

招 标 文 件

项目名称：上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设
备改造及配套燃气通排风系统项目

招标编号：SHXM-00-20220630-1176

预算编号：0022-W11390

（代理机构内部编号：STC22A179）

采 购 人：上海海洋大学

采购代理机构：上海中招招标有限公司

二〇二二年七月

目 录

第一部分	招标公告
第二部分	投标须知
第三部分	用户需求书
第四部分	评标方法
第五部分	合同书格式
第六部分	投标文件格式

第一部分

招 标 公 告

招 标 公 告

根据《中华人民共和国政府采购法》及有关法律法规和规章规定，上海中招招标有限公司受采购人委托，对下述项目进行国内公开招标采购，特邀请合格的投标人前来投标。

一、项目概况：

- 1、项目名称：上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目
- 2、招标编号：SHXM-00-20220630-1176（代理机构内部编号：STC22A179）
- 3、项目主要内容、数量及简要规格描述或项目基本情况介绍：

序号	项目名称	数量	主要技术参数	交货期及交货地点	预算金额和最高限价
1	上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目	1批	上海海洋大学第一食堂一楼二楼、第三食堂二楼，设备、排风和燃气购置与改造。（详见招标文件第二部分“用户需求书”）	合同签订后 45 天内交货、验收合格并交付使用。	预算金额：人民币 8727312.00 元； 最高限价：8510367.00 元

注：合格的投标人应对所有招标货物和服务进行报价，不允许只对部分货物和服务投标报价；本项目不允许提交备选方案；

（详见项目需求）

- 5、交付地点：采购人指定地点。
- 7、项目联系人：陈丽雯
- 8、电话：021-26065272/90
- 9、本项目是否接受联合体投标：**不允许**

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：本次招标执行支持中小微企业、强制/优先节能产品、鼓励环保产品、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等相关政策。

3. 本项目的特定资格要求：

- (1) 根据《上海市政府采购供应商登记及诚信管理办法》已登记入库的供应商。
- (2) 具有上海燃气管理部门颁发的《燃气器具产品销售备案证书》、《燃气器具安装维修许可证》。
- (3) 具有中华人民共和国质量监督检验检疫总局颁发的《全国工业产品生产许可证》（工业和商用电热食品加工设备类）。
- (4) 具有建设主管部门颁发的《建筑业企业资质证书（建筑机电安装工程专业承包资质等级三级及以上证书）》及《安全生产许可证》（如提供建设工程企业电子资质证书版本，必须提供使用件）。

(5) 与本项目招标代理机构的负责人为同一人或者存在直接控股和管理关系的供应商不得参加本次政府采购活动；

(6) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得同时参加同一包件的投标或者未划分包件的同一招标项目的投标；

(7) 本项目专门面向中小型企业。

(8) 本次招标不接受联合体投标。

(9) 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。

三、招标文件的获取

合格的供应商可于 2022-07-01 本公告发布之日起至 2022-07-08, 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), 登录“上海政府采购网”(http://www.zfcg.sh.gov.cn) 在网上招标系统中报名。

1. 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招标文件, 供应商如需纸质招标文件可自行打印, 也可向采购代理机构购买(售价人民币 600 元, 售后不退)。

凡愿参加投标的合格供应商应在上述规定的时间内按照规定获取招标文件, 逾期不再办理。未按规定获取招标文件的投标将被拒绝。

四、提疑和答疑时间

1. 对招标文件如有疑问, 应全部一次性提出并在 2022 年 07 月 11 日下午 16: 00 以前以 PDF 文档及 WORD 文档形式发送至 E-mail: 407937065@qq.com。

五、投标截止时间及开标时间:

1、投标截止时间: 2022-07-22 13:00:00, 迟到或不符合规定的投标文件恕不接受。

2、开标时间: 2022-07-22 13:00:00。

六、投标地点和开标地点

1、投标地点: 本次投标采用网上投标方式, 投标人应根据有关规定和方法, 在上海政府采购网(http://www.zfcg.sh.gov.cn) 电子招投标系统提交。

2、开标地点: 上海市共和新路 1301 号 C 座 1 楼会议室, 本次开标采用电子采购平台网上开标方式, 投标人应根据有关规定和方法, 在电子采购平台的电子招投标系统参加开标会议。采购代理机构将采用“腾讯会议”形式进行, 投标人应派代表参加腾讯视频开标会议。逾期送达或者未送达指定地点的投标文件, 采购人将拒收。

3、开标所需其他材料: 除网上投标以外, 投标单位还需提供投标签收回执(加盖单位公章)和网上投标文件的打印件, 装订成册一式伍份(壹正肆副), 标明项目编号、投标项目名称, 密封后于投标截止时间前递交至开标地点。纸质版投标文件须与上传的电子投标文件内容一致, 纸质文件仅作备查使用, 如有不同以电子版为准。

七、发布公告的媒介:

以上信息若有变更我们会通过“上海政府采购网”、“/”通知, 请供应商关注。

八、其他补充事宜

(1) 投标截止时间前, 投标单位需通过邮寄方式提供网上投标文件的打印件正本一份、副本肆份、电子版 U 盘一份, 不接受其他递交方式。此投标文件打印件仅用于采购人保存备查, 投标文件打印件

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

如与网上投标文件不符的，以网上为准。邮寄地址：上海市静安区共和新路 1301 号 C 座 110 室，联系人：陈丽雯，联系电话：18017587188；

(2) 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，本项目招投标相关活动在上海市政府采购信息管理平台(简称：电子采购平台)(网址：www.zfcg.sh.gov.cn) 电子招投标系统进行。投标人应根据《上海市电子政府采购管理暂行办法》等有关规定和要求执行。投标人在电子采购平台的有关操作方法可以参照电子采购平台中的“在线服务”等专栏的有关内容和操作要求办理。

九、联系方式

采购人：上海海洋大学

地址：上海市浦东新区沪城环路 999 号

联系人：刘鹏飞

电话：021-61900756

采购代理机构：上海中招招标有限公司

地 址：上海市共和新路 1301 号 C 座 110 室

邮 编：200070

联系人：陈丽雯

电 话：021-26065272、26065290

传 真：021-26065278

邮 箱：407937065@qq.com

第二部分

投 标 须 知

投标须知前附表

本表关于招标货物的具体要求是对投标人须知的具体补充和修改，如有矛盾，应以本表为准。

条款号	内 容
说 明	
1.1	项目名称：上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目
2.1	采购人名称：上海海洋大学 地址：上海市浦东新区沪城环路999号 电 话：021-61900756 联系人：刘鹏飞
2.2	招标机构名称：上海中招招标有限公司 地址：上海市共和新路 1301 号 C 座 110 室 电话：021-26065272 传真：021-26065278 联系人：陈丽雯
6.1	投标答疑会时间：本项目不设答疑会。
投 标 报 价 和 货 币	
11.1	投标货币：人民币 预算金额：人民币 872.7312 万元；最高限价：人民币 851.0367 万元；若投标报价大于等于最高限价，则按废标处理。
11.2	投标报价：最终目的地价（包括产品费用、材料费、设计费、包装费、运输费、保险费、安装费、系统对接费、检测费、税金及投标人认为需要的其它一切费用等）。
投 标 书 的 编 制 和 递 交	
12.1	本次招标不允许投标人提交备选方案。
13.1	本次招标是否允许联合体参加投标：否。
*14.1	投标人应具备如下条件才能参加本项目投标：（同招标公告中的资格要求）
15.3	投标人应提供近 <u>三</u> 年无违法违规活动的申明。
16.2	投标保证金形式：银行汇票、支票、银行汇款。 投标保证金应在投标有效期截止日后 30 天内有效。
16.3	投标保证金金额： 人民币 100,000.00 元（人民币壹拾万元）
16.4	投标人须按以下方式交纳投标保证金： 开户银行及帐号： 户 名：上海中招招标有限公司 开户银行：中国民生银行上海分行虹桥支行 帐 号：0208014210004789
17.1	投标截止时间： 2022-07-22 13:00:00 （北京时间）
17.2	投标文件应在投标截止日后 90 天内有效。
18.1	纸质投标文件份数：正本壹份，副本肆份，电子版移动 U 盘一份（内容与正本文件一致）； 投标文件纸质版与上海政府采购网上的电子投标文件不一致，以上海政府采购网上的电子投标文件为准。
19.1	投标文件的密封和标记： 纸质投标文件均需双面打印、目录清晰、标注页码并胶装成册 1) 投标文件分为三部分： A、商务文件（包括但不限于：投标函、商务条款偏离表、银行出具的资信证明、资格证明文件、法人代表授权书、 投标保证金 等） B、技术文件（包括但不限于：技术规格偏离表、技术文件、相关图纸资料及技术附件等）技术文件中必须有详细的供货范围说明、设备外形尺寸图、设备规

	<p>范等信息。</p> <p>C、价格表(包括投标一览表、及投标保证金)</p> <p>D、投标文件电子版本内容应与投标文件正本一致。电子版投标文件应是已盖章、签署等全部完成的投标文件正本的彩色版扫描件并上传至上海市政府采购信息管理平台投标工具。</p> <p>2) 投标人应将报价文件正本和副本分别双层密封包装,并在包装上正确标明“正本”或“副本”。</p> <p>3) 在外层包装上具有下列识别标志:</p> <p>A、项目名称/招标编号/包号:</p> <p>B、投标人的名称与地址,并加盖公章</p> <p>C、___年___月___日___时___分前不能启封</p>
开标、评标和定标	
21.1	<p>开标时间: 2022-07-22 13:00:00 (北京时间)</p> <p>开标地点: 上海市共和新路 1301 号 C 座 1 楼会议室</p> <p>(1) 开标时仅对本项目《开标一览表》的内容进行唱标,招标文件另有要求的从其规定。</p> <p>(2) 依据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》(财政部第 87 号令)规定,开标时,投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中明细表内容不一致的,以开标一览表(报价表)为准。投标文件的大写金额和小写金额不一致的,以大写金额为准。</p> <p>(3) 请投标供应商在“开标一览表(报价表)”内务必填写正确的大写金额,以补救因报价金额“单位”差错造成的错误。</p> <p>(4) 电子投标工具中填写开标一览表的投标总价请务必核实无误后再提交。</p>
21.1	投标文件递交地点: 上海市共和新路 1301 号 C 座 1 楼会议室
22.3	<p>评标方法: 综合打分法, 详见第四部分《评标方法》</p> <p>评分方式: 总分 100 分, 价格分为 30 分、商务、技术分为 70 分</p> <p>分项指标中标记为*的项目, 不得偏离, 否则作为废标。</p>
23.4	核心产品: G21 燃气川味麻辣烫整体炉, G23 燃气铁板老鸭粉丝体炉, 2G23 燃气上海风味多功能整体炉, 2G25 燃气川味多功能整体炉, 2I20 燃气烧烤炉连柜座, 2I22 燃气日韩风味多功能整体炉, G08 燃气铁板烧烤炒菜整体炉;
30.3	<p>履约保证金: 需要提供</p> <p>履约保证金的形式: 银行转账</p> <p>履约保证金的金额: 中标价的 5%</p> <p>履约保证金的提交时间: 签订合同前</p>
现场踏勘	不组织
行业说明	按照《中小企业划分标准规定》(工信部联企业(2011)300号), 本项目采购的(标的)属于工业。

<p>政策功能</p>	<p>(1) 残疾人福利性单位：根据财政部、民政部、中国残疾人联合会《三部门联合布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。向残疾人福利性单位采购的金额，计入面向中小企业采购的统计数据。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) 中小企业：按照国家财政部、工信部《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）中规定的划分标准确定的中小企业，并提供《中小企业声明函》。</p> <p>a) 参加政府采购活动的中小企业应当提供按照《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）规定的《中小企业声明函》。若提供虚假材料谋取中标、成交的，按照《政府采购法》有关条款处理，并记入供应商诚信档案。</p> <p>b) 对于非专门面向中小企业的项目，对小型和微型企业产品的价格给予 10% 的扣除，用扣除后的价格参与评审。在货物采购项目中，货物由中小微企业制造，即货物由中小微企业生产且使用该中小微企业商号或者注册商标；在工程采购项目中，工程由中小微企业承建，即工程施工单位为中小微企业；在服务采购项目中，服务由中小微企业承接，即提供服务的人员为中小微企业依照《中华人民共和国民法典》订立劳动合同的从业人员。在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小微企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小微企业扶持政策。以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小微企业的，联合体视同中小微企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业，享受 10% 价格扣除优惠。投标人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，不属于中小微企业。</p> <p>对于专门面向中小企业的项目，无评审价格的优惠扣除。</p> <p>c) 若小（微）企业与其他规模企业组成联合体，联合协议中约定，小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同总金额 30% 以上的，可给予联合体 4% 的价格扣除。联合体各方均为小型、微型企业的，联合体视同为小型、微型企业享受扶持政策。</p> <p>d) 履约保证金、付款期限、付款方式等方面给予中小企业适当支持。</p> <p>e) 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。本项所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。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>f) 政府采购监督检查和投诉处理中对中小企业的认定，由企业所在地的县级以上中小企业主管部门负责。</p> <p>g) 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》。</p> <p>(3) 依据《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）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。</p> <p>(4) 鼓励节能政策：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。采购人需购买的材料产品属于政府强制采购节能产品品目的，投标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（http://www.ccgp.gov.cn/）、中国环境资源信息网（http://www.cern.gov.cn/）、中国节能节水认证网（http://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、</p>
-------------	--

发改委最新一期《节能产品政府采购清单》中该产品所在页的扫描件（请用醒目标记，标识出所投型号）。

（5）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》（财库〔2006〕90号）要求，采购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（<http://www.ccgp.gov.cn/>）、国家环境保护总局网（<http://www.sepa.gov.cn/>）、中国绿色采购网（<http://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（请用醒目标记，标识出所投型号）。

（6）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，投标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，采购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。

（7）强制性产品认证管理规定：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）。

执行合同

中标服务费

中标服务费：本项目的招标代理服务费由中标人在《中标通知书》发出后的30天内向招标代理机构一次性支付。采用差额定率累进计费方式进行收费，按照如下收费标准下浮20%收取（本项目按货物标准计算）。

中标金额（万元）	费率	
	货物招标	服务招标
100以下	1.5%	1.5%
100-500	1.1%	0.8%
500-1000	0.8%	0.45%
1000-5000	0.5%	0.25%
5000-10000	0.25%	0.1%

中标服务费银行及账号：

开户银行及帐号：

户名：上海中招招标有限公司

开户银行：中国民生银行上海分行虹桥支行

帐号：0208014210004789

电子投标特别提醒		
1	注册登记与安全认证	<p>(1) 为确保电子采购平台数据的合法、有效和安全,各参与主体均应在电子采购平台上注册登记并获得账号和密码。采购人、供应商、采购代理机构还应根据《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。</p> <p>(2) 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>
2	采购文件澄清、补充与修改	<p>采购人和采购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至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>
3	投标文件的编制、加密和上传	<p>(1) 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>(2) 投标供应商应按照采购文件要求提交商务文书和法律文书文件的彩色扫描文件,并在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>(3) 如因上传、扫描、格式等原因导致评审时受到影响,由投标供应商承担相应责任。采购人认为必要时,可以要求投标供应商提供商务文书和法律文书原件进行核对,投标供应商必须按时提供。否则,视作投标供应商放弃潜在中标资格并对该投标供应商进行调查,有欺诈行为的按有关规定进行处理。</p> <p>(4) 供应商和电子采购平台应分别对投标文件实施加密。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>(5) 由于供应商的原因造成其投标文件未能加密而致投标文件在开标前泄密的,由供应商自行承担责任。</p>
4	网上投标	<p>(1) 登入招投标系统: 投标供应商用上海市电子签名认证证书(CA证书)登陆上海市政府采购中心网上投标系统。</p> <p>(2) 填写网上投标文件: 投标供应商在“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。对于有多个包件的招标项目,投标供应商可以选择要参与的包件进行投标。投标供应商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: 投标供应商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,需要对每个包件分别进行投标。</p>
5	投标签收	<p>★各供应商在投标(响应)文件加密上传后,须及时联系采购代理机构进行投标签收,投标截止时间之后,采购代理机构业务员将无法投标签收。投标人应及时查看签收情况,并打印签收回执。未签收的投标(响应)文件视为投标(响应)未完成,投标失败。</p> <p>对已完成上传投标的项目进行撤销或重新修改,在“投标管理”菜单中点击左侧导航“已完成投标”内,勾选当前项目的所有包且状态为</p>

		待签收，点击“撤销”按钮，并进行确认即可。 投标状态为【签收成功】，须联系采购代理机构项目业务员，进行撤销签收后，再进行撤标操作。
6	投标截止	(1) 投标截止后电子采购平台不再接受供应商上传投标文件。 (2) 投标截止与开标的时间以电子采购平台显示的时间为准。
7	开标	(1) 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提交后，按照采购文件规定的时间和地点，投标供应商的法定代表人或其授权的投标代表携带要求的材料及设备（笔记本电脑、无线上网卡、电子签名认证证书、纸质投标文件）出席开标会议。 (2) 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。 (3) 因投标人自身原因，在电子采购平台开标规定时间内，未在投标网页上完成签到的，视作投标人主动放弃投标。 (4) 开标时参加开标的投标人仅以开标系统显示为准，此时不寻求不考虑其他外部证据，诸如上传受阻，格式不符，系统故障等原因。 (5) 开标时若发生影响正常开标的系统故障，开标会延后，项目再次开标时间，另行公告或通知。
8	投标文件解密	(1) 投标截止、电子采购平台显示开标后，由采购代理机构解除电子采购平台对投标文件的加密。投标供应商应在规定时间内使用数字证书对其投标文件解密。 (2) 投标供应商因自身原因未能将其投标文件解密的，视为放弃投标。
9	开标记录的确认	(1) 投标文件解密后，电子采购平台根据投标文件中开标一览表的内容自动汇总生成开标记录表。 (2) 投标供应商应及时检查开标记录表的数据是否与其投标文件中的投标报价一览表一致，并作出确认。投标供应商因自身原因未作出确认的视为确认开标记录表内容。投标供应商发现开标记录表与其投标文件开标一览表数据不一致的，应及时向采购人（采购代理机构）提出更正，采购人（采购代理机构）应核实开标记录表与投标文件中的开标一览表内容。
10	其他	(1) 本项目按规定通过上海市政府采购信息管理平台电子招投标系统（以下简称电子招标系统）实施招标，投标供应商须按照该系统的设置要求对本项目进行电子投标。 (2) 本项目招标过程中因以下原因导致的不良后果，本采购代理机构不承担责任： a) 因电子采购平台由市财政局建设、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； b) 本采购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； c) 电子招标系统的程序设置对本项目产生的影响； d) 其他无法预计或不可抗拒的因素。 (3) 投标供应商参加本项目投标即被视作同意上述免责内容。
11	电子投标软件平台帮助电话	400-881-7190

投标人须知

一、说明

1. 适用范围及项目综合说明

1.1 本招标文件适用于本投标邀请中所述项目的政府采购。项目综合说明见《投标须知前附表》。

2. 定义

2.1 “采购人”是指：上海海洋大学。

2.2 “政府采购代理机构”是指：上海中招招标有限公司。

2.3 供应商资格条件：

1) 参见第一部分招标公告。

2) 关于分公司投标的，需提供具有法人资格的总公司的营业执照副本复印件及授权书。总公司可就本项目或此类项目在一定范围或时间内出具授权书。已由总公司授权的，总公司取得的相关资质证书对分公司有效。

3) 除联合体外，彼此存在投资与被投资关系的，或彼此的经营者、董事会（或同类管理机构）成员属于直系亲属或配偶关系的，不接受作为参与本采购项目中同一包（组）竞争的投标人。

2.5 “中标人”是指经法定程序确定并授予合同的投标人。

3. 合格的货物和服务

3.1 “货物”是指投标人制造或组织符合招标文件要求的货物等。招标文件中没有提及招标货物来源地的，根据《政府采购法》的相关规定均应是本国货物，优先采购节能、环保产品。投标的货物必须是其合法生产的符合国家有关标准要求的货物，并满足招标文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。

3.2 “服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象，其中包括：投标人须承担的运输、安装、技术支持、培训以及招标文件规定的其它服务。

4. 投标费用

4.1 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，政府采购代理机构和采购人均无义务和责任承担这些费用。

4.2 本次招标向中标人收取的招标代理服务费，按国家有关规定执行。

(1) 招标代理服务费用币种与中标通知书中中标价的币种相同

(2) 招标代理服务费不列在投标报价中。

(3) 中标人在收到中标通知书当天向政府采购代理机构交纳招标代理服务费。

(4) 招标代理服务费以银行付款的形式用人民币一次性支付，收款银行帐号以采购代理机构发出的交纳招标代理服务费的指定的银行帐号为准。

(5) 中标服务费：中标人必需在收到采购代理机构发出的中标通知书后 5 个日历日之内向采购代理机构支付中标服务费。

中标服务费银行及账号：

开户银行及帐号：

户 名：上海中招招标有限公司

开户银行：中国民生银行上海分行虹桥支行

帐 号： 0208014210004789

二、招标文件

5. 招标文件的构成

5.1 招标文件由下列文件以及在招标过程中发出的修正和补充文件组成：

- 1) 招标公告
- 2) 用户需求书
- 3) 投标人须知
- 4) 评标办法
- 5) 合同书格式
- 6) 投标文件格式
- 7) 在招标过程中由政府采购代理机构发出的修正和补充文件等

5.2 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标没有对招标文件在各方面都做出实质性响应是投标人的风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标或被确定为投标无效。

6. 招标文件的澄清

6.1 任何要求对招标文件进行澄清的投标人，均应以书面形式在投标截止时间十五日以前通知政府采购代理机构。但投标人应按《投标须知前附表》所示的联系方式以书面形式将澄清要求通知政府

采购代理机构，并须为政府采购代理机构在限期前的答复留下适当的工作时间。政府采购代理机构将组织采购人对投标人所要求澄清的内容均以书面形式予以答复。必要时，政府采购代理机构将组织相关专家召开答疑会，并将会议内容以书面的形式发给每个购买招标文件的潜在投标人（答复中不包括问题的来源）。

6.2 投标人在规定的时间内未对招标文件澄清或提出疑问的，政府采购代理机构将视其为无异议。对招标文件中描述有歧意或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

7. 招标文件的修改

7.1 采购人可主动地或在解答投标人提出的澄清问题时对招标文件进行修改。采购代理机构将发布修改公告，修改内容为招标文件的组成部分。

7.2 澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购代理机构将以书面形式通知所有购买招标文件的潜在投标人，并对其具有约束力。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。

7.3 为使投标人准备投标时有足够的时间对招标文件的澄清或者修改部分进行研究，采购人有权决定是否延长投标截止期。

三、投标文件的编制和数量

8. 投标的语言

8.1 投标人提交的投标文件以及投标人与政府采购代理机构就有关投标的所有来往函电均应使用中文。投标人提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件的修改内容时以中文翻译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

9. 投标文件的构成

9.1 投标文件的构成应符合法律法规及招标文件的要求。

9.2 投标人编写的投标文件应编排为五部分：①自查表（资格性和符合性审查表）；②价格部分；③资格性文件；④商务部分；⑤技术部分；⑥其它部分，并包含但不限于以下内容：投标文件应参照招标文件第六部分的内容要求、编排顺序和格式要求，按顺序装订成册，提供全面的响应文件。包含但不限于以下内容：

- (1) 按本须知的规定填写的投标函、开标一览表；标书必须制作封面、编制目录、相应文件的页码必须与目录一致；
- (2) 按本须知的要求出具的资格证明文件，证明投标人是合格的，而且中标后有能力履行合同；
- (3) 按本须知的规定出具的证明文件，证明投标人提供的货物和服务是合格的，而且符合招标文件的规定；

(4) 按本须知的规定提交的投标保证金；

(5) 对招标文件第二部分作出的书面响应，包括但不限于技术建议书、技术规格、技术参数、技术文件及图纸、商务要求等。

10. 投标文件编制

10.1 投标人对招标文件中多个包（组）进行投标的，其投标文件的编制应按每个包（组）的要求分别装订和封装。投标人应当对投标文件进行胶装成册，对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损，由此产生的后果由投标人承担。

10.2 投标人应完整、真实、准确的填写招标文件中规定的所有内容。

10.3 投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受政府采购代理机构及政府采购监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

10.4 如果因为投标人投标文件填报的内容不详，或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果，其责任由投标人承担。

10.5 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，并保证所提供的全部资料的真实性，使其投标对招标文件的实质性要求做出完全响应，否则，其投标可能被拒绝。

10.6 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、投标文件加密等内容的操作。

10.7 按照《上海市电子政府采购暂行管理办法》规定执行。

11. 投标报价

11.1 所有投标均以人民币报价。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》第二条的规定，为保证公平竞争，如有货物主体部分的赠与行为，将导致其**投标被拒绝**。

11.2 投标人应按照“第二部分 用户需求书”规定的内容、责任范围以及合同条款进行报价。并按《开标一览表》和《投标明细报价表》确定的格式报出分项价格和总价。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减。投标总价中也不得缺漏招标文件所要求的内容，否则，其投标将可能被视为无效投标或确定为投标无效。

11.3 《投标明细报价表》填写时应响应下列要求：

1) 对于报价免费的项目必须标明“免费”；

2) 所有根据合同或其它原因应由投标人支付的税款和其它应交纳的费用都要包括在投标人提交

的投标价格中；

3) 应包含货物运至最终目的地的运输、保险和伴随货物服务的其他所有费用。

11.4 每一种规格的货物只允许有一个报价，否则将被视为无效投标。

12. 备选方案

12.1 备选方案应符合《投标须知前附表》要求。如只允许投标人有一个投标方案，则投标人只能提供唯一的投标方案，否则将被视为无效投标。

13. 联合体投标

13.1 组成联合体投标的按政府采购的法律、法规、规章等有关规定执行。

14. 投标人相关证明文件

14.1 投标人应按招标文件的要求，提交证明其能力的文件，并作为其投标文件的组成部分，包括但不限于下列文件：

- (1) 投标人营业执照副本复印件（或《投标须知前附表》要求的其它证明文件）；
- (2) 投标人的资格声明（按招标文件第六部分格式提供，声明其提交的证明文件的真实性与正确性，声明其是独立于采购人和采购代理机构的供应商）；
- (3) 按《投标须知前附表》要求提供行政主管部门或行业协会授予的经销许可证；
- (4) 投标人必须具有健全稳定的组织机构，并具备履行合同所需的人力、财力、物力和技术（包括设计、生产和服务等）能力（按招标文件第六部分提供的投标人简介格式如实填写《投标人基本情况表》）；
- (5) 投标人具有《投标须知前附表》要求提供类似货物的经验与业绩（按招标文件第六部分提供的格式填报《投标人同类项目的业绩介绍表》）；
- (6) 投标人应提供 2021 年度财务报表或提供距离本次投标近三个月内银行开具的资信证明；
- (7) 如果投标文件允许非产品制造商投标，而投标人按照招标文件要求提供的货物不是投标人自己制造的，投标人应得到货物制造商颁授的有效代理证书和针对本次投标提供货物的有效授权；
- (8) 货物制造商应具有较完善的质量保证体系，投标人应按招标文件第六部分的要求提供说明；
- (9) 投标人应具有为本招标采购的货物提供长期的售后服务的能力，并按招标文件第六部分的要求提供说明和承诺，出具《售后服务承诺书》；
- (10) 投标人应按《投标须知前附表》要求，提供有关证明其信誉、资格、管理水平、生产许可等相关证明文件；
- (11) 如果《投标须知前附表》允许、且投标人拟将本招标项目的非主体、非关键性工作交由他人完

成（分包）的，投标人应在投标文件中载明，并按《投标须知前附表》的要求提交证明分包人合格的文件，且分包人不得再分包。如果投标人中标并将项目分包，其就分包项目向采购人负责，分包人就分包项目承担连带责任。

14.2 证明文件必须真实有效，复印件必须加盖单位公章。

15. 证明投标标的的合格性和符合招标文件规定的文件：

15.1 证明货物及相关服务与招标文件的要求相一致的文件，可以是文字资料、图纸、数据和实物，包括如下各项：

- (1) 货物的型号、规格；
- (2) 货物主要技术指标和性能的详细说明，如果《投标须知前附表》有要求，投标人须提供有关部门出具的检验报告；
- (3) 详细的合同项下提供货物及服务的执行时间表及其实施措施，明确标注出影响合同执行的关键时间及因素；
- (4) 采购人在《投标须知前附表》规定的期间内正常、连续地使用货物所必需的备品、专用工具的清单，包括其货源及现行价格。
- (5) 对照招标文件要求的技术规格，投标人逐条说明所提供的货物及相关服务已对招标文件中的技术规格作出了实质性的响应；或申明与技术规格条文的偏差和例外。特别对于有具体参数要求的指标，投标人必须提供所投货物的具体参数值。
- (6) 投标人的投标内容与招标文件的技术、商务要求有偏离时，无论这种偏离是否有利于采购人，投标人都应按招标文件中的投标文件格式如实填写《与用户需求差异表》和《合同条款响应表》。

15.2 投标人在阐述本须知第 15.1 (2) 条要求的货物主要技术指标和性能时应注意：招标文件在技术规格中指出的工艺、材料和设备标准以及参照的牌号或分类号仅起说明作用，并没有任何限制性。投标人在投标中可以选用替代标准、牌号或分类号，但这些替代要实质上相当（或优）于技术规格的要求。

15.3 在参加本次政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的证明；

15.4 在核定的经营范围内报价；

16. 投标保证金

16.1 投标人应按招标文件规定的金额和期限交纳投标保证金，投标保证金作为投标文件的组成部分。投标人与交款人名称必须一致，非投标人缴纳的报价保证金无效。

16.2 投标保证金交纳形式：汇票、支票、银行汇款等形式。交纳时间：投标截止时间前到达代理机构账户。

16.3 投标人应向政府采购代理机构提交投标保证金，金额见《投标须知前附表》。

16.4 投标保证金应为人民币，投标人须按以下方式交纳投标保证金：

1) 从投标人帐户将投标保证金转入或汇入以下帐户：

开户名称：上海中招招标有限公司

开户银行及帐号：见《投标须知前附表》；

16.5 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。

16.6 凡未按规定交纳投标保证金的投标，为无效投标。

16.7 如无质疑或投诉，未中标投标人的投标保证金将在中标通知书发出之日暨中标结果公告公布之日起5个工作日内，由投标人及时联系采购代理机构办理无息退还投标保证金手续。因投标人自身原因导致无法及时退还的，采购人或采购代理机构将不承担资金占用费；如有质疑或投诉，将在质疑和投诉处理完毕后按流程退还。

16.8 中标人应在与采购人签订合同之日起5个工作日内及时联系采购代理机构办理投标保证金无息退还手续。

16.9 有下列情形之一的，**投标保证金将不予退还**：

- 1) 在投标有效期内，投标人撤回投标的；
- 2) 中标人不按本须知的规定与采购人签订合同的；
- 3) 中标人不按本须知的规定提交履约保证金的；
- 4) 中标人不按本须知的规定缴纳中标服务费；
- 5) 存在的串通投标情形的；
- 6) 存在向采购人、代理机构或评标专家行贿事实的。

17. 投标的截止期、投标有效期

17.1 投标的截止时间为《投标须知前附表》规定时间，在截止时间后送达或者未送达指定地点的投标文件，为无效投标文件，政府采购代理机构将拒收。

17.2 采购人或采购代理机构可根据实际情况，在原投标有效期截止之前，要求投标人延长投标文件的有效期。接受该要求的投标人将不会被要求和允许修正其投标，且本须知中有关投标保证金的要求须在延长的有效期内继续有效。投标人也可以拒绝延长投标有效期的要求，其投标保证金将不会被没收。上述要求和答复都应以书面形式提交。

18. 投标文件的数量和签署

18.1 投标人应编制投标文件的数量见《投标须知前附表》规定，投标文件的副本可采用正本的复印件。每套投标文件须清楚地标明“正本”、“副本”。若副本与正本不符，以正本为准。

18.2 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人或经其正式授权的代表签字。授权代表须出具书面授权证明，其《法定代表人授权书》应附在投标文件中。

18.3 投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边签名章或签字才有效。

18.4 若为联合体的，除“联合体协议书”及“法定代表人授权委托书”外，投标文件的其它内容可由联合体主办方进行签署即可。

四、投标文件的递交

19. 投标文件的密封和标记

19.1 投标文件均需胶装成册。

19.2 投标人应将投标文件正本、所有的副本以及电子版本分别单独密封包装，并在外包装上清晰标明“正本”、“副本”“电子版本”字样。

19.3 投标文件电子版本内容应与投标文件正本一致。电子版投标文件应是已盖章、签署等全部完成的投标文件正本的彩色版扫描件。

19.4 信封或外包装上应当注明采购项目名称、采购项目编号和“在（《投标须知前附表》中规定的开标日期和时点）之前不得启封”的字样，封口处应加盖投标人印章。

19.5 如果未按要求密封和标记，其投标将作为**无效投标**被否决。

20. 投标文件的接收、修改和撤回

20.1 采购人或者采购代理机构收到投标文件后，应当如实记载投标文件的送达时间和密封情况，投标人不足3家的，不得开封。

20.2 投标以后，如果投标人提出书面修改或撤标要求，在投标截止时间前送达开标地点，采购人和采购代理机构将予以接受，并视为投标文件的组成部分。

20.3 投标人对投标文件的修改或撤回通知应按本须知规定编制、密封、标记和发送。

20.4 在投标截止期之后，投标人不得对其投标文件做任何修改，采购人和采购代理机构对所接收投标文件概不退回。

20.5 从投标截止期至投标人在投标书中承诺的投标有效期之间，投标人不得撤回其投标，否则其投标保证金将按照本须知规定予以没收。

20.6 **电子上传投标文件要求：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。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。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。若投标人在投标截止时间前需要撤回已提交的投标文件，则须向采购人或采购代理机构提供书面撤回通知函（须加盖投标单位公章及被授权人签字），采购人或采购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。投标人在投标文件加密上传后，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。**

五、开标、评标定标

21. 开标

21.1 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，届时请投标人的法定代表人或其授权的投标人代表持网上投标回执、投标时所使用的 CA 证书、无线上网卡和可以无线上网的笔记本电脑出席开标仪式。

21.2 到投标截止时间网上提交投标文件的投标人少于 3 个的，项目挂起，采购人将重新招标。

21.3 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，所有上传投标文件的供应商应登录电子平台参加开标程序，并均应按照电子平台的规定进行流程操作完成签到、唱标、结果确认签章等每一步骤，其中签到和解密的操作时长分别为半小时，投标人应在规定时间内完成上述签到或解密操作，逾期未完成签到或解密的投标人，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。如电子采购平台开标程序有变化的，以最新的操作程序为准。

21.4 投标文件解密后，电子采购平台根据各投标人填写的《开标一览表》内容自动汇总生成《开标记录表》。投标人应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。

22. 资格审查及组建评标委员会

22.1 采购人或采购代理机构依据法律法规和招标文件中规定的内容，对投标人的资格进行审查。未通过资格审查的投标人不进入评标；通过资格审查的投标人少于三家的，不进行评标。

22.2 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实施条例》及本项目采购人本级和上级财政部门的有关规定依法组建的评标委员会负责评标工作。

23. 投标文件的符合性检查与澄清

23.1 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、完整性和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。

23.2 投标文件的澄清

23.2.1 在评标期间，评标委员会有权以书面方式要求投标人对其投标文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容作必要的澄清。投标人澄清应在评标委员会规定的时间内以书面方式进行，并不得超出投标文件范围或者改变投标文件的实质性内容。

23.2.2 澄清文件将作为投标文件的一部分。

23.2.3 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

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

(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,以开标一览表的总价为准,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。修正后的报价按照第 23.2 条的规定经投标人确认后产生约束力,投标人不确认的,将被视为**无效投标**被拒绝。

对不同文字文本投标文件的解释发生异议的,以中文文本为准。

23.3 如一个分包内只有一种产品,不同投标人所投产品为同一品牌的,按如下方式处理:

23.3.1 如本项目使用最低评标价法,提供相同品牌产品的不同投标人以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标;报价相同的,由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件中评标办法规定的方式确定一个参加评标的投标人;未规定的采取随机抽取方式确定,其他投标无效。

23.3.2 如本项目使用综合评分法,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,由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件中评标办法规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格;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。

23.4 如一个分包内包含多种产品的,采购人或采购代理机构将在投标人须知资料表中载明核心产品,多家投标人提供的所有核心产品品牌均相同的,按第 23.3 条规定处理。

23.5 投标人所投产品如被列入财政部与国家主管部门颁发的节能产品目录或环境标志产品目录,应提供相关证明,在评标时予以优先采购,具体优先采购办法见评标方法。如采购人所采购产品为政府强制采购的节能产品,投标人所投产品的品牌及型号必须为清单中有效期内产品并提供证明文件,否则其投标将作为**无效投标**被拒绝。

23.6 投标人属于不发达地区和少数民族地区企业,应提供相关证明,在评标时予以优先采购。

23.7 投标人应在投标文件中提供无不良信用记录的相关证明(相应网页截图)。不良信用记录指:投标人在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单或在中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

以联合体形式参加投标的,联合体任何成员存在以上不良信用记录的,联合体投标将被作为**无效投标**被拒绝。

24. 无效投标

24.1 在比较与评价之前，根据本须知的规定，评标委员会要审查每份投标文件是否实质上响应了招标文件的要求。实质上响应的投标应该是与招标文件要求的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离的投标。对关键条款的偏离、保留和反对，将被认为是实质上的偏离，属于无效投标被拒绝。评标委员会决定投标的响应性只根据招标文件要求、投标文件内容及财政主管部门指定相关信息发布媒体。

24.2 实质上没有响应招标文件要求的投标将被作为无效投标被拒绝。投标人不得通过修正或撤销不符合要求的偏离或保留从而使其投标成为实质上响应的投标。如发现下列情况之一的，其投标将被作为**无效投标**被拒绝：

- (1) 未按招标文件规定的形式和金额交纳投标保证金的；
- (2) 未按照招标文件规定要求签署、盖章的；
- (3) 未满足招标文件中技术条款的实质性要求；
- (4) 与其他投标人串通投标，或者与采购人串通投标妨碍其他投标人竞争行为，损害采购人或者其他投标人合法权益的。
- (5) 属于招标文件规定的其他无效投标情形；
- (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。产品及材料费须如实报价，不得以赠送或免费名义不报价或标为 0，并不得以明显低于市场价或成本价的价格报价。
- (7) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- (8) 不符合法规和招标文件中规定的其他实质性要求的。

25. 比较与评价

25.1 经符合性检查合格的投标文件，评标委员会将根据招标文件确定的评标方法和标准，对其技术部分和商务部分作进一步的比较和评价。

25.2 评标严格按照招标文件的要求和条件进行。根据实际情况，在投标人须知中规定采用下列一种评标方法，详细评标标准见招标文件第九章：

- (1) 最低评标价法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人评标的方法。
- (2) 综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

26. 中标候选人的确定原则及标准

- 26.1 评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准，对投标文件进行评审，提出书面评标报告。
- 26.2 采用最低评标价法的，除了算数修正和落实政府采购政策需进行的价格扣除外，不对投标人的投标价格进行任何调整。评标结果按投标报价由低到高顺序排列。报价相同的并列。
- 26.3 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。得分与投标报价均相同的并列。

27. 确定中标候选人和中标人

- 27.1 评标委员会将根据评标标准，按投标人须知资料表中规定数量推荐中标候选人；或根据采购人的委托，直接确定中标人。

六、质疑和投诉

- 28.1 如果投标人对此次采购活动有疑问，可依法向采购人或政府采购代理机构提出质疑。采购人或政府采购代理机构应当依法给与答复，并将结果告知有关当事人。
- 28.2 投标人对评标结果有质疑或投诉的，可根据《中华人民共和国政府采购法》及有关法规的规定，向相关部门书面提出，但需对质疑或投诉内容的真实性承担责任。
- 1) 投标人对评标结果有质疑或投诉的，采购人或政府采购代理机构应在收到投标人书面质疑后 7 个工作日内，对质疑内容作出答复。

政府采购代理机构：上海中招招标有限公司

地 址：上海市共和新路1301号C座110室

邮 编：200070

电 话：021-26065272

传 真：021-26065278

联 系 人：陈丽雯

- 2) 投标人对采购人或政府采购代理机构的答复不满意或他们未在规定时间内给予答复的，提出质疑的投标人可以在答复期满后 15 个工作日内，按《投标须知前附表》中的联系方式向政府采购监督管理机构投诉。

七、合同的订立和履行

29. 合同的订立

- 29.1 中标人应当自发出中标通知书之日起 30 日内，与采购人签订合同。
- 29.2 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。
- 29.3 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。
- 29.4 当出现法规规定的**中标无效**情形时，采购人可与排名下一位的中标候选人另行签订合同，或依法重新招标。

30. 合同的履行

- 30.1 政府采购合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。政府采购合同需要变更的，采购人应将有关合同变更内容，以书面形式报政府采购监督管理机关备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，采购人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报政府采购监督管理机关备案。
- 30.2 政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与供应商签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的百分之十。
- 30.3 如果《投标须知前附表》有要求，中标人在收到采购代理机构的中标通知书后三十（30）天内，应按照合同条款的规定，采用招标文件中提供的履约保证金保函格式或采购人可以接受的其它形式向采购人提交履约保证金。如果中标人不按规定向采购人提交履约担保，采购人将有充分的理由取消其中标资格并不予退还其投标保证金。

八、适用法律

31. 上海中招招标有限公司及投标人的一切招标投标活动均适用《中华人民共和国政府采购法》及其配套的法规、规章、政策。

第三部分

用户需求书

一、设备清单

1、第一食堂一楼设备

上海海洋大学（临港校区）第一食堂一层厨房设备清单					
编号	设备名称	尺寸（MM）	数量	单位	技术参数
果蔬加工					
A01	备用编号				
A02	双星大盆台(原有设备)	2300*950*800/100	2	台	
A02-1	备用编号				
A03	备用编号				
A04	四层高身货架(原有设备)		3	台	
A05	多功能切菜机(原有设备)		1	台	
A06	斩拌机(原有设备)		1	台	
A07	尼龙案板工作台(原有设备)	2000*1000*800	2	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

A08	开门工作台柜	1600*750*800/100	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6" 不锈钢调节脚；
A09	高身四门冷藏冰箱(原有设备)		1	台	
A10	备用编号				
肉类加工					
B01	备用编号				
B02	双星大盆台(原有设备)	2300*950*800/100	2	台	
B03	备用编号				
B04	备用编号				
B05	四层高身货架(原有设备)		3	台	
B06	四门高身冰箱(原有设备)		1	台	
B07	四门高身冰箱(原有设备)		2	台	
B08	绞肉机(原有设备)		1	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

B09	备用编号				
B10	切丝切片机(原有设备)		1	台	
B11	备用编号				
B12	尼龙案板工作台(原有设备)	2000*1000*800	2	台	
B13	圆形砧板连架(原有设备)		3	台	
点心间					
C01	四层高身货架(原有设备)		1	台	
C02	双星盆台(原有设备)	1800*760*800/100	1	台	
C03	挂墙层架	1800*350	1	台	采用厚 1.0mm 的 SUS304 2B 不锈钢板
C04	四门高身冰箱(原有设备)		1	台	
C05	四门高身冰箱(原有设备)		1	台	
C06	木面案板粉台	1800*900*800	2	台	台面采用 60mm 大理石;横挡采用 38mm*25mm $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢管;台脚采用 $\phi 63\text{mm}$ $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢管不锈钢;配置不锈钢子弹可调脚

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

C07	糖粉车(原有设备)		2	台	
C08	醒发箱	1100*860*2110	1	台	功率：220v/3KW；盘数：32 盘；烤盘尺寸：400*600/460*720；加湿方式：煮水式。
C09	高身烤盘车	470*610*1650	3	台	搁条采用 1.2mm 的 SUS304 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢方管；脚轮为：重力型优质静音轮；万向轮*4
C10	搅拌机(原有设备)		1	台	
C11	和面机(原有设备)		1	台	
C12	压面机(原有设备)		1	台	
C13	包子机(原有设备)		1	台	
C14	小笼包子机(原有设备)		1	台	
蒸饭间					
D01	洗米机	φ 30 x 830	1	台	工作能力 50Kg/(5-10,)分钟；洗米量 50Kg/次；洗净率 98%
D02	双星大盆台柜	1800*750*800/100	1	台	星盆规格：800W×550D×350H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置φ 50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

	冷热水龙头		2	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 D02
D03	备用编号				
D04	燃气单门蒸饭柜（节能环保）	820*940*1800	4	台	一键式自动节能，环保，自动点火及自动熄火装置；柜身为 1.2mm 的 SUS304 不锈钢板；内胆为 5mm 钢板；内置盘箱管、饭盘为 1.0mm 的 SUS304 不锈钢板；饭盘为 1.0mm 的 SUS304 不锈钢板；5KG 饭盘 10 盘；主火控制采用 1/2” 煤气制；独立炉头开关制；配自动进水装置；承力脚：50mm 不锈钢调节脚；烟气中 CO 含量 0.002%；含灶具燃气管道
D05	集气罩	4200*1500*550	1	台	烟罩主体采用厚 1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢板；侧板采用厚 1.0mm 的 SUS304 2B 不锈钢板；
D06	四层格栅货架(原有设备)		1	台	
D07	工作台连下层(原有设备)	1500*800*800	1	台	
热厨					
E01	双通净菜陈列冷藏风房	2400*850*2100	2	台	整体现场安装，采用 SUS304 2B 不锈钢板，配分体制冷机组；双通玻璃门，配菜框龙骨架；▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书
E02	四层高身货架(原有设备)		3	台	
E03	双层工作台(原有设备)	1800*900*800	3	台	
E04	鼓风 34 寸双头大锅灶(原有设备)		3	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

E05	环保型油网烟罩连送新风	6900*1450*550	1	组	烟罩主体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板面板、冲孔面板采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板、烟罩四周采用风幕隔离油烟技术;配置 LED 照明;油网板: 第一层不锈钢油烟过滤栅板 (600×600 定制), 第二层高效防火油网过滤板;
E06	三层九盘电烤箱(原有设备)		1	台	
E07	燃气单门蒸饭柜 (原有设备)		1	台	
E08	燃气单头矮仔炉(原有设备)		1	台	
E09	燃气双头矮脚炉(原有设备)		1	台	
E10	燃气双头消毒灶(原有设备)		1	台	
E11	集气罩	6900*1450*550	1	台	烟罩主体采用厚 1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢板; 侧板采用厚 1.0mm 的 SUS304 2B 不锈钢板;
E12	挂墙开水机(原有设备)		1	台	
E13	单星盆工作台柜	1200*750*800/100	1	台	星盆规格: 550W×550D×280H; 台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板; 加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板; 柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢; 开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板; 配置Φ 50mm 不锈钢可调节脚; 水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		1	个	双把双控高抛龙头; 主体、出水管全铜材质, 陶瓷阀芯; 双孔间距: 203MM; 符合 GB18145-2014 标准; 符合 GB25501-2010 标准; 和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 E13
E14	四门高身冰箱(原有设备)		1	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

E14-1	四门高身冰箱(原有设备)		2	台	
E15	备用编号				
E16	三星盆台柜	2200*750*800/100	1	台	星盆规格：550W×550D×280H*2；星盆规格：850W×550D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		3	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 E16
二次更衣					
F01	双星洗手盆	800*400*400/100	1	台	台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水感应龙头		2	只	
备餐间					
F02	双星盆工作台柜	1800*650*800/100	1	台	星盆规格：450W×450D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		2	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 F02

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

F02-1	单头净水器	600*140*100	2	只	处理能力：9000 加仑/34020 升；工作流量：1.9 升/分钟；温度：2-38℃
F03	高身车入式餐具消毒柜	1550*700*1900	2	台	功率：380V/6.6KW；温度范围：100℃~150℃；配置两辆不锈钢高身推车、8 只不锈钢盆
F04	保温传菜柜	800*700*1900	2	个	总功率：220V/2.5KW；柜身采用厚 1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢板、整体发泡、门采用发泡双开门；温度：32℃~82℃；上面高 750 份盆保温柜，下面 900 可推入推车
F05	双通餐具传递柜	600*800*1900	2	台	柜身采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；开门、隔板采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；
F06	高身二门风冷冷藏冰箱	612*750*1960	1	台	功率(W)：282W；冷藏范围(℃)：-2℃ ~ 12℃；制冷剂：R404A；制冷方式：进口压缩机风冷；内外都采用不锈钢材质
F07	高身开门储物柜	1200*700*1800	1	台	柜身、层板采用厚 1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢板；开门采用厚 0.8mm 的 SUS304 2B 不锈钢双层板；侧板采用厚 1.0mm 的 SUS304 2B 不锈钢板；配置 6"不锈钢调节脚
F08	高身开门储物柜	650*700*1800	1	台	柜身、层板采用厚 1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢板；开门采用厚 0.8mm 的 SUS304 2B 不锈钢双层板；侧板采用厚 1.0mm 的 SUS304 2B 不锈钢板；配置 6"不锈钢调节脚
F09	双星盆工作台柜	1200*650*800/100	1	台	星盆规格：450W×450D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置 Φ 50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		2	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 F09
F10	饭保温推车	600*650*800	2	台	功率：220V/1.5KW；台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；温控采用厚 30~110℃随意可调；配置 1 个不锈钢桶；配置 2 只静音万向轮，2 只定向轮

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

F11	汤保温推车	600*650*800	2	台	功率：220V/1.5KW；台面采用厚 1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；温控采用厚 30~110℃随意可调；配置 1 个不锈钢桶；配置 2 只静音万向轮，2 只定向轮
F12	开门工作台柜	1800*650*800	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6"不锈钢调节脚；
F13	电热四格热汤池台	1500*700*800	14	台	功率：220V/3KW；台面采用厚 1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；温控采用厚 30~110℃随意可调；配置 4 个 1/1 标准份盆
F14	L 型开门工作台柜	1250*650*800+950*500*800	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6"不锈钢调节脚；
风味明档					
G01	双通净菜陈列冷藏风房	2400*850*2100	1	台	整体现场安装，采用 SUS304 2B 不锈钢板，配分体制冷机组；双通玻璃门，配菜框龙骨架；▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书
G02	四门高身冰箱(原有设备)		1	台	
G03	四层高身货架(原有设备)		3	台	
G04	高身车入式餐具消毒柜	1550*700*1900	1	台	功率：380V/6.6KW；温度范围：100℃~150℃；配置两辆不锈钢高身推车、8 只不锈钢盆
G05	燃气大饼炉	1000*900*800	1	台	
G06	燃气生煎炉	1800*900*800	1	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

G07	燃气煎饼果子炉	1200*800*800	1	台	配置煎饼炉头；台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；面板、侧板采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；台面加强板采用厚 2mm 镀锌钢板；燃具采用燃气管理处定点产品；灶具燃烧室采用高温耐火泥；灶架采用 40*40 热镀锌角钢加涂防锈漆；主火控制开关采用定点产品
G08	开门工作柜连备用插座	1300*450*700	7	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6" 不锈钢调节脚；
G09	开门工作柜连备用插座	900*450*700	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6" 不锈钢调节脚；
G10	麻辣烫选菜冰箱	2100*700*800	1	台	功率：220V/0.85KW；放置 18 个 1/3 份盆，温度：0-5℃
G11	L 型钢化玻璃罩连不锈钢支架	1400*450*900	5	台	12MM 厚钢化玻璃
G12	暖食灯连照明	1200*246*70	5	台	功率：220V/1.3KW
G13	黑玻璃嵌入式热板	350*1200*65	5	台	功率：220V/0.48KW
G14	电热三格热汤池台柜	1200*900*800	1	台	功率：220V/3KW；台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 Φ50mm 不锈钢可调节脚；温控采用厚 30~110℃ 随意可调；配置 4 个 1/1 标准份盆
G15	燃气双头蒸炉	1600*900*800	1	台	台面、采用厚 3.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板及门板采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；不锈钢方管框架结构；(可放置 Ø250mm 蒸笼 4 个位置，不锈钢水胆蒸汽发生器；15 排节能燃烧器连电子点火连熄火保护装置及自动进水；缺水熄火系统)
G16	电饼档	810*840*800	2	台	功率：220v/5kw

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

G17	单星盆台柜	1200*900*800/100	1	台	星盆规格：450W×450D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ 50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
G18	单头净水器	600*140*100	1	只	处理能力：9000 加仑/34020 升；工作流量：1.9 升/分钟；温度：2-38℃
G19	多功能整体台柜	3300*1100*800	3	台	台面、采用厚 2.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板及门板采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；包含功能：1、平台冷藏雪柜（1800*600*750/CUR-460D2N1-600）；2、三格保温台柜（1300*900*800）；3、开门工作柜*2（900*280*750）
G20	座台双层架	2600*400*900	3	台	采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；二层板间净高 310mm；
G21	燃气川味麻辣烫整体炉	3300*1900*800	1	台	台面、采用厚 3.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板及门板采用厚 1.5 mmSUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；不锈钢方管框架结构；包含功能：1、燃气单头静音炒炉*1（4" 静音节能预混燃烧器；静音变频风机；整体炉膛，可独立拆卸）；2、燃气单头煮面炉*1（配Φ700mm 不锈钢圆底大锅；15 排节能燃烧器连电子点火连熄火保护装置开关）；3、燃气 1 格汤保温炉（配 510*310*300 汤桶*2，6"文华炉头保温加热连电子点火连熄火保护装置开关）；4、燃气 4 头煲仔炉*4（配单个 7.5kw 大气式燃烧器连熄火保护装置开关）；▲提供产品三视图及相关技术说明
G22	座台式单层格栅层架	2600*600*650	1	台	采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；格栅层板可脱卸清洗；
G23	燃气铁板老鸭粉丝体炉	3300*1900*800	1	台	台面、采用厚 3.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板及门板采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；不锈钢方管框架结构；包含功能：1、燃气单头静音炒炉*1（4"静音节能预混燃烧器；静音变频风机；整体炉膛，可独立拆卸）；2、燃气单头煮面炉*1（配Φ630mm 不锈钢圆底大锅；15 排节能燃烧器连电子点火连熄火保护装置开关）；3、燃气 6 头煲仔炉*1（配单个 7.5kw 大气式燃烧器连熄火保护装置开关）；4、电力单缸炸炉（电磁加热系统）；

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

					5、燃气平板扒炉 1550*630 (配 3 组条形燃烧器连自动点火带熄火保护装置开关); ▲提供产品三视图及相关技术说明
G24	座台式单层格栅层架	2600*600*650	1	台	采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板; 格栅层板可脱卸清洗;
G25	明档区整体吊天花烟罩	14000*4600*600	1	台	烟罩主体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板面板、冲孔面板采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板、烟罩四周采用风幕隔离油烟技术;配置 LED 照明; 油网板: 第一层不锈钢油烟过滤栅板 (600×600 定制), 第二层高效防火油网过滤板;
切配 1、2、3					
H01	双星盆台(原有设备)	1800*760*800/100	3	台	
H02	挂墙层架	1200*350	3	台	采用厚 1.0mm 的 SUS304 2B 不锈钢板
H03	挂墙刀具消毒柜	540*135*645	3	台	功率: 220V/0.15KW; 设有磁性门及门锁; 箱内可放置 8-10 把刀具; 箱体背后设有钥匙孔; 内置紫外线 UV 灯, 设有开门停灯及 120 分钟调控
H04	工作台连下一层(原有设备)	1500*800*800/100	3	台	
H05	挂墙层架	1200*350	3	台	采用厚 1.0mm 的 SUS304 2B 不锈钢板
H06	工作台连下一层	1600*800*800/100	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板; 层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板; 加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板; 立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管; 配置不锈钢子弹可调脚
	工作台连下一层(原有设备)	1800*800*800/100	1	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

	工作台连下一层(原有设备)	1500*800*800/100	1	台	
H07	备用编号				
H08	四层高身货架 (原有设备)		3	台	
H09	高身二门冷冻冰箱	612*750*1960	3	2	功率(W): 370W; 冷藏范围(°C): -18°C ~ -10°C; 制冷剂: R404A; 制冷方式: 进口压缩机风冷; 内外都采用不锈钢材质
H10	高身四门冷藏冰箱(原有设备)		3	台	
热厨 1、2、3					
J01	燃气单头矮仔炉	550*700*500/200*50	3	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板; 面板、侧板采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板; 灶架采用 30*30 热镀锌角钢加涂防锈漆; 主火控制开关采用燃气专用产品; 采用 8 寸强力炉头; 承力脚: 50mm 不锈钢调节脚; 烟气中 CO 含量为 0.007%
J02	燃气单头煮面炉	1000*1000*800/350	3	台	主火控制配有自动点火及自动熄火装置, 一键启动, 环保节能; 台面用 304 2B/1.5mm 不锈钢板, 背板: 304 2B/1.0mm 不锈钢板。面板/侧板 304 2B/1.0mm 不锈钢板; 燃气单头煮面炉 (配 Φ700mm 不锈钢圆底大锅; 15 排节能燃烧器连电子点火连熄火保护装置开关)
J03	灶具拼台	650*1000*800/350	3	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板; 层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板; 加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板; 立柱采用厚 38 × 38 × 1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管; 配置不锈钢子弹可调脚
J04	燃气四头煲仔炉	700*1000*800/350	3	台	台面采用厚 1.5mm 的 SUS304H 2B 不锈钢板; 面板、侧板采用厚 1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢板; 灶架采用 50*50 热镀锌角钢加涂防锈漆; 承力脚: 50mm 不锈钢调节脚

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

J05	燃气单头炒灶	1000*1000*800/350	3	台	主火控制配有自动点火及自动熄火装置，一键启动，环保节能；台面采用 304 2B/1.5mm 不锈钢板，背板：304 2B/1.0mm 不锈钢板。面板/侧板 304 2B/1.0mm 不锈钢板；主火控制开关用燃气专用开关；燃烧器：5'不锈钢静音炉头。鼓风机采用静音变频风机；灶具整体框架结构采用不锈钢角钢拼接；整体的生铁炉胆；脚座：50*50mm 的不锈钢管；配置液晶显示屏，可显示火力大小；配置 1 个不锈钢摇摆龙头。
J06	灶具拼台	400*1000*800/350	3	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚
J07	环保型油网烟罩连送新风	4600*1350*550	3	组	烟罩主体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板面板、冲孔面板采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板、烟罩四周采用风幕隔离油烟技术；配置 LED 照明；油网板：第一层不锈钢油烟过滤栅板（600×600 定制），第二层高效防火油网过滤板；
J08	双通移门调理台柜	1500*800*800	6	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板、背板、底板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；双复移门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板，静音吊轮；配置 Φ50mm 不锈钢可调节脚；
J09	备用编号				
风味发售					
K01	工作台连下一层	1575*800*800	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚
K02	工作台连下一层	1400*600*800	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

K03	电热二格热汤池台柜连备用插座	1400*600*800	6	台	功率：220V/3KW；台面采用厚 1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；温控采用厚 30~110℃随意可调；配置 2 个 1/1 标准份盆
K04	工作台连下一层	1250*600*800	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚
K05	开门工作台柜	1250*600*800	5	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6" 不锈钢调节脚；
K06	开门工作台柜	1100*600*800	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6" 不锈钢调节脚；
K07	开门工作台柜	1600*600*800	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6" 不锈钢调节脚；
K08	高身移门储物柜(原有设备)		6	台	
K09	L 型钢化玻璃罩连不锈钢支架	1400*450*600	8	台	12MM 厚钢化玻璃
K10	暖食灯连照明	1200*246*70	8	台	功率：220V/1.3KW
K11	黑玻璃嵌入式热板	350*1200*65	8	台	功率：220V/0.48KW
K12	双星盆台(原有设备)	1200*500*800/100	2	台	
洗碗间					

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

L01	筷子调羹回收柜	6625*400*850	1	个	柜体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；层板采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板带拉手；配置双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；
L02	U形餐具输送带柜体	18250*580*850	1	组	功率：220V/0.18KW；变频无极调速；急停开关、过载保护；输送额定速度：0~12 米/分；柜体采用不锈钢材质
L03	单星大盆台柜	1500*900*850	2	台	星盆规格：1200W×700D×350H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		2	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 L03
L03-1	花洒龙头		2	个	配 G1/2" 长度 18 "(457mm)内螺纹进水软管；进水口配有止回阀，防止回水倒流；配长度 6" (150mm)墙支架。
L04	长龙式洗碗机带烘干	4450*914*2130	2	台	全自动传动餐具，对碗碟等餐具进行洗涤、喷淋和烘干；组成部分：入口模块、清洗模块、三喷淋模块、烘干模块、出口模块，灵活的模块组合设计，根据现场的空间尺寸来选择合适的型号；洗涤能力：5100 碟/小时；耗水量：360 升/小时；设备总功率不大于 63KW；采用 304 不锈钢材质，材料厚度不低于 1.2mm；整机双层结构，保温节能降噪；双速可选洗涤速度，可根据餐具情况选择洗涤程序；配置三道喷淋系统；烘干配置侧吹风口。
L05	集气罩	4850*1400*500	2	组	烟罩主体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；配置防水照明灯、不含风机、风管
L06	备用编号				
L07	双星盆台(原有设备)	1800*760*800/100	2	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

L08	备用编号				
L09	燃气消毒灶(原有设备)	1800*800*800	1	组	
L10	集气罩	2200*1100*500	1	组	烟罩主体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；配置防水照明灯、不含风机、风管
L11	高身单星盆清洁柜	1000*600*2000	1	台	盆:450*450*350；柜身采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.0 mm SUS304 2B 不锈钢板；双复开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置不锈钢调节脚；；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
餐具保洁间					
L12	高身车入式餐具消毒柜	1550*700*1900	5	台	功率：380V/6.6KW；温度范围：100℃~150℃；配置两辆不锈钢高身推车、8 只不锈钢盆
L13	不锈钢高身推车	630*450*1600	3	辆	框架采用 1.2mm SUS304 不锈钢板；搁条采用 1.0mm SUS304 不锈钢板；脚轮为：重力型优质静音轮；万向轮*4
L14	双通餐具传递柜	600*800*1900	2	台	柜身采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；开门、隔板采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；
主食库					
M01	垫仓板(原有设备)		6	台	
副食库					
M03	四层高身货架（原有设备）	1200*500*1800	7	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

库房 1、2、3					
M04	四层高身货架（原有设备）	1200*500*1800	12	台	
冷库					
M04	保鲜库	2450*1500*2600	1	个	制冷机组：国产或合资品牌；冷凝方式：风冷；库板：双面不锈钢板，不锈钢板厚 1.0MM/SUS 304；库板厚度 100MM，阻燃型高密度聚胺脂绝热；库门：双面不锈钢板手动开门，门宽 1000mm；国产或合资品牌微电脑控制系统；电器控制系统；冷库地板材质：3MM 厚防滑不锈钢板；带反锁报警装置；进库门上方配置一台长度 1 米的强力风幕机
M05	四层高身货架（原有设备）		2	台	
M06	冷藏库	2360+4910*5200+3600*2600	1	个	制冷机组：国产或合资品牌；冷凝方式：风冷；库板：双面不锈钢板，不锈钢板厚 1.0MM/SUS 304；库板厚度 100MM，阻燃型高密度聚胺脂绝热；库门：双面不锈钢板手动开门，门宽 1000mm；国产或合资品牌微电脑控制系统；电器控制系统；冷库地板材质：3MM 厚防滑不锈钢板；带反锁报警装置；进库门上方配置一台长度 1 米的强力风幕机
M07	四层高身货架（原有设备）		8	台	
M08	冷冻库	2500*5200*2600	1	个	制冷机组：国产或合资品牌；冷凝方式：风冷；库板：双面不锈钢板，不锈钢板厚 1.0MM/SUS 304；库板厚度 100MM，阻燃型高密度聚胺脂绝热；库门：双面不锈钢板手动开门，门宽 1000mm；国产或合资品牌微电脑控制系统；电器控制系统；冷库地板材质：3MM 厚防滑不锈钢板；带反锁报警装置；进库门上方配置一台长度 1 米的强力风幕机
M09	四层高身货架（原有设备）		8		
其他					

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

T01	粘捕式灭蝇灯	380*160*280	20	只	利用光波原理；散发 360 段光波引诱蚊蝇；环保、静音；额定电压：220V/50Hz；额定功率：50W；
T02	风幕机	L=1800	1	台	有效遮盖面积：3.2 m ² ；出口风速：9-11 米/秒；
T03	风幕机	L=1500	2	台	有效遮盖面积：3.2 m ² ；出口风速：9-11 米/秒；
T04	风幕机	L=1000	2	台	有效遮盖面积：3.2 m ² ；出口风速：9-11 米/秒；
T05	厨房专用灭火系统(原有设备)		3	套	
	厨房专用灭火系统		4	套	金属棒感温器、感温速度快，可清洗可重复使用，不受厨房油污影响；可根据厨房实际情况来调节动作温度，实时显示灶台烟罩温度；与终端报警系统联网、可消防人员实时掌控；可产生 40 μm-215 μm 的雾滴，形成立体锥形灭火，冷火技术，快速降温、降低水的表面张力实现，对燃料更大面积的润湿、汽化、降温、防复燃能力强
T06	紫外线消毒灯(原有设备)		5	个	
T07	挂墙式茶杯架柜	L=1860	1	台	
T08	饮水机(原有设备)		1	台	
T09	排烟罩接驳喉管	400*300*1000	40	组	采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板

2、第一食堂一楼排风

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

上海海洋大学（临港校区）第一食堂一层厨房通排风系统设备清单

编号	设备名称	尺寸 (MM)	数量	单位	技术参数
1	高压双吸式离心通风机（热厨排风）	1800*1184*1240	1	台	功率：380V/15kw；排风量：35500-25500M ³ /H；全压：1080-1700Pa；转速：1440R/Min；噪声：78 分贝
2	高压双吸式离心通风机（风味明档排风）	1800*1184*1240	1	台	功率：380V/18.5kw；排风量：37500-28000M ³ /H；全压：1140-1870Pa；转速：1515R/Min；噪声：78 分贝
3	高压双吸式离心通风机（风味面食排风）	1800*1184*1240	1	台	功率：380V/15kw；排风量：35500-25500M ³ /H；全压：1080-1700Pa；转速：1440R/Min；噪声：78 分贝
4	高压双吸式离心通风机（洗碗间、蒸饭间排风）	1950*1550*1428	1	台	功率：380V/15kw；排风量：41000-29500M ³ /H；全压：940-1480Pa；转速：1200R/Min；噪声：80 分贝
5	中压双吸式离心通风机（热厨、洗碗间、蒸饭间新风）	1350*1195*1250	1	台	功率：380V/18.5kw；排风量：33000M ³ /H；全压：1050Pa；转速：882R/Min；噪声：73 分贝
6	中压双吸式离心通风机（风味面食明档新风）	1050*880*900	1	台	功率：380V/7.5kw；排风量：16000M ³ /H；全压：1000Pa；转速：1037R/Min；噪声：70 分贝
7	中压双吸式离心通风机（风味明档新风）	1150*945*1000	1	台	功率：380V/7.5kw；排风量：18500M ³ /H；全压：850Pa；转速：926R/Min；噪声：70 分贝
8	油烟净化装置（热厨）	1050*1545*1330	2	台	总处理量：32000m ³ /h；处理效率≥90%；阻力≤100Pa；功率：220V/1KW；▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书
9	油烟净化装置（风味明档）	1050*1675*1330	2	台	总处理量：40000m ³ /h；处理效率≥90%；阻力≤100Pa；功率：220V/1KW；▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

10	油烟净化装置（风味面食明档）	1050*1545*1330	2	台	总处理量：32000m ³ /h；处理效率≥90%；阻力≤100Pa；功率：220V/1KW；▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书
11	避震装置	Φ150*50	28	只	阻尼比：0.045～0.065；正常工作载荷固有频率2HZ-5HZ；弹簧径150次疲劳试验无裂缝、无断裂、符合国际
12	高温防火阀	1550*600	1	只	采用三段式阀体连接结构；动作温度为150℃；阀体为不燃材料制作，转动部件采用耐腐蚀的金属材料。
13	高温防火阀	1500*500	3	只	采用三段式阀体连接结构；动作温度为150℃；阀体为不燃材料制作，转动部件采用耐腐蚀的金属材料。
14	风机/静化器支架		7	组	风机支架采用8#槽钢；包括支架、槽钢等

3、第一食堂一楼燃气

上海海洋大学第一食堂一楼燃气管道工程项目清单

1	燃 06-2-11-2	镀锌钢 管	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.规格:钢管 DN20 4.连接形式:螺纹连接 5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	m	28	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
2	燃 06-2-11-3	镀锌钢 管	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.规格:钢管 DN25 4.连接形式:螺纹连接 5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	m	26	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

3	燃 06-2-11-4	镀锌钢 管	<p>1.安装部位:室外内(放散管)</p> <p>2.介质:天然气</p> <p>3.规格等级:钢管 DN32</p> <p>4.连接形式:螺纹连接</p> <p>5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换</p>	m	220	<p>1.管道安装</p> <p>2.管件制作、安装</p> <p>3.压力试验</p> <p>4.吹扫、冲洗</p> <p>5.警示带铺设</p>
4	燃 06-2-11-5	镀锌钢 管	<p>1.安装部位:室内</p> <p>2.介质:天然气</p> <p>3.规格:钢管 DN40</p> <p>4.连接形式:螺纹连接</p> <p>5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换</p>	m	22	<p>1.管道安装</p> <p>2.管件制作、安装</p> <p>3.压力试验</p> <p>4.吹扫、冲洗</p> <p>5.警示带铺设</p>
5	燃 06-2-11-7	镀锌钢 管	<p>1.安装部位:室内</p> <p>2.介质:天然气</p> <p>3.规格:钢管 DN80</p> <p>4.连接形式:螺纹连接</p> <p>5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换</p>	m	48	<p>1.管道安装</p> <p>2.管件制作、安装</p> <p>3.压力试验</p> <p>4.吹扫、冲洗</p> <p>5.警示带铺设</p>
6	燃 06-2-11-8	镀锌钢 管	<p>1.安装部位:室内</p> <p>2.介质:天然气</p> <p>3.规格:钢管 DN100</p> <p>4.连接形式:螺纹连接</p> <p>6.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换</p>	m	99	<p>1.管道安装</p> <p>2.管件制作、安装</p> <p>3.压力试验</p> <p>4.吹扫、冲洗</p> <p>5.警示带铺设</p>
7	06-2-2-20	燃气防腐 压制弯头	<p>1.安装部位:室内</p>	个	2	<p>1.管道安装</p>

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

		(PE) Φ 159 \times 6 R=1.5D90°	2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换			2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
8	06-2-2-19	燃气钢制 压制弯头 Φ 108 \times 6 R=1.5D90°	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	6	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
9	06-2-2-19	燃气钢制 压制弯头 Φ 89 \times 5 R=1.5D90°	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	10	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
10	06-2-2-19	燃气钢制 压制弯头 Φ 45 \times 4 R=1.5D90°	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	22	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
11	06-2-2-19	燃气钢制 压制弯头 R = 1.5D 90° Φ 25 \times 3.5	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	26	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

12	06-2-2-19	燃气钢制 压制弯头 R = 1.5D 90° Φ 22 × 3.5	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	28	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
13	06-2-2-30	燃气防腐 压制三通 (PE) Φ 108×108	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	1	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
14	06-2-2-30	燃气钢制 压制异径 三通 Φ 108 × 89	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	4	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
15	06-2-2-30	燃气钢制 压制三通 Φ 89 × 89 × 6	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	2	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
16	06-2-2-30	燃气防腐 压制弯头 (PE) Φ 159 × 6	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接	个	11	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

		R=1.5D90°	4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换			4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
17	安 03-10-7- (12、 13、15)	设备连接	1.材质:钢制 2.设备与燃气分阀门的连接安装	台	38	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验
18	燃 06-2-9- (1-2)	管道支架	1.材质:钢制 2.管架制作与安装	kg	151.6	1.制作 2.安装
19	燃 06-2-7- (2-11)	管道刷油	1.油漆品种:调和漆 2.涂刷遍数、漆膜厚度:2遍	m2	83.66	1.除锈 2.调配、涂刷
20		穿墙套管	1.名称、类型:套管 2.材质:钢材 3.规格:DN100、DN80 4.填料材质:一般填料	个	10	1.制作 2.安装 3.除锈、刷油
21	燃 06-2-4-2	低压法兰阀门	1.名称:燃气阀门 2.型号、规格:DN20 3.连接形式:法兰连接	个	14	1.安装 2.操纵装置安装 3.壳体压力试验、解体检查及研磨 4.调试
22	燃 06-2-4-3	低压法兰阀门	1.名称:燃气阀门 2.型号、规格:DN25 3.连接形式:法兰连接	个	13	1.安装 2.操纵装置安装 3.壳体压力试验、解体检查及研磨 4.调试
23	燃 06-2-4-4	低压法兰阀门	1.名称:燃气阀门	个	10	1.安装

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

			2.型号、规格:DN32 4.连接形式:法兰连接			2.操纵装置安装 3.壳体压力试验、解体检查及研磨 5.调试
24	燃 06-2-4-5	低 压 法 兰 阀 门	1.名称:燃气阀门 2.型号、规格:DN40 3.连接形式:法兰连接	个	11	1.安装 2.操纵装置安装 3.壳体压力试验、解体检查及研磨 4.调试
25	燃 06-2-4-5	低 压 法 兰 阀 门	1.名称:燃气阀门 2.型号、规格:DN100 3.连接形式:法兰连接	个	2	1.安装 2.操纵装置安装 3.壳体压力试验、解体检查及研磨 4.调试
26	燃 06-4-4-2	点 型 探 测 器	1.名称:可燃气体探测器 2.符合设计及规范要求	个	12	1.底座安装 2.探头安装 3.校接线 4.编码 5.探测器调试
27	燃 06-4-4-4	报 警 器 (64 点 位 以 下)	1.可燃气体报警控制器 2.符合设计及规范要求	台	1	1.本体安装 2.校接线、摇测绝缘电阻 3.排线、绑扎、导线标识 4.显示器安装 5.调试

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

28	燃 06-4-4-6	控 测 输 入 模块	1.可燃气体报警控制器控制模块 2.符合设计及规范要求	只	12	1.本体安装 2.系统调测
29	燃 06-4-4-7	控 测 输 出 模块	1.可燃气体报警控制器控制模块 2.符合设计及规范要求	只	1	1.本体安装 2.系统调测
30	燃 06-2-4-8	DN100 紧 急切断阀	1.名称:紧急切断阀联动 2.符合设计及规范要求	个	1	1.本体安装
31	燃 06-4-4-38	紧 急 切 断 阀 控 制 模 块	1.名称:紧急切断阀联动 2.符合设计及规范要求	台	1	1.本体安装 2.系统调测
32	燃 06-4-4-8	配管	1.名称:防爆配管 2.材质:SC 3.规格:20 4.配置形式:沿墙明敷 5.符合设计及规范要求	m	160	1.电线管路敷设（明管） 2.钢索架设（拉紧装置安装） 3.接地
33	燃 06-4-4-14	配线	1.名称:配线 2.配线形式:管内穿线 3.规格:N-BV-2.5 4.材质:铜芯	m	80	1.配线 2.钢索架设（拉紧装置安装） 3.支持体（夹板、绝缘子、槽板等)安装

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

			5.符合设计及规范要求			
34	燃 06-4-4-26	配线	1.名称:配线 2.配线形式:管内穿线 3.规格:N-RVVP-3X2.5 4.材质:铜芯 5.符合设计及规范要求	m	80	1.配线 2.钢索架设（拉紧装置安装） 3.支持体（夹板、绝缘子、槽板等)安装
36	燃 06-4-4-29	接线盒	1.名称:防爆接线盒 2.符合设计及规范要求	个	24	1.本体安装
37	燃 06-4-4-27	电气支架	1.材质:钢制 2.管架制作与安装	kg	92.3	1.制作 2.安装
38	燃 06-4-4-4	可燃气体报警系统调试	1.点数:64点以下 2.可燃气体报警系统调试	系统	1	1.系统调试

4、第一食堂二楼设备

上海海洋大学（临港校区）第一食堂二层厨房设备清单

编号	设备名称	尺寸（MM）	数量	单位	技术参数
果蔬加工					
2A01	备用编号				

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2A02	双星大盆台(原有设备)	2300*950*800/100	2	台	
2A03	备用编号				
2A04	备用编号				
2A05	备用编号				
2A06	尼龙案板工作台(原有设备)	2000*1000*800	2	台	
2A07	高身四门冰箱(原有设备)		1	台	
2A08	工作台连一下层	1600*750*800/100	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚
2A09	果蔬切丁机(原有设备)		1	台	
2A10	多功能切菜机(原有设备)		1	台	
2A11	四层高身货架（原有设备）		3	台	
肉类加工					
2B01	备用编号				

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2B02	双星大盆台(原有设备)	2300*950*800/100	2	台	
2B03	备用编号				
2B04	备用编号				
2B05	备用编号				
2B06	尼龙案板工作台(原有设备)	2000*1000*800	2	台	
2B07	圆形砧板连架(原有设备)	612*612*800	3	台	
2B08	高身四门冰箱(原有设备)	1220*750*1960	1	台	
2B09	高身四门冰箱(原有设备)	1220*750*1960	3	台	
2B10	绞肉机(原有设备)		1	台	
2B11	备用编号		1	台	
2B12	切丝切片机(原有设备)		1	台	
2B13	四层高身货架 (原有设备)		3	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2B14	杀鱼单星盆台(原有设备)	1800*750*800/100	1	台	
2B15	花洒龙头		1	个	配 G1/2" 长度 18“(457mm)内螺纹进水软管; 进水口配有止回阀, 防止回水倒流; 配长度 6”(150mm)墙支架。
2B16	单星大盆台(原有设备)	600*750*800/100	1	台	
热厨					
2C01	双通净菜陈列冷藏风房	2400*850*2100	2	台	整体现场安装, 采用 SUS304 2B 不锈钢板, 配分体制冷机组; 双通玻璃门, 配菜框龙骨架; ▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书
2C02	鼓风 34 寸双头大锅灶(原有设备)		2	台	
2C03	燃气鼓风双炒双尾炒灶	2200*1220*800/450	1	台	主火控制配有自动点火及自动熄火装置, 一键启动, 环保节能; 台面用 304 2B/1.5mm 不锈钢板, 背板: 304 2B/1.0mm 不锈钢板。面板/侧板 304 2B/1.0mm 不锈钢板; 主火控制开关用燃气专用开关; 燃烧器: 5"不锈钢静音炉头/大气式双边 15 排或双边 13 排节能燃烧器。鼓风机采用静音变频风机; 灶具整体框架结构采用 2MM 镀锌板拼接; 内胆采用不锈钢板制作/内衬隔热棉; 承力脚: ϕ 50mm 不锈钢可调节脚; 灶具台面加装冷却水装置; 配置液晶显示屏, 可显示火力大小; 配置 2 个不锈钢摇摆龙头。
2C04	环保型油网烟罩连送新风	6900*1450*550	1	组	烟罩主体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板面板、冲孔面板采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板、烟罩四周采用风幕隔离油烟技术;配置 LED 照明; 油网板: 第一层不锈钢油烟过滤栅板 (600×600 定制), 第二层高效防火油网过滤板;
2C05	双层工作台(原有设备)	1800*900*800	3	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2C06	三层九盘电烤箱(原有设备)		1	台	
2C07	燃气单门蒸柜 (原有设备)		1	台	
2C08	燃气单头矮仔炉	550*650*500/200*50	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;面板、侧板采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板;灶架采用 30*30 热镀锌角钢加涂防锈漆;主火控制开关采用燃气专用产品;采用 8 寸强力炉头;承压脚: 50mm 不锈钢调节脚;烟气中 CO 含量为 0.007%
2C09	燃气单头矮脚炉(原有设备)		2	台	
2C10	燃气双头消毒灶(原有设备)		1	台	
2C11	集气罩	6900*1450*550	1	台	烟罩主体采用厚 1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢板;侧板采用厚 1.0mm 的 SUS304 2B 不锈钢板;
2C12	高身四门冰箱(原有设备)		3	台	
2C13	单星盆工作台柜	1550*750*800/100	1	台	星盆规格: 550W×550D×280H;台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板;柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢;开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板;配置 Φ50mm 不锈钢可调节脚;水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		1	个	双把双控高抛龙头;主体、出水管全铜材质,陶瓷阀芯;双孔间距: 203MM;符合 GB18145-2014 标准;符合 GB25501-2010 标准;和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 2C13
2C14	四层高身货架 (原有设备)		1	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2C15	双通餐具传递柜	600*800*1900	2	台	柜身采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板;开门、隔板采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板;
2C16	备用编号				
2C17	备用编号				
2C18	高身烤盘车	470*610*1650	1	台	搁条采用 1.2mm 的 SUS304 不锈钢板;立柱采用厚 38×38×1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢方管;脚轮为:重力型优质静音轮;万向轮*4
2C19	备用编号				
蒸饭间					
2D01	洗米机	φ 30 x 830	1	台	工作能力 50Kg/(5-10,)分钟;洗米量 50Kg/次;洗净率 98%
2D02	双星大盆台(原有设备)	1800*760*800	1	台	
2D03	备用编号				
2D04	工作台连一下层(原有设备)	1800*800*800	1	台	
2D05	四层高身货架 (原有设备)		1	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2D06	燃气单门蒸饭柜（节能环保）	820*940*1800	4	台	一键式自动节能,环保,自动点火及自动熄火装置;柜身为1.2mm的SUS304不锈钢板;内胆为5mm钢板;内置盘箱管、饭盘为1.0mm的SUS304不锈钢板;饭盘为1.0mm的SUS304不锈钢板;5KG饭盘10盘;主火控制采用1/2"煤气制;独立炉头开关制;配自动进水装置;承力脚:50mm不锈钢调节脚;烟气中CO含量0.002%;含灶具燃气管道
2D07	集气罩	4200*1450*550	1	台	烟罩主体采用厚1.2mm的SUS304 2B不锈钢板;侧板采用厚1.0mm的SUS304 2B不锈钢板;
二次更衣					
2E01	双星洗手盆(原有设备)		1	台	
	冷热水感应龙头		2	只	
风味美食明档 A					
2E02	单向工作台柜(原有设备)	1800*600*800	1	台	
2E03	工作台一下层	975*750*800	1	台	台面采用厚1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;层面采用厚1.0mm SUS304 2B 不锈钢板;加强筋采用厚1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板;立柱采用厚38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管;配置不锈钢子弹可调脚
2E04	二门工作台冷藏冰箱	1800*750*800/100	2	台	功率(W):250W;冷藏范围(°C):-6°C ~ 12°C;有效容积:420L;制冷剂:R134a;制冷方式:进口压缩机管冷;采用铜管材质;内外都采用不锈钢材质;
2E05	开门工作台柜	1850*750*800	1	台	台面采用厚1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板、层板采用厚1.0mm SUS304 2B 不锈钢板;双幅开门采用厚0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板;配置6"不锈钢调节脚;

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2E06	备用编号				
2E07	挂墙刀具消毒柜	540*135*645	1	台	功率：220V/0.15KW；设有磁性门及门锁；箱内可放置 8-10 把刀具；箱体背后设有钥匙孔；内置紫外线 UV 灯，设有开门停灯及 120 分钟调控
2E08	单头净水器	600*140*100	1	台	处理能力：9000 加仑（或 34020 升）工作流量：1.9 升/分钟；温度：2-38℃
2E09	备用编号				
2E10	双星盆工作台(原有设备)	1200*600*800/100	1	台	
	冷热水龙头		2	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 2E10
2E11	高身四门冰箱(原有设备)		1		
2E12	工作台	750*750*800	1	台	台+A3:H83 面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚
快餐发售间					
2F01	双通保温传递柜	800*700*1900	3	台	功率：220v/2.5kw;柜身采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板;开门、隔板采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；
2F02	开门工作台柜	1750*1050*800	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6"不锈钢调节脚；
2F03	L 型钢化玻璃罩连不锈钢支架	1400*(450+110)*180	1	台	12MM 厚钢化玻璃

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2F04	暖食灯连照明	1000*246*70	6	台	功率：220V/1.2KW
2F05	L型钢化玻璃罩连不锈钢支架	1200*(450+110)*180	5	台	12MM 厚钢化玻璃
2F06	台面嵌入式热板	1000*350*65	4	台	功率：220V/0.38KW
2F07	电热五格热汤池台柜(原有设备)	1800*600*800	4	台	
2F08	保温饭车柜	600*650*800	1	台	功率：220V/1.5KW；台面采用厚 1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；温控采用厚 30~110℃随意可调；配置 1 个不锈钢桶；配置 2 只静音万向轮，2 只定向轮
2F08	保温汤车柜	600*650*800	1	台	功率：220V/1.5KW；台面采用厚 1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；温控采用厚 30~110℃随意可调；配置 1 个不锈钢桶；配置 2 只静音万向轮，2 只定向轮
2F09	保温发菜台柜	1200*1050*800	4	台	功率：220V/3KW；台面采用厚 1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；温控采用厚 30~110℃随意可调；配置 10 个 1/2 标准份盆
2F10	单星盆台柜	700*700*800	1	台	星盆规格：450W×450D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		1	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 2F10
2F11	高身四门保洁柜	1200*700*1800	3	台	柜身、层板采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；移门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；侧板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；配置 6' 不锈钢调节脚

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2F12	高身车入式餐具消毒柜	1550*700*1900	1	台	功率：380V/6.6KW；温度范围：100℃~150℃；配置两辆不锈钢高身推车、8只不锈钢盆
2F13	高身二门风冷冷藏冰箱	612*750*1960	1	台	功率(W)：282W；冷藏范围(℃)：-2℃ ~ 12℃；制冷剂：R404A；制冷方式：进口压缩机风冷；内外都采用不锈钢材质
2F14	单星盆工作台柜	1100*700*800/100	1	台	星盆规格：450W×450D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		1	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 2F14
2F15	工作台	1200*400*800	1	台	台+A3:H83 面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚
风味美食明档					
2G01	双通净菜陈列冷藏风房	2400*850*2100	2	台	整体现场安装，采用 SUS304 2B 不锈钢板，配分体制冷机组；双通玻璃门，配菜框龙骨架；▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书
2G02	单星盆工作台柜	800*650*800/100	1	台	星盆规格：450W×450D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		1	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 2G02
2G03	单星盆工作台柜	1650*650*800/100	2	台	星盆规格：450W×450D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ50mm 不锈钢可调

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

					节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		2	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 2G03
2G04	开门工作台柜	1800*650*800/100	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6" 不锈钢调节脚；
2G05	备用编号				
2G06	高身车入式餐具消毒柜	1550*700*1900	2	台	功率：380V/6.6KW；温度范围：100℃~150℃；配置两辆不锈钢高身推车、8 只不锈钢盆
2G07	燃气双头矮脚炉	1150*650*500/200*50	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；面板、侧板采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；灶架采用 30*30 热镀锌角钢加涂防锈漆；主火控制开关采用燃气专用产品；采用 8 寸强力炉头；承力脚：50mm 不锈钢调节脚；烟气中 CO 含量为 0.007%
2G08	单星盆开门工作台柜	1850*750*800/100	1	台	星盆规格：450W×450D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置 Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
2G09	备用编号				
2G10	电热二格热汤池台柜	800*750*800/100	2	台	功率：220V/3KW；台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 Φ50mm 不锈钢可调节脚；温控采用厚 30~110℃ 随意可调；配置 4 个 1/2 标准份盆
2G11	备用编号				

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2G12	开门工作柜连备用插座	955*450*700	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板;双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板;配置 6"不锈钢调节脚;
2G13	开门工作柜连备用插座	1300*450*700	12	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板;双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板;配置 6"不锈钢调节脚;
2G14	黑玻璃嵌入式热板	350*1200*65	9	台	功率: 220V/0.48KW
2G15	L型钢化玻璃罩连不锈钢支架	1400*450*600	9	台	12MM 厚钢化玻璃
2G16	暖食灯连照明	1200*246*70	9	台	功率: 220V/1.3KW
2G17	二门工作台冷藏冰箱	1800*750*800/100	1	台	功率(W): 250W; 冷藏范围(°C): -6°C ~ 12°C; 有效容积: 420L; 制冷剂: R134a; 制冷方式: 进口压缩机管冷; 采用铜管材质; 内外都采用不锈钢材质;
2G18	备用编号				
2G19	单星盆工作台柜	1850*750*800/100	1	台	星盆规格: 450W×450D×280H; 台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板;柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢;开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板;配置 Φ50mm 不锈钢可调节脚;水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		1	个	双把双控高抛龙头;主体、出水管全铜材质,陶瓷阀芯;双孔间距: 203MM;符合 GB18145-2014 标准;符合 GB25501-2010 标准;和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 2G19
2G20	备用编号	1750*350	1	台	采用厚 1.0mm 的 SUS304 2B 不锈钢板

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2G21	多功能整体台柜	3100*900*800	4	台	台面、采用厚 2.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板及门板采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；包含功能：1、平台冷藏雪柜（1800*600*750/CUR-460D2N1-600）；2、二格保温台柜（1300*900*800）；3、开门工作柜*2（900*280*750）
2G22	座台双层架	2600*400*900	4	台	采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；二层板间净高 310mm；
2G23	燃气上海风味多功能整体炉	3100*2000*800	1	台	台面、采用厚 3.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板及门板采用厚 1.5 mmSUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；不锈钢方管框架结构；包含功能：1、燃气单头静音炒炉*2（4"静音节能预混燃烧器；静音变频风机；整体炉膛，可独立拆卸）；2、燃气 4 头煲仔炉*1（配单个 7.5kw 大气式燃烧器连熄火保护装置开关）；3、燃气扒炉 1550*655（配 2 组条形燃烧器连自动点火带熄火保护装置开关）；4、电力单缸炸炉（电磁加热系统）；▲提供产品三视图及相关技术说明
2G24	座台式单层格栅层架	2500*600*650	2	台	采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；格栅层板可脱卸清洗；
2G25	燃气川味多功能整体炉	3100*2000*800	1	台	台面、采用厚 3.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板及门板采用厚 1.5 mmSUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；不锈钢方管框架结构；包含功能：1、燃气单头静音炒炉*2（4"静音节能预混燃烧器；静音变频风机；整体炉膛，可独立拆卸）；2、燃气 6 头煲仔炉*1（配单个 7.5kw 大气式燃烧器连熄火保护装置开关）；3、燃气扒炉 1280*730（配 2 组条形燃烧器连自动点火带熄火保护装置开关）；4、燃气单头煮面炉*1（配 Φ700mm 不锈钢圆底大锅；15 排节能燃烧器连电子点火连熄火保护装置开关）；▲提供产品三视图及相关技术说明
2G26	座台式单层格栅层架	2500*600*650	2	台	采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；格栅层板可脱卸清洗；
2G27	明档区整体吊天花烟罩	17900*4300*600	1	台	烟罩主体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板面板、冲孔面板采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板、烟罩四周采用风幕隔离油烟技术；配置 LED 照明；油网板：第一层不锈钢油烟过滤栅板（600×600 定制），第二层高效防火油网过滤板；

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

切配准备间					
2H01	三星盆台柜	1800*750*800/100	2	台	星盆规格：550W×550D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		6	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 2H01
2H02	备用编号				
2H03	工作台连一下层(原有设备)	1800*900*800	2	台	
2H04	工作台连一下层(原有设备)	1800*900*800	2	台	
2H05	工作台连一下层	1200*750*800	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚
2H06	高身四门双温冰箱(原有设备)		2	台	
2H07	四层格栅货架(原有设备)		1	台	
邻国美食					
2I01	双通净菜陈列冷藏风房	2400*850*2100	1	台	整体现场安装，采用 SUS304 2B 不锈钢板，配分体制冷机组；双通玻璃门，配菜框龙骨架；▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2102	高身车入式餐具消毒柜	1550*700*1900	2	台	功率：380V/6.6KW；温度范围：100℃~150℃；配置两辆不锈钢高身推车、8只不锈钢盆
2103	高身四门冰箱(原有设备)		2	台	
2104	备用编号				
2105	双星盆工作台柜	1500*750*800/100	1	台	星盆规格：450W×450D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		2	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 2105
2106	备用编号				
2107	二门工作台冷藏冰箱	1800*750*800/100	2	台	功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；有效容积：420L；制冷剂：R134a；制冷方式：进口压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质；
2108	备用编号				
2109	开门工作台柜	1250*750*800/100	2	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6" 不锈钢调节脚；
2110	备用编号				
2111	双向活动 4 移门台柜	2000*750*800	1	台	台面采用 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板，下铺木板再衬 0.6mm SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 4 只

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

					静音万向轮
2112	双星盆工作台(原有设备)	1200*750*800/100	1	台	
2113	燃气单头矮仔炉	550*650*500/200*50	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;面板、侧板采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板;灶架采用 30*30 热镀锌角钢加涂防锈漆;主火控制开关采用燃气专用产品;采用 8 寸强力炉头;承力脚: 50mm 不锈钢调节脚;烟气中 CO 含量为 0.007%
2114	电热三格热汤池台柜	1200*750*800/100	1	台	功率:220V/3KW;台面采用厚 1.5mmSUS304 2B 不锈钢板;柜体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板;加强筋采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板;双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板;配置Φ50mm 不锈钢可调节脚;温控采用厚 30~110℃随意可调;配置 3 个 1/1 标准份盆
2115	备用编号				
2116	开门工作柜连备用插座	450*400*700	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板;双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板;配置 6"不锈钢调节脚;
2117	开门工作柜连备用插座	1300*400*700	8	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板;双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板;配置 6"不锈钢调节脚;
2118	多功能整体台柜	3100*1100*800	2	台	台面、采用厚 2.0mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板及门板采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板;层板及中隔板采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板;包含功能: 1、平台冷藏雪柜 (1800*600*750/CUR-460D2N1-600); 2、单星盆台柜 (1300*900*800); 3、开门工作柜*2 (900*280*750)
2119	座台双层架	2600*400*900	2	台	采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板;二层板间净高 310mm;

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2120	燃气烧烤炉多功能整体炉	2600*1900*800	1	台	台面、采用厚 3.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板及门板采用厚 1.5 mmSUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；不锈钢方管框架结构；包含功能：1、燃气烧烤炉 1100*510（配 2 组条形燃烧器连自动点火带熄火保护装置开关）；2、燃气 4 头煲仔炉*2（配单个 7.5kw 大气式燃烧器连熄火保护装置开关）；3，燃气扒炉 1280*730（配 3 组条形燃烧器连自动点火带熄火保护装置开关）；4，电力单缸炸炉*2（电磁加热系统）；▲提供产品三视图及相关技术说明
2121	座台式单层格栅层架	2500*600*650	1	台	采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；格栅层板可脱卸清洗；
2122	燃气日韩风味多功能整体炉	3100*1900*800	1	台	台面、采用厚 3.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板及门板采用厚 1.5 mmSUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；不锈钢方管框架结构；包含功能：1、燃气 9 孔煮面炉（配 15 排节能燃烧器连电子点火连熄火保护装置开关，配 \varnothing 135mm 不锈钢面笊*9）；2、燃气 6 头煲仔炉*1（配单个 7.5kw 大气式燃烧器连熄火保护装置开关）；3，燃气扒炉 1550*630（配 4 组条形燃烧器连自动点火带熄火保护装置开关）；4，电力单缸炸炉（电磁加热系统）；▲提供产品三视图及相关技术说明
2123	座台式单层格栅层架	2500*600*650	1	台	采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；格栅层板可脱卸清洗；
2124	L 型钢化玻璃罩连不锈钢支架	1400*450*600	6	台	12MM 厚钢化玻璃
2125	黑玻璃嵌入式热板	350*1200*65	6	台	功率：220V/0.48KW
2126	暖食灯连照明	1200*246*70	6	台	功率：220V/1.3KW
2127	明档区整体吊天花烟罩	12775*4300*600	1	台	烟罩主体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板面板、冲孔面板采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板、烟罩四周采用风幕隔离油烟技术；配置 LED 照明；油网板：第一层不锈钢油烟过滤栅板（600×600 定制），第二层高效防火油网过滤板；

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

面包房					
2J01	备用编号				
2J02	双星盆台柜	1800*750*800/100	1	台	星盆规格：500W×500D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		2	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 2J02
2J03	备用编号				
2J04	四层高身货架（原有设备）		3	台	
2J05	和面机(原有设备)		2	台	
2J06	搅拌机(原有设备)		1	台	
2J07	糖粉车(原有设备)		2	台	
2J08	双向移门台柜	1800*800*800	2	台	
2J09	电动分割机(原有设备)		1	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2J10	双开门插盘式醒发箱(原有设备)		2	台	
2J11	高身烤盘车(原有设备)		4	台	
2J12	电力三层九盘烤箱(原有设备)		2	台	
2J13	备用编号				
2J14	集气罩	4000*1450*500	1	组	烟罩主体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；配置防水照明灯、不含风机、风管
2J15	工作台连一下层(原有设备)	1500*500*800/100	1	台	
2J16	高身储物柜(原有设备)	1200*650*1800	1	台	
二次更衣					
2K01	双星洗手盆(原有设备)		1	台	
	冷热水感应龙头		2	只	
裱花间					
2K02	单星盆工作台(原有设备)	1500*760*800/100	1	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2K03	备用编号				
2K04	小厨宝	350*280*350	1	台	容积：10L；功率：220V/2000W；温度：75±5℃
2K05	单头净水器	600*140*100	2	台	处理能力：9000 加仑（或 34020 升）工作流量：1.9 升/分钟；温度：2-38℃
2K06	备用编号				
2K07	二门工作台冷藏冰箱	1800*750*800/100	2	台	功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；有效容积：420L；制冷剂：R134a；制冷方式：进口压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质；
2K08	高身二门风冷冷藏冰箱	612*750*1960	1	台	功率(W)：282W；冷藏范围(℃)：-2℃ ~ 12℃；制冷剂：R404A；制冷方式：进口压缩机风冷；内外都采用不锈钢材质
2K09	单向移门工作台柜(原有设备)	1000*760*800/100	1	台	
2K10	挂墙刀具消毒柜	540*135*645	1	台	功率：220V/0.15KW；设有磁性门及门锁；箱内可放置 8-10 把刀具；箱体背后设有钥匙孔；内置紫外线 UV 灯，设有开门停灯及 120 分钟调控
原料库房					
2L01	垫仓板(原有设备)		4	台	
2L02	高身四门双机双温冰箱	1220*750*1960	2	台	功率(W)：560W；冷冻范围(℃)：-18℃ ~ -10℃；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；制冷剂：134R/制冷方式：进口压缩机管冷；采用铜管材质/内外都采用不锈钢材质

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

	双门冷藏陈列展示柜(原有设备)		2	台	
水吧					
2M01	备用编号				
2M02	备用编号				
2M03	备用编号				
2M04	备用编号				
2M05	单星盆配推杯龙头联杆(桌上型)	高出台面: 197 mm	1	台	进水: 1/2" 螺纹 ; 星盆规格: 400W×380D×220H; 台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;
	冷热水龙头		1	个	双把双控高抛龙头; 主体、出水管全铜材质, 陶瓷阀芯; 双孔间距: 203MM; 符合 GB18145-2014 标准; 符合 GB25501-2010 标准; 和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 2M05
2M06	单头净水器	600*140*100	2	台	处理能力: 9000 加仑 (或 34020 升) 工作流量: 1.9 升/分钟; 温度: 2-38℃
2M07	即开开水机	177*430*710	1	台	功率:220V/4KW;每小时出水量 45L;单次最大出水量 12L
2M08	二门工作台冷藏冰箱	1800*600*800	1	台	功率(W): 250W; 冷藏范围(℃): -6℃ ~ 12℃; 有效容积: 280L; 制冷剂: R134a; 制冷方式: 进口压缩机管冷; 采用铜管材质; 内外都采用不锈钢材质;

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

洗碗间					
2N01	筷子调羹回收柜	6200*400*850	1	个	柜体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；层板采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板带拉手；配置双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；
2N02	备用编号				
2N03	U 形餐具输送带柜体	21100*580*850	1	组	功率：220V/0.18KW;变频无极调速;急停开关、过载保护;输送额定速度：0~12 米/分;柜体采用不锈钢材质
2N04	备用编号				
2N05	单星大盆台柜	1400*900*850	1	台	星盆规格：1200W×700D×350H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		1	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 2N05
2N06	花洒龙头		1	个	配 G1/2" 长度 18“(457mm)内螺纹进水软管；进水口配有止回阀，防止回水倒流；配长度 6”(150mm)墙支架。
2N07	长龙式洗碗机带烘干	4450*914*2130	1	台	全自动传动餐具，对碗碟等餐具进行洗涤、喷淋和烘干；组成部分：入口模块、清洗模块、三喷淋模块、烘干模块、出口模块，灵活的模块组合设计，根据现场的空间尺寸来选择合适的型号；洗涤能力：5100 碟/小时；耗水量：360 升/小时；设备总功率不大于 63KW；采用 304 不锈钢材质，材料厚度不低于 1.2mm；整机双层结构，保温节能降噪；双速可选洗涤速度，可根据餐具情况选择洗涤程序；配置三道喷淋系统；烘干配置侧吹风口。
2N08	集气罩	4850*1400*500	1	组	烟罩主体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；配置防水照明灯、不含风机、风管

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2N09	高身单星盆清洁柜	1000*600*2000	1	台	盆:450*450*350; 柜身采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板; 加强筋采用厚 1.0 mmSUS304 2B 不锈钢板; 双复开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板; 配置不锈钢调节脚; ; 水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
2N10	备用编号				
2N11	大号双星盆台(原有设备)	1800*750*800/100	2	台	
2N12	燃气消毒灶(原有设备)	1800*800*800	1	台	
2N13	集气罩	2200*1100*550	1	台	烟罩主体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板; 侧板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板; 配置防水照明灯、不含风机、风管
餐具保洁间					
2N13	不锈钢高身推车	630*450*1600	3	辆	框架采用 1.2mmSUS304 不锈钢板; 搁条采用 1.0mmSUS304 不锈钢板; 脚轮为: 重力型优质静音轮; 万向轮*4
2N14	高身车入式餐具消毒柜	1550*700*1900	5	台	功率: 380V/6.6KW; 温度范围: 100℃~150℃; 配置两辆不锈钢高身推车、8 只不锈钢盆
冷库					
2O01	保鲜库	3950*1900*2600	1	个	制冷机组: 国产或合资品牌; 冷凝方式: 风冷; 库板: 双面不锈钢板, 不锈钢板厚 1.0MM/SUS 304; 库板厚度 100MM, 阻燃型高密度聚胺脂绝热; 库门: 双面不锈钢板手动开门, 门宽 1000mm; 国产或合资品牌微电脑控制系统; 电器控制系统; 冷库地板材质: 3MM 厚防滑不锈钢板; 带反锁报警装置; 进库门上方配置一台长度 1 米的强力风幕机

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2002	冷藏库	3750*4200*2600	1	个	制冷机组：国产或合资品牌；冷凝方式：风冷；库板：双面不锈钢板，不锈钢板厚 1.0MM/SUS 304；库板厚度 100MM，阻燃型高密度聚胺脂绝热；库门：双面不锈钢板手动开门，门宽 1000mm；国产或合资品牌微电脑控制系统；电器控制系统；冷库地板材质：3MM 厚防滑不锈钢板；带反锁报警装置；进库门上方配置一台长度 1 米的强力风幕机
2003	冷冻库	4250*1900*2600	1	个	制冷机组：国产或合资品牌；冷凝方式：风冷；库板：双面不锈钢板，不锈钢板厚 1.0MM/SUS 304；库板厚度 100MM，阻燃型高密度聚胺脂绝热；库门：双面不锈钢板手动开门，门宽 1000mm；国产或合资品牌微电脑控制系统；电器控制系统；冷库地板材质：3MM 厚防滑不锈钢板；带反锁报警装置
2004	四层格栅货架(原有设备)		21	台	
主食库					
2P01	垫仓板(原有设备)		10	台	
2P02	四层高身货架(原有设备)		5	台	
副食库					
2P03	四层高身货架(原有设备)		20	台	
其他					
2T01	粘捕式灭蝇灯	380*160*280	23	只	利用光波原理；散发 360 段光波引诱蚊蝇；环保、静音；额定电压：220V/50Hz；额定功率：50W；

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2T02	风幕机	L=1800	1	台	有效遮盖面积: 3.2 m ² ; 出口风速: 9-11 米/秒;
2T03	风幕机	L=1500	1	台	有效遮盖面积: 3.2 m ² ; 出口风速: 9-11 米/秒;
2T04	风幕机	L=1000	1	台	有效遮盖面积: 3.2 m ² ; 出口风速: 9-11 米/秒;
2T05	厨房专用灭火系统		3	套	金属棒感温器、感温速度快, 可清洗可重复使用, 不受厨房油污影响; 可根据厨房实际情况来调节动作温度, 实时显示灶台烟罩温度; 与终端报警系统联网、可消防人员实时掌控; 可产生 40 μm-215 μm 的雾滴, 形成立体锥形灭火, 冷火技术, 快速降温、降低水的表面张力实现, 对燃料更大面积的润湿、汽化、降温、防复燃能力强
	厨房专用灭火系统(原有设备)		3	套	
2T06	紫外线消毒灯(原有设备)	900*25	4	个	
2T07	工作台开门柜连玻璃门茶杯柜	900*450*1800	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板; 加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板; 柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢; 上柜门采用双玻璃门, 下柜门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板; 带锁
2T08	饮水机(原有设备)		1	台	
2T09	排烟罩接驳喉管	400*300*1000	40	组	采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板

5、第一食堂二楼排风

上海海洋大学（临港校区）第一食堂二层厨房通排风系统设备清单

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

编号	设备名称	尺寸 (MM)	数量	单位	技术参数
1	高压双吸式离心通风机 (热厨排风)	1800*1184*1240	1	台	功率: 380V/15kw; 排风量: 35500-25500M ³ /H; 全压: 1080-1700Pa; 转速: 1440R/Min; 噪声: 78 分贝
2	高压双吸式离心通风机 (风味明档排风)	1650*1110*1155	1	台	功率: 380V/7.5kw; 排风量: 26500-20500M ³ /H; 全压: 580-1040Pa; 转速: 1440R/Min; 噪声: 76 分贝
3	高压双吸式离心通风机 (邻国明档排风)	1650*1110*1155	1	台	功率: 380V/7.5kw; 排风量: 26500-20500M ³ /H; 全压: 580-1040Pa; 转速: 1440R/Min; 噪声: 76 分贝
4	高压双吸式离心通风机 (洗碗间、蒸饭间排风)	1650*1110*1155	1	台	功率: 380V/7.5kw; 排风量: 26500-20500M ³ /H; 全压: 580-1040Pa; 转速: 1440R/Min; 噪声: 76 分贝
5	5#轴流风机 (面包房排风)	φ 510*380	1	台	功率: 380V/1.5kw; 排风量: 6000M ³ /H; 全压: 413-218Pa; 转速: 2800R/Min; 噪声: 85 分贝
6	中压双吸式离心通风机 (热厨、蒸饭、洗碗间新风)	1350*1195*1250	1	台	功率: 380V/11kw; 排风量: 28000M ³ /H; 全压: 800Pa; 转速: 709R/Min; 噪声: 73 分贝
7	中压双吸式离心通风机 (面包房、邻国明档新风)	1050*880*900	1	台	功率: 380V/5.5kw; 排风量: 14500M ³ /H; 全压: 750Pa; 转速: 922R/Min; 噪声: 70 分贝
8	中压双吸式离心通风机 (风味明档新风)	1000*825*850	1	台	功率: 380V/5.5kw; 排风量: 12500M ³ /H; 全压: 800Pa; 转速: 1037R/Min; 噪声: 68 分贝
9	油烟净化装置 (热厨)	1050*1545*1330	2	台	处理量: 32000m ³ /h; 处理效率≥90%; 阻力≤100Pa; 功率: 220V/1KW; ▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书
10	油烟净化装置 (风味、邻国)	1050*1180*1330	2	台	处理量: 24000m ³ /h; 处理效率≥90%; 阻力≤100Pa; 功率: 220V/1KW; ▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

11	油烟净化装置（风味、邻国）	1050*1180*1330	2	台	处理量：24000m ³ /h；处理效率≥90%；阻力≤100Pa；功率：220V/1KW；▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书
12	避震装置	Φ150*50	28	只	阻尼比：0.045～0.065；正常工作载荷固有频率2HZ-5HZ；弹簧径150次疲劳试验无裂缝、无断裂、符合国际
13	高温防火阀	1500*500	1	只	采用三段式阀体连接结构；动作温度为150℃；阀体为不燃材料制作，转动部件采用耐腐蚀的金属材料。
14	高温防火阀	1100*550	3	只	采用三段式阀体连接结构；动作温度为150℃；阀体为不燃材料制作，转动部件采用耐腐蚀的金属材料。
15	风机支架/静化器		7	只	风机支架采用8#槽钢；包括支架、槽钢等

6、第一食堂二楼燃气

上海海洋大学第一食堂二楼燃气管道工程项目清单

序号	编码	设备名称	特征描述	单位	工程量	备注
1	燃 06-2-11-2	镀锌钢管	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.规格:钢管 DN20 4.连接形式:螺纹连接 5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	m	28	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
2	燃 06-2-11-3	镀锌钢管	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.规格:钢管 DN25 4.连接形式:螺纹连接 5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	m	16	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

3	燃 06-2-11-4	镀锌钢管	1.安装部位:室外内(放散管) 2.介质:天然气 3.规格等级:钢管 DN32 4.连接形式:螺纹连接 5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	m	180	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
4	燃 06-2-11-5	镀锌钢管	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.规格:钢管 DN40 4.连接形式:螺纹连接 5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	m	10	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
5	燃 06-2-11-7	镀锌钢管	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.规格:钢管 DN80 4.连接形式:螺纹连接 5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	m	24	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
6	燃 06-2-11-8	镀锌钢管	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.规格:钢管 DN100 4.连接形式:螺纹连接 6.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	m	94	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 6.警示带铺设
7	06-2-2-20	燃气防腐压制弯头 (PE) $\phi 159 \times 6$ R=1.5D90°	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接	个		1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

			4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换			4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
8	06-2-2-19	燃气钢制压制弯头 $\Phi 108 \times 6 R=1.5D90^\circ$	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	8	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
9	06-2-2-19	燃气钢制压制弯头 $\Phi 89 \times 5 R=1.5D90^\circ$	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	8	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
10	06-2-2-19	燃气钢制压制弯头 $\Phi 45 \times 4 R=1.5D90^\circ$	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	10	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
11	06-2-2-19	燃气钢制压制弯头 $R=1.5D90^\circ \Phi 25 \times 3.5$	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	16	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
12	06-2-2-19	燃气钢制压制弯头 R	1.安装部位:室内	个	28	1.管道安装

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

		=1.5D 90° Φ22×3.5	2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换			2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
13	06-2-2-30	燃气防腐压制正三通 (PE) Φ108×108	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	1	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
14	06-2-2-30	燃气钢制压制异径三通 Φ108×89	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	4	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
15	06-2-2-30	燃气钢制压制三通 Φ89×89×6	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	2	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
16	06-2-2-30	燃气防腐压制弯头 (PE) φ 159 × 6 R=1.5D90°	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.连接形式:螺纹连接 4.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	个	0	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

						5.警示带铺设
17	安 03-10-7- (12、13、 15)	设备连接	1.设备连接	台	27	
18	燃 06-2-9- (1-2)	管道支架	1.材质:钢制 2.管架制作与安装	kg	110	1.制作 2.安装
19	燃 06-2-7- (2-11)	管道刷油	1.油漆品种:调和漆 2.涂刷遍数、漆膜厚度:2 遍	m2	67.23	1.除锈 2.调配、涂刷
20		套管	1.名称、类型:套管 2.材质:钢材 3.规格:DN100、DN80 4.填料材质:一般填料	个	8	1.制作 2.安装 3.除锈、刷油
21	燃 06-2-4-2	低压法兰阀门	1.名称:燃气阀门 2.型号、规格:DN20 3.连接形式:法兰连接	个	14	1.安装 2.操纵装置安装 3.壳体压力试验、解体检查及研磨 4.调试
22	燃 06-2-4-3	低压法兰阀门	1.名称:燃气阀门 2.型号、规格:DN25 3.连接形式:法兰连接	个	8	1.安装 2.操纵装置安装 3.壳体压力试验、解体检查及研磨 4.调试
23	燃 06-2-4-4	低压法兰阀门	1.名称:燃气阀门 2.型号、规格:DN32 4.连接形式:法兰连接	个	10	1.安装 2.操纵装置安装 3.壳体压力试验、解体检查及研磨 5.调试
24	燃 06-2-4-5	低压法兰阀门	1.名称:燃气阀门 2.型号、规格:DN40 3.连接形式:法兰连接	个	5	1.安装 2.操纵装置安装 3.壳体压力试验、解体检查及研磨 4.调试

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

25	燃 06-2-4-5	低压法兰阀门	1.名称:燃气阀门 2.型号、规格:DN100 3.连接形式:法兰连接	个	2	1.安装 2.操纵装置安装 3.壳体压力试验、解体检查及研磨 4.调试
26	燃 06-4-4-2	点型探测器	1.名称:可燃气体探测器 2.符合设计及规范要求	个	9	1.底座安装 2.探头安装 3.校接线 4.编码 5.探测器调试
27	燃 06-4-4-4	报警器（64 点位以下）	1.可燃气体报警控制器 2.符合设计及规范要求	台	1	1.本体安装 2.校接线、摇测绝缘电阻 3.排线、绑扎、导线标识 4.显示器安装 5.调试
28	燃 06-4-4-6	控测输入模块	1.可燃气体报警控制器控制模块 2.符合设计及规范要求	只	9	1.本体安装 2.系统调测
29	燃 06-4-4-7	控测输出模块	1.可燃气体报警控制器控制模块 2.符合设计及规范要求	只	1	1.本体安装 2.系统调测
30	燃 06-2-4-8	DN100 紧急切断阀	1.名称:紧急切断阀联动 2.符合设计及规范要求	个	1	1.本体安装
31	燃 06-4-4-38	紧急切断阀控制模块	1.名称:紧急切断阀联动 2.符合设计及规范要求	台	1	1.本体安装 2.系统调测
32	燃 06-4-4-8	配管	1.名称:防爆配管 2.材质:SC 3.规格:20 4.配置形式:沿墙明敷	m	128	1.电线管路敷设（明管） 2.钢索架设（拉紧装置安装） 3.接地

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

			5.符合设计及规范要求			
33	燃 06-4-4-14	配线	1.名称:配线 2.配线形式:管内穿线 3.规格:N-BV-2.5 4.材质:铜芯 5.符合设计及规范要求	m	64	1.配线 2.钢索架设（拉紧装置安装） 3.支持体（夹板、绝缘子、槽板等)安装
34	燃 06-4-4-26	配线	1.名称:配线 2.配线形式:管内穿线 3.规格:N-RVVP-3X2.5 4.材质:铜芯 5.符合设计及规范要求	m	64	1.配线 2.钢索架设（拉紧装置安装） 3.支持体（夹板、绝缘子、槽板等)安装
35	燃 06-4-4-29	接线盒	1.名称:防爆接线盒 2.符合设计及规范要求	个	18	1.本体安装
36	燃 06-4-4-27	电气支架	1.材质:钢制 2.管架制作与安装	kg	73.8	1.制作 2.安装
37	燃 06-4-4-4	可燃气体报警系统 调试	1.点数:64 点以下 2.可燃气体报警系统调试	系统	1	1. 系统调试

7、第三食堂二楼设备

上海海洋大学（临港校区）第三食堂二层厨房设备清单

编号	设备名称	尺寸（MM）	数量	单位	技术参数
冷库					

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

A01	冷藏库	3550*2875*2600	1	个	制冷机组：国产或合资品牌；冷凝方式：风冷；库板：双面不锈钢板，不锈钢板厚 1.0MM/SUS 304;库板厚度 100MM，阻燃型高密度聚胺脂绝热；库门：双面不锈钢板手动开门，门宽 1000mm；国产或合资品牌微电脑控制系统；电器控制系统；冷库地板材质：3MM 厚防滑不锈钢板；带反锁报警装置；进库门上方配置一台长度 1 米的强力风幕机
A01-1	四层格栅货架（原有设备）		4	个	
A02	冷冻库	3550*2550*2600	1	个	制冷机组：国产或合资品牌；冷凝方式：风冷；库板：双面不锈钢板，不锈钢板厚 1.0MM/SUS 304;库板厚度 100MM，阻燃型高密度聚胺脂绝热；库门：双面不锈钢板手动开门，门宽 1000mm；国产或合资品牌微电脑控制系统；电器控制系统；冷库地板材质：3MM 厚防滑不锈钢板；带反锁报警装置
A02-1	四层格栅货架（原有设备）		5	个	
A03	保鲜库	2275*1650*2600	1	个	制冷机组：国产或合资品牌；冷凝方式：风冷；库板：双面不锈钢板，不锈钢板厚 1.0MM/SUS 304;库板厚度 100MM，阻燃型高密度聚胺脂绝热；库门：双面不锈钢板电手动开门，门宽 1000mm；进口微电脑控制系统；电器控制系统；冷库地板材质：3MM 厚防滑不锈钢板；带反锁报警装置；进库门上方配置一台长度 1 米的强力风幕机
A03-1	四层格栅货架（原有设备）		1	个	
果蔬加工					
B01	单星大盆台（原有设备）	1200*900*800/100	4	台	
B03	备用编号				
B04	备用编号				

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

B05	备用编号				
B06	四层货架（原有设备）		3	台	
B07	尼龙面工作台（原有设备）	1800*900*800	2	台	
B08	多功能切菜机（原有设备）		1	台	
B09	备用编号				
肉类加工					
C01	备用编号				
C02	双星大盆台（原有设备）	1800*760*800/100	1	台	
	双星大盆台（原有设备）	1500*760*800/100	1	台	
C03	工作台连下层（原有设备）	1500*700*800	1	台	
C04	备用编号				
C05	单星盆台（原有设备）	1200*760*800/100	1	台	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

C06	尼龙面工作台（原有设备）	1800*900*800	2	台	
C07	台式绞肉机（原有设备）		1	台	
C08	工作台连下一层（原有设备）	1500*800*800	1	台	
C09	切丝切片机（原有设备）		1	台	
C11	高身四门双机双温冰箱（原有设备）		1	台	
C12	备用编号				
C13	四层高身货架（原有设备）		2	台	
热厨					
D01	双通净菜陈列冷藏风房	1800*850*2100	1	台	整体现场安装，采用 SUS304 2B 不锈钢板，配分体制冷机组；双通玻璃门，配菜框龙骨架；▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书
D02	四层高身货架（原有设备）		3	台	
D03	打荷工作台柜（原有设备）	2000*900*800	2	台	
D04	双通移门调理台柜	1500*900*800	2	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板、背板、底板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；双复移门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板，静音吊轮；配置 Φ50mm 不锈钢可调节脚；

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

D05	燃气鼓风 34 寸单头大锅灶(原有设备)		1	台	
D06	燃气鼓风 34 寸双头大锅灶(原有设备)		1	台	
D07	灶具补台	500*1220*800/450	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚
D08	燃气双头矮脚炉	1100*650*500/200*50	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；面板、侧板采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；灶架采用 30*30 热镀锌角钢加涂防锈漆；主火控制开关采用燃气专用产品；采用 8 寸强力炉头；承力脚：50mm 不锈钢调节脚；烟气中 CO 含量为 0.007%
	墙出单冷龙头		2	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 D08
D09	燃气鼓风双炒双尾炒灶	2200*1220*800/450	1	台	主火控制配有自动点火及自动熄火装置，一键启动，环保节能；台面用 304 2B/1.5mm 不锈钢板，背板：304 2B/1.0mm 不锈钢板。面板/侧板 304 2B/1.0mm 不锈钢板；主火控制开关用燃气专用开关；燃烧器：5"不锈钢静音炉头/大气式双边 15 排或双边 13 排节能燃烧器。鼓风机采用静音变频风机；灶具整体框架结构采用 2MM 镀锌板拼接；内胆采用不锈钢板制作/内衬隔热棉；承力脚：Φ50mm 不锈钢可调节脚；灶具台面加装冷却水装置；配置液晶显示屏，可显示火力大小；配置 2 个不锈钢摇摆龙头。
D10	燃气单门蒸饭柜（节能环保）	820*940*1800	3	台	一键式自动节能,环保,自动点火及自动熄火装置;柜身为 1.2mm 的 SUS304 不锈钢板;内胆为 5mm 钢板;内置盘箱管、饭盘为 1.0mm 的 SUS304 不锈钢板;饭盘为 1.0mm 的 SUS304 不锈钢板;5KG 饭盘 10 盘;主火控制采用 1/2" 煤气制;独立炉头开关制;配自动进水装置;承力脚: 50mm 不锈钢调节脚;烟气中 CO 含量 0.002%;含灶具燃气管道

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

D11	环保型油网烟罩连送新风	5400*1500*550	1	组	烟罩主体采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板面板、冲孔面板采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板、烟罩四周采用风幕隔离油烟技术;配置 LED 照明;油网板:第一层不锈钢油烟过滤栅板(600×600 定制),第二层高效防火油网过滤板
D12	环保型油网烟罩连送新风	5800*1500*550	1	组	烟罩主体采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板面板、冲孔面板采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板、烟罩四周采用风幕隔离油烟技术;配置 LED 照明;油网板:第一层不锈钢油烟过滤栅板(600×600 定制),第二层高效防火油网过滤板
D13	开门工作台柜	1050*750*800/100	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板;双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板;配置 6" 不锈钢调节脚;
D14	挂墙层架	1440*350	2	个	采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板
D15	备用编号				
D16	双星盆工作台(原有设备)	1500*760*800/100	1	台	
D17	高身四门双机双温冰箱(原有设备)		2	台	
D18	备用编号				
D19	双星盆工作台(原有设备)	1500*760*800/100	1	台	
D20	洗米机(原有设备)		1	台	
二次更衣					

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

E01	单星洗手盆（原有设备）		2	台	
	冷热水感应龙头		2	只	
快餐发售					
E02	四门高身保洁柜	1400*500*1800	2	台	柜身、层板采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；移门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；侧板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；配置 6"不锈钢调节脚
E03	双通餐具传递柜	600*800*1900	1	台	柜身采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；开门、隔板采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；
E04	双通保温传菜柜	800*700*1900	2	台	总功率：220V/2.5KW；柜身采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板、整体发泡、门采用发泡双开门；温度：32℃~82℃；上面高 750 份盆保温柜，下面 900 可推入推车
E05	双星盆台（原有设备）	1200*760*800/100	1	台	
E06	单头净水器	600*140*100	1	只	处理能力：9000 加仑/34020 升；工作流量：1.9 升/分钟；温度：2-38℃
E07	高身二门冷藏冰箱（原有设备）	612*750*1960	1	台	
E08	双层工作台	650*400*800	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚
E09	双层工作台	1300*400*800	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

E10	汤保温推车（原有设备）	750*600*800	1	台	
E11	米饭保温推车（原有设备）	750*600*800	1	台	
E12	双层工作台	800*600*800/100	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚
E13	双层工作台	1000*400*800	2	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚
E14	双层工作台	1650*400*800	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚
E15	电热四格热汤池台（3 台右机组，2 台左机组）	1500*650*800	5	台	功率：380V/6KW；台面采用厚 1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ 50mm 不锈钢可调节脚；温控采用厚 30~110℃随意可调；配置 4 个 1/1 标准份盆
E16	暖食灯连照明	1200*246*70	3	台	功率：220V/1.2KW
E17	钢化玻璃连固定支架	1750*450	2	组	采用 12MM 厚钢化玻璃；固定支架采用 38*38 不锈钢方管制作
E18	钢化玻璃连固定支架	1550*450	1	组	采用 12MM 厚钢化玻璃；固定支架采用 38*38 不锈钢方管制作
E19	工作台连下一层	1300*400*800	2	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

冷菜间					
F01	备用编号				
F02	开门工作台柜	1350*750*800/100	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6" 不锈钢调节脚；
F03	二门工作台冷藏冰箱	1800*750*800/100	1	台	功率(W): 250W; 冷藏范围(°C): -6°C ~ 12°C; 有效容积: 420L; 制冷剂: R134; 制冷方式: 进口压缩机管冷; 采用铜管材质; 内外都采用不锈钢材质
F04	备用编号				
F05	开门工作台柜	1300*750*800/100	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6" 不锈钢调节脚；
F06	四开门工作台柜	1900*600*800/100	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6" 不锈钢调节脚；
F07	单向工作台柜（原有设备）	1200*700*800	1	台	
F08	挂墙层架	1400*400	2	台	采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板
F09	台下式制冰机	530*570*（790+40）	1	台	220V/0.5kW;制冰能力 约 55kg/24H（环温 21°C，水温 15°C）;储冰量 约 20kg/24H（环温 21°C，水温 15°C）;制冷方式 A（风冷）
F10	刀具消毒柜	540*135*645	1	台	功率: 220V/0.15KW; 设有磁性门及门锁; 箱内可放置 8-10 把刀具; 箱体背后设有钥匙孔; 内置紫外线 UV 灯, 设有开门停灯及 120 分钟调控

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

F11	制冰机专用单头净水器	600*140*100	1	组	处理能力：9000 加仑/34020 升；工作流量：1.9 升/分钟；温度：2-38℃。
F12	双星盆工作台（原有设备）	1200*760*800/100	1	台	
F13	高身二门冷藏冰箱	612*750*1960	1	台	功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；制冷剂：134R；制冷方式：进口压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质
风味美食 明档					
G01	双通净菜陈列冷藏风房	1800*850*2100	1	台	整体现场安装，采用 SUS304 2B 不锈钢板，配分体制冷机组；双通玻璃门，配菜框龙骨架；▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书
G02	双通餐具传递柜	600*800*1900	2	台	柜身采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；开门、隔板采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；
G03	单星盆工作台柜（星盆靠右）	1100*750*800/100	1	台	星盆规格：450W×550D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置 Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
G04	备用编号				
G05	二门工作台冷藏冰箱	1800*750*800/100	1	台	功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；有效容积：420L；制冷剂：R134A；制冷方式：进口压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质
G06	备用编号				

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

G07	电热二格热汤池台柜	900*750*800/100	1	台	功率:220V/3KW;台面采用厚1.5mmSUS304 2B不锈钢板;柜体采用厚1.2mm SUS304 2B 不锈钢板;加强筋采用厚1.2mm SUS304 2B 不锈钢板;双幅开门采用厚0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板;配置Φ50mm 不锈钢可调节脚;温控采用厚30~110℃随意可调;配置2个1/1标准份盆
G08	燃气铁板烧烤炒菜整体炉	3100*1900*800	1	台	台面、采用厚3.0mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板及门板采用厚1.5 mmSUS304 2B 不锈钢板;层板及中隔板采用厚1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板;不锈钢方管框架结构;包含功能:1、燃气平板扒炉1280*730(配3组条形燃烧器连自动点火带熄火保护装置开关);2、燃气单头静音炒炉(4"静音节能预混燃烧器;静音变频风机;整体炉膛,可独立拆卸);3、燃气2头煲仔炉(配单个7.5kw 大气式燃烧器连熄火保护装置开关);4、燃气8头煲仔炉(配单个7.5kw 大气式燃烧器连熄火保护装置开关);5、燃气明火烧烤炉1100*510(配4组条形燃烧器连自动点火带熄火保护装置开关;生铁扒炉炉花架);▲产品三视图及相关技术说明;
G09	座台式单层格栅层架	2700*600*650	1		采用厚1.0mm SUS304 2B 不锈钢板;格栅层板可脱卸清洗
G10	环保型岛式油网烟罩连送新风	3900*2800*550	1	组	烟罩主体采用厚1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板面板、冲孔面板采用厚1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;烟罩四周采用风幕隔离油烟技术;配置LED照明;油网板:第一层不锈钢油网过滤栅板(600×600定制),第二层高效防火油网过滤板
G11	多功能整体台柜	3100*1000*800	1	台	台面、采用厚2.0mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板及门板采用厚1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板;层板及中隔板采用厚1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板;包含功能:1、平台冷藏雪柜(1800*600*750/CUR-460D2N1-600);2、单星盆台柜(1000*650*800);3、开门工作柜(1000*650*750);4、开门工作柜(1800*400*750)
G12	座台双层架	2700*500*900	1	台	采用厚1.0mm SUS304 2B 不锈钢板;二层板间净高310mm
G13	四层格栅货架	1500*500*1800	1	台	层板整体框架采用厚38×25×1.2mm的 SUS304 2B 不锈钢方管;格栅层板采用厚1.2mm的 SUS304 2B 不锈钢板;立柱采用厚38×38×1.2mm的 SUS304 2B 不锈钢方管;配置不锈钢子弹可调脚

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

G14	燃气单头矮仔炉（原有设备）		1	台	
G15	燃气单头大锅灶连双炒单汤组合灶	2700*1000*800/450	1	台	主火控制配有自动点火及自动熄火装置，一键启动，环保节能；台面用 304 2B/1.5mm 不锈钢板，背板：304 2B/1.0mm 不锈钢板。面板/侧板 304 2B/1.0mm 不锈钢板；主火控制开关用燃气专用开关；灶具整体框架结构采用 2MM 镀锌板拼接；内胆采用不锈钢板制作/内衬隔热棉；包含功能：1、燃气单头大锅灶（配Φ760mm 不锈钢圆底大锅；15 排节能燃烧器连电子点火连熄火保护装置开关）；2、燃气单头静音炒炉（4"静音节能预混燃烧器；静音变频风机；整体炉膛，可独立拆卸）；承力脚：Φ50mm 不锈钢可调节脚；灶具台面加装冷却水装置；配置液晶显示屏，可显示火力大小；配置 2 个不锈钢摇摆龙头
G16	开门工作台柜	700*1000*800/450	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6" 不锈钢调节脚
G17	环保型油网烟罩连送新风	3900*1400*550	1	组	烟罩主体采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板面板、冲孔面板采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；烟罩四周采用风幕隔离油烟技术；配置 LED 照明；油网板：第一层不锈钢油烟过滤栅板（600×600 定制），第二层高效防火油网过滤板
G18	台下式开门柜	1100*500*800	2	台	上顶板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双复开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板，配置 6" 不锈钢调节脚；
G19	台下式开门柜	1400*500*800	2	台	上顶板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双复开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板，配置 6" 不锈钢调节脚
G20	台下式开门柜	750*500*800	1	台	上顶板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双复开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板，配置 6" 不锈钢调节脚
G21	钢化玻璃连固定支架	1400*450	3	组	采用 12MM 厚钢化玻璃；固定支架采用 38*38 不锈钢方管制作
G22	暖食灯连照明	1200*246*70	3	台	功率：220V/1.2KW

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

G23	备用编号				
点心间					
H01	四层高身货架（满板）	1000*500*1800	1	台	层板采用厚 1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚
H02	和面机	640*1080*1220	1	台	面粉容量：25kg；额定电压：~380V；额定频率：50Hz；电机功率：3.75kW；最大和面量：25kg；钩转速：135/270(r/min)；缸转速：17.8/17.8；缸内径尺寸：546mm；缸内深尺寸：350mm；整机重量：285kg
H03	搅拌机	590*580*1230	1	台	料桶容积：40L；额定电压：~220V / ~380V；额定频率：50Hz；电机功率：2.2kW / 1.50kW；最大和面量：12kg；搅拌转速：96/168/306(r/min)；整机重量：248kg；
H04	压面机	860*920*1120	1	台	功率：380V/2.2KW；压面宽度：388mm
H05	挂墙层架	1800*400	1	台	采用厚 1.0mm 的 SUS304 2B 不锈钢板
H06	高身烤盘车	470*610*1650	1	台	搁条采用 1.2mm 的 SUS304 不锈钢板；立柱采用厚 38×38×1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢方管；脚轮为：重力型优质静音轮；万向轮*4
H07	高身四门双机双温冰箱	1220*750*1960	1	台	功率(W)：560W；冷冻范围(℃)：-18℃ ~ -10℃；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；制冷剂：R134A；制冷方式：进口压缩机管冷；采用铜管材质/内外都采用不锈钢材质
H08	醒发箱	500*710*1740	1	台	标准盘数：13 盘；额定功率：2700W；额定电压：~220V；温度：0-85℃；
H09	三层烤箱	1320*1090*1710	1	台	功率：380V/16.5KW；温度范围：室温~280℃；烤盘尺寸：400*600；外表材质：不锈钢板材+镀铝锌板

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

H10	集气罩	1500*1300*550	1	台	烟罩主体采用厚不低于 1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢板；侧板采用厚不低于 1.0mm 的 SUS304 2B 不锈钢板；
H11	挂墙开门柜	1000*400*700	2	台	柜体采用厚 1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm 的 SUS304 2B 不锈钢板；双复开门采用厚 0.8mm 的 SUS304 2B 不锈钢双层板，静音吊轮；配置 6" 不锈钢调节脚
H12	糖粉车	500*700*700	2	台	板料采用 1.2mm SUS304 不锈钢板；脚轮为：重力型优质静音轮
H13	木面双通工作台柜带六抽屉	1800*800*800	1	台	台面采用 50MM 柳桉木；层板及底板不锈钢板厚 1.2mm 304 2B 不锈钢板；侧板及门面板采用厚 1.0mm 304 2B 不锈钢板；背板及门胆板采用厚 1.0mm 304 2B 不锈钢板；加强筋采用 厚 1.2mm 304 2B 不锈钢板
H14	双星盆工作台柜（星盆靠右）	1100*750*800/100	1	台	星盆规格：550W×550D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mm SUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置 Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
H15	挂墙层架	2000*400	1	台	采用厚 1.0mm 的 SUS304 2B 不锈钢板
H16	垃圾桶连轮	φ 505*700	1	台	<ul style="list-style-type: none"> - 带有 4 个通风管道，使桶内的空气得以流通，，空气的流通解决了以往在传统垃圾桶中提取时垃圾袋常见的真空问题。提取垃圾袋时省力高达 50%，大大提高了工作效率并有效降低过度用力而受伤的风险； - 带有垃圾袋固定槽，节约更换垃圾袋时的打结时间； - 带有“自排水”通道的盖，防止水流聚积，减少积水；咬合锁扣保证保密度密合性； - 五个坚固脚轮的“小车”，即使在粗糙不平的地面上仍能保持满载的“垃圾桶”平稳行驶，轮子旋转自如操控方便；小车可承重 113 Kg；无痕脚轮，有助保护地板，保持公共区域的最佳状态。
面条发售间					

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

H17	单星盆工作台柜（星盆靠左）	1000*750*800/100	1	台	星盆规格：450W×450D×280H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置 Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
H18	四层高身货架（原有设备）		1	台	
H19	6 头智能面机	3200*1100*1600	1	台	<p>1) 电源：3~380V±10%，50Hz-60Hz，额定输入功率：26KW；储存温度：-10℃~40℃；储存湿度：≤80%；热效率：≥95%；煮锅过热保护温度：105℃（±2℃）辅助水箱、热汤锅保护温度：85℃（±2℃）；煮面槽、水箱、热汤锅带有低水位保护功能；工作温度：-5℃~+45℃；出餐效率：每小时 90-120 份；</p> <p>2) 功能（人机交互中央控制液晶屏）：</p> <p>1、双头智能制面机(15 秒完成 200 克鲜面，可连续工作)</p> <p>2、自动分面（煮锅煮面条件满足自动分配煮锅煮面）</p> <p>3、煮锅煮面（保温待命，指令工作，煮面完成自动控水）</p> <p>4、导面（完成控水后自动导入面碗内）</p> <p>5、注汤（面完成入碗后自动按照指令完成，指令无注汤不进行注汤）</p> <p>6、▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书</p>
	电磁 8 头煮面炉	1100*800*800/350	1	台	台面采用厚 1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；煮面炉功率：380V/15kw
H20	双层工作台（原有设备）	1200*700*800	1	台	
H21	台下式开门柜	390*660*800	2	台	上顶板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双复开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板，配置 6" 不锈钢调节脚；

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

H22	嵌入式四格保温热汤池	1350*570*300	3	台	功率：380V/6KW；台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；温控采用厚 30~110℃随意可调；配置 4 个 1/1 标准份盆
H23	台下式开门柜	1400*660*800	3	台	上顶板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双复开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板，配置 6"不锈钢调节脚；
H24	台下式开门柜	430*660*800	2	台	上顶板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双复开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板，配置 6"不锈钢调节脚；
H25	钢化玻璃连固定支架	1400*450	3	组	采用 12MM 厚钢化玻璃；固定支架采用 38*38 不锈钢方管制作
H26	暖食灯连照明	1200*246*70	3	台	功率：220V/1.2KW
H27	备用编号				
麻辣烫					
J01	四层格栅货架（原有设备）		1	台	
J02	挂墙层架	1500*400	2	台	采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板
J03	双星盆台	1500*750*800/100	1	台	星盆规格：650W×550D×350H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置 Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
J04	开门工作台柜	1550*750*800/100	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 6" 不锈钢调节脚；

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

J05	高身四门双机双温冰箱	1220*750*1960	1	台	功率(W): 560W; 冷冻范围(°C): -18°C ~ -10°C; 冷藏范围(°C): -6°C ~ 12°C; 制冷剂: R134A; 制冷方式: 进口压缩机管冷; 采用铜管材质/内外都采用不锈钢材质
J06	单向三开门工作台柜	1800*800*800/100	1	台	台面采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板; 侧板、层板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板; 双幅开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板; 配置 6" 不锈钢调节脚;
	单向工作台柜(原有设备)	1800*800*800	1	台	
J07	备用编号				
J08	电磁双头平头炉	1200*700*550/650	1	台	配桶尺寸 (mm): 500 复底桶; 额定功率 (KW): 12KW; 额定电压 (V): 380V; 额定频率 (HZ): 50HZ
J09	电磁 6 头煮面炉连电热保温炉	1100*800*800/350	2	台	煮面炉功率: 380V/15kw; 保温炉功率: 380V/6kw
J10	环保型岛式油网烟罩连送新风	2200*2200*550	1	组	烟罩主体采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;侧板面板、冲孔面板采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板、烟罩四周采用风幕隔离油烟技术;配置 LED 照明; 油网板: 第一层不锈钢油烟过滤栅板 (600×600 定制), 第二层高效防火油网过滤板;
洗碗间					
K01	回收柜车 (原有设备)	1000*500*840	2		
K01A	回收柜车 (原有设备)	650*650*840	2		
K02	U 形餐具输送带柜体	12275*580*880	1	组	功率: 220V/0.18KW;变频无极调速;急停开关、过载保护;输送额定速度: 0~12 米/分;柜体采用不锈钢材质

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

K04	单星大盆台	1500*900*880	1	台	星盆规格：1200W×700D×350H；台面、水斗采用厚 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 1.0mm SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板；配置Φ50mm 不锈钢可调节脚；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
	冷热水龙头		1	个	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203MM；符合 GB18145-2014 标准；符合 GB25501-2010 标准；和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 K04
K05	备用编号				
K06	长龙式洗碗机带烘干	4450*914*2130	1	台	全自动传动餐具，对碗碟等餐具进行洗涤、喷淋和烘干；组成部分：入口模块、清洗模块、三喷淋模块、烘干模块、出口模块，灵活的模块组合设计，根据现场的空间尺寸来选择合适的型号；洗涤能力：5100 碟/小时；耗水量：360 升/小时；设备总功率不大于 63KW；采用 304 不锈钢材质，材料厚度不低于 1.2mm；整机双层结构，保温节能降噪；双速可选洗涤速度，可根据餐具情况选择洗涤程序；配置三道喷淋系统；烘干配置侧吹风口。
K07	集气罩	4850*1400*500	1	组	烟罩主体采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板采用厚 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；配置防水照明灯、不含风机、风管
K08	单星盆台（原有设备）	900*760*800/100	1	台	
	双星盆台（原有设备）	1800*760*800/100	1	个	
K09	花洒龙头		1	个	配 G1/2" 长度 18 "(457mm)内螺纹进水软管；进水口配有止回阀，防止回水倒流；配长度 6" (150mm)墙支架。
K10	工作台连下一层（原有设备）		1	台	
K11	备用编号				

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

K12	高身单星盆清洁柜	1000*600*2000	1	台	盆:450*450*350; 柜身采用厚 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板; 加强筋采用厚 1.0 mmSUS304 2B 不锈钢板; 双复开门采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板; 配置不锈钢调节脚;; 水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器
K13	单冷水龙头		1	个	双把双控高抛龙头; 主体、出水管全铜材质, 陶瓷阀芯; 双孔间距: 203MM; 符合 GB18145-2014 标准; 符合 GB25501-2010 标准; 和 CQC21-432421-2014 认证规则要求。配清单设备 K12
K14	燃气式消毒灶炉 (原有设备)	1300*760*800	1	台	
餐具保洁间					
K13	高身车入式餐具消毒柜	1550*700*1900	2	台	功率: 380V/6.6KW; 温度范围: 100℃~150℃; 配置两辆不锈钢高身推车、8 只不锈钢盆
K14	四门高身保洁柜 (原有设备)		1	台	
K15	四门高身保洁柜 (原有设备)		2	台	
主\副食库					
L01	垫仓板 (原有设备)		8	台	
L02	四层高身货架 (原有设备)		8	台	
其他					
T01	粘捕式灭蝇灯	380*160*280	12	只	利用光波原理; 散发 360 段光波引诱蚊蝇; 环保、静音; 额定电压: 220V/50Hz; 额定功率: 50W;

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

T02	风幕机	L=1800	1	台	有效遮盖面积：3.2 m ² ；出口风速：9-11 米/秒；
T03	风幕机	L=1500	1	台	有效遮盖面积：3.2 m ² ；出口风速：9-11 米/秒；
T04	风幕机	L=1000	2	台	有效遮盖面积：3.2 m ² ；出口风速：9-11 米/秒；
	厨房专用灭火系统(原有设备)		1	套	
T05	厨房专用灭火系统		2	套	金属棒感温器、感温速度快，可清洗可重复使用，不受厨房油污影响；可根据厨房实际情况来调节动作温度，实时显示灶台烟罩温度；与终端报警系统联网、可消防人员实时掌控；可产生 40 μm-215 μm 的雾滴，形成立体锥形灭火，冷火技术，快速降温、降低水的表面张力实现，对燃料更大面积的润湿、汽化、降温、防复燃能力强
T06	紫外线消毒灯(原有设备)		4	个	
T07	排烟罩接驳喉管	400*300*1000	27	组	采用厚 0.8mm SUS304 2B 不锈钢板

8、第三食堂二楼排风

上海海洋大学第三食堂二层厨房通排风系统设备清单

编号	设备名称	尺寸 (MM)	数量	单位	技术参数
1	高压双吸式离心通风机（热厨、明档排风）	2200*1650*1545	1	台	功率：380V/18.5kw；排风量：50000-35500M ³ /H；全压：990-1500Pa；转速：1018R/Min；噪声：83 分贝

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

2	高压双吸式离心通风机（麻辣烫排风）	1150*860*860	1	台	功率：380V/3kw；排风量：11000-7500M ³ /H；全压：660-1080Pa；转速：1696R/Min；噪声：70分贝
3	中压双吸式离心通风机（热厨新风）	1050*880*900	1	台	功率：380V/5.5kw；排风量：14500M ³ /H；全压：750Pa；转速：922R/Min；噪声：70分贝
4	中压双吸式离心通风机（风味明档新风）	1150*945*1000	1	台	功率：380V/7.5kw；排风量：17000M ³ /H；全压：850Pa；转速：926R/Min；噪声：70分贝
5	中压双吸式离心通风机（面食明档新风）	800*725*700	1	台	功率：380V/1.5kw；排风量：6000M ³ /H；全压：500Pa；转速：909R/Min；噪声：65分贝
6	5#轴流风机	Φ510*380	1	台	功率：380V/1.5kw；排风量：5000M ³ /H；全压：413-218Pa；转速：2800R/Min；噪声：85分贝
7	油烟净化装置（热厨、明档）	1050*2180*1330	4	台	总处理量：48000m ³ /h；处理效率≥90%；阻力≤100Pa；功率：220V/1KW；▲生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书
8	除异味净化装置（麻辣烫明档）	1050*1675*665	1	台	处理量：10000m ³ /h；处理效率≥90%；阻力≤100Pa；功率：220V/1KW；
9	避震装置	Φ150*50	24	只	阻尼比：0.045~0.065；正常工作载荷固有频率2HZ-5HZ；弹簧径150次疲劳试验无裂缝、无断裂、符合国际
10	高温防火阀	1200*500	1	只	采用三段式阀体连接结构；动作温度为150℃；阀体为不燃材料制作，转动部件采用耐腐蚀的金属材料。
11	高温防火阀	700*300	1	只	采用三段式阀体连接结构；动作温度为150℃；阀体为不燃材料制作，转动部件采用耐腐蚀的金属材料。
12	风机支架/静化器		2	组	风机支架采用10#槽钢；包括支架、槽钢等

9、第三食堂二楼燃气、

上海海洋大学第三食堂二楼燃气管道工程项目清单

序号	编码	设备名称	特征描述	单位	工程量	备注
1	31001001027	钢管	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.规格:钢管 DN20 4.连接形式:螺纹连接 5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	m	7.42	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
2	31001001028	钢管	1.安装部位:室内 2.介质:天然气 3.规格:钢管 DN25 4.连接形式:螺纹连接 5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换	m	24.44	1.管道安装 2.管件制作、安装 3.压力试验 4.吹扫、冲洗 5.警示带铺设
3	31001001025	钢管	1.安装部位:室内 2.介质:天然气	m	24.69	1.管道安装 2.管件制作、安装

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

			<p>3.规格等级:钢管 DN40</p> <p>4.连接形式:螺纹连接</p> <p>5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换</p>			<p>3.压力试验</p> <p>4.吹扫、冲洗</p> <p>5.警示带铺设</p>
4	31001001024	钢管	<p>1.安装部位:室内</p> <p>2.介质:天然气</p> <p>3.规格:钢管 DN50</p> <p>4.连接形式:螺纹连接</p> <p>5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换</p>	m	16.36	<p>1.管道安装</p> <p>2.管件制作、安装</p> <p>3.压力试验</p> <p>4.吹扫、冲洗</p> <p>5.警示带铺设</p>
5	31001001029	钢管	<p>1.安装部位:室内</p> <p>2.介质:天然气</p> <p>3.规格:钢管 DN80</p> <p>4.连接形式:螺纹连接</p> <p>5.管道强度试验、气密性试验、管道气体置换</p>	m	23.31	<p>1.管道安装</p> <p>2.管件制作、安装</p> <p>3.压力试验</p> <p>4.吹扫、冲洗</p> <p>5.警示带铺设</p>
6	03B010	设备连接	<p>1.设备连接</p>	台	16	

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

7	31002001004	管道支架	1.材质:钢制 2.管架制作与安装	kg	192.44	1.制作 2.安装
8	31201001003	管道刷油	1.油漆品种:调和漆 2.涂刷遍数、漆膜厚度:2 遍	m2	16.84	1.除锈 2.调配、涂刷
9	31002003007	套管	1.名称、类型:套管 2.材质:钢材 3.规格:DN100 4.填料材质:一般填料	个	4	1.制作 2.安装 3.除锈、刷油
10	30807003001	低压法兰阀门	1.名称:燃气阀门 2.型号、规格:DN20 3.连接形式:法兰连接	个	2	1.安装 2.操纵装置安装 3.壳体压力试验、解体检查及研磨 4.调试
11	30807003002	低压法兰阀门	1.名称:燃气阀门 2.型号、规格:DN25 3.连接形式:法兰连接	个	7	1.安装 2.操纵装置安装 3.壳体压力试验、解体检查及研磨

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

						4.调试
12	30807003003	低压法兰阀门	1.名称:燃气阀门 2.型号、规格:DN40 3.连接形式:法兰连接	个	7	1.安装 2.操纵装置安装 3.壳体压力试验、解体检查及研磨 4.调试
13	30413003006	打洞(孔)	1.墙面开孔 DN100	个	4	1.开孔、洞 2.恢复处理
14	30904001001	点型探测器	1.名称:可燃气体探测器 2.符合设计及规范要求	个	7	1.底座安装 2.探头安装 3.校接线 4.编码 5.探测器调试
15	30904009001	报警器	1.可燃气体报警控制器 2.符合设计及规范要求	台	1	1.本体安装 2.校接线、摇测绝缘电阻

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

						3.排线、绑扎、导线标识 4.显示器安装 5.调试
16	30411005001	紧急切断阀联动控制箱	1.名称:紧急切断阀联动控制箱 2.符合设计及规范要求	个	1	1.本体安装
17	31101001001	供电电源	1.种类:供电电源 2.规格:AC220V/DC24V 3.符合设计及规范要求	台	1	1.本体安装 2.电源架安装 3.系统调测
18	30411001002	配管	1.名称:防爆配管 2.材质:SC 3.规格:20 4.配置形式:沿墙明敷 5.符合设计及规范要求	m	88.96	1.电线管路敷设 2.钢索架设（拉紧装置安装） 3.预留沟槽 4.接地 5.砖墙开沟槽
19	30411004002	配线	1.名称:配线	m	141.2	1.配线

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

			2.配线形式:管内穿线 3.规格:N-BV-2.5 4.材质:铜芯 5.符合设计及规范要求			2.钢索架设（拉紧装置安装） 3.支持体（夹板、绝缘子、槽板等)安装
20	30411004001	配线	1.名称:配线 2.配线形式:管内穿线 3.规格:N-RVVP-3X2.5 4.材质:铜芯 5.符合设计及规范要求	m	47.07	1.配线 2.钢索架设（拉紧装置安装） 3.支持体（夹板、绝缘子、槽板等)安装
21	30411006001	接线盒	1.名称:防爆接线盒 2.符合设计及规范要求	个	7	1.本体安装
22	30413002001	凿（压）槽	1.砖墙刨沟 管径 20mm 以内	m	19.6	1.开槽

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

						2.恢复处理
23	030905001001	可燃气体报警系统调试	1.点数:128 点以下 2.可燃气体报警系统调试	系统	1	1.系统调试

10、企业综合能力

▲（1）提供设备清单中水池（星盆台）、工作台、工作柜（调理台柜）、油网烟罩、保温发菜台（柜）的食品接触产品第三方检测报告（依GB 4806.9-2016标准）；

▲（2）提供不锈钢制品的主材料：SUS304不锈钢板材厚度0.8mm、1.0mm、1.2mm、1.5mm、2.0mm、3.0mm依据GB 4806.9-2016标准检测的第三方检测报告；

▲（3）提供2019年至今独立承接过类似项目的成功案例；

▲（4）提供企业环境影响报告表审批意见和环境保护局出具的环境保护验收意见表（由环境保护局出具）

▲（5）提供企业安全生产标准化三级及以上证书；

▲（6）提供企业CQC产品认证证书（大锅灶、炒菜灶、蒸箱）；

▲（7）提供商用电磁灶中国节能环保认证证书；

▲（8）提供企业高新技术企业证书；

11、项目方案

需提供燃气管道项目方案、项目整体实施方案厨房设备安装调试方案、组织方案及进度计划、售后服务方案等。

12、项目人员要求

项目队伍成员需具备相关资质，提交参与本项目人员的名单和资质证书，主要工作人员从事相关工作经验丰富；组织机构完善，分工合理，职责、界面清晰；

注：标注▲需提供证明材料。

二、*付款条款

合同签订后 5 个工作日内中标人向采购人支付合同总金额的 5%作为履约保证金，收到履约保证金后 15 天内采购人向中标人支付合同总金额的 30%作为预付款，安装调试完毕支付 40%，竣工验收合格并经甲方聘请的项目财务监理公司审核后按照财政资金安排支付合同尾款，履约保证金转为质保金于验收合格一年后再次验收合格无息返还中标单位。

三、出样样品要求

清单编号	设备名称	尺寸 (MM)	数量	技术参数
H13 (三食堂二楼)	木面双通工作台柜带六抽屉	1800*800*800	1	台面采用厚 50MM 柳桉木；层板及底板不锈钢板厚 1.2mm 304 2B 不锈钢板；侧板及门面板采用厚 1.0mm 304 2B 不锈钢板；背板及门胆板采用厚 1.0mm 304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 1.2mm 304 2B 不锈钢板；

说明：1) 送样时须对出样产品进行分别标记：

- ①在样品上标明招标项目名称和招标编号；
- ②注明投标人名称、联系地址、联系方式；
- ③在样品上标注产品名称；
- ④样品送达指定地点安装完成后需用遮掩物遮掩完好；

注：未按上述要求对样品进行标记的，样品分按零分处理。

2) 中标人的样品将交由采购人封存作为验收依据，未中标人的样品将在中标公告发出后在采购代理机构规定的时间内通知各投标人取回，逾期未取回的则采购代理机构有权自行处理样品。

3) 样品制作由投标人自行承担。

4) 递交截止时间后提交的样品将拒收。

*5) 在项目中标结果公布后通知未中标单位领回样品，领回期限为 5 天，如未领回，由采购代理机构处理。中标单位的样品将封存。对于中标单位的后续质量管控，实际供货的产品将与封存的样品核对检查。检查中如有不符，按合同规定严肃处理。

6) 开始接收样品时间：2022 年 7 月 21 日上午 10:00（北京时间），疫情原因送样前需提前联系采购代理机构。

截止送样时间：同投标截止时间（北京时间）

送样地点：上海市静安区共和新路 1301 号 C 座 1 楼会议室

联系人：姚庆忠

电话：13918917081

四、售后服务要求

- 1、本次采购厂制设备 4 年免费保修服务，外购件 3 年免费保修服务，自安装完成、最终验收合格、交付使用之日起计算。在保修期内，一旦发生质量问题，投标人保证在接到通知 12 小时内赶到现场进行修理、更换或退货，费用由投标人负责。如投标人在接到通知后 24 小时内没有答复或处理问题，则视为投标人承认质量问题并承担由此而发生的一切费用。保修期间设备的一切质量问题所引起的更换部件等及设备本身质量原因造成的直接经济损失应全部由投标人负责。投标人应按照投标文件中的承诺，进行其他售后服务工作。
- 2、投标人须保证在保修期满后 5 年内以优惠价格供应家具正常使用所必需的其他配件，列出清单，标明名称、单价和总价，其费用在报价文件中列明，但不包括在总价中。
- 3、投标人有良好的售后服务体系，有固定售后服务场所。

五、*费用要求

- 1、厨房通排风系统设备为整套集成，包含了设备供货、配套安装、调试等所有工作。
- 2、“燃气管道工程项目”综合包含了项目设计、施工、验收通气等诸多环节的费用。
- 3、投标价应包括要缴纳的各项税费和运至合同指定地点的运输费、装卸费、安装调试费、服务费、检测费、保险费、防疫相关措施等一切费用。
- 4、如设备尺寸在制作安装过程中有变化，投标人应按照采购人要求作出实际响应。尺寸调整范围在 5% 以内，价格不做调整。如数量上有所调整，验收小组将对工作量予以确认，调整后低于中标金额的，将按照分项报价表的该项价格予以减少；高于中标金额的，价格不作调整。

六、验收要求

由采购人随机抽取样品向第三方权威检测机构进行检测(抽取的样品需另补),检测合格后完成验收(费用由中标人支付);反之检测不合格,不予验收(损失由中标人自行承担)。

七、其他要求

- 1、投标人应具有完成本项目的专业生产能力，投标的货物应符合上述国家标准的规定。
- 2、采购人有权在生产过程中抽取样品向第三方权威检测机构进行一次检测，检测费用由中标人承担。
- 3、投标人应充分了解本项目需求，提供完整的技术方案，且所提供货物必须通过合法渠道取得，为生产制造厂家原装且未经使用的全新合格产品。
- 4、中标人在签订合同时，不得提出附加条件和不合理要求，否则将取消其中标资格。
- 5、采购人与中标人签订本项目合同后，由于中标人原因导致上述招标内容延误或无法按原计划提供的，中标人须承担相应法律责任并赔偿采购人相应的损失。

八、图纸（另附）

第四部分

评标方法

评标方法

一、评标方法

1.1 本次评标采用综合评分法，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。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人。中标候选人并列的，采用随机抽取的方式确定。

1.2 采用综合评分法的，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。

二、评标程序

(一) 符合性评审

投标人有以下情形之一的，**投标无效**：

- 1、未按照招标文件的规定提交投标保证金的。
- 2、投标文件未按招标文件要求签署、盖章的。
- 3、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。
- 4、投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。
- 5、法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。
 - 5.1 同一投标人提交两个以上不同的投标文件或者投标报价的。
 - 5.2 **投标人的报价有缺漏项或投标人不确认修正后的报价的；**
 - 5.3 投标有效期不足的；
 - 5.4 投标文件非法定代表人（单位负责人）签字时，无法定代表人（单位负责人）有效授权书的；
 - 5.5 投标人的“投标函”或“开标一览表”或招标文件要求的证明文件未提供的或提供的资料不符合招标文件要求的；
 - 5.6 投标人不按评标委员会要求澄清、说明或补正的；
 - 5.7 其他未对招标文件实质性要求和条件作出响应的：如投标文件不满足招标文件加注星号（“*”）的重要条款或参数要求的；
- 6、投标人有串通投标、弄虚作假、妨碍其他投标人的竞争、损害采购人或者其他投标人的合法权益等行为的。

(二) 澄清

评标过程中，对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人在合理期限内做出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人（单位负责人）或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。评标委员会对投标人提交的回复有疑问的，可以要求投标人进一步澄清，直至满足评标委员会的要求。

(三) 修正

投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

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

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。评标委员会要求投标人对投标报价进行书面确认。投标人不确认的，其投标无效。

(四) 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，应当要求投标人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。

附表 1: 资格性和符合性审查表

资格性审查表

1	资格性审查	(1) 具有独立承担民事责任的能力;	法人或者其他组织的营业执照等证明文件, 自然人的身份证明;	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;	投标人商业信誉情况, 以及 2021 年度财务报表复印件或距离本次投标近三个月内银行开具的资信证明、税务登记证、组织机构代码证等复印件。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力;	提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料;	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;	提供近六个月任意一个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料;	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(5) 参加政府采购活动前三年内, 在经营活动中没有重大违法记录;	提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明;	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(6) 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	提供相关证明。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(7) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人, 不得同时参加同一包件的投标或者未划分包件的同一招标项目的投标;		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(8) 本项目不接受联合体投标。	独立投标	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(9) 具有上海燃气管理部门颁发的《燃气器具产品销售备案证书》、《燃气器具安装维修许可证》。	提供相关证明。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

	<p>具有中华人民共和国质量监督检验检疫总局颁发的《全国工业产品生产许可证》（工业和商用电热食品加工设备类）。</p> <p>具有建设主管部门颁发的《建筑业企业资质证书（建筑机电安装工程专业承包资质等级三级及以上证书）》及《安全生产许可证》（如提供建设工程企业电子资质证书版本，必须提供使用件）。</p>			
--	--	--	--	--

符合性审查表

检查事项	投标人名称	投标人名称	投标人名称
投标有效期是否满足要求			
是否按招标文件规定的形式和金额交纳投标保证金的；			
是否按照招标文件规定要求签署、盖章的；			
是否满足招标文件中技术条款的实质性要求；			
是否没有与其他投标人串通投标，或者与采购人串通投标妨碍其他投标人竞争行为，损害采购人或者其他投标人合法权益。			
是否没有招标文件规定的其他无效投标情形；			
是否没有评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性检查投标人的报价，有可能影响履约的，且投标人未按照规定证明其报价合理性的情况；			
是否不存在投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；			
标*号参数是否符合招标文件要求；			
是否符合法规和招标文件中规定的其他实质性要求。			
结论			

注：以上材料将作为投标人合格性和有效性审核的重要内容之一，投标人必须严格按照其内容及序列要求在投标文件中对应如实提供，对缺漏和不符合项将会直接导致无效投标！在对应的口打“√”。

三、详细评审

1. 一般要求

1.1 详细评审通过召开专题评标会的形式进行，采用综合评分法，全体评标委员会成员均应参加评标会。

1.2 对投标人递交的技术标和商务标将分别进行详细评审，总分为100分，价格分为30分、商务、技术分为70分，相加为投标人最终得分。

1.3 在统计计算各投标人的技术标得分和综合得分时将保留两位小数，两位后不计。

2. 技术标评审

2.1 详细评审中技术标的评标要素、各评标要素的满分分值及所包含主要内容如附表2所示。

附表 2：详细评审表

序号	类别	项目	评分办法
1	报价得分 (30分)	报价得分(30分)	<p>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。</p> <p>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×100。</p> <p>注 1：超过采购项目预算的报价将导致废标。</p> <p>注 2：本项目专门面向中小企业，无评审价格扣除优惠。 (小数点保留两位)</p>
2	商务、技术标(70分)	企业综合能力 (满分 14 分)	<p>(1) 提供企业环境影响报告表审批意见和环境保护局出具的环境保护验收意见表(由环境保护局出具)的得 2 分；</p> <p>(2) 提供企业安全生产标准化三级或以上证书的得 2 分；</p> <p>(3) 提供企业 CQC 产品认证证书(大锅灶、炒菜灶、蒸箱)，有一项的得 1 分，最多得 3 分；</p> <p>(4) 提供商用电磁灶中国节能环保认证证书得 2 分；</p> <p>(5) 提供企业高新技术企业证书的得 2 分；</p> <p>(6) 提供企业 2019 年至今独立承接过类似项目的成功案例，提供合同复印件(原件备查)，合同复印件要有项目名称、合同金额、签定日期，每提供 1 份得 0.5 分；本条款最多得 3 分；</p>
		产品能力(满分 14 分)	<p>(1) 提供招标文件设备清单中水池(星盆台)、工作台、工作柜(调理台柜)、油网烟罩、保温发菜台(柜)的食品接触产品第三方检测报告(依 GB 4806.9-2016 标准)，每提供 1 份得 1 分，最多 5 分，未提供不得分；</p> <p>(2) 提供不锈钢制品的主材料：SUS304 不锈钢板材厚度 0.8mm、1.0mm、1.2mm、1.5mm、2.0mm、3.0mm 依据 GB 4806.9-2016 标</p>

			<p>准检测的第三方检测报告的，每提供 1 份得 0.5 分，最多得 3 分，未提供不得分；</p> <p>(3) 提供六头智能面机、油烟净化装置、双通净菜陈列冷藏厨房生产厂家出具的项目授权书及产品技术说明书；每提供 1 份得 2 分，最多得 6 分；</p>
		<p>技术保障措施 (满分 20 分)</p>	<p>(1) 燃气管道项目方案 (0-3 分)</p> <p>为保证项目燃气管道及报警系统申请及相关开工手续的办理和按时竣工验收交付，考虑区域性及行业性，需提供相关承诺函和详细的施工技术方案。方案完整，有针对性得 3 分；方案完整但缺乏对本项目的针对性得 2 分；方案存在缺漏或者不符合实际得 1 分；未提供不得分。</p> <p>(2) 项目整体实施方案 (0-6 分)</p> <p>根据本项目对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，并说明此项目实施方案的先进性、科学性和可行性。方案合理可行有针对性得 6 分；基本满足要求但缺乏针对性得 4 分；方案不合理或存在缺漏得 2 分；未提供的不得分；</p> <p>(3) 厨房设备安装调试工方案 (0-6 分)</p> <p>根据安装调试及验收方案是否符合项目实际，是否具有详细的技术方案，是否提供燃气整体炉产品三视图及相关技术说明，工艺先进、方法科学是否合理、能否指导具体实施等。方案完整，有针对性得 6 分；方案完整但缺乏对本项目的针对性得 4 分；方案存在缺漏或者不符合实际得 2 分；未提供不得分。</p> <p>(4) 组织方案及进度计划 (0-5 分)</p> <p>根据所提供的实施组织方案，包括组织安排是否合理、项目现场的管理、技术人员配备等，以及总体实施进度计划情况。计划合理可行有针对性得 5 分；基本满足要求但缺乏针对性得 3 分；计划不合理或存在缺漏得 1 分；未提供不得分。</p>
		<p>项目人员配置 (满分 6 分)</p>	<p>(1) 项目队伍成员具备相关资质，提交参与本项目人员的名单、有近一年任意三个月人员社保证明和资质证书，主要工作人员从事相关工作经验丰富；组织机构完善，分工合理，职责、界面清晰 (0-5 分)；</p> <p>项目负责人及拟投入本项目的项目组成员配置合理，符合本项目规模投入，针对同类项目的工作经验非常丰富，人员具备相应的专业技术资格证书齐全，组织机构完善，分工合理，职责、界面清晰，社保证明齐全，得 5 分；</p> <p>项目负责人及拟投入本项目的项目组成员配置一般，针对</p>

		<p>同类项目的工作经验一般，人员具备相应的专业技术资格证书不多，组织机构较一般，社保证明齐全，得3分；</p> <p>项目负责人及拟投入本项目的项目组成员配置较差，针对同类项目的工作经验差，人员具备相应的专业技术资格证书不多，社保证明不齐全，得1分；</p> <p>项目负责人及拟投入本项目的项目组成员不满足项目要求，社保证明不齐全，不得分。</p> <p>(2) 投标拟派驻的项目负责人具备本单位注册二级或二级以上建造师执业资格（机电相关）的得1分，否则不得分。</p>
	<p>售后服务（满分8分）</p>	<p>(1) 售后服务方案（0-5分）</p> <p>根据供应商提供的售后服务方案综合评分，包含：培训体系及培训方案、服务体系、服务内容、故障解决方案等</p> <p>培训体系及培训方案、服务体系完善，服务内容、故障解决方案措施完整，得5分</p> <p>培训体系及培训方案、服务体系一般，服务内容、故障解决方案措施不够清晰，得3分；</p> <p>培训体系及培训方案、服务体系有欠缺，服务内容、故障解决方案措施不够清晰，得1分；</p> <p>未提供不得分；</p> <p>(2) 售后服务评价（0-2分）</p> <p>提供客户售后服务评价表等相关证明材料，提供1家客户的，得0.5分，满分2分，不提供或一家多份的不得分。</p> <p>(3) 提供售后服务五星认证证书（1分），不提供不得分</p>
	<p>样品（满分8分）</p>	<p>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；</p> <p>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6分；</p> <p>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，得4分；</p> <p>4) 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；</p> <p>5) 未提交样品的，得0分。</p>

注：以上各项评分内容，如投标人未提供相对应内容，评标委员会不受最低评分标准限制，可予以零分计算。

四、总分计算

由评标委员会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）。计算每个投标人的实际得分（价格标得分+技术商务标得分），并按得分高低排出名次。

五、推荐中标候选人

评标委员会应根据各投标人所提交的投标方案的评标得分进行排序，推荐名列前三位的投标人为本项目的中标候选人，并按评标得分的高低标明排名顺序，最终推荐排名第一的为中标人。

注：当两家或两家以上投标人所提交的投标方案的综合得分相等时，则按经核准的投标报价由低到高排序；当两家或两家以上投标人所提交的投标方案的综合得分及其经核准的投标报价均相等时，则由评标委员会根据主要技术指标的优劣作出排序。

第五部分
合同格式

包 1 合同模板：

上海海洋大学物资设备采购合同

合同编号：[合同中心-合同编码]

甲方：[合同中心-采购单位名称]

乙方：[合同中心-供应商名称_1]

签约地址：上海临港新城沪城环路 999 号

签约时间：[合同中心-签订时间]

依据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等有关采购法律法规，现依照项目名称：[合同中心-项目名称]的结果，经双方协商现就有关事项达成如下协议：

一、乙方应严格按照报价文件内容提供中选的货物（列表）：（单位：人民币 元）

设备名称	规格 / 型号/技术参数等 (出厂地或厂家)	数量	单价	总金额
详见乙方投标文件				
合计（小写）	[合同中心-合同总价]元			
合计（大写）	[合同中心-合同总价大写]			
备注：本处合计为中标价格，实际结算金额以项目验收审核为准				

二、供货时间：乙方必须于[合同中心-合同有效期]将以上清单所列货物送至上海海洋大学校内（用户指定地点）免费安装完毕，并承担运输过程中发生的一切费用。

三、安装及调试：乙方必须在甲方指定的地点免费进行货物的安装，安装所需的相应配套设施及安装费用（如有）由乙方自行负责解决，用户提供必须的现场安装条件。如甲方因为基建施工等原因影响乙方进场安装，甲方应及时通知乙方，完工期可适当顺延。如乙方不按本合同约定提交设备所产生的任何费用由乙方负责，甲方对由此所引起的变动不予确认。另外，乙方在甲方安装设备或施工过程中的安全责任由乙方全部责任。

四、质量标准：乙方所提供的货物必须是原厂生产的、全新的、未使用过的（包括零部件），并符合原厂质量检测标准（以说明书为准）和国家质量检测标准以及合同规定的质量规格和性能要求，如货物不符合本合同约定的要求，甲方有权拒绝接受。

五、权利保证：乙方应保证甲方在使用乙方提供的货物或货物的任何部份不受第三方关于侵犯其所有权、专利权、商标权、工业设计权等等指控。甲方如果因第三方侵权索赔而遭受损失的，有权向乙方追偿。

六、验收及货物所有权、风险转移：甲方负责货物清点和验收。乙方所提供的货物安装调试完成后，甲方必须按本合同所约定的货物清单及要求对货物的品牌、外观、规格、数量、配件及安装调试后的使用性能、运行状况、技术资料及其他进行验收，乙方必须在验收现场

提供必要的技术支持。甲方应在乙方所提供的货物安装调试完成后 7 个工作日内验收完毕。验收结果经甲、乙双方确认后，甲、乙双方代表必须按《仪器设备验收交接单》（壹式肆联）上规定的项目对照本合同填好验收结果并签名、加盖各自单位的公章（甲方叁份，乙方壹份），由乙方提交给甲方。如发现物资设备与合同规定不符，甲方有权拒绝接受并向乙方提出索赔。如货物在保证期内被证明存在缺陷，包括潜在的缺陷或使用不合适的材料，甲方有权凭有关证明文件向乙方提出索赔。

除双方另有约定外，乙方就货物安装调试完毕并经甲方验收合格接受后，货物的所有权及货物灭失、损害风险由乙方转移至甲方。

七、异议期：甲方若对与货物有关的事项提出异议，应在货物验收后的七个工作日内书面通知乙方，乙方应在三个工作日内负责解决。

八、付款方式及条件：

1、合同签订后 5 个工作日内中标人向采购人支付合同总金额的 5%作为履约保证金，收到履约保证金后 15 天内采购人向中标人支付合同总金额的 30%作为预付款，安装调试完毕支付 40%，竣工验收合格并经甲方聘请的项目财务监理公司审核后按照财政资金安排支付合同尾款，履约保证金转为质保金于验收合格一年后再次验收合格无息返还中标单位。

2、投标价应包括要缴纳的各项税费和运至合同指定地点的运输费、装卸费、安装调试费、服务费、检测费、保险费、防疫相关措施等一切费用。

3、如设备尺寸在制作安装过程中有变化，乙方应按照甲方要求作出实际响应。尺寸调整范围在 5%以内，价格不做调整。如数量上有所调整，验收小组将对工作量予以确认，调整后低于合同金额的，将按照分项报价表的该项价格予以减少；高于合同金额的，价格不作调整。

九、售后服务：厂制设备 4 年免费保修服务，外购件 3 年免费保修服务，（最终以乙方投标文件所列质保期限为准），乙方应按照本次招标文件中有关质量保证和售后服务的承诺执行，国家有规定的按国家规定执行。

十、索赔：

1、乙方对货物与合同要求不符负有责任，并且甲方已于规定的检验、安装、调试和验收测试期限内和质量保证期内提出索赔，乙方应按甲方要求的下述一种或多种方法解决索赔事宜。

（1）乙方同意甲方拒收货物并按被拒收货物的合同价格的金额付给甲方，乙方负担发生的一切损失费用，包括利息、银行费用、运输和保险费、检验费、仓储和装卸费以及为保管和保护被拒绝货物所需要的其它必要费用。

（2）根据货物的疵劣和受损程度以及甲方遭受损失的金额，经乙方和甲方同意降低货物价格。

（3）更换有缺陷的零件、部件和设备，或修理缺陷部分，以达到合同规定的规格、质

量和性能，乙方承担一切费用和风险并负担甲方遭受的一切直接费用。同时乙方应相应延长被更换货物的质量保证期。

(4) 如出现乙方所交付的货物在质保期内出现货物本身的质量问题而乙方不予修理或更换，及乙方不响应甲方报修等服务问题，乙方向甲方支付合同总额 5%的赔偿金。

2、如果甲方提出索赔通知后 30 天内乙方未能予以答复，该索赔应视为已被乙方接受。若乙方未能在甲方提出索赔通知的 30 天内或甲方同意的更长一些的时间内，按甲方同意的上述任何一种方式处理索赔事宜，甲方将从未付的合同价款中扣回索赔金额，同时按本合同第十三条规定追究乙方的违约责任或解除合同。

十一、双方责任和义务：

1、乙方按合同清单上的货物运达指定地点并安装调试完成后，甲方应在 7 个工作日内验收完毕，若甲方无正当理由拖延时间，不能及时付款，按国家政府采购法有关规定由甲方赔偿乙方损失。

2、乙方所交货物不符合本合同要求的，甲方有权拒收；同时，乙方向甲方偿付设备款 30%违约金。

3、乙方不能交付货物的，乙方向甲方支付设备款 30%违约金。

4、乙方逾期交付货物，乙方向甲方每日偿付设备款 5%的违约金。

十二、终止合同

1、在补救违约而采取的任何其他措施未能实现的情况下，即在甲方发出的违约通知后 30 天内（或经甲方书面确认的更长时间内）仍未纠正其下述任何一种违约行为，甲方可向乙方发出书面违约通知，终止全部或部分合同：

(1) 如果乙方未能在合同规定的期限内或甲方准许的任何延期内合格交付部分或全部货物。

(2) 乙方未能履行合同项下的任何其它义务。

2、任何一方由于下列原因而导致不能或暂时不能履行全部或部分合同义务的，不负责任：水灾、火灾、地震、干旱、战争或其他任何在签约时不能预料、无法控制且不能避免和克服的事件。但受不可抗力影响的一方，应尽快地将所发生的事件通知对方，并应在事件发生后 15 天内将有关机构出具的不可抗力事件的证明寄交对方，如果不可抗力事件之影响超过 120 天，双方应协商合同继续履行或终止履行的事宜。

3、本合同于约定全部义务履行完毕后而终止；

4、双方协商一致可以终止履行本协议。

十三、合同纠纷的处理方式：若发生争议，由双方友好协商解决。协商不成可到合同签订所在地人民法院诉讼解决。

十四、本采购项目的招标文件、中标人的投标文件以及相关的澄清确认函（如果有的话）均为本合同不可分割的一部分。进口设备还需甲乙双方和进口代理方签订的委托代理进口合

同，并作为本合同的有效组成部分。

十五、本合同未尽事宜，双方另行补充。

十六、本合同壹式肆份，经双方签章后即时生效。甲方叁份，乙方壹份，具有同等效力。

甲方（章）：[合同中心-采购单位名称_2]

乙方（章）：[合同中心-供应商名称_3]

单位地址：[合同中心-采购单位所在地]

单位地址：[合同中心-供应商所在地]

法定代表人或授权代表人：[合同中心-采购单位联系人]

法定代表人：[合同中心-供应商联系人]

项目部门负责人：

委托代理人：

项目部门经手人：

经办人：

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]

开户银行：农行上海自贸试验区新片区分行

纳税人识别号：12310000425006272M

帐号：03867300040009466

上海海洋大学物资设备采购廉政合同

甲方（采购方）：上海海洋大学

乙方（供货方）：[合同中心-供应商名称]

物品采购项目：

为了进一步加强廉政建设，杜绝采购中的不正之风，防止采购违纪违法案件发生，根据国家法律法规和学校有关规定，经协商，甲乙双方特订立廉政合同如下：

一、甲乙双方的权利和义务

- 1、自觉遵守党和国家有关法律法规及有关规定。
- 2、严格执行本项目合同文件，自觉按合同办事。
- 3、建立健全廉政制度，开展廉政教育，监督并认真查处违法违纪行为。
- 4、发现对方在业务活动中有违反廉政规定的行为，有及时提醒对方纠正的权利和义务。
- 5、发现对方严重违法违反本合同责任条款的行为，有向其纪检监察部门或上级有关部门举报、建议给予处理并要求告知处理结果的权利。

二、甲方及其工作人员在采购工作中必须严格遵守以下规定

- 1、甲方及其工作人员不得以任何形式向乙方索要和收受回扣等好处费。
- 2、甲方及其工作人员应当保持与乙方的正常业务交往，不得接受乙方的礼金、有价证券和贵重物品，不得在乙方报销任何应由个人支付的费用。
- 3、甲方及其工作人员不得参加可能对公正执行公务有影响的宴请和娱乐活动。
- 4、甲方及其工作人员不得要求或者接受乙方为其住房装修、婚丧嫁娶、家属和子女的工作安排以及出国等提供方便。
- 5、甲方及其工作人员不得向乙方介绍家属或者亲友从事与甲方各种采购项目有关的物品供应等经济活动。

三、乙方及其工作人员在采购工作中必须严格遵守以下规定

- 1、乙方及其工作人员应当通过正常途径开展相对业务工作，不得为获取某些不正当利益而向甲方工作人员赠送礼金、有价证券和贵重物品等。
- 2、乙方及其工作人员不得为谋取私利擅自与甲方工作人员就物品采购相关问题进行私下商谈或者达成默契。

3、乙方及其工作人员不得以洽谈业务、签订经济合同为借口，邀请甲方工作人员外出旅游和进入营业性高档娱乐场所。

4、乙方及其工作人员不得为甲方单位和个人购置或者提供通讯工具、交通工具、家电、高档办公用品等物品。

5、乙方及其工作人员不得到甲方及其工作人员家里询问有关事项。

四、违反本合同的处理办法

1、甲方及其工作人员违反本合同，一经查实，甲方纪检监察部门将依法依规严肃处理，追究有关人员的责任，触犯法律的移交司法机关处理。

2、乙方及其工作人员违反本合同，一经查实，乙方监督部门须依法依规严肃处理，追究有关人员的责任，触犯法律的移交司法机关处理。由此造成甲方的损失由乙方承担，乙方还将永久被取消向甲方供货资格。

五、廉政合同与采购项目合同同时签署，存档并长期保存。本合同一式三份，甲乙双方各执一份，校纪检部门备案一份。

六、本合同自双方签订即生效。

甲方（公章）：[合同中心-采购单位名称_1]

采购经办人签名：

年 月 日

项目经手人签名：

年 月 日

乙方（公章）：[合同中心-供应商名称_2]

法定代表人或委托人签名：

年 月 日

第六部分

投标文件格式

货物类项目投标文件

- 一、 自查表（资格性和符合性审查表）
- 二、 价格部分
- 三、 资格性文件
- 四、 商务部分
- 五、 技术部分
- 六、 其他部分
- 七、 唱标信封

注：1. 请投标人按照以下文件的要求格式、内容，顺序制作投标文件，并请编制目录及页码，否则可能将影响对投标文件的评价。

2. 唱标信封另单独分装或封装在正本封套中，按以下顺序装订：
 - 2.1 投标函（从投标文件正本中复印）；
 - 2.2 开标一览表（从投标文件正本中复印）；
 - 2.3 投标保证金交付凭据复印件；
 - 2.4 营业执照复印件；
 - 2.5 法人代表人授权委托书；
 - 2.6 折扣声明（如果有）。

上海海洋大学
一餐、三餐二楼
厨房设备改造
及配套燃气通
排风系统项目

投标文件
(正本/副本)

采购项目编号: _____

投标人名称: _____

日期: _____年____月____日

一、自查表

资格性自查表

项目编号:

项目名称:

1	资格性 审查	(1) 具有独立承担民事责任的能力;	法人或者其他组织的营业执照等证明文件, 自然人的身份证明;	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;	投标人商业信誉情况, 以及 2021 年度财务报表复印件或距离本次投标近三个月内银行开具的资信证明、税务登记证、组织机构代码证等复印件。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力;	提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料;	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;	提供近六个月任意一个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料;	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(5) 参加政府采购活动前三年内, 在经营活动中没有重大违法记录;	提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明;	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(6) 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	提供相关证明。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(7) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人, 不得同时参加同一包件的投标或者未划分包件的同一招标项目的投标;		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
		(8) 本项目不接受联合体投标。	独立投标	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页

	<p>(9)具有上海燃气管理部门颁发的《燃气器具产品销售备案证书》、《燃气器具安装维修许可证》。</p> <p>具有中华人民共和国质量监督检验检疫总局颁发的《全国工业产品生产许可证》（工业和商用电热食品加工设备类）。</p> <p>具有建设主管部门颁发的《建筑业企业资质证书（建筑机电安装工程专业承包资质等级三级及以上证书）》及《安全生产许可证》（如提供建设工程企业电子资质证书版本，必须提供使用件）。</p>			
	提供相关证明			

符合性自查表

检查事项	自查结论	证明资料
投标有效期是否满足要求	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
是否按招标文件规定的形式和金额交纳投标保证金的；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
是否按照招标文件规定要求签署、盖章的；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
是否满足招标文件中技术条款的实质性要求；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
是否没有与其他投标人串通投标，或者与采购人串通投标妨碍其他投标人竞争行为，损害采购人或者其他投标人合法权益。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
是否没有招标文件规定的其他无效投标情形；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
是否没有评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性检查投标人的报价，有可能影响履约的，且投标人未按照规定证明其报价合理性的情况；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
是否不存在投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
标*号参数是否符合招标文件要求；	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
是否符合法规和招标文件中规定的其他实质性要求。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	投标文件第 页
结论		

注：以上材料将作为投标人合格性和有效性审核的重要内容之一，投标人必须严格按照

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

其内容及序列要求在投标文件中对应如实提供，对缺漏和不符合项将会直接导致无效投标！在对应的口打“√”。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）（签字）：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

二、价格部分

2.1 开标一览表

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目包 1

货物费用 (货物名称)	运输费	伴随服务 费用	其他费用	备注: 详细 内容见《投 标明细报 价表》	交货期	最终报价 (总价、元)

备注：1. 投标人须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。

2. 报价中必须包含货物及零配件的购置和安装、运输保险、装卸、培训辅导、质保期售后服务、全额含税发票、雇员费用、合同实施过程中应预见和不可预见费用等。所有价格均应予人民币报价，金额单位为元。

3. 此表是投标文件的必要文件，是投标文件的组成部分，还应另附一份并与优惠声明（若有）封装在一个信封中，作为唱标之用。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

2.2 投标明细报价表

一、货物、设备及材料类详列							
序号	分项名称	品牌、规格型号、主要技术参数	制造商	数量	单价	合计 (元)	备注
...							
合 计			数量合计:		报价合计: 元		
二、施工安装工程与服务类详列							
序号	分项名称	具体施工工程与服务内容	单位	数量	单价	合计 (元)	
合 计			数量合计:		报价合计: 元		
三、伴随服务费用							
序号	分项名称	具体服务内容	单位	数量	单价	合计 (元)	
合 计			数量合计:		报价合计:		

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

						元	
四、其他费用							
序号	分项名称	具体内容	单位	数量	单价	合计 (元)	说明
合 计			数量合计:			报价合计: 元	
五、报价汇总：人民币___元。（以上各合计项与开标一览表中的对应项均一致相符，如不一致以报价一览表为准）							
六、其他参考费用（下列报价不列入报价总价内）							
分项	名称	规格型号		制造 商	单价	使用周 期/寿 命	
常用易损件及配件							
质保期满后将要发生的必要服务项收费标准：							

注：1. 以上内容必须与技术方案中所介绍的内容、《开标一览表》一致。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（签章）：

日期： 年 月 日

三、资格性文件

3.1 投标函

上海中招招标有限公司：

依据贵方采购项目名称（采购项目名称、编号）项目招标采购货物及服务的投标邀请，我方代表（姓名、职务）经正式授权并代表（投标人名称、地址）提交下述文件正本 份，副本 份；并在正本内附有对应于投标文件各册内容的电子文件一套（U盘形式，投标文件电子版本内容应与投标文件正本一致。电子版投标文件应是已盖章、签署等全部完成的投标文件正本的彩色版扫描件）。

1. 自查表（资格性和符合性审查表）；
2. 价格部分；
3. 资格性文件；
4. 商务部分；
5. 技术部分；
6. 其他部分。

在此，我方声明如下：

1. 同意并接受招标文件的各项要求，遵守招标文件中的各项规定，按招标文件的要求提供报价。

2. 全部货物和相关服务的投标总价为 （详见开标一览表）

3. 投标有效期为投标截止日起 90 天，中标人投标有效期延至合同验收之日。

4. 我方已经详细地阅读了全部招标文件及其附件，包括澄清、修改文件（如果有）和所有已提供的参考资料以及有关附件，我方完全明白并认为此招标文件没有倾向性，也不存在排斥潜在投标人的内容，我方同意招标文件的相关条款，放弃对招标文件提出误解和质疑的一切权力。

5. （投标人名称）作为投标人正式授权 （授权代表全名，职务）代表我方全权处理有关本投标的一切事宜。

6. 我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。

7. 我方承诺在本次投标响应中提供的一切文件，无论是原件还是复印件均为真实和准确的，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份，否则，愿承担相应的后果和法律责任。

8. 我方明白并同意在规定的开标时间之后、投标有效期之内若撤回投标，投标保证金将被贵方没收

9. 我方完全服从和尊重评委会所作的评定结果，同时清楚理解到报价最低并非意味着必定获得中标。

10. 我方如果中标，将按照招标文件及其修改文件（如果有的话）的要求及我方投标承

诺，按质、按量、按期履行全部合同责任和义务

11. 我方同意按招标文件规定向政府采购代理机构缴纳招标代理服务费，就本次招标应由我方交纳的招标代理服务费将按随附于本投标文件的承诺书签支付。

投标人： _____

地址： _____

传真： _____

电话： _____

电子邮件： _____

投标人（法定代表人授权代表）代表签字： _____

投标人名称(公章)： _____

开户银行： _____

帐号： _____

日期： _____

3.2 法定代表人证明书及授权委托书

(1) 法定代表人证明书

_____单位法定代表人姓名_____同志,现任_____供应商名称_____的
职务_____,为法定代表人,特此证明。

签发单位: (名称并加盖公章) _____

签发日期: _____有效日期至: _____年____月____日

附: 代表人性别: _____ 年龄: _____岁

说明: 内容必须填写真实、清楚,涂改无效,不得转让、买卖。



(2) 法定代表人授权委托书

本授权委托书声明：我_____（单位法定代表人姓名）系_____（供应商名称）的法定代表人，现授权委托_____（供应商名称）的_____（代理人姓名）为我公司代理人，以本公司的名义参加上海中招招标有限公司组织的项目名称，**由供应商填写**_____招标项目（项目编号：_____）的活动。代理人在开标、评标、合同谈判过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我均予以承认。本授权委托书自签署之日起生效，特此声明。

代理人无转移委托权。

特此委托。

代理人：_____ 性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____

供应商：_____（名称并加盖公章）

法定代表人：_____（签字）

签发日期：_____ 有效日期至：_____年____月____日

（注：供应商的投标响应文件为法定代表人签署并且由法定代表人亲自递交投标响应文件和参加招标的，不须提供该委托书，但需提供法定代表人证明书及法定代表人的身份证复印件。）



3.3 投标保证金交纳凭证

投标保证金交纳凭证

上海中招招标有限公司：

(投标人全称) 参加贵方组织的、采购项目编号为_____的采购活动。按招标文件的规定，已通过(汇票、支票、银行汇款等)形式交纳人民币(大写)_____元的投标保证金。

投标人名称：_____

投标人开户银行：_____

投标人银行帐号：_____

说明：1. 上述要素供银行转账及银行汇款方式填写，其他形式可不填。其他方式以现场递交为依据。

2. 上述要素的填写必须与银行转账或银行汇款凭证的要素一致，政府采购代理机构依据此凭证信息退还投标保证金。

投标人法定代表人(或法定代表人授权代表)签字：_____

投标人名称(签章)：_____

日期： 年 月 日

附：

粘贴转账的银行凭证复印件

注：1. 投标人投标响应时，应当按招标文件要求交纳投标保证金。投标保证金可以采用汇票、支票、银行汇款等形式交纳。

3.5 无重大违法记录承诺书

无重大违法记录承诺书

致上海中招招标有限公司：

本公司郑重声明，我方参加本项目招标活动前三年内无重大违法活动记录，符合《政府采购法》规定的供应商资格条件。我方对此声明负全部法律责任。

特此声明。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期：_____年____月____日

3.6 制造商资格声明

1. 制造商名称及概况：

1.1 制造商名称： _____

1.2 总部地址： _____

传真/电话： _____ 邮编： _____

1.3 成立日期或注册日期： _____

1.4 单位性质： _____

1.5 主要负责人姓名： _____

1.6 注册资本： _____

2. 与投标提供货物有关情况：

2.1 关于制造商所提供货物的生产措施及其它情况：

2.1.1 工厂名称和地址： _____

2.1.2 正在生产的货物： _____

2.1.3 年生产能力： _____

2.1.4 职工(雇员)人数： _____

2.2 制造商不生产而从其它生产厂得到的主要零部件：

外协、外购零、部件名称	型号	生产厂国别、名称	联系方法

2.3 制造商生产投标货物的经历（最近六个月内）

年限	业主	产品规格	验收日期	备注

3. 近三年的年营业额：

年度	国内（万元）	出口（万元）	总额（万元）

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

--	--	--	--

4. 易损件供应商的名称和联系办法:

易损件名称	供应商名称和联系办法

就我方全部所知，兹证明上述声明是真实、正确的，并已提供了全部现有资料和数据，我方同意根据贵方要求出示文件予以证实。

制造商名称（加盖公章）: _____

制造商法定代表人或授权代理人（签字）: _____

日期: _____年____月____日

3.7 贸易公司（作为代理）资格声明

1. 供应商名称及概况：

1.1 供应商名称：_____

1.2 成立日期或注册日期：_____

1.3 公司性质：_____

1.4 主要负责人姓名：_____

1.5 注册资本：_____

1.6 职工（雇员）人数：_____

2. 近两年的年营业额：

年度	国内（万元）	出口（万元）	总额（万元）

3. 最近一年内该类投标货物主要销售给国内、外用户的名称和地址

用户名称	签约日期	货物名称	数量	备注

4. 同意为供应商制造投标货物的制造商并附有制造商的资格声明

制造商名称地址	制造项目和数量

就我方全部所知，兹证明上述声明是真实、正确的，并已提供了全部现有资料和数据，我方同意根据贵方要求出示文件予以证实。

贸易公司名称（加盖公章）：_____

贸易公司法定代表人或授权代理人（签字）：_____

日期：_____

3.8 投标承诺书

投 标 承 诺 书

致：上海中招招标有限公司：

本投标人已详细阅读了____（项目名称）____招标文件，自愿参加上述项目投标，现就有关事项向采购人郑重承诺如下：

1. 本投标人自愿在招标文件规定的时限内按照招标文件及采购合同、用户需求书、技术规范等要求完成采购任务，按时交货并验收合格。货物质量按照投标文件的承诺并满足招标文件要求。

2. 遵守中华人民共和国有关政府采购、招标投标的法律法规规定，自觉维护市场经济秩序。否则，同意被废除投标资格并接受处罚。

3. 保证投标文件内容无任何虚假。若评标过程中查出有虚假，同意作无效投标文件处理并被没收投标担保，若中标之后查出有虚假，同意废除中标资格并被没收投标担保。

4. 保证投标文件不存在低于成本的恶意报价行为。

5. 保证按照招标文件及中标通知书规定提交履约担保并商签采购合同，对招标文件第五部分《合同书》中的条款项下的内容完全响应，不作任何的偏离。否则，同意接受采购人违约处罚并被没收投标担保。

6. 保证按照采购合同约定完成采购合同范围内的全部内容，履行保修责任。否则，同意接受采购人对投标人违约处理。

7. 保证中标之后不转包，若分包将征得采购人同意并遵守相关法律法规。

8. 保证中标之后按招标文件要求向招标项目配置承诺的资源，否则，同意接受违约处罚并被没收履约担保。

9. 保证中标之后密切配合采购人开展工作，接受采购人的监督管理。

10. 保证按招标文件及采购合同约定的原则处理采购调整事宜，不发生签署采购合同之后恶意索赔的行为。

本投标人在规定的投标有效期内，将受招标文件的约束并履行投标文件的承诺。

投标人法定代表人（签字或签名章）：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

3.9 中小企业声明函

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，本公司参加_____的_____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。相关企业的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员___人，营业收入为___万元，资产总额为___万元[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。]，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结构，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：

注：若中标/成交，本声明函作为中标/成交公告的一部分进行公示，接受社会监督，请如实填写。如供应商不符合中小企业条件，无需填写本声明。

根据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款，供应商提供虚假材料谋取中标、中标的，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

说明：

（1）本声明函适用于所有在中国境内依法设立各类所有制和各种组织形式的企业、个体工商户。

(2) 若中标，本声明函作为中标公告的一部分进行公示，接受社会监督，请如实填写。

(3) 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：参见《中小企业划型标准规定》(工信部联企业(2011)300号)，同时，供应商可登录“<https://www.miit.gov.cn/>”中小企业规模类型自测小程序，填写企业所属的行业和指标数据自动生成企业规模类型测试结果。

附：《中小企业划型标准规定》各行业划型标准

(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。

***3.10 提供近六个月任意一个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关证明。**

(1) 依法缴纳税收的相关材料是指投标人缴纳税款的凭据，如税务部门提供的完税证明或依法缴税的电子缴款凭证等，依法免税的提供相应证明文件。

(2) 依法缴纳社会保障资金的相关材料是指投标人缴纳社会保险的凭据，如征收专用收据或单位参加城镇社会保险基本情况或社会保险单位参保证明等，缴纳通知书不能做为依法缴纳社会保障资金的相关材料。

***3.11 投标人应提供 2021 年度财务报表或提供距离本次投标近三个月内银行开具的资信证明。**

***3.12 提供投标人没有在“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的证明。**

四、商务部分

4.1 投标人概况

1、投标人情况介绍表

单位名称						
地址						
主管部门		法人代表		职务		
经济类型		授权代表		职务		
邮编		电话		传真		
单位简介及机构设置						
单位优势及特长						
单位概况	注册资本	万元	占地面积	M ²		
	职工总数	人	建筑面积	M ²		
	资产情况	净资产	万元	固定资产原值	万元	
		负债	万元	固定资产净值	万元	
财务状况	年度	主营收入 (万元)	收入总额 (万元)	利润总额 (万元)	净利润 (万元)	资产负债率

2、合作机构与供货渠道情况

分项	基本情况	联系人/联系电话/传真
代理或生产厂家	单位名称: 地址: 销售负责人:	Name: Tel: Fax:
关键设备合法来源渠道	产品名称: 制造/供应商: 生产地: 经销总代理: 来源验证查询专线: 介绍和报价权威网址: 售后服务验证查询专线:	Tel: Fax:
设在上海市的售后服务机构情况	机构名称: 地 址: 负 责 人: 服务机构性质: 企业自有 / 委托代理	Name: Tel: Fax:

上海海洋大学一餐、三餐二楼厨房设备改造及配套燃气通排风系统项目

3、投标人同类项目的业绩介绍（近三年）

序号	客户名称	项目名称及合同金额 (万元)	竣工时间	联系人及电话
1				
2				
3				
...				

注：投标人提供合同复印件。

4、拟任执行管理及技术人员情况

职责分工	姓名	现职务	曾主持/参 与的同类项 目经历	职称	专业工龄	联系电话/ 手机
总负责人						
其他主要技 术人员						
	...					

5、履约进度计划表

序号	拟定时间安排	计划完成的工作内容	实施方建议或要求
1	拟定 年 月 日	签定合同并生效	
2	年 月 日- 年 月 日		
3	年 月 日- 年 月 日		
4	年 月 日- 年 月 日	质保期	

6、投标人的财务报表。投标人应根据评审表要求提交相应年度的的财务报表。

7、投标人认为有必要提供的其它资料。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

4.3 售后服务方案

售后服务须包括但不限于以下内容，主要根据招标需求的要求（格式自定）

1. 免费保修期；
2. 应急维修时间安排；
3. 维修地点、地址、联系电话及技术服务人员；
4. 维修服务收费标准；
5. 制造商的技术支持；
6. 售后服务承诺；
7. 培训计划。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

4.4 制造商出具的授权书

致上海中招招标有限公司_____:

我们_____（制造商名称）是按_____国（制造商所在国家或地区名称）法律成立的一家制造商，主要营业地点设在_____（制造商地址）。兹指派主要营业地点设在_____（贸易公司地址）的_____（贸易公司名称）作为我方真正的和合法的代理人进行下列有效的活动：

(1)代表我方办理贵方第_____号招标文件要求提供的由我方制造的货物的有关事宜，并对我方具有约束力。

(2)作为制造商，我方保证以投标合作者来约束自己，并对该投标共同和分别承担招标文件中所规定的义务。

(3)我方兹授予_____（贸易公司名称）全权办理和履行上述我方为完成上述各点所必须的事宜，具有替换或撤消的全权。兹确认_____（贸易公司名称）或其正式授权代表依此合法地办理一切事宜。

我方于_____年_____月_____日签署本文件，_____（贸易公司名称）于_____年_____月_____日接受此件，以此为证。

贸易公司名称：_____

出具授权书的制造商名称（加盖公章）：_____

出具授权书的制造商法定代表人或授权代理人（签字）：_____

注：贸易公司与制造商的经销协议，符合法律手续且在其有效期内的，可代替此授权函

附表：售后服务承诺书

售后服务承诺书

投标人应详细说明质保期前后的服务，并对备品备件的长期供应作出承诺。

[承诺书的内容应至少包含下列几项内容（若为贸易公司时，应得到制造商的授权或保证）]

1. 投标人对自己提供的货物“三包”的说明；
2. 可向用户提供的优惠条件及程度（备品、备件、专用工具等的供应）；
3. 对用户的人员培训及费用；
4. 制造商是否建立专门的售后服务机构；
5. “三包”期间及之后，用户在使用时，出现故障的处理（响应时间、费用负担等）；
6. “三包”期间及之后，对货物进行跟踪保养、维护维修的工作方式及费用收取等。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

五、技术部分

5.1 货物说明一览表

货物名称	规格及型号	数量	交货期	备注
...				

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

5.3 技术方案

技术方案设计必须科学合理、真实可行，能充分体现自身技术和专业优势。其要点和主要内容为：

1. 设备配置简介
2. 设备技术特点说明及详细方案
3. 合同执行计划（投标人应详细描述中标后具体的履行合同时间计划）
4. 供货方式和交货进度计划
5. 项目整体验收计划（如有）
6. 投标人认为必要说明的其他内容

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

附表：交货进度表格式

交货进度表

投标人应按照招标文件要求和根据《用户需求书》的要求做出交货进度表。

序号	货物名称	型号规格	数量	单件重量	发运地	到货地	运输方式	交货时间
1								
2								
3								
4								
5								
.....								

- 说明： 1. 本表序号应与供货一览表序号相一致；
2. 单件重量无法准确时，请标注大致重量。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

六、其它部分

6.1 招标代理服务费承诺书

招标代理服务费承诺书

致：上海中招招标有限公司

如果我方在贵中心组织的_____（招标编号：_____）的货物及服务招标中获中标，我方保证在收到《中标通知书》前，向贵中心（开户银行及帐号见《投标须知前附表》）交纳招标代理服务费（按国家计委（计价格[2002]1980号）及发改价格[2011]534号文件规定下浮20%执行）。

我方如违反上款承诺，愿凭贵中心开出的相关通知，按上述承诺金额的200%在我方提交的投标保证金（保函）及买方根据中标合同约定支付给我方的合同款中扣付，并在此同意和要求投标保函开立银行及买方（应上海中招招标有限公司的要求）办理支付手续。

特此承诺！

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日

6.3 其它格式

投标人认为有必要提供的其它资料