

5	厨房设备		二十六盆醒发箱	1000*790*1720	1. 微电脑控制面板，精确显示温湿度； 2. 内外全不锈钢结构，配备发泡箱体，升温快； 3. 配备进口风机，采用喷雾醒发，确保醒发均匀； 4. 可拆卸式铝合金支架，结实耐用； 5. 可放盘数:26 盘； 6. 使用温度范围(°C):0-85； 7. 电压/功率:220V/2.6kW； 8. 频率:50Hz；	1
6	厨房设备	aj1F 备餐间	多功能单通工作柜	1200*600*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板: SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 3. 层板: SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 4. 底板: SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 5. 侧板: SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.0\text{mm}$； 6. 移门: SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.0\text{mm}$； 7. 加强筋: SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 8. 脚: SUS304 不锈钢可调节重力脚$\phi 50*150\text{mm}$； 9. 静音移门轨道。	4
7	厨房设备		多功能四门碗柜	1200*500*1800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板: SUS304 不锈钢$\delta \geq 1.2\text{mm}$； 3. 层板: SUS304 不锈钢$\delta \geq 1.2\text{mm}$； 4. 底板: SUS304 不锈钢$\delta \geq 1.2\text{mm}$； 5. 侧板: SUS304 不锈钢$\delta \geq 1.0\text{mm}$； 6. 移门: SUS304 不锈钢$\delta \geq 1.0\text{mm}$；	4

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

					7. 加强筋：SUS304 不锈钢 $\delta \geq 1.2\text{mm}$； 8. 静音移门轨道； 9. 脚：$\phi 50*150\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚； 10. 边口翻边，无毛刺。 ▲碗柜符合 GB4806.9-2016 测试标准。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件。	
8	厨房设备		智能数控屏显四格保温售卖柜	1500*700*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$； 3. 层板：SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$； 4. 侧板：SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$； 5. 衬筋：SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$； 6. 双层水保温，自动加水、排水； 7. 电压/功率：220V/4KW； 8. 电加热：智能化温度控制器显示器具有数显和报警功能； 9. 台脚：可调不锈钢子弹脚； 10. 配置：不锈钢份数盘 4 个； 11. 排水：配备耐腐蚀不锈钢排水阀，管径适中，排水便捷； 12. 独家分离加热装置，水位自动检测系统，PID 智能调节+缺水超温断电保护，响应时间 ≤ 10 秒； 13. 通过气密检测，保障车身密封性，防止热量散失与液体渗漏； 14. 电热保温台柜工作温度下的泄漏电流和电气强度：器具应有足够的电气强度且泄漏电流不应过大； 15. 采用氩弧焊接技术，焊缝均匀细腻，平滑无缝隙，	9

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

					无焊渣残留，确保结构强度与美观度。	
9	厨房设备	ak1F 洗碗间	长龙洗碗机	4150*830*2150	1. 整机材料采用优质不锈钢制作； 2. 箱体厚度：1.5mm、机架厚度：2.0mm、外罩板厚度：1.0mm； 3. 机器入口宽度：605mm，最大洗涤高度：420mm； 4. 最大洗涤高度：420mm； 5. 最大洗涤量：3000 碟/小时； 6. 洗碗机由多个可拆卸模块组合而成，支持独立拆卸，由进端、主洗区、双道漂洗、烘干区、出端等基础模块组成；洗碗机方向：左进右出和右进左出； 7. 洗碗机为电加热型； 8. 功率 62kw； 9. 整机采用机械控制，机器传送带速度无极变速可调。 ▲所投产品依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002 标准进行≥240h 中性盐雾试验检测，获得保护评级为 10 级；须提供具有 CMA、CNAS 标识的检测报告清晰扫描件并加盖生产厂家公章。 ▲提供依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002 的产品标准和技术要求防腐蚀等级：户内 1 级，类型为户内防强腐蚀型的产品保护评价为 10 级的产品防腐蚀等级认证证书。 ▲提供依据	1

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

					GB/T26572-2011、 GB/T26125-2011、 GB/T39560.8-2021、 GB/T39560.1-2020、 GB/T39560.301-2020、 GB/T39560.4-2021 产 品标准的有毒有害物质 限量认证证书。	
10	厨房 设备		传送带	400*500*800 (6.5 米)	1. 一体不锈钢框架结 构，皮筋式传动，结构 简单，清洗方便； 2. 模块分段式设计，组 装灵活，满足各种客户 需求； 3. 系统末端配置光电感 应限位开关，运行更安 全、便捷； 4. 配置传动绳张紧装 置，便于现场调整，提 高传动稳定性； 5. 传送速度变频可调， 可根据现场就餐人数进 行调整； 6. 配置启动停止按钮， 三档速度调节按钮和急 停开关。	2
11			垃圾投递柜	5400*350*85 0	采用 SUS304 食品级不 锈钢制作； 台面：SUS304 不锈钢 &=1.2mm； 层板：SUS304 不锈钢 &=1.0mm； 加强筋：SUS304 不锈钢 &=1.2mm； 立柱：38*1.2 不锈钢 管； 配 4 个活动轮	1
12	厨房 设备	ar2F 教 师备餐 间	洗手池	400*400*800	1. 整体采用 SUS304 食 品级不锈钢制作；2. 台 面：SUS304 不锈钢厚度 ≥1.2mm； 3. 星盆：SUS304 不锈钢 厚度≥1.0mm； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 φ38*1.2mm；	1

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

					5. 横通: SUS304 不锈钢 $\Phi 38*1.0\text{mm}$; 6. 脚: SUS304 不锈钢可调脚 $\Phi 38*1.0\text{mm}$; 7. 加强档: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 8. 星盆一次性冲压成型; 9. 配置 3 寸不锈钢落水器, 带拦渣网。	
13	厨房设备		一体成型双星水池	1200*700*800+150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 3. 星盆: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 4. 立柱: SUS304 不锈钢 $\Phi 38*1.2\text{mm}$; 5. 横通: SUS304 不锈钢 $\Phi 38*1.0\text{mm}$; 6. 脚: SUS304 不锈钢可调脚 $\Phi 38*1.0\text{mm}$; 7. 加强档: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 8. 星盆一次性冲压成型; 9. 配置 3 寸不锈钢落水器, 带拦渣网。	1
14	厨房设备	档口 1 面档	智能保温蒸菜台柜	1500*700*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢, $\delta \geq 1.2\text{mm}$; 3. 内胆 SUS304 不锈钢, $\delta \geq 0.8\text{mm}$; 4. 加强: SUS304 不锈钢, $\delta \geq 1.2\text{mm}$; 5. 脚: 不锈钢调节脚; 6. 盘配 1/1 不锈钢加厚盆; 7. 电压/功率: 220V/3KW; 8. 集成电脑控制器, 温度、温控采用数字调。 ▲不锈钢保温台(不锈钢原料)依据	1

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

					GB4806.9-2016 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品标准： 检测限值：砷(As)0.04、镉(Cd)0.02、铅(Pb)0.05、铬(Cr)2.0、镍(Ni)0.5。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
15	厨房设备	bc2F 洗碗间	长龙洗碗机	4150*830*2150	1. 整机材料采用优质不锈钢制作； 2. 箱体厚度：1.5mm、机架厚度：2.0mm、外罩板厚度：1.0mm； 3. 机器入口宽度：605mm，最大洗涤高度：420mm； 4. 最大洗涤高度：420mm； 5. 最大洗涤量：3000 碟/小时； 6. 洗碗机由多个可拆卸模块组合而成，支持独立拆卸，由进端、主洗区、双道漂洗、烘干区、出端等基础模块组成；洗碗机方向：左进右出和右进左出； 7. 洗碗机为电加热型； 8. 功率 62kw； 9. 整机采用机械控制，机器传送带速度无极变速可调。 ▲所投产品依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002 标准进行≥240h 中性盐雾试验检测，获得保护评级为 10 级；须提供具有 CMA、CNAS 标识的检测报告清晰扫描件并加盖生产厂家公章。	1

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

					▲提供依据 GB/T10125-2021、 GB/T6461-2002 的产品 标准和技术要求防腐蚀 等级：户内 1 级，类型 为户内防强腐蚀型的产 品保护评价为 10 级的 产品防腐蚀等级认证证 书。 ▲提供依据 GB/T26572-2011、 GB/T26125-2011、 GB/T39560.8-2021、 GB/T39560.1-2020、 GB/T39560.301-2020、 GB/T39560.4-2021 产 品标准的有毒有害物质 限量认证证书。	
16			传送带	400*500*800 (6.5 米)	1. 一体不锈钢框架结 构，皮筋式传动，结构 简单，清洗方便； 2. 模块分段式设计，组 装灵活，满足各种客户 需求； 3. 系统末端配置光电感 应限位开关，运行更安 全、便捷； 4. 配置传动绳张紧装 置，便于现场调整，提 高传动稳定性； 5. 传送速度变频可调， 可根据现场就餐人数进 行调整； 6. 配置启动停止按钮， 三档速度调节按钮和急 停开关。	2
17			垃圾投递柜	5400*350*85 0	采用 SUS304 食品级不 锈钢制作； 台面：SUS304 不锈钢 &=1.2mm； 层板：SUS304 不锈钢 &=1.0mm； 加强筋：SUS304 不锈钢 &=1.2mm； 立柱：38*1.2 不锈钢	1

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

					管； 配 4 个活动轮	
18	厨房小件	大厅	调味缸	138ML	-	15
19	厨房小件		油缸	190ML	-	15
20	厨房小件		牙签瓶	φ 5cmH8CM	-	15
21	厨房小件		托盘	φ 18.2cmH19cm	-	15
22	厨房小件	粗加工	不锈钢刀箱	10 把刀	-	2
23	厨房小件		不锈钢斩骨刀		-	2
24	厨房小件		不锈钢片刀	2#	-	15
25	厨房小件		不锈钢剪刀		-	15
26	厨房小件		残菜垃圾桶带盖	60*50cm	-	5
27	厨房小件		白色塑料砧板	56*36*3cm	-	20
28	厨房小件		蓝色毛菜筐	66*47*33.6cm	-	10
29	厨房小件		白色净菜筐	66*47*33.6cm	-	10
30	厨房小件		黄色菜筐	66*47*33.6cm	-	20
31	厨房小件		红色菜筐	66*47*33.6cm	-	15
32	厨房小件		蓝色周转箱	60*50*35cm	-	15
33	厨房小件		打皮刀	大号	-	10
34	厨房小件		平板推车	100*60*20	-	5
35	厨房小件		电子秤	200kg	-	1
36	厨房小件	烧炒区	不锈钢脸盆	50cm	▲ 不锈钢脸盆需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤	15

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

					2.00; Cr17.50-19.50;Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
37	厨房小件		不锈钢脸盆	36cm	▲不锈钢脸盆需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50;Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	15
38	厨房小件		不锈钢脸盆	60cm	▲不锈钢脸盆需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50;Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	15
39	厨房小件		不锈钢复合底汤桶	60cm	-	2
40	厨房小件		不锈钢复合底汤桶	50cm	-	2
41	厨房小件		不锈钢汤桶	40cm	-	5

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

42	厨房小件		不锈钢汤桶	30cm	-	5
43	厨房小件		不锈钢打菜勺	2 两	▲勺需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	20
44	厨房小件		不锈钢饭勺	29cm	▲勺需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	20
45	厨房小件		打菜夹子	25cm	-	50
46	厨房小件		不锈钢长柄水勺	16CM	▲勺需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述	12

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

					性能参数。	
47	厨房小件		不锈钢水勺	20cm	▲勺需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	2
48	厨房小件		不锈钢木柄炒菜勺	12 两	▲勺需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	5
49	厨房小件		不锈钢木柄炒菜勺	8 两	▲勺需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	5

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

50	厨房小件	不锈钢双钩	Φ6.0	-	5
51	厨房小件	肉锤	30cm	-	5
52	厨房小件	不锈钢份盘 (印熟品)	1/1*10	-	40
53	厨房小件	不锈钢份盘 (印熟品)	1/1*10	-	40
54	厨房小件	不锈钢份盘 (印生品)	1/1*15	-	25
55	厨房小件	不锈钢菜盘 (印半成品)	1/1*6.5	-	25
56	厨房小件	份数盘盖	一分之一	-	80
57	厨房小件	味盅	22cm	-	30
58	厨房小件	不锈钢大油缸	28cm	-	10
59	厨房小件	不锈钢漏勺	30CM	-	8
60	厨房小件	大锅铲	110CM	-	15
61	厨房小件	不粘锅	32CM	-	2
62	厨房小件	不锈钢长柄大 扎哩	柄长 117CM	-	15
63	厨房小件	不锈钢油网	26cm	-	10
64	厨房小件	木柄钢丝扎哩	30cm	-	10
65	厨房小件	不锈钢方盘	60*40*4.8	-	80
66	厨房小件	不锈钢蒸盘	60*40*4.8	-	20
67	厨房小件	留样盒带盖	17*10.5*5	-	12 0
68	厨房小件	不锈钢锅盖	76cm	-	5
69	厨房小件	竹锅刷	30cm	-	20
70	厨房小件	打蛋器	14 寸	-	3
71	厨房小件	调料车	80*50*80	-	3

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

72	厨房小件		冰箱温度计	4 寸	-	8
73	厨房小件		中心温度计	2 件套	-	5
74	厨房小件	面点间	铝铁烤盘	40*60*5	-	9
75	厨房小件		擀面杖	20-25cm	-	2
76	厨房小件		擀面杖	100cm	-	1
77	厨房小件		翻挑大饼竹片	80cm	-	2
78	厨房小件		不锈钢小笼包蒸笼	10 个/笼	-	10
79	厨房小件		面点塑料刮板		-	3
80	厨房小件		面点铲刀	10cm	-	3
81	厨房小件		面点铲刀	8cm	-	3
82	厨房小件		硅胶面点毛刷	5cm	-	5
83	厨房小件		硅胶面点毛刷	3cm	-	2
84	厨房小件		硅胶面点毛刷	2cm	-	2
85	厨房小件		烤箱防烫手套		-	5
86	厨房小件		油条筷		-	3
87	厨房小件		擀面锤通心	25cm	-	1
88	厨房小件		不锈钢面粉筛	30cm, 50 目	-	1
89	厨房小件		硅胶小笼垫		-	20
90	厨房小件		蒸盘硅胶垫		-	20
91	厨房小件		克秤		-	1
92	厨房小件		保鲜膜	大的食品专用	-	2
93	厨房小件		保鲜切割器		-	1

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

94	厨房小件	蒸饭间	专用棉手套	长度 43.2cm (耐热 <94℃)	-	2
95	厨房小件		不锈钢手推车	双层	-	1
96	厨房小件		不锈钢淘米箩	Φ 450*290*240	-	2
97	厨房小件	仓库	整理箱	46*34*26cm	-	15
98	厨房小件		整理箱	60*46*34cm	-	15
99	厨房小件		整理箱	52*40*32cm	-	15
100	厨房小件		带扣保鲜盒	42*30*14cm	-	15
101	厨房小件		不锈钢垫仓板		-	2
102	厨房小件	餐具	密胺小汤碗	12CM	-	1000
103	厨房小件		密胺小汤勺	13CM	-	1200
104	厨房小件		密胺饭碗	11CM	-	1000
105	厨房小件		密胺塑料筷	23CM	-	1000
106	厨房小件		大号汤盅+内丹+勺+盖	15CM	-	150
107	厨房小件		防滑托盘	45CM*30CM	-	1150
108	厨房小件		小菜碟	12.5CM	-	1000
109	厨房小件		菜格	13CM	-	500
110	厨房小件		鱼盘	20CM\	-	100
111	厨房小件		面碗	22.5cm	-	200
112	厨房小件		盖浇饭盘	25cm	-	200
113	厨房小件		筷子消毒机	305*245*250	-	10
114	厨房小件		铁板类	密胺圆盘	252*30	
115	厨房	调羹		146*14		30

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元

5	小件					0
116	厨房小件		筷子	270		300
117	厨房小件	卤肉饭, 煲仔饭类	密胺圆盘	252*30		200
118	厨房小件		汤碗	115*55		200
119	厨房小件		调羹	146*14		300
120	厨房小件		筷子	270		350
121	厨房小件	港式小炒、港式汤盅	密胺腰盘	20cm~25cm		20
122	厨房小件		不锈钢汤盅	100*50		50
123	厨房小件	寿喜锅、酸菜鱼、简式西餐、减脂轻食	不锈钢锅仔带酒精炉	18cm~20cm		150
124	厨房小件		密胺圆盘	252*30		150
125	厨房小件		汤碗	115*55		150
126	厨房小件		调羹	146*14		300
127	厨房小件		筷子	270		300
128	厨房小件	烧烤、烧腊饭	不锈钢烧烤菜盘	25cm~35cm		200
129	厨房小件		塑料白色菜篮	25cm~35cm		50
130	厨房小件		密胺圆盘	252*30		150
131	厨房小件		调羹	146*14		200
132	厨房小件		筷子	270		150

利旧设备统计表

以下为一食堂原有设备，本次需做利旧处理，需做承诺免费维修好。 成交单位需在合同签署后3个工作日内，安排工作人员进行返厂维修工作，并与供货物资一起交付。						
序号	设备大类	设备类型	设备名称	规格	维修内容	数量
1	厨房设备	厨房区域	多功能切菜机	220V	维修电气，正常使用	1台
2	厨房设备	厨房区域	工作台	1500*700*800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1台
3	厨房设备	厨房区域	切绞肉机	220V	维修电气，正常使用	1台
4	厨房设备	厨房区域	双星水池	2500×1000*800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	2台
5	厨房设备	厨房区域	工作台	1500×800*800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	6台
6	厨房设备	厨房区域	单星水池	1000×800*800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	3台
7	厨房设备	厨房区域	四层花格货架	1800×500×1600	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	2台
8	厨房设备	厨房区域	三层推拉门	1500×500×1600	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1台

以下为一食堂原有设备，本次需做利旧处理，需做承诺免费维修好。
成交单位需在合同签署后3个工作日内，安排工作人员进行返厂维修工作，并与供货物资一起交付。

序号	设备大类	设备类型	设备名称	规格	维修内容	数量
			碗柜			
9	厨房设备	厨房区域	工作台	1500×800*800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	2台
10	厨房设备	厨房区域	碗柜	1200×500×1800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1台
11	厨房设备	厨房区域	地台架	1500×500×200	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	2台
12	厨房设备	厨房区域	平板货架	800×400×1500	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	2台
13	厨房设备	厨房区域	碗柜	1200×500×1500	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1台
14	厨房设备	厨房区域	洗米机	φ=900	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1台
15	厨房设备	厨房区域	单星水池	1000×800×800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1台
16	厨房设备	厨房区域	四层花格货架	1800×500×1800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1台
17	厨房设备	厨房区	工作台	1800*800*800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	2台

以下为一食堂原有设备，本次需做利旧处理，需做承诺免费维修好。
成交单位需在合同签署后3个工作日内，安排工作人员进行返厂维修工作，并与供货物资一起交付。

序号	设备大类	设备类型	设备名称	规格	维修内容	数量
		域				
18	厨房设备	厨房区域	四层花格货架	1200×500×800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	13 台
19	厨房设备	厨房区域	和面机	B40	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1 台
20	厨房设备	厨房区域	单星水池	800×800*800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1 台
21	厨房设备	厨房区域	绞肉机	900×500×800	维修电气，正常使用	1 台
22	厨房设备	厨房区域	六门冰箱	1800×760×1900	维修电气，正常使用	2 台
23	厨房设备	厨房区域	四门冰箱	1200×760×1900	维修电气，正常使用	1 台
24	厨房设备	厨房区域	双星洗手池	1000×350×800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1 台
25	厨房设备	厨房区域	洗碗池（双星）	2400×1000×800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1 台

以下为一食堂原有设备，本次需做利旧处理，需做承诺免费维修好。
成交单位需在合同签署后3个工作日内，安排工作人员进行返厂维修工作，并与供货物资一起交付。

序号	设备大类	设备类型	设备名称	规格	维修内容	数量
26	厨房设备	厨房区域	工作台	1800×800×800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	2台
27	厨房设备	厨房区域	工作台	1500×900×800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1台
28	厨房设备	厨房区域	四格保温台	1500×700×800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	5台
29	厨房设备	厨房区域	八头煲仔炉	1600*800*800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1台
30	厨房设备	厨房区域	四层平板货架	1000×400×1500	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1台
31	厨房设备	厨房区域	工作台	1800×800×800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	6台
32	厨房设备	厨房区域	碗柜	1200×500×1800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1台
33	厨房设备	厨房区域	木面案	1800×800×900	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1台
34	厨房设备	厨房区域	保温汤桶	650×650*800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	2台

以下为一食堂原有设备，本次需做利旧处理，需做承诺免费维修好。
成交单位需在合同签署后3个工作日内，安排工作人员进行返厂维修工作，并与供货物资一起交付。

序号	设备大类	设备类型	设备名称	规格	维修内容	数量
35	厨房设备	厨房区域	保温售饭台	1800× 700*800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	2台
36	厨房设备	厨房区域	碗柜	1200× 500*1800	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1台
37	厨房设备	厨房区域	四层花格货架	1800× 600*1550	更换子弹脚，维修焊接开裂点，正常使用。	1台

第五章 政府采购合同主要条款指引

包 1 合同模板：

[合同中心-合同名称]

合同统一编号： [合同中心-合同编码]

合同内部编号：

合同各方：

甲方： [合同中心-采购单位名称]

地址： [合同中心-采购单位所在地]

邮政编码： [合同中心-采购人单位邮编]

电话： [合同中心-采购单位联系人电话]

传真： [合同中心-采购人单位传真]

联系人： [合同中心-采购单位联系人]

[供应商信息-联合体]

根据《中华人民共和国民法典》及有关法律法规，甲、乙双方在平等、自愿的基础上，经协商一致，达成如下协议：

1. 合同标的及价款

1.1 标的内容（注：如清单较长，可作为附件）

序号	标的物名称	规格型号	生产商	计量单位	数量	(含税) 价款	
						单价/元	小计
1							
2							
3							
合计金额		¥：	元	大写：			

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

1.2. 上述合同总价款为固定总价，包含乙方为履行本合同而发生的所有费用，包括但不限于税费、成本、耗材配件、包装、人工等各项成本、费用和利润，甲方不再另行支付其他任何费用。

1.3. 乙方除提供上述产品外，同时应提供以下服务，相关费用包含在合同总价款之中（请勾选：以下事项）：运输、装卸 安装调试 使用培训 保修 检测 维护保养 其他_____

2. 质量要求

质量标准：_____国标_____。（若约定的标准低于国家强制性标准的，则按国家强制性标准执行）

3. 交付期限和地点

3.1 交付时间：按双方约定时间_____（乙方应在送货前与甲方提前联系）。

本服务的服务期限：[合同中心-合同有效期]。

3.2 安装时间：____/

3.3 交付地点：甲方指定地点

3.4 安装调试：如乙方承担安装工作的，应在产品运抵安装现场前5天内，向甲方提供详细的安装计划（包含安装时采用的方法、现场负责人、参与安装人员的名单），由甲方确认该计划的可行性，乙方必须严格按照安装计划实施，不得随意更改。所供产品安装必须符合有关标准和规范，乙方应承担安装质量及安装过程中产生的问题。

4. 付款

4.1 合同价款支付期限

[合同中心-支付方式名称]

第1期：_____后，甲方向乙方支付合同总价款的____%（即人民币_____元）作为预付款（如无预付款，此处可以用“/”划去）；

第2期：_____后，甲方向乙方支付合同总价款的____%（即人民币_____元）；

第3期：_____后，甲方向乙方支付合同总价款的____%（即人民币_____元）；

4.2 发票。在前款约定的每一期付款事件出现后，乙方应先向甲方开具等额的普通增值税发票。若甲方要求乙方提交书面付款申请的，乙方还应当向甲方提交付款申请。甲方收到普通增值税发票和付款申请（若需）且符合要求后，甲方应在30日内向乙方付款。乙方未按要求开具普通增值税发票或提交付款申请（若需）的，则甲方有

权暂停支付，并不承担逾期付款的责任。

4.3 付款方式。乙方向甲方确认的收款账号信息为：

户 名：

开 户：

银行账号：

5. 合同当事人的权利和义务

5.1 甲方有权要求乙方按约定交付产品，亦应按约定向乙方支付合同价款、接受合同项下的产品。

5.2 乙方有权按约定收取合同价款，亦应按约定及时向甲方（或甲方指定的第三方）交付符合约定标准的产品和相关资料，并根据诚信原则履行本合同约定的其他义务和附随义务。

5.3 乙方在此声明和保证，其在签订本合同之时，为依法成立并存续的企业法人或其他经济组织，具有履行本合同所需要的相关许可、资质，并已获得了履行本合同所需要的所有内部或外部的审批、许可、批准、备案等要求。

6. 包装

6.1 乙方应根据产品特点进行坚固包装使其防水、防潮、防腐、防锈、防震等，并在正常情况下适于运输及反复装卸和搬运的要求。专用、特殊安装工具材料和易磨损部件应进行适当的包装并采取特别保护措施。包装费用由乙方承担。对包装不当产生的产品灭失及毁损的责任均由乙方承担。

6.2 乙方需要在每一包装箱（物）表面显著位置以显著方式标明合同号、箱号、收货人、目的地、内件名称、尺寸规格、数量、重量等内容，并对每一包装箱内产品附以标签，标明其在安装图纸中得编号。乙方应根据产品的特点及其对装卸操作的要求在包装箱显著位置以贴以中文标识。

6.3 每一包装箱内须附有装箱清单、合格证书、质量证书（如适用）和保修保养证书（如适用）。

7. 验收

7.1 外观验收：到货后，甲方应及时进行外观验收。产品的数量、规格不符合约定或产品存在外观瑕疵的，甲方在验收时有权提出异议，并可视情况拒绝验收。对于隐蔽瑕疵，甲方可以在质量保证期内使用发现后通知乙方承担责任。

7.2 验收报告：产品的数量、规格符合约定且产品不存在外观瑕疵的，甲方应签署验收报告。若需要乙方履行安装调试、技术培训、交付技术资料义务的，甲方可在乙方

不得将上述秘密、文件资料和信息披露给任何第三人；

10.2.2 不得将上述保密信息用于本合同以外的其他目的；

10.2.3 在本合同终止或解除后或甲方要求时，及时将上述保密信息的载体返还甲方，或按甲方要求作适当处理，包括但不限于在载体中永久地、不可撤销地删除保密信息或销毁载体；

10.2.4 督促乙方管理人员、工作人员外严格遵守保密义务，签订保密义务，确保履行保密义务。

10.3 保密期限。本条约定不受本合同解除、终止或无效的影响。上述保密义务的期限至相关保密信息正式向社会公开之日、或保密信息已成为公开、或甲方书面解除乙方此合同项下保密义务之日止。

10.4 法律责任。乙方及其有关人员违反保密义务的，应承担由此产生的一切法律责任并赔偿甲方因此遭受的全部损失；构成犯罪的，甲方将依法移送至司法机关处理。

11. 违约责任

11.1 甲方无故逾期付款的，应当按照欠付金额，根据全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率(LPR)之标准，向乙方支付逾期利息损失。

11.2 除本合同另有约定外，如乙方未按约定的时间交付或提供安装调试、培训服务、保修等本合同所约定的服务的，乙方应向甲方支付逾期违约金，每逾期一天，按合同价千分之伍（5‰）计收。乙方虽按合同约定的时间交付产品或提供服务的，但所交付的产品或提供的服务不符合合同约定，应按逾期交付处理。

11.3 若乙方在提供的产品为食品的，当该产品不符合食品安全标准的食品，甲方除要求乙方赔偿损失（包括实际食用者的损失）外，甲方还可以向乙方要求支付不合格产品价款十倍的赔偿金。若乙方在提供的产品中，使用翻新或二手等非原厂产品或配件的，甲方有权要求乙方予以更换或退货，并由乙方向甲方支付违约金，按合同总价款的百分之壹佰（100%）计收。

11.4 如产品的规格、技术参数、质量、数量不符合合同约定的，由甲方有权视情况选择要求乙方维修、更换、退还、重作，并由乙方承担因此造成的损失，包括但不限于运杂费、检验费、仓储费、装卸费、人工费等其他费用。

11.5 乙方在质量保证期间未及时解决质量问题而影响产品价值或使用效果的，甲方有权扣除全部质保金（如有）以弥补甲方的损失，并就不足部分向乙方主张赔偿。

12. 合同变更和提前解除的条件

12.1 经双方协商一致，可以对本合同进行补充、修改或变更。任何修改或变更必须制成书面文件，经本合同双方以盖公章形式签署后生效。

12.2 本合同双方共同以书面协议提前终止并确定终止时间。一方发生以下情形之一的，另一方有权以书面形式通知该方以提前解除本合同：

- a. 被吊销营业执照，或作出解散的决定；
- b. （自行或被第三方）申请或被申请破产、重整或清算的；
- c. 丧失履约能力的；
- d. 出现严重违约情形的。

12.3 甲方或乙方有以下情形之一的，构成严重违约：

- a. 乙方逾期履行交付产品或保修、更换、重作、退货等义务，超过 7 天的；
- b. 乙方未履行合同任何一项义务，经甲方督促 3 天后，仍未履行的；
- c. 乙方没有或丧失了履行本合同所需要的所有内部或外部的审批、许可、批准、备案或违反本合同中有关声明保证约定的等；
- d. 甲方无故逾期履行支付货款的义务，应付未付金额达到合同总价款比例 75%以上且逾期付款超过 30 天的；
- e. 甲方无故拒绝接受产品，且经乙方督促 3 天后，仍无故不予接受的；
- f. 一方不履行义务导致合同目的无法实现的其他任何情形；
- g. 法律法规规定或本合同约定的其他情形。

13. 争议解决

甲、乙双方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或本合同有关的一切争议。如协商不成，应向甲方住所地的有管辖权的人民法院提起诉讼。

14. 通知

与履行本合同有关通知均应按照合同首部所载的联系方式以书面形式作出。一方应对其联系方式的真实、准确性负责，如有变更，该变更方负有义务通知另一方，并书面告知新的联系方式；如未告知变更情况的，则发件人仍可按原地址发出，并于退回之日视为送达，不利后果由收件方承担。

15. 其他约定事项

_____ / _____。

16. 附则

16.1 本合同经甲乙双方签署后生效。本合同正本壹式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份，具有同等法律效力。

16.2 本合同的附件作为本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

（以下无正文，为签署栏）

签约各方：

甲方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

[供应商法定代表人-联合体]

合同签订点：网上签约

第六章 投标文件格式附件

附件 1:

正本或副本

闽职院一食堂厨房设备采购项目

项目编号: 310112000250701120858-12255794 (标项)

资 质 文 件

投标人全称:

地 址:

时 间:

1、资质文件目录

(1) 投标声明书 (格式见附件, 含重大违法记录声明);

(2) 提供自招标公告发布之日起至投标截止日内任意时间的“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 投标人信用查询网页截图。(以开标当日采购人或由采购人委托的评标委员会核实的查询结果为准)

(3) 法定代表人授权委托书(格式见附件);

(4) 提供有效的营业执照复印件并加盖公司公章; 事业单位的, 则提供有效的《事业单位法人证书》副本复印件并加盖单位公章; 自然人的, 则提供有效的身份证复印件并签字;

(5) 提供有效的依法缴纳税收证明 (完税凭证或税务部门出具的证明);

(6) 提供有效的依法缴纳社会保障资金证明 (缴纳凭证或人社部门出具的证明);

(7) 联合投标协议书 (若需要);

(8) 联合投标授权委托书 (若需要);

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

附件 3:

法定代表人授权委托书

上海津奕建设咨询有限公司:

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

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

授权代表无转委托权，特此委托。

授权代表签名：_____ 职务：_____

授权代表身份证号码：_____

法定代表人签名（或签名章）：_____ 职务：_____

投标人全称（公章）：_____ 日期：_____

附件 4:

联合投标协议书

甲方:

乙方:

(如果有的话,可按甲、乙、丙、丁...序列增加)

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

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

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

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

四、本次联合投标中,甲方承担的工作和义务为:

乙方承担的工作和义务为:

五、有关本次联合投标的其他事宜:

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

七、本协议签约各方各持一份,并作为投标文件的一部分。

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

附件 5:

联合投标授权委托书

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

特此委托。

授权人（签名）：

日期：   年   月   日

授权代表（签名）：

日期：   年   月   日

联合体甲方单位：   （公章）   联合体乙方单位：   （公章）

法定代表人：   （签章）   法定代表人：   （签章）

日 期：   年   月   日   日 期：   年   月   日

附件 6:

正本或副本

闽职院一食堂厨房设备采购项目

项目编号: 310112000250701120858-12255794 (标
项)

技 术 及 商 务 文 件

投标人全称:

地 址:

时 间:

2、技术及商务文件目录

- (1) 评分对应表（格式见附件，主要用于评委对应评分内容）
- (2) 投标项目明细清单（含货物、服务等）；
- (3) 技术响应表（格式见附件）；
- (4) 项目总体解决方案（可包含且不限于对项目总体要求的理解、项目总体架构及技术解决方案等）；
- (5) 项目实施计划（可包含且不限于保证工期的施工组织方案及人力资源安排、项目组人员清单等）；
- (6) 列入政府采购节能环保清单的证明资料（若有）；
- (7) 商务响应表（格式见附件）；
- (8) 售后服务计划（可包含且不限于对用户故障的响应、处理、定期巡检、备品备件、常用耗材提供、驻点人员情况等）；
- (9) 技术培训计划（若有）；
- (10) 投标人履约能力（可包含且不限于技术力量情况、投标人各项能力证书）；
- (11) 案例的业绩证明（投标人业绩情况一览表、合同复印件等）；
- (12) 投标方认为需要的其他文件资料。

附件 7:

评分对应表

投标人全称（公章）： _____

标项： _____

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

授权代表签名： _____

日期： _____

附件 8:

投标项目明细清单

投标人全称（公章）：_____

标项：_____

货物类

序号	货物名称	品牌	规格型号	单位及数量	性能及指标	产地

服务类

序号	服务内容	服务人员数量	工作量

注：在填写时，如上表不适合本项目的实际情况，可在确保投标明细内容完整的情况下，根据上表格式自行划表填写。

授权代表签名：_____

日期：_____

附件 9:

技 术 响 应 表

投标人全称 (公章): _____

标项: _____

招标文件要求	投标文件响应	偏离情况

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

授权代表签名: _____

日期: _____

附件 10:

项目组人员清单

投标人全称（公章）：_____

标项：_____

姓名	职务	专业技 术资格	证书 编号	参加本单位 工作时间	劳动合 同编号

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

授权代表签名：_____ 日 期：_____

项目负责人情况一览表

姓名		出生年月		文化程度		毕业时间	
执业资格				技术职称			
获得执业证书时间				聘任时间			
执业年限				进入本公司时间			
进入本公司前主要工作经历：（包括起止年限、单位名称、从事的工作内容、证明人、证明人联系电话） 说明：若无，本栏可不填。							
序号	项目名称	参与时间	项目投资金额 (万元)	参与项目的 角色	所附证明材料 页码		
1							
2							
3							
合计							

说明：须附身份证和注册证书

投标人授权代表签字：_____

投标人（公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

投标人全称（公章）：_____

附件 11:

商务响应表

投标人全称 (公章): _____

标项: _____

项目	招标文件要求	是否 响应	投标人的承诺或说明
供货时间(项目工期)及地点			
付款条件			
违约责任及争议解决方式			
项目维护计划			
响应情况			
本地化服务要求			
技术培训			
公司技术力量情况			
经验或业绩要求			
.....			

授权代表签名: _____

日期: _____

附件 12:

投标人业绩情况一览表

投标人全称（公章）：_____

采购单位名称	设备或项目名称	采购数量	单价	合同金额 (万元)	附件页码		采购单位联系人及 联系电话
					合同	中标通知书	
备注	提供投标人同类项目合同复印件或中标通知书。						

授权代表签名：_____

时 间：_____

附件 13:

正本或副本

闽职院一食堂厨房设备采购项目

项目编号: 310112000250701120858-12255794 (标
项)

报 价 文 件

投标人全称:

地 址:

时 间:

3、报价文件目录

- (1) 投标报价明细表（见附件 14）；
- (2) 投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）；
- (3) 中小企业声明函（见附件 15）；
- (4) 残疾人福利企业声明函（见附件 16）。

附件 14:

投 标 报 价 明 细 表

投标人全称（公章）：_____

招标编号及标项：_____

闽职院一食堂厨房设备采购项目包 1

服务项目负责人	供货期	备注	最终报价 (总价、元)

分列财政专项最终报价、其他资金最终报价。并提供各产品明细价格。

授权代表签名：

日期：

报价明细表

名称	参数	数量	单位	单价(RMB)	总价(RMB)	备注
总金额: ¥		大写:				

注：1. 此表供应商可根据项目情况自行修改格式

2. 总价包括此项目的所有费用

供应商代表签字：_____

(盖公章)

日期： 2025 年   月   日

附件 15:

中小企业声明函

本公司郑重声明,根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库(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,工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业(或者:服务全部由符合政策要求的中小企业承接)。相关企业(含联合体中的中小企业、签订分包意向协议中的中小企业)的具体情况如下:

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假,将依法承担相应责任。

企业名称(盖章):

日期:2025年 月 日

从业人员、营业收入、资产总额填报上一年数据,无上一年数据的新成立企业可不太填报。

附件 16:

残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）:

日期:

**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：