

项目编号：310000000250613117099-00251311

上海立信会计金融学院 2025 年顾 唐路校区整体炉、台柜、冷藏库等 食堂后厨设备采购

公 开 招 标 文 件

采购单位：上海立信会计金融学院
地 址：浦东新区上川路 995 号

2025年09月05日

2025年09月05日

目录

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 《上海政府采购网》电子平台投标操作流程

第四章 政府采购主要政策

第五章 项目招标需求

第六章 评标方法与程序

第七章 投标文件有关格式

第八章 合同书格式和合同条款

第一章 投标邀请

根据《中华人民共和国政府采购法》之规定，上海教育建设管理咨询有限公司受上海立信会计金融学院委托，对上海立信会计金融学院 2025 年顾唐路校区整体炉、台柜、冷藏库等食堂后厨设备采购进行国内公开招标采购，特邀请合格的投标人前来投标。

一、合格的投标人必须具备以下资格条件：

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商。

- 1.1 具有独立承担民事责任的能力；
- 1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 1.5 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；
- 1.6 法律、行政法规规定的其他条件。

2、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。

3、其他：

(1) 本次招标需要网上投标，投标人必须获得上海市电子签名认证证书（CA 认证证书）；
(2) 供应商须为法人、其他组织或者自然人，法人的分公司或者分支机构须取得总公司授权；

(3) 本次招标**不允许**联合投标；

(4) 近三年（以投标截止日为期）未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。

(5) 投标人应具备有效的上海市住房和城乡建设管理委员会颁发的燃气器具和泄漏报警保护装置销售备案事项决定告知书或销售备案证书及上海市住房和城乡建设管理委员会颁发的《上海市燃气器具安装维修许可证》。

(6) 投标人所投电热食品加工设备的制造商应具有省级以上主管部门颁发的《全国工业产品生产许可证》（电热食品加工设备）。

根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《中小企业划型标准规定》本项目专门面向小微企业，项目所属行业为：工业。

投标单位应按招标文件要求提供符合要求的《中小企业声明函》。

注：《中小企业划型标准规定》（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。

二、项目概况：

1、项目名称：上海立信会计金融学院 2025 年顾唐路校区整体炉、台柜、冷藏库等食堂后厨设备采购

2、代理机构内部项目编号：2025-0567-ib （招标代理单位内部编号： ）

3、预算编号：2025-0721-165911

4、项目主要内容、数量及要求（具体项目内容、范围及所应达到的具体要求，以招标文件相应规定为准）：本项目采购顾唐路校区整体炉、台柜、冷藏库等食堂后厨设备1批，保障顾唐路校区食堂正常运转

详见 第五章项目招标需求

5、采购属性：货物类

6、所属行业：工业

7、交付地址：顾唐路校区一期东区食堂

8、合同履行期限：合同签订后至甲乙双方完成全部合同权利义务。

9、交付期要求自合同签订之日起60日内。

10、采购预算金额：483.04万元（招标限价483.04万元，高于此价格的报价将被否决）

11、采购项目需要落实的政府采购政策情况：（1）采购本国货物、工程和服务（2）政府采购促进中小企业发展管理办法（3）优先购买福利企业产品和服务（4）支持监狱企业发展（5）残疾人福利性单位。

12、产品合格性：

12.1 属于《强制性产品认证目录》及《全国重点工业产品质量监督目录》的，必须提供有效的国家3C强制性认证证书或强制性认证产品符合性自我声明或全国工业生产许可证等本项目必须的强制性认证证书及许可证；

11.2 投标人投标文件中未提供相关认证证书或所投产品不符合上述要求的，将被视为无效产品。

三、招标文件的获取

凡愿参加投标的合格投标人可于2025-09-08起至2025-09-15，上午00:00:00~12:00:00，下午12:00:00~23:59:59登录“上海政府采购网”（<http://www.zfcg.sh.gov.cn>）获取采购文件。

合格供应商可在上述规定的时间内下载招标文件并按照招标文件要求参加投标。

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。

注：投标人须保证报名及获得招标文件需提交的资料和所填写内容真实、完整、有效、一致，如因投标人递交虚假材料或填写信息错误导致的与本项目有关的任何损失由投标人承担。

四、投标截止及开标时间：

1、投标截止及开标时间：2025-09-29 10:00:00，投标截止时间以后上传的投标文件恕不接受。

备注：招标代理将在投标截止前统一对投标文件进行签收，投标单位完成投标后，无需与招标代理联系签收。

五、投标地点和开标地点

1、投标地点：上海政府采购网（<http://www.zfcg.sh.gov.cn>）电子招投标系统网上投标。

2、开标地点：上海政府采购网（<http://www.zfcg.sh.gov.cn>）电子招投标系统网上投标。

六、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。

七、其他事项

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。电子采购平台是由市财政局建设和维护。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“操作指南 edu.zfcg.sh.gov.cn”专栏的有关内容和操作要求办理。

八、联系方式

采购人：上海立信会计金融学院

联系人：曹老师

联系电话：/

采购代理机构：上海教育建设管理咨询有限公司

地址：钦江路 88 号东楼六楼

邮编：200233

联系人：叶添丞、朱海强

电话：021-63820186*8125

电子邮箱：1024010364@qq.com

第二章 投标人须知

序号	项目	内容
1	采购项目	上海立信会计金融学院 2025 年顾唐路校区整体炉、台柜、冷藏库等食堂后厨设备采购
2	采购人	上海立信会计金融学院
3	采购资金来源	财政性资金
4	采购内容	详见第五部分项目需求
5	合格的投标人资格要求	符合投标邀请“一、合格的投标人”中要求的供应商
6	现场踏勘	不组织现场踏勘
7	答疑	如有疑问请于 2025 年 9 月 13 日 16:30 前，发邮件至：1024010364@qq.com，补充文件将以电子邮件形式发至投标单位邮箱（如有）。
8	投标有效期	投标文件递交后 90 天内有效
9	投标文件份数	本项目为网上投标，投标单位在投标阶段无需提供纸质投标文件，采购结束后，采购单位如需中标单位提供纸质投标文件，中标单位应无偿提供。
10	投标文件递交时间、地点与开标时间、地点	投标方式：网上投标（网上投标文件须为经签字盖章的投标文件正本扫描件），由投标人在网上招投标系统提交。 网上投标详见“第三章 《上海政府采购网》电子平台投标操作流程” 开标方式：本项目为网上开标，请投标单位按电子平台显示开标时间按时登陆上海政府采购网进行开标操作，超过开标时间 30 分钟未完成开标签到的投标单位，其投标将做无效投标处理。
11	评标方法	综合评分法
12	本项目招标限价 483.04 万元，高于此价格的报价将被否决	

投标人须知

一、总则

1. 概述

1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国招标投标法》等有关法律、法规和规章的规定，本采购项目已具备招标条件。

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

1.3 招标文件的解释权属于《投标邀请》和《投标人须知》前附表中所述的招标人。

1.4 参与招标投标活动的所有各方，对在参与招标投标过程中获悉的国家、商业和技术秘密以及其它依法应当保密的内容，均负有保密义务，违者应对由此造成的后果承担全部法律责任。

2. 定义

2.1 “采购项目”系指《投标人须知》前附表中所述的采购项目。

2.2 “货物”系指投标人按招标文件规定，须向采购人提供的各种形态和种类的物品，包括一切设备、产品、机械、仪器仪表、备品备件、工具、手册等有关技术资料和原材料等。

2.3 “相关服务”系指招标文件规定投标人须承担的与其所提供货物相关的运输、就位、安装、调试、技术协助、校准、培训、技术指导以及其他类似的义务。

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

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

2.6 “中标人”系指中标的投标人。

2.7 “乙方”系指中标并向采购人提供服务的投标人。

2.8 招标文件中凡标有“★”的条款均系实质性要求条款。

2.9 “电子采购平台”系指上海市政府采购信息管理平台的门户网站上海政府采购网(www.zfcg.sh.gov.cn)。是由市财政局建设和维护。

3. 合格的投标人

3.1 符合《投标邀请》和《投标人须知》前附表中规定的合格投标人所必须具备的资质条件和特定条件。

3.2 投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩及企业认证必须为本法人所拥有。

3.3 被省级或省级以上政府采购监管部门处分，禁止参加政府采购活动且尚在禁止期内的供应商不得参加本采购项目的投标。

4. 合格的服务

4.1 投标人所提供的服务应当没有侵犯任何第三方的知识产权、技术秘密等合法权利。

4.2 投标人提供的服务应当符合招标文件的要求，并且其质量完全符合国家标准、行业标准或地方标准。

4.3《项目招标需求》要求提供有关产品的，投标人应当说明投标产品的来源地，并按照《项目招标需求》的要求提供其从合法途径获得该货物的相关证明。

5. 投标费用

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

6. 信息发布

本采购项目需要公开的有关信息，包括招标公告、招标文件澄清或修改公告、中标结果公示、未中标通知以及延长投标截止时间等与招标活动有关的通知，招标人均将通过“上海政府采购网”(http://www.zfcg.sh.gov.cn)公开发布。投标人在参与本采购项目招投标活动期间，请及时关注以上媒体上的相关信息，投标人因没有及时关注而未能如期获取相关信息，是投标人的风险，招标人对此不承担任何责任。

7. 询问与质疑

7.1 投标人对招标活动事项有疑问的，可以向招标人提出询问。询问可以采取电话、电子邮件、当面或书面等形式。对投标人的询问，招标人将依法及时作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密或者依法应当保密的内容。

7.2 投标人认为招标文件、招标过程或中标结果使自己的合法权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向招标人提出质疑。其中，对招标文件的质疑，应当在其收到或下载招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日起七个工作日内提出；对招标过程的质疑，应当在各招标程序环节结束之日起七个工作日内提出；对中标结果以及评标委员会组成人员的质疑，应当在中标公告期限届满之日起七个工作日内提出。

7.3 供应商在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

7.4 质疑书应明确阐述招标文件、招标过程或中标结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实、依据和证据及其来源或线索，以便于有关单位调查、答复和处理。

7.5 招标人将在收到投标人的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知提出质疑的投标人和其他有关投标人，但答复的内容不涉及商业秘密或者依法应当保密的内容。

7.6 对投标人询问或质疑的答复将导致招标文件变更或者影响招标活动继续进行的，招标人将通知提出询问或质疑的投标人，并在原招标公告发布媒体上发布变更公告。

8. 公平竞争和诚实信用

8.1 投标人在本招标项目的竞争中应自觉遵循公平竞争和诚实信用原则，不得存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为。“腐败行为”是指提供、给予任何有价值的东西来影响采购人员在采购过程或合同实施过程中的行为；“欺诈行为”是指为了影响采购过程或合同实施过程而提供虚假材料，谎报、隐瞒事实的行为，包括投标人之间串通投标等。

8.2 如果有证据表明投标人在本招标项目的竞争中存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为，招标人将拒绝其投标，并将报告政府采购监管部门查处；中标后发现的，中标人须参照《中华人民共和国消费者权益保护法》第55条之条文描述方式双倍赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

8.3 招标人将在开标后、评标结束前，通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询相关投标人信用记录，并对供应商信用记录进行甄别，对列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人名单、重大税收违法案件当

事人名单、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商,将拒绝其参与政府采购活动。

两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体,以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的,将对所有联合体成员进行信用记录查询,联合体成员存在不良信用记录的,视同联合体存在不良信用记录。

9. 其他

本《投标人须知》的条款如与《投标邀请(招标公告)》、《项目招标需求》和《评标办法》就同一内容的表述不一致的,以《投标邀请》、《项目招标需求》和《评标办法》中规定的内容为准。

二、招标文件

10. 招标文件构成

10.1 招标文件由以下部分组成:

- (1) 投标邀请(招标公告)
- (2) 投标人须知
- (3) 《上海政府采购网》电子平台投标操作流程
- (4) 政府采购主要政策
- (5) 项目招标需求
- (6) 评标办法
- (7) 投标文件有关格式
- (8) 合同书格式和合同条款
- (9) 上海教育建设管理咨询有限公司投标保证金提交和退还操作须知(本项目不适用)
- (10) 本项目招标文件的澄清、答复、修改、补充内容(如有的话)

10.2 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容,并按照招标文件的要求提交投标文件。如果投标人没有按照招标文件要求提交全部资料,或者投标文件没有对招标文件在各方面作出实质性响应,则投标有可能被认定为无效标,其风险由投标人自行承担。

10.3 投标人应认真了解本次招标的具体工作要求、工作范围以及职责,了解一切可能影响投标报价的资料。一经中标,不得以不完全了解项目要求、项目情况等为借口而提出额外补偿等要求,否则,由此引起的一切后果由中标人负责。

10.4 投标人应按照招标文件规定的日程安排,准时参加项目招投标有关活动。

11. 招标文件的澄清和修改

11.1 投标人应认真阅读本招标文件,发现其中有误或有不合理要求的,投标人必须以书面形式要求招标人澄清。

11.2 招标人需要对招标文件进行补充或修改的,招标人将会通过“上海政府采购网”以澄清或修改公告形式发布,并通过电子采购平台发送至已下载招标文件的供应商工作区。如果澄清或修改公告发布时间距投标截止时间不足 15 天的,则相应延长投标截止时间。延长后的具体投标截止时间以最后发布的澄清或修改公告中的规定为准。

11.3 澄清或修改公告的内容为招标文件的组成部分。当招标文件与澄清或修改公告就同一内容的表述不一致时，以最后发出的文件内容为准。

11.4 招标文件的澄清、答复、修改或补充都应由采购代理机构以澄清或修改公告形式发布，除此以外的其他任何澄清、修改方式及澄清、修改内容均属无效，不得作为投标的依据，否则，由此导致的风险由投标人自行承担，招标人不承担任何责任。

11.5 招标人召开答疑会的，所有投标人应根据招标文件或者招标人通知的要求参加答疑会。投标人如不参加，其风险由投标人自行承担，招标人不承担任何责任。

12. 踏勘现场

12.1 招标人组织踏勘现场的，所有投标人应按《投标人须知》前附表规定的时间、地点前往参加踏勘现场活动。投标人如不参加，其风险由投标人自行承担，招标人不承担任何责任。招标人不组织踏勘现场的，投标人可以自行决定是否踏勘现场。

12.2 投标人踏勘现场发生的费用由其自理。

12.3 招标人在踏勘现场中口头介绍的情况，除招标人事后形成书面记录、并以澄清或修改公告的形式发布、构成招标文件的组成部分以外，其他内容仅供投标人在编制投标文件时参考，招标人不对投标人据此作出的判断和决策负责。

三、投标文件

13. 投标文件构成

13.1 投标文件由商务响应文件和技术响应文件二部份构成。

14. 投标的语言及计量单位

14.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标人就有关投标事宜的所有来往书面文件均应使用中文。除签名、盖章、专用名称等特殊情形外，以中文以外的文字表述的投标文件视同未提供。

14.2 投标计量单位，招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，一律采用中华人民共和国法定计量单位（货币单位：人民币元）。

15. 投标有效期

15.1 投标文件应从开标之日起，在《投标须知前附表》规定的投标有效期内有效。投标有效期比招标文件规定短的属于非实质性响应，将被认定为无效投标。

15.2 在特殊情况下，在原投标有效期期满之前，招标人可书面征求投标人同意延长投标有效期。投标人可拒绝接受延期要求而不会导致投标保证金被没收。同意延长有效期的投标人需要相应延长投标保证金的有效期，但不能修改投标文件。

15.3 中标人的投标书作为项目合同的附件，其有效期至中标人全部合同义务履行完毕为止。

16. 商务响应文件

16.1 商务响应文件由以下部分组成：

- (1) 投标函；
- (2) 开标一览表；

- (3) 投标报价分类明细表;
- (4) 资格条件及符合性要求响应表;
- (5) 与评标有关的投标文件主要内容索引表;
- (6) 投标人关于报价等的其他说明 (如有的话)。
- (7) 投标人情况简介;
- (8) 营业执照等证明文件 (加盖投标人公章) 或自然人的身份证明;
- (9) 法定代表人授权委托书及被委托人身份证;
- (10) 投标承诺函;
- (11) 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函, 或提供投标人的财务状况报告, 依法缴纳税收和社会保障资金的相关证明材料;
- (12) 提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料;
- (13) 参加政府采购活动前 3 年内 (以投标截止日为期) 在经营活动中没有重大违法记录的书面声明 (需附未被列入 “信用中国” 网站 (www.creditchina.gov.cn) 失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单和中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商证明文件);
- (14) 投标人质量管理和质量保证体系等方面的认证证书 (如有);
- (15) 节能产品、环境标注产品: (如有)
 - (a) 节能产品: 提供中国政府采购网正式发布的参与实施政府采购节能产品认证机构名录中的认证机构出具的认证证书
 - (b) 环境标志产品: 提供中国政府采购网正式发布的参与实施政府采购环境标志产品认证机构名录中的认证机构出具的认证证书
- (16) 《中小企业声明函》(原件)
- (17) 监狱企业: 提供由省市级以上监狱管理局、戒毒管理局出具的属于监狱企业的证明文件。(复印件加盖公章) (如有)
- (18) 福利企业: 提供县级以上人民政府民政部门认定的福利企业证书; (复印件加盖公章) (如有)
- (19) 残疾人福利性单位: 提供《残疾人福利性单位声明函》(附件) (如有)
- (20) 同类及类似项目的业绩 (列表, 注明项目名称、服务时间、项目负责人等情况, 并提供项目合同复印件作为证明, 合同复印关键页即可);
- (21) 投标人认为可以证明其能力、业绩、信誉和信用的其他相关材料;
- (22) 提供国家 3C 强制性认证证书或全国工业生产许可证等本项目必须的强制性认证证书及许可证 (如有)。
- (23) 提供不存在与参与本项目的其他供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系承诺函。

17. 投标函

17.1 投标人应按照招标文件中提供的格式完整地填写《投标函》。

17.2 投标人不按照招标文件中提供的格式填写《投标函》，或者填写不完整的，评标时将按照第五章《评标办法》中的相关规定予以扣分。

17.3 投标文件中未提供《投标函》的，为无效投标。

18. 开标一览表

18.1 投标人应按照招标文件和电子采购平台电子招投标系统提供的投标文件格式完整地填写开标一览表、报价明细表和报价构成表等，说明其拟提供服务的内容、数量、价格、时间、价格构成等。

18.2 开标一览表是为了便于招标人开标，开标一览表内容在开标时将当众公布。开标一览表的内容应与投标报价明细表内容一致，不一致时以开标一览表内容为准。

18.3 投标人未按照招标文件和电子采购平台电子招投标系统提供的投标文件格式完整地填写《开标一览表》、或者未提供《开标一览表》，导致其开标不成功的，其责任和风险由投标人自行承担。

19. 投标报价

19.1 投标报价是履行合同的最终价格，除《项目招标需求》中另有说明外，投标报价应包括投标人为完成采购项目而提供服务的一切费用，包括投标人的各种成本、税金、费用和利润。

19.2 投标人应按照招标文件和电子采购平台电子招投标系统提供的投标文件格式完整地填写开标一览表、报价明细表和报价构成表等，说明其拟提供服务的内容、数量、价格、时间、价格构成等。

19.3 除《项目招标需求》中说明并允许外，投标的每一种服务的单项报价以及采购项目的投标总价均只允许有一个报价，任何有选择的报价，招标人均将予以拒绝。

19.4 投标报价应是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何可变的或者附有条件的投标报价，招标人均将予以拒绝。

19.5 开标一览表是为了便于招标人开标，开标一览表内容在开标时将当众唱出。开标一览表的内容应与投标报价明细表内容一致，不一致时以开标一览表内容为准。

19.6 投标应以人民币报价。

20. 资格条件及符合性要求响应表

投标人应当按照招标文件所提供格式，逐项填写并提交《资格条件及符合性要求响应表》，以证明其投标符合招标文件规定的所有合格投标人资格条件及实质性要求。

21. 与评标有关的投标文件主要内容索引表

21.1 投标人应提供与评标有关的投标文件主要内容索引表。

21.2 与评标有关的投标文件主要内容索引表是为了便于评标。与评标有关的投标文件主要内容索引表与投标文件其他部分就同一内容的表述应当一致，不一致时以索引表内容为准。

22. 技术响应文件

22.1 投标人应按照《项目招标需求》的要求编制并提交技术响应文件，对招标人的技术需求全面完整地做出响应并编制服务方案，以证明其投标的服务符合招标文件规定。

22.2 技术响应文件可以是文字资料、表格、图纸和数据等各项资料，其内容应包括但不限于人力、物力等资源的投入以及服务内容、方式、手段、措施、质量保证及建议等。

23. 投标保证金

投标保证金的缴纳与退还详见“第九章 上海教育建设管理咨询有限公司投标保证金提交和退还操作须知”。（本项目不适用）

提交电子投标文件时须在云平台上对投标保证金缴纳情况进行录入确认。（本项目不适用）

24. 投标文件的编制、签署和装订

24.1 投标人应按照招标文件和电子采购平台电子招投标系统要求的格式填写相关内容。

24.2 投标文件中凡招标文件要求签署、盖章之处，均应由投标人的法定代表人或法定代表人正式授权的代表签署和加盖公章。投标人应写明全称。如果是由法定代表人授权代表签署投标文件，则必须按招标文件提供的格式出具《法定代表人授权书》并将其附在投标文件中。投标文件若有修改错漏之处，须加盖投标人公章或者由法定代表人或法定代表人授权代表签字或盖章。投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人自负。

24.3 投标人应在编制完成投标文件且**加盖公章和法定代表人签署后**，于投标截止日前将投标文件原件扫描上传至电子平台。投标文件内容不完整、格式不符合导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，是投标人的责任，投标人需承担其投标在评标时因此被扣分甚至被认定为无效标的风险。

24.4 建设节约型社会是我国落实科学发展观的一项重大决策，也是政府采购应尽的义务和职责，需要政府采购各方当事人在采购活动中共同践行。目前，少数投标人制作的投标文件存在编写繁琐、内容重复的问题，既增加了制作成本，浪费了宝贵的资源，也增加了评审成本，影响了评审效率。为进一步落实建设节约型社会的要求，提请投标人在制作投标文件时注意下列事项：

（1）评标委员会主要是依据投标文件中技术、质量以及售后服务等指标来进行评定。因此，投标文件应根据招标文件的要求进行制作，内容简洁明了，编排合理有序，与招标文件内容无关或不符合招标文件要求的资料不要编入投标文件。

（2）投标文件应规范，应按照规定格式要求规范填写，扫描文件应清晰简洁、上传文件应规范。

四、投标文件的递交

25. 投标文件的递交

25.1 投标人应按照招标文件规定，参考第七章投标文件有关格式，在电子采购平台电子招投标系统中按照要求填写和上传所有投标内容。投标的有关事项应根据电子采购平台规定的要求办理。

25.2 投标文件中含有公章，防伪标志和彩色底纹类文件（如《投标函》、营业执照、身份证、认证证书等）应清晰显示。如因上传、扫描、格式等原因导致评审时受到影响，由投标人承担相应责任。

招标人认为必要时，可以要求投标人提供文件原件进行核对，投标人必须按时提供，否则投标人须接受可能对其不利的评标结果，并且招标人将对该投标人进行调查，发现有弄虚作假或欺诈行为的按有关规定进行处理。

25.3 投标人应充分考虑到网上投标可能会发生的技术故障、操作失误和相应的风险。对因网上投标的任何技术故障、操作失误造成投标人投标内容缺漏、不一致或投标失败的，招标人不承担任何责任。

26. 投标截止时间

26.1 投标人必须在《投标邀请（招标公告）》规定的网上投标截止时间前将投标文件在电

子采购平台电子招投标系统中上传并正式投标。

26.2 在招标人按《投标人须知》规定酌情延长投标截止期的情况下，招标人和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止时间。

26.3 在投标截止时间后上传的任何投标文件，招标人均将拒绝接收。

27. 投标文件的修改和撤回

在投标截止时间之前，投标人可以对在电子采购平台电子招投标系统已提交的投标文件进行修改和撤回。有关事项应根据电子采购平台规定的要求办理。

五、开标

28. 开标

28.1 招标代理机构将按《投标邀请》或《延期公告》（如有）中规定的开标时间在电子采购平台上组织开标。

28.2 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（开标程序详见《上海政府采购网》电子平台投标操作流程）。

五、评标

29. 评标委员会

29.1 招标人将依法组建评标委员会，评标委员会由采购人的代表和上海市政府采购评审专家组成，其中专家的人数不少于评标委员会成员总数的三分之二。

29.2 评标委员会负责对投标文件进行评审和比较，并向招标人推荐中标候选人。

30. 投标文件的初审

30.1 开标后，由采购人或者采购代理机构根据《资格条件及符合性要求响应表》中的“第一部分 资格性审查”依法对投标人的资格进行审查，合格投标人不足3家的，不得评标。

30.2 在详细评标之前，评标委员会根据资格审查结果和《资格条件及符合性要求响应表》中的“第二部分 符合性审查”对投标人进行符合性审查，审核投标文件是否满足招标文件的实质性要求。评标委员会只根据投标文件本身的内容来判定投标文件的响应性，而不寻求外部的证据。

30.3 没有通过《资格条件及符合性要求响应表》要求的投标文件不参加进一步的评审，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。

30.4 对于投标文件中不构成实质性偏差的小的不正规、不一致或不规范的内容，招标人可以接受，但这种接受不能影响评标时投标人之间的相对排序。

31. 投标文件错误的修正

31.1 投标文件中如果有下列计算上或表达上的错误或矛盾，将按以下原则或方法进行修正：

（1）电子采购平台自动汇总生成的《开标记录表》内容与投标文件中的《开标一览表》内容不一致的，以《开标记录表》内容为准；

（2）《开标记录表》内容与报价明细表及投标文件其它部分内容不一致的，以《开标记录表》内容为准；

（3）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；

(4) 总价与单价和数量的乘积不一致的，以单价计算结果为准，并修正总价；

(5) 对投标文件中不同文字文本的解释发生异议的，以中文文本为准。

31.2 投标文件中如果有其他错误或矛盾，将按不利于出错投标人的原则进行处理，即对于错误或矛盾的内容，评标时按照对出错投标人不利的情形进行评分；如出错投标人中标，签订合同时按照对出错投标人不利、对采购人有利的条件签约。

31.3 上述修正或处理结果对投标人具有约束作用。

32. 投标文件的澄清

32.1 为有助于对投标文件审查、评价和比较，评标委员会可分别要求投标人对其投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致等有关问题进行澄清。投标人应按照招标人通知的时间和地点委派授权代表向评标委员会作出说明或答复。

32.2 投标人对澄清问题的说明或答复，还应以书面形式提交给招标人，并应由投标人授权代表签字和加盖投标人公章。

32.3 投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

32.4 投标人的澄清不得改变其投标文件的实质性内容，不得通过澄清而使进行澄清的投标人在评标中更加有利。

33. 投标文件的评价与比较

33.1 评标委员会只对被确定为实质上响应招标文件要求的投标文件进行评价和比较。

33.2 评标委员会根据《评标办法》中规定的方法进行评标，并向招标人提交书面评标报告和推荐中标候选人。

34. 评标的有关要求

34.1 评标委员会应当公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性，评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触。

34.2 评标过程严格保密。凡是属于审查、澄清、评价和比较有关的资料以及授标建议等，所有知情人均不得向投标人或其他无关的人员透露。

34.3 任何单位和个人都不得干扰、影响评标活动的正常进行。投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的一切不符合法律或招标规定的活动，都可能导致其投标被拒绝。

34.4 招标人和评标委员会均无义务向投标人进行任何有关评标的解释。

六、定标

35. 确认中标人

除了《投标人须知》第 38 条规定的招标失败情况之外，采购人将根据评标委员会推荐的中标候选人及排序情况，依法确认本采购项目的中标人。

36. 中标结果公示及中标和未中标通知

36.1 采购人确认中标人后，招标人将通过“上海政府采购网”对中标结果进行公示。

36.2 在公告中标结果的同时，采购人或者采购代理机构向中标人发出《中标通知书》，《中标通知书》对招标人和投标人均具有法律约束力。

36.3 对未通过资格审查的投标人，应当告知其未通过的原因；采用综合评分法评审的，还应当告知未中标人本人的评审得分与排序。

36.4 中标结果公告同时也是对其他未中标投标人的未中标通知。中标结果公告后，未中标的投标人可执授权委托书领取本单位的《未中标结果通知》。

37. 投标文件的处理

所有在开标会上接受并唱出的投标文件都将作为档案保存，不论中标与否，招标人均不退回投标文件。

38. 招标失败

在投标截止时间结束后，参加投标的投标人不足三家的；或者在评标时，符合专业条件的投标人或对招标文件作出实质响应的投标人不足三家，评标委员会认为缺乏竞争性、确定为招标失败的，招标人将通过“上海政府采购网”发布招标失败公告。

七、授予合同

39. 合同授予

除了中标人无法履行合同义务之外，招标人将把合同授予根据《投标人须知》第 35 条规定所确定的中标人。

40. 招标人授标时更改数量的权利

招标人在授予合同时有权在±10%的幅度内对《项目招标需求》中规定的服务内容和数量予以增加或减少，但对单价或其他的条款和条件不作任何改变。

41. 签订合同

41.1 中标人与采购人应当在《中标通知书》发出之日起 30 日内签订政府采购合同。

41.2 中标人应根据合同条款的规定，按照招标文件中提供的履约保证金格式向采购人提交履约保证金。（本项目不适用）

八、中标服务费

中标人应在中标通知书发出的同时，向招标代理单位交纳中标服务费；

本项目的中标服务费按如下标准和规定交纳；以中标通知中确定的中标总金额作为收费的计算基数；中标服务费按国家发展计划委员会“计价格（2002）1980 号”文《招标代理服务收费管理暂行办法》规定的差额累计递进法收费标准进行收费，具体金额为：

<u>中标金额（万元）</u>	<u>收费标准</u>
-----------------	-------------

100 万以下	1.5%
---------	------

100 万-500 万	1.1%
-------------	------

中标服务费=总中标金额×相对应收费标准(差额累进制) ×0.7（7 折）；

中标服务费币种与中标志订合同的币种相同；

中标服务费按以下方式交纳：在签约前按上述规定，向招标代理单位直接交纳中标服务费。

帐户名：上海教育建设管理咨询有限公司

开户银行：交行上海物贸大厦支行

帐号：310066700018010012644

第三章 《上海政府采购网》电子平台投标操作流程

1、网上投标说明：

投标人参与网上投标，其主要流程如下：

(1) 登陆上海政府采购网（www.zfcg.sh.gov.cn）在线服务-操作手册-供应商，下载网上投标客户端工具和操作视频、操作手册。

(2) 登入招投标系统：投标人用上海市电子签名认证证书（CA证书）登陆上海市政府采购信息管理平台投标工具。

(3) 填写网上投标文件：投标人在“网上投标”栏目内选择要参与的投标项目，在投标截止时间前按照网上投标系统和招标文件要求填写网上投标内容，其中带“*”号内容必须填写。对于有多个包件的招标项目，投标人可以选择要参与的包件进行投标。投标人用上海市电子签名认证证书对填写内容加密后上传到投标系统。

(4) 正式投标：投标人填写好所有投标内容后，须在网上投标截止时间前通过上海市电子签名认证证书在网上投标系统中递交投标文件，招标代理将在投标截止前统一对投标文件进行签收，投标单位完成投标后，无需与招标代理联系签收。

(5) 开标：在根据招标文件规定的要求完成投标文件网上提交后，按照招标文件规定的时间登陆电子采购平台，参与开标。

(6) 投标人应充分考虑到期间网上投标会发生的故障和风险。对发生的任何故障和风险造成投标人投标内容不一致或利益受损或投标失败的，招标人不承担任何责任。

2、网上投标文件的修改和撤回

2.1 在投标截止时间之前，投标人可以对在网上已提交的投标文件进行修改。在网上招投标系统对投标文件修改完成后应重新提交，并保证投标状态为正式投标。

2.2 投标人在网上提交投标文件后，可以撤回其投标文件，但撤回必须在规定的投标截止期之前且须在網上投标系统中成功撤回。

2.3 投标截止后，投标人不得修改或撤回其投标。

3、网上投标文件的修改和撤回

3.1 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。开标主要流程为签到、解密、唱标和签名，每一步骤均应按照电子采购平台的规定进行操作。

3.2 投标截止，电子采购平台显示开标后，投标人进行签到操作，投标人签到完成后，由招标代理解除电子采购平台对投标文件的加密。投标人应在规定时间内使用数字证书对其投标文件解密。签到和解密的操作时长分别为**半小时**，投标人应在规定时间内使用数字证书完成上述签到和解密操作，投标人因自身原因逾时未完成签到或解密的，**其投标将作无效标处理**。

3.3 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。

3.4 投标人应及时检查开标记录表的数据是否与其投标文件中的投标报价一览表一致，并作出确认。投标人因自身原因未作出确认的视为其确认开标记录表内容。投标人发现开标记录表与其投标文件开标一览表数据不一致的，应及时向开标人提出更正，开标人应核实开标记录表与投标文件中的开标一览表内容。

第四章 政府采购主要政策

根据政府采购法，政府采购应当有助于实现国家的经济和社会发展政策目标，包括保护环境，扶持不发达地区和少数民族地区，促进中小企业发展等。

按照《政府采购法》第 10 条规定，本项目不采购进口产品，如参与投标的企业采用进口产品进行投标，投标无效。

对列入财政部、国家发展改革委发布的“节能产品政府采购品目清单”且属于应当强制采购的节能产品，按照规定实行强制采购。

对于列入财政部、国家发展改革委发布的“节能产品政府采购品目清单”的非强制采购节能产品；列入财政部、环保总局发布的“环境标志产品政府采购品目清单”的环境标志产品，评标时在同等条件下享受优先待遇，实行优先采购。

上述“节能产品政府采购品目清单”、“环境标志产品政府采购品目清单”中的产品认证以中国政府采购网正式发布的参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录中的认证机构出具的认证证书为准，不在名录中的认证机构出具的认证证书均不得作为评标时的依据。

对于同时列入环保清单和节能产品政府采购品目清单的产品，应当优先于只列入其中一个清单的产品。

根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》，中小企业是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

（一）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；

（二）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

（三）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本办法规定的中小企业扶持政策。

以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

依据《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，本次招标中监狱企业视同小型和微型企业，享受同样的价格扣除。监狱企业应当按照规定提供由省市级以上监狱管理局、戒毒管理局出具的属于监狱企业的证明文件。

供应商若为残疾人福利性单位，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定，符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供上述通知规定的《残疾人福利性单位声明函》（见附件），并对声明的真实性负责。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。

如果有国家或者上海市规定政府采购应当强制采购或优先采购的其他产品和服务，按照其

规定实行强制采购或优先采购。

《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》-财库〔2016〕125号,各级财政部门、采购人、采购代理机构应当通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)等渠道查询相关主体信用记录,采购人或者采购代理机构应当在采购文件中明确信用信息查询的查询渠道及截止时点、信用信息查询记录和证据留存的具体方式、信用信息的使用规则等内容。采购人或者采购代理机构应当对供应商信用记录进行甄别,对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商,应当拒绝其参与政府采购活动。两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体,以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的,应当对所有联合体成员进行信用记录查询,联合体成员存在不良信用记录的,视同联合体存在不良信用记录。

为进一步扩展政府采购的政策功能,不断增强政府采购服务中小微企业的能力,积极推进政府采购诚信体系建设,根据市财政局《关于本市开展政府采购融资担保试点工作的通知》(沪财企【2012】54号)精神,自2012年7月1日起试点开展本市政府采购融资担保业务。中标供应商可自愿选择是否申请融资担保,详见上海市政府采购中心网 www.shzfcg.gov.cn 政府采购融资担保试点工作专栏中相关业务简介。

第五章 项目招标需求

一、项目概况

1. 项目名称：2025 年顾唐路校区整体炉、台柜、冷藏库等食堂后厨设备采购项目
2. 项目预算：483.04 万元人民币（超过预算价为无效报价）
3. 项目内容：本项目采购顾唐路校区整体炉、台柜、冷藏库等食堂后厨设备 1 批，保障顾唐路校区食堂正常运转。
4. 交付日期：自合同签订之日起 45 日内
5. 交付地点：顾唐路校区一期东区食堂

二、设备清单

序号	名称	备注
1	顾唐路校区厨房设备需求清单	详见附件 1
2	出样清单	详见附件 2

三、技术服务要求

1. 采购标的需执行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。供应商所响应标的物的质量标准按国家标准、行业标准或地方标准确定，选择其中较高的一项为准，没有国家标准、行业标准和地方标准的，按通常标准或符合本项目目的或本项目约定的标准及采购资料要求的标准确定。

2. 供应商提供的设备应符合国家环保节能要求，低噪音，低能耗，设备外壳材料、构架及内部部件、配件的表面处理应有良好的防腐性能，在所处的环境条件下应保证 10 年不生锈。供应商保证所提供的货物是全新、未使用过的原装合格正品，并完全符合合同及其附件规定的质量、规格和性能要求，且必须符合中华人民共和国国家安全环保标准及该产品的出厂标准。供应商保证采购人在使用货物或其任何一部分时不受任何第三方提出侵犯其专利权、著作权、商标权或其他民事权益的起诉。若因第三方起诉或采取其它维权手段给采购人造成损失，供应商承诺全部由其承担。

3. 中标供应商应依据学校现有水、电、燃气等管线敷设情况，按照设备安装技术要求自行完成相关配套辅助施工。

4. 包装及储运要求

(1) 包装与保护：需包扎和装箱的零部件，应保证其不受损伤和腐蚀，并符合 GB/T 13384-2008《机电产品包装通用技术条件》和运输的有关要求。

(2) 中标供应商应确保所提供的货物在装、卸、运输和储存过程中有足够的包装保护，防止货物受潮、生锈、被腐蚀、受到冲撞以及其他不可预见的损坏。

(3) 货物的包装应为生产厂商出厂时的原包装。

5. 供货要求

(1) 供应商响应的设备或产品，原则上应在交货后 12 个月内仍具有稳定的市场销售流通性，不得是即将淘汰、停产的设备或产品。

(2) 供应商响应的设备或产品及相关服务，应当符合国家和地方各项有关法律、法规和标准规范规定，满足合同约定的服务内容和质量等要求。

6. 安装及调试要求

(1) 货物到达现场，供应商及采购方均需在场并确认包装的完好性后，由采购方验货。供应商应按采购方安排的时间派人到现场，对货物进行共同清点验收。若发现货物与合同约定的货物清单不符，供应商负责补齐或收回后重新发货。

(2) 供应商应自带用以安装、调试过程中所需的各种材料、工具、仪器仪表及易损件。

7. 安全要求：供应商应服从采购方管理和安排，供应商现场施工人员应自觉严格遵守安全规程，做好安全防护，出现人员安全事故，相关责任均由供应商承担，校方概不负责；若遇突发事件第一时间做好现场处理并上报，派员协助采购方职能部门进行相关工作。

8. 投标人应具备有效的安全生产许可证

★9. 根据市场监管总局发布的市场监管总局关于对商用燃气燃烧器具等产品实施强制性产品认证管理的公告（024 年第 9 号）列入 CCC 认证目录的商用燃气燃烧器具应当经过 CCC 认证并标注 CCC 认证标志后，方可出厂、销售、进口或者在其他经营活动中使用。（提供已办理证明材料，如该适用范围产品仍在办理中请出具正在办理中的相关证明并承诺在为学校供货前办理完成）。

★10. 本项目中需要提供国家 3C 强制性认证证书及政府强制采购节能产品的设备必须提供相应证书。

★11. 厨房灭火设备须具有消防产品认证。

★12. 不锈钢设备需提供接触产品安全认证的必须提供认证证书。

四、验收要求及付款

1. 中标供应商应根据合同约定内容，完成运输、安装及调试。采购人根据合同约定的技术规格要求和质量标准进行清点验收，确认无误即为验收合格。

2. 验收中发现设备及材料质量不合格或者设备参数未满足采购方要求的功能和性能，采购方有权直接判定验收不合格，采购方有权要求更换或退货并按合同约定的违约处理。

3. 供应商应按要求指派专业技术人员完成各项工作，保证设备正常运行，并

提供验收文档，具体标准如下：

（1）供应商应指派具有丰富项目技术经验的专人担任项目实施负责人对项目实施负责，保障项目的实施进度和质量。

（2）供应商在安装及服务期间，以邮件、电话等方式沟通维护服务进展、出现的问题及应对措施等项目相关信息。

（3）验收文档包括合同、设备清单、验收报告、相关证明文件等材料。

4. 付款方式：合同签订后，货物安装调试到位并验收合格后，采购方一次向供应商支付合同价款总额的 100%。

五、售后服务要求

1. 设备自安装、调试、验收合格并签署验收文件后开始计算质保期，设备的质保期不少于 5 年，具体保修时间请投标人在投标文件中明确说明。供应商具有本地化服务能力和常驻的维护人员及维护用具，设备等，且能提供良好的技术支持。

2. 在质保期内出现问题供应商应负责免费维修、调试、更换配件(含易耗件)，质保期内每月对所有设备进行二次设备保养，并建立维护工作流程，做好维护记录；超过质保期的，供应商负责终身保修，仅收取成本费。质保期外的维修内容及收费标准质保期外，若产品发生故障由供应商上门维修，只收更换零配件的成本费，不收维修费用。供应商准备的备品、配件和易损件需要保证是原厂生产的产品，所投货物制造商在中国大陆境内必须设有备件库，并能提供本地化服务，以满足设备正常运行和维修的需要。

3. 服务响应时间：在免费质保期间发生问题，供应商在收到采购方的通知后 5 分钟内响应，30 分钟内派专业技术人员并携带工器具无条件到现场进行技术排故服务，并在 1 小时内解决相关问题或故障。如需运输至供应商维修的产品，供应商应提供同品牌同型号的设备供采购方使用，保证采购方正常使用。

4. 培训要求：供应商负责免费为采购方培训操作，包括但不限于：基本原理，操作使用和维修、维护、测试、调试、运作、保养等，使操作者基本掌握机器的使用、操作、维护保养的方法。安装完成后由采购方通知供应商到现场培训的具体时间、地点，供应商在 12 小时内予以响应，培训时间不少于 7 个工作日。

六、报价要求

1. 报价：按设备清单报价，包含人工费、安装、调试、配件、材料、运输、售后服务、保险、搬运费、税金、检测等一切费用。

2. 论证报价说明

供应商应根据企业自身实际情况和管理优势进行报价。供应商在投标报价时

应充分考虑项目大小、复杂程度、难易程度等情况及服务周期长短，并充分考虑服务及供货期间的市场价格变化和政策性调整带来的各种风险，投标人应根据各自的经验自行测算期间的所有费用，并计入报价。确定后不得以不完全了解项目情况为借口，向采购方提出额外收取费用等补偿的要求，对此采购方不作任何考虑。

注：供应商所投产品配置参数必须满足本章最低基本配置要求；标注“★”为实质性要求条款，标注“▲”重要指标要求。供应商应在投标（响应）文件中提供相关支撑材料，如：公开发行的货物的技术资料、实现方案、证书证明、检测报告、实现承诺、演示视频等。

2、为保证采购的合法性、公平性，投标（响应）人认为技术规格指标存在排他性或歧视性条款，可在收到或下载采购文件之日或者采购文件下载期限届满之日起七个工作日内提出并附相关证据，采购单位将及时进行调查或组织论证，如情况属实，采购单位将对相关技术需求指标做相应修改。

3、如果采购方在“技术要求”中给出设备要求的标准或者参照品牌、型号、牌号及分类号、尺寸、重量等，则它们仅起说明作用，帮助供应商理解采购需求，并没有任何限制性，采购人在其投标（响应）文件中可以选用代替的标准、品牌、型号、牌号或分类号，尺寸、重量，但这种代替要实质上优于或相当于“技术要求”中的相关要求，并能使采购方确认并满意。

采购人认为必要时，可以要求投标（响应）人提供文件原件进行核对，投标（响应）人必须按时提供。否则视作投标（响应）人放弃潜在中标（成交）资格，并且采购单位将对对该投标（响应）人进行调查，发现有欺诈行为的按有关规定进行处理。

附件 1：顾唐路校区厨房设备需求清单

序号	设备名称	规格型号	数量	单位	备注
1	四层高身货架（积水盘）	尺寸：1350*600*1800 层板采用厚≥1.2mm 凹凸筋 SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；外柜架、立柱采用 38×38±5mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢管；每层层板均有倾斜角度，积水通过边口槽统一汇流到底层积水盘；配置不锈钢子弹可调脚；配置 1 个不锈钢积水盘	5	台	

2	尼龙砧板 工作台连 一下层	尺寸：1800*800*800 尼龙砧板厚度 $\geq 30\text{mm}$ 食用尼龙板，下衬厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $\Phi 63 \pm 5\text{mm}$ *厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 2B 不锈钢管；配置不锈钢子弹可调脚	4	台	
3	单星大盆 台柜	尺寸：1100*800*800/100 星盆规格：900W $\times$ 600D $\times$ 350H；台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm} \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	3	台	
4	冷热水龙头	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 $\pm$ 2mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	3	个	
5	双星大盆 台柜	尺寸：1100*800*800/100 星盆规格：900W $\times$ 600D $\times$ 350H；台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm} \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	
6	冷热水龙头	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 $\pm$ 2mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	2	个	

7	双通净菜 陈列冷藏 风房	尺寸：2400*850*2100 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢； 全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置 强制蒸发装置，自动化蒸发化霜 水；一体式发泡工艺；置于箱体 内部的高效防霜加热丝，能有效 防止门框结露、滴水；柜体两侧 安装玻璃门，方便食物对侧取放； 冰箱配备门体自动关闭结构；玻 璃门配置电加热防凝露装置；配 菜框龙骨架；功率：220V/≥ 1.5kW；冷藏范围(℃)：0℃ ~ 8℃	1	台	
8	敞开式不 锈钢洗地 龙头	表面静电喷塑处理，开放式洗地 龙头，配≥10 米软管，可安装在 墙，天花板，地面等，管子随承受 压力，300psi-1000psi，适用温 度：0-100 度，水枪式喷头	1	个	
9	切肉片机	尺寸：385*480*840 不锈钢外壳；功率：220V/≥ 1.5KW；生产能力：≥400kg/h	1	台	
10	搅拌机	尺寸：680*550*1025 料桶容积：≥38L；额定电 压：380V；电机功率：≥1.50kW； 最大和面量：≥10KG；搅拌转 速：65/102/296(r/min)；	1	台	
11	落地绞肉 机	尺寸：1000*560*950 不锈钢外壳；产量：≥650KG/H； 用电量：380V/≥2.2KW。	1	台	
12	四层高身 货架（积 水盘）	尺寸：1350*600*1800 层板采用厚≥1.2mm 凹凸筋 SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采 用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢 板；外柜架、立柱采用 38×38± 5mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢 管；每层层板均有倾斜角度，积 水通过边口槽统一汇流到底层积 水盘；配置不锈钢子弹可调脚； 配置 1 个不锈钢积水盘	2	台	
13	高身四门 双机双温 冰箱	尺寸：1220*750*1960 功率(W)：≥560W；冷冻范围(℃)： -18℃ ~ -10℃；冷藏范围(℃)： -6℃ ~ 12℃；制冷剂：R134A 或 R404A；制冷方式：进口压缩 机管冷；采用铜管材质/内外都采	1	台	

		用不锈钢材质			
14	花洒龙头	配 G1/2" 长度 $18 \geq 457\text{mm}$ 内螺纹进水软管；进水口配有止回阀，防止回水倒流；配长度 $\geq 150\text{mm}$ 墙支架	1	个	
15	杀鱼单星盆台柜	尺寸：1500*750*800/100 星盆规格：450W×550D×350H； 台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm} \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器；配有台面出水及落水	1	台	
16	冷热水龙头	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： $203\text{mm} \pm 2\text{mm}$ ；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	1	个	
17	砧板工作台连一下层	尺寸：1800*900*800 台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板，下铺木板再衬 $\geq 0.6\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $\Phi 63 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢圆管；配置不锈钢子弹可调脚	2	台	
18	单星大盆台柜	尺寸：1100*800*800/100 星盆规格：850W×600D×350H； 台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm} \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水	3	台	

		斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器			
19	冷热水龙头	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±2mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	3	个	
20	圆形砧板连架	尼龙砧板 $\Phi 500 \pm 10\text{mm}$ ；采用 $\Phi 50 \times \text{厚} \geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢圆管制作	1	台	
21	敞开式不锈钢洗地龙头	表面静电喷塑处理,开放式洗地龙头,配 ≥ 10 米软管,可安装在墙,天花板,地面等,管子随承受压力,300psi-1000psi,适用温度:0-100 度,水枪式喷头	1	个	
22	四层高身货架（积水盘）	尺寸：1350*600*1800 层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 凹凸筋 SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；外柜架、立柱采用 $38 \times 38 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；每层层板均有倾斜角度，积水通过边口槽统一汇流到底层积水盘；配置不锈钢子弹可调脚；配置 1 个不锈钢积水盘	5	台	
23	单星大盆台柜	尺寸：1100*750*800/100 星盆规格：900W×600D×350H；台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm} \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	

24	冷热水龙头	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±2mm；符合GB18145-2014 产品标准；符合GB25501-2019 标准和CQC32-432421-2021 认证规则要求	1	个	
25	高身四门冷藏冰箱	尺寸：1220*750*1960 功率(W)：≥380W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A 或 R404A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	2	台	
26	四门高身冷冻冰箱	尺寸：1220*750*1960 功率：≥480W；冷冻范围：-18℃ ~ -10℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A 或 R404A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	1	台	
27	洗米机	工作能力 ≥50Kg/(5-10,)分钟；洗米量 ≥50Kg/次；洗净率 ≥98%	1	台	
28	燃气蒸箱（单门）	尺寸：762*1020*1750 箱体、门板及隔条用 SUS304 厚≥1.0mm 不锈钢板制作；主火控制配置商用自动燃烧器控制器（产品符合 GB/T 38603-2020 标准）并配有自动熄火保护装置，配有燃气紫铜管；燃气燃烧器具：火排（18 排），配置 120W 风机（产品符合 GB/T12350-2022 标准）；炉灶框架结构用 40*40±5mm 厚≥4mm 镀锌角钢焊接制作，内胆用≥5mm 黑铁板焊接制作并配有φ38±2mm*3 盘管；配置长 250±10mm 炉灶可调节脚；箱体顶部配有蒸汽泄压阀；烟气中 CO 含量≤0.08%；配置 10 个蒸饭盘	3	台	
29	燃气矮汤炉（双头）	尺寸：1100*700*550+200 双头；灶具配置自动熄火保护装置；台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；面板、侧板采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；灶架采用 30*30±2mm 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 10 寸炉头；	1	台	

		配置 $\Phi 50 \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；烟气中 CO 含量 $\leq 0.08\%$			
30	电磁单头大锅灶	尺寸：1100*1200*800/450 功率：380V/ $\geq 20\text{kW}$ ；技术说明： 主材为 201 不锈钢板，台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，后背板（背高 400mm，60mm），底脚为加厚型全合成钢制作，可调节高低，高度是 150mm，外壳防水等级 IPX4，工作频率 17KHz-40KHz，机芯 240mm*260mm，铝板盖子屏蔽感应电流，内部紫铜 15mm*1.5mm 桥接，主控板采用单片机，高集成芯片，滑动式 8 档开关加装实际厚度 1.8mm 保护罩或 8 档旋转变速开关，数码显示器，内部温度显示，故障代码显示，380V 低噪音强排风机，防干烧功能，提供全国工业生产许可证（食品接触层材质 S11163），提供 CE 安全认证；配一个标准水龙头。	1	台	
31	炊用燃气大锅灶（34 寸单头）	尺寸：1200*1220*800+450 单头；台面用 SUS304 厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作，面板、侧板及后背板用 SUS304 厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作；主火控制配有商用自动燃烧器控制器（产品符合 GB/T 38603-2020 标准）并配有自动熄火装置，配有燃气用具连接用不锈钢波纹软管（产品符合 GB 41317—2024 标准）；燃气燃烧器具：5 寸不锈钢静音炉头（排水功能），配置变频风机（产品符合 GB/T 12350-2022 标准）（可调节火力及风力大小）；炉灶框架结构用 $40*40 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 4\text{mm}$ 镀锌角钢焊接制作；内胆用保温级纤维材料；陶瓷耐火材料；配置 $\Phi 50 \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；炉	1	台	

		灶台面配置冷却水喷淋；并配有液晶显示屏（可观察火力大小及故障显示）；配置不锈钢摇摆龙头。			
32	灶具拼台	尺寸：400*1220*800/450 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304HL/PVC 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304HL/PVC 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱采用厚 $\Phi 38 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304HL/PVC 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚；	1	台	
33	中餐燃气炒菜灶（双炒双尾）	尺寸：2200*1220*800+450 双头；台面用 SUS304 厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作，面板、侧板及后背板用 SUS304 厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作；主火控制配有商用自动燃烧器控制器（产品符合 GB/T 38603-2020 标准）及自动燃烧器控制器（点火器）（产品符合 GB/T 38756-2020 标准）并配有自动熄火装置，配有燃气用具连接用不锈钢波纹软管（产品符合 GB 41317—2024 标准）；燃气燃烧器具：5 寸不锈钢静音炉头（排水功能）配有不锈钢炉膛（起聚热作用），配置变频风机（产品符合 GB/T 12350-2022 标准）（可调节火力及风力大小）；炉灶框架结构用 $40*40 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 4\text{mm}$ 镀锌角钢焊接制作；配置 $\Phi 50 \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；并配有液晶显示屏（可观察火力大小及故障显示）；配置不锈钢摇摆龙头。	1	台	

34	油网烟罩 连送新风	尺寸：6000*1500*550 烟罩主体：用 SUS304 厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作（用 304 不锈钢管固定支撑），前端新风通道用 SUS304 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作；配油网板：用 SUS304 厚 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板制作；配有 T5 照明灯，灯罩专用磨砂玻璃；配积油杯；	1	组	
35	集气罩	尺寸：3400*1500*550 烟罩主体：均用 SUS304 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作（用 304 不锈钢管固定支撑）	1	台	
36	双通移门 调理台柜	尺寸：1800*800*800 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板、背板、底板采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；双幅移门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板，静音吊轮；配置 $\Phi 50 \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；	2	台	
37	双星盆台 柜	尺寸：1500*800*800 星盆规格：650W $\times$ 600D $\times$ 280H；台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm} \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	
38	冷热水龙头	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 $\pm 2\text{mm}$ ；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	2	个	

39	三星盆台柜	尺寸：2200*750*800/100 星盆规格：850W×550D×280H/550W×550D×280H；台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm} \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	
40	冷热水龙头	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： $203\text{mm} \pm 2\text{mm}$ ；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	3	个	
41	四层格栅货架	尺寸：1200*500*1800 层板整体框架采用 $38 \times 25 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304 2B 不锈钢方管；格栅层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38 \times 38 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢可调脚	2	台	
42	双星盆工作台柜	尺寸：1800*750*800/100 星盆规格：500W×500D×280H；台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；柜身采用 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢；开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm} \pm 5\text{mm}$ 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	1	台	
43	冷热水龙头	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： $203\text{mm} \pm 2\text{mm}$ ；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	2	个	

44	压面机	尺寸：685*950*1105 电压/功率：380V/≥1.5kW；压面宽度 288±5mm；压面厚度：2-30mm； 生产能力：≥155kg/h	1	台	
45	搅拌机	尺寸：670*620*1250 料桶容积：≥40L；额定电压：380V；电机功率：≥1.50kW；最大和面量：≥12kg；搅拌转速：96/168/306(r/min)；	1	台	
46	和面机	尺寸：1010*640*1260 料桶容积：≥80L；额定电压：~380V；电机功率：≥2.4kW；最大和面量：≥25kg；搅拌转速：140/280(r/min)	1	台	
47	四层格栅货架	尺寸：1200*500*1800 层板整体框架采用 38×25±5mm 厚≥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 38×38±5mm 厚≥1.2mm 的 SUS304 2B 不锈钢方管；配置不锈钢可调脚	1	台	
48	四层高身货架（满板）	尺寸：900*500*1800 层板采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；外柜架、立柱采用 38*38±5mm 厚≥1.2mmSUS304HL/PVC 不锈钢管；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
49	开门工作柜	尺寸：1000*700*800/100 台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 38*38±2mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
50	电饼铛	尺寸：620*830*890 用电量：380V/≥5kW；内径尺寸：515±10mm；内径高度：25±5mm；工作温度：0-300℃	2	台	

51	三层烤箱	尺寸：1224*866*1530 功率：380V/≥19.8kW；每层烤盘数量：≥2；烤盘尺寸：400*600mm；温度范围：0-300℃；	1	台	
52	集气罩	尺寸：3000*1200*550 烟罩主体：均用 SUS304≥1.0mm 不锈钢板制作（用 304 不锈钢管固定支撑）	1	台	
53	醒发箱	尺寸：715*920*1930 采用不锈钢外壳；电机功率：≥3.1kW；额定电压：220V；标准盘数：32 盘；温度调节范围：5-55℃	1	台	
54	高身烤盘车	尺寸：470*610*1650 搁条采用厚≥1.2mm 的 SUS304 不锈钢板；立柱采用厚 38×38±2mm 厚≥1.2mm 的 SUS304HL/PVC 不锈钢方管；脚轮为：重力型优质静音轮；万向轮*4	2	台	
55	糖粉车	尺寸：500*700*700 箱体采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢板；盖子采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢板；底部加强筋采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢板；拉手采用 Φ10mm±2mm 圆钢；脚轮为重力静音轮*4	2	台	
56	面粉台	尺寸：1800*900*800 台面采用厚≥60mm 大理石；横挡采用 38*25±2mm 厚≥1.5mm 不锈钢管；台脚采用 Φ63mm±2mm 厚≥1.5mm 不锈钢管不锈钢；配置不锈钢子弹可调脚	2	台	
57	高身四门冷藏冰箱	尺寸：1220*750*1960 功率(W)：≥380W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A 或 R404A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	1	台	

58	双通净菜 陈列冷藏 风房	尺寸：1200*850*2100 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢； 全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置 强制蒸发装置，自动化蒸发化霜 水；一体式发泡工艺；置于箱体 内部的高效防霜加热丝，能有效 防止门框结露、滴水；柜体两侧 安装玻璃门，方便食物对侧取放； 冰箱配备门体自动关闭结构；玻 璃门配置电加热防凝露装置；配 菜框龙骨架；功率：220V/≥ 1.5kW；冷藏范围(℃)：0℃ ~ 8℃	1	台	
59	二门工作 台冷藏雪 柜	尺寸：1800*750*800/100 台面采用≥60mm 大理石；功率 (W)：≥250W；冷藏范围(℃)： -6℃ ~ 12℃；有效容积：≥ 420L；制冷剂：R134a；制冷方式： 管冷；内外都采用不锈钢材质	1	台	
60	挂墙开门 柜	尺寸：1000*400*700 顶板、侧板、层板、背板、底板 采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢 板；加强筋采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；门采用厚≥ 0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板	2	个	
61	挂墙层架	尺寸：1600*400 采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢 板	1	台	
62	挂墙层架	尺寸：2100*400 采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢 板	1	台	
63	高身二门 冷藏冰箱	尺寸：612*750*1960 功率(W)：≥250W；冷藏范围(℃)： -6℃ ~ 12℃；制冷剂：R134A 或 R404A；制冷方式：管冷；内 外都采用不锈钢材质	1	台	
64	高身开门 储物柜	尺寸：600*750*1800 柜身、层板采用厚≥1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；开门采用 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	1	台	

65	开门工作柜带保温桶	尺寸：2000*900*800/100 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；温控采用厚 $30\sim 110^{\circ}\text{C}$ 随意可调；配置 2 个不锈钢桶 $\Phi 355*300$ ；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
66	挂墙份盆架	尺寸：1800*350*220 采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；配置 10 个 1/3 份盆连盖	1	台	
67	煎饼果子炉	尺寸：1400*900*800/100 额定功率： $\geq 4000\text{W}$ ；加热方式：电热管加热，采用高碳钢材质的发热管，支持干烧，并配置自动控温装置；鏊面材质：采用铸铁材质（厚 $12\text{mm}\pm 2\text{mm}$ ），确保受热均匀，表面涂覆不粘涂层；旋转设计：电动旋转功能，可通过调速开关控制转速；鏊面直径： $55\text{cm}\pm 2\text{cm}$ 。	1	台	
68	双星盆工作台柜	尺寸：1500*650*800/100 星盆规格：500W $\times$ 500D $\times$ 280H；台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm}\pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	
69	冷热水龙头	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： $203\text{mm}\pm 2\text{mm}$ ；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	2	个	
70	挂墙层架	尺寸：1500*350 采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板	1	台	

71	燃气式中餐早点整体炉	尺寸：2700*1900*800 台面、采用厚 $\geq 3.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板，需倒圆角；侧板及门板采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；包含功能：1、燃气单头蒸炉*2(不锈钢水胆蒸汽发生器；20 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)2、燃气四孔小笼蒸炉*1(可放置 $\Phi 250\text{mm}$ 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)；3、燃气单头煮面炉*2（配 $\Phi 700\text{mm}$ 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）；4，燃气单头汤炉（配 $\Phi 420*300\text{H}$ 不锈钢带边汤锅；15 排节能燃烧器连电子点火连熄火保护装置开关）▲提供整体炉的三视图(应包括整体炉的材料表、整体炉中单个设备的具体尺寸、用电量或用气量信息)	1	台	
72	座台式单层格栅层架	尺寸：2300*600*650 采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；格栅层板可脱卸清洗；	1	台	
73	多功能整体台柜	尺寸：2700*1100*800 台面、采用厚 $\geq 2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板，需倒圆角；侧板及门板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；配置 $\Phi 50\pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；包含功能：1、平台冷藏雪柜（1500*750*800）；2、三格保温台柜（1100*650*800）；3、开门工作柜*3（860*310*750）	1	台	
74	座台双层架	尺寸：2300*450*900 采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；二层板间净高 $310\pm 5\text{mm}$ ；	1	台	

75	多功能整体台柜	尺寸：2700*1100*800 台面、采用厚 $\geq 2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板，需倒圆角；侧板及门板采用厚 $\geq 1.2\text{ mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 $\geq 1.2\text{ mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；配置 $\Phi 50\pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；包含功能：1、平台冷藏雪柜（1500*750*800）；2、三格保温台柜（1100*650*800）；3、开门工作柜*2（1000*310*750/530*750*750）	2	台	
76	座台双层架	尺寸：2300*450*900 采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；二层板间净高 $310\pm 5\text{mm}$ ；	2	台	
77	燃气式煎扒整体炉	尺寸：2700*2000*800 台面、采用厚 $\geq 3.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板，需倒圆角；侧板及门板采用厚 $\geq 1.5\text{ mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 $\geq 1.2\text{ mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；包含功能：1、燃气平板扒炉 855*730 $\pm 10\text{mm}$ （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 6 头煲仔炉（配单个 7.5kw 大气式燃烧器连熄火保护装置开关）；3、燃气单头煎饼炉*2（配 $\Phi 710\pm 10\text{mm}$ 煎饼锅连木盖；14"大气式平面燃烧器；带熄火保护装置开关）；4、电力单缸炸炉*1（电磁加热系统）▲提供整体炉的三视图（应包括整体炉的材料表、整体炉中单个设备的具体尺寸、用电量或用气量信息）	1	台	
78	座台式单层格栅层架	尺寸：2300*600*650 采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；格栅层板可脱卸清洗；	1	台	
79	单门高身车入式餐具消毒柜	尺寸：810*700*1920 电压/功率：功率：380V/ $\geq 3.5\text{kW}$ ；温度范围：30℃~150℃；配置 1 辆不锈钢高身推车、4 只碗篮；有效容积： $\geq 360\text{L}$	2	台	

80	高身开门 储物柜	尺寸：900*750*1800 柜身、层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；开门采用 厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双 层板；侧板采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；配置 6" 不 锈钢调节脚	1	台	
81	高身四门 冷藏冰箱	尺寸：1220*750*1960 功率(W)： $\geq 380\text{W}$ ；冷藏范围($^{\circ}\text{C}$)： $-6^{\circ}\text{C} \sim 12^{\circ}\text{C}$ ；有效容积： $\geq$ 920L；制冷剂：R134A 或 R404A； 制冷方式：管冷；内外都采用不 锈钢材质	2	台	
82	单头净水 器连龙头	尺寸：335*120*341 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+后置活 性炭；产水量： ≥ 300 升/小时； 配套附件：3 分豪华直饮水龙头+ 一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管	3	只	
83	双通净菜 陈列冷藏 风房	尺寸：1200*850*2100 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢； 全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置 强制蒸发装置，自动化蒸发化霜 水；一体式发泡工艺；置于箱体 内部的高效防霜加热丝，能有效 防止门框结露、滴水；柜体两侧 安装玻璃门，方便食物对侧取放； 冰箱配备门体自动关闭结构；玻 璃门配置电加热防凝露装置；配 菜框龙骨架；功率：220V/ $\geq$ 1.5kW；冷藏范围($^{\circ}\text{C}$)： $0^{\circ}\text{C} \sim$ 8°C	2	台	

84	燃气川味麻辣烫整体炉	尺寸：2700*1900*800 台面、采用厚 ≥ 3.0 mm SUS304 2B 不锈钢板，需倒圆角；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；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、燃气单头汤炉（配 $\Phi 500*300$ H 不锈钢带边汤锅；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 $\Phi 135$ mm 不锈钢面筲*9）；4、燃气6孔煮面炉*2（配15排节能燃烧器连电子点火连熄火保护装置开关，配 $\Phi 135$ mm 不锈钢面筲*9），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）；▲提供整体炉的三视图（应包括整体炉的材料表、整体炉中单个设备的具体尺寸、用电量或用气量信息）	1	台	
85	座台式单层格栅层架	尺寸：2300*600*650 采用厚 ≥ 1.0 mm SUS304 2B 不锈钢板；格栅层板可脱卸清洗；	1	台	
86	多功能整体台柜	尺寸：2700*1100*800 台面、采用厚 ≥ 2 mm SUS304 2B 不锈钢板，需倒圆角；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；配置 $\Phi 50 \pm 5$ mm 不锈钢可调节脚；包含功能：1、平台冷藏雪柜（1500*750*800）；2、二格保温台柜（1100*650*800）；3、开门工作柜*2（1000*310*750）；4、单星盆台柜*1（480*750*750）	1	台	
87	座台双层架	尺寸：2100*450*900 采用厚 ≥ 1.0 mm SUS304 2B 不锈钢板；二层板间净高 310 ± 5 mm；	1	台	

88	燃气中餐炒菜整体炉	尺寸：2700*1900*800 台面、采用厚 $\geq 3.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板，需倒圆角；侧板及门板采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；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8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、燃气单头汤炉（配 $\Phi 500*300\text{H}$ 不锈钢带边汤锅；15排节能燃烧器连电子点火连熄火保护装置开关）；4、燃气平板扒炉 $1080*760\pm 10\text{mm}$ （配3组条形燃烧器连自动点火带熄火保护装置开关）▲提供整体炉的三视图（应包括整体炉的材料表、整体炉中单个设备的具体尺寸、用电量或用气量信息）	1	台	
89	座台式单层格栅层架	尺寸：2300*600*650 采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；格栅层板可脱卸清洗；	1	台	
90	单星盆台柜	尺寸：750*750*800/100 星盆规格：500W $\times$ 500D $\times$ 280H； 台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm}\pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢3寸有篮落水器	1	台	
91	冷热水龙头	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： $203\text{mm}\pm 2\text{mm}$ ；符合GB18145-2014产品标准；符合GB25501-2019标准和CQC32-432421-2021认证规则要求	1	个	

92	二门工作台冷藏冰箱	尺寸：1800*750*800/100 台面采用 $\geq 60\text{mm}$ 大理石；功率(W)：220V/ $\geq 250\text{W}$ ；冷藏范围($^{\circ}\text{C}$)： $-6^{\circ}\text{C} \sim 12^{\circ}\text{C}$ ；有效容积： $\geq 420\text{L}$ ；制冷剂：R134A 或 R404A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	1	台	
93	挂墙层架	尺寸：2200*400 采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板	1	台	
94	挂墙开门柜	尺寸：1000*400*700 顶板、侧板、层板、背板、底板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板	1	个	
95	开门工作台	尺寸：1200*750*800/100 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38 \pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
96	明档整体天花烟罩连新风	尺寸：25000*4200*550 烟罩主体：用 SUS304 厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作（用不锈钢管固定支撑），前端新风通道用 SUS304 厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作；连接处用 SUS304 厚 $\geq 3.0\text{mm}$ 不锈钢板制作；配油网板：用 SUS304 厚 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板制作；另配有不锈钢防火油网板（有效阻止火焰蔓延，防止油污堵塞，保持通风顺畅等）；配 T5 照明灯，灯罩专用磨砂玻璃；配积油杯；新风通道处配有 LED 照明灯；▲提供明档整体天花烟罩连新风的三视图（应包括设备的材料表）	1	组	

97	开门工作柜	尺寸：1100*500*800 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
98	开门工作柜	尺寸：2000*500*800 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
99	开门工作柜	尺寸：1400*500*800 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	12	台	
100	麻辣烫选菜冰箱	尺寸：2300*800*800 功率： $\geq 0.85\text{KW}$ ；放置 18 个 1/3 份盆，温度： $0-5^{\circ}\text{C}$ ；制冷剂：R134A 或 R404A；	1	台	
101	开门工作柜	尺寸：650*500*800 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	

102	开门工作柜	尺寸：900*500*800 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
103	L 型钢化玻璃罩连不锈钢支架	尺寸：1400*450*550 采用厚 $\geq 12\text{mm}$ 超白片钢化玻璃；预埋管采用 $\Phi 34\pm 2\text{mm}$ 镀锌管；玻璃支架采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管	7	台	
104	暖食灯连照明	尺寸：1200*246*70 采用专用发热线；灯光、温控分离设计，多档位可任意调节；电压/功率：220V/ $\geq 1.3\text{kW}$	8	台	
105	L 型钢化玻璃罩连不锈钢支架	尺寸：1600*450*550 采用厚 $\geq 12\text{mm}$ 超白片钢化玻璃；预埋管采用 $\Phi 34\pm 2\text{mm}$ 镀锌管；玻璃支架采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管	1	台	
106	双星盆工作台柜	尺寸：1500*750*800/100 星盆规格：500W $\times$ 500D $\times$ 280H；台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm}\pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	
107	冷热水龙头	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： $203\text{mm}\pm 2\text{mm}$ ；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	2	个	

108	双星盆台柜	尺寸：1200*750*800/100 星盆规格：500W×500D×280H； 台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢； 开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm} \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	
109	冷热水龙头	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： $203\text{mm} \pm 2\text{mm}$ ；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	2	个	
110	筷子调羹回收柜	尺寸：3700*300*880 柜体采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板带拉手；配置双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 $\Phi 50 \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；配置 8 个垃圾桶	1	个	

111	L 形餐具 输送带柜 体	1、产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率。 2、规格：7000*580*900mm。 3、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：≥1KW。 4、传送速度：5~20m/min。 5、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质，更经久耐用。 6、链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力。 7、标配链板自清洁喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。 8、主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮，易于清洁。 9、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。 10、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关。 ▲11、依据 GB/T14048.5-2017 检测标准，传送机操作开关能承受机械耐久性测试，投标人需提供具有 CMA 或 CNAS 等标识的第三方检测机构出具的检验检测报告，原件备查。 ▲12、投标人需提供传送机中国环境标志（II 型）产品 CEC 认证证书，原件备查。 ▲13、依据 GB/T 33635-2017 和 Q/GDZR 066-2023 等系统标准，商用餐具传送机的设计、生产及其场所涉及的绿色供应链管理达到五星级	1	组	
112	单孔污碟 台柜	尺寸：1700*800*800/100 台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS3042B 不锈钢板；柜身采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢；配置Φ50±5mm 不锈钢可调节脚；门采用双复板	1	台	

113	圆形垃圾桶带滚轮	环保无毒、耐高温、易清洗、容量大；容量：≥80L	1	只	
114	单星大盆台柜	尺寸：1200*800*880 星盆规格：1000W×600D×350H； 台面、水斗采用厚≥1.5mm SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mm SUS304 不锈钢板；柜身采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢；开门采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢板；配置Φ50mm±5mm 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	
115	冷热水龙头	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±2mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	1	个	
116	花洒龙头	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≥150mm 墙支架	1	个	
117	洗碗机专用排气管	排气管采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢板制作	2	组	
118	长龙式洗碗机带烘干	尺寸：4050*914*2130 A、产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干。 B、组成部分：入口区、预洗区、清洗区、三道漂洗区、热回收区、烘干区和出口区。 C、洗涤能力≥6400 碟/小时。 E、最大耗水量≤230 升/小时。 F、总功率≥47kw。 G、配置可视化电子触控面板，实时显示机器工作状态。 H、配置≥120L 大容量清洗水箱和≥2.4kw 大功率清洗水泵，清洗区和漂洗区配置侧洗臂，漂洗双温控设计，三道漂洗节能设计。 I、采用循环环绕热风烘干设计，内置热回收模块，实现废热回收利用，节能减排。	1	台	

		J、▲依据 GB/T 1040.1 检测标准，长龙机传送履带拉断力>5000N，且投标人应在投标文件中提供有效的检验或检测报告复印件，或报告具有 CMA 认证标识，或报告具有 CNAS 认证标识，下同)；▲依据 GB/T 7251.1 和 GB/T 4208 的检测标准，长龙机用三相异步电动机防护等级达到 IP69，且投标人应在投标文件中提供有效的检验或检测报告复印件；▲依 GB4706.50 和 GB4706.1 的检测标准，投标人应在投标文件中提供长龙机有效的产品安全认证证书复印件；▲投标人应在投标文件中提供洗碗机有效的中国环境标志产品认证证书复印件。			
119	敞开式不锈钢洗地龙头	表面静电喷塑处理,开放式洗地龙头,配≥10 米软管,可安装在墙,天花板,地面等,管子随承受压力,300psi-1000psi,适用温度:0-100 度,水枪式喷头	1	个	
120	单星大盆台柜	尺寸: 1000*750*800/100 星盆规格: 850W×600D×350H; 台面、水斗采用厚≥1.5mm SUS304 不锈钢板;加强筋采用厚≥1.2 mmSUS304 不锈钢板;柜身采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢;开门采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢板;配置Φ50mm±5mm 不锈钢可调节脚;门采用双复板;水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	3	台	
121	冷热水龙头	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±2mm;符合 GB18145-2014 产品标准;符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	3	个	
122	高身双门热风消毒柜	尺寸: 1310*635*1880 功率: 220V/≥4.6KW;柜内温度: 30℃-150℃;有效容积: ≥760L	1	台	

123	高身单星盆清洁柜	尺寸: 1200*650*2000 盆: 450*450*28; 柜身采用厚 $\geq$ 1.2mmSUS304 2B 不锈钢板; 加强筋采用厚 $\geq$ 1.0mmSUS304 2B 不锈钢板; 双复开门采用厚 $\geq$ 0.8mmSUS304 2B 不锈钢板; 配置不锈钢调节脚; 门采用双复板; 水斗下水口采用不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	
124	单冷水龙头	单把单控高抛龙头; 主体、出水管全铜材质, 陶瓷阀芯; 符合 GB18145-2014 产品标准; 符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	1	个	
125	四门高身保洁柜	尺寸: 1200*50*1800 柜身、层板采用厚 $\geq$ 1.2mmSUS304 2B 不锈钢板; 移门采用厚 $\geq$ 0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板; 侧板采用厚 $\geq$ 1.0mmSUS304 2B 不锈钢板; 配置 6" 不锈钢调节脚	2	台	
126	高身车入式餐具消毒柜	尺寸: 1550*700*1920 电压/功率: 功率: 380V/ $\geq$ 6.6kW; 温度范围: 30℃~150℃; 配置 2 辆不锈钢高身推车、8 只碗篮; 有效容积: $\geq$ 760L	1	台	
127	高身车入式餐具消毒柜	尺寸: 810*700*1920 电压/功率: 功率: 380V/ $\geq$ 3.5kW; 温度范围: 30℃~150℃; 配置 1 辆不锈钢高身推车、4 只碗篮; 有效容积: $\geq$ 360L	1	台	
128	双通餐具传递柜	尺寸: 550*850*1800 柜身采用厚 $\geq$ 1.2mmSUS304 2B 不锈钢板; 开门、隔板采用厚 $\geq$ 0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板	3	台	
129	垫仓板	尺寸: 1200*600*250 框架采用 38*38mm 厚 $\geq$ 1.5mm SUS304HL/PV 不锈钢管; 搁条采用 38*25 $\pm$ 5mm 厚 $\geq$ 1.2mmSUS304 2B 不锈钢板	6	台	
130	四层高身货架(满板)	尺寸: 1200*500*1800 层板采用厚 $\geq$ 1.2mmSUS304 2B 不锈钢板; 加强筋采用厚 $\geq$ 1.2mmSUS304 2B 不锈钢板; 外柜架、立柱采用 38*38 $\pm$ 5mm 厚 $\geq$	9	台	

		1.2mmSUS304HL/PVC 不锈钢管； 配置不锈钢子弹可调脚			
131	冷藏库	尺寸：3200*2750*2600 库体总立方： $\geq 23\text{m}^3$ ；电压 380V/ 三相五线，功率： $\geq 6\text{kW}$ ；冷凝方 式：风冷；库板：双面不锈钢板， 不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ /SUS304；库 板厚度 $\geq 100\text{mm}$ ，阻燃型高密度聚 胺脂绝热；库门：双面不锈钢板 手拉半埋门，门宽 $1000*2000 \pm$ 10mm ；微电脑控制系统；电器控 制系统；冷库地板材质：厚 $\geq 3\text{mm}$ 的防滑不锈钢板	1	个	
132	四层格栅 货架	尺寸：1200*500*1800 层板整体框架采用 $38*25 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈 钢管；格栅层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱 采用 $38*38 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq$ 1.2mmSUS304HL/PVC 不锈钢管； 配置不锈钢子弹可调脚	2	台	
133	四层格栅 货架	尺寸：1000*500*1800 层板整体框架采用 $38*25 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈 钢管；格栅层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱 采用 $38*38 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq$ 1.2mmSUS304HL/PVC 不锈钢管； 配置不锈钢子弹可调脚	3	台	
134	四层格栅 货架	尺寸：900*500*1800 层板整体框架采用 $38*25 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈 钢管；格栅层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱 采用 $38*38 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq$ 1.2mmSUS304HL/PVC 不锈钢管； 配置不锈钢子弹可调脚	1	台	

135	冷冻库	尺寸：3300*1700*2600 库体总立方：≥15m³；电压 380V/三相五线，功率：≥6kW；冷凝方式：风冷；库板：双面不锈钢板，不锈钢板厚≥1.0mm/SUS304；库板厚度≥100mm，阻燃型高密度聚胺脂绝热；库门：双面不锈钢板手拉半埋门，门宽 1000*2000±10mm；微电脑控制系统；电器控制系统；冷库地板材质：厚≥3mm 的防滑不锈钢板	1	个	
136	四层格栅货架	尺寸：1200*500*1800 层板整体框架采用 38*25±5mm 厚≥1.2mm 的 SUS304HL/PVC 不锈钢管；格栅层板采用厚≥1.2mm 的 SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱采用 38*38±5mm 厚≥1.2mm SUS304HL/PVC 不锈钢管；配置不锈钢子弹可调脚	3	台	
137	四层格栅货架	尺寸：1000*500*1800 层板整体框架采用 38*25±5mm 厚≥1.2mm 的 SUS304HL/PVC 不锈钢管；格栅层板采用厚≥1.2mm 的 SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱采用 38*38±5mm 厚≥1.2mm SUS304HL/PVC 不锈钢管；配置不锈钢子弹可调脚	2	台	
138	鸡蛋库	尺寸：1600*3350*2600 库体总立方：≥14m³；库板：双面不锈钢板，不锈钢板厚≥1.0mm/SUS304；库板厚度≥100mm，阻燃型高密度聚胺脂绝热；库门：双面不锈钢板手拉半埋门，门宽 1000*2000±10mm；微电脑控制系统；电器控制系统；冷库地板材质：厚≥3mm 的防滑不锈钢板	1	个	
139	四层格栅货架	尺寸：1200*500*1800 层板整体框架采用 38*25±5mm 厚≥1.2mm 的 SUS304HL/PVC 不锈钢管；格栅层板采用厚≥1.2mm 的 SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱采用 38*38±5mm 厚≥1.2mm SUS304HL/PVC 不锈钢管；配置不锈钢子弹可调脚	3	台	

140	风幕机	尺寸：1500*220*220 风量：80-90 米 ³ /分钟；风速： 13-16 米/秒；电压/功率：220V/ ≥250W；平均声压：≤53db	2	台	
141	风幕机	尺寸：900*220*220 风量：80-90 米 ³ /分钟；风速： 13-16 米/秒；电压/功率：220V/ ≥250W；平均声压：≤53db	3	台	
142	粘捕式灭 蝇灯	尺寸：490*210*195 ABS 抗阻燃外壳；UVA 诱蚊蝇专 用灯管；适用面积：100-150 m ² ； 电压/功率：220V/≥16W	7	台	
143	厨房专用 灭火系统	尺寸：双瓶组 680*225*600 本装置具有自动探测，自动实时 灭火功能，也可手动紧急启动功 能；箱体全身采用优质不锈钢材 质，自带双瓶组 16-18 个喷嘴， 3-8 秒内快速灭火，且 20min 内 不复燃，保护灶台 6-8 米箱体； ▲厨房灭火装置符合消防类产品 认证实施规则 CCCF-CPRZ-21： 2019 的要求；▲提供食用油专用 灭火剂检测报告检测内容必须有 无色透明液体及急性经口毒性试 验等内容当油锅发生火灾时，设 备自动启动，灭火时间 1.2s 火焰 熄灭后，20 分钟内未出现复燃 (提供检测报告扫描件或复印 件)；▲灭火装置配有机械式水流 阀，该装置启动同时打开机械水 流阀联动	3	套	
144	开水器	尺寸：490*440*916 全不锈钢制造；配置缺水断电保 护装置；自动进水；自动测温； 自动恒温功能；电压/功率：220V/ ≥5.7kW；每小时出水量≥60L；	1	台	
145	开水器层 架	尺寸：550*400 采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢 板	1	个	

146	开门工作柜带水槽	尺寸：550*450*800 台面带嵌入式积水盘；台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
147	开门工作柜连玻璃门茶杯柜	尺寸：900*450*1800 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚；上柜门采用双玻璃门，带锁	1	台	
148	添加剂箱子	尺寸：500*300*300； 顶板、侧板、层板、背板、底板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板	2	个	
149	毛巾架	采用不锈钢材质：耐腐蚀性强：承重能力高（可达 5kg/钩）	12	根	
150	护角条	尺寸：40*40*1200 采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板	230	根	
151	自动取筷子器	设备尺寸：450*310*420； 电压：220V150Hz；功率：100-120W；存放数量：100-200 双筷子；消毒方式：臭氧消毒；外壳采用彩钢，内胆采购 304 不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；机器内置臭氧发生器，臭氧对筷子进行消毒；将手放置在感应区域时，机器会通过感应器识别并自动分发筷子；液晶屏显示工作状态；随机附带 100 双筷子。	6	台	

152	自动取勺器	设备尺寸：450*250*980； 电压：220V/50HZ；功率：300-320W；存放数量：100-200只勺子；消毒方式：臭氧消毒；外壳采用彩钢，内胆采购 304 不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；机器内置臭氧发生器，臭氧对勺子进行消毒；将手放置在感应区域时，机器会通过感应器识别并自动分发勺子；液晶屏显示工作状态；	6	台	
153	护墙板	尺寸：4000*2000*20 采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板	40	米	
154	刀具消毒柜	尺寸：538*138*648 1、功率：220V/ $\geq 0.15\text{kW}$ ；2、外壳：全不锈钢结构设计,采用 AISI304 不锈钢制造，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；3、门板采用黑色亚克力板，防止紫外光外泄；不锈钢拉手设计；采用磁力门吸装置；柜门带门锁；4、内置：可抽拉式透明玻璃刀架；5、消毒方式：双重消毒设计，紫外线消菌(UV)及臭氧双重消毒效果；6、消毒时间：120 分钟消毒时间；7、安全：设定安全微限开关,开门时自动关闭机器停止消毒；8、容纳：不少于 14 把刀,小刀 15 把以上,适用于中式刀、厨师刀；9、设备生产厂家具有消毒产品生产许可证	3	台	
155	双星大盆台柜	尺寸：2000*950*800/100 星盆规格：900W $\times$ 750D $\times$ 350H； 台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm} \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	2	台	
156	冷热水龙头	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 $\pm 2\text{mm}$ ；符合 GB18145-2014 产品标准；符合	2	个	

		GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求			
157	刀具消毒柜	尺寸：538*138*648 1、功率：220V/≥0.15kW；2、外壳：全不锈钢结构设计,采用 AISI304 不锈钢制造,厚度≥1.0mm；3、门板采用黑色亚克力板,防止紫外光外泄；不锈钢拉手设计；采用磁力门吸装置；柜门带门锁；4、内置：可抽拉式透明玻璃刀架；5、消毒方式：双重消毒设计,紫外线消菌(UV)及臭氧双重消毒效果；6、消毒时间：120 分钟消毒时间掣；7、安全：设定安全微限开关,开门时自动关闭机器停止消毒；8、容纳：不少于 14 把刀,小刀 15 把以上,适用于中式刀、厨师刀；9、设备生产厂家具有消毒产品生产许可证	1	台	
158	尼龙砧板工作台连一下层	尺寸：1800*900*800 尼龙砧板厚度≥30mm 食用尼龙板,下衬厚≥1.2mm 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；立柱采用 $\Phi 63 \pm 5\text{mm}$ 厚≥1.5mm SUS304 2B 不锈钢管；配置不锈钢子弹可调脚	2	台	
159	四层高身货架（积水盘）	尺寸：1350*600*1800 层板采用厚≥1.2mm 凹凸筋 SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；外柜架、立柱采用 $38 \times 38 \pm 5\text{mm}$ 厚≥1.2mm SUS304 2B 不锈钢管；每层层板均有倾斜角度,积水通过边口槽统一汇流到底层积水盘；配置不锈钢子弹可调脚；配置 1 个不锈钢积水盘	4	台	
160	敞开式不锈钢洗地龙头	表面静电喷塑处理,开放式洗地龙头,配≥10 米软管,可安装在墙,天花板,地面等,管子随承受压力,300psi-1000psi,适用温度:0-100 度,水枪式喷头	1	个	

161	不锈钢拖把池	尺寸：400*400*500/300 星盆规格：350W×250D×350H 台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	
162	墙出单冷龙头	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠摇摆管摆动控制出水	1	个	
163	落地绞肉机	尺寸：1000*560*950 不锈钢外壳；产量： $\geq 650\text{KG/H}$ ；用电量：380V/ $\geq 2.2\text{KW}$ 。	1	台	
164	切肉片机	尺寸：385*480*840 不锈钢外壳；功率：220V/ $\geq 1.5\text{KW}$ ；生产能力： $\geq 400\text{kg/h}$	1	台	
165	冷热水龙头	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： $203\text{mm} \pm 2\text{mm}$ ；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	1	个	
166	单星大盆台柜	尺寸：1100*850*800/100 星盆规格：900W×600D×350H；台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm} \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	3	台	
167	冷热水龙头	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： $203\text{mm} \pm 2\text{mm}$ ；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	3	个	

168	砧板工作台连一下层	尺寸：1800*900*800 台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板，下铺木板再衬 $\geq 0.6\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $\phi 63 \pm 5\text{mm}$ * 厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢圆管；配置不锈钢子弹可调脚	2	台	
169	杀鱼单星盆台柜	尺寸：1500*750*800/100 星盆规格：450W $\times$ 550D $\times$ 350H； 台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm} \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器；配有台面出水及落水	1	台	
170	冷热水龙头	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 $\pm$ 2mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	1	个	
171	花洒龙头	配 G1/2" 长度 18 $\geq$ 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 $\geq 150\text{mm}$ 墙支架	1	个	
172	高身四门双机双温冰箱	尺寸：1220*750*1960 功率(W)： $\geq 560\text{W}$ ；冷冻范围($^{\circ}\text{C}$)： $-18^{\circ}\text{C} \sim -10^{\circ}\text{C}$ ；冷藏范围($^{\circ}\text{C}$)： $-6^{\circ}\text{C} \sim 12^{\circ}\text{C}$ ；制冷剂：R134A 或 R404A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	1	台	
173	四层高身货架（积水盘）	尺寸：1350*600*1800 层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 凹凸筋 SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；外柜架、立柱采用 38 $\times$ 38 $\pm$ 5mm 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；每层层板均有倾斜角度，积水通过边口槽统一汇流到底层积	3	台	

		水盘；配置不锈钢子弹可调脚；配置 1 个不锈钢积水盘			
174	双通净菜陈列冷藏风房	尺寸：1800*850*2100 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢；全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置强制蒸发装置，自动化蒸发化霜水；一体式发泡工艺；置于箱体内部的高效防霜加热丝，能有效防止门框结露、滴水；柜体两侧安装玻璃门，方便食物对侧取放；冰箱配备门体自动关闭结构；玻璃门配置电加热防凝露装置；配菜框龙骨架；功率：220V/≥1.5kW；冷藏范围(℃)：0℃～8℃	1	台	
175	圆形砧板连架	尼龙砧板 Φ500±10mm；采用 Φ50±5mm*厚≥1.2mm SUS304 2B 不锈钢圆管制作	1	台	
176	洗米机	工作能力 ≥50Kg/(5-10,)分钟；洗米量 ≥50Kg/次；洗净率 ≥98%	1	台	
177	凉鸭坯冷藏柜	尺寸：1220*750*1960 功率(W)：≥386W；冷藏范围(℃)：10℃~15℃；挂鸭数量：30-50 只；制冷方式：压缩机风冷；内外都采用不锈钢材质	1	台	
178	单星盆台柜	尺寸：1100*750*800/100 星盆规格：900W×600D×280H；台面、水斗采用厚≥1.5mm SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mm SUS304 不锈钢板；柜身采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢；开门采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢板；配置 Φ50mm±5mm 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器；配有台面出水及落水	1	台	
179	冷热水龙头	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±2mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	1	个	

180	敞开式不锈钢洗地龙头	表面静电喷塑处理,开放式洗地龙头,配 ≥ 10 米软管,可安装在墙,天花板,地面等,管子随承受压力,300psi-1000psi,适用温度:0-100度,水枪式喷头	1	个	
181	高身四门冷藏冰箱	尺寸: 1220*750*1960 功率(W): $\geq 380W$;冷藏范围($^{\circ}C$): $-6^{\circ}C \sim 12^{\circ}C$;有效容积: $\geq 920L$;制冷剂: R134A 或 R404A;制冷方式: 管冷; 内外都采用不锈钢材质	1	台	
182	高身四门冷冻冰箱	尺寸: 1220*750*1960 功率: $\geq 480W$;冷冻范围: $-18^{\circ}C \sim -10^{\circ}C$;有效容积: $\geq 920L$;制冷剂:R134A 或 R404A;制冷方式:管冷; 内外都采用不锈钢材质	1	台	
183	四层高身货架(积水盘)	尺寸: 1350*600*1800 层板采用厚 $\geq 1.2mm$ 凹凸筋 SUS304 2B 不锈钢板;加强筋采用厚 $\geq 1.2mm$ SUS304 2B 不锈钢板;外柜架、立柱采用 $38 \times 38 \pm 5mm$ 厚 $\geq 1.2mm$ SUS304 2B 不锈钢管;每层层板均有倾斜角度,积水通过边口槽统一汇流到底层积水盘;配置不锈钢子弹可调脚;配置 1 个不锈钢积水盘	5	台	
184	四层高身货架(积水盘)	尺寸: 1350*600*1800 层板采用厚 $\geq 1.2mm$ 凹凸筋 SUS304 2B 不锈钢板;加强筋采用厚 $\geq 1.2mm$ SUS304 2B 不锈钢板;外柜架、立柱采用 $38 \times 38 \pm 5mm$ 厚 $\geq 1.2mm$ SUS304 2B 不锈钢管;每层层板均有倾斜角度,积水通过边口槽统一汇流到底层积水盘;配置不锈钢子弹可调脚;配置 1 个不锈钢积水盘	1	台	

185	万能蒸烤箱连底座	尺寸： 910*810*1080/900*800*800 1. 电压/功率：380V/≥18.5kW； 2. 份盆：≥10 个 GN1/1； 3. 温度：30-250℃； 4. 内膛尺寸：440*645*770±10mm； 5. 每层高度：67±5mm； 6. 下连万能蒸烤箱专用底座； 7. ▲依据 GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求》标准，依据 GB4706.34-2008《家用和类似用途电器的安全商用电器强制对流烤炉、蒸汽炊具和蒸汽对流炉的特殊要求》标准，提供有效的检验或检测报告复印件；；	1	台	
186	三层烤箱	尺寸：1224*866*1530 功率：380V/≥19.8kW；每层烤盘数量：≥2；烤盘尺寸：400*600mm； 温度范围：0-300℃；	1	台	
187	燃气矮汤炉（单头）	尺寸：555*700*550+200 单头；灶具配置自动熄火保护装置；台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；面板、侧板采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；灶架采用 30*30±2mm 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 10 寸炉头；配置 Φ50±5mm 不锈钢可调节脚；烟气中 CO 含量≤0.08%	1	台	
188	燃气矮汤炉（双头）	尺寸：1100*700*550+200 双头；灶具配置自动熄火保护装置；台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；面板、侧板采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；灶架采用 30*30±2mm 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 10 寸炉头；配置 Φ50±5mm 不锈钢可调节脚；烟气中 CO 含量≤0.08%	1	台	

189	燃气蒸箱 (单门)	尺寸: 762*1020*1750 箱体、门板及隔条用 SUS304 厚 $\geq$ 1.0mm 不锈钢板制作; 主火控制配置商用自动燃烧器控制器 (产品符合 GB/T 38603-2020 标准) 并配有自动熄火保护装置, 配有燃气紫铜管; 燃气燃烧器具: 火排 (18 排), 配置 120W 风机 (产品符合 GB/T12350-2022 标准); 炉灶框架结构用 40*40 $\pm$ 5mm 厚 $\geq$ 4mm 镀锌角钢焊接制作, 内胆用 $\geq$ 5mm 黑铁板焊接制作并配有 ϕ 38 $\pm$ 2mm*3 盘管; 配置长 250 $\pm$ 10mm 炉灶可调节脚; 箱体顶部配有蒸汽泄压阀; 烟气中 CO 含量 $\leq$ 0.08%; 配置 10 个蒸饭盘	3	台	
190	燃气广式烤鸭炉	炉体采用厚 $\geq$ 1.2mm SUS304HL/PVC 不锈钢板; 主火控制开关采用燃气管理处定点产品; 采用厚 8 寸强力炉头; 承力脚: 50mm $\pm$ 5mm 不锈钢调节脚;	1	台	
191	炊用燃气大锅灶 (34 寸双头)	尺寸: 2200*1220*800+450 双头; 台面用 SUS304 厚 $\geq$ 1.5mm 不锈钢板制作, 面板、侧板及后背板用 SUS304 厚 $\geq$ 1.0mm 不锈钢板制作; 主火控制配有商用自动燃烧器控制器 (产品符合 GB/T 38603-2020 标准) 并配有自动熄火装置, 配有燃气用具连接用不锈钢波纹软管 (产品符合 GB 41317—2024 标准); 燃气燃烧器具: 5 寸不锈钢静音炉头 (排水功能), 配置变频风机 (产品符合 GB/T 12350-2022 标准) (可调节火力及风力大小); 炉灶框架结构用 40*40 $\pm$ 5mm 厚 $\geq$ 4mm 镀锌角钢焊接制作; 内胆用保温级纤维材料: 陶瓷耐火材料; 配置 ϕ 50 $\pm$ 5mm 不锈钢可调节脚; 炉灶台面配置冷却水喷淋; 并配有液晶显示屏 (可观察火力大小及故障显示); 配置不锈钢摇摆龙头。	2	台	

192	灶具拼台	尺寸：450*1220*800/450 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304HL/PVC 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304HL/PVC 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱采用厚 $\Phi 38 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304HL/PVC 不锈钢方管；配置不锈钢子弹可调脚；	2	台	
193	中餐燃气炒菜灶（双炒双尾）	尺寸：2200*1220*800+450 双头；台面用 SUS304 厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作，面板、侧板及后背板用 SUS304 厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作；主火控制配有商用自动燃烧器控制器（产品符合 GB/T 38603-2020 标准）及自动燃烧器控制器（点火器）（产品符合 GB/T 38756-2020 标准）并配有自动熄火装置，配有燃气用具连接用不锈钢波纹软管（产品符合 GB 41317—2024 标准）；燃气燃烧器具：5 寸不锈钢静音炉头（排水功能）配有不锈钢炉膛（起聚热作用），配置变频风机（产品符合 GB/T 12350-2022 标准）（可调节火力及风力大小）；炉灶框架结构用 $40*40 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 4\text{mm}$ 镀锌角钢焊接制作；配置 $\Phi 50 \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；并配有液晶显示屏（可观察火力大小及故障显示）；配置不锈钢摇摆龙头。	1	台	
194	燃气煲仔炉（六头）	尺寸：1000*800*800+150 六头；灶具配置自动熄火保护装置；台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304HL/PVC 不锈钢板；面板、侧板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304HL/PVC 不锈钢板；灶架采用 4#A3 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 6 寸文华炉头；承力脚： $50 \pm 5\text{mm}$ 不锈钢调节脚	1	台	

195	岛式油网 烟罩连送 新风	尺寸：8500*3000*550 烟罩主体：用 SUS304 厚 $\geq$ 1.0mm 不锈钢板制作（用 304 不锈钢管固定支撑），前端新风通道用 SUS304 厚 $\geq$ 1.2mm 不锈钢板制作；配油网板：用 SUS304 厚 $\geq$ 0.8mm 不锈钢板制作；配有 T5 照明灯，灯罩专用磨砂玻璃；配积油杯；	1	组	
196	单向移门 调理台柜	尺寸：1800*800*800/100 台面采用厚 $\geq$ 1.5mm SUS304 2B 不锈钢板；侧板、层板、背板、底板采用厚 $\geq$ 1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq$ 1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；双幅移门采用厚 $\geq$ 0.8mm SUS304 2B 不锈钢双层板，静音吊轮；配置 Φ 50 $\pm$ 5mm 不锈钢可调节脚；	2	台	
197	高身双通 保温保湿 传递柜	尺寸：800*850*1960 电压/功率：220V/ $\geq$ 3kW；台面、板采用厚 $\geq$ 1.5mmSUS304HL/PVC 不锈钢板；侧板采用厚 $\geq$ 1.0mmSUS304HL/PVC 不锈钢板；温控采用 30~110℃随意可调；配置 2 个 1/1 标准份盆及 2 个不锈钢汤桶	2	台	
198	工作台连 一下层	尺寸：1200*750*800/100 台面采用厚 $\geq$ 1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq$ 1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq$ 1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 38*38mm 厚 $\geq$ 1.2mmSUS304 2B 不锈钢管；配置不锈钢子弹可调脚	2	台	
199	开门工作 柜	尺寸：1200*750*800/100 台面采用厚 $\geq$ 1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq$ 1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq$ 1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 38*38 $\pm$ 2mm 厚 $\geq$ 1.2mmSUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq$ 0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	

200	双星盆工作台柜	尺寸：2200*800*800/100 星盆规格：600W×600D×280H； 台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm} \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器；配有台面出水及落水	1	台	
201	冷热水龙头	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： $203\text{mm} \pm 2\text{mm}$ ；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	2	个	
202	三星盆台柜	尺寸：2200*750*800/100 星盆规格：850W×550D×280H/550W×550D×280H；台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm} \pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器；配有台面出水及落水	1	台	
203	冷热水龙头	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： $203\text{mm} \pm 2\text{mm}$ ；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	3	个	
204	四层格栅货架	尺寸：1200*500*1800 层板整体框架采用 $38*25 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈钢管；格栅层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱采用 $38*38 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304HL/PVC 不锈钢管；配置不锈钢子弹可调脚	3	台	

205	高身二门 冷藏冰箱	尺寸：612*750*1960 功率(W)：≥250W；冷藏范围(℃)： -6℃~12℃；制冷剂：R134A 或 R404A；制冷方式：管冷；采用铜 管材质；内外都采用不锈钢材质	1	台	
206	醒发箱	尺寸：715*920*1930 采用不锈钢外壳；电机功率：≥ 3.1kW；额定电压：220V；标准盘 数：32 盘；温度调节范围：5-55℃	1	台	
207	双星盆台 柜	尺寸：1200*750*800/100 星盆规格：500W×500D×280H； 台面、水斗采用厚≥1.5mm SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 ≥1.2 mmSUS304 不锈钢板；柜身 采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢； 开门采用厚≥1.0mm SUS304 不 锈钢板；配置Φ50mm±5mm 不锈 钢可调节脚；门采用双复板；水 斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮 落水器；配有台面出水及落水	1	台	
208	冷热水龙 头	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±2mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要 求	2	个	
209	压面机	尺寸：685*950*1105 电压/功率：380V/≥1.5kW；压面 宽度 288±5mm；压面厚度： 2-30mm； 生产能力：≥155kg/h	1	台	
210	搅拌机	尺寸：670*620*1250 料桶容积：≥40L；额定电压： 380V；电机功率：≥1.50kW；最 大和面量：≥12kg；搅拌转速： 96/168/306(r/min)；	1	台	
211	和面机	尺寸：838*560*1183 料桶容积：≥40L；额定电 压：380V；电机功率：≥ 2.2kW；最大和面量：≥15kg； 搅拌转速：133/267(r/min)	1	台	

212	糖粉车	尺寸：500*700*700 箱体采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；盖子采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；底部加强筋采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；拉手采用 $\Phi 10\text{mm} \pm 2\text{mm}$ 圆钢；脚轮为重力静音轮*4	2	台	
213	大理石面粉台	尺寸：1500*750*800 台面采用厚 $\geq 60\text{mm}$ 大理石；横挡采用 38*25mm 厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢管；台脚采用 $\Phi 63 \pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢管不锈钢；配置不锈钢子弹可调脚	2	台	
214	挂墙层架	尺寸：1600*400 采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板	2	台	
215	挂墙开门柜	尺寸：950*400*700 顶板、侧板、层板、背板、底板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板	4	个	
216	二门工作台冷藏冰箱	尺寸：1800*750*800/100 台面采用 $\geq 60\text{mm}$ 大理石；功率(W)： $\geq 250\text{W}$ ；冷藏范围($^{\circ}\text{C}$)： $-6^{\circ}\text{C} \sim 12^{\circ}\text{C}$ ；有效容积： $\geq 420\text{L}$ ；制冷剂：R134A 或 R404A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	1	台	
217	高身烤盘车	尺寸：470*610*1650 搁条采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304 不锈钢板；立柱采用厚 $38 \times 38 \pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈钢方管；脚轮为：重力型优质静音轮；万向轮*4	4	台	
218	双星洗手盆	尺寸：800*400*400/100 台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；水斗下水口采用不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	
219	冷热水感应龙头	全铜材质，红外线感应，干电池、插电方式供电，微电脑控制，超低功耗，配混水阀，出温水	2	只	

220	高身车入式餐具消毒柜	尺寸: 1550*700*1920 电压/功率: 功率: 380V/≥6.6kW; 温度范围: 30℃~150℃; 配置 2 辆不锈钢高身推车、8 只碗篮; 有效容积: ≥760L	3	台	
221	四门高身储物柜 (开门)	尺寸: 1050*700*1800 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; 配置不锈钢调节脚	1	台	
222	双星盆台柜	尺寸: 1000*700*800/100 星盆规格: 400W×400D×280H; 台面、水斗采用厚≥1.5mm SUS304 不锈钢板; 加强筋采用厚≥1.2mm SUS304 不锈钢板; 柜身采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢; 开门采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢板; 配置Φ50mm±5mm 不锈钢可调节脚; 门采用双复板; 水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器; 配有台面出水及落水	1	台	
223	冷热水龙头	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±2mm; 符合 GB18145-2014 产品标准; 符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	2	个	
224	单头净水器	尺寸: 335*120*341 滤芯配置: PP+UF 超滤膜+后置活性炭; 产水量: ≥300 升/小时; 配套附件: 3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管	1	只	
225	四门高身储物柜 (开门)	尺寸: 850*700*1800 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; 配置不锈钢调节脚	1	台	
226	高身二门冷藏冰箱	尺寸: 612*750*1960 功率(W): ≥250W; 冷藏范围(℃):	1	台	

		-6℃~12℃；制冷剂：R134A 或 R404A；制冷方式：管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质			
227	开门工作柜	尺寸：1300*400*800 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	4	台	
228	开门工作柜	尺寸：1150*600*800 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
229	汤保温推车	尺寸：750*600*800 电压/功率：220V/ $\geq 1.5\text{kW}$ ；台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；温控采用 $30\sim 110^\circ\text{C}$ 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	1	台	
230	保温发菜台柜（四左四右）	尺寸：1500*650*800 电压/功率：220V/ $\geq 3\text{kW}$ ；台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板，静音吊轮；配置 $\Phi 50\pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；温控采用 $30\sim 110^\circ\text{C}$ 随意可调；配置 4 个 1/1 标准份盆	8	台	
231	L 型钢化玻璃罩连不锈钢支	尺寸：1100*450*550 采用厚 $\geq 12\text{mm}$ 超白片钢化玻璃；预埋管采用 $\Phi 34\pm 2\text{mm}$ 镀锌管；	8	组	

	架	玻璃支架采用 38*38±2mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢管			
232	暖食灯连照明	尺寸：1000*246*70 采用专用发热线；灯光、温控分离设计，多档位可任意调节；电压/功率：220V/≥1.3kW	8	台	
233	L 型钢化玻璃罩连不锈钢支架	尺寸：1000*450*550 采用厚≥12mm 超白片钢化玻璃；预埋管采用 $\phi 34\pm 2\text{mm}$ 镀锌管；玻璃支架采用 38*38±2mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢管	1	组	
234	暖食灯连照明	尺寸：600*246*70 采用专用发热线；灯光、温控分离设计，多档位可任意调节；电压/功率：220V/≥0.6kW	1	台	
235	紫外线消毒灯	尺寸：1050*96*53 功率：220V/≥30w；灯管：≥30w 紫外线杀菌灯管；覆盖面积 20m ² —25m ² ；可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能；机器开启可以设置 10 秒延时功能；灯管外有防护网罩	3	个	
236	开门工作柜	尺寸：1400*400*900 台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 38*38±2mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
237	开门工作柜	尺寸：1000*400*900 台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 38*38±2mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	

238	开门工作柜	尺寸：1300*400*900 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	7	台	
239	二门高身储物柜（开门）	尺寸：700*750*1800 柜身、层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；侧板采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；配置 6" 不锈钢调节脚	1	台	
240	台下式制冰机	尺寸：500*580*（705+30） 制冰能力： $\geq 55\text{kg}/24\text{H}$ （环温 21°C ，水温 15°C ）；储冰量： $\geq 20\text{kg}/24\text{H}$ ；电压/功率： $220\text{V}/500\text{W}$ ；制冷剂：R404A	1	台	
241	开门工作柜	尺寸：1000*750*800/100 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
242	挂墙开门柜	顶板、侧板、层板、背板、底板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板	1	个	
243	制冰机专用双头净水器	尺寸：740*160*710 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+椰壳活性炭+软化树脂+后置烧结活性炭；产水量： ≥ 1000 升/小时；配套附件：3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管；过滤精度： ≤ 0.01 微米	1	组	

244	单星盆工作台柜	尺寸: 1200*750*800/100 星盆规格: 500W×500D×280H; 台面、水斗采用厚≥1.5mm SUS304 不锈钢板;加强筋采用厚 ≥1.2mmSUS304 不锈钢板;柜身 采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢; 开门采用厚≥1.0mm SUS304 不 锈钢板;配置Φ50mm±5mm 不锈 钢可调节脚;门采用双复板;水 斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮 落水器;配有台面出水及落水	1	台	
245	冷热水龙头	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±2mm;符合 GB18145-2014 产品标准;符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要 求	1	个	
246	挂墙层架	尺寸: 1300*400 采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢 板	1	台	
247	高身二门 冷藏冰箱	尺寸: 612*750*1960 功率(W): ≥250W;冷藏范围(℃): -6℃ ~ 12℃;制冷剂: R134A 或 R404A;制冷方式: 管冷;内 外都采用不锈钢材质	1	台	
248	开水机	尺寸: 490*440*916 全不锈钢制造;配置缺水断电保 护装置;自动进水;自动测温; 自动恒温功能;电压/功率:220V/ ≥5.7kW;每小时出水量≥60L;	1	台	
249	双星洗手 盆	尺寸: 800*400*400/100 台面、水斗采用厚≥1.5mm SUS304 2B 不锈钢板;水斗下水 口采用不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	
250	冷热水感 应龙头	全铜材质,红外线感应,干电池、 插电方式供电,微电脑控制,超 低功耗,配混水阀,出温水	2	只	
251	开门工作 柜	尺寸: 1600*500*800/100 台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不 锈钢板;层面采用厚≥ 1.0mmSUS304 2B 不锈钢板;加强 筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈 钢板;立柱采用 38*38±2mm 厚≥ 1.2mmSUS304 2B 不锈钢管;双幅	1	台	

		开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚			
252	商用微波炉	尺寸：510*310*430 操控方式：电子控制；实际容量： ≥ 25 升；功率：220V/ $\geq 900\text{W}$ ； 微波炉功能：微波；内胆：纳米银内胆。	1	台	
253	挂墙层架	尺寸：1700*450 采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板	1	台	
254	砧板台	尺寸： $\phi 450 \pm 10\text{mm}$ 尼龙材质；厚度： $\geq 120-130\text{mm}$ $\pm 5\text{mm}$	1	台	
255	二门工作台冷藏冰箱	尺寸：1800*750*800/100 台面采用 $\geq 60\text{mm}$ 大理石；功率(W)： $\geq 250\text{W}$ ；冷藏范围($^{\circ}\text{C}$)： $-6^{\circ}\text{C} \sim 12^{\circ}\text{C}$ ；有效容积： $\geq 420\text{L}$ ；制冷剂：R134A 或 R404A； 制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	1	台	
256	挂鸭架连油盆	尺寸：1500*250*1600 采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈钢板；	1	台	
257	开门工作台	尺寸：1500*750*800/100 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38 \pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
258	保温发菜台柜	尺寸：1100*650*800 电压/功率：220V/ $\geq 3\text{kW}$ ；台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不	1	台	

		锈钢双层板，静音吊轮；配置Φ50±5mm 不锈钢可调节脚；温控采用 30~110℃随意可调；配置 3 个 1/1 标准份盆			
259	开门工作柜	尺寸：1600*650*800 台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 38*38±2mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调节脚	1	台	
260	单头净水器	尺寸：335*120*341 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+后置活性炭；产水量：≥300 升/小时；配套附件：3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管	1	只	QD-UF301K
261	双星盆工作台柜	尺寸：1200*650*800/100 星盆规格：450W×450D×280H；台面、水斗采用厚≥1.5mm SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2 mmSUS304 不锈钢板；柜身采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢；开门采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢板；配置Φ50mm±5mm 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	
262	紫外线消毒灯	尺寸：1050*96*53 功率：220V/30w；灯管：≥30w 紫外线杀菌灯管；覆盖面积 20m ² —25m ² ；可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能；机器开启可以设置 10 秒延时功能；灯管外有防护网罩	1	个	

263	刀具消毒柜	尺寸：538*138*648 1、功率：220V/≥0.15kW；2、外壳：全不锈钢结构设计,采用 AISI304 不锈钢制造，厚度≥1.0mm；3、门板采用黑色亚克力板，防止紫外光外泄；不锈钢拉手设计；采用磁力门吸装置；柜门带门锁；4、内置：可抽拉式透明玻璃刀架；5、消毒方式：双重消毒设计，紫外线消菌(UV)及臭氧双重消毒效果；6、消毒时间：120 分钟消毒时间掣；7、安全：设定安全微限开关,开门时自动关闭机器停止消毒；8、容纳：不少于 14 把刀,小刀 15 把以上,适用于中式刀、厨师刀；9、设备生产厂家具有消毒产品生产许可证	1	台	
264	双通净菜陈列冷藏风房	尺寸：1200*850*2100 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢；全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置强制蒸发装置，自动化蒸发化霜水；一体式发泡工艺；置于箱体内部的高效防霜加热丝，能有效防止门框结露、滴水；柜体两侧安装玻璃门,方便食物对侧取放；冰箱配备门体自动关闭结构；玻璃门配置电加热防凝露装置；配菜框龙骨架；功率：220V/≥1.5kW；冷藏范围(℃)：0℃ ~ 8℃	2	台	
265	双通餐具传递柜	尺寸：550*850*2100 柜身采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；开门、隔板采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板	2	台	
266	双星盆工作台柜带垃圾筐	尺寸：1500*650*800/100 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 ±5mm 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	1	台	

267	冷热水龙头	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±2mm；符合GB18145-2014 产品标准；符合GB25501-2019 标准和CQC32-432421-2021 认证规则要求	2	个	
268	挂墙层架	尺寸：1900*350 采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板	1	台	
269	刀具消毒柜	尺寸：538*138*648 1、功率：220V/≥0.15kW；2、外壳：全不锈钢结构设计,采用AISI304 不锈钢制造，厚度≥1.0mm；3、门板采用黑色亚克力板，防止紫外光外泄；不锈钢拉手设计；采用磁力门吸装置；柜门带门锁；4、内置：可抽拉式透明玻璃刀架；5、消毒方式：双重消毒设计，紫外线消菌(UV)及臭氧双重消毒效果；6、消毒时间：120 分钟消毒时间掣；7、安全：设定安全微限开关,开门时自动关闭机器停止消毒；8、容纳：不少于 14 把刀,小刀 15 把以上,适用于中式刀、厨师刀；9、设备生产厂家具有消毒产品生产许可证	2	台	
270	开门工作柜	尺寸：1400*650*800/100 台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 38*38±2mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
271	开门工作柜	尺寸：1000*750*800/100 台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 38*38±2mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不	1	台	

		锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚			
272	六头智能面机	尺寸：2150*800*1600 1) 电源：3~380V±10%，50Hz-60Hz，额定输入功率：22kW（+5%，-7%）；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 150-180 份；2) 功能（人机交互中央控制液晶屏）：1、单头智能制面机(15 秒完成 200 克鲜面，可连续工作)；2、自动分面（煮锅煮面条件满足自动分配煮锅煮面）；3、煮锅煮面（保温待命，指令工作，煮面完成自动控水）；4、导面（完成控水后自动导入面碗内）；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）；▲提供带图片的产品介绍及使用说明书	1	台	
273	台式 GN1/1 份盆	尺寸：1100*400*550 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 2 个 GN1/1 标准份盆连盖	1	台	

274	燃气中餐 面食蒸点 整体炉	尺寸：2400*1900*800 台面、采用厚 ≥ 3.0 mm SUS304 2B 不锈钢板，需倒圆角；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；包含功能：1、燃气单头蒸炉(不锈钢水胆蒸汽发生器；20 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) 2、燃气四孔小笼蒸炉(可放置 $\Phi 250$ mm 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)；3、燃气二头煲仔炉（配单个 7.5kw 大气式燃烧器连熄火保护装置开关）；5、燃气单头煮面炉（配 $\Phi 700$ mm 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）；6，燃气单头汤炉（配 $\Phi 420*300H*2$ 不锈钢带边汤锅；15 排节能燃烧器连电子点火连熄火保护装置开关）▲提供整体炉的三视图（应包括整体炉的材料表、整体炉中单个设备的具体尺寸、用电量或用气量信息）	1	台	
275	座台式单层 格栅层架	尺寸：2000*600*650 采用厚 ≥ 1.0 mm SUS304 2B 不锈钢板；格栅层板可脱卸清洗；	1	台	
276	多功能整体 台柜	尺寸：2400*1100*800 台面、采用厚 ≥ 2 mm SUS304 2B 不锈钢板，需倒圆角；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；配置 $\Phi 50 \pm 5$ mm 不锈钢可调节脚；包含功能：1、工作台双通冷藏冰箱*1 个，尺寸 1800*850*800mm；制冷方式：风冷；2、双通单星盆柜*1 个；尺寸：850*600*800mm，星盆规格：600*400*280mm；3、冷热水龙头（扳把龙头）*1 个；4、双把双控高抛龙头；主体、出	1	台	

		水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求			
277	座台双层架	尺寸：2000*450*900 采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；二层板间净高 $310\pm 5\text{mm}$ ；	1	台	
278	燃气铁板炒菜整体炉	尺寸：2400*1800*800 台面、采用厚 $\geq 3.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板，需倒圆角；侧板及门板采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；包含功能：1、燃气平板扒炉 $1080*650\pm 10\text{mm}$ （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、燃气二头煲仔炉（配单个 7.5kW 大气式燃烧器连熄火保护装置开关）；4、燃气四头煲仔炉（配单个 7.5kW 大气式燃烧器连熄火保护装置开关）；5、电力单缸炸炉*1（电磁加热系统）▲提供整体炉的三视图（应包括整体炉的材料表、整体炉中单个设备的具体尺寸、用电量或用气量信息）	1	台	
279	座台式单层格栅层架	尺寸：2000*600*650 采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；格栅层板可脱卸清洗；	1	台	
280	双星盆工作台柜带	尺寸：1500*650*800/100 星盆规格：500W $\times$ 500D $\times$ 280H；台面、水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢；开门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；配置 $\Phi 50\text{mm}\pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	

281	冷热水龙头	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±2mm；符合GB18145-2014 产品标准；符合GB25501-2019 标准和CQC32-432421-2021 认证规则要求	2	个	
282	单头净水器	尺寸：335*120*341 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+后置活性炭；产水量：≥300 升/小时；配套附件：3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管	2	只	
283	开门工作柜带垃圾筐	尺寸：1200*750*800/100 台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 38*38±2mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
284	挂墙层架	尺寸：1900*350 采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板	1	台	
285	抽屉式工作台风冷冷藏雪柜	尺寸：1800*750*800/100 功率：220V/≥330W；温度：0℃~5℃；制冷方式：风冷；内部尺寸：1366*580*560±10mm；容积：≥440 升；制冷剂：R134A；配置1/1GN 盆	1	台	
286	挂墙开门柜	尺寸：1000*400*700 顶板、侧板、层板、背板、底板采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；门采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板	2	个	

287	保温发菜台柜	尺寸：800*750*800/100 电压/功率：220V/≥3kW；台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；柜体采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；双幅开门采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板，静音吊轮；配置Φ50±5mm 不锈钢可调节脚；温控采用 30~110℃随意可调；配置 2 个 1/1 标准份盆	1	台	
288	明档整体天花烟罩连新风	尺寸：10400*3800*550 烟罩主体：用 SUS304 厚≥1.0mm 不锈钢板制作（用不锈钢管固定支撑），前端新风通道用 SUS304 厚≥ 1.5mm 不锈钢板制作；连接处用 SUS304 厚≥ 3.0mm 不锈钢板制作；配油网板：用 SUS304 厚≥ 0.8mm 不锈钢板制作；另配有不锈钢防火油网板（有效阻止火焰蔓延，防止油污堵塞，保持通风顺畅等）；配 T5 照明灯，灯罩专用磨砂玻璃；配积油杯；新风通道处配有 LED 照明灯；▲提供明档整体天花烟罩连新风的三视图（应包括设备的材料表、具体尺寸等信息）	1	组	
289	开门工作柜	尺寸：800*560*800 台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 38*38±2mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
290	开门工作柜	尺寸：420*560*800 台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 38*38±2mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不	1	台	

		锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚			
291	开门工作柜	尺寸：1400*560*800 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	4	台	
292	开门工作柜	尺寸：1150*560*800 台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	2	台	
293	L 型钢化玻璃罩连不锈钢支架	尺寸：1400*450*550 采用厚 $\geq 12\text{mm}$ 超白片钢化玻璃；预埋管采用 $\phi 34\pm 2\text{mm}$ 镀锌管；玻璃支架采用 $38*38\pm 2\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢管	4	台	
294	暖食灯连照明	尺寸：1200*246*70 采用专用发热线；灯光、温控分离设计，多档位可任意调节；电压/功率：220V/ $\geq 1.3\text{kW}$	4	台	
295	筷子调羹回收柜	尺寸：3700*300*880 柜体采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板带拉手；配置双幅开门采用厚 $\geq 0.8\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢双层板；配置 $\Phi 50\pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚；配置 8 个垃圾桶	1	个	

296	U形餐具 输送带柜 体	1、产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率。 2、规格：7000*580*900mm。 3、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：≥1KW。 4、传送速度：5~20m/min。 5、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质，更经久耐用。 6、链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力。 7、标配链板自清洁喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。 8、主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮，易于清洁。 9、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。 10、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关。 ▲11、依据 GB/T14048.5-2017 检测标准，传送机操作开关能承受机械耐久性测试，投标人需提供具有 CMA、CNAS 标识的第三方检测机构出具的检验检测报告，原件备查。 ▲12、投标人需提供传送机中国环境标志（II型）产品 CEC 认证证书，原件备查。 ▲13、依据 GB/T 33635-2017 和 Q/GDZR 066-2023 等系统标准，商用餐具传送机的设计、生产及其场所涉及的绿色供应链管理达到五星级。	1	组	
297	单孔污碟 台柜	尺寸：1700*800*800/100 台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS3042B 不锈钢板；柜身采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢；配置 Φ50±5mm 不锈钢可调节脚；门采用双复板	1	组	

298	圆形垃圾桶带滚轮	环保无毒、耐高温、易清洗、容量大；容量：≥80L	1	只	
299	单星大盆台柜	尺寸：1200*800*880 星盆规格：1000W×600D×350H； 台面、水斗采用厚≥1.5mm SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mm SUS304 不锈钢板；柜身采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢；开门采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢板；配置Φ50mm±5mm 不锈钢可调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	
300	冷热水龙头	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±2mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	1	个	
301	花洒龙头	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≥150mm 墙支架	1	个	
302	洗碗机专用排气管	排气管采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢板制作	2	组	
303	长龙式洗碗机带烘干	尺寸：4050*914*2130 A、产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干。 B、组成部分：入口区、预洗区、清洗区、三道漂洗区、热回收区、烘干区和出口区。 C、洗涤能力≥6400 碟/小时。 E、最大耗水量≤230 升/小时。 F、总功率≥47kw。 G、配置可视化电子触控面板，实时显示机器工作状态。 H、配置≥120L 大容量清洗水箱和≥2.4kw 大功率清洗水泵，清洗区和漂洗区配置侧洗臂，漂洗双温控设计，三道漂洗节能设计。 I、采用循环环绕热风烘干设计，内置热回收模块，实现废热回收利用，节能减排。	1	台	

		J、▲依据 GB/T 1040.1 检测标准，长龙机传送履带拉断力>5000N，且投标人应在投标文件中提供有效的检验或检测报告复印件，或报告具有 CMA 认证标识，或报告具有 CNAS 认证标识，下同)；▲依据 GB/T 7251.1 和 GB/T 4208 的检测标准，长龙机用三相异步电动机防护等级达到 IP69，且投标人应在投标文件中提供有效的检验或检测报告复印件；▲依 GB4706.50 和 GB4706.1 的检测标准，投标人应在投标文件中提供长龙机有效的产品安全认证证书复印件；▲投标人应在投标文件中提供洗碗机有效的中国环境标志产品认证证书复印件。			
304	高身单星盆清洁柜	尺寸：1200*650*2000 盆：450*450*28；柜身采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；双复开门采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不锈钢板；配置不锈钢调节脚；门采用双复板；水斗下水口采用不锈钢 3 寸有篮落水器	1	台	
305	单冷水龙头	单把单控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	1	个	
306	敞开式不锈钢洗地龙头	表面静电喷塑处理，开放式洗地龙头，配≥10 米软管，可安装在墙，天花板，地面等，管子随承受压力，300psi-1000psi，适用温度：0-100 度，水枪式喷头	1	个	

307	单星大盆台柜	尺寸：1000*750*800/100 星盆规格：850W×600D×350H； 台面、水斗采用厚≥1.5mm SUS304 不锈钢板；加强筋采用厚 ≥1.2mmSUS304 不锈钢板；柜身 采用厚≥1.0mm SUS304 不锈钢； 开门采用厚≥1.0mm SUS304 不 锈钢板；配置Φ50mm±5mm 不锈 钢可调节脚；门采用双复板；水 斗下水口采用厚不锈钢 3 寸有篮 落水器	3	台	
308	冷热水龙头	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±2mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要 求	3	个	
309	高身双门 热风消毒 柜	尺寸：1310*635*1880 功率：220V/≥4.6KW；柜内温度： 30℃-150℃；有效容积：≥760L	1	台	
310	不锈钢高 身推车	尺寸：630*450*1600 搁条采用厚≥1.2mmSUS304 不锈 钢板；万向轮*4	3	辆	
311	四门高身 保洁柜	尺寸：1100*500*1800 柜身、层板采用厚≥1.2mm SUS304 2B 不锈钢板；开门采用 厚≥0.8mm SUS304 2B 不锈钢双 层板；侧板采用厚≥1.0mm SUS304 2B 不锈钢板；配置不锈 钢调节脚	2	台	
312	高身车入 式餐具消 毒柜	尺寸：1550*700*1920 电压/功率：功率：380V/≥6.6kW； 温度范围：30℃~150℃；配置 2 辆不锈钢高身推车、8 只碗篮； 有效容积：≥760L	1	台	
313	双通餐具 传递柜	尺寸：550*850*2100 柜身采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不 锈钢板；开门、隔板采用厚≥ 0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板	1	台	

314	鸡蛋库	尺寸：1500*3400*2600 库体总立方：≥13m ³ ；库板：双面不锈钢板，不锈钢板厚≥1.0mm/SUS304；库板厚度≥100mm，阻燃型高密度聚胺脂绝热；库门：双面不锈钢板手拉半埋门，门宽1000*2000±10mm；微电脑控制系统；电器控制系统；冷库地板材质：厚≥3mm的防滑不锈钢板	1	个	
315	四层格栅货架	尺寸：1400*500*1800 层板整体框架采用 38*25±5mm 厚≥1.2mm 的 SUS304HL/PVC 不锈钢管；格栅层板采用厚≥1.2mm 的 SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱采用 38*38±5mm 厚≥1.2mm SUS304HL/PVC 不锈钢管；配置不锈钢子弹可调脚	2	台	
316	冷藏库	尺寸：4000*2900*2600 库体总立方：≥30m ³ ；电压 380V/三相五线，功率：≥6kW；冷凝方式：风冷；库板：双面不锈钢板，不锈钢板厚≥1.0mm/SUS304；库板厚度≥100mm，阻燃型高密度聚胺脂绝热；库门：双面不锈钢板手拉半埋门，门宽1000*2000±10mm；微电脑控制系统；电器控制系统；冷库地板材质：厚≥3mm的防滑不锈钢板	1	个	
317	四层格栅货架	尺寸：1200*500*1800 层板整体框架采用 38*25±5mm 厚≥1.2mm 的 SUS304HL/PVC 不锈钢管；格栅层板采用厚≥1.2±5mm 的 SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱采用 38*38±5mm 厚≥1.2mm SUS304HL/PVC 不锈钢管；配置不锈钢子弹可调脚	5	台	
318	四层格栅货架	尺寸：900*500*1800 层板整体框架采用 38*25mm 厚≥1.2mm 的 SUS304HL/PVC 不锈钢管；格栅层板采用厚≥1.2±5mm 的 SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱采用 38*38±5mm 厚≥1.2mm SUS304HL/PVC 不锈钢管；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	

319	冷冻库	尺寸：3500*1600*2600 库体总立方： $\geq 15\text{m}^3$ ；电压 380V/三相五线，功率： $\geq 6\text{kW}$ ；冷凝方式：风冷；库板：双面不锈钢板，不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ /SUS304；库板厚度 $\geq 100\text{mm}$ ，阻燃型高密度聚胺脂绝热；库门：双面不锈钢板手拉半埋门，门宽 $1000*2000\pm 10\text{mm}$ ；微电脑控制系统；电器控制系统；冷库地板材质：厚 $\geq 3\text{mm}$ 的防滑不锈钢板	1	个	
320	四层格栅货架	尺寸：1200*500*1800 层板整体框架采用 $38*25\pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈钢管；格栅层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304HL/PVC 不锈钢管；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
321	四层格栅货架	尺寸：900*500*1800 层板整体框架采用 $38*25\pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈钢管；格栅层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304HL/PVC 不锈钢管；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
322	四层格栅货架	尺寸：1500*500*1800 层板整体框架采用 $38*25\pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈钢管；格栅层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 SUS304HL/PVC 不锈钢板；立柱采用 $38*38\pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304HL/PVC 不锈钢管；配置不锈钢子弹可调脚	2	台	
323	垫仓板	尺寸：1200*600*250 框架采用 $38*38\pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.5\text{mm}$ SUS304HL/PV 不锈钢管；搁条采用 $38*25\pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板	13	台	
324	四层高身货架（满板）	尺寸：1200*500*1800 层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；外柜架、立柱采用 $38*38\pm 5\text{mm}$ 厚 $\geq$	9	台	

		1.2mmSUS304HL/PVC 不锈钢管； 配置不锈钢子弹可调脚			
325	四层高身 货架（满 板）	尺寸：1200*500*1800 层板采用厚 ≥ 1.2 mmSUS304 2B 不 锈钢板；加强筋采用厚 $\geq$ 1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；外柜 架、立柱采用 38*38 ± 5 mm 厚 $\geq$ 1.2mmSUS304HL/PVC 不锈钢管； 配置不锈钢子弹可调脚	9	台	
326	风幕机	尺寸：1500*220*220 风量：80-90 米 ³ /分钟；风速： 13-16 米/秒；电压/功率：220V/ ≥ 250 W；平均声压： ≤ 53 db	3	台	
327	风幕机	尺寸：900*220*220 风量：80-90 米 ³ /分钟；风速： 13-16 米/秒；电压/功率：220V/ ≥ 250 W；平均声压： ≤ 53 db	1	台	
328	粘捕式灭 蝇灯	尺寸：490*210*195 ABS 抗助阻燃外壳；UVA 诱蚊蝇专 用灯管；适用面积：100-150 m ² ； 电压/功率：220V/ ≥ 16 W	7	台	
329	厨房专用 灭火系统	尺寸：双瓶组 680*225*600 本装置具有自动探测，自动实时 灭火功能，也可手动紧急启动功 能；箱体全身采用优质不锈钢材 质，自带双瓶组 16-18 个喷嘴， 3-8 秒内快速灭火，且 20min 内 不复燃，保护灶台 6-8 米箱体； ▲厨房灭火装置符合消防类产品 认证实施规则 CCCF-CPRZ-21： 2019 的要求；▲提供食用油专用 灭火剂检测报告检测内容必须有 无色透明液体及急性经口毒性试 验等内容当油锅发生火灾时，设 备自动启动，灭火时间 1.2s 火焰 熄灭后，20 分钟内未出现复燃 (提供检测报告扫描件或复印 件)；▲灭火装置配有机械式水流 阀，该装置启动同时打开机械水 流阀联动	2	套	

330	开水机	尺寸：490*440*916 全不锈钢制造；配置缺水断电保护装置；自动进水；自动测温；自动恒温功能；电压/功率：220V/≥5.7kW；每小时出水量≥60L；	1	台	
331	开水器层架	尺寸：550*400 采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板	1	个	
332	开门工作柜带积水槽	尺寸：550*450*800 台面带嵌入式积水盘；台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 38*38±2mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚	1	台	
333	工作台开门柜连玻璃门茶杯柜	尺寸：900*450*1800 台面采用厚≥1.5mmSUS304 2B 不锈钢板；层面采用厚≥1.0mmSUS304 2B 不锈钢板；加强筋采用厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢板；立柱采用 38*38±2mm 厚≥1.2mmSUS304 2B 不锈钢管；双幅开门采用厚≥0.8mmSUS304 2B 不锈钢双层板；配置不锈钢子弹可调脚；上柜门采用双玻璃门，带锁	1	台	
334	托盘	密胺材质；尺寸：430*320*20mm	2000	个	
335	汤碗	密胺材质；尺寸：115*53mm	2000	个	
336	饭碗	117*60mm	2000	个	
337	密胺筷	270mm	2000	个	
338	调羹	172*42*19mm	2000	个	
339	不锈钢盘生盆	520*390*60mm	60	个	
340	不锈钢盘熟盆	450*350*60mm	60	个	
341	不锈钢盘半成品盆	450*350*60mm	60	个	

附件 2：出样清单

序号	设备名称	规格型号	数量	单位	备注
1	多功能整体台柜	尺寸：2400*1100*800 台面、采用厚 $\geq 2\text{mm}$ SUS304 2B 不锈钢板，需倒圆角；侧板及门板采用厚 $\geq 1.2\text{ mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚 $\geq 1.2\text{ mm}$ SUS304 2B 不锈钢板；配置 $\Phi 50\pm 5\text{mm}$ 不锈钢可调节脚； 包含功能：1、工作台双通冷藏冰箱*1 个，尺寸 1800*850*800mm；制冷方式：风冷；2、双通单星盆柜*1 个；尺寸：850*600*800mm，星盆规格：600*400*280mm；3、冷热水龙头（扳把龙头）*1 个；4、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 产品标准；符合 GB25501-2019 标准和 CQC32-432421-2021 认证规则要求	1	台	

七、其他要求

1、核心产品

本项目核心产品：

- (1) 燃气中餐炒菜整体炉
- (2) 长龙式洗碗机带烘干

2、进口产品

☐ 允许采购进口产品

☒ 不允许采购进口产品，投标供应商所提供的产品若为进口产品，将更具财政部关于印发《政府采购进口产品管理办法》的通知（财库[2007]119 号）作无效投标处理。进口产品指原产地为中国关境外的产品。

3、样品

☐ 本项目无需提交样品

☒ 本项目需提交样品：

- (1) 提交地点：钦江路 88 号东楼 626 室
- (2) 提交种类及标准：详见出样清单

(3) 样品提交时间：投标截止日前，请提前联系招标代理工作人员。

(4) 联系人：叶添丞，021-63820186*8125，1024010364@qq.com

(4) 中标人的样品将由采购人封存。未中标人应在本项目中标公告发布后第 10 天至 30 天（日历天）内将样品取回，逾期未取回的样品将视作投标人放弃样品处置权，由采购人或采购代理机构自行处理。

第六章 评标方法与程序

一、投标无效情形

1、采购人、采购代理机构和评标委员会将按照《投标人须知》以及本评标办法附表《资格条件及符合性要求响应表》分别对投标文件的资格条件和符合性要求进行初审，投标文件不符合《资格条件及符合性要求响应表》所列任何情形之一的，将被认定为无效投标。

2、参加政府采购活动前三年内（以投标截止日为期），在经营活动中重大违法记录是指《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条第一款规定的“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定。对于“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn/cr/list>）查询的投标人信用记录中，若投标单位在近三年中有重大违法记录的，将被认定为无效投标。

3、单位负责人或法定代表人为同一人，或者存在控股、管理关系的不同供应商，参加同一包件或者未划分包件的同一项目投标的，相关投标均无效。

4、除上述以及法律法规所规定的投标无效情形外，投标文件有其他不符合招标文件要求的均作为评标时的考虑因素，而不导致投标无效。

二、评标方法与程序

（一）评标方法

根据《中华人民共和国政府采购法》及政府采购相关规定，结合项目特点，本项目采用“综合评分法”评标，总分为100分。

（二）评标委员会

1、本项目评标工作由评标委员会负责，评标委员会由采购人的代表和上海市政府采购评审专家组成，其中采购人代表一名，其余为政府采购评审专家，政府采购评审专家的人数不少于评标委员会成员总数的三分之二。

2、中标候选人推荐办法：本项目评标委员会由5人以上单数组成，各评委按照评标办法对每个投标人进行独立评分，再计算平均分，按照每个投标人最终平均得分的高低依次排名，推荐出中标候选人。

3、评委应坚持公平、公正原则，依据投标文件对招标文件响应情况、投标文件编制情况等，按照《投标评分细则》逐项进行综合、科学、客观评分。

（三）评标程序

本项目评标工作程序如下：

1、投标文件初审。初审包括资格性检查和符合性检查。首先，依据法律法规和招标文件的规定，审查、确定投标供应商是否具备投标资格。其次，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，确定投标文件是否对招标文件的实质性要求作出了响应。

2、澄清有关问题。对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，并不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

3、比较与评分。按招标文件规定的《投标评分细则》，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行评分。

4、推荐中标候选供应商名单。评标委员会按照评标得分的高低依次排名，推荐得分最高者为第一中标候选人，依此类推。如果供应商最终得分相同，则按报价由低到高确定排名顺序。

注：提供相同品牌产品（核心产品）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，由采购人或采购人委托评标委员会按照报价最低的投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。若核心产品不止一个，各投标人所投任一核心产品的品牌相同，均按一家投标人计算。

（四）评分细则

本项目具体评分细则如下：

1、投标价格分按照以下方式进行计算：

（1）价格评分：报价分=30×（评标基准价/评审价）

（2）评标基准价：是经初审合格（技术、商务基本符合要求，无重大缺、漏项）满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价。

（3）☒本项目专门面向小微企业采购。

☐本项目非专门面向中小企业采购，对符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的小微企业报价给予 %的扣除，用扣除后的价格参加评审。中小企业投标应提供《中小企业声明函》。

（4）依据财库[2019]9 号文、品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构应当依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。

在详细评审中，当两家或两家以上投标人最终的评分相等时，凡投标产品列入了国家有关部门最新公布的政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单，则提供了由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书的投标人排序在前（当投标产品为集成产品时，则上述产品价格占比高的投标人排序在前）。

2、投标文件其他评分因素及分值设置等详见《投标评分细则》。

投标评分细则（100 分）

序号	评审因素	满分分值	主要评审内容
1	商务 (投标价格)	30	采用低价优先法计算,即满足招标文件要求且评审价格（该评审价格将考虑针对可能有的投标报价缺漏项的修正以及因执行政府采购政策而需要进行的评审价格扣除）最低的投标报价为评标基准价,其商务分为满分。其他投标人的商务分统一按照下列公式计算: 投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×商务分权重×100。（计算结果小数点四舍五入保

序号	评审因素	满分分值	主要评审内容
			留 2 位)
技术部分： 70 分。评分细则如下：			
2	产品总体性能 响应	15（客观 分）	1. “▲”技术指标（15 分） 共 15 项，每有一个负偏离扣 0.5 分，此项共 15 分。（需提供“项目需求”中要求的相关技术支持文件，未提供或响应时直接复制需求说明文字的，均不得分。） 注：≥3 个负偏离，视作重大偏离，此项不得分。
		5（主观分）	根据所提供设备的性能及质量优劣和技术规格响应度进行评分，主要对各类设备的性能质量、材质、安全性、成熟度、可靠性、主要部件性能及加工工艺等进行综合评价。评审标准：产品性能质量良好、材质优、安全性可靠性高的得5 分；产品性能质量较好、材质较优、安全性可靠性较高得4 分；产品性能质量、材质、市安全性可靠性等一般的得3分；产品性能质量、材质、安全性可靠性等有欠缺的得2 分；产品性能质量、材质、安全性可靠性等较差的得1分；
3	企业综合实力	3（客观分）	1. 投标人具有质量管理体系认证(GB/T 19001)、环境管理体系认证(GB/T 24001)、职业健康安全管理体系认证证书(GB/T 45001)的，得 1 分； 2. 投标人具有相关厨房设备相关产品的专利证书（发明、实用新型等），提供一份得 0.5 分，最多得 2 分。
4	进度计划安排	5（主观分）	供货、安装、验收等总体进度计划安排科学合理、可行的得5分； 供货、安装、验收等总体进度计划安排较合理可行的得3分； 供货、安装、验收等总体进度计划安排杂乱的得 0 分
	安装、施工调试方案	5（主观分）	安装、施工调试方案完整、可行、有针对性的得5分 安装、施工调试方案完整性、针对性一般的得3分 安装、施工调试方案有明显缺失的；得1分 此项内容缺失的得 0 分。

序号	评审因素	满分分值	主要评审内容
	图纸深化	5(主观分)	图纸深化内容详细的得5分； 图纸深化内容不详细的得3分； 图纸深化有较为明显缺漏的得1分； 此项内容缺失的得0分。
	质量保证措施及安全、文明施工方案	5(主观分)	质量保证措施及安全、文明施工方案科学、合理、可行的得5分； 质量保证措施及安全、文明施工方案较合理可行的得4分； 质量保证措施及安全、文明施工方案一般的得3分； 质量保证措施及安全、文明施工方案简单的得2分； 此项内容缺失的得0分。
	验收标准及验收方案	5(主观分)	验收标准及验收方案科学、合理可行完全合理切贴合项目实际的得5分； 验收标准及验收方案一般的得3分； 验收标准及验收方案简单，操作性不强的得1分； 此项内容缺失的得0分。
	应急服务方案	5(主观分)	应急服务方案可行、全面的得5分； 应急服务方案较全面可行的得3分； 应急服务方案一般的得2分； 应急服务方案简单的得1分； 此项内容缺失的得0分。
5	质保期、售后服务及培训方案	5(主观分)	售后服务方案完整、售后服务网点齐全、响应时间及时、维保服务（包括但不限于厨房设备保养等）的内容全面、培训方案好的得5分； 售后服务方案较完整、售后网点较齐全、响应时间较及时、维保服务（包括但不限于厨房设备保养等）的内容较全面、培训方案较好的得3分； 售后服务方案较一般、响应时间较一般、维保服务（包括但不限于厨房设备保养等）的内容一般、培训方案一般的得2分； 售后服务方案较简单、售后网点较少、响应时间较一般、培训方案一般的得1分； 此项内容缺失的得0分。
5	样品质量	5	对样品的材质尺寸、用材厚度、功能规格、外观制作工艺等方面进行评定。 1. 提交的样品材质尺寸、用材厚度、功能

序号	评审因素	满分分值	主要评审内容
			规格、外观完全满足招标文件要求，且制作工艺精良得 5 分；2. 提交的样品材质尺寸、用材厚度、功能规格、外观基本能够满足招标文件要求，制作工艺一般得 3 分；3. 提交的样品材质尺寸、用材厚度、功能规格、外观有未满足招标文件要求的，且制作工艺较差得 1 分；4. 未提交样品或有缺漏的，不得分。
6	同类业绩	2	2022 年 1 月 1 号（以合同签订日为准）至今提供类似项目合同（类似合同是指采购内容包含后厨设备采购标的的合同）案例，需提供合同复印件（原件备查），不提供则不得分；有 1 项得 1 分。满分 2 分
7	拟投入本项目的人员情况	5	项目组成员配置合理、人员充足、专业技术能力强，资格证书完备，经验丰富得 5 分； 项目组成员配置较合理、人员较充足、资格证书完备，成员具有一定类似工作经验得 4 分； 项目组成员配置一般，资格证书基本完备，成员具有一定类似工作经验得 3 分； 项目组成员配置一般，资格证书基本完备，成员类似工作经验较少的得 2 分； 项目组成员配置较差，人数较少，资格证书不全得 1 分； 未提供不得分。

注：

1. 各项评标要素所涉及的评审内容包括但不限于表中所列的“主要评审内容”。

2. 主观评标要素的评分标准可参照为：

2.1 响应情况好是指针对招标文件“技术要求”所提出各项要求响应性说明系统、详实、准确，针对性强；无负偏离或缺漏项；响应性表述清晰，技术方案或技术参数具体、明确、有冗余；服务计划合理，类似业绩丰富；服务能力强、水准高，对项目的理解深入，服务团队的人员充实、配置科学，硬件保障到位；实施计划科学、合理、可操作性强；承诺的违约责任具有约束力，对保证项目达到预期目标有利。

2.2 响应情况较好是指针对招标文件“技术要求”所提出各项要求响应性说明比较系统，针对性较强；无负偏离或大的缺漏项；响应性表述较清晰，技术方案或技术参数较具体、明确、基本无冗余；服务计划较合理，类似业绩较丰富；服务能力较强、有一定水准，对项目的理解较深入，服务团队的人员充实，硬件保障丰富；实施计划较科学、合理；承诺的违约责任具较有约束力，能够达到预期目标有利。

2.3 响应情况一般是指针对招标文件“技术要求”所提出各项要求响应性说明基本完整，针对性一般；有负偏离或较多缺漏项；个别内容的响应性表述不够清晰，技术方案或技术参数较不够具体或明确、无冗余；服务计划基本符合要求，有类似业绩，但相对较少；服务能力一般，对项目的理解一般，服务团队的人员较好，具有硬件保障；有实施计划，但不够完整或科学；承诺的违约责任不太具有约束力。

2.4 响应情况较差是指针对招标文件“技术要求”所提出各项要求响应性说明内容不完整，针对性不强；有较多负偏离和缺漏项；部分内容响应性表述不清晰，部分技术方案或技术参数不具体或不明确，导致评委无法作出准确判断；服务计划不太符合要求，无类似业绩；服务能力较弱，对项目的理解不足或无，有服务团队的人员和硬件保障；未提及实施计划或虽有提及但相关内容不具操作性；未承诺的违约责任。

2.5 未提及该要素是指未对该项评审内容作任何阐述或响应。

3. 业绩分为与本项目完全相同、近似相同、同一行业、基本无关，类似业绩的具体判别由评标委员会决定。

评标办法附表：资格条件及符合性要求响应表

项目内容(资格条件、实质性要求)	具备的条件说明(要求)	投标检查项(响应内容说明(是/否))	详细内容所对应投标文件页码	备注
第一部分 资格性审查(采购人或者采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查,合格投标人不足3家的,不得评标。)				
1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商。				
(一)具有独立承担民事责任的能力;	提供投标人营业执照等证明文件(复印件,加盖投标人公章)或自然人的身份证明,分公司或者分支机构须提供总公司对本项目的授权;			
(二)具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;	提供以下四种任选其中一种: (1) 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函			
(三)具有履行合同所必需的设备和专业技术能力;	提供承诺函(格式 详见承诺函)			
(四)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 ;	(1) 提供政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面证明			
(五)法律、行政法规规定的其他条件。				
	(1) 投标人应具备有效的上海市住房和城乡建设管理委员会颁发的燃气器具和泄漏报警保护装置销售备案事项决定告知书或销售备案证书及上海市住房和城乡建设管理委员会颁发的《上海市燃气器具安装维修许可证》。 (2) 投标人所投电热食品加工设备的制造商应具有省级以上主管部门颁发的《全国工业产品生产许可证》(电热食品加工设备)。			
3、其他:				
本次招标不接受联合投标;				
近三年(以投标截止日为期)未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。	近三年(以投标截止日为期)未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。			
本项目非专门面向小微企业	投标单位投标应按招标文件要求提供符合要求的《中小企业声明函》。			

第二部分 符合性审查（评标委员会应当对“符合资格”的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。）				
投标文件内容、密封、签署等要求	符合招标文件规定：1）、投标文件按招标文件规定格式提供投标函、开标一览表、资格条件及符合性要求响应表；2）、投标文件经电子加密（投标文件上传成功后，系统即自动加密）；3）、投标文件由法定代表人或授权代表签字（或盖章）并加盖投标人公章；4）、在投标文件由法定代表人授权代表签字（或盖章）的情况下，应按招标文件规定格式提供法定代表人授权委托书；			
投标有效期	符合招标文件规定：不少于 90 天。			
投标报价	不得进行选择报价（投标报价应是唯一的）；不得进行可变的或者附有条件的投标报价；投标报价不得超出招标文件标明的采购预算金额或项目最高限价；不得低于成本报价。			
进口产品	不接受进口产品			
强制性认证/许可证	提供国家 3C 强制性认证证书或强制性认证产品符合性自我声明或全国工业生产许可证等本项目必须的强制性认证证书及许可证			
交付日期	符合招标文件要求			
付款条件	符合招标文件要求			
投标保证金（本项目不适用）	按招标文件要求提交投标保证金，并在上海政府采购网（ http://www.zfcg.sh.gov.cn ）电子招投标系统投标时确认投标保证金递交情况。			
合同转让与分包	合同不得转让			
“★”要求	符合招标文件招标项目需求中标有“★”的要求，详见招标文件附件。			
公平竞争和诚实信用	不得存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为。			

备注：各投标单位需按上述评标办法附表进行填写并提供证明材料。

第七章 投标文件有关格式

1、投标函格式

致：（招标人名称）

根据贵方（项目名称、招标编号）采购的招标公告及投标邀请，（姓名和职务）被正式授权代表投标人（投标人名称、地址），向贵方在网上投标系统中提交投标文件 1 份。

据此函，投标人兹宣布同意如下：

1. 按招标文件规定，我方的投标总价为（大写）_____元人民币。

2. 我方已详细研究了全部招标文件，包括招标文件的澄清和修改文件（如果有的话）、参考资料及有关附件，我们已完全理解并接受招标文件的各项规定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

3. 投标有效期为自开标之日起_____日。

4. 如我方中标，投标文件将作为本项目合同的组成部分，直至合同履行完毕止均保持有效，我方将按招标文件及政府采购法律、法规的规定，承担完成合同的全部责任和义务。

5. 如果我方有招标文件规定的不予退还投标保证金的任何行为，我方的投标保证金可被贵方没收。

6. 我方同意向贵方提供贵方可能进一步要求的与本投标有关的一切证据或资料。

7. 我方完全理解贵方不一定要接受最低报价的投标或其他任何投标。

8. 我方已充分考虑到投标期间网上投标会发生的故障和风险，并对可能发生任何故障和风险造成的投标内容不一致、利益受损或投标失败，承担全部责任。

9. 我方同意网上投标内容均以网上投标系统开标时的开标记录表内容为准。我方授权代表将对开标记录进行校核及勘误，授权代表不进行校核及勘误的，由我方承担全部责任。

10. 为便于贵方公正、择优地确定中标人，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

（1）我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

（2）我方不是采购人的附属机构。

（3）我方最近三年内因违法行为被通报或者被处罚的情况：

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

地址：_____

电话、传真：_____

邮政编码：_____

开户银行：_____

银行账号：_____

投标人授权代表签名：

投标人名称（公章）：

日期： 年 月 日

2、开标一览表格式

项目名称：

招标编号：

上海立信会计金融学院 2025 年顾唐路校区整体炉、台柜、冷藏库等食堂后厨设备采购包 1

包号	项目名称	交付日期（天）	质保期（月）	金额(总价、元)

说明：

（1）“金额（元）”指每一包件投标报价，所有价格均系用人民币表示，单位为元，精确到个數位。

（2）交付日期是指合同生效后多少天货到现场、安装、调试、验收合格。

（3）质量保证期是指货物自验收合格之日起多少个月。

（4）投标人应按照《项目概况及招标需求》和《投标人须知》的要求报价。

（5）开标一览表内容与投标文件其它部分内容不一致时以开标一览表内容为准。

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：

日期： 年 月 日

3、报价分类明细表格式

项目名称：

包号：

序号	货物名称	产地及来源地	厂家、品牌及规格型号	配置	单价	数量	总价
报价合计							

说明：（1）所有价格均系用人民币表示，单位为元，精确到个數位。

（2）投标人应按照《项目招标需求》和《投标人须知》以及行业定价要求报价。

（3）如果单价与总价不符时，以单价为准，并修正总价。

（4）如果不是标准配置，应附报价说明。

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：

日期： 年 月 日

4、与评标有关的投标文件主要内容索引表

项目名称：

包号：

项目内容	具备的条件说明	响应内容说明(是/否)	详细内容所对应电子投标文件名称	备注
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				

说明：上述具体内容要求可以参照本项目评标方法与程序及评分细则。

5、投标人基本情况简介格式

（一）基本情况：

- 1、单位名称：
- 2、地址：
- 3、邮编：
- 4、电话/传真：
- 5、成立日期或注册日期：
- 6、行业类型：

（二）基本经济指标（到上年度 12 月 31 日止）：

- 1、实收资本：
- 2、资产总额：
- 3、负债总额：
- 4、营业收入：
- 5、净利润：
- 6、上交税收：
- 7、在册人数

（三）其他情况：

- 1、专业人员分类及人数：
- 2、企业资质证书情况：
- 3、近三年内因违法违规受到行业及相关机构通报批评以上处理的情况：
- 4、其他需要说明的情况：

我方承诺上述情况是真实、准确的，我方同意根据招标人进一步要求出示有关资料予以证实。

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：

日期： 年 月 日

6、法定代表人资格证明书

姓名：_____ 性别：_____ 年龄：____，系_____ (供应商名称)的法定代表人。就参加采购编号为_____ (采购项目编号)的_____ (采购项目名称)采购项目的投标，签署上述采购项目的投标文件及合同的执行、完成、服务和质保，签署合同并处理与之有关的一切事务。

特此证明。

在此粘贴法定代表人身份证复印件（正反面）

投标人（公章）：

日期： 年 月 日

7、法定代表人授权书格式

致：上海教育建设管理咨询有限公司

我_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，现授权委托本单位在职职工（姓名，职务）以我方的名义参加_____项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、投标文件澄清、签约等一切具体事务和签署相关文件。

我方对被授权人的签名事项负全部责任。

在贵单位收到我方撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。除我方书面撤销授权外，本授权书自投标截止之日起直至我方的投标有效期结束前始终有效。

被授权人无转委托权，特此委托。

在此粘贴被授权人身份证复印件（正反面）

投标人名称（公章）：

法定代表人（签章）：

投标人注册地/营业地：

住所：

委托人：

身份证号码：

电话：

邮政编码：

传真：

日期：

8、残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

9、《联合投标协议书》格式（本项目不接受联合体投标）

联合投标各方：

甲方：

法定代表人：

住所：

乙方：

法定代表人：

住所：

（如果有的话，可按甲、乙、丙、丁…序列增加）

根据《政府采购法》第二十四条之规定，为响应上海教育建设管理咨询有限公司组织实施的项目（项目名称、招标编号）的招标活动，各方经协商，就联合进行投标之事宜，达成如下协议：

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

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

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

四、本次联合投标中，甲方承担的合同份额为元，乙方承担的合同份额为元。

甲方承担的工作和义务为：

乙方承担的工作和义务为：

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

六、本协议一式三份，甲、乙双方各持一份，另一份作为投标文件的组成部分提交上海教育建设管理咨询有限公司。

甲方（盖章）：

法定代表人（签字）：

20 年 月 日

乙方（盖章）：

法定代表人（签字）：

20 年 月 日

10、中小企业声明函

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假,将依法承担相应责任。

企业名称(盖章):

日期:

注:投标人应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责,投标人出具的《中小企业声明函》内容不实的,属于提供虚假材料谋取中标。投标人希望获得《办法》规定政策支持的,应从制造商处获得充分、准确的信息。对相关制造商信息了解不充分,或者不能确定相关信息真实、准确的,不建议出具《中小企业声明函》。中标单位的《中小企业声明函》将在中标公告中公示。

说明:(1)从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据,无上一年度数据的新成立企业可不填报。

(2)本声明函适用于所有在中国境内依法设立的各类所有制和各种组织形式的企业。事业单位、团体组织等非企业性质的政府采购供应商,不属于中小企业划型标准确定的中小企业,不得按《关于印发中小企业划型标准规定的通知》规定声明为中小微企业,也不适用《政府采购促进中小企业发展管理办法》。

(3)中标、成交供应商享受本办法规定的中小企业扶持政策的,采购人、采购代理机构将随中标、成交结果公开中标、成交供应商的《中小企业声明函》。

(4) 依据《管理办法》第二十条 供应商按照本办法规定提供声明函内容不实的,属于提供虚假材料谋取中标、成交,依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

(5) 工业和信息化部组织开发了中小企业规模类型自测小程序,并于2020年2月27日上线运行,在国务院客户端和工业和信息化部网站上均有链接,供各投标企业自查。

注: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。

11、投标承诺函

致：

本公司（公司名称）参加(招标编号：)的投标活动，现承诺：我公司满足政府采购法第二十二条关于供应商的资格要求：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）由依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）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；
- （六）法律、行政法规规定的其他条件。

同时，我公司/单位参加本次采购项目前未参与本采购项目的前期咨询论证，不属于禁止参加投标的供应商。

如违反以上承诺，本公司愿承担一切法律责任。

投标人（盖章）：

12、财务状况及税收、社会保障资金

缴纳情况声明函

（样张）

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

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

特此声明。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（公章）

日期：

13、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

我公司在参加本次投标活动中，作为如下承诺：

- 一、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。
- 二、未挂靠、借用资质进行投标等违法违规行为。
- 三、提供的相关文件均真实、有效。

若查实我公司提供的资料及上述承诺不属实，则招标人有权取消我公司的投标及中标资格，且我公司将无条件承担由此给本次招标带来的一切后果（包括经济损失）。

特此声明。

投标人（公章）：

法定代表人（签章）：

日期： 年 月 日

14、不存在与参与本项目的其他供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系承诺

我公司参加贵校组织的_____（项目名称及编号）招标活动，郑重承诺：在参加本次招标活动不存在与参加本项目的其他供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。本公司对上述承诺的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

特此承诺。

投标人：（单位盖章）

法定代表人或授权代表（签字或加盖个人名章）：

日期： 年 月 日

二、技术响应文件有关表格格式

1、投标货物技术参数表

项目名称：

包号：

货物名称			
品牌			
原产地			
型号规格			
序号	投标规格参数	说明	备注

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：

日期： 年 月 日

2、投标货物技术偏离表

项目名称：

包号：

货物名称和规格型号：

序号	招标文件技术规格要求	投标货物实际技术规格	是否有偏差	偏差说明

说明：

投标人必须按技术需求表的序号填写本表，如投标货物实际技术规格与技术需求无偏差，在“是否有偏差”一列填写“无”。

投标货物的规格、技术参数和性能与招标文件的要求如不完全一致，在“是否有偏差”一列填写“有”，还需填写偏差说明，并注明是“正偏离”还是“负偏离”以及偏差的幅度（以百分比表示）。

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：

制造厂商（公章）：

日期： 年 月 日

3、售后服务方案

项目名称：

包号：

货物名称和规格型号：

序号	项目	说明
1	产品质量保证期	
2	报修响应时间	
3	零配件供应年限	
4	质保期后售后服务收费报价（此报价须按照每一年报出，共三年。）	
5	质保期内外，设备送修期间，是否提供同型设备供使用	
6	主要配件及消耗品三年不变优惠报价清单（包括配件更换后免费保修的时限）	
7	售后服务及使用人员培训内容（详细说明）	
8	其他	

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：

日期： 年 月 日

4、投标产品配件/备品备件明细表

项目名称：

招标编号：

序号	配件/备品备件名称	型号规格/技术参数	单价	品牌	产地	制造厂名称	寿命期

投标人授权代表签字：

投标人（公章）：

日期： 年 月 日

包 1 合同模板：

[合同中心-合同名称]

合同统一编号： [合同中心-合同编码]

合同内部编号：

合同各方：

甲方： [合同中心-采购单位名称]

乙方： [合同中心-供应商名称]

地址： [合同中心-采购单位所在地]

地址： [合同中心-供应商所在地]

邮政编码： [合同中心-采购单位邮编]

邮政编码： [合同中心-供应商单位邮编]

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]

传真： [合同中心-采购单位传真]

传真： [合同中心-供应商单位传真]

联系人： [合同中心-采购单位联系人]

联系人： [合同中心-供应商联系人]

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

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

1. 1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见合同附件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2. 1 合同价格

本合同价格为[合同中心-合同总价]元整（[合同中心-合同总价大写]）。

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

2. 2 服务地点

2. 3 服务期限

本服务的服务期限：[合同中心-合同有效期]。

3. 质量标准和要求

3. 1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3. 2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4. 1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4. 2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4. 3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4. 4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5. 1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5. 2 如果属于乙方原因致使系统未能通过验收，乙方应当排除故障，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5. 3 如果属于甲方原因致使系统未能通过验收，甲方应在合理时间内排除故障，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5. 4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6. 1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7. 1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7. 2 本合同款项按照以下方式支付。

7. 2. 1 付款内容：（分期付款）

7. 2. 2 付款条件：

[合同中心-支付方式名称]

8. 甲方（甲方）的权利义务

8. 1、甲方有权在合同规定的范围内享受，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8. 2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8. 3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8. 4 甲方在合同规定的服务期限内义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8. 5 当或设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8. 6 如果甲方因工作需要调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9. 1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

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

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

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

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

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

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

9.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

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

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

（3）如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

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

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

12. 误期赔偿

12.1 除合同第 13 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

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

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

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

14. 履约保证金

14.1 在本合同签署之前，乙方应向甲方提交一笔金额为元人民币的履约保证金。履约保证金应自出具之日起至全部服务按本合同规定验收合格后三十天内有效。在全部服务按本合同规定验收合格后 15 日内，甲方应一次性将履约保证金无息

退还乙方。

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

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

15. 争端的解决

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

15.2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

15.3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

16. 违约终止合同

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

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

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

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

17. 破产终止合同

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

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19. 1 本合同在合同各方签字盖章并且甲方收到乙方提供的履约保证金后生效。

19. 2 本合同一式份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20. 1 本合同附件包括： 招标(采购)文件、投标（响应）文件

20. 2 本合同附件与合同具有同等效力。

20. 3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21. 1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

22. 补充条款

[合同中心-补充条款列表]

签约各方：

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：[合同中心-签订时间]

日期：[合同中心-签订时间]

合同签订点：网上签约