

# 省本级政府采购

## 公开招标文件（电子标）

货物类（综合评分法、最低价法）

采购项目名称：厨房设备

政府采购编号：鹤财采计 20241070

采购代理编号：ZFCG-2024-0147

采 购 人：怀化市鹤城区教育局

采购代理机构：怀化鑫业项目管理咨询有限公司

年月



---

# 目 录

第一章 投标邀请.....	4
第二章 投标须知.....	8
第一节 投标须知前附表 .....	8
第二节 投标须知 .....	12
一、总则.....	12
二、招标文件 .....	13
三、投标文件 .....	15
四、投标.....	20
五、开标，资格审查和评标 .....	21
六、中标信息公布 .....	23
七、询问与质疑.....	24
八、合同签订 .....	25
九、政府采购政策 .....	25
十、其他规定 .....	27
第三章 资格审查.....	29
1. 资格审查主体.....	29
2. 资格审查 .....	29
3. 资格审查结果.....	30
第四章 评标方法及标准（综合评分法） .....	31
第一节 评标方法及标准前附表 .....	31
第二节 评标方法及标准 .....	34
1. 评标方法 .....	34
2. 评标程序 .....	34
3. 投标文件的符合性审查 .....	34
4. 投标文件的澄清 .....	34
5. 投标文件的比较与评价 .....	35
6. 推荐中标候选人 .....	36
7. 复核.....	36
8. 编写评标报告 .....	36
9. 停止评标 .....	36
10. 无效投标和废标 .....	37



11. 重新组建评标委员会进行评标 .....	37
第三节 投标文件的符合性审查 .....	38
第四节 投标文件的比较与评价 .....	39
附页 1 评标方法及标准表 .....	41
第五章 采购需求 .....	46
第一节 采购清单一览表 .....	46
第六章 政府采购合同 .....	46
第一节 政府采购合同协议书 .....	92
第二节 政府采购合同通用条款 .....	92
第三节 政府采购合同专用条款 .....	90
第七章 投标文件的组成 .....	90
第一部分 资格证明文件 .....	90
一、电子开标一览表 .....	105
二、投标人具备投标资格的证明文件（第一部分） .....	106
三、投标人具备投标资格的证明文件（第二部分） .....	107
附件 1 授权委托书 .....	108
附件 1-1 法定代表人身份证明 .....	109
附件 2 投标人基本情况 .....	110
附件 3 投标人资格声明 .....	112
湖南省政府采购供应商资格承诺函 .....	113
附件 4 联合体协议 .....	114
附件 5 投标保证金 .....	115
四、投标函 .....	118
五、开标一览表 .....	120
六、开标一览表（适用于教材图书采购） .....	121
七、分项报价明细表 .....	122
八、商务要求响应 .....	123
九、按招标文件的商务★条款的要求提供相关响应资料 .....	124
十、招标文件规定的其他与本项目相关的商务证明文件 .....	125
十一、进口产品经销或代理投标货物或为投标货物提供售后服务的证明文件 .....	126



---

十二、商务偏离表 .....	127
十三、政策优惠证明材料 .....	128
附件 1 中小企业声明函 .....	129
附件 2 残疾人福利性单位声明函(适用于残疾人福利单位) .....	130
附件 3 监狱企业证明资料(适用于监狱企业) .....	131
附件 4 附表：本项目所投节能或环境标志产品清单 .....	132
附件 5 附表：本项目所投价格小微企业产品、监狱企业产品、残疾人福利性单位产品清单 .....	133
附件 6 分包协议或联合体协议 .....	134
十四、企业实力 .....	135
十五、质控方案 .....	136
十六、投标承诺 .....	137
十七、实施方案 .....	138
十八、货物说明一览表 .....	140
十九、技术采购需求响应（一） .....	141
二十、技术采购需求响应（二） .....	142
二十一、按招标文件的技术★条款的要求提供相关响应资料 .....	143
二十二、技术偏离表 .....	144
二十三、供应商需提供的其他资料 .....	145
二十四、技术要求 .....	146



# 第一章 投标邀请

怀化市鹤城区教育局的厨房设备进行公开招标采购，现邀请合格投标人参加投标。

一、采购项目名称、编号

- 1、采购项目名称：厨房设备
- 2、政府采购编号：鹤财采计 20241070
- 3、采购代理编号：ZFCG-2024-0147

二、采购人的采购需求（按包）

序号	包名称	简要技术要求	数量	采购项目预算 （元人民币）	采购项目最高限 价（元人民币）	代理服务收 费 最高限价
01	厨房设备	符合国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。详见招标文件。	1批	5976015.00	5976015.00	1000.00

1、采购项目需要落实的政府采购政策：（说明：应根据采购项目特点选择以下内容）：

- ☐ 强制采购：政府采购实行强制采购的节能产品。
- ☒ 优先采购：政府采购鼓励采购节能环保产品。

☒ 价格评审优惠：政府采购促进中小企业发展、政府采购支持监狱企业发展、政府采购促进残疾人就业）。

2、采购进口产品：本采购项目拒绝（接受或拒绝）进口产品投标。

三、投标人的资格要求：

- 1、投标人的基本资格条件：投标人必须是在中华人民共和国境内注册登记的法人、其他组织或者自然人，且应当符合《政府采购法》第二十二条第一款的规定，即：
- （1）具有独立承担民事责任的能力；
  - （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
  - （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
  - （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；



(5) 参加政府采购活动前三年内, 在经营活动中没有重大违法记录;

(6) 法律、行政法规规定的其他条件。

2、采购项目的特定资格条件: 包 01 为无。

3、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人, 不得参加同一合同项下的政府采购活动。

4、为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的, 不得再参加此项目的其他招标采购活动。

5、列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单, 列入政府采购严重违法失信行为记录名单的, 拒绝其参与政府采购活动。

6、联合体投标。本次招标不接受(接受或不接受)联合体投标。联合体应当具备/。

#### 四、获取招标文件的时间、期限、方式

1. 获取公开招标文件的时间: 从(自动获取时间)起至(自动获取时间)截止。

2. 发布公开招标文件的网站: 招标文件及修改、澄清文件均在湖南省政府采购网([www.ccgp-hunan.gov.cn](http://www.ccgp-hunan.gov.cn))和怀化市公共资源交易服务平台(<http://ggzy.huaihua.gov.cn/>)上发布。

3. 招标文件及修改、澄清文件获取方式: 投标人应在本项目获取招标文件截止时间前登录怀化市公共资源交易中心(<http://ggzy.huaihua.gov.cn/>)中进入“怀化市公共资源交易中心一站式综合服务平台”再进入“政府采购交易系统”进行“下载招标文件”“下载澄清文件”操作, 逾期将不能获取文件。修改、澄清后的招标文件请投标人按以上方式登录网站自行下载, 恕不另行通知, 如有遗漏投标人自行承担全部责任。

注意(1)、“怀化市公共资源交易中心主页的下载专区模块(<http://ggzy.huaihua.gov.cn/>)”有投标人的注册以及操作流程说明、制作工具软件等相应操作手册。投标人使用电子投标遇到问题时, 请及时向系统技术支持咨询, 联系方式: 4009980000, QQ: 1973439642。

(2): 中国湖南政府采购网([www.ccgp-hunan.gov.cn](http://www.ccgp-hunan.gov.cn))、怀化市政府采购交易系统(<http://42.48.99.8:8082/TPBidder-zfcg/memberLogin>)均需使用数字证书登陆进行操作, 尚未办理数字证书的供应商请及时登录网站查询、办理。)

(3) 投标人参与本项目的投标事宜, 须办理至少以下数字证书: 1、办理投标单位数字证书(含电子印章)。2、法人代表数字证书。3、被授权委托人数字证书。具体办理流程详见湖南省公共资源交易平台数字证书专区相关信息。数字证书(含电子印章)有关业务流程或电话咨询: 4009197888 0731-82817820。

#### 五、投标截止时间、开标时间、开标地点及电子投标文件解密时限



1、提交电子投标文件的截止时间：[自动获取时间](#)（北京时间）

2、开标时间：[自动获取时间](#)（北京时间）

3、开标地点：[怀化市公共资源交易中心](#)

## 六、公告期限：

1、本招标公告在中国湖南政府采购网（[www.ccgp-hunan.gov.cn](http://www.ccgp-hunan.gov.cn)）发布。公告期限从本招标公告发布之日起5个工作日。

2、在不同媒体发布的同一政府采购公告如有不一致的，以在指定的网站发布的为准。

## 七、疑问及质疑：

1、投标人对政府采购活动事项如有疑问的，可以向采购人、采购代理机构提出询问。采购人、采购代理机构将在3个工作日内作出答复。

2、潜在投标人认为招标文件或招标公告使自己的合法权益受到损害的，可以在获取招标文件之日或招标公告期限届满之日起7个工作日内，按《湖南省财政厅关于印发〈政府采购质疑答复和投诉处理操作规程〉的通知》（湘财购〔2019〕20号）规定，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。

## 八、采购人、采购代理机构的名称、地址和联系方式

### 1、采购人信息

（1）名称：[怀化市鹤城区教育局](#)

（2）地址：[怀化市鹤城区教育局](#)

（3）联系人：[杨先生](#)

（4）电话：[13047298450](#)

### 2、采购代理机构信息

（1）名称：[怀化鑫业项目管理咨询有限公司](#)

（2）地址：[怀化市鹤城区湖天大道南郡新干线7栋2107](#)

（3）联系人：[李先生](#)

（4）邮编：[418000](#)

（5）电话：[15399954999](#)

## 九、其它补充事宜

### 1、投标保证金

本项目是否收取投标保证金：[否](#)

（1）投标保证金账户名称：[湖南省公共资源交易中心](#)

（2）投标保证金账号：

（3）开户行：[交通银行长沙九峰支行](#)

（4）投标保证金咨询部门：[湖南省公共资源交易中心财务部](#)。联系电话：[0731-89665257](#)

### 2、招标代理服务费



---

开户名称: /

开 户 行: /

银行账号: /

财务部联系人、电话

财务部联系人: /

财务电话: /

### 3、交易平台技术支持联系方式

联系电话: 4009980000



## 第二章 投标须知

### 第一节 投标须知前附表

条款号	条款名称	编列内容规定
一、说明		
第 1.1 款	采购项目	厨房设备
第 1.2 款	专门面向中小企业采购	<input type="checkbox"/> 本项目专门面向中小企业采购 <input type="checkbox"/> 本项目 ( ) 包专门面向中小企业采购 <input type="checkbox"/> 本项目专门面向小微企业采购 <input type="checkbox"/> 本项目 ( ) 包专门面向小微企业采购
	非专门面向中小企业采购	<input checked="" type="checkbox"/>
第 2.1 款	采购项目联系人姓名和电话	详见第一章【投标邀请】
第 2.2 款	采购人名称、地址、电话、联系人	详见第一章【投标邀请】
第 2.3 款	采购代理机构名称、地址、电话、联系人	详见第一章【投标邀请】
第 2.5 款	采购进口产品	<input type="checkbox"/> 接受本项目已经财政部门审核或备案同意购买进口产品 <input checked="" type="checkbox"/> 拒绝本项目拒绝进口产品参加投标
第 3.1 款	投标人资格条件	详见第一章【投标邀请】
第 3.2 款	接受联合体形式投标	<input type="checkbox"/> 接受 <input type="checkbox"/> ( ) 包接受 <input checked="" type="checkbox"/> 不接受
第 5.1 款	招标文件提供期限	详见第一章【投标邀请】
第 5.2 款	组织现场考察或者召开答疑会	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织 <input type="checkbox"/> 组织 时间： 地点：



条款号	条款名称	编列内容规定
		联系人： 联系方式： 说明事项：
<b>二、招标文件</b>		
第 7.4 款	非实质性偏离的范围和幅度	招标文件第五章【采购需求】中条款偏离项数之和 $\geq 15$ 项将导致无效投标。
第 9.1 款	招标公告指定媒体	中国湖南政府采购网 ( <a href="http://www.ccgp-hunan.gov.cn">www.ccgp-hunan.gov.cn</a> )
<b>三、投标文件</b>		
第 13.2 款	采购预算、最高限价	包 1：采购预算：5976015.00 元，最高限价：5976015.00 元。 .....
第 13.8 款	投标报价的其他要求	1、投标人应以招标文件规定的供货及服务要求、责任范围和合同条件为基础及第五章采购需求的有关规定进行报价，投标总报价不得超过采购最高限价，否则其投标无效。 2、投标人应根据招标文件进行投标报价编制，报价应包括采购范围内的全部内容，含与本项目相关的所有费用。投标人应充分考虑本项目合同实施期间可能发生的一切费用，并承担由此而带来的风险。凡投标人在报价中未列明但又为采购所必备的项目或遗漏项目，采购人将一律视为已包括在其报价中，在合同执行中将不予考虑。
第 14.1 款	投标人应提供资格审查资料	基本资格证明资料： 1、开标一览表； 2、法定代表人（单位负责人）身份证明（代理人投标须提供授权委托书并附法定代表人（单位负责人）身份证明）； 3、（1）投标人为法人的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件； （2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证



条款号	条款名称	编列内容规定
		<p>书复印件；</p> <p>(3) 投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件；</p> <p>(4) 投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。</p> <p>4、具备招标文件中规定的资格要求，提交的资格证明文件符合招标文件要求或提交湖南省政府采购供应商资格承诺函原件；</p> <p>5、投标人信用查询记录；</p>
第 14.1(3) 款	特定资格条件应提供的资格审查资料	<p>特定资格证明材料：</p> <p>1、无</p> <p>2、/</p> <p>.....</p>
第 16.1 款	投标有效期	90 日（日历日）
第 17.1 款	投标保证金	<p>本项目是否收取投标保证金：否</p> <p>（不收取投标保证金项目需供应商提供免交投标保证金承诺书）</p> <p>收取保证金：包 01 为 0 元；</p> <p>投标人应以支票、汇票、本票从投标人银行账户缴入到如下投标保证金托管专户或金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。在提交投标文件的截止时间前提交投标保证金。投标保证金有效期应与投标有效期一致。</p> <p>未按照招标文件要求提交投标保证金和免交投标保证金承诺书的，将视为无效投标。</p>
第 18.1 款	分包	分包要求：不允许向外分包转包
<b>四、投标</b>		
第 20.2 款	投标截止时间（开标时间）	详见第一章【投标邀请】
<b>五、开标、资格审查和评标</b>		



条款号	条款名称	编列内容规定
第 23.3 款	解密电子投标文件时限及方式	投标人使用加密投标文件的 CA 数字证书在投标截止时间起 30 分钟内完成投标文件的解密, 投标文件在解密时限内未解密或解密失败, 视为撤销其投标文件, 开标继续进行。(如因特殊情况按第二章第二节 35 条处理)
<b>六、中标信息公布</b>		
第 27.2 款	中标候选人并列的确定中标人的方式	由评审委员会按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的, 按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求, 且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。
第 28.3 款	接收质疑函的联系部门、联系电话和通讯地址	联系部门: 怀化市鹤城区教育局、怀化鑫业项目管理咨询有限公司 联系电话: 13047298450、15399954999 通讯地址: 怀化市鹤城区教育局、怀化市鹤城区湖天大道南郡新干线 7 栋 2107
<b>七、合同签订</b>		
第 30.1 款	履约担保	<input type="checkbox"/> 需要。中标后需向采购人缴纳合同金额%履约担保金, 履约保证金退还方式、时间、条件和不予退还情形详见第五章采购需求。 <input checked="" type="checkbox"/> 不需要
<b>九、其他规定</b>		
第 34.1 款	招标代理服务费	按代理合同约定由采购人支付
第 35.1 款	其他规定	开标后 7 个工作日内, 中标人需提供胶装的纸质投标文件两份给招标代理机构。当纸质版与电子交易平台上的电子投标文件不一致时, 以平台中的电子投标文件为准。



---

## 第二节 投标须知

### 一、总则

#### 1. 适用范围

1.1 本招标文件仅适用于本章第一节“投标须知前附表”（以下简称**【投标须知前附表】**）中所叙述的采购项目。

1.2 **【投标须知前附表】**规定采购项目专门面向中小企业采购的，如投标人为非中小企业，其**投标无效**。

#### 2. 定义

2.1 采购人系依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本项目的采购人名称、联系人姓名和电话见**【投标须知前附表】**。

2.2 采购代理机构系接受委托、代理采购项目、依法成立中介代理机构。本项目采购代理机构的名称、地址、联系方法见**【投标须知前附表】**。

2.4 投标人系指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或自然人。

2.5 进口产品是指符合《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号）和《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库〔2008〕248号）文件规定的产品。除**【投标须知前附表】**另有规定外，采购项目**拒绝进口产品参加投标**。本款规定同意购买进口产品的，不限制满足招标文件要求的国内产品参与投标竞争。

2.6 电子招标投标：是指电子招标投标参与各方（采购人、采购代理机构、供应商、评审专家）按照相关法律法规的规定，应用网络信息技术，使用CA数字证书（含电子签章、签名）在电子招标投标交易平台（以下简称交易平台），进行的招标投标活动。

#### 3. 投标人的资格要求

3.1 投标人应当符合**【投标须知前附表】**规定的投标人资格条件。

3.2 **【投标须知前附表】**规定接受联合体形式投标的，投标人除应符合本章第3.1款规定外，还应遵守以下规定：

（1）联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。



---

(2) 联合体各方应按招标文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方的权利义务、合同工作量比例；

(3) 联合体各方签订联合体协议书后，不得再单独参加或者与其他投标人组成新的联合体参加同一合同项下的采购活动。

#### 4. 投标费用

4.1 投标人应自行承担所有参与投标的相关费用，不论投标的结果如何，采购人、采购代理机构均无义务和责任承担这些费用。

#### 5. 组织现场考察或者召开答疑会

5.1 采购人、采购代理机构可以在【**投标须知前附表**】规定的招标文件提供期限截止后，组织已获取招标文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会。

5.2 获取招标文件的潜在投标人应按【**投标须知前附表**】规定参加现场考察或者答疑会；如不参加，其风险由其自行承担。

5.3 潜在投标人现场考察或者参加答疑会的费用由自己承担，现场考察期间所发生的人身伤害及财产损失由自己负责。

5.4 采购人、采购代理机构不对投标人据此而做出的推论、理解和结论负责。投标人一旦中标，不得以任何借口，提出额外补偿，或延长合同期限的要求。

## 二、招标文件

### 6. 招标文件的构成

6.1 招标文件共七章，各章内容如下：

第一章 投标邀请

第二章 投标须知

第三章 资格审查

第四章 评标方法及标准

第五章 采购需求



---

## 第六章 政府采购合同

## 第七章 投标文件的组成

6.2 采购人、采购代理机构在提交投标文件截止时间前对招标文件所作的澄清或者修改，构成招标文件的组成部分。

## 7. 偏离与实质性响应

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

7.2 偏离是指投标文件不响应或者不满足招标文件提出的要求和条件，分为实质性偏离和非实质性偏离。

7.3 除法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形外，招标文件中用“★”符号标明的条款为实质性要求和条件，对其中任何一条的偏离，为实质性偏离，**其投标无效**。

7.4 投标文件偏离招标文件的非实质性要求和条件，为非实质性偏离。非实质性偏离的范围和幅度应当符合【**投标须知前附表**】的规定，**否则投标无效**。

## 8. 询问

8.1 潜在投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如有疑问，可以向采购人或者采购代理机构提出询问。

## 9. 招标文件的澄清或者修改

9.1 采购人、采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在【**投标须知前附表**】规定的招标公告指定媒体上发布澄清或者修改公告。

9.2 澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人、采购代理机构将在提交投标文件截止时间 15 日前，以数据电文形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，将相应延长提交投标文件的截止时间。

9.3 招标文件的提供期限届满后，获取招标文件的潜在投标人不足 3 家的，可以顺延提供期限，并在指定媒体上发布修改公告。

9.4 通过交易平台下载招标文件的，请获取招标文件的潜在投标人及时关注招标公告指定媒体发布的澄清或者修改公告。



---

## 三、投标文件

### 10. 投标语言

10.1 除专用术语外，投标人提交的投标文件及投标人与采购人、采购代理机构就有关投标的所有来往函电均使用中文。投标人可以提交其它语言的资料，但应附有中文注释，有差异时以中文为准。

### 11. 计量单位

11.1 所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

### 12. 投标文件的组成

12.1 投标文件由如下内容组成：

资格证明文件封面

一、电子开标一览表

二、投标人具备投标资格的证明文件（第一部分）

三、投标人具备投标资格的证明文件（第二部分）

附件 1 授权委托书

1-1 法定代表人身份证明

附件 2 投标人基本情况

附件 3 投标人资格声明

附件 4 联合体协议

附件 5 投标保证金

第二部分 商务文件

四、商务文件封面



---

五、投标函

六、开标一览表

七、分项报价明细表

八、商务要求响应

九、按招标文件的商务★条款的要求提供相关响应资料

十、招标文件规定的其他与本项目相关的商务证明文件

十一、进口产品经销或代理投标货物或为投标货物提供售后服务的证明文件

十二、商务偏离表

十三、政策优惠证明材料包含：

附件 1 中小企业声明函

附件 2 残疾人福利性单位声明函(适用于残疾人福利单位)

附件 3 监狱企业证明资料(适用于监狱企业)

附件 4 附表：本项目所投节能或环境标志产品清单

附件 5 附表：本项目所投价格小微企业产品、监狱企业产品、残疾人福利性单位产品清单

第三部分 技术部分

十四、技术文件封面

十五、货物说明一览表

十六、技术采购需求响应（一、二）

十七、按招标文件的技术★条款的要求提供相关响应资料

十八、技术偏离表



---

## 十九、供应商需提供的其他资料

12.2 根据《政府采购法》第四十二条的规定，投标人无论中标与否，其投标文件不予退还。

### 13. 投标报价

13.1 投标人应以招标文件规定的供货及服务要求、责任范围和合同条件为基础，按第七章“投标文件的组成”的有关规定进行报价。投标人的报价应包括为完成本项目所要求的全部内容可能发生的全部费用和税费、规费、保险费（如果有）等，采购人将不再支付报价以外的任何费用。

13.2 投标人的投标报价不得超过采购预算，也不得超过最高限价（如果设定），否则其**投标无效**。采购项目预算、最高限价见【**投标须知前附表**】。

13.3 投标人应在分项报价明细表中对每项内容给予详细分项报价。

13.4 投标文件中标明的价格在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何包含价格调整要求和条件的投标，其**投标无效**。

13.5 投标人在投标截止时间前修改“开标一览表”中的投标报价的，应同时修改投标文件“分项报价明细表”“享受政府采购政策优惠的证明资料”等相关内容。

13.6 投标总价不得缺漏招标文件所要求的内容，否则，在评标时将视为**无效投标**。

13.7 投标人对每种货物及服务只允许有一个报价，不接受选择性报价，否则，在评标时将视为**无效投标**。（接受备选方案时除外。）

13.8 投标报价的其他要求见【**投标须知前附表**】。

### 14. 投标人的资格证明文件

14.1 除【**投标须知前附表**】另有规定外，投标人应按下列规定提供资格证明文件。

（1）**法人或者其他组织的营业执照等主体资格证明文件，自然人的身份证明**：投标人为法人的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件；投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件；投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件；投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。

（2）**投标人资格声明（格式）**



---

(3) 符合特定资格条件证明文件复印件或者情况说明原件。具体要求见【投标须知前附表】。

14.2 投标人以联合体形式投标的，除应提交联合协议(格式)外，参加联合体的各方均应提交上款资格证明材料。

14.3 投标人的资格证明文件均应为有效文件并加盖投标人电子章，并按招标文件规定签章。

## 15. 投标货物及服务符合招标文件规定的证明文件

15.1 投标人应当提交其拟供的合同项下货物及其服务符合招标文件规定的证明文件, 该证明文件作为投标文件的一部分。

15.2 上述证明文件可以是文字资料、图表、数据、证书等资料，包括但不限于：

(1) 货物主要技术指标和性能的详细说明。对有具体参数要求的指标，投标人应提供具体参数数值；

(2) 货物的品牌型号、制造商及原产地等说明；

(3) 招标文件第五章“采购需求”要求的其它文件。

## 16. 投标有效期

16.1 投标有效期从提交投标文件的截止之日起算。投标文件中承诺的投标有效期应当不少于【投标须知前附表】中载明的投标有效期。投标有效期不满足要求的，其**投标无效**。

16.2 投标有效期内投标人撤销投标文件的，投标人应承担招标文件和法律规定的责任。

## 17. 投标保证金

17.1 招标文件要求投标人提交投标保证金的，投标人应按【投标须知前附表】规定，在提交投标文件的截止时间前提交投标保证金。

17.2 联合体投标的，可以由联合体中的一方或者共同提交投标保证金。以一方名义提交投标保证金的，对联合体各方均具有约束力。

17.3.1 投标保证金的退还按政府采购相关规定办理：



---

17.3.2 投标保证金退还情况查询，请登录“湖南省公共资源交易中心”门户网站，网址：<https://ggzy.hunan.gov.cn/>，点击首页左侧“投标保证金退还情况查询”图标进入查询界面。

17.4 有以下情形之一的，投标保证金将不予退还：

- (一) 中标、成交后无正当理由不与采购人签订合同的；
- (二) 未经采购人同意，将中标、成交项目分包方式履行合同的；
- (三) 在提交投标（响应）文件截止时间后撤回投标（响应）文件的；
- (四) 在投标（响应）文件中提供虚假材料的；
- (五) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- (六) 法律法规或者采购文件规定的其他情形。

## 18. 分包

18.1 投标人拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作进行分包的，应符合【**投标须知前附表**】规定的分包内容、分包金额和资质要求等限制性条件，并在投标文件中载明分包承担主体，且分包承担主体不得再次分包。

18.2 中标人应当就分包项目向采购人负责，分包承担主体就分包项目承担连带责任。

18.3 不符合招标文件中有关分包规定的，其**投标无效**。

## 19. 电子投标文件的制作和签署

19.1 电子投标文件编制、制作需要在湖南省公共资源交易政府采购电子化平台上下载“投标文件制作工具软件下载”软件。

19.2 投标人应按照电子招标文件格式及投标工具编制投标文件，否则，由于投标人的编制、格式、上传位置等失误所导致的后果和责任由投标人自行承担。

19.3 投标人应注意压缩电子文件，上传的有关扫描件的大小和清晰度、格式等应该能够在电脑上被阅读、识别和判断。若投标人未按要求提供证明材料或提供的是部分证明材料或提供不清晰的扫描件复印件，无法阅读、识别和判断的，所导致后果均由投标人自行承担。



---

19.5 投标人应按招标文件规定使用**怀化市**公共资源交易平台认可的 CA 数字证书（含电子印章）进行签章。

19.6 电子招投标文件具有法律效力，若投标文件与招标文件要求不一致，其内容影响中标结果时，所导致后果由投标人自行承担。

## 四、投标

### 20. 电子投标文件的加密和提交

20.1 投标人应按照招标文件和交易平台的要求编制数据电文形式的投标文件并通过数字证书进行加密后，在招标文件【**投标须知前附表**】规定的开标时间前将电子投标文件上传到交易平台的对应项目。未按要求加密或逾期上传提交的投标文件，交易平台将无法接受，采购代理机构不予受理。

20.2 采购代理机构不接受投标截止时间后递交的纸质、电子、传真等所有形式的投标文件。

20.3 如遇系统提示“上传未成功”，投标人应及时重新提交文件或系统技术支持联系。由于投标人对电子投标操作不熟悉或自身电脑、网络等原因导致不能在投标截止时间之前上传提交投标文件的，所导致后果由投标人自行承担。

### 21. 电子投标文件的修改和撤回

21.1 投标人在招标文件规定的投标截止时间前，可以撤回已上传的投标文件，也可以撤回并修改后再重新上传。

21.2 采购人、采购代理机构发布了修改、澄清文件的，投标人应按照修改、澄清后的招标文件要求重新编制投标文件并上传至交易平台。

### 22. 串通投标行为

22.1 有下列情形之一的，属于恶意串通，对投标人依照政府采购法第七十七条第一款的规定追究法律责任：



---

(1) 投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关情况并修改其投标文件;

(2) 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件;

(3) 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容;

(4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动;

(5) 投标人之间事先约定由某一特定投标人中标;

(6) 投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标;

(7) 投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间, 为谋求特定投标人中标或者排斥其他投标人的其他串通行为。

22.2 有下列情形之一的, 视为投标人串通投标, 其**投标无效**:

(1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制;

(2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜;

(3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人;

(4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异;

(5) 不同投标人的投标文件相互签章;

(6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

## **五、开标, 资格审查和评标**

### **23. 开标**

23.1 投标人可通过网上开标系统参加开标会;

23.2 开标程序。采购代理机构在规定的时间内, 按下列程序进行开标;



---

23.2.1 投标人在开标时间前提前登录网上开标系统；

23.2.2 开标时间，由采购代理机构在线上公布上传文件的投标人信息；

23.2.3 投标人根据发出投标文件解密指令提示后在规定时间内使用加密投标文件的 CA 数字证书进行投标文件解密。投标文件在规定解密时限内未解密或解密失败，视为撤销其投标文件，开标继续进行。

23.2.4 唱标：以《开标一览表》为准，未提供的按无效投标处理。在线生成的《开标记录表》所有有效投标人可以在线即时查看、下载。

23.2.5 开标结果系统自动默认，投标人代表对开标过程和公布信息有疑义，以及认为代理机构或相关工作人员有《政府采购法实施条例》第九条第一款需要回避的情形的，应当提出询问或者申请回避。

23.2.6 采购人或采购代理机构对投标人代表当场提出的询问或者回避申请，按《政府采购法实施条例》有规定及时处理。

23.7 开标时，出现下列情形之一的，视为投标人撤销其投标：

- （1）投标人未按要求配置开标所需的软硬件设备，导致解密失败的；
- （2）投标人电脑故障或无法上网，导致解密失败的；
- （3）解密锁发生故障、失效、错误等，导致解密失败的；
- （4）解密时间超过规定时限的；
- （5）其他由于投标人自身原因导致解密失效的情形。

23.4 如因网上开标系统出现系统故障，导致开标解密无法完成的，由采购代理机构酌情延长解密时间。

## 24. 资格审查



---

24.1 开标结束后，采购人、采购代理机构依法按照第三章“资格审查”规定进行资格审查。

24.2 资格审查结束后，采购人、采购代理机构将资格审查结果告知评标委员会。资格审查不合格投标人不进入评标；经资格审查合格投标人少于3家的，不得评标。

## **25. 评标委员会**

25.1 评标由依法组建的评标委员会负责，评标委员会由采购人代表和评审专家组成。

25.2 评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

（1）参加采购活动前三年内，与投标人存在劳动关系，或者担任过投标人的董事、监事，或者是投标人的控股股东或实际控制人；

（2）与投标人的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

（3）与投标人有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

25.3 评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

（1）审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

（2）要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

（3）对投标文件进行比较和评价；

（4）确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人。

## **26. 评标**

26.1 评标委员会按照第四章“评标方法及标准”规定的评标方法、评审因素、标准和程序以及有关法律、法规及规章对投标文件进行评审。

# **六、中标信息公布**

## **27. 中标通知书与中标信息公布**



---

27.1 采购代理机构应当在评标结束后 2 个工作日内将评标报告送采购人。

27.2 采购人应当自收到评标报告之日起 5 个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。中标候选人并列的，按照【**投标须知前附表**】规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

27.3 采购人、采购代理机构应当自采购人确定中标供应商之日起 2 个工作日内，在招标公告指定媒体上公告中标结果，招标文件随中标结果同时公告，中标公告期限为 1 个工作日。

27.4 在公告中标结果的同时，采购人或者采购代理机构应当向中标人发出中标通知书。

## 七、询问与质疑

### 28. 询问与质疑

28.1 投标人对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人、采购代理机构提出询问。采购人或采购代理机构将在 3 个工作日内作出答复。

28.2 投标人认为中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，按照《湖南省财政厅关于印发〈政府采购质疑答复和投诉处理操作规程〉的通知》(湘财购〔2019〕20 号)规定，以纸质书面形式一次性向采购人、采购代理机构提出质疑。

28.3 投标人提出质疑的，应按照《湖南省财政厅关于印发〈政府采购质疑答复和投诉处理操作规程〉的通知》规定制作、签署、送达。采购人、采购代理机构接收质疑函的联系部门、联系电话和通讯地址见【**投标须知前附表**】。

28.4 采购人、采购代理机构按照《湖南省财政厅关于印发〈政府采购质疑答复和投诉处理操作规程〉的通知》规定进行质疑答复。

28.5 投标人对采购人、采购代理机构的答复不满意，或采购人或采购代理机构未在规定的期限作出答复的，可在答复期满后 15 个工作日内，按照《湖南省财政厅关于印发〈政府采购质疑答复和投诉处理操作规程〉的通知》规定向采购人同级财政部门提出投诉。



---

## 八、合同签订

### 29. 签订合同

29.1 采购人应自中标通知书发出之日起 30 日内，按中标通知书指定的时间、地点与中标人签订政府采购合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

29.2 招标文件、中标人的投标文件均为签订合同的依据。

29.3 联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就中标项目向采购人承担连带责任。

29.4 中标合同将在招标公告指定媒体上公告，但合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

29.5 中标人应当按照合同约定依法履行合同义务。政府采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典》。

### 30. 履约担保

30.1 招标文件要求中标人向采购人提交履约担保的，中标人应按照【**投标须知前附表**】的规定提交。联合体中标的，履约担保由联合体各方或联合体中牵头人的名义提交。

30.2 中标人没有按照本章第 30.1 款规定提交履约担保的，视为**放弃中标**。

### 31. 政府采购合同履行中数量的变更

31.1 政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

## 九、政府采购政策

### 32. 政府采购政策



---

### 32.1 优先采购：

（1）纳入财政部会同国务院有关部门发布的节能产品、环境标志产品政府采购品目清单，实施政府优先采购的，评审时按招标文件第四章第一节有关规定给予一定比例的价格折扣或者加分；

### 32.2 强制采购：

（1）纳入财政部会同国务院有关部门发布的节能产品政府采购品目清单，实施政府强制采购的（品目清单标注“符号产品”），投标人投标产品应当取得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则其**投标无效**。

### 32.3 价格评审优惠：

32.3.1.1 在采购货物中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用中小企业商号或者注册商标，投标价格按招标文件第四章第一节有关规定给予一定比例的价格折扣，用扣除后的价格参与评审。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，或者与大型企业存在直接控股、管理关系的除外。

32.3.1.2 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，不享受招标文件规定的中小企业扶持政策。

32.3.1.3 招标文件允许联合体投标或分包的①以联合体参加政府采购活动的，联合体均为中小企业的，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；②对于联合体或者大中型分包意向协议约定小微企业的合同占到合同总金额 30%以上。投标价格按招标文件第四章第一节有关规定给予一定比例的价格折扣，用扣除后的价格参与评审。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受扣除优惠政策。

32.3.1.4 价格扣除比例或者价格分加分比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。

32.3.2 监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。

### 32.4 政府采购政策交叉与叠加

（1）投标产品取得两个及以上优先采购产品认证的，评审时只有其中一项产品能享受优先采购优惠（投标人自行选择，并在投标文件中并填报相关信息及数据）



---

(2) 投标人同时符合小型、微型企业及监狱企业、残疾人福利性单位要求的，评审时只有一种类型享受价格评审优惠政策；

(3) 小型和微型企业的价格评审优惠可以与同时属于“节能产品”、“环境标志产品”中的一项优先采购优惠累加计算。

32.5 投标人符合本章第 32.1 款、第 32.2 款、第 32.3 款规定的，应提供相关证明资料。

(1) 节能产品、环境标志产品：提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书（复印件）。

(2) 中小企业：按财政部、工信部联合印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）规定，投标人提供《中小企业声明函》（格式附后），允许分包或联合体投标的还需提供分包协议或联合体协议。

(3) 监狱企业：按《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）文件规定提供证明文件（复印件）。

(4) 残疾人福利性单位：按《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）文件规定提供《残疾人福利性单位声明函》（格式）。

32.7 投标人有融资、担保需求的，可登陆中国湖南政府采购网查询相关银行、担保机构业务。

## 十、其他规定

### 33. 招标不足三家处理

33.1 公开招标数额标准以上的采购项目，投标截止后投标人不足 3 家或者通过资格审查或符合性审查的投标人不足 3 家的，除采购任务取消情形外，按照以下方式处理：

(1) 招标文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，采购人、采购代理机构改正后依法重新招标；

(2) 招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人应当依法报财政部门批准。



---

33.2 属前款第（2）项情形的，评标委员会应出具的招标文件没有不合理条款的论证意见。

#### 34. 代理服务费

34.1 代理服务费由采购人支付，采购人应按【**投标须知前附表**】规定向采购代理机构交纳代理服务费。

#### 35. 电子招投标的应急措施

35.1 电子开标、评标如出现下列情形，导致系统短时间内无法恢复正常运行，影响到招投标活动无法继续开展时，按交易中心应急预案措施执行：

- （1）系统服务器发生故障，无法访问或无法使用系统；
- （2）系统的软件或数据库出现错误，不能进行正常操作；
- （3）系统发现有安全漏洞，有潜在的泄密危险；
- （4）病毒发作或受到外来病毒的攻击；
- （5）网络故障，无法访问或无法使用系统；
- （6）电力中断等其他特殊情况。

35.2 出现上述情况之一时，经交易中心相关部门确认：采购人或采购代理机构可选择采取如下措施，投标人不得对此持有异议。

- （1）酌情延长投标文件解密时间，以保障招投标活动的继续实施；
- （2）项目作延期开标处理，待系统恢复后再进行开标活动；
- （3）对已在评标的项目，评标委员会酌情延期进行评审，待系统恢复后再进行评审工作。

36. 招标文件需要补充的其他内容见【**投标须知前附表**】。



---

## 第三章 资格审查

### 1. 资格审查主体

1.1 资格审查主体：采购人、采购代理机构。

### 2. 资格审查

2.1 资格审查依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明文件、投标保证金、投标报价等进行审查，以确定投标供应商是否具备投标资格。

2.2 在资格审查时，投标人存在下列情况之一的，资格审查不合格，其投标无效：

- （1）不具备招标文件中规定的资格要求的，或提交的资格证明文件不符合招标文件要求的；
- （2）联合体投标未提交联合体协议书，或未提交联合体各方资格证明文件的；
- （3）投标文件的资格证明文件未按照招标文件要求进行电子签名、盖章的；
- （4）未按要求提交投标保证金或未按要求提供免交投标保证金承诺书的；
- （5）投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- （6）法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形的。

2.3 信用记录。

2.3.1、采购人或采购代理机构在开标结束后资格审查时，还应对投标人信用记录进行甄别。

2.3.2、查询网站为“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）、湖南信用网（[www.hncredit.gov.cn](http://www.hncredit.gov.cn)）和中国湖南政府采购网（[www.ccgp-hunan.gov.cn](http://www.ccgp-hunan.gov.cn)）

2.3.3 不良信用记录是指：投标人在“信用中国”网站被列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单，或在“中国政府采购网”网站被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。投标人有上述不良信用记录的，其投标无效，其中，列入政府采购严重违法失信行为记录名单的，按处罚结果执行。



---

2.3.4 联合体形式投标的，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。

2.3.5 信用信息查询记录和证据留存具体方式：投标人不良信用记录以采购人、采购代理机构查询结果为准。查询结果与其他采购文件一并保存。

### **3. 资格审查结果**

3.1 未通过资格审查的投标人，采购人、采购代理机构应当告知其未通过的原因。

3.2 资格审查结束后，采购人、采购代理机构应将资格审查结果告知评标委员会。



## 第四章 评标方法及标准（综合评分法）

### 第一节 评标方法及标准前附表

条款号	条款名称	编列内容规定
第 1.3 款	评标方法	综合评分法
第 3.4 款	服务中配套货物非单一产品采购项目的核心产品	核心产品为：/。 （提示：根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定具体产品为核心产品）
第 4.2 款	投标文件报价出现前后不一致的修正	<a href="#">按本章第二节第 4.2 款规定修正。</a>
第 5.2 项	相同品牌产品评审得分相同的规定	<input checked="" type="checkbox"/> 得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。 （提示：也可另行规定） <input type="checkbox"/> 随机抽取方式确定。
	扶持中小企业	本项目中小企业划分标准所属行业 <a href="#">零售业</a> （一）农、林、牧、渔业 （二）工业 （三）建筑业 （四）批发业 （五）零售业 （六）交通运输业 （七）仓储业 （八）邮政业 （九）住宿业 （十）餐饮业 （十一）信息传输业 （十二）软件和信息技术服务业 （十三）房地产开发经营 （十四）物业管理 （十五）租赁和商务服务业



		(十六) 其他未列明行业
第 5.3 (1) 项	价格评审优惠	<p>中小企业优惠政策</p> <p>①小微企业价格给予 10%-20%的扣除，用扣除后的价格参与评审，本项目具体扣除比例为：价格部分 10%。</p> <p>②给予联合体或允许分包 4%-6%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审，本项目具体扣除比例为/%。价格扣除是指接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小型企业分包，且联合体协议或分包协议中约定，小型、微型企业的协议合同金额占到合同总金额 30%以上的，可给予价格扣除。</p> <p>(注：投标文件必须按招标文件要求特别标注说明所投相应产品所在品目、品牌、型号，中小企业声明函等材料，享受分包价格扣除，还需提供分包协议否则评审时不予以考虑)</p>
		<p>监狱企业、残疾人福利性单位</p> <p>投标人如提供监狱企业、残疾人福利性单位生产的产品，投标文件必须按招标文件要求提供“享受政府采购政策优惠的证明材料”，否则评审时不予以考虑。</p> <p>监狱企业、残疾人福利性单位生产的产品的价格给予 6%-10%的扣除，用扣除后的价格参与评审，本项目具体扣除比例为：价格部分 10%。</p>
第 5.3 (2) 项	优先采购	<p>①非强制采购节能产品:对于技术和价格分，应分别给予 4%-8%的加分。本项目具体加分比例分别为：技术 4%、价格 4%。投标人须如实填写并提供“节能产品”清单提供清单中该产品所在页复印件或相应证书；</p> <p>②环境标志产品:对于技术和价格分，应分别给予 4%-8%的加分。本项目具体加分比例分别为：技术 4%、价格 4%。投标人须如实填写并提供“环境标志产品”清单并提供清单中该产品所在页复印件或相应证书；</p>



第 5.3 (3) 项	多处获得政府采购政策优惠的计算方法	<p>1、投标人投标产品同时具备政府采购优先采购的节能产品、环境标志，投标人可选择其一，也可均填报。对三者均填报的，评标委员会评审时，三者只能选择其一，选择优惠范围最多的优惠政策进行评审。</p> <p>2、扶持中小企业发展的优惠政策可以叠加享受。</p> <p>3、监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，监狱企业、残疾人福利性单位属于小微企业不重复享受政策。</p>
第 6.1 款	中标候选人并列的确定中标人的方式	<p><u>由评审委员会按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。</u></p>
第 10 款	无效投标的规定	<p>投标文件中除前章节条款所述情况外，有下列情况之一的，也应在符合性检查时按照无效投标处理：</p> <p>（1）投标文件载明的投标范围小于招标文件规定的招标范围的（缺漏招标文件所要求的内容）；</p> <p>（2）不符合法律、法规和招标文件其他规定的实质性内容。</p>
	废标的规定	<p>有下列情形之一时，评标委员会应予废标：</p> <p>（1）符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质性响应的投标人不足三家的；</p> <p>（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；</p> <p>（3）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；</p> <p>（4）因重大变故，采购任务取消的。</p>



---

## 第二节 评标方法及标准

### 1. 评标方法

本采购项目评标方法见本章第一节“评标规范前附表”(以下简称**【评标方法及标准前附表】**)。

### 2. 评标程序

2.1 评标程序分为投标文件符合性审查、澄清有关问题、比较和评价、推荐中标候选人。

### 3. 投标文件的符合性审查

3.1 资格审查结束后，评标委员会依法按照本章第三节“投标文件的符合性审查”规定进行投标文件符合性。

3.2 符合性审查合格投标人少于 3 家的，应予废标。

3.3 单一产品采购项目：提供相同品牌产品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。提供不同品牌产品的投标人不足三家的，应予废标。

3.4 非单一产品采购项目：采购人或者采购代理机构将在**【评标方法及标准前附表】**中载明核心产品。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，视为相同品牌，按本章本节第 3.3 款规定处理。

### 4. 投标文件的澄清

4.1 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以数据电文形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

4.2 投标文件的投标报价出现前后不一致的，除**【评标方法及标准前附表】**另有规定外，按照下列规定修正：

- (1) 投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；
- (2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；



---

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

4.3 投标文件报价同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价由投标人代表电子签名或者加盖单位电子章确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

4.4 投标人的澄清、说明或者补正应当采用数据电文形式，并加盖电子公章，或者由法定代表人或其授权的代表电子签名，并按评标委员会的通知要求递交至交易平台。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

4.5 有效的澄清材料，是投标文件的补充材料，成为投标文件的组成部分。

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

## 5. 投标文件的比较与评价

5.1 评标委员会依法按照本章第三节“投标文件的比较与评价”规定，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行比较和评价。

5.2 单一产品采购项目：

综合评分法：提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，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，按照【评标方法及标准前附表】规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

5.3 非单一产品采购项目：多家投标人提供的核心产品品牌相同的，视为相同品牌，按本章本节第 5.2 款规定处理。

5.3 政府采购政策：

(1) 价格评审优惠：按【评标方法及标准前附表】及第二章“投标须知”的相关规定给予一定的价格折扣。

(2) 优先采购：评审时按【评标方法及标准前附表】及第二章“投标须知”的相关规定给予价格折扣或者加分。



---

(3) 计算方法: 多处获得政府采购政策优惠的计算方法按【评标方法及标准前附表】及第二章“投标须知”的相关规定计算。

## 6. 推荐中标候选人

6.1 评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的, 按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列, 按【评标方法及标准前附表】规定的方式确定中标人; 招标文件未规定的, 采取随机抽取的方式确定。

## 7. 复核

7.1 汇总结束后, 评标委员会应当进行复核, 特别要对拟推荐为中标候选供应商的、报价最低的、投标文件被认定为无效的的进行重点复核。

7.2 汇总完成后, 除下列情形外, 任何人不得修改评标结果:

- (1) 分值汇总计算错误的;
- (2) 分项评分超出评分标准范围的;
- (3) 评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的;
- (4) 经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

经复核发现存在以上情形之一的, 评标委员会应当当场修改评标结果, 并在评标报告中记载;

## 8. 编写评标报告

8.1 评标委员会根据全体评标成员电子签名的原始评标记录和评标结果编写评标报告。

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

8.3 评标报告签署后, 采购人或者采购代理机构发现存在本节 7.2 情形之一的, 应当组织原评标委员会进行重新评审。重新评审改变评标结果的, 书面报告本级财政部门。

## 9. 停止评标

9.1 评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行, 或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的, 应当停止评标工作, 与采购人、采购代理机构沟通并作书面记录。



---

采购人、采购代理机构确认后，应当修改招标文件，重新组织采购活动。

## **10. 无效投标和废标**

10.1 按【评标方法及标准前附表】

## **11. 重新组建评标委员会进行评标**

11.1 评标委员会或者其成员存在下列情形导致评标结果无效的，采购人、采购代理机构可以重新组建评标委员会进行评标，并书面报告本级财政部门，但采购合同已经履行的除外：

- （1）评标委员会组成不符合《政府采购货物和服务招标投标管理办法》规定的；
- （2）有《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第六十二条第一至五项情形的；
- （3）评标委员会及其成员独立评标受到非法干预的；
- （4）有政府采购法实施条例第七十五条规定的违法行为的。

11.2 有违法违规行为的原评标委员会成员不得参加重新组建的评标委员会。



---

## 第三节 投标文件的符合性审查

### 1. 符合性审查

1.1 评标委员会应对符合资格条件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。

（1）依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。评标委员会判断投标文件的响应性只根据投标文件的内容，而不依据外部的证据。

（2）投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标成为实质上响应的投标。

1.2 未通过符合性审查的投标人，其投标将被认定为投标无效，不能进入下一阶段评审。通过符合性审查的投标人数量不足 3 家的，不得作进一步的比较和评价。

### 2. 投标无效

2.1 投标人存在下列情况之一的，符合性审查不合格，投标无效：

（1）投标文件中商务技术文件未按照招标文件规定要求签署、盖章的；

（2）投标文件没有对招标文件的实质性要求和条件作出响应，或者对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度；

（3）投标有效期不足的；

（4）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

（5）不符合本节第 1.1 款规定符合性审查标准的；

（6）法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形的。

2.2 在评标过程中发现投标人有不遵循公平竞争的原则，恶意串通，妨碍其他投标人的竞争行为，损害采购人或者其他投标人的合法权益的，评标委员会应当认定其**投标无效**，并书面报告本级财政部门。



---

## 第四节 投标文件的比较与评价

### 1. 综合评分法

1.1 综合评分法，指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

1.2 评标因素：评审因素的设定应当与投标人所提供货物服务的质量相关，包括投标报价、技术或者服务水平、履约能力、售后服务等，但不包括第一章投标人的资格要求。本采购项目的评标因素和标准见本章本节附页 1 “评标方法及标准表”。

1.3 未通过符合性审查的投标文件不得进入比较与评价。

### 2. 投标报价的算术修正及政府采购政策调整

2.1 如果有算术错误，投标报价将按本章第二节第 4.2 款、第 4.3 款规定进行算术修正。

2.2 需落实政府采购政策（价格评审优惠）的，按第二章“投标须知”及本章第二节第 5.3（1）项的相关规定进行价格调整。

2.3 按本章本节第 2.1 款、第 2.2 款规定，以修正或调整后的价格确定投标人的投标报价和评标基准价，用于投标报价评价。

### 3. 投标报价评价

3.1 投标报价评价：价格分应当采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分（报价权重分）。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：

$$\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价}_{\text{修正或调整}} / \text{投标报价}_{\text{修正或调整}}) \times \text{报价权重分}$$

### 4. 技术、商务等评分项响应评价及政府采购政策加分

4.1 技术、商务等评分项响应评分。按本章本节附页 1 “评标方法及标准表”规定的评标因素和标准，对技术、商务等评分项计算得分。



---

4.2 需落实政府采购政策（优先采购）的，按第二章、本章第二节第 5.3（2）项以及本节附页 1 “评标方法及标准表” 的相关规定进行技术、价格、商务项得分(加分)计算。

## 5. 评标总得分

5.1 评标总得分为投标报价、技术、商务等评分项得分(含优先采购政策加分)之和。

评标总得分=A 投标报价得分 +A 技术项得分 +A 商务项得分 +A 优先采购加分

5.2 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

5.3 评标时，评标委员会成员应当独立对满足招标文件全部实质性要求投标人的投标文件进行评价、评分，然后汇总每个投标人每项评分因素的得分。每个投标人的最终得分为所有评标委员会成员评分的算术平均值。

## 6. 中标候选人的推荐方法

6.1 评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

6.2 得分且投标报价相同的并列，按本章第二节规定确定中标候选人。



附页 1 评标方法及标准表

评标方法及标准

综合评分法			
适用范围		ZFCG-2024-0147-01	
评审因素及权值			
评审因素		权值范围	
技术部分		0.3	
商务部分		0.4	
价格部分		0.3	
综合评分表			
评审因素	计分因素	分值	计分标准
技术部分（F1、满分为100分）	两型环境节能产品加分	0	
	技术要求	100	所投产品配置及技术参数符合招标文件要求的，计100分；技术参数中“▲”指标为重要技术要求，每出现一项负偏离扣6分，扣完为止。技术参数中要求提供的证书或检验报告投标人应提供文件佐证材料，每存在一项未提供相应的有效技术支持资料或提供的技术资料不明确的，评委有权视相应技术参数为负偏离。 ▲1. 所投双进风柜式离心通风机依据 GB/T2423.3-2016《环境试验第2部分：试验方法试验 Cab:恒定湿热试验》标准，检验结果：样品非工作状态、温度：45℃±2℃、相对湿度：90%±3%、恢复时间：2h、持续时间为：≥700h 的。 ▲2. 所投柜式离心风机依据 GB/T 4208-2017 标准，检测外壳防护等级，整机符合 IPX6 防水的。 ▲3. 所投电磁平头炉依据 GB/T 2423.34-2012《环境试验第2部分：试验方法试验 Z/AD:温度/湿度组合循环试验》检测，



		<p>进行温度/湿度循环，每次循环为 24h, 其中任意<math>\geq 15</math> 次分循环的。</p> <p>▲4. 所投电磁平头炉依据 GB40876-2021;GB/T4214. 1-2017 产品标准和技术要求，具有商用电磁灶节能环保认证证书的。</p> <p>▲5. 所投主机电路安全防护系统：1、为保障用电设备运行稳定性，所投主机电路安全防护系统要求支持供电 BYPASS 功能，即使本机系统出现问题或者系统重启也不影响正常输出供电，以保障用电设备稳定运行，提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告；2、所投主机电路安全防护系统支持联动保护，对过流、过载、过压、欠压、漏电、接地失效、环境指标超标可按需启用联动保护功能，提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告；3、为防止因雷击、浪涌、环境等问题给用电设备造成损坏、干扰，防止因设备漏电给人身安全造成风险隐患，所投主机电路安全防护系统要求支持的监测功能包括：漏电监测、防雷器状态、防雷器温度、防雷器寿命、环境温湿度、烟雾、水浸、UPS、精密空调监测，提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告。</p> <p>▲6. 所投静电油烟净化器电源、静电油烟净化器电极依据 GB/T 2423. 4-2008 《电工电子产品环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 Db 交变湿热（12h+12h 循环）》符合标准要求。</p> <p>▲7. 所投静电油烟净化器依据 GB/T2423. 3-2016 《环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 Cab: 恒定湿热试验》标准要求，持续时间不低于 700 小时；符合要求(样品外观正常无生锈无变形)单项评价合格。</p> <p>▲8. 所投高温智控消毒柜在清载状态下开启“消毒功能”，设置温度 125℃. 消毒作用 90 min，对大肠杆菌的杀灭对数值均<math>\geq 3.00</math>，符合 GB17988-2008 《食具消毒柜安全和卫生要求》。</p> <p>▲9. 所投高温智控消毒柜整机依据 GBT 2423. 34-2012 温度/湿度组合循环试验在温度<math>(23\pm 5)^{\circ}\text{C}</math>，湿度<math>(50\pm 20)\% \text{RH}</math> 环境中进行 10 个循环共 240 小时试验，试验结束后，检查样品外观，结构以及通电运行功能</p>
--	--	--



		<p>应正常。</p> <p>▲10、冷柜（四门冷冻和四门双温）依据 GB 21551.1-2008《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能通则》GB 21551.4-2010《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能电冰箱的特殊要求》《消毒技术规范》（2002 年版）标准对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、肺炎克雷伯氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、白色葡萄球菌检测，除菌率均达到 93%或以上的。</p> <p>▲11. 所投商用洗碗机符合 GB 4706.1-2005、GB/T 5226.1-2019、GB/T 4208-2017、GB/T 22048-2022 的标准要求：所检项目中①清洁剂节约系统节约清洁剂≥40%；②三相异步电动机防护等级≥IP69；③传送履带中邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸丁苄酯 (BBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP) 的总含量，均为检出。提供具有“CMA、ilac MRA、CNAS”标志的检测报告，及全国认证认可信息公共服务平台；</p> <p>▲12. 所投 48 盘电蒸饭柜产品应满足如下要求：1、制造商提供全国工业产品生产许可证、提供食品接触产品安全认证证书（必须对应型号）、ISO9001 质量管理体系认证证书、ISO14001 环境管理体系认证证书、OHSAS18001 职业健康安全管理体系认证证书（复印件加盖制造商鲜章）；2、符合 SB/T 10697-2012 商用电汽两用蒸饭柜的相关规定；</p> <p>13. 以上带▲部分需提供报告须为国家合法检测机构并具备对应检测能力的实验室出具的报告佐证，提供具有“CMA”标志的检测报告扫描件加盖公章，报告需在国家市场监督管理总局官网查询真伪、并提供查询截图，不能完整提供查询截图的，视为负偏离。</p>
	<p>节能产品或环境标志产品加分 (此仅限于节能产品或环境标志政府采购品目清单内产品，不是品目清单内的产品，在评审时不予加分)：</p> <p>所投节能产品或环境标志产品的价格</p> $\frac{\text{所投节能产品或环境标志产品的价格}}{\text{项目总价格}} \times \text{技术权值} \times 100 \times \text{本项目加分比例} = \text{应加分数}$ <p>注：整包中某一品目为节能、环境标志政府采购品目清单内产品时只对该品目技术加分，并合计到技术最终得分。</p>	



商务部分 (F2、满分为 100 分)	两型产品加分	0	
	企业实力	18	投标人具备环境管理体系认证证书、质量管理体系认证证书、职业健康管理体系认证证书。以上证书每具备 1 项计 6 分，最多计 18 分。 提供国家市场监督管理总局官网查询截图及有效期内的证书复印件并加盖公章，不提供不计分。
	质控方案	40	根据投标人提供的方案（包括供货进度计划、包装运输、已有设备设施保护、供货技术保障措施等）方案完整合理、内容描述详细全面，可行性强，得 40 分；有一项缺项或不满足要求的扣 10 分；有一处存在内容错误或不完善（内容错误或不完善指：项目名称、实施地点、各种组织规范、标准与本项目要求不匹配；方案内容与项目不匹配；方案内容与项目无关或内容脱离实际需求或不完善等情形）的扣 5 分，扣完为止。
	投标承诺	2	投标人承诺 2024 年 8 月 25 日前完工的计 2 分。（提供承诺书，格式自拟）
	实施方案	40	根据投标人提供的方案（包括安装实施方案、调试方案、重难点分析及应对措施、技术保证措施等），方案完整合理、内容描述详细全面，方案完整，可行性强，得 40 分；有一项缺项或不满足要求的扣 10 分；有一处存在内容错误或不完善（内容错误或不完善指：项目名称、实施地点、各种组织规范、标准与本项目要求不匹配；方案内容与项目不匹配；方案内容与项目无关或内容脱离实际需求或不完善等情形）的扣 5 分，扣完为止。
价格部分 (F3)	投标报价	100	经评委会一致认定满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格得分计满分。其他投标人的价格得分统一按公式计算：报价得分 = (评标基准价 ÷ 投标报价) × 权值
	节能产品或环境标志产品加分 (此仅限于节能产品或环境标志政府采购品目清单内产品，不是品目清单内的产品，在评审时不予以考虑)： 所投节能产品或环境标志产品的价格		



	<p>—————×价格权值×100×本项目加分比例= 应加分数 项目总价格</p> <p>注：整包中某一品目为节能、环境标志政府采购品目清单内产品时只对该品目技术加分，并合计到技术最终得分。</p>
<p>评委评分=<math>F1 \times A1 + F2 \times A2 + \dots + F_n \times A_n</math></p>	
<p>A1、A2..... 分别为各项评分因素所占的权值(<math>A1+A2+\dots+A_n=1</math>)</p>	
推荐的中标候选人数量	综合得分前 3 名。
推荐中标候选人方式	以综合得分排名高低顺序，得分最高的为中标人。
说明	<p>1、计算过程中，算术平均值保留 2 位小数（百分比亦取 2 位小数），第三位小数四舍五入。</p> <p>2、投标人的最终得分为：所有评委对其评分的算术平均值。</p>



## 第五章 采购需求

### 第一节 采购清单一览表

包号	包名称	分项项目名称 (条目号/品目名称)	是否接受 进口设备	数量（台 套）	交货要求		备注
					时间	地点	
1	厨房设备	厨房设备	不接受	1 批	在 2024 年 8 月 25 日 前完成安 装调试	按采购人要求	无

注：1、“包”为最小合同单位（最小投标单位）。每“包”内容应细化到“品目”（如果分品目的）。

2、投标人必须对一个完整、独立的包进行投标，不得仅对一个包中的部分品目投标，否则**投标无效**。

3、货物的主要技术参数或规格：详见“技术要求”中的具体技术参数。



## 第二节 设备清单及参数

厨房清单				
序号	品名	数量	单位	参数
1	九格更衣柜	14	台	1. $\geq 900*420*1800\text{mm}$ 2. 采用优质 304 食品级板材冷扎钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ , 经精裁、冲压、折弯、碰焊而成; 3. 表面经酸洗、磷化、除油除锈、高温静电粉末喷塑; 4. 柜内分成 9 个或以上独立柜子, 每个柜子独立带锁。
2	挂墙单星洗手池	14	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25\times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. $450*450*250$
3	风幕机	32	台	外形 尺寸: $900*170*192$ 风速 $9-11\text{m/s}$ 风量: $1390\text{m}^3/\text{h}$ 功率: $95-110\text{w}$
4	灭蝇灯	70	台	$\geq 630*245\text{mm}$ , 功率: $10\text{W}$
5	米面地架	21	台	1. 立柱采用 304 不锈钢方管, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 横档采用 304 不锈钢方管, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 3. 每层横档数 $\geq 11$ 根; 4. 调节脚采用全钢可调式子弹脚; 5. 整体承重 $\geq 400\text{Kg}$ ; 6. 支撑脚 $\geq 6$ 个; 7. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 8. 规格尺寸: $\geq 1200*600*300\text{mm}$



6	米面架	1	台	1. 立柱采用 304 不锈钢方管，方管规格：38×38mm，管壁厚≥1.2mm； 2. 横档采用 304 不锈钢方管，方管规格：38×38mm，管壁厚≥1.2mm； 3. 每层横档数不≧11 根； 4. 调节脚采用全钢可调式子弹脚； 5. 整体承重≧400Kg； 6. 支撑脚≧6 个； 7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 8. 规格尺寸：≧1050*600*300mm
7	四层货架	6	台	1. 立柱采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：38×38mm，管壁厚≥1.2mm； 2. 层板采用 304 不锈钢板制作，板厚≥1.2mm； 3. 调节脚采用全钢可调式子弹脚； 4. 层板每层承重≧80Kg； 层高≧40cm； 5. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 6. 规格尺寸：≧1000*500*1550mm
8	四层货架	8	台	1. 立柱采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：38×38mm，管壁厚≥1.2mm； 2. 层板采用 304 不锈钢板制作，板厚≥1.2mm； 3. 调节脚采用全钢可调式子弹脚； 4. 层板每层承重≧80Kg； 5. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 6. 规格尺寸：≧1500*500*1550mm
9	四层货架	40	台	1. 立柱采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：38×38mm，管壁厚≥1.2mm； 2. 层板采用 304 不锈钢板制作，板厚≥1.2mm； 3. 调节脚采用全钢可调式子弹脚； 4. 层板每层承重≧80Kg； 5. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 6. 规格尺寸：≧1200*500*1550mm
10	四层货架	2	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚≧1.2mm； 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚≧1.0mm； 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：25×25mm，管壁厚≧1.0mm； 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：38×38mm，管壁厚≧1.0mm；



				6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 1100*500*1550\text{mm}$
11	四层货架	2	台	1. 立柱采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 层板采用 304 不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 3. 调节脚采用全钢可调式子弹脚; 4. 层板每层承重 $\geq 80\text{Kg}$ ; 5. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 6. 规格尺寸: $\geq 1300*500*1550\text{mm}$
12	留样冰箱	7	台	1. 规格: $\geq (\text{长宽高}) 600\times 650\times 1800\text{mm}$ ; 2. 容积 $\geq 120\text{L}$ ; 3. 双层钢化玻璃门; 4. 冷藏温度 $0-8^{\circ}\text{C}$ ; 5. 带锁, 配置专用留样盒 $\geq 15$ 个。
13	冷柜 (四门冷冻)	3	台	1. 规格: $\geq (\text{长宽高}) 1220\times 692\times 1910\text{mm}$ ; 2. 2. 面板、内板均采用 304 食品级不锈钢板制作; 料厚 $\geq 0.8\text{mm}$ ; 3. 3. 中间聚胺脂整体食品级发泡剂, 食品级发泡厚度 $\geq 60\text{mm}$ ; 4. 4. 冷冻温度 $-16^{\circ}\text{C}--6^{\circ}\text{C}$ , 冷藏温度: $0^{\circ}\text{C}-10^{\circ}\text{C}$ ; 5. 5. 采用双压缩机, 全铜管冷凝器; 6. 6. 自动回归门。 ▲7、依据 GB 21551.1-2008《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能通则》GB 21551.4-2010《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能电冰箱的特殊要求》《消毒技术规范》(2002 年版) 标准对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、肺炎克雷伯氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、白色葡萄球菌检测, 除菌率均达到 93%或以上的。
14	冷柜 (四门双温)	10	台	1. 规格: $\geq (\text{长宽高}) 1220\times 692\times 1910\text{mm}$ ; 2. 2. 面板、内板均采用 304 食品级不锈钢板制作; 料厚 $\geq 0.8\text{mm}$ ; 3. 3. 中间聚胺脂整体食品级发泡剂, 食品级发泡厚度 $\geq 60\text{mm}$ ; 4. 4. 冷冻温度 $-16^{\circ}\text{C}--6^{\circ}\text{C}$ , 冷藏温度: $0^{\circ}\text{C}-10^{\circ}\text{C}$ ; 5. 5. 采用 dan 压缩机, 全铜管冷凝器; 6. 6. 自动回归门。 ▲7、依据 GB 21551.1-2008《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能通则》GB 21551.4-2010《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能电冰箱的特殊要求》《消毒技术规范》



				(2002 年版) 标准对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、肺炎克雷伯氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、白色葡萄球菌检测, 除菌率均达到 93%或以上的。
15	三星水池	1	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25\times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 1800*700*800+150\text{mm}$ (后背 $\geq 40\text{mm}$ )
16	大单星水池	4	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25\times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 1200*800*800+150\text{mm}$ (后背 $\geq 40\text{mm}$ )
17	大单星水池	4	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25\times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 1200*700*950\text{mm}$



18	大单星水池	30	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.0mm; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 25 $\times$ 25mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 38 $\times$ 38mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq$ 1000*800*800+150mm (后背 $\geq$ 40mm)
19	双星水池	2	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.0mm; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 25 $\times$ 25mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 38 $\times$ 38mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq$ 1400*800*800+150mm (后背 $\geq$ 40mm)
20	双星水池	1	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.0mm; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 25 $\times$ 25mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 38 $\times$ 38mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq$ 1500*800*800+150mm (后背 $\geq$ 40mm)



21	单星带台水池	1	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.0mm; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 25 $\times$ 25mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 38 $\times$ 38mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq$ 1800*800*800+150mm (后背 $\geq$ 40mm)
22	单星带台水池	2	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.0mm; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 25 $\times$ 25mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 38 $\times$ 38mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq$ 1500*800*950mm
23	双星带台水池	1	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.0mm; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 25 $\times$ 25mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 38 $\times$ 38mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq$ *800*950mm



24	双星带台水池	1	台	<p>1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</p> <p>2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>3. 内盆规格</p> <p>4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: <math>25\times 25\text{mm}</math>, 管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: <math>38\times 38\text{mm}</math>, 管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>6. 台脚配置不锈钢子弹脚。</p> <p>7. 规格尺寸: <math>\geq 1500\times 800\times 800+150\text{mm}</math> (后背<math>\geq 40\text{mm}</math>)</p>
25	单星水池	3	台	<p>1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</p> <p>2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>3. 内盆规格</p> <p>4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: <math>25\times 25\text{mm}</math>, 管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: <math>38\times 38\text{mm}</math>, 管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>6. 台脚配置不锈钢子弹脚。</p> <p>7. 规格尺寸: <math>\geq 600\times 600\times 800+150\text{mm}</math> (后背<math>\geq 40\text{mm}</math>)</p>
26	单星水池	5	台	<p>1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</p> <p>2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>3. 内盆规格</p> <p>4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: <math>25\times 25\text{mm}</math>, 管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: <math>38\times 38\text{mm}</math>, 管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>6. 台脚配置不锈钢子弹脚。</p> <p>7. 规格尺寸: <math>\geq 700\times 800\times 800+150\text{mm}</math> (后背<math>\geq 40\text{mm}</math>)</p>



27	大单星水池	1	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.0mm; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 25 $\times$ 25mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 38 $\times$ 38mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq$ 800*800*800mm
28	单星柜式水池	1	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.0mm; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 25 $\times$ 25mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 38 $\times$ 38mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq$ 700*800*800*150mm (后背 $\geq$ 40mm)
29	洗菜池	2	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.0mm; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 25 $\times$ 25mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 38 $\times$ 38mm, 管壁厚 $\geq$ 1.0mm; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq$ 1000*800*800+150mm (后背 $\geq$ 40mm)



30	大单星浸泡池	2	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</li> <li>2. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</li> <li>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量<math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq 10</math> 个；</li> <li>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</li> <li>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</li> <li>7. 台脚采用 50<math>\times</math>50mm 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</li> <li>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</li> <li>9. 规格尺寸：<math>\geq 1200*800*800\text{mm}</math></li> </ol>
31	大单星洗米池	1	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</li> <li>2. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</li> <li>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量<math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq 10</math> 个；</li> <li>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</li> <li>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</li> <li>7. 台脚采用 50<math>\times</math>50mm 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</li> <li>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</li> <li>9. 规格尺寸：<math>\geq 1000*800*800\text{mm}</math></li> </ol>
32	单星刨鱼台	2	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</li> <li>2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</li> <li>3. 内盆规格</li> <li>4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：25<math>\times</math>25mm，管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</li> <li>5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：38<math>\times</math>38mm，管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</li> <li>6. 台脚配置不锈钢子弹脚。</li> <li>7. 规格尺寸：<math>\geq 1500*800*800+150\text{mm}</math></li> </ol>



33	双层工作台	1	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量<math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq 10</math> 个；</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</p> <p>7. 台脚采用 50<math>\times</math>50mm 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>9. 规格尺寸：<math>\geq 900*700*800\text{mm}</math></p>
34	双层工作台	1	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量<math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq 10</math> 个；</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</p> <p>7. 台脚采用 50<math>\times</math>50mm 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>9. 规格尺寸：<math>\geq 950*700*800\text{mm}</math></p>
35	双层工作台	2	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量<math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq 10</math> 个；</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</p> <p>7. 台脚采用 50<math>\times</math>50mm 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p>



				9. 规格尺寸: $\geq 600*700*800\text{mm}$
36	双层工作台	2	台	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 台面下垫防水木板加固, 板厚 $\geq 16\text{mm}$ , 用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴; 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋, 加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ , 数量 $\geq 3$ 条; 加强筋用不锈钢螺丝与木板固定, 螺丝数量 $\geq 10$ 个; 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边, 不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作; 7. 台脚采用 $50 \times 50\text{mm}$ 不锈钢方管, 管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 配全钢调节子弹脚; 8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸: $\geq 650*800*800\text{mm}$
37	双层工作台	2	台	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 台面下垫防水木板加固, 板厚 $\geq 16\text{mm}$ , 用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴; 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋, 加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ , 数量 $\geq 3$ 条; 加强筋用不锈钢螺丝与木板固定, 螺丝数量 $\geq 10$ 个; 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边, 不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作; 7. 台脚采用 $50 \times 50\text{mm}$ 不锈钢方管, 管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 配全钢调节子弹脚; 8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸: $\geq 700*700*800\text{mm}$
38	双层工作台	1	台	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 台面下垫防水木板加固, 板厚 $\geq 16\text{mm}$ , 用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴; 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋, 加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ , 数量 $\geq 3$ 条; 加强筋用不锈钢螺丝与木板固定, 螺丝数量 $\geq 10$ 个; 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边, 不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作; 7. 台脚采用 $50 \times 50\text{mm}$ 不锈钢方管, 管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 配全钢调节子弹脚;



				<p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>9. 规格尺寸：<math>\geq 700*800*800\text{mm}</math></p>
39	双层工作台	2	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量<math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq 10</math> 个；</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</p> <p>7. 台脚采用 50<math>\times</math>50mm 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>9. 规格尺寸：<math>\geq 800*800*800</math></p>
40	双层工作台	2	台	<p>1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>3. 内盆规格</p> <p>4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：25<math>\times</math>25mm，管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：38<math>\times</math>38mm，管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>6. 台脚配置不锈钢子弹脚。</p> <p>7. 规格尺寸：<math>\geq 950*800*800\text{mm}</math></p>
41	双层工作台	1	台	<p>1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>3. 内盆规格</p> <p>4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：25<math>\times</math>25mm，管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：38<math>\times</math>38mm，管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>6. 台脚配置不锈钢子弹脚。</p> <p>7. 规格尺寸：<math>\geq 1000*800*800+150</math>（后背<math>\geq 40\text{mm}</math>）</p>



42	双层工作台	1	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</li> <li>2. 台面下垫防水木板加固，板厚 <math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</li> <li>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 <math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量 <math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 <math>\geq 10</math> 个；</li> <li>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚 <math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</li> <li>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</li> <li>7. 台脚采用 50×50mm 不锈钢方管，管壁厚度 <math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</li> <li>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</li> <li>9. 规格尺寸：<math>\geq 1100*800*800\text{mm}</math></li> </ol>
43	双层工作台	4	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</li> <li>2. 台面下垫防水木板加固，板厚 <math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</li> <li>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 <math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量 <math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 <math>\geq 10</math> 个；</li> <li>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚 <math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</li> <li>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</li> <li>7. 台脚采用 50×50mm 不锈钢方管，管壁厚度 <math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</li> <li>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</li> <li>9. 规格尺寸：<math>\geq 1200*800*800\text{mm}</math></li> </ol>
44	双层工作台	1	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</li> <li>2. 台面下垫防水木板加固，板厚 <math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</li> <li>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 <math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量 <math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 <math>\geq 10</math> 个；</li> <li>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚 <math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</li> <li>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</li> <li>7. 台脚采用 50×50mm 不锈钢方管，管壁厚度 <math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</li> <li>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</li> </ol>



				9. 规格尺寸: $\geq 1200*600*800\text{mm}$
45	双层工作台	2	台	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 台面下垫防水木板加固, 板厚 $\geq 16\text{mm}$ , 用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴; 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋, 加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ , 数量 $\geq 3$ 条; 加强筋用不锈钢螺丝与木板固定, 螺丝数量 $\geq 10$ 个; 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边, 不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作; 7. 台脚采用 $50 \times 50\text{mm}$ 不锈钢方管, 管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 配全钢调节子弹脚; 8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸: $\geq 1300*800*800+150\text{mm}$ (后背 $\geq 40\text{mm}$ )
46	双层工作台	1	台	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 台面下垫防水木板加固, 板厚 $\geq 16\text{mm}$ , 用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴; 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋, 加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ , 数量 $\geq 3$ 条; 加强筋用不锈钢螺丝与木板固定, 螺丝数量 $\geq 10$ 个; 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边, 不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作; 7. 台脚采用 $50 \times 50\text{mm}$ 不锈钢方管, 管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 配全钢调节子弹脚; 8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸: $\geq 1400*700*800\text{mm}$



47	双层工作台	11	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>2. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq</math>16mm，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq</math>4.0mm，数量<math>\geq</math>3 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq</math>10 个；</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq</math>1.0mm；</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</p> <p>7. 台脚采用 50<math>\times</math>50mm 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq</math>1.0mm，配全钢调节子弹脚；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>9. 规格尺寸：<math>\geq</math>1500*800*800mm</p>
48	双层工作台	14	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>2. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq</math>16mm，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq</math>4.0mm，数量<math>\geq</math>3 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq</math>10 个；</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq</math>1.0mm；</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</p> <p>7. 台脚采用 50<math>\times</math>50mm 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq</math>1.0mm，配全钢调节子弹脚；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>9. 规格尺寸：<math>\geq</math>1800*800*800mm</p>



49	高温智控消毒柜	16	台	<p>1. 规格尺寸：<math>\geq 1310*635*1930\text{mm}</math></p> <p>2. 功率：<math>\geq 4\text{kW}</math>，电压：220V/50Hz；</p> <p>3. 温度范围：50-125℃；</p> <p>4. 柜体整体食品级发泡，采用优质聚氨酯食品级发泡，厚度不小于 30mm；</p> <p>5. 柜门整体食品级发泡，采用优质聚氨酯食品级发泡，厚度不小于 40mm；</p> <p>6. 容积<math>\geq 720\text{L}</math>；风机功率：<math>\geq 45\text{W}+45\text{W}</math>；</p> <p>7. 面板采用 201 不锈钢制作，料厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>8. 标配 8 个加厚不锈钢碗碟篮；</p> <p>9. 消毒方式：高温热风循环；</p> <p>▲10. 整机在清载状态下开启“消毒功能”，设置温度 125℃. 消毒作用 90 min，对大肠杆菌的杀灭对数值均<math>&gt;3.00</math>，符合 GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》；</p> <p>▲11. 整机依据 GBT 2423.34-2012 温度/湿度组合循环试验在温度<math>(23\pm 5)^\circ\text{C}</math>，湿度<math>(50\pm 20)\% \text{RH}</math>环境中进行 10 个循环共 240 小时试验，试验结束后，检查样品外观，结构以及通电运行功能应正常。</p>
50	单门展示柜	1	台	<p>1. 全钢全铜、电脑板</p> <p>2. 控制。</p> <p>3. 2. 双层钢化玻，加厚</p> <p>4. 钢管。</p> <p>5. 3. 包装：纸箱、上顶</p> <p>6. 盖、木底托、缠绕膜</p> <p>7. 。</p> <p>8. 4. 温度范围：0° 到 10° 冷藏；</p> <p>规格：<math>\geq 600*600*1900\text{mm}</math></p>
51	双头煮面炉	1	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度<math>\geq 80\text{mm}</math>，翻边为 20*2mm，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手；</p> <p>6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺丝结构；</p> <p>7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>8. 规格尺寸：<math>\geq 1450*700*800\text{mm}</math></p>



52	四格配料台	1	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度<math>\geq 80\text{mm}</math>，翻边为 <math>20 \times 2\text{mm}</math>，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手；</p> <p>6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺丝结构；</p> <p>7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>8. 规格尺寸：<math>\geq 850 \times 700 \times 800\text{mm}</math></p>
53	收污台	2	台	<p>1. 规格尺寸：<math>\geq 1000 \times 800 \times 800 + 150\text{mm}</math>（后背<math>\geq 40\text{mm}</math>）</p> <p>2. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>3. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</p> <p>4. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，数量<math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq 10</math> 个；</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>6. 层板采用 <math>1.0\text{mm}</math> 厚 304 食品级不锈钢板制作；</p> <p>7. 台脚采用 <math>50 \times 50\text{mm}</math> 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p>
54	收残台	1	台	<p>1. 规格尺寸：<math>\geq 1200 \times 800 \times 800 + 150</math>（后背<math>\geq 40\text{mm}</math>）</p> <p>2. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>3. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</p> <p>4. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，数量<math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq 10</math> 个；</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>6. 层板采用 <math>1.0\text{mm}</math> 厚 304 食品级不锈钢板制作；</p> <p>7. 台脚采用 <math>50 \times 50\text{mm}</math> 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p>



55	双孔收残柜	1	台	<p>1. 规格尺寸：<math>\geq 1500 \times 700 \times 800 \times 150 \text{mm}</math>（后背<math>\geq 40 \text{mm}</math>）</p> <p>2. 台面采用 304 食品级优质不锈钢板制作，料厚<math>\geq 1.2 \text{mm}</math>；</p> <p>3. 台面下采用 U 型不锈钢加强筋加固，加强筋数量为<math>\geq 3</math> 条；</p> <p>4. 四脚采用不锈钢方管制作，方管规格 <math>38 \times 38 \text{mm}</math>，管壁厚<math>\geq 1.0 \text{mm}</math>；</p> <p>5. 配全钢调节子弹脚；</p> <p>6、整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p>
56	洗碗机（商用）	3	台	<p>1. 洗碗机规格：<math>4300 \times 875 \times 2000 \text{mm}</math>（长度可根据现场定制），功率/电压：<math>57 \text{kW}/380 \text{V}</math></p> <p>2. 独有的双核分模块漂洗加热系统，加热效率高，节省用电，安装有过热、过压保护阀和缺水保护装置；</p> <p>3. 内置式不锈钢 316 材质电漂洗加热器和漂洗水箱，保证漂洗喷淋水压的稳定水幕均匀分布和使用寿命；</p> <p>4. 机器管道有反虹吸，过压等保护装置，机器内软管可承受 90 Bar 的最大压力；</p> <p>5. 缸体结构，深拉成型一体式水缸，具备清洗，漂洗，烘干功能，传送系统配有自动过载保护装置，有操作人员不能及时收取洗涤之后的餐具，有三重保护（光电开关，机械开关，急停开关）可自动暂停履带的运行；</p> <p>6. 传送履带配备可调无极变速装置，调节范围为 <math>0.1 \sim 3</math> 米/分钟；</p> <p>7. 配置用来清洗特殊器皿的侧清洗臂，轻易取卸和清洗的洗涤漂洗臂均为不锈钢 316 制造，经久耐用防腐蚀效果更好，更耐用；</p> <p>8. 自主研发传送履带，采用食品级 PPH 材料，坚固耐用，耐腐蚀，安全卫生，寿命达 20 年之上；</p> <p>9. 超低漂洗耗水量及过滤系统，大大降低用水损耗，减少运行成本；</p> <p>10. ▲商用洗碗机符合 GB 4706.1-2005、GB/T 5226.1-2019、GB/T 4208-2017、GB/T 22048-2022 的标准要求：所检项目中①清洁剂节约系统节约清洁剂<math>\geq 40\%</math>；②三相异步电动机防护等级<math>\geq \text{IP69}</math>；③传送履带中邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸丁苄酯 (BBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP) 的总含量，均为检出。提供具有“CMA、ilac MRA、CNAS”标志的检测报告，及全国认证认可信息公共服务平台</p>



57	洗碗机（商用）	1	台	<p>1. 洗碗机规格：≥3300*875*1650mm（长度可根据现场定制），功率/电压：≥47kW/380V</p> <p>2. 独有的双核分模块漂洗加热系统，加热效率高，节省用电，安装有过热、过压保护阀和缺水保护装置；</p> <p>3. 内置式不锈钢 316 材质电漂洗加热器和漂洗水箱，保证漂洗喷淋水压的稳定水幕均匀分布和使用寿命；</p> <p>4. 机器管道有反虹吸，过压等保护装置，机器内软管可承受 90 Bar 的最大压力；</p> <p>5. 缸体结构，深拉成型一体式水缸，具备清洗，漂洗，烘干功能，传送系统配有自动过载保护装置，有操作人员不能及时收取洗涤之后的餐具，有三重保护（光电开关，机械开关，急停开关）可自动暂停履带的运行；</p> <p>6. 传送履带配备可调无极变速装置，调节范围为 0.1~3 米/分钟；</p> <p>7. 配置用来清洗特殊器皿的侧清洗臂，轻易取卸和清洗的洗涤漂洗臂均为不锈钢 316 制造，经久耐用防腐效果更好，更耐用；</p> <p>8. 自主研发传送履带，采用食品级 PPH 材料，坚固耐用，耐腐蚀，安全卫生，寿命达 20 年之上；</p> <p>9. 超低漂洗耗水量及过滤系统，大大降低用水损耗，减少运行成本；</p> <p>10. ▲商用洗碗机符合 GB 4706.1-2005、GB/T 5226.1-2019、GB/T 4208-2017、GB/T 22048-2022 的标准要求：所检项目中①清洁剂节约系统节约清洁剂≥40%；②三相异步电动机防护等级≥IP69；③传送履带中邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸丁苄酯 (BBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP) 的总含量，均为检出。提供具有“CMA、ilac MRA、CNAS”标志的检测报告，及全国认证认可信息公共服务平台</p>
58	洗地龙头	16	台	<p>耐压 2mpa 爆破测试，0.1mpa 测试每分钟出水 4.8L，碳钢静电喷涂圆形敞开式，10M 黑色钢丝液压管。201#旋转便捷拆卸更换接头，水枪可 360 度旋转，前把手控制出水，按压渐变</p>
59	杀菌灯	73	个	<p>功率：40W 带臭氧。480*245mm</p>



60	挂墙吊柜	4	台	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq$ 1.2mm； 2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚 $\geq$ 1.0mm； 3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度 $\geq$ 80mm，翻边为 20*2mm，板厚 $\geq$ 1.0mm； 4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手； 6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构； 7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 8. $\geq$ 1200*400mm
61	多功能切菜机	4	台	1. $\geq$ 1345*670*1130mm 2. 电压：380V/50Hz； 3. 功率： $\geq$ 1500W； 4. 功能：切丝、切片、切段、切丁； 5. 机身全 304 食品级不锈钢板制作，料厚 $\geq$ 1.0mm。
62	燃气热水器	4	台	控制方式：数显 能效等级：一级 尺寸：400*400*807mm 最大容积 60L。
63	电热水器	6	台	功率：3300W. 控制方式：数显 能效等级：一级 尺寸：400*400*807mm 最大容积 60L。
64	挂墙刀具消毒箱	2	台	1. 四周采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq$ 1.2mm； 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 $\geq$ 4.0mm，数量 $\geq$ 3 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 $\geq$ 10 个； 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚 $\geq$ 1.0mm； 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。



65	挂墙层板	2	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量<math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq 10</math> 个；</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</p> <p>7. 台脚采用 50<math>\times</math>50mm 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>9. <math>\geq 1000*300*600\text{mm}</math></p>
66	挂墙层板	1	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量<math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq 10</math> 个；</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</p> <p>7. 台脚采用 50<math>\times</math>50mm 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>9. <math>\geq 1500*300*600\text{mm}</math></p>
67	农药残留快速检测仪	4	台	<p>1. 规格：<math>\geq</math> (长宽高) 380<math>\times</math>380<math>\times</math>170mm；</p> <p>2. 主要用于食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留的快速检测；</p> <p>3. 检测通道：<math>\geq 5</math> 个，可以同时测试多个样品；</p> <p>4. 显示方式：<math>\geq 5</math> 英寸液晶触摸屏显示，中文操作界面，读数直观；</p> <p>5. 配备嵌入式热敏打印机，手动/自动打印；</p> <p>6. 光源采用优质超高亮发光二极管，光源可控；</p> <p>7. 采用 USB2.0 接口设计，方便数据的存贮和移动，计算机可直接控制仪器，能够实现数据查询、浏览、分析、统计、打印等功能；</p> <p>8. 能自动判断样品是否合格，检测结果直接屏显；</p> <p>9. 具备<math>\geq 100</math> 种蔬菜名称数据库，直接点击可使用、打印出蔬菜名称</p>



68	绞切两用机	4	台	1. $\geq 445*310*450\text{mm}$ 2. 电压: 220V/50Hz; 3. 功率: $\geq 750\text{W}$ ; 4. 功能: 切丝、切片、切粒; 5. 机身全 304 食品级不锈钢板制作, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 生产效率: $\geq 250\text{Kg/h}$
69	48 盘电蒸饭柜	7	台	1. $1770*1000*1850$ 2. 外壳、内层采用 304 食品级不锈钢板制作, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 柜体、柜门整体食品级发泡, 采用优质聚氨酯食品级发泡, 食品级发泡厚度 $\geq 50\text{mm}$ ; 4. 采用 304 食品级不锈钢热交换器, 开炉后 10 分钟内可供蒸煮; 5. 前去水槽连隔渣槽盖; 气密式隔热门; 6. 内胆采用 304 不锈钢 (1.5mm) 冲压成型, 无焊点技术; 7. 标配 48 个 304 不锈钢饭盆; 8. 耗电量=24KW/H; 9. ▲制造商需提供全国工业产品生产许可证、提供食品接触产品安全认证证书 (必须对应型号)、ISO9001 质量管理体系认证证书、ISO14001 环境管理体系认证证书、OHSAS18001 职业健康安全管理体系认证证书; 提供符合 SB/T 10697-2012 商用电气两用蒸饭柜的相关规定;
70	48 盘燃气蒸饭柜	3	台	1. 采用优质 304 不锈钢加厚板材制作, 厚度 $1.0\text{mm}$ ; 2. 设备整体不食品级发泡, 采用隔热保温棉保温, 门板食品级发泡, 食品级发泡层厚度 $50\text{mm}$ ; 3. 产品后面顶部装有双泄压排气口, 提高产品安全防护性能, 加强型铰链和渐进式门把手, 优质密封胶条确保门缝不漏气; 蒸箱顶部设计为坡顶, 方便冷凝水汇集; 4. 燃气款每个门热负荷 $40\text{kW}$ , 耗水量 $20\sim 30\text{KG/H}$ , 耗气量每门每小时 4 立方 5. 配可移动式推车一台, 5 寸加重脚轮, 加厚不锈钢管焊接制作, 带有蒸饭盘防滑动装置, 防止推车在推动过程中, 饭盘从推车上滑下; 6. $\geq 1770*1100*1980\text{mm}$



71	电磁平头炉	2	台	<p>1、功率/电压：15KW*2/380V（双头），尺寸：≥1300*700*1200mm；采用优质磨砂不锈钢板制作，炉面板 1.25mm 整体拉伸，副板及装饰 1.2mm，独立三门设计，可分拆且密封性强，前梁 80mm 宽*110mm 高、圆角设计、承重力强；</p> <p>2、使用 0-8 档位 360° 旋转磁控模块化火力调节开关，使火力均匀控制，档位对应数字功率显示调节；</p> <p>3、全密封绝缘专用航空铝材质机芯，模块化铜桥结构，底部采用全铝通道式散热结构，机芯运行平稳；</p> <p>4、整机散热采用变频、防水风机，减低能耗；</p> <p>5、明火仿真屏，带有加热弧度同步功能，瞬间火苗模拟功能，电度累计功能，厨师轻松掌握火力大小；</p> <p>6、线盘探头有电压、超温、传感、无锅、干烧、短路（及以上）故障提醒保护功能，全屏中文显示；</p> <p>▲6. 整机依据 GB/T 2423. 34-2012《环境试验第 2 部分：试验方法试验 Z/AD：温度/湿度组合循环试验》检测，进行温度/湿度循环，每次循环为 24h 其中任意≥15 次分循环；</p> <p>▲7. 产品依据 GB40876-2021；GB/T4214. 1-2017 产品标准和技术要求，具有商用电磁灶节能环保认证证书；</p>
72	电磁平头炉	6	台	<p>1、功率/电压：15KW*2/380V（双头），尺寸：≥1300*700*1200mm；采用优质磨砂不锈钢板制作，炉面板 1.25mm 整体拉伸，副板及装饰 1.2mm，独立三门设计，可分拆且密封性强，前梁 80mm 宽*110mm 高、圆角设计、承重力强；</p> <p>2、使用 0-8 档位 360° 旋转磁控模块化火力调节开关，使火力均匀控制，档位对应数字功率显示调节；</p> <p>3、全密封绝缘专用航空铝材质机芯，模块化铜桥结构，底部采用全铝通道式散热结构，机芯运行平稳；</p> <p>4、整机散热采用变频、防水风机，减低能耗；</p> <p>5、明火仿真屏，带有加热弧度同步功能，瞬间火苗模拟功能，电度累计功能，厨师轻松掌握火力大小；</p> <p>6、线盘探头有电压、超温、传感、无锅、干烧、短路（及以上）故障提醒保护功能，全屏中文显示；</p> <p>▲6. 整机依据 GB/T 2423. 34-2012《环境试验第 2</p>



				<p>部分:试验方法试验 Z/AD:温度/湿度组合循环试验》检测,进行温度/湿度循环,每次循环为 24h 其中任意<math>\geq 15</math> 次分循环;</p> <p>▲7. 产品依据 GB40876-2021;GB/T4214. 1-2017 产品标准和技术要求,具有商用电磁灶节能环保认证证书。</p>
73	主机电路安全防护系统	4	台	<p>1、采用高性能微控制器主控芯片,设备结构为多功能软硬件一体机,非多个设备组合,减少故障点,提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告;</p> <p>2、设备配置 RJ45、WIFI、4G 等主流网络通讯接口;标配网络防雷接口<math>\geq 2</math> 路、接地通路接口<math>\geq 2</math> 路、RS485 接口<math>\geq 4</math> 路、漏电监测接口<math>\geq 6</math> 路、开关量输入接口<math>\geq 2</math> 路、USB 接口<math>\geq 2</math> 路、HDMI 接口<math>\geq 1</math> 路、电源输出接口<math>\geq 6</math> 路国标插座,提供产品完整实物的清晰照片;</p> <p>3、设备额定电流<math>\geq 16A</math>,承载功率<math>\geq 4000W</math>,提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告;</p> <p>4、支持防雷击防浪涌功能,最大放电电流 <math>I_{max}(8/20 \mu s) \geq 40kA</math>,电压保护水平 <math>U_p \leq 1.7kV</math>;支持电流、电压、功率、断电、接地通断监测功能;</p> <p>5、设备标配<math>\geq 2.4</math> 寸触摸显示屏,可显示监测指标信息,可通过手机扫描屏显电子二维码进行关注、查询、故障报修,提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告;</p> <p>6、设备内置告警扬声器<math>\geq 1</math> 个,具有系统、网络、入网状态指示灯,告警方式支持本机扬声器告警、手机微信告警、管理平台告警;</p> <p>▲7、为保障用电设备运行稳定性,所投主机电路安全防护系统要求支持供电 BYPASS 功能,即使本机系统出现问题或者系统重启也不影响正常输出供电,以保障用电设备稳定运行,提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告;</p> <p>▲8、所投主机电路安全防护系统支持联动保护,对过流、过载、过压、欠压、漏电、接地失效、环境指标超标可按需启用联动保护功能,提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告;</p> <p>▲9、为防止因雷击、浪涌、环境等问题给用电设备造成损坏、干扰,防止因设备漏电给人身安全造成风险隐患,所投主机电路安全防护系统要求支持的监测功能包括:漏电监测、防雷器状态、防雷器温度、防雷器寿命、环境温湿度、烟雾、</p>



				水浸、UPS、精密空调监测，提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告。
74	单头燃气矮汤炉	1	台	拉伸台面 铸铁一体炉膛 节能低 噪音炉头 前脸 250 高 后背 200 高 商用鼓风双眼低汤 40 宽 带熄火保护 电子打火， ≥600*700*500mm
75	炉拼台	11	台	1. ≥300*1150*800+350mm 2. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 ≥ 1.2mm； 3. 台面下垫防水木板加固，板厚 ≥16mm，用食品 级发泡胶与不锈钢板粘贴； 4. 台面下设置食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋 料厚 ≥1.0mm，数量 ≥3 条；加强筋用不锈钢螺丝 与木板固定，螺丝数量 ≥10 个； 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封 边，不锈钢板厚 ≥1.0mm； 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作； 7. 台脚采用 50×50mm 不锈钢方管，管壁厚度 ≥ 1.0mm，配全钢调节子弹脚； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗
76	炉拼台	4	台	1. ≥450*1150*800+350（后背 ≥40 mm） 2. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 ≥ 1.2mm； 3. 台面下垫防水木板加固，板厚 ≥16mm，用食品 级发泡胶与不锈钢板粘贴； 4. 台面下设置食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋 料厚 ≥1.0mm，数量 ≥3 条；加强筋用不锈钢螺丝 与木板固定，螺丝数量 ≥10 个； 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封 边，不锈钢板厚 ≥1.0mm； 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作； 7. 台脚采用 50×50mm 不锈钢方管，管壁厚度 ≥ 1.0mm，配全钢调节子弹脚； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗



77	单头大锅灶	2	台	<p>1. <math>\geq 1050*1150*800+350\text{mm}</math>;</p> <p>2. 灶台面用 304 食品级不锈钢贴塑磨砂板制作, 面板厚 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</p> <p>3. 侧板、背板用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 <math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>4. 框架采用 50#国标角铁制作, 厚 <math>\geq 3.0\text{mm}</math>, 加垫 20mm 厚隔热棉;</p> <p>5. 配置环保型节能高深铸铁炉头, 炉头 <math>\phi 110\text{mm}</math>;</p> <p>6. 炉面前端设去水槽, 配有多孔槽盖及一个直径 <math>\geq 50\text{mm}</math> 的排水出口, 去水槽斜倾向排水口;</p> <p>7. 炉脚: <math>\phi 50</math> 无缝钢管外套不锈钢管、配可调不锈钢子弹脚;</p> <p>8. 配置大中小火控调节风阀、摇摆水龙头、自动点火装置;</p> <p>9. 配置国标鼓风机, 风机电压 220V, 功率: <math>\geq 250\text{W}</math>;</p> <p>10. 天然气耗气量 <math>\leq 4.5 \text{ m}^3/\text{h}</math>。</p>
78	双头大锅灶	8	台	<p>1. <math>\geq 2100*1150*800+350\text{mm}</math></p> <p>2. 灶台面用 304 食品级不锈钢贴塑磨砂板制作, 面板厚 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</p> <p>3. 侧板、背板用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 <math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>4. 框架采用 50#国标角铁制作, 厚 <math>\geq 3.0\text{mm}</math>, 加垫 20mm 厚隔热棉;</p> <p>5. 配置环保型节能高深铸铁炉头, 炉头 <math>\phi 110\text{mm}</math>;</p> <p>6. 炉面前端设去水槽, 配有多孔槽盖及一个直径 <math>\geq 50\text{mm}</math> 的排水出口, 去水槽斜倾向排水口;</p> <p>7. 炉脚: <math>\phi 50</math> 无缝钢管外套不锈钢管、配可调不锈钢子弹脚;</p> <p>8. 配置大中小火控调节风阀、摇摆水龙头、自动点火装置;</p> <p>9. 配置国标鼓风机, 风机电压 220V, 功率: <math>\geq 250\text{W}</math>;</p> <p>10. 天然气耗气量 <math>\leq 4.5 \text{ m}^3/\text{h}</math>。</p>



79	燃气双炒单温灶	1	台	1. 规格： $\geq$ (长宽高)2100 $\times$ 1150 $\times$ 800+450mm； 2. 灶台面用 304 食品级不锈钢贴塑磨砂板制作，面板厚 $\geq$ 1.2mm； 3. 侧板、背板用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq$ 1.0mm； 4. 框架采用 50#国标角铁制作，厚 $\geq$ 3.0mm，加垫 20mm 厚隔热棉； 5. 配置环保型节能高深铸铁炉头，炉头 $\phi$ 110mm； 6. 炉面前端设去水槽，配有多孔槽盖及一个直径 $\geq$ 50mm 的排水出口，去水槽斜倾向排水口； 7. 炉脚： $\phi$ 50 无缝钢管外套不锈钢管、配可调不锈钢子弹脚； 8. 配置大中小火控调节风阀、摇摆水龙头、自动点火装置； 9. 配置国标鼓风机，风机电压 220V，功率： $\geq$ 250W； 10. 天然气耗气量 $\leq$ 4.5 m <sup>3</sup> /h。
80	单通工作台	1	台	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq$ 1.2mm； 2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚 $\geq$ 1.0mm； 3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度 $\geq$ 80mm，翻边为 20*2mm，板厚 $\geq$ 1.2mm； 4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手； 6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构； 7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 8. 规格： $\geq$ 650*700*800mm
81	单通工作台	1	台	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq$ 1.2mm； 2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚 $\geq$ 1.0mm； 3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度 $\geq$ 80mm，翻边为 20*2mm，板厚 $\geq$ 1.2mm； 4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手； 6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构； 7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 8. 规格： $\geq$ 750*700*800mm



82	单通工作台	4	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚<math>\geq</math>1.0mm；</p> <p>3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度<math>\geq</math>80mm，翻边为 20*2mm，板厚<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手；</p> <p>6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构；</p> <p>7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>8. 规格：<math>\geq</math>1500*600*800+150（后背<math>\geq</math>40 mm）</p>
83	单通工作台	1	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚<math>\geq</math>1.0mm；</p> <p>3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度<math>\geq</math>80mm，翻边为 20*2mm，板厚<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手；</p> <p>6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构；</p> <p>7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>8. 规格：<math>\geq</math>1800*700*800mm</p>
84	单通工作台	3	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚<math>\geq</math>1.0mm；</p> <p>3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度<math>\geq</math>80mm，翻边为 20*2mm，板厚<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手；</p> <p>6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构；</p> <p>7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>8. 规格：<math>\geq</math>1000*800*800mm</p>



85	单通工作台	2	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度<math>\geq 80\text{mm}</math>，翻边为 <math>20 \times 2\text{mm}</math>，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手；</p> <p>6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构；</p> <p>7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>8. 规格：<math>\geq 1300 \times 800 \times 800\text{mm}</math></p>
86	单通工作台	8	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度<math>\geq 80\text{mm}</math>，翻边为 <math>20 \times 2\text{mm}</math>，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手；</p> <p>6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构；</p> <p>7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>8. 规格：<math>\geq 1800 \times 800 \times 800\text{mm}</math></p>
87	单通工作台	11	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量<math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq 10</math> 个；</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>6. 层板采用 <math>1.0\text{mm}</math> 厚 304 食品级不锈钢板制作；</p> <p>7. 台脚采用 <math>50 \times 50\text{mm}</math> 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>9. 规格：<math>\geq 1500 \times 800 \times 800\text{mm}</math></p>



88	双通工作台	9	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚<math>\geq</math>1.0mm；</p> <p>3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度<math>\geq</math>80mm，翻边为 20*2mm，板厚<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；</p> <p>5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手；</p> <p>6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构；</p> <p>7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>9. 规格：<math>\geq</math>1800*800*800</p>
89	保温饭桶	14	台	<p>1. <math>\geq</math>600*700*800</p> <p>2. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>3. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚<math>\geq</math>1.0mm；</p> <p>4. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度<math>\geq</math>80mm，翻边为 20*2mm，板厚<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>5. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；</p> <p>6. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手；</p> <p>7. 配 2 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p>
90	保温饭桶柜	1	台	<p>1. <math>\geq</math>1200*700*800</p> <p>2. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>3. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚<math>\geq</math>1.0mm；</p> <p>4. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度<math>\geq</math>80mm，翻边为 20*2mm，板厚<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>5. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；</p> <p>6. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手；</p> <p>7. 配 2 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p>



91	五格保温售卖台	15	台	1. 规格：(长宽高) $\geq 1800 \times 700 \times 800\text{mm}$ ; 2. 面板采用食品级不锈钢磨砂板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ , 围板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ , 加热水胆厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 3. 水胆的底部折痕充分斜向排水口, 安装浸水式电热发热元件, 配恒温式控制装置; 4. 配置注水喷嘴、排水口、满水口、开关、指示灯等; 5. 四脚采用 304 食品级不锈钢管方管, 方管规格: $38 \times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 6. 层板采用 304 食品级不锈钢板制, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
92	四格保温售卖台	2	台	1. $\geq 1500 \times 700 \times 800$ 2. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 3. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 4. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作, 宽度 $\geq 80\text{mm}$ , 翻边为 $20 \times 2\text{mm}$ , 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 5. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚; 6. 移门挂轮为尼龙挂轮, 拉手为双面不锈钢拉手; 7. 配 2 扇趟门, 门为双层复式双层门, 上吊螺式结构; 8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。
93	不锈钢四人连体餐桌	2	组	1. 桌面规格: $\geq 1200 \times 600 \times 760$ 2. 桌面、凳面采用 201 不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ , 两边压弧形; 3. 桌面、凳面下包 $15\text{mm}$ 木板, 用优质食品级发泡胶与不锈钢桌面粘贴; 4. 桌面、凳面背面设计二根 201 不锈钢加强筋, 四周用 201 不锈钢条封边, 料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 6. 桌架采用不锈钢方管制作, 方管规格 $50 \times 50\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
94	不锈钢六人连体餐桌	246	张	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25 \times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38 \times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 桌面规格: $\geq 1600 \times 600 \times 760$



95	八人连体餐桌不锈钢	88	张	<p>1. 桌面规格：<math>\geq 1800 \times 600 \times 760</math></p> <p>2. 桌面、凳面采用 201 不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，两边压弧形；</p> <p>3. 桌面、凳面下包 15 mm 木板，用优质食品级发泡胶与不锈钢桌面粘贴；</p> <p>4. 桌面、凳面背面设计二根 201 不锈钢加强筋，四周用 201 不锈钢条封边，料厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>6. 桌架采用不锈钢方管制作，方管规格 <math>50 \times 50\text{mm}</math>，管壁厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p>
96	四人分体实木多层桌椅	25	套	<p>2. 桌面、凳面采用 201 不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，两边压弧形；</p> <p>3. 桌面、凳面下包 15 mm 木板，用优质食品级发泡胶与不锈钢桌面粘贴；</p> <p>4. 桌面、凳面背面设计二根 201 不锈钢加强筋，四周用 201 不锈钢条封边，料厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>6. 桌架采用不锈钢方管制作，方管规格 <math>50 \times 50\text{mm}</math>，管壁厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p>
97	10 人位包厢圆桌及椅子	1	套	实木多层板
98	砧板刀具消毒柜	5	台	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>，用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴；</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量<math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq 10</math> 个；</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</p> <p>7. 台脚采用 <math>50 \times 50\text{mm}</math> 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>9. 规格：<math>\geq 600 \times 580 \times 1600</math></p>



99	12KW 开水器	1	台	1. 规格：≥(长宽高)500×250×935mm，带底座； 2. 电压：380V/50Hz，功率：≥12KW； 3. 内胆材质：304 不锈钢制作，板厚≥1.2mm； 4. 内胆容量：≥80L； 5. 加热方式：紫铜速热管； 6. 出水形式：双开水龙头； 7. 保温方式：食品级发泡保温； 8. 过滤方式：FF 棉+活性炭； 9. 产水量：≥120Kg； 10. 外壳全不锈钢制作，板厚≥1.2mm。
100	保鲜工作台	5	台	1. 面板、内板均采用 304 食品级不锈钢板制作；料厚≥0.8mm； 2. 中间聚胺脂整体食品级发泡剂，食品级发泡厚度≥60mm； 3. 冷冻温度-16℃--6℃，冷藏温度：0℃—10℃； 4. 采用单压缩机，全铜管冷凝器； 5. 自动回归门 6. 规格：≥1800*800*800
101	保鲜工作台	2	台	1. 面板、内板均采用 304 食品级不锈钢板制作；料厚≥0.8mm； 2. 中间聚胺脂整体食品级发泡剂，食品级发泡厚度≥60mm； 3. 冷冻温度-16℃--6℃，冷藏温度：0℃—10℃； 4. 采用单压缩机，全铜管冷凝器； 5. 自动回归门 6. 规格：≥11500*800*800
102	三层六盘电烤箱	1	台	1. 上下独立温控：液晶数控显示，设 99 分钟定时功能 0-300 度 调温区间 2. 2. 设有双层玻璃隔热宽敞玻璃视窗及照明设施， 3. 3. 上下 6 条红外线加热管，均匀发热，烘焙效果更均匀 4. 4. 超大炉膛设计：层距 22CM，使烘焙效果更好 5. 5. 精美不锈钢拉手，美观耐用 6. 6. 向下散热孔：在大功率输出下有效散热，使机器寿命更长 7. 规格参数：烤箱经典型简易电脑版三层六盘插电 8. 电压：380



				9. 功率: 19.8kW 10. 频率: 50hz 11. 整机重量: / 规格: $\geq 1440 \times 1000 \times 1560$ , 体积: $1.62\text{m}^3$
103	双门发酵箱	1	台	争钢化玻璃门;争全新设计品质更胜一筹,箱体上下层之间的温度一致,面包发酵的效果更好:争封闭式不锈钢板材结构,超大容量,多层设置坚固耐用,豪华铝合金玻璃视窗,随时掌控发酵状况:220v , 965*680*1620
104	双缸点炸炉连柜	1	台	800*900*9850+70),全不锈钢机身结构。 可调不锈钢脚,放置平稳。 “V”形冷却区沉积渣物,防粘于发热管上烧焦。温度自动控制调节范围 $50^{\circ}\text{C} \sim 190^{\circ}\text{C}$ , $230^{\circ}\text{C}$ 超温保护:发热管加热,传热效率高。
105	电饼铛	1	台	1、功率: 5KW/220V; 55# 2、频率: 50HZ; 3、电压: 220V 4、炉盘直径: 550mm; 5、工作温度: $50^{\circ}\text{C} \sim 250^{\circ}\text{C}$
106	三功能搅拌机	1	台	额定电压: 220V 电机功率: 0.75Kw 整机重量: 80Kg 料桶容积: 20L 搅拌转速: 113/168/400r/min 最大和面量: 6Kg 外形尺寸: 565x445x725mm
107	木面工作台	1	台	1、面板采用 50mm 厚实木面板; 2、立柱: 采用 $\Phi 46 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管,并配有不锈钢可调脚,范围在 30mm。1800*800*800
108	面粉车	1	台	1、箱体选用 304 食品# $\delta = 1.2\text{mm}$ 优质拉丝复膜不锈钢板; 2、配万向滑轮脚。 3. 500*500*500
109	洗拖把池	1	台	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作,板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作,板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作,方管规格: $25 \times 25\text{mm}$ ,管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作,方管规格: $38 \times 38\text{mm}$ ,管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。



				7. 900*450*400
110	电子台秤	1	台	
111	地秤	1	台	150KG
112	不锈钢烟罩	31.5	米	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 3. L*1300*600
113	双进风柜式离心 通风机	4	台	1. 外形尺寸（长宽高）1385*1630*1870 mm； 2. 2. 风柜规格：28#； 3. 3. 进风口内径： $\geq 1320 \times 1275\text{mm}$ ； 4. 4. 出风口内径： $\geq 900 \times 770\text{mm}$ ； 5. 噪音 Db： $\leq 70$ ； ▲6. GB/T2423.3-2016《环境试验第2部分：试验方法试验 Cab:恒定湿热试验》标准，检验结果：样品非工作状态、温度： $45^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度： $90\% \pm 3\%$ 、恢复时间：2h、持续时间为： $\geq 700\text{h}$ ；
114	电机	4	台	1. 额定功率： $\geq 15\text{kW}$ ； 2. 额定电压：380V； 3. 额定转速： $\geq 730\text{rpm}$ 。
115	静电油烟净化器	4	台	1 规格： $\geq 40000\text{ m}^3$ ； 2. 电场主体为优质不锈钢阴极、不锈钢板阳极，蜂窝状模块式结构，同时满足可单独拆卸； 3. 设备电源为智能数字高频高压电源，内置微电脑芯片，能根据客户的状况设定最佳的运行模式； 4. 具备把运行记录通过通讯模块传输到远程的服务器，实现云端服务的功能； 5. 每个组体都独立含有：工作指示灯、电源指示灯、设备状态灯和数字面板显示可提醒用户清洗电场，通过数字显示了解设备运行状态 6. 净化效果达到 95% 以上 ▲7. 电源、电极依据 GB/T 2423.4-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验 Db 交变湿热（12h+12h 循环）》符合标准要求；▲ 8. 整机依据 GB/T2423.3-2016《环境试验 第2部分：试验方法 试验 Cab:恒定湿热试验》标准要求，持续时间不低于 700 小时；符合要求(样品外观正常无生锈无变形)单项评价合格。
116	烟管	31.5	米	1. 规格：配套； 2. 采用 201 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 3. 800*600*600mm



117	不锈钢背板	31.5	米	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 3. 8000*900*25mm
118	烟网	31.5	米	1. 规格：500*500mm，配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
119	风机支架	4	套	1. 配套风柜； 2. 采用国标 63#槽钢制作，焊点刷防锈漆，根据现场实地测量
120	净化器支架	4	套	1. 配套风柜； 2. 采用国标 63#槽钢制作，焊点刷防锈漆，根据现场实地测量
121	防震垫	14	套	PP 材质，根据现场实地测量
122	接油盆	8	个	1. 规格：1500*1800*30mm，配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
123	防火阀	8	个	国标、抽油烟系统配套产品。根据现场实地测量
124	止回阀	8	个	国标、抽油烟系统配套产品。根据现场实地测量
125	风柜软接	4	项	帆布材质。根据现场实地测量
126	弯头	55	个	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。根据现场实地测量
127	大小头	30	个	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。根据现场实地测量
128	S 弯	24	个	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。根据现场实地测量
129	变频控制箱	4	台	1. 箱体不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2. 大屏中文显示信息； 3. 变频控制，节能达 20-50%，触控按键操作； 4. 内置节能、静音、强排三种模式； 5. 无极调速降噪模式、内置消防、燃气报警器联动功能。 6. 280*509*200mm
130	烟管	250	米	1. 规格：600*600 配套； 2. 采用 201 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。



131	法兰	220	对	采用国标 40#角钢制作，焊点刷防锈漆。
132	吊杆	110	个	采用 25#不锈钢板制作，管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。根据现场实地测量
蒸煮区排烟				
序号	品名	数量	单位	备注
1	不锈钢烟罩	34	米	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 3. L*1000*600mm
2	柜式离心风机	4	台	1. 规格： $\geq$ （长宽高）1285*1470*1770 mm； 2. 风柜规格：25#； 3. 进风口内径： $\geq 1180*1160\text{mm}$ ； 4. 出风口内径： $\geq 800*700\text{mm}$ ； 5. 噪音 Db： $\leq 69$ ； ▲6. 依据 GB/T 4208-2017 标准，检测外壳防护等级，整机符合 IPX6 防水
3	电机	4	台	1. 额定功率： $\geq 11\text{kW}$ ； 2. 额定电压：380V； 3. 额定转速： $\geq 730\text{rpm}$ 。
4	静电油烟净化器	4	台	1 规格： $\geq 32000\text{m}^3$ ； 2. 电场主体为优质不锈钢阴极、不锈钢板阳极，蜂窝状模块式结构，同时满足可单独拆卸； 3. 设备电源为智能数字高频高压电源，内置微电脑芯片，能根据客户的状况设定最佳的运行模式； 4. 具备把运行记录通过通讯模块传输到远程的服务器，实现云端服务的功能； 5. 每个组体都独立含有：工作指示灯、电源指示灯、设备状态灯和数字面板显示可提醒用户清洗电场，通过数字显示了解设备运行状态 6. 净化效果达到 95% 以上 ▲7. 电源、电极依据 GB/T 2423. 4-2008《电工电子产品环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 Db 交变湿热（12h+12h 循环）》符合标准要求；▲8. 整机依据 GB/T2423. 3-2016《环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 Cab: 恒定湿热试验》标准要求，持续时间不低于 700 小时；符合要求（样品外观正常无生锈无变形）单项评价合格。



5	烟管	104	米	1. 规格：500*600*60mm 配套； 2. 采用 201 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
6	不锈钢背板	34	米	1. 规格：5000*900mm 配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
7	烟网	34	米	1. 规格：500*500 配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
8	风机支架	4	套	1. 配套风柜； 2. 采用国标 63#槽钢制作，焊点刷防锈漆，根据现场实地测量
9	净化器支架	4	套	1. 配套风柜； 2. 采用国标 63#槽钢制作，焊点刷防锈漆，根据现场实地测量
10	防震垫	8	套	PP 材质，根据现场实地测量
11	接油盆	4	个	1. 规格：1300*1800*30mm，配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
12	防火阀	10	个	国标、抽油烟系统配套产品。根据现场实地测量
13	止回阀	10	个	国标、抽油烟系统配套产品。根据现场实地测量
14	风柜软接	4	项	帆布材质，根据现场实地测量
15	弯头	50	个	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。根据现场实地测量
16	大小头	28	个	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。根据现场实地测量
17	S 弯	28	个	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。根据现场实地测量
18	变频控制箱	4	台	1. 箱体不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2. 大屏中文显示信息； 3. 变频控制，节能达 20-50%，触控按键操作； 4. 内置节能、静音、强排三种模式； 5. 无极调速降噪模式、内置消防、燃气报警器联动功能。 6. 280*509*200mm



19	烟管	200	米	1. 规格：600*600mm，配套； 2. 采用 201 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
20	法兰	140	对	采用国标 40#角钢制作，焊点刷防锈漆。
21	吊杆	60	个	采用 25#不锈钢板制作，管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。根据现场实地测量
22	窗面排气扇	8	个	300 型，220v，直连式风机，300*300mm
23	不锈钢餐盘	4500	个	1. 规格：长宽 355 $\times$ 265mm； 2. 采用 304 不锈钢加工成型，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 净重 $\geq 400\text{g}$ 。
24	不锈钢饭碗 18cm	3200	个	1. 规格：直径 $\Phi 180\text{mm}$ ； 2. 采用 304 不锈钢板冲压成型，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，双层；
25	不锈钢勺子	7600	个	1. 规格：长 100mm； 2. 采用 304 不锈钢板冲压成型，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；
26	不锈钢汤碗	1800	个	1. 规格：直径 $\Phi 120\text{mm}$ ；13.5# 2. 采用 304 不锈钢板冲压成型，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，双层；
27	不锈钢筷子	4400	双	1. 规格：长 230mm； 2. 采用竹制材料，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 净重 $\geq 20\text{g}$ 。
28	竹筷子	1800	双	1. 规格：长 230mm；27cm 2. 采用竹制材料，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 净重 $\geq 20\text{g}$ 。
29	不锈钢蒸饭盘	550	个	1. 规格：长宽高 600 $\times$ 400 $\times$ 48mm； 2. 采用 304 不锈钢加工成型，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 净重 $\geq 1250\text{g}$ 。
30	不锈钢孔盘	370	个	1. 规格：长宽高 600 $\times$ 400 $\times$ 48mm； 2. 采用 304 不锈钢加工成型，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 净重 $\geq 1100\text{g}$ 。
31	份数盘	320	套	1. 规格：长宽高 530 $\times$ 330 $\times$ 150mm； 2. 采用 304 不锈钢加工成型，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 净重 $\geq 1750\text{g}$ ，带盖。
32	不锈钢桶大号	45	个	1. 规格：直径高 $\Phi 350 \times 400\text{mm}$ ；50# 2. 采用 304 不锈钢加工成型，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 净重 $\geq 2600\text{g}$ ，带盖。
33	不锈钢桶中号	44	个	1. 规格：直径高 $\Phi 350 \times 400\text{mm}$ ；45# 2. 采用 304 不锈钢加工成型，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 净重 $\geq 2600\text{g}$ ，带盖。



34	不锈钢桶小号	30	个	1. 规格：直径高 $\Phi$ 350 $\times$ 400mm；40# 2. 采用 304 不锈钢加工成型，料厚 $\geq$ 1.0mm； 3. 净重 $\geq$ 2600g，带盖。
35	不锈钢桶大号 30cm	130	个	1. 规格：直径高 $\Phi$ 2. 采用 304 不锈钢加工成型，料厚 $\geq$ 1.0mm； 3. 带盖。
36	不锈钢桶小号 25cm	60	个	1. 规格：直径高 $\Phi$ 350 $\times$ 400mm； 2. 采用 304 不锈钢加工成型，料厚 $\geq$ 1.0mm； 3. 带盖。
37	塑料圆砧板厚	50	个	1. 规格：直径高 $\Phi$ 500 $\times$ 90mm； 2. 采用 PE 材料制作，厚 $\geq$ 10mm；
38	塑料圆砧板薄	10	个	1. 规格：直径高 $\Phi$ 500*50mm 2. 采用 PE 材料制作，厚 $\geq$ 50mm；
39	不锈钢面盆大号	90	个	1. 规格：60# 2. 采用 304 不锈钢冲压成型，料厚 $\geq$ 1.0mm；
40	不锈钢面盆中号	90	个	2. 采用 201 不锈钢冲压成型，料厚 $\geq$ 1.0mm；45 规格
41	不锈钢面盆小号	75	个	2. 采用 201 不锈钢冲压成型，料厚 $\geq$ 1.0mm；40 规格
42	不锈钢油缸	45	个	1. 规格：直径高 $\Phi$ 300 $\times$ 160mm； 2. 采用 201 不锈钢冲压成型，料厚 $\geq$ 1.0mm；
43	不锈钢味盅	180	个	1. 规格：直径高 $\Phi$ 200 $\times$ 80mm； 2. 采用 201 不锈钢冲压成型，料厚 $\geq$ 1.0mm；
44	炒勺	50	个	1. 总长度 $\geq$ 500mm； 2. 勺头直径 $\geq$ 140mm，厚度 $\geq$ 1.5mm； 3. 材质 201 不锈钢板。
45	锅铲	50	个	1. 总长度 $\geq$ 1400mm；2. 勺头直径 $\geq$ 140mm，厚度 $\geq$ 1.5mm；3. 材质 304 不锈钢板。
46	不锈钢打菜勺	420	个	1. 规格：长 350mm；2. 采用 304 不锈钢板冲压成 型，料厚 $\geq$ 1.0mm；3. 净重 $\geq$ 200g。
47	斩切刀	56	把	不锈钢
48	砍刀	28	把	不锈钢
49	磨刀石 粗石	40	个	1. 规格：(长宽高)200 $\times$ 50 $\times$ 25mm；2. 双面 材质： 棕刚玉+陶瓷纤维。
50	磨刀石 油石	40	个	1. 规格：(长宽高)200 $\times$ 50 $\times$ 25mm；2. 双面 材质： 白刚玉。
51	大号加厚菜框	60	个	1. 规格：(长宽高)540 $\times$ 360 $\times$ 290mm；2. 采用无 毒塑料制作，加厚，防摔。



52	中号加厚菜框	90	个	1. 规格: (长宽高) 500×330×290mm; 2. 采用无毒塑料制作, 加厚, 防摔。
53	保鲜盒大号	80	个	PE 材质, 345*230*120mm
54	保鲜盒中号	60	个	PE 材质, 385*262*125mm
55	保鲜盒小号	60	个	PE 材质, 345*230*120mm
56	不锈钢味盅	180	个	不锈钢制品
57	留样盒	200	个	PE 材质
58	锅刷	220	把	竹制
59	抹布	500	条	纯棉材质
60	剪刀	80	把	十八子
61	削皮刀	160	把	各类型
62	透明口罩	70	盒	PP 材质
63	大号整理箱	160	个	35*29*22, 塑料制品
64	中号整理箱	90	个	34*25*19, 塑料制品
65	小号整理箱	10	个	29*21*16, 塑料制品
66	不锈钢收餐车	40	台	1. ≥ (长宽高) 900*600*800mm; 2. 采用不锈钢板制作, 板厚 ≥ 1.2mm; 3. 底部采用载重无噪音万向轮, 承重能力 100KG; 4. 所有棱边、尖角需翻边压实, 去毛刺, 抛光打磨, 无焊痕。
67	不锈钢送餐车	40	台	1. ≥ (长宽高) 900*600*800mm; 2. 采用不锈钢板制作, 板厚 ≥ 1.2mm; 3. 底部采用载重无噪音万向轮, 承重能力 100KG; 4. 所有棱边、尖角需翻边压实, 去毛刺, 抛光打磨, 无焊痕。
68	不锈钢平板推车	35	台	1. 规格: ≥ (长宽高) 850×600×800mm; 2. 车台面采用 202 不锈钢板制作, 板厚 ≥ 1.5mm; 3. 台面下设置承载梁, 载重超过 400 kg; 4. 配置 ≥ 8 寸静音尼龙轮;



69	下篮筐	150	个	PC 材质
70	无纺布厨师中帽	4	箱	无纺布，一箱 41 包 一包 20 个
71	厨师服	180	件	纯棉
72	垃圾桶	12	个	PC 材质
73	拖把	120	把	木制品
74	撮箕	40	把	铁制品
75	扫把	40	把	塑料制品
76	地刮	30	把	刮头尺寸：60cm
77	学生保温饭桶	420	个	1. 规格：直径高 $\Phi$ 350×400mm； 2. 采用 304 不锈钢加工成型，料厚 $\geq$ 1.0mm； 3. 净重 $\geq$ 2600g，带盖。
78	不锈钢 35#菜桶	200	个	不锈钢制品
79	电饭煲	2	台	塑料材质
80	绿色垃圾箱	6	个	塑料材质
81	泔水桶	40	个	20L 塑料材质
82	筷子盒	10	个	不锈钢 材质
83	分类垃圾箱（不锈钢）	6	个	不锈钢材质
84	塑料垫板	10	个	1000*800*150mm，PC 材质
85	吹地机	3	台	CB900E 900W 220V/50Hz
86	饭勺	100	个	木制品
87	汤勺	200	个	不锈钢制品
88	保温箱	30	套	1. PE 材质，内胆 PS, 保温层 PU. 2. 1050*450*485mm



---

89	钢漏勺	20	把	尺寸：30cm 优质不锈钢制作
90	电源线	400	米	护套电源线、三芯国标、不低于 1.5 平方



---

### 第三节 商务要求

一、采购项目名称： 厨房设备

二、采购内容及要求: 详见采购需求清单表

三、交货期： 在2024年8月25日前完成安装调试

四、项目实施要求：

1. 本项目投标人根据本项目实施要求完成系统开发、整体调试、部署工作以保证项目各部分顺利实施，确保整个系统的部署和稳定运行。

2. 项目应包括交货、安装调试、测试、完工验收及试运行、竣工验收开通等。

3. 本项目安装调试及上线运行全部由投标人负责，采购人予以协助配合。

4. 投标人应提供软件安装调试与部署时所需资料，投标人有责任在保证安全和质量的前提下提供技术服务。

5. 在系统调测期间，采购人有权派出技术人员参加，投标人有义务对其进行指导。

五、项目验收要求：

1. 采购人对投标人依据招标文件上的技术规格要求和国家有关质量标准进行现场验收。

2. 投标人交付前应对产品作出全面检查和对验收文件进行整理，并列出清单，作为采购人收货验收和使用的技术条件依据，检验的结果应提交采购人。

3. 采购人对投标人提供的产品在使用前进行调试时，投标人需负责安装部署并培训采购人的使用操作人员，并协助采购人一起调试，直到符合技术要求，采购人才做完工验收。

六、售后服务要求：

（1）维护要求

售后服务期内维保要求如下：提供 7\*24 小时技术支持与指导，包括故障排除、性能调 优、技术咨询等。解答用户在使用中遇到的问题，并及时提出解决问题的建议和操作方法。

定期安排相关技术工程师进行系统全面巡检服务，例行检测、排除隐患，对系统的整体运行状态进行评估分析，提供详细巡检报告，并给出优化调整建议。

（2）服务响应方式及时间

提供 7\*24 小时技术热线电话和现场支持，在接到用户故障报告后响应时间不超过 30 分钟，达到现场时间不超过 4 小时，修复时间不超过 4 小时。

七、项目培训要求：中标单位在项目完成后免费提供不少于 2 次的培训课程，其中线下培训不少于 1 次，线上培训不少于 1 次，培训讲师应为资深行业专家。针对本项目提供多层次的系统专业知识培训。



---

八、交付安装地点：采购人指定地点。

九、付款方式：按项目验收情况付款，具体以签订合同为准。

十、其他未尽事宜由甲乙双方协商解决。

**备注：**本招标文件中技术要求必须严格按照国家相关标准执行，技术要求中所指的规格型号、技术参数要求均仅系说明，并非进行限制。投标人可以在投标文件中替换招标采购方在采购文件中说明的技术规格和技术参数的内容，但是所替换的内容必须在本质上等于或优于招标采购方所提供的技术要求；如果有负偏离将由评标委员会酌情扣分。本质上等于或优于招标采购方所提供的技术要求视为响应或正偏离，（须提供响应证明资料）不予扣分。



---

## 第六章 政府采购合同

### 第一节 政府采购合同协议书

采购合同编号：\_\_\_\_\_

采购人（全称）：\_\_\_\_\_（甲方）

供应商（全称）：\_\_\_\_\_（乙方）

为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章，双方签订本合同协议书。

#### 1. 项目信息

（1）采购项目名称：\_\_\_\_\_

（2）采购计划编号：\_\_\_\_\_

（3）项目内容：\_\_\_\_\_

（4）项目负责人：\_\_\_\_\_。

#### 2. 合同金额

（1）合同金额小写：\_\_\_\_\_

大写：\_\_\_\_\_

（2）具体标的见附件。

（3）合同价格形式：\_\_\_\_\_。

#### 3. 履行合同的时间、地点及方式

起始日期：\_\_\_\_年\_\_月\_\_日，完成日期：\_\_\_\_年\_\_月\_\_日。总日历天数：\_\_\_\_天。

地点：\_\_\_\_\_

方式：\_\_\_\_\_



#### 4. 付款:

1、\_\_\_\_\_。

2、预付款根据采购文件的约定，在合同签订前提交不超过合同金额 10%的履约担保。

#### 5. 解决合同纠纷方式

首先通过双方协商解决，协商解决不成，则通过以下途径之一解决纠纷：

☐ 提请仲裁      ☐ 向人民法院提起诉讼

#### 6. 组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：

- (1) 在采购或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议
- (2) 本合同协议书
- (3) 中标通知书
- (4) 投标文件
- (5) 政府采购合同专用条款
- (6) 政府采购合同通用条款
- (7) 标准、规范及有关技术文件，图纸。
- (8) 其他合同文件。

#### 7. 合同生效

本合同自\_\_\_\_\_生效。

#### 8. 合同份数

本合同一式\_\_\_\_份，采购人执\_\_\_\_份，供应商执\_\_\_\_份，均具有同等法律效力。

合同订立时间：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

合同订立地点：\_\_\_\_\_



---

甲 方：（公章）

乙 方：（公章）

法定代表人：\_\_\_\_\_

法定代表人：\_\_\_\_\_

委托代理人：\_\_\_\_\_

委托代理人：\_\_\_\_\_

电 话：\_\_\_\_\_

电 话：\_\_\_\_\_

传 真：\_\_\_\_\_

传 真：\_\_\_\_\_

开 户 银 行：\_\_\_\_\_

帐 号：\_\_\_\_\_



---

## 第二节 政府采购合同通用条款

### 1. 定义

#### 1.1 合同当事人

(1) 采购人（以下称甲方）是指使用财政性资金，通过政府采购程序向供应商购买货物、服务的国家机关、事业单位、团体组织。本次采购的甲方名称、地址见【**政府采购合同专用条款**】。

(2) 供应商（以下称乙方）是指参加政府采购活动而取得中标结果，并向采购人提供货物、服务的法人、其他组织或者自然人。

#### 1.2 本合同下列术语应解释为：

(1) “合同”系指甲乙双方签署的、政府采购合同协议书中载明的甲乙双方所达成的协议，包括所有的附件、附录和上述文件所提到的构成合同的所有文件。

(2) “合同价”系指根据本合同规定乙方在正确地完全履行合同义务后甲方应支付给乙方的价款。

(3) “货物”系指乙方根据本合同规定须向甲方提供的各种形态和种类的物品，包括原材料、设备、产品（包括软件）及相关的其备品备件、工具、手册及其它技术资料 and 材料。

(4) “服务”系指根据合同规定，乙方应提供的技术、管理和其它服务，包括但不限于：管理和质量保证、运输、保险、检验、现场准备、安装、集成、调试、培训、维修、技术支持等以及合同中规定乙方应承担的其它义务。

(5) “合同条款”系指本合同条款。

(6) “项目现场”系指本合同项下货物安装、运行的现场，其名称见【**政府采购合同专用条款**】。

### 2. 合同的适用范围

2.1 本合同条款适用于没有被本合同其他部分的条款所取代的范围。

2.2 合同内容根据招标文件、投标文件而确定。

### 3. 合同标的及金额

3.1 合同标的及金额应与中标结果一致。

### 4. 合同价款

4.1 具体合同价款见本合同第 3.1 条。乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价款中，甲方不再另行支付其它任何费用。

### 5. 履行合同的时间、地点和方式

5.1 乙方应当在甲方确定的时间、指定的地点履行合同，具体的交货时间、地点和方式见【**政**



---

## **府采购合同专用条款】。**

5.2 乙方提供服务的应当在甲方指定的地点完成服务项目。

## **6. 货物的验收**

6.1 甲方在收到乙方交付的货物后应当及时组织验收。

6.2 货物的表面瑕疵，甲方应在验收时当面提出；对质量问题有异议的应在安装调试后十个工作日内提出。

6.3 在验收过程中发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应负责按照甲方的要求采取补足、更换或退货等处理措施，并承担由此发生的一切费用和损失。

6.4 甲方在乙方按合同规定交货或安装、调试后，无正当理由而拖延接收、验收或拒绝接收、验收的，应承担因此给乙方造成的直接损失。

6.5 甲方对货物进行检查验收合格后，应当收取发票并在《交货验收单》上签署验收意见及加盖单位印章。

6.6 大型或者复杂的货物采购项目，甲方可以邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作，并由其出具验收报告单。

6.7 乙方提供的进口产品，乙方应出示中华人民共和国进出口商品检验部门出具的检验证书（招标文件第五章采购需求另有约定的除外）。

## **7. 货物包装要求**

7.1 乙方所出售的全部货物均应按标准保护措施进行包装，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，以确保货物安全无损地运抵指定现场。由于包装防护措施不妥而引起的损坏、丢失由乙方负责。

7.2 每一个包装箱内应附一份详细装箱单、质量证书和保修保养证书。

## **8. 运输和保险**

8.1 乙方负责办理将货物运抵本合同第 5.1 条规定的交货地点的一切运输事项，相关费用应包括在合同总价中。

8.2 乙方应向保险公司投保以甲方为受益人的发运合同货物发票金额的 110% 运输一切险。

## **9. 质量标准和保证**

### **9.1 质量标准**

（1）本合同下交付的货物应符合招标文件第四章“技术规格、参数与要求”所述的标准。如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国有关机构发布的最新版本的标准。

（2）采用中华人民共和国法定计量单位。

（3）乙方所出售的货物还应符合国家有关安全、环保、卫生之规定。



## 9.2 保证

(1) 乙方应保证所供货物是全新的、未使用过的，并完全符合合同规定的质量、规格和性能的要求。乙方应保证其货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内应具有满意的性能，或者没有因乙方的行为或疏忽而产生的缺陷。在货物最终交付验收后不少于【政府采购合同专用条款】规定或乙方承诺（两者以较长的为准）的质量保证期内，本保证保持有效。

(2) 在质量保证期内所发现的缺陷，甲方应尽快以书面形式通知乙方。

(3) 乙方收到通知后应在【政府采购合同专用条款】规定的响应时间内以合理的速度免费维修或更换有缺陷的货物或部件。

(4) 在质量保证期内，如果货物的质量或规格与合同不符，或证实货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第15.1条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

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

## 10. 权利瑕疵担保

10.1 乙方保证对其出售的货物享有合法的权利。

10.2 乙方保证在其出售的货物上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

10.3 如甲方使用该货物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

## 11. 知识产权保护

11.1 乙方对其所销售的货物应当享有知识产权或经权利人合法授权，保证没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

11.2 甲方使用乙方提供的货物对第三人构成侵权的，应当由乙方承担全部法律责任，给甲方造成损害的，乙方应当承担赔偿责任。

11.3 甲方委托乙方开发的产品，甲方享有知识产权，未经甲方许可不得转让任何第三人。

## 12. 保密义务

12.1 甲、乙双方在采购和履行合同过程中所获悉的对方属于保密的内容，双方均有保密义务。

## 13. 合同价款支付

13.1 验收合格后，乙方出具正规发票给甲方，凭甲方开具的《政府采购合同验收报告单》办理合同价款结算手续。

13.2 合同价款构成中应当由财政支付的部分，甲方应当在货物验收合格后向国库管理部门申请支付，经国库管理部门审核后直接支付给乙方。



13.3 合同价款构成中应当由甲方自行支付的部分，甲方应当在货物验收合格后支付。

13.4 支付合同价款时，一律不向乙方以外的任何第三方办理付款手续。开户行和账号以签订的政府采购合同为准，如果乙方要求变更，则乙方必须提供加盖了财务专用章、法定代表人签字的证明文件，报经甲方审查同意。

13.5 合同价款支付方式和条件在【**政府采购合同专用条款**】中另有规定。

## 14. 乙方应提供的服务

14.1 乙方应向甲方提交所提供货物的技术文件，包括相应的中文技术文件，如：产品目录、图纸、操作手册、使用说明、维护手册或服务指南。这些文件应包装好随同货物一起发运。

14.2 乙方还应提供下列服务：

- (1) 货物的现场移动、安装、调试、启动监督及技术支持；
- (2) 提供货物组装和维修所需的专用工具和辅助材料；
- (3) 在合同各方商定的一定期限内对所有的货物实施运行监督、维修，但前提条件是该服务并不能免除乙方在质量保证期内所承担的义务；
- (4) 在制造商或项目现场就货物的安装、启动、运营、维护对甲方操作人员进行培训；
- (5) 【**政府采购合同专用条款**】规定由乙方提供的其他服务。

14.3 乙方提供的服务的费用应包含在合同价款中，甲方不再另行支付。

## 15. 违约责任

### 15.1 质量瑕疵的补救措施和索赔

(1) 如果乙方提供的产品不符合质量标准或存在产品质量缺陷，而甲方在合同条款第9条或合同的其他条款规定的检验、安装、调试、验收和质量保证期内，根据法定质量检测部门出具的检验证书向乙方提出了索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或几种方式结合起来解决索赔事宜：

- ①乙方同意退货并将货款退还给甲方，由此发生的一切费用和损失由乙方承担。
- ②根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过甲乙双方商定降低货物的价格。
- ③乙方应在接到甲方通知后七日内负责采用符合合同规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。同时，乙方应在约定的质量保证期基础上相应延长修补和更换件的质量保证期。

(2) 如果在甲方发出索赔通知后十日内乙方未作答复，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日内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付货款中扣除索赔金额或者没收质量保证金，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

### 15.2 迟延交货的违约责任



---

(1) 乙方应按照本合同规定的时间、地点交货和提供服务。在履行合同过程中，如果乙方遇到可能妨碍按时交货和提供服务的情形时，应及时以书面形式将迟延的事实、可能迟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，并确定是否同意迟延交货时间或延期提供服务。

(2) 除本合同第20条规定情况外，如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，甲方有权从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每周（一周按七天计算，不足七日按一周计算）赔偿迟交货物的交货价或延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至交货或提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可以终止合同。

(3) 如果乙方迟延交货，甲方有权终止全部或部分合同，并依其认为适当的条件和方法购买与未交货物类似的货物，乙方应对购买类似货物所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未终止的部分。

## 16. 合同的变更

16.1 在合同履行过程中，甲、乙双方可就合同履行的时间、地点和方式等协商进行变更。协商一致后，双方应签订书面的补充协议。

16.2 在不改变合同其他条款的前提下，甲方有权在合同价款百分之十的范围内追加与合同标的相同的货物或服务，并就此与乙方签订补充合同，乙方不得拒绝。

16.3 除双方签署书面协议，并成为合同不可分割的一部分外，本合同条件不得有任何变更。

## 17. 合同中止与终止

### 17.1 合同的中止

(1) 合同在履行过程中，因采购计划调整，甲方可以要求中止履行，待计划确定后继续履行；

(2) 合同履行过程中因供应商就采购过程或结果提起投诉的，甲方认为有必要或财政部门责令中止的，应当中止合同的履行。

### 17.2 合同的终止

(1) 合同因有效期限届满而终止；

(2) 乙方未能依照本合同约定条件履行合同，已构成根本性违约的，甲方有权终止本合同，并追究乙方的违约责任。

(3) 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。

(4) 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》规定由有关部门追究其法律责任。

(5) 如果合同的履行将损害国家利益或社会公共利益，甲方有权终止合同的履行，给乙方造



---

成损失的予以相应补偿。

## 18. 合同转让和分包

18.1 乙方不得以任何形式将合同转包。

18.2 乙方未在投标文件中说明，不得将合同的非主体、非关键性工作分包给他人。

## 19. 不可抗力

19.1 不可抗力是指合同双方不可预见、不可避免、不可克服的自然灾害和社会事件。

19.2 任何一方对由于不可抗力造成的部分或全部不能履行合同不承担违约责任。但迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

19.3 遇有不可抗力的一方，应在三日内将事件的情况以书面形式通知另一方，并在事件发生后十日内，向另一方提交合同不能履行或部分不能履行或需要延期履行理由的报告。

## 20. 解决争议的方法

20.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行合同过程中所发生的或与合同有关的一切争端。如从协商开始后十日内仍不能解决，可以向财政部门提请调解。

20.2 调解不成可以按【**政府采购合同专用条款**】中约定中规定下列方式之一提起仲裁或诉讼：

(1) 向甲方所在地仲裁机构提起仲裁；

(2) 向甲方所在地人民法院提起诉讼。

20.3 如仲裁或诉讼事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁或诉讼期间，除正在进行仲裁或诉讼的部分外，合同的其它部分应继续执行。

## 21. 法律适用

21.1 本合同适用中华人民共和国现行法律、行政法规和规章，如合同条款与法律、行政法规和规章不一致的，按照法律、行政法规和规章修改本合同。

## 22. 通知

22.1 本合同一方给另一方的通知均应采用书面形式，传真或快递送到本合同中规定的对方的地址和办理签收手续，

22.2 通知以送到之日或通知书中规定的生效之日起生效，两者中以较迟之日为准。

## 23. 合同未尽事项

23.1 合同未尽事项见【**政府采购合同专用条款**】。

## 24. 合同生效

24.1 本合同在合同双方签字盖章后生效。



第三节 政府采购合同专用条款

本章第二节 第 1.1 款	甲方名称、地址	名称： <u>怀化市鹤城区教育局</u> 地址： <u>怀化市鹤城区教育局</u>
本章第二节 第 1.2（6）项	项目现场	<u>采购人指定地点</u>
本章第二节 第 5.1 款	履行合同的时间、地点及方式	交货时间： <u>在 2024 年 8 月 25 日前完成安装调试</u> 交货地点： <u>采购人指定地点</u> 交货方式： <u>将产品运输到采购人指定地点（包括装卸、搬运、安装、调试、验收交付等），中标人负责产品在采购人指定地点的保管，直至项目验收合格；中标人负责其派出的施工人员的人身意外保险。</u>
本章第二节 第 9.2（1）项	质量保证期	<u>验收合格之日起不少于二年</u>
本章第二节 第 9.2（3）项	响应时间	<u>按协议合同具体要求</u>
本章第二节 第 13.5 款	合同价款支付方式和条件	按项目验收情况付款，具体以签订合同为准
本章第二节 第 14.2（6）项	乙方提供的其他服务	<u>按合同约定</u> ，或第五章采购需求。
本章第二节 第 20.2 款	解决争议的方式	<input checked="" type="checkbox"/> 诉讼 <input type="checkbox"/> 仲裁
本章第二节 第 23.1 款	合同未尽事项	<u>甲乙双方协商解决</u>

本节内容详见第五章采购需求第三节



---

## 第七章 投标文件的组成

### 目 录

#### 第一部分 资格证明文件

##### 一、电子开标一览表

##### 二、投标人具备投标资格的证明文件（第一部分）

##### 三、投标人具备投标资格的证明文件（第二部分）

###### （一）附件 1 授权委托书

###### （二）附件 1-1 法定代表人身份证明

###### （三）附件 2 投标人基本情况

###### （四）附件 3 投标人资格声明

###### （五）附件 4 联合体协议

###### （六）附件 5 投标保证金

#### 第二部分 商务文件

##### 四、投标函

##### 五、开标一览表

##### 六、开标一览表（适用于教材图书采购）

##### 七、分项报价明细表

##### 八、商务要求响应

##### 九、按招标文件的商务★条款的要求提供相关响应资料

##### 十、招标文件规定的其他与本项目相关的商务证明文件

##### 十一、进口产品经销或代理投标货物或为投标货物提供售后服务的证明文件

##### 十二、商务偏离表

##### 十三、政策优惠证明材料



---

(一)附件 1 中小企业声明函

(二)附件 2 残疾人福利性单位声明函(适用于残疾人福利单位)

(三)附件 3 监狱企业证明资料(适用于监狱企业)

(四)附件 4 附表：本项目所投节能或环境标志产品清单

(五)附件 5 附表：本项目所投价格小微企业产品、监狱企业产品、残疾人福利性单位产品清单

(六)附件 6 分包协议或联合体协议

十四、企业实力

十五、质控方案

十六、投标承诺

十七、实施方案

第三部分 技术文件

十八、货物说明一览表

十九、技术采购需求响应（一）

二十、技术采购需求响应（二）

二十一、按招标文件的技术★条款的要求提供相关响应资料

二十二、技术偏离表

二十三、供应商需提供的其他资料

二十四、技术要求

二十五、其他材料



---

# 政府采购 投标文件

## 第一部分 资格证明文件

采购项目名称：\_\_\_\_\_

采 购 人：\_\_\_\_\_

政府采购编号：\_\_\_\_\_

采购代理编号：\_\_\_\_\_

采购代理机构：\_\_\_\_\_

投标人\_\_\_\_\_

年 月 日



---

## 一、电子开标一览表

项目名称:

标题	内容
----	----



---

## 二、投标人具备投标资格的证明文件（第一部分）

“第一章投标邀请”第三条“投标人资格要求”、第二章第一节投标须知前附表中要求提供相应证明文件，包括基本资格条件的营业执照、特定资格条件的证明和其他证明等资料。



---

### 三、投标人具备投标资格的证明文件（第二部分）



## 附件 1 授权委托书

### 授权委托书

本人\_\_\_\_\_（姓名、职务）系\_\_\_\_\_（供应商名称）的法定代表人，现授权\_\_\_\_\_（姓名、职务）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、补正、修改、撤回、提交\_\_\_\_\_（项目名称、政府采购编号、采购代理机构编号）资格审查文件和投标文件，签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：\_\_\_\_\_。

代理人无转委托权。

本授权书于\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日签字生效，特此声明。

委托代理人身份证复印件

附：法定代表人身份证明（见附件 1-1）

投标人名称（单位电子签章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（电子签章）：\_\_\_\_\_

委托代理人（电子签章）：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日



附件 1-1 法定代表人身份证明

法定代表人身份证明

投标人名称：\_\_\_\_\_

注册号：\_\_\_\_\_

注册地址：\_\_\_\_\_

成立时间：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

经营期限：\_\_\_\_\_

经营范围：主营：\_\_\_\_\_；兼营：\_\_\_\_\_

姓 名：\_\_\_\_\_性 别：\_\_\_\_\_年 龄：\_\_\_\_\_职

务：\_\_\_\_\_系\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。



投标人名称（单位电子签章）：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日



## 附件 2 投标人基本情况

### 投标人基本情况

1. 名称及概况：

- (1) 投标人名称： \_\_\_\_\_  
地址： \_\_\_\_\_  
传真/电话号码： \_\_\_\_\_ 邮政编码： \_\_\_\_\_
- (2) 成立或注册日期： \_\_\_\_\_ ；
- (3) 注册号码： \_\_\_\_\_
- (4) 实收资本： \_\_\_\_\_
- (5) 近期资产负债表（到 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日止）
- ①固定资产： \_\_\_\_\_
- ②流动资产： \_\_\_\_\_
- ③长期负债： \_\_\_\_\_
- ④流动负债： \_\_\_\_\_
- ⑤净值： \_\_\_\_\_
- (6) 法定代表人姓名： \_\_\_\_\_

2. 经营范围： \_\_\_\_\_

3. 近年营业额：

年度	总额

4. 近年该货物主要销售客户的名称地址(可另附页)：

- (1) \_\_\_\_\_ （用户名称和地址） \_\_\_\_\_ （销售项目名称）
- (2) \_\_\_\_\_ （用户名称和地址） \_\_\_\_\_ （销售项目名称）

5. 同意为投标人制造货物的制造商名称、地址(非制造商填写)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. 近年类似项目业绩(可另附页)：

采 购 人： \_\_\_\_\_



---

合同签订时间：\_\_\_\_\_

数 量：\_\_\_\_\_

合 同 金 额：\_\_\_\_\_

7. 开立基本帐户银行的名称和地址：\_\_\_\_\_（提供注册地  
人民银行开户许可证复印件）

8. 其他情况：组织机构、技术力量、制造商体系认证情况等

9. 提供营业执照副本及其年检合格(自然人为投标人时，提供自然人身份证明)等证明材料的复印件。

兹声明上述数据和资料是真实、正确的，我们同意遵照贵方要求出示有关证明文件。

投标人名称（单位电子签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_ 年\_\_\_\_\_ 月\_\_\_\_\_ 日



## 附件 3 投标人资格声明

### 投标人资格声明

致\_\_\_\_\_ (采购人、采购代理机构):

按照《中华人民共和国政府采购法》第二十二条和招标文件的规定,我单位郑重声明如下:

一、我单位是按照中华人民共和国法律规定登记注册的,注册地点为\_\_\_\_\_, 全称为\_\_\_\_\_,统一社会信用代码为\_\_\_\_\_,法定代表人(单位负责人)为\_\_\_\_\_,具有独立承担民事责任的能力。

二、我单位未被“国家企业信用信息公示系统”列入经营异常名录或者严重违法企业名单。

三、我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

四、我单位依法进行纳税和社会保险申报并实际履行了义务。

五、我单位具有履行本项目采购合同所必需的设备和专业技术能力,并具有履行合同的良好记录。

六、我单位在参加采购项目政府采购活动前三年内,在经营活动中,未因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。其中较大数额罚款是指:达到处罚地行政处罚听证范围中“较大数额罚款”标准的;法律、法规、规章、国务院有关行政主管部门对“较大数额罚款”标准另有规定的,从其规定。供应商在参加政府采购活动前 3 年内因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动,期限届满的,可以参加政府采购活动。

七、我单位具备法律、行政法规规定的其他条件。

八、与我单位存在“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系”的其他单位信息如下(如无,填写“无”):

1、与我单位的法定代表人(单位负责人)为同一人的其他单位如下:

2、我单位直接控股的其他单位如下:

3、与我单位存在管理关系的其他单位如下:

九、我单位不属于为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人。

十、我单位无以下不良信用记录情形:

1、在“信用中国”网站被列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单;

2、在“中国政府采购网”网站被列入政府采购严重违法失信行为记录名单;

3、不符合《政府采购法》第二十二条规定的条件。

我单位保证上述声明的事项都是真实的,如有虚假,我单位愿意承担相应的法律责任,并承担因此所造成的一切损失。



注:第三条“良好的商业信誉”是指投标人经营状况良好,无本资格声明第十条情形。

投标人名称(单位电子签章): \_\_\_\_\_

日期: \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

## 湖南省政府采购供应商资格承诺函

本公司独立承担民事责任、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度、依法缴纳税收和社会保障资金,在前三年的经营活动中无重大违法记录,未列入严重失信行为名单,符合政府采购供应商的基本资格要求。

按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号),本公司企业规模为: 大型 “ ” 中型 “ ” 小型 “ ” 微型 “ ”

“ 本公司自愿入驻湖南省政府采购电子卖场,遵守《湖南省政府采购电子卖场管理办法》(湘财购〔2019〕27号),如违反承诺,同意金融机构将增信保证划缴国库(非电子卖场采购活动项目不需勾选)。

供应商名称(盖单位公章): \_\_\_\_\_

法定代表人(单位负责人)或委托代理人: \_\_\_\_\_ (签字或印章)

日期: \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

机构代码: \_\_\_\_\_

注册登记机构: \_\_\_\_\_

注册日期: \_\_\_\_\_

有效期: \_\_\_\_\_

注册资本: \_\_\_\_\_

地 址: \_\_\_\_\_

经济行业: \_\_\_\_\_

经济性质: \_\_\_\_\_

法定代表人(负责人)姓名(签字或印章): \_\_\_\_\_

身份证号: \_\_\_\_\_ 手机号: \_\_\_\_\_

授权代表人姓名(签字): \_\_\_\_\_

身份证号: \_\_\_\_\_ 手机号: \_\_\_\_\_



---

## 附件 4 联合体协议

### 联合体协议

致（采购人、采购代理机构）：

经研究，我们决定自愿组成联合体共同参加（项目名称）（采购代理编号： ）项目的投标。  
现就联合体投标事宜订立如下协议：

一、联合体基本信息：（各方公司名称、地址、注册资金、营业执照、法定代表人（单位负责人）姓名）

二、（某成员单位名称）为（联合体名称）牵头人。

三、联合体牵头人合法代表联合体各成员负责本项目投标文件编制活动，代表联合体提交和接收相关的资料、信息及指示，并处理与投标有关的一切事务；联合体中标后，联合体牵头人负责合同订立和合同实施阶段的主办、组织和协调工作。

四、联合体将严格按照招标文件的各项要求，递交投标文件，参加投标，履行中标义务和中标后的合同，并向采购人承担连带责任。

五、联合体各成员单位内部的职责分工如下：。按照本条上述分工，联合体各成员的协议合同金额占联合体协议合同总金额比例如下：。

六、本协议书自签署之日起生效，合同履行完毕后自动失效。

七、本协议书一式份，联合体成员和采购人各执一份。

牵头人名称（盖单位电子章）：

法定代表人（单位负责人）或其委托代理人（电子签章）：

成员 1 名称（盖单位电子章）：

法定代表人（单位负责人）或其委托代理人（电子签章）：

成员 2 名称（盖单位电子章）：

法定代表人（单位负责人）或其委托代理人（电子签章）：

...

日期：年月日

**注：**1、本协议书由委托代理人签字的，应附法定代表人（单位负责人）授权委托书。

2、投标人在提交投标文件的截止时间前修改“开标一览表”中的投标报价，影响本协议第五条的，应同时修改本协议书第五条。否则，评审时价格评审优惠不予以考虑。



---

## 附件 5 投标保证金

### 二、投标保证金

不收取投标保证金项目

#### 附件 5-1 免交投标保证金承诺书

##### 免交投标保证金承诺书

致（采购代理机构）：

因本项目不收取保证金，我公司承诺，如有下列情形之一的，同意向采购人缴纳采购项目预算 2%（相当于应收投标保证金的标准）的违约金，并承担相关法律责任、接受财政部门的相关处罚。

- （一）中标、成交后无正当理由不与采购人签订合同的；
- （二）未经采购人同意，将中标、成交项目分包方式履行合同的；
- （三）在提交投标（响应）文件截止时间后撤回投标（响应）文件的；
- （四）在投标（响应）文件中提供虚假材料的；
- （五）与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- （六）法律法规或者采购文件规定的其他情形。

特此承诺！

投标人名称（单位电子签章）：

日期：\_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

说明：不收取保证金的项目，供应商须提供此承诺书，否则视为不响应。



---

## 二、收取投标保证金项目

投标人须提供：付款凭证复印件，或金融机构、担保机构出具的保函原件（投标文件中附复印件）。

### 附件 5-2 投标保函（格式）

#### 投标保函（格式）

（金融机构、担保机构保函）

（采购人名称）：

鉴于（投标人名称）（以下称“投标人”）于年 月 日参加（项目名称）政府采购招标（政府采购编号： ， 采购代理编号： ）的投标，（担保人名称，以下简称“我方”）无条件地、不可撤销地保证：若投标人在投标有效期内撤销投标文件，或中标后无正当理由不与采购人订立合同，或在签订合同时向采购人提出附加条件，或不按照招标文件要求提交履约保证金，以及发生招标文件明确规定可以不予退还投标保证金的其他情形，我方承担保证责任。收到你方书面通知后，我方在 7 日内向你方无条件支付人民币（大写）。

本保函在投标有效期内保持有效。要求我方承担保证责任的通知应在投标有效期内送达我方。

担保人名称：（盖单位章）

法定代表人（单位负责人）或委托代理人：（电子签章）

地 址：

邮政编码：

电 话：

年月日



---

# 政府采购 投标文件

## 第二部分 商务技术文件

采购项目名称：\_\_\_\_\_

采 购 人：\_\_\_\_\_

政府采购编号：\_\_\_\_\_

采购代理编号：\_\_\_\_\_

采购代理机构：\_\_\_\_\_

投标人\_\_\_\_\_

年 月 日



---

## 四、投标函

致：\_\_\_\_\_（采购人、采购代理机构）：

根据贵方为\_\_\_\_\_（项目名称）的投标邀请（政府采购编号：\_\_\_\_\_，采购代理编号：\_\_\_\_\_），签字代表\_\_\_\_\_（姓名、职务）经正式授权并代表投标人\_\_\_\_\_（投标人名称）提交包含下述内容的电子投标文件一份至湖南省公共资源交易中心政府采购电子交易系统，参加\_\_\_\_\_项目第\_\_\_包投标，并在此声明，所递交的投标文件内容合法、完整、真实。

### 第一部分 资格证明文件

- 一、开标一览表
- 二、投标保证金
- 三、法定代表人（单位负责人）身份证明或授权委托书
- 四、投标人提供的资格证明文件

### 第二部分 商务技术文件

- 五、投标函
- 六、分项报价
- 七、采购需求响应
- 八、合同条款偏离表
- 九、采购需求偏离表
- 十、享受政府采购政策优惠的证明资料
- 十一、投标货物符合招标文件规定的证明文件
- 十二、投标人认为需提供的其他资料
- 十三、中标服务费承诺书

在此，签字代表宣布同意如下：

- 1、投标人严格按照招标文件的规定报价，见《开标一览表》。
- 2、投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。
- 3、投标人已详细审查招标文件。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。



---

4、本投标有效期为自招标文件规定的提交投标文件截止之日起\_\_\_\_个日历日。在投标有效期内，投标人同意遵守本投标文件中的承诺且在此期限期满之前投标文件对我方具有法律约束力。

5、同意提供贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料。

6、与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址：\_\_\_\_；邮编：\_\_\_\_；电话：\_\_\_\_；电子邮箱：\_\_\_\_\_。

投标人名称（盖单位电子章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日



## 五、开标一览表

政府采购计划号：\_\_\_\_\_

委托代理编号：\_\_\_\_\_

项目名称：\_\_\_\_\_

包号：\_\_\_\_\_

包名称：\_\_\_\_\_

投标报价	其他内容
小写金额：_____（人民币元） 大写金额：_____（人民币元） （大写金额与小写金额不一致时，以大写金额为准）	

### 备注：

- 1、本表须按包填写，一个“包号”一份。
- 2、投标人提交两份及以上投标报价不同的“开标一览表”，且未书面说明哪个有效或以哪个为准的，其**投标无效**。
- 3、投标人在投标截止时间前修改“开标一览表”中的投标报价的，应同时修改投标文件“分项报价明细表”“享受政府采购政策优惠的证明资料”以及“联合体协议书”（如果影响）等相关内容。
- 5、“其他内容”招标文件规定的

投标人名称（盖单位电子章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日



## 六、开标一览表（适用于教材图书采购）

政府采购计划号：\_\_\_\_\_

采购代理编号：\_\_\_\_\_

项目名称：\_\_\_\_\_

包号：\_\_\_\_\_

包名称：\_\_\_\_\_

品目号	内容名称	册数	码洋（元）	折扣	实洋（元）

投标人名称(电子签章)：\_\_\_\_\_

法定代表人或其授权的代理人（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

备注：1、实洋=码洋×折扣，实洋为含税发票价格(包括图书或教材及运输费、装卸费、运输、保险、上架（分发）、检测、培训、售后服务费、国家规定的税费等)。

2、表格填写按招标文件报价要求填写。（必须报出所有品目的综合折扣，另有说明除外）

3、投标人提交两份及以上投标报价不同的“开标一览表”，且未书面说明哪个有效或以哪个为准的，其**投标无效**。

4、投标人在投标截止时间前修改“开标一览表”中的投标报价的，应同时修改投标文件“分项报价明细表”“享受政府采购政策优惠的证明资料”以及“联合体协议书”（如果影响）等相关内容。



## 七、分项报价明细表

采购代理编号：\_\_\_\_\_

项目名称：\_\_\_\_\_

包号：\_\_\_\_\_

包名称：\_\_\_\_\_

分项项目名称	规格型号 (或项目特征描述)	品牌/产地	数量/单位	金额(元)		备注
				单价	小计	
1						
2						
3						
4						
5						
...						
总价：大写小写(元)：						

备注：(1) 本表应对应“开标一览表”，按包填写。投标人如果不提供分项报价明细表，其**投标无效**。

(2) 不得填写“免费”或“赠与”，也不得进行“零”报价，否则**投标无效**。

(3) 如果开标一览表内容与本表内容不一致的，以开标一览表内容为准。

(4) 投标人在投标截止时间前修改“开标一览表”中的投标报价的，应按第二章第 13.5 款规定修改本表相应内容。否则，本表相应内容按投标报价修改的相同比例进行调整。

投标人名称(单位电子签章)：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_ 年\_\_\_\_\_ 月\_\_\_\_\_ 日



---

## 八、商务要求响应



---

## 九、按招标文件的商务★条款的要求提供相关响应资料



---

## 十、招标文件规定的其他与本项目相关的商务证明文件



---

## 十一、进口产品经销或代理投标货物或为投标货物提供售后服务的证明文件

**备注：**提供（1）协议或授权函复印件；

（2）制造商或者国内总代的《营业执照》（副本）复印件。



## 十二、商务偏离表

采 购 代 理 编 号 :项目名称: \_\_\_\_\_

包 号: \_\_\_\_\_

包名称: \_\_\_\_\_

序号	招标文件章节条款号	招标文件要求	投标文件应答	偏离说明

投标人保证：除本采购需求偏离表列出的偏离外，我单位对招标文件的其它采购需求条款完全响应，无偏离。

投标人名称（盖单位电子章）: \_\_\_\_\_

法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人（电子签章）: \_\_\_\_\_

日期: \_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

备注： 1、偏离为不满足招标文件要求；

2、投标人如果对招标文件第五章“商务要求”的响应有偏离，应将偏离条款逐条如实应答，并作出说明；

（3）如不提供此表，则视为投标人不满足招标文件第五章的所有商务条款要求，其**投标无效**。

（4）在采购人与中标人签订合同时，如中标人未在投标文件“商务偏离表”中列出偏离说明，无论已发生或即将发生任何情形，均视为完全符合招标文件要求，并写入合同。若中标人在合同签订前，以上述事项为借口而不履行合同签订手续及执行合同，则视作拒绝与采购人签订合同。



---

### 十三、政策优惠证明材料



---

## 附件 1 中小企业声明函

### (适用于中小企业)

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(单位电子签章):

日 期:

说明: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。



---

## 附件 2 残疾人福利性单位声明函(适用于残疾人福利单位)

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（单位电子签章）：

日 期：



---

### 附件 3 监狱企业证明资料(适用于监狱企业)

备注：按《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68 号)文件规定提供证明文件（复印件）



附件 4 附表：本项目所投节能或环境标志产品清单

以下为投标人提供的享受价格评审优惠的货物，投标人对本表的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。				
品目号	产品名称	价格(元)	类型（节能/环境标志）	备注
产品总价(元)				

注：投标时应提供此表，以上所列产品且应提供认证证书复印件，未按要求提供的，评审时不予以考虑。

附：节能或环境标志产品认证证书复印件



附件 5 附表：本项目所投价格小微企业产品、监狱企业产品、  
残疾人福利性单位产品清单

以下为投标人提供的享受价格评审优惠的货物，投标人对本表的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。				
品目号	产品名称	价格(元)	类型（小微企业产品、监狱企业、残疾人福利性单位）	备注
产品总价(元)				

注：投标时应提供此表，并按招标文件格式条款提供资料，未按要求提供的，评审时不予以考虑。



---

## 附件 6 分包协议或联合体协议



---

## 十四、企业实力



---

## 十五、质控方案



---

## 十六、投标承诺



---

## 十七、实施方案



---

# 政府采购

# 投标文件

## 第三部分 （技术文件）

采购项目名称：\_\_\_\_\_

政府采购编号：\_\_\_\_\_

委托代理编号：\_\_\_\_\_

投标人名称：\_\_\_\_\_



## 十八、货物说明一览表

政府采购编号：\_\_\_\_\_ 委托代理编号：\_\_\_\_\_

序号	包号及品目号	货物名称	制造商名称	型号规格	主要技术参数和技术指标	备 注

**备注：**货物的主要技术参数和技术指标可另页描述。

投标人名称（单位电子签章）：

日期：\_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日



---

## 十九、技术采购需求响应（一）

编制说明：投标人应按招标文件第五章采购需求自行编写采购需求响应文件（其内容可包括，且不限于详细的技术指标和质量保证措施、组织实施方案 等，格式自拟）。



---

## 二十、技术采购需求响应（二）

提供招标文件“技术规格、参数及要求”和“综合评分表”规定（包括投标货物的强制性认证、注册等）的证明材料复印件



---

## 二十一、按招标文件的技术★条款的要求提供相关响应资料



## 二十二、技术偏离表

政府采购编号：\_\_\_\_\_ 委托代理编号：\_\_\_\_\_

品目号	货物名称	招标文件条目号	招标文件的技术要求	投标文件的技术响应	偏离	说明

投标人保证：除本采购需求偏离表列出的偏离外，我单位对招标文件的其他采购需求条款完全响应，无偏离。

备注：1 、偏离为不满足招标文件要求；

2、投标人如果对招标文件第五章“技术要求”的响应有偏离，应将偏离条款逐条如实应答，并作出说明；

（3）如不提供此表，则视为投标人不满足招标文件第五章的所有商务条款要求，其投标无效。

（4）在采购人与中标人签订合同时，如中标人未在投标文件“商务偏离表”中列出偏离说明，无论已发生或即将发生任何情形，均视为完全符合招标文件要求，并写入合同。若中标人在合同签订前，以上述事项为借口而不履行合同签订手续及执行合同，则视作拒绝与采购人签订合同。

投标人名称（单位电子签章）：

日期：\_\_\_\_\_ 年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日



---

## 二十三、供应商需提供的其他资料

备注：投标人认为需提供其他资料包括：

- （1）招标文件采购需求要求的其他资料；
- （2）招标文件评标方法及标准要求的其他相关资料。



---

## 二十四、技术要求



# 分项报价明细表

采购代理编号： ZFCG-2024-0147

项目名称： 厨房设备

包号： 01

包名称： 厨房设备

分项项目名称		规格型号（或项目特征描述）		品牌/ 产地	数量/单位		金额（元）		备注
							单价	小计	
1	九格更衣柜	AY-GYG	1. $\geq 900*420*1800\text{mm}$ 2. 采用优质 304 食品级板材冷扎钢板制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，经精裁、冲压、折弯、碰焊而成； 3. 表面经酸洗、磷化、除油除锈、高温静电粉末喷塑； 4. 柜内分成 9 个或以上独立柜子，每个柜子独立带锁。	奥源/ 山东淄博	14	台	3600	50400	
2	挂墙单星洗手池	定制	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：25×25mm，管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：38×38mm，管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。	奥源/ 山东淄博	14	台	1500	21000	



			7.450*450*250						
3	风幕机	FM3009-A	外形 尺寸:900*170*192 风速 9-11m/s 风量: 1390m³/h 功率: 95-110w	绿岛风/ 广东 江门	32	台	2500	80000	
4	灭蝇灯	GL910	≧630*245, 功率: 10W	古派/ 广东佛 山	70	台	120	8400	
5	米面地 架	AY-MMJ	1. 立柱采用 304 不锈钢方管, 方管规格: 38×38mm, 管壁厚≧1.2mm; 2. 横档采用 304 不锈钢方管, 方管规格: 38×38mm, 管壁厚≧1.2mm; 3. 每层横档数不≧11 根; 4. 调节脚采用全钢可调式子弹脚; 5. 整体承重≧400Kg; 6. 支撑脚≧6 个; 7. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 8. 规格尺寸: ≧1200*600*300mm	奥源/ 山东淄 博	21	台	1600	33600	
6	米面架	AY-MMJ	1. 立柱采用 304 不锈钢方管, 方管规格: 38×38mm, 管壁厚≧1.2mm; 2. 横档采用 304 不锈钢方管, 方管规格: 38×38mm, 管壁厚≧1.2mm; 3. 每层横档数不≧11 根; 4. 调节脚采用全钢可调式子弹脚; 5. 整体承重≧400Kg; 6. 支撑脚≧6 个; 7. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 8. 规格尺寸: ≧1050*600*300mm	奥源/ 山东淄 博	1	台	1500	1500	



7	四层货架	AY-HJ	1. 立柱采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 38×38mm, 管壁厚 $\geq$ 1.2mm; 2. 层板采用 304 不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm; 3. 调节脚采用全钢可调式子弹脚; 4. 层板每层承重 $\geq$ 80Kg; 5. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 6. 规格尺寸: $\geq$ 1000*500*1550mm	奥源/ 山东淄博	6	台	2000	12000	
8	四层货架	AY-HJ	1. 立柱采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 38×38mm, 管壁厚 $\geq$ 1.2mm; 2. 层板采用 304 不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm; 3. 调节脚采用全钢可调式子弹脚; 4. 层板每层承重 $\geq$ 80Kg; 5. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 6. 规格尺寸: $\geq$ 1500*500*1550	奥源/ 山东淄博	8	台	2600	20800	
9	四层货架	AY-HJ	1. 立柱采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 38×38mm, 管壁厚 $\geq$ 1.2mm; 2. 层板采用 304 不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm; 3. 调节脚采用全钢可调式子弹脚; 4. 层板每层承重 $\geq$ 80Kg; 5. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 6. 规格尺寸: $\geq$ 1200*500*1550	奥源/ 山东淄博	40	台	2200	88000	



10	四层货架	AY-HJ	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25\times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 1100\times 500\times 1550$	奥源/ 山东淄博	2	台	2150	4300	
11	四层货架	AY-HJ	1. 立柱采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 层板采用 304 不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 3. 调节脚采用全钢可调式子弹脚; 4. 层板每层承重 $\geq 80\text{Kg}$ ; 5. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 6. 规格尺寸: $\geq 1300\times 500\times 1550$	奥源/ 山东淄博	2	台	2400	4800	
12	留样冰箱	LG-260Z	1. 规格: $\geq (\text{长宽高}) 600\times 650\times 1800\text{mm}$ ; 2. 容积 $\geq 120\text{L}$ ; 3. 双层钢化玻璃门; 4. 冷藏温度 $0-8^{\circ}\text{C}$ ; 5. 带锁, 配置专用留样盒 $\geq 15$ 个。	德玛仕/ 广东江门	7	台	2600	18200	
13	冷柜 (四门冷冻)	GN1680R4	1. 规格: $\geq (\text{长宽高}) 1220\times 692\times 1910\text{mm}$ ; 2. 面板、内板均采用 304 食品级不锈钢板制	格林斯达/广	3	台	8500	25500	



			<p>作；料厚<math>\geq 0.8\text{mm}</math>；</p> <p>3. 中间聚胺脂整体发泡剂，发泡厚度<math>\geq 60\text{mm}</math>；</p> <p>4. 冷冻温度<math>-16^{\circ}\text{C}</math>—<math>-6^{\circ}\text{C}</math>，冷藏温度：<math>0^{\circ}\text{C}</math>—<math>10^{\circ}\text{C}</math>；</p> <p>5. 采用双压缩机，全铜管冷凝器；</p> <p>6. 自动回归门；</p> <p>▲7、依据 GB 21551.1-2008《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能通则》GB 21551.4-2010《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能电冰箱的特殊要求》《消毒技术规范》（2002 年版）标准对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、肺炎克雷伯氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、白色葡萄球菌检测，除菌率均达到 93%或以上的。</p>	东佛山					
14	冷柜（四门双温）	GN1680R4	<p>1. 规格：<math>\geq</math>（长宽高）<math>1220\times 692\times 1910\text{mm}</math>；</p> <p>2. 面板、内板均采用 304 食品级不锈钢板制作；料厚<math>\geq 0.8\text{mm}</math>；</p> <p>3. 中间聚胺脂整体发泡剂，发泡厚度<math>\geq 60\text{mm}</math>；</p> <p>4. 冷冻温度<math>-16^{\circ}\text{C}</math>—<math>-6^{\circ}\text{C}</math>，冷藏温度：<math>0^{\circ}\text{C}</math>—<math>10^{\circ}\text{C}</math>；</p> <p>5. 采用 dan 压缩机，全铜管冷凝器；</p> <p>6. 自动回归门；</p> <p>▲7、依据 GB 21551.1-2008《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能通则》GB 21551.4-2010《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能电冰箱的特殊要求》《消</p>	格林斯达/广东佛山	10	台	8300	83000	



			毒技术规范》(2002 年版) 标准对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、肺炎克雷伯氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、白色葡萄球菌检测, 除菌率均达到 93%或以上的。						
15	三星水池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25 \times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38 \times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 1800 \times 700 \times 800 + 150$ (后背 $\geq 40\text{mm}$ )	奥源/ 山东淄博	1	台	3200	3200	
16	大单星水池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25 \times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38 \times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。	奥源/ 山东淄博	4	台	2200	8800	



			7. 规格尺寸: $\geq 1200*800*800+150$ (后背 $\geq 40$ mm)						
17	大单星水池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25\times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 1200*700*950$	奥源/ 山东淄博	4	台	2400	9600	
18	大单星水池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25\times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 1000*800*800+150$ (后背 $\geq 40$ mm)	奥源/ 山东淄博	30	台	2200	66000	



19	双星水池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25\times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 1400*800*800+150$ (后背 $\geq 40\text{ mm}$ )	奥源/ 山东淄 博	2	台	2800	5600	
20	双星水池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25\times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 1500*800*800+150$ (后背 $\geq 40\text{ mm}$ )	奥源/ 山东淄 博	1	台	3000	3000	
21	单星带台水池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚	奥源/ 山东淄	1	台	3000	3000	



			$\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25\times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 1800*800*800+150$ (后背 $\geq 40\text{ mm}$ )	博					
22	单星带台水池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25\times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 1500*800*950$	奥源/ 山东溜博	2	台	2800	5600	
23	双星带台水池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ;	奥源/ 山东溜博	1	台	3200	3200	



			3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 25×25mm, 管壁厚≥1.0mm; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 38×38mm, 管壁厚≥1.0mm; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: ≥*800*950						
24	双星带台水池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚≥1.2mm; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚≥1.0mm; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 25×25mm, 管壁厚≥1.0mm; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 38×38mm, 管壁厚≥1.0mm; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: ≥1500*800*800+150 (后背≥40 mm)	奥源/ 山东淄博	1	台	3000	3000	
25	单星水池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚≥1.2mm; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚≥1.0mm; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: 25×25mm, 管壁厚≥1.0mm;	奥源/ 山东淄博	3	台	1800	5400	



			5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38 \times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 600 \times 600 \times 800 + 150$ (后背 $\geq 40\text{mm}$ )						
26	单星水池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25 \times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38 \times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 700 \times 800 \times 800 + 150$ (后背 $\geq 40\text{mm}$ )	奥源/ 山东溜 博	5	台	2000	10000	
27	大单星水池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25 \times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38 \times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ;	奥源/ 山东溜 博	1	台	2200	2200	



			6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 800*800*800$						
28	单星柜式水池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25\times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 700*800*800*150$ (后背 $\geq 40\text{ mm}$ )	奥源/ 山东淄博	1	台	4500	4500	
29	洗菜池	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25\times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38\times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: $\geq 1000*800*800+150$ (后背 $\geq 40\text{ mm}$ )	奥源/ 山东淄博	2	台	2200	4400	



30	大单星浸泡池	AY-SC	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作,板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 台面下垫防水木板加固,板厚 $\geq 16\text{mm}$ ,用发泡胶与不锈钢板粘贴; 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋,加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ ,数量 $\geq 3$ 条;加强筋用不锈钢螺丝与木板固定,螺丝数量 $\geq 10$ 个; 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边,不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作; 7. 台脚采用 50 $\times$ 50mm 不锈钢方管,管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ,配全钢调节子弹脚; 8. 整体焊接成型,焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸: $\geq 1200*800*800$	奥源/ 山东淄博	2	台	2200	4400	
31	大单星洗米池	AY-SC	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作,板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 台面下垫防水木板加固,板厚 $\geq 16\text{mm}$ ,用发泡胶与不锈钢板粘贴; 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋,加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ ,数量 $\geq 3$ 条;加强筋用不锈钢螺丝与木板固定,螺丝数量 $\geq 10$ 个; 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边,不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ;	奥源/ 山东淄博	1	台	2200	2200	



			6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作; 7. 台脚采用 50×50mm 不锈钢方管, 管壁厚 度≥1.0mm, 配全钢调节子弹脚; 8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸: ≥1000*800*800						
32	单星刨鱼 台	AY-SC	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 ≥1.2mm; 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板 厚≥1.0mm; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制 作, 方管规格: 25×25mm, 管壁厚≥1.0mm; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方 管规格: 38×38mm, 管壁厚≥1.0mm; 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 规格尺寸: ≥1500*800*800+150	奥源/ 山东淄 博	2	台	2800	5600	
33	双层工作 台	AY-GZT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 ≥1.2mm; 2. 台面下垫防水木板加固, 板厚≥16mm, 用 发泡胶与不锈钢板粘贴; 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强 筋, 加强筋料厚≥4.0mm, 数量≥3 条; 加 强筋用不锈钢螺丝与木板固定, 螺丝数量≥ 10 个; 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯	奥源/ 山东淄 博	1	台	2000	2000	



			成型封边，不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作； 7. 台脚采用 50 $\times$ 50mm 不锈钢方管，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，配全钢调节子弹脚； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸： $\geq 900*700*800$						
34	双层工作台	AY-GZT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 台面下垫防水木板加固，板厚 $\geq 16\text{mm}$ ，用发泡胶与不锈钢板粘贴； 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ ，数量 $\geq 3$ 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 $\geq 10$ 个； 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作； 7. 台脚采用 50 $\times$ 50mm 不锈钢方管，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，配全钢调节子弹脚； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸： $\geq 950*700*800$	奥源/ 山东淄博	1	台	2100	2100	
35	双层工作台	AY-GZT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 台面下垫防水木板加固，板厚 $\geq 16\text{mm}$ ，用	奥源/ 山东淄博	2	台	1750	3500	



			发泡胶与不锈钢板粘贴； 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ ，数量 $\geq 3$ 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 $\geq 10$ 个； 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作； 7. 台脚采用 50 $\times$ 50mm 不锈钢方管，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，配全钢调节子弹脚； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸： $\geq 600*700*800$						
36	双层工作台	AY-GZT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 台面下垫防水木板加固，板厚 $\geq 16\text{mm}$ ，用发泡胶与不锈钢板粘贴； 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ ，数量 $\geq 3$ 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 $\geq 10$ 个； 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作； 7. 台脚采用 50 $\times$ 50mm 不锈钢方管，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，配全钢调节子弹脚；	奥源/ 山东淄博	2	台	1800	3600	



			8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸： $\geq 650*800*800$						
37	双层工作台	AY-GZT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 台面下垫防水木板加固，板厚 $\geq 16\text{mm}$ ，用发泡胶与不锈钢板粘贴； 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ ，数量 $\geq 3$ 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 $\geq 10$ 个； 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作； 7. 台脚采用 50 $\times$ 50mm 不锈钢方管，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，配全钢调节子弹脚； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸： $\geq 700*700*800$	奥源/ 山东溜博	2	台	1850	3700	
38	双层工作台	AY-GZT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 台面下垫防水木板加固，板厚 $\geq 16\text{mm}$ ，用发泡胶与不锈钢板粘贴； 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ ，数量 $\geq 3$ 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 $\geq 10$ 个；	奥源/ 山东溜博	1	台	1900	1900	



			5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作； 7. 台脚采用 50 $\times$ 50mm 不锈钢方管，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，配全钢调节子弹脚； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸： $\geq 700*800*800$						
39	双层工作台	AY-GZT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 台面下垫防水木板加固，板厚 $\geq 16\text{mm}$ ，用发泡胶与不锈钢板粘贴； 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ ，数量 $\geq 3$ 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 $\geq 10$ 个； 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作； 7. 台脚采用 50 $\times$ 50mm 不锈钢方管，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，配全钢调节子弹脚； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸： $\geq 800*800*800$	奥源/ 山东淄博	2	台	1950	3900	
40	双层工作台	AY-GZT	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；	奥源/ 山东淄博	2	台	2150	4300	



			<p>2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>3. 内盆规格</p> <p>4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: <math>25\times 25\text{mm}</math>, 管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: <math>38\times 38\text{mm}</math>, 管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>6. 台脚配置不锈钢子弹脚。</p> <p>7. 规格尺寸: <math>\geq 950*800*800</math></p>						
41	双层工作台	AY-GZT	<p>1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</p> <p>2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>3. 内盆规格</p> <p>4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: <math>25\times 25\text{mm}</math>, 管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: <math>38\times 38\text{mm}</math>, 管壁厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>6. 台脚配置不锈钢子弹脚。</p> <p>7. 规格尺寸: <math>\geq 1000*800*800+150</math> (后背)</p>	奥源/ 山东淄博	1	台	2200	2200	
42	双层工作台	AY-GZT	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</p> <p>2. 台面下垫防水木板加固, 板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>, 用发泡胶与不锈钢板粘贴;</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋, 加强筋料厚<math>\geq 4.0\text{mm}</math>, 数量<math>\geq 3</math> 条; 加</p>	奥源/ 山东淄博	1	台	2050	2050	



			<p>强筋用不锈钢螺丝与木板固定,螺丝数量<math>\geq 10</math>个;</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边, 不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作;</p> <p>7. 台脚采用 50<math>\times</math>50mm 不锈钢方管, 管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>, 配全钢调节子弹脚;</p> <p>8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。</p> <p>9. 规格尺寸: <math>\geq 1100*800*800</math></p>						
43	双层工作台	AY-GZT	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</p> <p>2. 台面下垫防水木板加固, 板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>, 用发泡胶与不锈钢板粘贴;</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋, 加强筋料厚<math>\geq 4.0\text{mm}</math>, 数量<math>\geq 3</math>条; 加强筋用不锈钢螺丝与木板固定, 螺丝数量<math>\geq 10</math>个;</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边, 不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作;</p> <p>7. 台脚采用 50<math>\times</math>50mm 不锈钢方管, 管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>, 配全钢调节子弹脚;</p> <p>8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。</p> <p>9. 规格尺寸: <math>\geq 1200*800*800</math></p>	奥源/ 山东淄博	4	台	2200	8800	



44	双层工作台	AY-GZT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作,板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 台面下垫防水木板加固,板厚 $\geq 16\text{mm}$ ,用发泡胶与不锈钢板粘贴; 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋,加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ ,数量 $\geq 3$ 条;加强筋用不锈钢螺丝与木板固定,螺丝数量 $\geq 10$ 个; 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边,不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作; 7. 台脚采用 50×50mm 不锈钢方管,管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ,配全钢调节子弹脚; 8. 整体焊接成型,焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸: $\geq 1200*600*800$	奥源/ 山东淄博	1	台	2000	2000	
45	双层工作台	AY-GZT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作,板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 台面下垫防水木板加固,板厚 $\geq 16\text{mm}$ ,用发泡胶与不锈钢板粘贴; 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋,加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ ,数量 $\geq 3$ 条;加强筋用不锈钢螺丝与木板固定,螺丝数量 $\geq 10$ 个; 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边,不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ;	奥源/ 山东淄博	2	台	2350	4700	



			6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作; 7. 台脚采用 50×50mm 不锈钢方管, 管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 配全钢调节子弹脚; 8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸: $\geq 1300*800*800+150$ (后背)						
46	双层工作台	AY-GZT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 台面下垫防水木板加固, 板厚 $\geq 16\text{mm}$ , 用发泡胶与不锈钢板粘贴; 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋, 加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ , 数量 $\geq 3$ 条; 加强筋用不锈钢螺丝与木板固定, 螺丝数量 $\geq 10$ 个; 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边, 不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作; 7. 台脚采用 50×50mm 不锈钢方管, 管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 配全钢调节子弹脚; 8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 9. 规格尺寸: $\geq 1400*700*800$	奥源/ 山东溜 博	1	台	2300	2300	
47	双层工作台	AY-GZT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 台面下垫防水木板加固, 板厚 $\geq 16\text{mm}$ , 用食品级发泡胶与不锈钢板粘贴;	奥源/ 山东溜 博	11	台	2400	26400	



			<p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量<math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq 10</math> 个；</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</p> <p>7. 台脚采用 50<math>\times</math>50mm 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p> <p>9. 规格尺寸：<math>\geq 1500*800*800</math></p>						
48	双层工作台	AY-GZT	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 台面下垫防水木板加固，板厚<math>\geq 16\text{mm}</math>，用发泡胶与不锈钢板粘贴；</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚<math>\geq 4.0\text{mm}</math>，数量<math>\geq 3</math> 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量<math>\geq 10</math> 个；</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作；</p> <p>7. 台脚采用 50<math>\times</math>50mm 不锈钢方管，管壁厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，配全钢调节子弹脚；</p> <p>8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。</p>	奥源/ 山东淄博	14	台	2800	39200	



			9. 规格尺寸: $\geq 1800*800*800$						
49	高温智控 消毒柜	RTD1200LF-2	1. 规格尺寸: $\geq 1310*635*1930$ 2. 功率: $\geq 4kW$ , 电压: 220V/50Hz; 3. 温度范围: 50-125℃; 4. 柜体整体发泡, 采用优质聚氨酯发泡, 厚度不小于 30mm; 5. 柜门整体发泡, 采用优质聚氨酯发泡, 厚度不小于 40mm; 6. 容积 $\geq 720L$ ; 风机功率: $\geq 45W+45W$ ; 7. 面板采用 201 不锈钢制作, 料厚 $\geq 1.0mm$ ; 8. 标配 8 个加厚不锈钢碗碟篮; 9. 消毒方式: 高温热风循环; ▲10. 整机在清载状态下开启“消毒功能”, 设置温度 125℃. 消毒作用 90 min, 对大肠杆菌的杀灭对数值均 $>3.00$ , 符合 GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》; ▲11. 整机依据 GBT 2423.34-2012 温度/湿度组合循环试验在温度 $(23\pm 5)^\circ C$ , 湿度 $(50\pm 20)\%RH$ 环境中进行 10 个循环共 240 小时试验, 试验结束后, 检查样品外观, 结构以及通电运行功能应正常。	帅盾/ 广东东莞	16	台	9500	152000	
50	单门展示 柜	LG-300	1. 全钢全铜、电脑板 2. 控制。 3. 2. 双层钢化玻, 加厚 4. 钢管。 5. 3. 包装: 纸箱、上顶	格林斯 达/广东佛山	1	台	3500	3500	



			6. 盖、木底托、缠绕膜 7. 。 8. 4. 温度范围：冷藏 规格：≥600*600*1900						
51	双头煮面炉	50	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 ≥1.2mm； 2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板 制作，板厚≥1.0mm； 3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度 ≥80mm，翻边为 20*2mm，板厚≥1.2mm； 4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉 手； 6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊 螺式结构； 7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 8. 规格尺寸：≥1450*700*800	厨味思 /山东 淄博	1	台	5500	5500	
52	四格配料台	定制	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 ≥1.2mm； 2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板 制作，板厚≥1.0mm； 3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度 ≥80mm，翻边为 20*2mm，板厚≥1.2mm； 4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉 手；	奥源/ 山东淄 博	1	台	2500	2500	



			6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构； 7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 8. 规格尺寸： $\geq 850*700*800$						
53	收污台	定制	1. 规格尺寸： $\geq 1000*800*800+150$ （后背） 2. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 台面下垫防水木板加固，板厚 $\geq 16\text{mm}$ ，用发泡胶与不锈钢板粘贴； 4. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，数量 $\geq 3$ 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 $\geq 10$ 个； 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作； 7. 台脚采用 $50\times 50\text{mm}$ 不锈钢方管，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，配全钢调节子弹脚； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。	奥源/ 山东淄博	2	台	2400	4800	
54	收残台	定制	1. 规格尺寸： $\geq 1200*800*800+150$ （后背） 2. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 台面下垫防水木板加固，板厚 $\geq 16\text{mm}$ ，用发泡胶与不锈钢板粘贴； 4. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，数量 $\geq 3$ 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 $\geq$	奥源/ 山东淄博	1	台	2600	2600	



			10 个; 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边, 不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作; 7. 台脚采用 50 $\times$ 50mm 不锈钢方管, 管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 配全钢调节子弹脚; 8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。						
55	双孔收残柜	定制	1. 规格尺寸: $\geq 1500*700*800*150$ (后背) 2. 台面采用 304 食品级优质不锈钢板制作, 料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 3. 台面下采用 U 型不锈钢加强筋加固, 加强筋数量为 $\geq 3$ 条; 4. 四脚采用不锈钢方管制作, 方管规格 38 $\times$ 38mm, 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 配全钢调节子弹脚; 6. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。	奥源/ 山东淄博	1	台	5500	5500	
56	洗碗机 (商用)	CSA1H3000	1. 洗碗机规格: 4300*875*2000mm (长度可根据现场定制), 功率/电压: 57kW/380V 2. 独有的双核分模块漂洗加热系统, 加热效率高, 节省用电, 安装有过热、过压保护阀和缺水保护装置; 3. 内置式不锈钢 316 材质电漂洗加热器和漂洗水箱, 保证漂洗喷淋水压的稳定水幕均匀分布和使用寿命; 4. 机器管道有反虹吸, 过压等保护装置, 机器内软管可承受 90 Bar 的最大压力; 5. 缸体结构, 深拉成型一体式水缸, 具备	超胜/ 浙江宁波	3	台	98000	294000	



			<p>清洗,漂洗,烘干功能,传送系统配有自动过载保护装置,有操作人员不能及时收取洗涤之后的餐具,有三重保护(光电开关,机械开关,急停开关)可自动暂停履带的运行;</p> <p>6. 传送履带配备可调无极变速装置,调节范围为 0.1~3 米/分钟;</p> <p>7. 配置用来清洗特殊器皿的侧清洗臂,轻易取卸和清洗的洗涤漂洗臂均为不锈钢 316 制造,经久耐用防腐蚀效果更好,更耐用;</p> <p>8. 自主研发传送履带,采用食品级 PPH 材料,坚固耐用,耐腐蚀,安全卫生,寿命达 20 年之上;</p> <p>9. 超低漂洗耗水量及过滤系统,大大降低用水损耗,减少运行成本;</p> <p>10. ▲洗碗机触摸屏依据 GB 4943.1-2011《信息技术设备安全第 1 部分:通用要求》符合以下标准要求:电击和能量危险的防护、布线连接和供电、机械强度和结构设计的;</p>						
57	洗碗机 (商用)	CSB1H200	<p>1. 洗碗机规格: <math>\geq 3300 \times 875 \times 1650 \text{mm}</math> (长度可根据现场定制),功率/电压: <math>\geq 47 \text{kW}/380 \text{V}</math></p> <p>2. 独有的双核分模块漂洗加热系统,加热效率高,节省用电,安装有过热、过压保护阀和缺水保护装置;</p> <p>3. 内置式不锈钢 316 材质电漂洗加热器和漂洗水箱,保证漂洗喷淋水压的稳定水幕均匀分布和使用寿命;</p>	超胜/ 浙江宁 波	1	台	78210	78210	



			<p>4. 机器管道有反虹吸, 过压等保护装置, 机器内软管可承受 90 Bar 的最大压力;</p> <p>5. 缸体结构, 深拉成型一体式水缸, 具备清洗, 漂洗, 烘干功能, 传送系统配有自动过载保护装置, 有操作人员不能及时收取洗涤之后的餐具, 有三重保护 (光电开关, 机械开关, 急停开关) 可自动暂停履带的运行;</p> <p>6. 传送履带配备可调无极变速装置, 调节范围为 0.1~3 米/分钟;</p> <p>7. 配置用来清洗特殊器皿的侧清洗臂, 轻易取卸和清洗的洗涤漂洗臂均为不锈钢 316 制造, 经久耐用防腐蚀效果更好, 更耐用;</p> <p>8. 自主研发传送履带, 采用食品级 PPH 材料, 坚固耐用, 耐腐蚀, 安全卫生, 寿命达 20 年之上;</p> <p>9. 超低漂洗耗水量及过滤系统, 大大降低用水损耗, 减少运行成本;</p> <p>10. ▲洗碗机触摸屏依据 GB 4943.1-2011 《信息技术设备安全第 1 部分:通用要求》符合以下标准要求: 电击和能量危险的防护、布线连接和供电、机械强度和结构设计的;</p>						
58	洗地龙头	JR-Xd10	<p>耐压 2mpa 爆破测试, 0.1mpa 测试每分钟出水 4.8L, 碳钢静电喷涂圆形敞开式, 10M 黑色钢丝液压管。201#旋转便捷拆卸更换接头, 水枪可 360 度旋转, 前把手控制出水, 按压渐变</p>	人厨/ 湖南长沙	16	台	4000	64000	



59	杀菌灯	ZW40W	功率：40W 带臭氧。480*245	精锐/ 北京	73	个	100	7300	
60	挂墙吊柜	定制	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作,板厚 ≥1.2mm; 2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板 制作,板厚≥1.0mm; 3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作,宽度 ≥80mm,翻边为 20*2mm,板厚≥1.0mm; 4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚;5. 移门挂轮为尼龙挂轮,拉手为双面不锈钢拉 手; 6. 配 4 扇趟门,门为双层复式双层门,上吊 螺式结构; 7. 整体焊接成型,焊接点需打磨清洗。 8. ≥1200*400	奥源/ 山东淄 博	4	台	3100	12400	
61	多功能切 菜机	YQC801	1. ≥1345*670*1130 2. 电压: 380V/50Hz; 3. 功率: ≥1500W; 4. 功能: 切丝、切片、切段、切丁; 5. 机身全 304 食品级不锈钢板制作,料厚≥ 1.0mm。	鲁信/ 山东济 南	4	台	15000	60000	
62	燃气热水 器	JSQ30-16JH1	控制方式: 数显 能效等级: 一级 尺寸: 400*400*807 最大容积 60L。	海尔/ 山东青 岛	4	台	3000	12000	
63	电热水器	EC8001-B1	功率: 3300W. 控制方式: 数显 能效等级: 一级 尺寸: 400*400*807 最大容积 60L。	海尔/ 山东青 岛	6	台	2100	12600	



64	挂墙刀具消毒箱	ZTP-M5	<p>1. 四周采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋, 加强筋料厚 <math>\geq 4.0\text{mm}</math>, 数量 <math>\geq 3</math> 条; 加强筋用不锈钢螺丝与木板固定, 螺丝数量 <math>\geq 10</math> 个;</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边, 不锈钢板厚 <math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作;</p> <p>8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。</p>	美时/ 山东滨州	2	台	1000	2000	
65	挂墙层板	定制	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</p> <p>2. 台面下垫防水木板加固, 板厚 <math>\geq 16\text{mm}</math>, 用发泡胶与不锈钢板粘贴;</p> <p>3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋, 加强筋料厚 <math>\geq 4.0\text{mm}</math>, 数量 <math>\geq 3</math> 条; 加强筋用不锈钢螺丝与木板固定, 螺丝数量 <math>\geq 10</math> 个;</p> <p>5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边, 不锈钢板厚 <math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作;</p> <p>7. 台脚采用 <math>50 \times 50\text{mm}</math> 不锈钢方管, 管壁厚</p>	奥源/ 山东淄博	2	台	1400	2800	



			度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，配全钢调节子弹脚； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 9. $\geq 1000*300*600$						
66	挂墙层板	定制	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 台面下垫防水木板加固，板厚 $\geq 16\text{mm}$ ，用发泡胶与不锈钢板粘贴； 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ ，数量 $\geq 3$ 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 $\geq 10$ 个； 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作； 7. 台脚采用 50 $\times$ 50mm 不锈钢方管，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，配全钢调节子弹脚； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 9. $\geq 1500*300*600$	奥源/ 山东淄 博	1	台	1600	1600	
67	农药残留快速检测仪	MDS	1. 规格： $\geq$ (长宽高) 380 $\times$ 380 $\times$ 170mm； 2. 主要用于食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留的快速检测； 3. 检测通道： $\geq 5$ 个，可以同时测试多个样品； 4. 显示方式： $\geq 5$ 英寸液晶触摸屏显示，中文操作界面，读数直观； 5. 配备嵌入式热敏打印机，手动/自动打印；	迈德施/ 安徽 池州	4	台	5500	22000	



			6. 光源采用优质超高亮发光二极管，光源可控； 7. 采用 USB2.0 接口设计，方便数据的存贮和移动，计算机可直接控制仪器，能够实现数据查询、浏览、分析、统计、打印等功能； 8. 能自动判断样品是否合格，检测结果直接屏显； 9. 具备 $\geq 100$ 种蔬菜名称数据库，直接点击可使用、打印出蔬菜名称						
68	绞切两用机	EJQJ-22	1. $\geq 445*310*450$ 2. 电压：220V/50Hz； 3. 功率： $\geq 750W$ ； 4. 功能：切丝、切片、切粒； 5. 机身全 304 食品级不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.0mm$ ； 6. 生产效率： $\geq 250Kg/h$	锋佰利/四川成都	4	台	14900	59600	
69	48 盘电蒸饭柜	DMD-GYJ-D	1. $1770*1000*1850$ 2. 外壳、内层采用 304 食品级不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.0mm$ ； 3. 柜体、柜门整体发泡，采用优质聚氨酯发泡，发泡厚度 $\geq 50mm$ ； 4. 采用 304 食品级不锈钢热交换器，开炉后 10 分钟内可供蒸煮； 5. 前去水槽连隔渣槽盖；气密式隔热门； 6. 内胆采用 304 不锈钢（1.5mm）冲压成型，无焊点技术； 7. 标配 48 个 304 不锈钢饭盆； 8. 耗电量=24KW/H；	多美多/广东中山	7	台	28000	196000	



70	48 盘燃气 蒸饭柜	DMD-GYJ-Q	<p>1. 采用优质 304 不锈钢加厚板材制作,厚度 1.0mm;</p> <p>2. 设备整体不发泡, 采用隔热保温棉保温, 门板发泡, 发泡层厚度 50mm;</p> <p>3. 产品后面顶部装有双泄压排气口, 提高产品安全防护性能, 加强型铰链和渐进式门把手, 优质密封胶条确保门缝不漏气; 蒸箱顶部设计为坡顶, 方便冷凝水汇集;</p> <p>4 燃气款每个门热负荷 40kW, 耗水量 20~30KG/H, 耗气量每门每小时 4 立方</p> <p>5. 配可移动式推车一台, 5 寸加重脚轮, 加厚不锈钢管焊接制作, 带有蒸饭盘防滑动装置, 防止推车在推动过程中, 饭盘从推车上滑下;</p> <p>6. <math>\geq 1770*1100*1980</math></p>	多美多 /广东 中山	3	台	29000	87000	
71	电磁平头 炉	QX-P420-E115	<p>1、功率/电压: 15KW*2/380V (双头) , 尺寸: <math>\geq 1300*700*1200\text{mm}</math>; 采用优质磨砂不锈钢板制作, 炉面板 1.25mm 整体拉伸, 副板及装饰 1.2mm, 独立三门设计, 可分拆且密封性强, 前梁 80mm 宽*110mm 高、圆角设计、承重力强;</p> <p>2、使用 0-8 档位 360° 旋转磁控模块化火力调节开关, 使火力均匀控制, 档位对应数字功率显示调节;</p> <p>3、全密封绝缘专用航空铝材质机芯, 模块化铜桥结构, 底部采用全铝通道式散热结</p>	沁鑫/ 广东东 莞	2	台	8000	16000	



			<p>构，机芯运行平稳；</p> <p>4、整机散热采用变频、防水风机，减低能耗；</p> <p>5、明火仿真屏，带有加热弧度同步功能，瞬间火苗模拟功能，电度累计功能，厨师轻松掌握火力大小；</p> <p>6、线盘探头有电压、超温、传感、无锅、干烧、短路（及以上）故障提醒保护功能，全屏中文显示；</p> <p>▲6. 整机依据 GB/T 2423. 34-2012《环境试验第 2 部分：试验方法试验 Z/AD：温度/湿度组合循环试验》检测，进行温度/湿度循环，每次循环为 24h 其中任意≥15 次分循环；</p> <p>▲7. 产品依据 GB40876-2021；GB/T4214. 1-2017 产品标准和技术要求，具有商用电磁灶节能环保认证证书；</p>						
72	电磁平头炉	QX-P420-E115	<p>1、功率/电压：15KW*2/380V（双头），尺寸：≥1300*700*1200mm；采用优质磨砂不锈钢板制作，炉面板 1.25mm 整体拉伸，副板及装饰 1.2mm，独立三门设计，可分拆且密封性强，前梁 80mm 宽*110mm 高、圆角设计、承重力强；</p> <p>2、使用 0-8 档位 360° 旋转磁控模块化火力调节开关，使火力均匀控制，档位对应数字功率显示调节；</p> <p>3、全密封绝缘专用航空铝材质机芯，模块</p>	沁鑫/ 广东东莞	6	台	8000	48000	



			<p>化铜桥结构，底部采用全铝通道式散热结构，机芯运行平稳；</p> <p>4、整机散热采用变频、防水风机，减低能耗；</p> <p>5、明火仿真屏，带有加热弧度同步功能，瞬间火苗模拟功能，电度累计功能，厨师轻松掌握火力大小；</p> <p>6、线盘探头有电压、超温、传感、无锅、干烧、短路（及以上）故障提醒保护功能，全屏中文显示；</p> <p>▲6. 整机依据 GB/T 2423. 34-2012《环境试验第 2 部分：试验方法试验 Z/AD：温度/湿度组合循环试验》检测，进行温度/湿度循环，每次循环为 24h 其中任意<math>\geq 15</math> 次分循环；</p> <p>▲7. 产品依据 GB40876-2021；GB/T4214. 1-2017 产品标准和技术要求，具有商用电磁灶节能环保认证证书。</p>						
73	主机电路安全防护系统	KYLIN-HCSR-745	<p>1、采用高性能微控制器主控芯片，设备结构为多功能软硬件一体机，非多个设备组合，减少故障点，提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告；</p> <p>2、设备配置 RJ45、WIFI、4G 等主流网络通讯接口；标配网络防雷接口<math>\geq 2</math> 路、接地通路接口<math>\geq 2</math> 路、RS485 接口<math>\geq 4</math> 路、漏电监测接口<math>\geq 6</math> 路、开关量输入接口<math>\geq 2</math> 路、USB 接口<math>\geq 2</math> 路、HDMI 接口</p>	芯电麒麟/北京	4	台	10000	40000	



		<p> <math>\geq 1</math> 路、电源输出接口<math>\geq 6</math> 路国标插座，提供产品完整实物的清晰照片； </p> <p> 3、设备额定电流<math>\geq 16A</math>，承载功率<math>\geq 4000W</math>，提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告； </p> <p> 4、支持防雷击防浪涌功能，最大放电电流  <math>I_{max}(8/20 \mu s) \geq 40kA</math>，电压保护水平 <math>U_p \leq 1.7kV</math>；支持电流、电压、功率、断电、接地通断监测功能； </p> <p> 5、设备标配<math>\geq 2.4</math> 寸触摸显示屏，可显示监测指标信息，可通过手机扫描屏显电子二维码进行关注、查询、故障报修，提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告； </p> <p> 6、设备内置告警扬声器<math>\geq 1</math> 个，具有系统、网络、入网状态指示灯，告警方式支持本机扬声器告警、手机微信告警、管理平台告警； </p> <p> ▲7、为保障用电设备运行稳定性，所投主机电路安全防护系统要求支持供电 BYPASS 功能，即使本机系统出现问题或者系统重启也不影响正常输出供电，以保障用电设备稳定运行，提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告； </p> <p> ▲8、所投主机电路安全防护系统支持联动保护，对过流、过载、过压、欠压、漏电、接地失效、环境指标超标可按需启用联动保护功能，提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告； </p> <p> ▲9、为防止因雷击、浪涌、环境等问题给 </p>						
--	--	--	--	--	--	--	--	--



			用电设备造成损坏、干扰，防止因设备漏电给人身安全造成风险隐患，所投主机电路安全防护系统要求支持的监测功能包括：漏电监测、防雷器状态、防雷器温度、防雷器寿命、环境温湿度、烟雾、水浸、UPS、精密空调监测，提供第三方权威机构 CNAS 和 CMA 标志检测报告。						
74	单头燃气矮汤炉	SPTT28-A	拉伸台面 铸铁一体炉膛 节能低噪音炉头 前脸 250 高 后背 200 高 商用鼓风双眼低汤 40 宽 带熄火保护 电子打火， $\geq 600*700*500\text{mm}$	润厨/ 湖南长沙	1	台	3600	3600	
75	炉拼台	定制	1. $\geq 300*1150*800+350\text{mm}$ 2. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 台面下垫防水木板加固，板厚 $\geq 16\text{mm}$ ，用发泡胶与不锈钢板粘贴； 4. 台面下设置食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，数量 $\geq 3$ 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 $\geq 10$ 个； 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作； 7. 台脚采用 $50\times 50\text{mm}$ 不锈钢方管，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，配全钢调节子弹脚； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗	奥源/ 山东淄博	11	台	1800	19800	



76	炉拼台	定制	1. $\geq 450 \times 1150 \times 800 + 350$ (后背 $\geq 40\text{mm}$ ) 2. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 3. 台面下垫防水木板加固, 板厚 $\geq 16\text{mm}$ , 用发泡胶与不锈钢板粘贴; 4. 台面下设置食品级不锈钢 U 型加强筋, 加强筋料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ , 数量 $\geq 3$ 条; 加强筋用不锈钢螺丝与木板固定, 螺丝数量 $\geq 10$ 个; 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边, 不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作; 7. 台脚采用 $50 \times 50\text{mm}$ 不锈钢方管, 管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 配全钢调节子弹脚; 8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗	奥源/ 山东淄博	4	台	2000	8000	
77	单头大锅灶	SDGT28-A	1. $\geq 1050 \times 1150 \times 800 + 350\text{mm}$ , 2. 灶台面用 304 食品级不锈钢贴塑磨砂板制作, 面板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 3. 侧板、背板用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 4. 框架采用 50# 国标角铁制作, 厚 $\geq 3.0\text{mm}$ , 加垫 20mm 厚隔热棉; 5. 配置环保型节能高深铸铁炉头, 炉头 $\phi 110\text{mm}$ ; 6. 炉面前端设去水槽, 配有多孔槽盖及一个直径 $\geq 50\text{mm}$ 的排水出口, 去水槽斜倾向排水口; 7. 炉脚: $\phi 50$ 无缝钢管外套不锈钢管、配	润厨/ 湖南长沙	2	台	9000	18000	



			可调不锈钢子弹脚； 8. 配置大中小火控调节风阀、摇摆水龙头、自动点火装置； 9. 配置国标鼓风机，风机电压 220V, 功率： $\geq 250\text{W}$ ； 10. 天然气耗气量 $\leq 4.5 \text{ m}^3/\text{h}$ 。						
78	双头大锅灶	SDGT28-A	1. $\geq 2100 \times 1150 \times 800 + 350\text{mm}$ 2. 灶台面用 304 食品级不锈钢贴塑磨砂板制作, 面板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 侧板、背板用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 框架采用 50# 国标角铁制作, 厚 $\geq 3.0\text{mm}$ , 加垫 20mm 厚隔热棉； 5. 配置环保型节能高深铸铁炉头, 炉头 $\phi 110\text{mm}$ ； 6. 炉面前端设去水槽, 配有多孔槽盖及一个直径 $\geq 50\text{mm}$ 的排水出口, 去水槽斜倾向排水口； 7. 炉脚： $\phi 50$ 无缝钢管外套不锈钢管、配可调不锈钢子弹脚； 8. 配置大中小火控调节风阀、摇摆水龙头、自动点火装置； 9. 配置国标鼓风机，风机电压 220V, 功率： $\geq 250\text{W}$ ； 10. 天然气耗气量 $\leq 4.5 \text{ m}^3/\text{h}$ 。	润厨/ 湖南长沙	8	台	18000	144000	
79	燃气双炒单温灶	SZCT28-A	1. 规格： $\geq (\text{长宽高}) 2100 \times 1150 \times 800 + 450\text{mm}$ ； 2. 灶台面用 304 食品级不锈钢贴塑磨砂板	润厨/ 湖南长沙	1	台	12000	12000	



			<p>制作, 面板厚 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</p> <p>3. 侧板、背板用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 <math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>4. 框架采用 50# 国标角铁制作, 厚 <math>\geq 3.0\text{mm}</math>, 加垫 20mm 厚隔热棉;</p> <p>5. 配置环保型节能高深铸铁炉头, 炉头 <math>\Phi 110\text{mm}</math>;</p> <p>6. 炉面前端设去水槽, 配有多孔槽盖及一个直径 <math>\geq 50\text{mm}</math> 的排水出口, 去水槽斜倾向排水口;</p> <p>7. 炉脚: <math>\Phi 50</math> 无缝钢管外套不锈钢管、配可调不锈钢子弹脚;</p> <p>8. 配置大中小火控调节风阀、摇摆水龙头、自动点火装置;</p> <p>9. 配置国标鼓风机, 风机电压 220V, 功率: <math>\geq 250\text{W}</math>;</p> <p>10. 天然气耗气量 <math>\leq 4.5 \text{ m}^3/\text{h}</math>。</p>						
80	单通工作台	AY-DHT	<p>1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</p> <p>2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作, 板厚 <math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作, 宽度 <math>\geq 80\text{mm}</math>, 翻边为 <math>20 \times 2\text{mm}</math>, 板厚 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>;</p> <p>4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚;</p> <p>5. 移门挂轮为尼龙挂轮, 拉手为双面不锈钢拉手;</p> <p>6. 配 4 扇趟门, 门为双层复式双层门, 上吊</p>	奥源/ 山东淄博	1	台	2800	2800	



			螺式结构; 7. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 8. 规格: $\geq 650*700*800\text{mm}$						
81	单通工作台	AY-DHT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作, 宽度 $\geq 80\text{mm}$ , 翻边为 $20*2\text{mm}$ , 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚; 5. 移门挂轮为尼龙挂轮, 拉手为双面不锈钢拉手; 6. 配 4 扇趟门, 门为双层复式双层门, 上吊螺式结构; 7. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 8. 规格: $\geq 750*700*800$	奥源/ 山东溜 博	1	台	2900	2900	
82	单通工作台	AY-DHT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作, 宽度 $\geq 80\text{mm}$ , 翻边为 $20*2\text{mm}$ , 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚; 5. 移门挂轮为尼龙挂轮, 拉手为双面不锈钢拉手; 6. 配 4 扇趟门, 门为双层复式双层门, 上吊	奥源/ 山东溜 博	4	台	3900	15600	



			螺式结构; 7. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 8. 规格: $\geq 1500*600*800+150$ (后背 $\geq 40\text{mm}$ )						
83	单通工作台	AY-DHT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作, 宽度 $\geq 80\text{mm}$ , 翻边为 $20*2\text{mm}$ , 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚; 5. 移门挂轮为尼龙挂轮, 拉手为双面不锈钢拉手; 6. 配 4 扇趟门, 门为双层复式双层门, 上吊螺式结构; 7. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 8. 规格: $\geq 1800*700*800$	奥源/ 山东淄博	1	台	4800	4800	
84	单通工作台	AY-DHT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作, 宽度 $\geq 80\text{mm}$ , 翻边为 $20*2\text{mm}$ , 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚; 5. 移门挂轮为尼龙挂轮, 拉手为双面不锈钢拉手;	奥源/ 山东淄博	3	台	3700	11100	



			6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构； 7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 8. 规格： $\geq 1000*800*800\text{mm}$						
85	单通工作台	AY-DHT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度 $\geq 80\text{mm}$ ，翻边为 $20*2\text{mm}$ ，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手； 6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构； 7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 8. 规格： $\geq 1300*800*800\text{mm}$	奥源/ 山东淄博	2	台	4100	8200	
86	单通工作台	AY-DHT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度 $\geq 80\text{mm}$ ，翻边为 $20*2\text{mm}$ ，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；5. 移门挂轮为尼龙挂轮，拉手为双面不锈钢拉手；	奥源/ 山东淄博	8	台	5000	40000	



			6. 配 4 扇趟门，门为双层复式双层门，上吊螺式结构； 7. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 8. 规格： $\geq 1800*800*800\text{mm}$						
87	单通工作台	AY-DHT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 台面下垫防水木板加固，板厚 $\geq 16\text{mm}$ ，用发泡胶与不锈钢板粘贴； 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋，加强筋料厚 $\geq 4.0\text{mm}$ ，数量 $\geq 3$ 条；加强筋用不锈钢螺丝与木板固定，螺丝数量 $\geq 10$ 个； 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯成型封边，不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 层板采用 1.0mm 厚 304 食品级不锈钢板制作； 7. 台脚采用 50×50mm 不锈钢方管，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，配全钢调节子弹脚； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 9. 规格： $\geq 1500*800*800\text{mm}$	奥源/ 山东淄博	11	台	4500	49500	
88	双通工作台	AY-DHT	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作，宽度 $\geq 80\text{mm}$ ，翻边为 20*2mm，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；	奥源/ 山东淄博	9	台	5500	49500	



			4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚; 5. 移门挂轮为尼龙挂轮, 拉手为双面不锈钢拉手; 6. 配 4 扇趟门, 门为双层复式双层门, 上吊螺式结构; 7. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。 9. 规格: $\geq 1800*800*800$						
89	保温饭桶	定制	1. $\geq 600*700*800$ 2. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 3. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 4. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作, 宽度 $\geq 80\text{mm}$ , 翻边为 $20*2\text{mm}$ , 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 5. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚; 6. 移门挂轮为尼龙挂轮, 拉手为双面不锈钢拉手; 7. 配 2 扇趟门, 门为双层复式双层门, 上吊螺式结构; 8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。	奥源/ 山东淄博	14	台	2800	39200	
90	保温饭桶柜	定制	1. $\geq 1200*700*800$ 2. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 3. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 4. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作, 宽度 $\geq 80\text{mm}$ , 翻边为 $20*2\text{mm}$ , 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 5. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚;	奥源/ 山东淄博	1	台	5500	5500	



			6. 移门挂轮为尼龙挂轮, 拉手为双面不锈钢拉手; 7. 配 2 扇趟门, 门为双层复式双层门, 上吊螺式结构; 8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。						
91	五格保温 售卖台	AY-SFT	1. 规格: (长宽高) $\geq 1800 \times 700 \times 800\text{mm}$ ; 2. 面板采用食品级不锈钢磨砂板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ , 围板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ , 加热水胆厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 3. 水胆的底部折痕充分斜向排水口, 安装浸水式电热发热元件, 配恒温式控制装置; 4. 配置注水喷嘴、排水口、满水口、开关、指示灯等; 5. 四脚采用 304 食品级不锈钢管方管, 方管规格: $38 \times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 6. 层板采用 304 食品级不锈钢板制, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	奥源/ 山东淄博	15	台	5500	82500	
92	四格保温 售卖台	AY-SFT	1. $\geq 1500 \times 700 \times 800$ 2. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 3. 层板、底板、门、侧板采用 202 不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 4. 加强筋采用 304 食品级不锈钢制作, 宽度 $\geq 80\text{mm}$ , 翻边为 $20 \times 2\text{mm}$ , 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 5. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚; 6. 移门挂轮为尼龙挂轮, 拉手为双面不锈钢拉手; 7. 配 2 扇趟门, 门为双层复式双层门, 上吊	奥源/ 山东淄博	2	台	5000	10000	



			螺式结构; 8. 整体焊接成型, 焊接点需打磨清洗。						
93	不锈钢四人连体餐桌	FOUR-204	1. 桌面规格: $\geq 1200*600*760$ 2. 桌面、凳面采用 201 不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ , 两边压弧形; 3. 桌面、凳面下包 15 mm 木板, 用优质发泡胶与不锈钢桌面粘贴; 4. 桌面、凳面背面设计二根 201 不锈钢加强筋, 四周用 201 不锈钢条封边, 料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 6. 桌架采用不锈钢方管制作, 方管规格 $50 \times 50\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	恒利来/山东滨州	2	组	1050	2100	
94	不锈钢六人连体餐桌	FOUR-206	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2. 采用 304 食品级不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $25 \times 25\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作, 方管规格: $38 \times 38\text{mm}$ , 管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 6. 桌面规格: $\geq 1600*600*760$	恒利来/山东滨州	246	张	1000	24600	
95	八人连体餐桌不锈钢	FOUR-208	1. 桌面规格: $\geq 1800*600*760$ 2. 桌面、凳面采用 201 不锈钢板制作, 板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ , 两边压弧形; 3. 桌面、凳面下包 15 mm 木板, 用优质发泡胶与不锈钢桌面粘贴;	恒利来/山东滨州	88	张	1100	96800	



			4. 桌面、凳面背面设计二根 201 不锈钢加强筋，四周用 201 不锈钢条封边,料厚 $\geq$ 1.2mm; 6. 桌架采用不锈钢方管制作,方管规格 50 $\times$ 50mm,管壁厚 $\geq$ 1.2mm。						
96	四人分体 实木多层 桌椅	FOUR-39	2. 桌面、凳面采用 201 不锈钢板制作,板厚 $\geq$ 1.2mm,两边压弧形; 3. 桌面、凳面下包 15 mm木板,用优质发泡胶与不锈钢桌面粘贴; 4. 桌面、凳面背面设计二根 201 不锈钢加强筋，四周用 201 不锈钢条封边,料厚 $\geq$ 1.2mm; 6. 桌架采用不锈钢方管制作,方管规格 50 $\times$ 50mm,管壁厚 $\geq$ 1.2mm。	恒利来 /山东 滨州	25	套	1000	25000	
97	10 人位包 厢圆桌及 椅子	FSCFSM-10	实木多层板	晨府/ 广东佛 山	1	套	6800	6800	
98	砧板刀具 消毒柜	CN-10P-52	1. 台面采用 304 食品级不锈钢板制作,板厚 $\geq$ 1.2mm; 2. 台面下垫防水木板加固,板厚 $\geq$ 16mm,用发泡胶与不锈钢板粘贴; 3. 台面下设置 304 食品级不锈钢 U 型加强筋,加强筋料厚 $\geq$ 4.0mm,数量 $\geq$ 3 条;加强筋用不锈钢螺丝与木板固定,螺丝数量 $\geq$ 10 个; 5. 台面四周采用 304 食品级不锈钢板折弯	晨娜/ 广东佛 山	5	台	6500	32500	



			成型封边，不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 层板采用 $1.0\text{mm}$ 厚304食品级不锈钢板制作； 7. 台脚采用 $50\times 50\text{mm}$ 不锈钢方管，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，配全钢调节子弹脚； 8. 整体焊接成型，焊接点需打磨清洗。 9. 规格： $\geq 600\times 580\times 1600$						
99	12KW 开水器	ZKZ-12	1. 规格： $\geq$ (长宽高) $500\times 250\times 935\text{mm}$ ，带底座； 2. 电压： $380\text{V}/50\text{Hz}$ ，功率： $\geq 12\text{KW}$ ； 3. 内胆材质：304 不锈钢制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 内胆容量： $\geq 80\text{L}$ ； 5. 加热方式：紫铜速热管； 6. 出水形式：双开水龙头； 7. 保温方式：发泡保温； 8. 过滤方式：FF 棉+活性炭； 9. 产水量： $\geq 120\text{Kg}$ ； 10. 外壳全不锈钢制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	祥兴/ 广东佛山	1	台	2000	2000	
100	保鲜工作台	TZ400C2	1. 面板、内板均采用 304 食品级不锈钢板制作；料厚 $\geq 0.8\text{mm}$ ； 2. 中间聚胺脂整体发泡剂，发泡厚度 $\geq 60\text{mm}$ ； 3. 冷冻温度 $-16^{\circ}\text{C}$ — $-6^{\circ}\text{C}$ ，冷藏温度： $0^{\circ}\text{C}$ — $-10^{\circ}\text{C}$ ； 4. 采用单压缩机，全铜管冷凝器； 5. 自动回归门	格林斯达/ 广东佛山	5	台	5500	27500	



			6. 规格: $\geq 1800*800*800$						
101	保鲜工作台	TZ300C2	1. 面板、内板均采用 304 食品级不锈钢板制作; 料厚 $\geq 0.8\text{mm}$ ; 2. 中间聚胺脂整体发泡剂, 发泡厚度 $\geq 60\text{mm}$ ; 3. 冷冻温度 $-16^{\circ}\text{C}$ — $-6^{\circ}\text{C}$ , 冷藏温度: $0^{\circ}\text{C}$ — $10^{\circ}\text{C}$ ; 4. 采用单压缩机, 全铜管冷凝器; 5. 自动回归门 6. 规格: $\geq 11500*800*800$	格林斯达/广东佛山	2	台	5500	11000	
102	三层六盘电烤箱	YXD-60C	1. 上下独立温控: 液晶数控显示, 设 99 分钟定时功能 0-300 度 调温区间 2. 2.. 设有双层玻璃隔热宽敞玻璃视窗及照明设施, 3. 3. 上下 6 条红外线加热管, 均匀发热, 烘焙效果更均匀 4. 4. 超大炉膛设计: 层距 22CM, 使烘焙效果更好 5. 5. 精美不锈钢拉手, 美观耐用 6. 6. 向下散热孔: 在大功率输出下有效散热, 使机器寿命更长 7. 规格参数: 烤箱经典型简易电脑版三层六盘插电 8. 电压: 380 9. 功率: 19.8kW 10. 频率: 50hz	新南方/广东广州	1	台	16000	16000	



			11. 整机重量: / 规格: $\geq 1440 \times 1000 \times 1560$ , 体积: $1.62\text{m}^3$						
103	双门发酵箱	YH-32	争钢化玻璃门;争全新设计品质更胜一筹,箱体上下层之间的温度一致,面包发酵的效果更好:争封闭式不锈钢板材结构,超大容量,多层设置坚固耐用,豪华铝合金玻璃视窗,随时掌控发耐状况:220v , 965*680*1620	圣恒/ 广东番禺	1	台	7500	7500	
104	双缸电炸炉连柜	BDH-90LEU	800*900*9850+70), 全不锈钢机身结构。 可调不锈钢脚,放置平稳。 “V”形冷却区沉积渣物,防粘于发热管上烧焦。 温度自动控制调节范围 $50^{\circ}\text{C} \sim 190^{\circ}\text{C}$ , $230^{\circ}\text{C}$ 超温保护:发热管加热,传热效率高。	豹鼎/ 广东佛山	1	台	16000	16000	
105	电饼铛	YXD45-H	1、功率: 5KW/220V; 55# 2、频率: 50HZ; 3、电压: 220V 4、炉盘直径: 550mm; 5、工作温度: $50^{\circ}\text{C} \sim 250^{\circ}\text{C}$	华美/ 北京	1	台	4500	4500	
106	三功能搅拌机	B20G	额定电压: 220V 电机功率: 0.75Kw 整机重量: 80Kg 料桶容积: 20L 搅拌转速: 113/168/400r/min 最大和面量: 6Kg 外形尺寸: 565x445x725mm	星丰/ 广东江门	1	台	6800	6800	
107	木面工作台	定制	1、面板采用 50mm 厚实木面板; 2、立柱: 采用 $\Phi 46 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管, 并	奥源/ 山东淄	1	台	3000	3000	



			配有不锈钢可调脚，范围在 30mm。 1800*800*800	博					
108	面粉车	定制	1、箱体选用 304 食品# $\delta=1.2\text{mm}$ 优质拉丝复膜不锈钢板； 2、配万向滑轮脚。 3. 500*500*500	奥源/ 山东淄博	1	台	2500	2500	
109	洗拖把池	定制	1. 面板采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 星盆斗采用 304 食品级不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 内盆规格 4. 支架横通采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：25×25mm，管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 5. 台脚采用 304 食品级不锈钢方管制作，方管规格：38×38mm，管壁厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 台脚配置不锈钢子弹脚。 7. 900*450*400	奥源/ 山东淄博	1	台	2000	2000	
110	电子台秤	896		凯丰/ 浙江永康	1	台	550	550	
111	地秤	150KG	150KG	凯丰/ 浙江永康	1	台	600	600	
112	不锈钢烟罩	定制	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 3. L*1300*600	定制	31.5	米	2800	88200	



113	双进风柜式离心通风机	LFTW	1. 外形尺寸（长宽高）1385*1630*1870 mm； 2. 2. 风柜规格：28#； 3. 3. 进风口内径： $\geq 1320 \times 11275\text{mm}$ ； 4. 4. 出风口内径： $\geq 900 \times 770\text{mm}$ ； 5. 噪音 Db： $\leq 70$ ； ▲6. 整机依据 GB/T2423. 3-2016《环境试验第2部分：试验方法试验 Cab:恒定湿热试验》标准，检验结果：样品非工作状态、温度： $45^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度： $90\% \pm 3\%$ 、恢复时间：2h、持续时间： $\geq 700\text{h}$ ；	林发/广东东莞	4	台	15000	60000	
114	电机	YE3	1. 额定功率： $\geq 15\text{kW}$ ； 2. 额定电压：380V； 3. 额定转速： $\geq 730\text{rpm}$ 。	金征程/上海	4	台	14000	56000	
115	静电油烟净化器	LF-JDW	1 规格： $\geq 40000 \text{ m}^3$ ； 2. 电场主体为优质不锈钢阴极、不锈钢板阳极，蜂窝状模块式结构，同时满足可单独拆卸； 3. 设备电源为智能数字高频高压电源，内置微电脑芯片，能根据客户的状况设定最佳的运行模式； 4. 具备把运行记录通过通讯模块传输到远程的服务器，实现云端服务的功能； 5. 每个组体都独立含有：工作指示灯、电源指示灯、设备状态灯和数字面板显示可提醒用户清洗电场，通过数字显示了解设备运行状态 6. 净化效果达到 95%以上	林发/广东东莞	4	台	35000	140000	



			▲7. 电源、电极依据 GB/T 2423. 4-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验 Db 交变湿热（12h+12h 循环）》符合标准要求；▲8. 整机依据 GB/T2423. 3-2016《环境试验 第2部分：试验方法 试验 Cab：恒定湿热试验》标准要求，持续时间不低于700 小时；符合要求（样品外观正常无生锈无变形）单项评价合格。						
116	烟包	定制	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 3. 8000*600*600mm	定制	31.5	米	1500	47250	
117	不锈钢背板	定制	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 3. 8000*900*25mm	定制	31.5	米	1200	37800	
118	烟网	定制	1. 规格：500*500mm，配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	定制	31.5	米	1500	47250	
119	风机支架	定制	1. 配套风柜； 2. 采用国标 63#槽钢制作，焊点刷防锈漆，根据现场实地测量	定制	4	套	2000	8000	
120	净化器支架	定制	1. 配套风柜； 2. 采用国标 63#槽钢制作，焊点刷防锈漆，根据现场实地测量	定制	4	套	2000	8000	
121	防震垫	JGF	PP 材质，根据现场实地测量	恒帆穆特/上海	14	套	800	11200	
122	接油盆	定制	1. 规格：1500*1800*30mm，配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	定制	8	个	1400	11200	



123	防火阀	FHFWSDC-K	国标、抽油烟系统配套产品。根据现场实地测量	继锦亿/上海	8	个	1200	9600	
124	止回阀	ZHFTSDA	国标、抽油烟系统配套产品。根据现场实地测量	继锦亿/上海	8	个	1200	9600	
125	风柜软接	定制	帆布材质。根据现场实地测量	定制	4	项	600	2400	
126	弯头	定制	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 根据现场实地测量	定制	55	个	1200	66000	
127	大小头	定制	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 根据现场实地测量	定制	30	个	1200	36000	
128	S 弯	定制	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 根据现场实地测量	定制	24	个	1000	24000	
129	变频控制箱	定制	1. 箱体不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2. 大屏中文显示信息； 3. 变频控制，节能达 20-50%，触控按键操作； 4. 内置节能、静音、强排三种模式； 5. 无极调速降噪模式、内置消防、燃气报警器联动功能。 6. 280*509*200mm	合控/浙江温州	4	台	8000	32000	
130	烟管	定制	1. 规格：600*600 配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	定制	250	米	1150	287500	
131	法兰	定制	采用国标 40#角钢制作，焊点刷防锈漆。	定制	220	对	100	22000	



132	吊杆	M6-m30	采用 25#不锈钢板制作，管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 根据现场实地测量	旺彪/ 上海	110	个	60	6600	
-----	----	--------	--	-----------	-----	---	----	------	--

蒸煮区排烟									
分项项目名称		规格型号 (或项目特征描述)		品牌/ 产地	数量/单位		金额（元）		产品规格特征描述
序号	品名	规格型号	项目特征描述		数量	单位	单价	小计	
1	不锈钢烟罩	定制	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 3. L*1000*600mm	定制	34	米	2500	85000	
2	柜式离心风机	LFTW	1. 规格： $\geq$ （长宽高）2200*1070*1100 mm； 2. 风柜规格：25#； 3. 进风口内径： $\geq 1180*1160\text{mm}$ ； 4. 出风口内径： $\geq 800*700\text{mm}$ ； 5. 噪音 Db： $\leq 69$ ； ▲6、整机依据 GB/T 4208-2017 标准，检测外壳防护等级，符合 IPX6 防水；	林发/ 广东东莞	4	台	15000	60000	
3	电机	YE3	1. 额定功率： $\geq 11\text{kW}$ ； 2. 额定电压：380V； 3. 额定转速： $\geq 730\text{rpm}$ 。	金征城/ 上海	4	台	6500	26000	
4	静电油烟净化器	LF-JDW	1 规格： $\geq 32000\text{ m}^3$ ； 2. 电场主体为优质不锈钢阴极、不锈钢板阳极，蜂窝状模块式结构，同时满足可单独拆	林发/ 广东东莞	4	台	32000	128000	



			卸； 3. 设备电源为智能数字高频高压电源，内置微电脑芯片，能根据客户的状况设定最佳的运行模式； 4. 具备把运行记录通过通讯模块传输到远程的服务器，实现云端服务的功能； 5. 每个组体都独立含有：工作指示灯、电源指示灯、设备状态灯和数字面板显示可提醒用户清洗电场，通过数字显示了解设备运行状态 6. 净化效果达到 95% 以上 ▲7. 电源、电极依据 GB/T 2423. 4-2008《电工电子产品环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 Db 交变湿热（12h+12h 循环）》符合标准要求；▲8. 整机依据 GB/T2423. 3-2016《环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 Cab：恒定湿热试验》标准要求，持续时间不低于 700 小时；符合要求（样品外观正常无生锈无变形）单项评价合格						
5	烟包	定制	1. 规格：5000*600*60mm 配套； 2. 采用 201 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	定制	104	米	1100	114400	
6	不锈钢背板	定制	1. 规格：5000*900 配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	定制	34	米	1200	40800	
7	烟网	定制	1. 规格：500*500 配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	定制	34	米	1500	51000	
8	风机支架	定制	1. 配套风柜； 2. 采用国标 63#槽钢制作，焊点刷防锈漆，根据现场实地测量	定制	4	套	2000	8000	



9	净化器支架	定制	1. 配套风柜； 2. 采用国标 63#槽钢制作，焊点刷防锈漆，根据现场实地测量	定制	4	套	2000	8000	
10	防震垫	JGF	PP 材质，根据现场实地测量	恒帆穆特/上海	8	套	600	4800	
11	接油盆	定制	1. 规格：1300*1800*30，配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	定制	4	个	1400	5600	
12	防火阀	FHFWSDC-K	国标、抽油烟系统配套产品。根据现场实地测量	继锦亿/上海	10	个	1200	12000	
13	止回阀	ZHFTSDA	国标、抽油烟系统配套产品。根据现场实地测量	继锦亿/上海	10	个	1200	12000	
14	风柜软接	定制	帆布材质，根据现场实地测量	定制	4	项	600	2400	
15	弯头	定制	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 根据现场实地测量	定制	50	个	1200	60000	
16	大小头	定制	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 根据现场实地测量	定制	28	个	1200	33600	
17	S 弯	定制	1. 规格：配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 根据现场实地测量	定制	28	个	1200	33600	
18	变频控制箱	定制	1. 箱体不锈钢板制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2. 大屏中文显示信息； 3. 变频控制，节能达 20-50%，触控按键操作； 4. 内置节能、静音、强排三种模式；	合控/浙江温州	4	台	8000	32000	



			5. 无极调速降噪模式、内置消防、燃气报警器联动功能。 6. 280*509*200mm						
19	烟管	定制	1. 规格：600*600mm，配套； 2. 采用 304 不锈钢板制作，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	定制	200	米	1150	230000	
20	法兰	定制	采用国标 40#角钢制作，焊点刷防锈漆。	定制	140	对	100	14000	
21	吊杆	M6-M30	采用 25#不锈钢板制作，管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 根据现场实地测量	旺彪/ 上海	60	个	60	3600	
22	窗面排气扇	dx-2-2	300 型，220v ，直连式风机，300*300mm	大昔/ 浙江温岭	8	个	300	2400	
23	不锈钢餐盘	ZS-DL	1. 规格：长宽 355 $\times$ 265mm； 2. 采用 304 不锈钢加工成型，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 净重 $\geq 400\text{g}$ 。	振顺/ 广东番禺	4500	个	21	94500	
24	不锈钢饭碗 18cm	18cm	1. 规格：直径 $\Phi 180\text{mm}$ ； 2. 采用 304 不锈钢板冲压成型，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，双层；	立达/ 广东潮州	3200	个	20	64000	
25	不锈钢勺子	12cm	1. 规格：长 100mm； 2. 采用 304 不锈钢板冲压成型，料厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；	振顺/ 广东番禺	7600	个	5.5	41800	
26	不锈钢汤碗	12CM	1. 规格：直径 $\Phi 120\text{mm}$ ；13.5# 2. 采用 304 不锈钢板冲压成型，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，双层； 。	立达/ 广东潮州	1800	个	8.5	15300	
27	不锈钢筷子	ZS-B304	1. 规格：长 230mm； 2. 采用竹制材料，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 净重 $\geq 20\text{g}$ 。	振顺/ 广东番禺	4400	双	1.5	6600	



28	竹筷子	ZJ-50	1. 规格: 长 230mm; 27cm 2. 采用竹制材料, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 净重 $\geq 20\text{g}$ 。	周家/ 江西萍 乡	1800	双	0.8	1440	
29	不锈钢蒸 饭盘	1.0	1. 规格: 长宽高 600 $\times$ 400 $\times$ 48mm; 2. 采用 304 不锈钢加工成型, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 净重 $\geq 1250\text{g}$ 。	联通/ 广东潮 州	550	个	54	29700	
30	不锈钢孔 盘	1.0	1. 规格: 长宽高 600 $\times$ 400 $\times$ 48mm; 2. 采用 304 不锈钢加工成型, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 净重 $\geq 1100\text{g}$ 。	联通/ 广东潮 州	370	个	52	19240	
31	份数盘	WL611-158P	1. 规格: 长宽高 530 $\times$ 330 $\times$ 150mm; 2. 采用 304 不锈钢加工成型, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 净重 $\geq 1750\text{g}$ , 带盖。	伟龙/ 广东潮 州	320	套	90	28800	
32	不锈钢桶 大号	50cm	1. 规格: 直径高 $\Phi 350\times 400\text{mm}$ ; 50# 2. 采用 304 不锈钢加工成型, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 净重 $\geq 2600\text{g}$ , 带盖。	骏尔特 /广东 江门	45	个	350	15750	
33	不锈钢桶 中号	45cm	1. 规格: 直径高 $\Phi 350\times 400\text{mm}$ ; 45# 2. 采用 304 不锈钢加工成型, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 净重 $\geq 2600\text{g}$ , 带盖。	骏尔特 /广东 江门	44	个	260	11440	
34	不锈钢桶 小号	40cm	1. 规格: 直径高 $\Phi 350\times 400\text{mm}$ ; 40# 2. 采用 304 不锈钢加工成型, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 净重 $\geq 2600\text{g}$ , 带盖。	骏尔特 /广东 江门	30	个	240	7200	
35	不锈钢桶 大号 30cm	30cm	1. 规格: 直径高 $\Phi$ 2. 采用 304 不锈钢加工成型, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 带盖。	骏尔特 /广东 江门	130	个	350	45500	
36	不锈钢桶 小号 25cm	25cm	1. 规格: 直径高 $\Phi 350\times 400\text{mm}$ ; 2. 采用 304 不锈钢加工成型, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 带盖。	骏尔特 /广东 江门	60	个	240	14400	



37	塑料圆砧板厚	ARF-50-9	1. 规格: 直径高 $\Phi 500 \times 90\text{mm}$ ; 2. 采用 PE 材料制作, 厚 $\geq 10\text{mm}$ ;	阿尔福/广东佛山	50	个	450	22500	
38	塑料圆砧板薄	ARF-50-5	1. 规格: 直径高 $\Phi 500 \times 50\text{mm}$ 2. 采用 PE 材料制作, 厚 $\geq 50\text{mm}$ ;	阿尔福/广东佛山	10	个	350	3500	
39	不锈钢面盆大号	60cm	1. 规格: 60# 2. 采用 304 不锈钢冲压成型, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ;	震龙/广东潮州	90	个	90	8100	
40	不锈钢面盆中号	45cm	2. 采用 201 不锈钢冲压成型, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 45 规格	震龙/广东潮州	90	个	56	5040	
41	不锈钢面盆小号	40cm	2. 采用 201 不锈钢冲压成型, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 40 规格	震龙/广东潮州	75	个	25	1875	
42	不锈钢油缸	11CUN	1. 规格: 直径高 $\Phi 300 \times 160\text{mm}$ ; 2. 采用 201 不锈钢冲压成型, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ;	宇特/广东潮州	45	个	50	2250	
43	不锈钢味盅	20cm	1. 规格: 直径高 $\Phi 200 \times 80\text{mm}$ ; 2. 采用 201 不锈钢冲压成型, 料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ;	宇特/广东潮州	180	个	16	2880	
44	炒勺	10 两	1. 总长度 $\geq 500\text{mm}$ ; 2. 勺头直径 $\geq 140\text{mm}$ , 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ; 3. 材质 201 不锈钢板。	榕茂/广东潮州	50	个	40	2000	
45	锅铲	20cm	1. 总长度 $\geq 1400\text{mm}$ ; 2. 勺头直径 $\geq 140\text{mm}$ , 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ; 3. 材质 304 不锈钢板。	榕茂/广东潮州	50	个	30	1500	



46	不锈钢打菜勺	3 两	1. 规格：长 350mm；2. 采用 304 不锈钢板冲压成型，料厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；3. 净重 $\geq 200\text{g}$ 。	榕茂/ 广东潮州	420	个	12	5040	
47	斩切刀	s228-W1	不锈钢	十八子/ 广东阳江	56	把	100	5600	
48	砍刀	66130	不锈钢	楼龙/ 浙江永康	28	把	150	4200	
49	磨刀石 粗石	粗	1. 规格：（长宽高） $200 \times 50 \times 25\text{mm}$ ；2. 双面 材质：棕刚玉+陶瓷纤维。	元老/ 山东莒南	40	个	20	800	
50	磨刀石 油石	T0851	1. 规格：（长宽高） $200 \times 50 \times 25\text{mm}$ ；2. 双面 材质：白刚玉。	老木工/ 山东莒南	40	个	20	800	
51	大号加厚 菜框	610	1. 规格：（长宽高） $540 \times 360 \times 290\text{mm}$ ；2. 采用无毒塑料制作，加厚，防摔。	泰创/ 浙江温岭	60	个	50	3000	
52	中号加厚 菜框	2 号	1. 规格：（长宽高） $500 \times 330 \times 290\text{mm}$ ；2. 采用无毒塑料制作，加厚，防摔。	泰创/ 浙江温岭	90	个	45	4050	
53	保鲜盒大 号	191	PE 材质， $345 \times 230 \times 120$	泰创/ 浙江温岭	80	个	45	3600	
54	保鲜盒中 号	190	PE 材质， $385 \times 262 \times 125$	泰创/ 浙江温岭	60	个	40	2400	



55	保鲜盒小号	189	PE 材质，345*230*120	泰创/ 浙江温岭	60	个	35	2100	
56	不锈钢味盅	20	不锈钢制品	宇特/ 广东潮州	180	个	14	2520	
57	留样盒	4.5 寸	PE 材质	泰创/ 浙江温岭	200	个	8	1600	
58	锅刷	定制	竹制	美新/ 湖南长沙	220	把	6	1320	
59	抹布	8888	纯棉材质	恒威/ 河北衡水	500	条	8	4000	
60	剪刀	SB-2021	十八子	十八子/ 广东阳江	80	把	16	1280	
61	削皮刀	W-280p	各类型	十八子/ 广东阳江	160	把	16	2560	
62	透明口罩	XZM-10	PP 材质	秀泽美/ 山东济南	70	盒	40	2800	
63	大号整理箱	6605	35*29*22，塑料制品	泰创/ 浙江温岭	160	个	52	8320	



64	中号整理箱	6602	34*25*19, 塑料制品	泰创/ 浙江温岭	90	个	40	3600	
65	小号整理箱	6601	29*21*16, 塑料制品	泰创/ 浙江温岭	10	个	32	320	
66	不锈钢收餐车	JY-CC3	1. $\geq$ (长宽高) 900*600*800mm; 2. 采用不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm; 3. 底部采用载重无噪音万向轮, 承重能力 100KG; 4. 所有棱边、尖角需翻边压实, 去毛刺, 抛光打磨, 无焊痕。	金悦/ 山东滨州市	40	台	750	30000	
67	不锈钢送餐车	JY-SC2	1. $\geq$ (长宽高) 900*600*800mm; 2. 采用不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.2mm; 3. 底部采用载重无噪音万向轮, 承重能力 100KG; 4. 所有棱边、尖角需翻边压实, 去毛刺, 抛光打磨, 无焊痕。	金悦/ 山东滨州市	40	台	750	30000	
68	不锈钢平板推车	JY-PBC	1. 规格: $\geq$ (长宽高) 850 $\times$ 600 $\times$ 800mm; 2. 车台面采用 202 不锈钢板制作, 板厚 $\geq$ 1.5mm; 3. 台面下设置承载梁, 载重超过 400 kg; 4. 配置 $\geq$ 8 寸静音尼龙轮;	金悦/ 山东滨州市	35	台	550	19250	
69	下篮筐	4 号	PC 材质	泰创/ 浙江温岭	150	个	26	3900	
70	无纺布厨师中帽	JW-CB	无纺布, 一箱 41 包 一包 20 个	金湾/ 湖南长	4	箱	1200	4800	



				沙					
71	厨师服	JW-62	纯棉	金湾/ 湖南长沙	180	件	50	9000	
72	垃圾桶	100L	PC 材质	泰创/ 浙江温岭	12	个	160	1920	
73	拖把	JK-60	木制品	金科/ 湖南怀化	120	把	25	3000	
74	撮箕	JK-002H	铁制品	金科/ 湖南怀化	40	把	20	800	
75	扫把	JK-SB23	塑料制品	金科/ 湖南怀化	40	把	20	800	
76	地刮	DG-60	刮头尺寸：60cm	金科/ 湖南怀化	30	把	80	2400	
77	学生保温饭桶	30L	1. 规格：直径高 $\Phi$ 350 $\times$ 400mm； 2. 采用 304 不锈钢加工成型，料厚 $\geq$ 1.0mm； 3. 净重 $\geq$ 2600g，带盖。	海洋/ 广东潮州	420	个	160	67200	
78	不锈钢 35#菜桶	35cm	不锈钢制品	骏尔特/ 广东江门	200	个	90	18000	
79	电饭煲	CFXB-13	塑料材质	春米/ 广东廉	2	台	180	360	



				江					
80	绿色垃圾箱	120L	塑料材质	泰创/ 浙江温岭	6	个	150	900	
81	泔水桶	20L	20L 塑料材质	泰创/ 浙江温岭	40	个	50	2000	
82	筷子盒	YT-KZH4	不锈钢 材质	宇特/ 广东潮州	10	个	30	300	
83	分类垃圾箱（不锈钢）	定制	不锈钢材质	泰创/ 浙江温岭	6	个	600	3600	
84	塑料垫板	1000*800	1000*800*150mm, PC 材质	泰创/ 浙江温岭	10	个	200	2000	
85	吹地机	BF5450	CB900E 900W 220V/50Hz	白云/ 广东广州	3	台	1500	4500	
86	饭勺	ZJ-MS3	木制品	周家/ 江西萍乡	100	个	4	400	
87	汤勺	12 两	不锈钢制品	榕茂/ 广东潮州	200	个	30	6000	
88	保温箱	LT-2	1. PE 材质, 内胆 PS, 保温层 PU. 2. 1050*450*485mm	丽天/ 山东淄	30	套	1500	45000	



				博					
89	钢漏勺	30cm	尺寸：30cm 优质不锈钢制作	榕茂/ 广州潮州	20	把	50	1000	
90	电源线	国标	护套电源线、三芯国标、不低于 1.5 平方	湘江/ 湖南长沙	400	米	4	1600	
总价：大写： <u>伍佰陆拾捌万叁仟陆佰陆拾伍元整</u> 小写（元）： <u>¥5,683,665.00 元</u>									

备注：（1）本表应对应“开标一览表”，按包填写。投标人如果不提供分项报价明细表，其**投标无效**。

（2）不得填写“免费”或“赠与”，也不得进行“零”报价，否则**投标无效**。

（3）如果开标一览表内容与本表内容不一致的，以开标一览表内容为准。

（4）投标人在投标截止时间前修改“开标一览表”中的投标报价的，应按第二章第 13.5 款规定修改本表相应内容。否则，本表相应内容按投标报价修改的相同比例进行调整。

**我司承诺，完全响应招标文件“采购需求”清单中各项产品所列技术参数,技术参数响应以“分项报价明细表”为准。**

投标人名称（单位电子签章）： 中国广电湖南网络股份有限公司

日期： 2024 年 8 月 8 日