北京市政府采购项目

公开招标文件

项目名称：北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购项目

项目编号/包号：11010526210200031523-XM001/01

采 购 人：北京市朝阳区教育服务保障中心

采购代理机构：北京正泽通工程管理有限公司

目 录

第一章 投标邀请 1
第二章 投标人须知 6
第三章 资格审查 25
第四章 评标程序、评标方法和评标标准 30
第五章 采购需求 43
第六章 拟签订的合同文本 253
第七章 投标文件格式 270

注：采购文件条款中以 “■”形式标记的内容适用于本项目，以“□”形式标记的内容不适用于本项目。

第一章 投标邀请

一、项目基本情况

1.项目编号：11010526210200031523-XM001

2.项目名称：北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购项目

3.项目预算金额：668.701083 万元、项目最高限价（如有）：668.701083 万元。

4.采购需求：

包号	标的名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术需求或服务要求
01	北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购	668.701083	1	北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购。（具体详见招标文件第五章采购需求）。

5.合同履行期限：合同签订之日起 30 个日历天内完成交货、安装并调试完毕，具备验收条件。

6.本项目是否接受联合体投标：□是 ■否。

二、申请人的资格要求（须同时满足）

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

2.1 中小企业政策

□本项目不专门面向中小企业预留采购份额。

■本项目专门面向 □中小■小微企业 采购。即：提供的货物全部由符合政策要求的□中小/■小微企业制造、服务全部由符合政策要求的□中小/■小微企业承接。

□本项目预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购。对于预留份额，提供的货物由符合政策要求的中小企业制造、服务由符合政策要求的中小企业承接。预留份额通过以下措施进行：/。

2.2 其它落实政府采购政策的资格要求（如有）：/。

3.本项目的特定资格要求：

3.1 本项目是否属于政府购买服务：

■否

□是，公益一类事业单位、使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织，不得作为承接主体；

3.2 其他特定资格要求：无。

三、获取招标文件

1.时间：2026 年 10 月 26 日至 2026 年 10 月 30 日，每天上午 00:00 至 12:00，下午 12:00 至 24:00（北京时间，法定节假日除外）。

2.地点：北京市政府采购电子交易平台

3.方式：供应商使用 CA 数字证书或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台（http://zbcg-bjzc.zhongcy.com/bjczj-portal-site/index.html#/home）获取电子版招标文件。

4.售价：0 元。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

投标截止时间、开标时间：2026 年 11 月 16 日 09:00（北京时间）。

地点：北京市政府采购电子交易平台。

五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、其他补充事宜

1.本项目需要落实的政府采购政策：1）节能产品强制采购；2）节能产品、环境标志产品优先采购；3）政府采购促进中小企业发展；4）政府采购项目支持监狱企业发展；5）政府采购信用担保；6）政府采购促进残疾人就业；7）扶持不发达地区和少数民族地区。

2.本项目采用全流程电子化采购方式，请供应商认真学习北京市政府采购电子交易平台发布的相关操作手册（供应商可在交易平台下载相关手册），办理 CA 数字证书或电子营业执照、进行北京市政府采购电子交易平台注册绑定，并认真核实 CA 数字证书或电子营业执照情况确认是否符合本项目电子化采购流程要求。

CA 数字证书服务热线 010-58511086

电子营业执照服务热线 400-699-7000

技术支持服务热线 010-86483801

2.1 办理 CA 数字证书或电子营业执照

供应商登录北京市政府采购电子交易平台查阅“用户指南”—“操作指南”—“市场主体 CA 办理操作流程指引”/“电子营业执照使用指南”，按照程序要求办理。

2.2 注册

供应商登录北京市政府采购电子交易平台“用户指南”—“操作指南”—“市场主体注册入库操作流程指引”进行自助注册绑定。

2.3 驱动、客户端下载

供应商登录北京市政府采购电子交易平台“用户指南”—“工具下载”—“招标采购系统文件驱动安装包”下载相关驱动。

供应商登录北京市政府采购电子交易平台“用户指南”—“工具下载”—“投标文件编制工具”下载相关客户端。

2.4 获取电子招标文件

供应商使用 CA 数字证书或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台获取电子招标文件。

供应商如计划参与多个采购包的投标，应在登录北京市政府采购电子交易平台后，在【我的项目】栏目依次选择对应采购包，进入项目工作台招标/采购文件环节分别按 采购包下载招标文件电子版。未在规定期限内按上述操作获取文件的采购包，供应商无法提交相应包的电子投标文件。

2.5 编制电子投标文件

供应商应使用电子投标客户端编制电子投标文件并进行线上投标，供应商电子投标文件需要加密并加盖电子签章，如无法按照要求在电子投标文件中加盖电子签章和加密，请及时通过技术支持服务热线联系技术人员。

2.6 提交电子投标文件

供应商应于投标截止时间前在北京市政府采购电子交易平台提交电子投标文件，上传电子投标文件过程中请保持与互联网的连接畅通。

2.7 电子开标

供应商在开标地点使用 CA 数字证书或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台进行电子开标。

3.本公告同时在中国政府采购网（http://www.ccgp.gov.cn）、北京市政府采购网（http://www.ccgp-beijing.gov.cn/）发布。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1.采购人信息

名　　称：北京市朝阳区教育服务保障中心

地　　址：北京市朝阳区团结湖北二条5号楼

联系方式：李老师 010-64602061

2.采购代理机构信息

名　　称：北京正泽通工程管理有限公司

地　　址：北京市朝阳区高碑店路甲1号科汇时代中心3层315

联系方式：张工，13810819867

3.项目联系方式

项目联系人：张工

电　　话：13810819867

第二章 投标人须知

投标人须知资料表

本表是对投标人须知的具体补充和修改，如有矛盾，均以本资料表为准。

条款号	条目	内容
2.2	项目属性	项目属性： □服务 ■货物
2.3	科研仪器设备	是否属于科研仪器设备采购项目： □是 ■否
2.4	核心产品	□关于核心产品本项目__包不适用。 □本项目__包为单一产品采购项目。 ■本项目为非单一产品采购项目，核心产品为：**炊用燃气大锅灶（规格：1100mm*1250mm*800mm，不含注水龙头）**
3.1	现场考察	■不组织 □组织，考察时间：__年_月_日_点_分 考察地点：_____。
	开标前答疑会	■不召开 □召开，召开时间：__年_月_日_点_分 召开地点：_____。
4.1	样品	投标样品递交： □不需要 ■需要，具体要求如下： （1）样品制作的标准和要求：**提供 304 不锈钢板样块，规格：20*20cm，厚度同所投产品“洗手星盆带背”台面厚度，并标注样块厚度；** （2）是否需要随样品提交相关检测报告： ■不需要

<table>
<tr><th>条款号</th><th>条目</th><th>内容</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>□需要
（3）样品递交要求：投标人应于 2026 年 11 月 13 日（9:00-17:00）递交样品，逾期提交的样品不予接收;递交地址：北京市朝阳区高碑店路甲 1 号科汇时代中心 3 层 315
（4）未中标人样品退还：中标公告发布后，未中标供应商样品将退回；
（5）中标人样品保管、封存及退还：中标人样品将由采购人封样保存作为履约验收的依据，验货时出现不合格的货物一律退货并承担相应违约责任；
（6）其他要求（如有）：样品密封不透明包装。封套标明“项目名称、包号、供应商名称等信息”。</td></tr>
<tr><td>5.2.5</td><td>标的所属行业</td><td>本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：
<table>
<tr><th>包号</th><th>标的名称</th><th>中小企业划分标准所属行业</th></tr>
<tr><td>01</td><td>北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购项目（具体各货物标的名称详见“第五章采购需求中四、设备清单及规格参数）</td><td>工业</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>11.2</td><td>投标报价</td><td>投标报价的特殊规定：
□无
■有，具体情形：最高限价：668.701083 万元。</td></tr>
<tr><td>12.1</td><td>投标保证金</td><td>投标保证金金额：130000.00 元。
提交方式为下列形式之一：以支票、汇票、本票、网上银行支付或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。
户　名：北京正泽通工程管理有限公司
开户行：中国农业银行股份有限公司北京博兴路支行
帐　号：11221301040006582
保证金提交后，需在北京市政府采购电子交易平台上传。</td></tr>
</table>

条款号	条目	内容
		注：1、采用银行汇款、电汇支付的投标保证金，必须保证开标前到达招标代理机构指定账户。需备注招标编号及项目名称（可简写）；投标保证金在招标文件规定的投标截止时间未能到达采购代理机构指定账户的，均视为无投标保证金，投标保证金有效期与投标有效期一致； 投标保证金须从投标人基本账户汇出或转出，一次性汇入或转入上述账户，否则无效。 注意事项： 1）务必备注款项用途：投标保证金，因款项用途备注不明确或错误导致的错款，不可作为保证金使用，需要在规定时间内重新支付，错款在项目结束后统一退还。 2）务必备注项目名称及包号（如有），可简写，不可不填。 3)未备注项目名称及包号（如有）财务部门不予受理，后果由投标人自行承担。 4）投标保证金有效期与投标有效期一致。
12.8.2		投标保证金可以不予退还的其他情形： □无 ■有，具体情形： （1）供应商提供虚假材料的； （2）除因不可抗力或本文件认可的情形以外，中标供应商不与采购人签订合同的； （3）中标供应商擅自放弃中标的； （4）供应商被视为串通投标的； 法律、法规和招标文件规定的其他不予退还情形。
13.1	投标有效期	自提交投标文件的截止之日起算 90 日历天。
18.2	解密时间	解密时间： 30 分钟
22.1	确定中标人	中标候选人并列的，采购人是否委托评标委员会确定中标人： ■否

条款号	条目	内容
		□是 中标候选人并列的，按照以下方式确定中标人： ■得分且投标报价均相同的，以技术部分评审得分高者为中标人 □随机抽取
25.5	分包	本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包： ■不允许 □允许，具体要求： （1）可以分包履行的具体内容：_____； （2）允许分包的金额或者比例：_____； （3）其他要求：_____。
25.6	政采贷	为更大力度激发市场活力和社会创造力，增强发展动力，按照《北京市全面优化营商环境助力企业高质量发展实施方案》（京政办发〔2023〕8号）部署，进一步加强政府采购合同线上融资“一站式”服务（以下简称“政采贷”），北京市财政局、中国人民银行营业管理部联合发布《关于推进政府采购合同线上融资有关工作的通知》（京财采购〔2023〕637号）。有需求的供应商，可按上述通知要求办理“政采贷”。
26.1.1	询问	询问提出形式：以书面的形式提出，并加盖单位公章后送达采购代理机构。
26.3	联系方式	接收询问和质疑的联系方式 1、询问 联系部门、联系电话、通讯地址：见第一章《投标邀请》中的采购代理机构信息和项目联系方式。 2、质疑 联系部门：北京正泽通工程管理有限公司招标部； 联系电话：13810819867； 通讯地址：北京市朝阳区高碑店路甲1号科汇时代中心3层315。
27	代理费	收费对象：

<table>
<tr><th>条款号</th><th>条目</th><th>内容</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>□采购人
■中标人
收费标准：以原国家计委《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980 号）为参考，以中标金额为基准收取代理服务费。《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980 号）的收费比例如下：
<table>
<tr><td>费率
中标金额</td><td>货物招标</td></tr>
<tr><td>100 万元以下</td><td>1.5%</td></tr>
<tr><td>100～500 万元</td><td>1.1%</td></tr>
<tr><td>500～1000 万元</td><td>0.8%</td></tr>
<tr><td>1000～5000 万元</td><td>0.5%</td></tr>
<tr><td>5000 万元～1 亿元</td><td>0.25%</td></tr>
</table>
代理费收受人信息：
收款单位：北京正泽通工程管理有限公司
开 户 行：中国农业银行股份有限公司北京博兴路支行
银行账号：11221301040006582
缴纳时间：领取中标通知书时一并缴纳。</td></tr>
</table>

投标人须知

一、说　明

1　采购人、采购代理机构、投标人、联合体

1.1　采购人、采购代理机构：指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织，及其委托的采购代理机构。本项目采购人、采购代理机构见第一章《投标邀请》。

1.2　投标人（也称“供应商”、“申请人”）：指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

1.3　联合体：指两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购。

2　资金来源、项目属性、科研仪器设备采购、核心产品

2.1　资金来源为财政性资金和/或本项目采购中无法与财政性资金分割的非财政性资金。

2.2　项目属性见《投标人须知资料表》。

2.3　是否属于科研仪器设备采购见《投标人须知资料表》。

2.4　核心产品见《投标人须知资料表》。

3　现场考察、开标前答疑会

3.1　若《投标人须知资料表》中规定了组织现场考察、召开开标前答疑会，则投标人应按要求在规定的时间和地点参加。

3.2　由于未参加现场考察或开标前答疑会而导致对项目实际情况不了解，影响投标文件编制、投标报价准确性、综合因素响应不全面等问题的，由投标人自行承担不利评审后果。

4　样品

4.1　本项目是否要求投标人提供样品，以及样品制作的标准和要求、是否需要随样品提交相关检测报告、样品的递交与退还等要求见《投标人须知资料表》。

4.2　样品的评审方法以及评审标准等内容见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5　政府采购政策（包括但不限于下列具体政策要求）

5.1　采购本国货物、工程和服务

5.1.1　政府采购应当采购本国货物、工程和服务。但有《**中华人民共和国政府采购法**》第十条规定情形的除外。

5.1.2　本项目如接受非本国货物、工程、服务参与投标，则具体要求见第五章《采购需求》。

5.1.3　进口产品指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品，包括已经进入中国境内的进口产品。关于进口产品的相关规定依据《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119 号文）、《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）。

5.2　本国产品

本项目按照《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34 号）和《关于贯彻落实<国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知>的意见》（财库〔2025〕30 号）有关要求，落实本国产品标准。

5.3　中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位

5.3.1　中小企业定义：中小企业是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。关于中小企业的判定依据《中华人民共和国中小企业促进法》、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19 号）、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）、《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300 号）、《金融业企业划型标准规定》（〔2015〕309 号）等国务院批准的中小企业划分标准执行。

5.3.1.2 供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，

享受中小企业扶持政策：

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

（2）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

（3）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

5.3.1.3 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，不享受中小企业扶持政策。

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

5.3.2 在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业定义：是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

5.3.3 在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位定义：享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

5.3.3.2 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）

的劳动合同或服务协议；

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

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

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

5.3.3.6 前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1 至8 级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或服务协议的雇员人数。

5.3.4 本项目是否专门面向中小企业预留采购份额见第一章《投标邀请》。

5.3.5 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业见《投标人须知资料表》。

5.3.6 小微企业价格评审优惠的政策调整：见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5.4 政府采购节能产品、环境标志产品

5.4.1 政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门根据产品节能环保性能、技术水平和市场成熟程度等因素，确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别及所依据的相关标准规范，以品目清单的形式发布并适时调整。依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。

5.4.2 采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。关于政府采购节能产品、环境标志产品的相关规定依据《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）。

5.4.3 如本项目采购产品属于实施政府强制采购品目清单范围的节能产品，则投标人所报产品必须获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**投标无效**；

5.4.4 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》（如涉及）。

5.5 正版软件

5.5.1 各级政府部门在购置计算机办公设备时，必须采购预装正版操作系统软件的计算机产品，相关规定依据《国家版权局、信息产业部、财政部、国务院机关事务管理局关于政府部门购置计算机办公设备必须采购已预装正版操作系统软件产品的通知》（国权联〔2006〕1 号）、《国务院办公厅关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（国办发〔2010〕47 号）、《财政部关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（财预〔2010〕536 号）。

5.6 网络安全专用产品

5.6.1 根据《关于调整网络安全专用产品安全管理有关事项的公告》（2023 年第 1 号），所提供产品属于列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品时，应当按照《信息安全技术网络安全专用产品安全技术要求》等相关国家标准的强制性要求，由具备资格的机构安全认证合格或者安全检测符合要求。

5.7 推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）

5.7.1 为全面推进本市挥发性有机物（VOCs）治理，贯彻落实挥发性有机物污染治理专项行动有关要求，相关规定依据《北京市财政局北京市生态环境局关于政府采购推广使用低挥发性有机化合物(VOCs)有关事项的通知》（京财采购〔2020〕2381号）。本项目中涉及涂料、胶黏剂、油墨、清洗剂等挥发性有机物产品的，属于强制性标准的，供应商应执行符合本市和国家的 VOCs 含量限制标准（具体标准见第五章《采购需求》），否则**投标无效**；属于推荐性标准的，优先采购，具体见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5.8 采购需求标准

5.8.1 商品包装、快递包装政府采购需求标准（试行）

为助力打好污染防治攻坚战，推广使用绿色包装，根据财政部关于印发《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知（财办库〔2020〕123 号），本项目如涉及商品包装和快递包装的，则其具体要求见第五章《采购需求》。

5.8.2 其他政府采购需求标准

为贯彻落实《深化政府采购制度改革方案》有关要求，推动政府采购需求标准建设，财政部门会同有关部门制定发布的其他政府采购需求标准，本项目如涉及，则具体要求见第五章《采购需求》。

6 投标费用

6.1 投标人应自行承担所有与准备和参加投标有关的费用，无论投标的结果如何，采购人或采购代理机构在任何情况下均无承担这些费用的义务和责任。

二、招标文件

7 招标文件构成

7.1 招标文件包括以下部分：

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章　资格审查

第四章　评标程序、评标方法和评标标准

第五章　采购需求

第六章　拟签订的合同文本

第七章　投标文件格式

7.2　投标人应认真阅读招标文件的全部内容。投标人应按照招标文件要求提交投标文件并保证所提供的全部资料的真实性，并对招标文件做出实质性响应，否则**投标无效**。

8　对招标文件的澄清或修改

8.1　采购人或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，将在原公告发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人。

8.2　上述书面通知，按照获取招标文件的潜在投标人提供的联系方式发出，因提供的信息有误导致通知延迟或无法通知的，采购人或采购代理机构不承担责任。

8.3　澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分，并对所有获取招标文件的潜在投标人具有约束力。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，将在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，将顺延提交投标文件的截止时间和开标时间。

三、投标文件的编制

9　投标范围、投标文件中计量单位的使用及投标语言

9.1　本项目如划分采购包，投标人可以对本项目的其中一个采购包进行投标，也可同时对多个采购包进行投标。投标人应当对所投采购包对应第五章《采购需求》所列的全部内容进行投标，不得将一个采购包中的内容拆分投标，否则其对该采购包的投标将被认定为**无效投标**。

9.2　除招标文件有特殊要求外，本项目投标所使用的计量单位，应采用中华人民共和国法定计量单位。

9.3　除专用术语外，投标文件及来往函电均应使用中文书写。必要时专用术语应附有中文解释。投标人提交的支持资料和已印制的文献可以用

外文，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件时以中文翻译本为准。未附中文翻译本或翻译本中文内容明显与外文内容不一致的，其不利后果由投标人自行承担。

10 投标文件构成

10.1 投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应由《资格证明文件》、《商务技术文件》两部分构成。投标文件的部分格式要求，见第七章《投标文件格式》。

10.2 对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的，投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则**投标无效**。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。

10.3 第四章《评标程序、评标方法和评标标准》中涉及的证明文件。

10.4 对照第五章《采购需求》，说明所提供货物和服务已对第五章《采购需求》做出了响应，或申明与第五章《采购需求》的偏差和例外。如第五章《采购需求》中要求提供证明文件的，投标人应当按具体要求提供证明文件。

10.5 投标人认为应附的其他材料。

11 投标报价

11.1 所有投标均以人民币为计价货币。

11.2 投标人的报价应包括为完成本项目所发生的一切费用和税费，采购人将不再支付报价以外的任何费用。投标人的报价应包括但不限于下列内容，《投标人须知资料表》中有特殊规定的，从其规定。

11.2.1 投标货物及标准附件、备品备件、专用工具等的出厂价（包括已在中国国内的进口货物完税后的仓库交货价、展室交货价或货架交货价）和运至最终目的地的运输费和保险费，安装调试、检验、技术服务、培训、质量保证、售后服务、税费等；

11.2.2 按照招标文件要求完成本项目的全部相关费用。

11.3 采购人不得向供应商索要或者接受其给予的赠品、回扣或者与采购无

关的其他商品、服务。

11.4 投标人不能提供任何有选择性或可调整的报价（招标文件另有规定的除外），否则其**投标无效**。

12 投标保证金

12.1 投标人应按《投标人须知资料表》中规定的金额及要求交纳投标保证金。投标人自愿超额缴纳投标保证金的，投标文件不做无效处理。

12.2 交纳投标保证金可采用的形式：政府采购法律法规接受的支票、汇票、本票、网上银行支付或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。

12.3 投标保证金到账（保函提交）截止时间同投标截止时间。以支票、汇票、本票、网上银行支付等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前到账；以金融机构、担保机构出具的纸质保函等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前将原件提交至采购代理机构；以电子保函形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前通过北京市政府采购电子交易平台完成电子保函在线办理。未按上述要求缴纳投标保证金的，其**投标无效**。

12.4 投标人除需在投标文件中提供“投标保证金凭证/交款单据电子件”，还需在投标截止时间前，通过电子交易平台上传“投标保证金凭证/交款单据电子件”。

12.5 投标保证金有效期同投标有效期。

12.6 投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳投标保证金，其交纳的投标保证金对联合体各方均具有约束力。

12.7 采购人、采购代理机构将及时退还投标人的投标保证金，采用银行保函、担保机构担保函等形式递交的投标保证金，经投标人同意后采购人、采购代理机构可以不再退还，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外：

12.7.1 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，自收到投标人书面撤回通知之日起 5 个工作日内退还已收取的投标保证金；

12.7.2 中标人的投标保证金，自采购合同签订之日起 5 个工作日内

退还中标人；

12.7.3 未中标投标人的投标保证金，自中标通知书发出之日起 5 个工作日内退还未中标人；

12.7.4 终止招标项目已经收取投标保证金的，自终止采购活动后 5 个工作日内退还已收取的投标保证金及其在银行产生的孳息。

12.8 有下列情形之一的，采购人或采购代理机构可以不予退还投标保证金：

12.8.1 投标有效期内投标人撤销投标文件的；

12.8.2 《投标人须知资料表》中规定的其他情形。

13 投标有效期

13.1 投标文件应在本招标文件《投标人须知资料表》中规定的投标有效期内保持有效，投标有效期少于招标文件规定期限的，其**投标无效**。

14 投标文件的签署、盖章

14.1 招标文件要求签字的内容（如授权委托书等），可以使用电子签章或使用原件的电子件（电子件指扫描件、照片等形式电子文件）；要求第三方出具的盖章件原件（如联合协议、分包意向协议、制造商授权书等），投标文件中应使用原件的电子件。

14.2 招标文件要求盖章的内容，一般通过投标文件编制工具加盖电子签章。

四、投标文件的提交

15 投标文件的提交

15.1 本项目使用北京市政府采购电子交易平台。投标人根据招标文件及电子交易平台供应商操作手册要求编制、生成并提交电子投标文件。

15.2 采购人及采购代理机构拒绝接受通过电子交易平台以外任何形式提交的投标文件，投标保证金除外。

16 投标截止时间

16.1 投标人应在招标文件要求提交投标文件截止时间前，将电子投标文件提交至电子交易平台。

17 投标文件的修改与撤回

17.1 投标截止时间前，投标人可以通过电子交易平台对所提交的投标文件进行补充、修改或者撤回。投标保证金的补充、修改或者撤回无需通过电子交易平台，但应就其补充、修改或者撤回通知采购人或采购代

理机构。

17.2 投标人对投标文件的补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章，作为投标文件的组成部分。

五、开标、资格审查及评标

18 开标

18.1 采购人或采购代理机构将按招标文件的规定，在投标截止时间的同一时间和招标文件预先确定的地点组织开标。

18.2 本项目开标使用北京市政府采购电子交易平台。投标人应在《投标人须知资料表》规定的时间内对投标文件进行解密，因非系统原因导致的解密失败，视为**投标无效**。

18.3 开标过程将使用电子交易平台宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容并进行记录，并由参加开标的各投标人确认。投标人未在规定时间内提出疑义或确认一览表的，视同认可开标结果。

18.4 投标人对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人提出的询问或者回避申请将及时处理。

18.5 投标人不足 3 家的，不予开标。

19 资格审查

19.1 见第三章《资格审查》。

20 评标委员会

20.1 评标委员会根据政府采购有关规定和本次采购项目的特点进行组建，并负责具体评标事务，独立履行职责。

20.2 评审专家须符合《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125 号）的规定。依法自行选定评审专家的，采购人和采购代理机构将查询有关信用记录，对具有行贿、受贿、欺诈等不良信用记录的人员，拒绝其参与政府采购活动。

21 评标程序、评标方法和评标标准

21.1 见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

六、确定中标

22 确定中标人

22.1 采购人将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，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。采购人是否委托评标委员会直接确定中标人，见《投标人须知资料表》。中标候选人并列的，按照《投标人须知资料表》要求确定中标人。

23 中标公告与中标通知书

23.1 采购人或采购代理机构自中标人确定之日起 2 个工作日内，在北京市政府采购网公告中标结果，同时向中标人发出中标通知书，中标公告期限为 1 个工作日。

23.2 中标通知书对采购人和中标供应商均具有法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果的，或者中标供应商放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。

24 废标

24.1 在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

24.1.1 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；

24.1.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

24.1.3 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

24.1.4 因重大变故，采购任务取消的。

24.2 废标后，采购人将废标理由书面通知所有投标人。

25 签订合同

25.1 中标人、采购人应当自中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定签订书面合同。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。

25.2 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

25.3 联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就采购合同约定的事项向采购人承担连带责任。

25.4 政府采购合同不能转包。

25.5 采购人允许采用分包方式履行合同的，中标人可以依法在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作采取分包方式履行合同。本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包，见《投标人须知资料表》。政府采购合同分包履行的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包，否则**投标无效**。中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。

25.6 “政采贷”融资指引：详见《投标人须知资料表》。

26 询问与质疑

26.1 询问

26.1.1 投标人对政府采购活动事项有疑问的，可依法向采购人或采购代理机构提出询问，提出形式见《投标人须知资料表》。

26.1.2 采购人或采购代理机构对供应商依法提出的询问，在 3 个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

26.2 质疑

26.2.1 投标人认为采购文件、采购过程、中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。采购人、采购代理机构在收到质疑函后 7 个工作日内作出答复。

26.2.2 质疑函须使用财政部制定的范本文件。投标人为自然人的，质疑函应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，质疑函应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

26.2.3 投标人委托代理人进行质疑的，应当随质疑函同时提交投标人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。投标人为

自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。

26.2.4 投标人应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，法定质疑期内针对同一采购程序环节再次提出的质疑，采购人、采购代理机构有权不予答复。

26.3 接收询问和质疑的联系部门、联系电话和通讯地址见《投标人须知资料表》。

27 代理费

27.1 收费对象、收费标准及缴纳时间见《投标人须知资料表》。由中标人支付的，中标人须一次性向采购代理机构缴纳代理费，投标报价应包含代理费用。

第三章 资格审查

一、资格审查程序

1 开标结束后，采购人或采购代理机构将根据《资格审查要求》中的规定，对投标人进行资格审查，并形成资格审查结果。

2 《资格审查要求》中对格式有要求的，除招标文件另有规定外，均为“实质性格式”文件。

3 投标人《资格证明文件》有任何一项不符合《资格审查要求》的，资格审查不合格，其**投标无效**。

4 资格审查合格的投标人不足 3 家的，不进行评标。

二、资格审查要求

序号	审查因素	审查内容	格式要求
1	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定	具体规定见第一章《投标邀请》	
1-1	营业执照等证明文件	投标人为企业（包括合伙企业）的，应提供有效的“营业执照”； 投标人为事业单位的,应提供有效的“事业单位法人证书”； 投标人是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”、“登记证书”等证明文件； 投标人是个体工商户的，应提供有效的“个体工商户营业执照”； 投标人是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。 分支机构参加投标的，应提供该分支机构或其所属法人/其他组织的相应证明文件；同时还应提供其所属法人/其他组	提供证明文件的电子件或电子证照

序号	审查因素	审查内容	格式要求
		织出具的授权其参与本项目的授权书（格式自拟，须加盖其所属法人/其他组织的公章）；对于银行、保险、石油石化、电力、电信等行业的分支机构，可以提供上述授权，也可以提供其所属法人/其他组织的有关文件或制度等能够证明授权其独立开展业务的证明材料。	
1-2	投标人资格声明书	提供了符合招标文件要求的《投标人资格声明书》。	格式见《投标文件格式》
1-3	投标人信用记录	查询渠道：信用中国网站和中国政府采购网（www.creditchina.gov.cn、www.ccgp.gov.cn）； 截止时点：投标截止时间以后、资格审查阶段采购人或采购代理机构的实际查询时间； 信用信息查询记录和证据留存具体方式：查询结果网页打印页作为查询记录和证据，与其他采购文件一并保存； 信用信息的使用原则：经认定的被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，其**投标无效**。联合体形式投标的，联合体成员存在不良信用记录，视同联合体存在不良信用记录。	无须投标人提供，由采购人或采购代理机构查询。
1-4	法律、行政法规规定的其他条件	法律、行政法规规定的其他条件	/

序号	审查因素	审查内容	格式要求
2	落实政府采购政策需满足的资格要求	具体要求见第一章《投标邀请》	
2-1	中小企业政策证明文件	具体要求见第一章《投标邀请》	
2-1-1	中小企业证明文件	当本项目（包）涉及预留份额专门面向中小企业采购，此时建议在《资格证明文件》中提供。 1、投标人单独投标的，应提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。 2、如招标文件要求以联合体形式参加或者要求合同分包的，且投标人为联合体或拟进行合同分包的，则联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业具体情况须在《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件中如实填报，且满足招标文件关于预留份额的要求。	格式见《投标文件格式》
2-1-2	拟分包情况说明及分包意向协议	如本项目（包）要求通过分包措施预留部分采购份额面向中小企业采购、且投标人因落实政府采购政策拟进行分包的，必须提供；否则无须提供。 对于预留份额专门面向中小企业采购的	格式见《投标文件格式》

序号	审查因素	审查内容	格式要求
		项目（包），组成联合体或者接受分包合同的中小企业与联合体内其他企业、分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。	
2-2	其它落实政府采购政策的资格要求	如有，见第一章《投标邀请》	提供证明文件的电子件或电子证照
3	本项目的特定资格要求	如有，见第一章《投标邀请》	
3-1	本项目对于联合体的要求	1、如本项目接受联合体投标，且投标人为联合体时必须提供《联合协议》，明确各方拟承担的工作和责任，并指定联合体牵头人，授权其代表所有联合体成员负责本项目投标和合同实施阶段的牵头、协调工作。该联合协议应当作为投标文件的组成部分，与投标文件其他内容同时递交。 2、联合体各成员单位均须提供本表中序号 1-1、1-2 的证明文件。联合体各成员单位均应满足本表 3-2 项规定。 3、本表序号 3-3 项规定的其他特定资格要求中的每一小项要求，联合体各方中至少应当有一方符合本表中其他资格要求并提供证明文件。 4、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。	提供《联合协议》原件的电子件格式见《投标文件格式》

序号	审查因素	审查内容	格式要求
		5、以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。 6、若联合体中任一成员单位中途退出，则该联合体的**投标无效**。 7、本项目不接受联合体投标时，投标人不得为联合体。	
3-2	政府购买服务承接主体的要求	如本项目属于政府购买服务，投标人不属于公益一类事业单位、使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织。	格式见《投标文件格式》“1-2 投标人资格声明书”
3-3	其他特定资格要求	如有，见第一章《投标邀请》 注：如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，均应当提供资质证书电子件或电子证照。	提供证明文件的电子件或电子证照
4	投标保证金	按照招标文件的规定提交投标保证金。	
5	获取招标文件	在规定期限内通过北京市政府采购电子交易平台获取所参与包的招标文件。 注：如本项目接受联合体，且供应商为联合体时，联合体中任一成员获取文件即视为满足要求。	

第四章 评标程序、评标方法和评标标准

一、评标方法

1 投标文件的符合性审查

1.1 评标委员会对资格审查合格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

1.2 评标委员会根据《符合性审查要求》中规定的审查因素和审查内容，对投标人的投标文件是否实质上响应招标文件进行符合性审查，并形成符合性审查评审结果。投标人《商务技术文件》有任何一项不符合《符合性审查要求》要求的，**投标无效**。

符合性审查要求

序号	审查因素	审查内容
1	授权委托书	按招标文件要求提供授权委托书；
2	投标完整性	未将一个采购包中的内容拆分投标；
3	投标报价	投标报价未超过招标文件中规定的项目最高限价；
4	报价唯一性	投标文件未出现可选择性或可调整的报价（招标文件另有规定的除外）；
5	投标有效期	投标文件中承诺的投标有效期满足招标文件中载明的投标有效期的；
6	实质性格式	标记为“实质性格式”的文件均按招标文件要求提供且签署、盖章的；
7	★号条款响应	投标文件满足招标文件第五章《采购需求》中★号条款要求的；
8	拟分包情况说明（如有）	如本项目（包）非因“落实政府采购政策”亦允许分包，且供应商拟进行分包时，必须提供；否则无须提供；
9	分包其他要求（如有）	分包履行的内容、金额或者比例未超出《投标人须知资料表》中的规定；

		分包承担主体具备《投标人须知资料表》载明的资质条件且提供了资质证书电子件（如有）；
10	报价的修正（如有）	不涉及报价修正，或投标文件报价出现前后不一致时，投标人对修正后的报价予以确认；（如有）
11	进口产品（如有）	招标文件不接受进口产品投标的内容时，投标人所投产品不含进口产品；
12	国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的	国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的（如相应技术、安全、节能和环保等），投标人的投标产品应符合相应规定或要求，并提供证明文件电子件： 1）采购的产品若属于《节能产品政府采购品目清单》范围中政府强制采购产品，则投标人所报产品必须获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； 2）所投产品属于列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品时，应当按照《信息安全技术网络安全专用产品安全技术要求》等相关国家标准的强制性要求，由具备资格的机构安全认证合格或者安全检测符合要求；（如该产品已经获得公安部颁发的计算机信息系统安全专用产品销售许可证，且在有效期内，亦视为符合要求） 3）项目中涉及涂料、胶黏剂、油墨、清洗剂等挥发性有机物产品，且属于强制性标准的，供应商应执行符合本市和国家的 VOCs 含量限制标准。
13	公平竞争	投标人遵循公平竞争的原则，不存在恶意串通，妨碍其他投标人的竞争行为，不存在损害采购人或者其他投标人的合法权益情形的；
14	串通投标	不存在《政府采购货物和服务招标投标管理办法》视为投标人串通投标的情形：（一）不同投标人的投标文件

		由同一单位或者个人编制；（二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；（三）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； （四）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；（五）不同投标人的投标文件相互混装； （六）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出； （七）不同供应商通过同一 IP 地址上传投标(响应)文件、不同供应商的投标(响应)文件出自同一台电脑、不同供应商投标(响应)文件内容存在异常一致、采购活动存在异常关联等情形。
15	附加条件	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的；
16	其他无效情形	投标人、投标文件不存在不符合法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

2　投标文件有关事项的澄清或者说明

2.1　评标过程中，评标委员会将以书面形式要求投标人对其投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人（若投标人为事业单位或其他组织或分支机构，可为单位负责人）或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。澄清文件将作为投标文件内容的一部分。

2.2　异常低价处理

2.2.1　政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

（1）投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，即投标（响应）报价<全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值×50%；

（2）投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应

商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价<通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价×50%；

（3）投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标（响应）报价<采购项目最高限价×45%；未设定最高限价的采购项目，以采购项目预算金额作为最高限价；

（4）评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

2.2.2 评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第（1）项至第（4）项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第（3）项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

2.2.3 评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为**无效投标（响应）**处理。

2.2.4 上述投标（响应）报价指按照本章 2.4 修正后的报价。

2.3 投标报价须包含招标文件全部内容，如分项报价表有缺漏视为已含在其他各项报价中，将不对投标总价进行调整。评标委员会有权要求投标人在评标现场合理的时间内对此进行书面确认，投标人不确认的，视为将一个采购包中的内容拆分投标，其**投标无效**。

2.4 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

2.4.1 招标文件对于报价修正是否另有规定：

□有，具体规定为：_____

■无，按下述 2.4.2-2.4.7 项规定修正。

2.4.2 单独递交的开标一览表（报价表）与投标文件中开标一览表（报价表）内容不一致的，以单独递交的开标一览表（报价表）为准；

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

2.4.4 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

2.4.5 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；

2.4.6 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。

2.4.7 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。

2.4.8 修正后的报价经投标人书面确认后产生约束力，投标人不确认的，其**投标无效**。

2.5 支持中小企业政府采购政策的价格调整：只有符合第二章《投标人须知》5.3 条规定情形的，可以享受中小企业扶持政策，用扣除后的价格参加评审；否则，评标时价格不予扣除。

2.5.1 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，对小微企业报价给予 10%的扣除，用扣除后的价格参加评审。

2.5.2 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，且接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的联合体或者大中型企业的报价给予 6%的扣除，用扣除后的价格参加评审。

2.5.3 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，不享受价格扣除优惠政策。

2.5.4 价格扣除比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。

2.5.5 中小企业参加政府采购活动，应当按照招标文件给定的格式

出具《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。

2.5.6 监狱企业提供了由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件的，视同小微企业。

2.5.7 残疾人福利性单位按招标文件要求提供了《残疾人福利性单位声明函》的，视同小微企业。

2.5.8 若投标人同时属于小型或微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位中的两种及以上，将不重复享受小微企业价格扣减的优惠政策。

2.6 支持本国产品政府采购的价格调整：只有符合第二章《投标人须知》5.2 条规定情形的，可以享受本国产品支持政策，用扣除后的价格参加评审；否则，评标时价格不予扣除。

2.6.1 本项目既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予 20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

2.6.2 当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到 80%以上时，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予 20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

2.6.3 供应商提供本国产品参加政府采购活动的，应当按照招标文件给定的格式出具《关于符合本国产品标准的声明函》或提供财政部会同有关部门规定的有关证明文件，否则视为非本国产品。

3 投标文件的比较和评价

3.1 评标委员会将按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价；未通过符合性审查的投标文件不得进入比较与评价。

3.2　评标方法和评标标准

3.2.1　本项目采用的评标方法为：

■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，见《评标标准》，招标文件中没有规定的评标标准不得作为评审的依据。

□最低评标价法，指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

3.2.2　采用最低评标价法时，提供相同品牌产品（单一产品或核心产品品牌相同）的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照下述方法确定一个参加评标的投标人，其他**投标无效**。

□随机抽取

□其他方式，具体要求：_____

3.2.3　非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定（如涉及）_____。

4　确定中标候选人名单

4.1　采用综合评分法时，提供相同品牌产品（单一产品或核心产品品牌相同）且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，评标委员会按照下述规定确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

□随机抽取

□其他方式，具体要求：_____

4.2　采用综合评分法时，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。评分分值计算保留

小数点后两位，第三位四舍五入。

4.3 采用最低评标价法时，评标结果按本章 2.4、2.5 调整后的投标报价由低到高顺序排列。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投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

4.4 评标委员会要对评分汇总情况进行复核，特别是对排名第一的、报价最低的、投标或响应文件被认定为无效的情形进行重点复核。

4.5 评标委员会将根据各投标人的评标排序，依次推荐本项目（各采购包）的中标候选人，起草并签署评标报告。本项目（各采购包）评标委员会共（各）推荐 3 名中标候选人。

5 报告违法行为

5.1 评标委员会在评标过程中发现投标人有行贿、提供虚假材料或者串通等违法行为时，应当及时向财政部门报告。

二、评标标准

序号	评分因素	分值	评分标准说明
价格部分（30 分）			
1	投标报价	30	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。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分＝（评标基准价/投标报价）×分值。 （注：此处投标报价指经过报价修正，及因落实政府采购政策进行价格调整后的报价，详见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》2.4 及 2.5。）
商务部分（5 分）			
1	业绩	4	近三年（自 2023 年 10 月 01 日至本项目招标公告发布之日止，以合同签订时间为准）已完成的类似项目业绩，每提供一个有效业绩得 1 分，满分 4 分。 注：提供合同关键页复印件（包含但不限于合同首页、合同标的页、签署日期页及盖章页等）及验收证明材料，未提供或证明材料不完整或不清晰，不得分。
2	节能产品、环境标识	1	1.投标产品中有属于品目清单范围内优先采购节能产品的（提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的认证证书复印件），得 0.5 分，否则不得分。 注：以上复印件需加盖投标人公章；属于政府强制采购节能产品的不加分。 2.投标产品中有属于品目清单范围内优先采购环境标志产品的（提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的认证证书复印件），得 0.5 分，否则不得分。 注：以上复印件需加盖投标人公章。

技术部分（65 分）			
1	货物技术规格参数的响应程 度	9	根据投标人提供的产品对招标文件采购需求“设备清单及规格参数”的响应程度综合评判。 ①全部满足招标文件要求的，得满分 9 分； ②“#”号条款为重要指标，每有一项负偏离或不满足扣 1 分；非“#”号条款为一般指标，每有一项负偏离或不满足扣 0.5 分。扣至 0 分为止； ③未对技术参数进行逐条逐项应答或说明的视为负偏离；注：招标文件要求提供相应证明材料的，供应商应当提供相应证明材料，否则视为负偏离。
2	供货方案	8	①方案清晰、内容全面且有明确的供货周期、保障方案和有利于采购人的其他措施的得 8 分； ②方案较为清晰全面，供货周期、保障方案和有利于采购人的其他措施较为清晰的得 6 分； ③方案较清晰、内容较全面，能够保障按时交货的得 5 分； ④提供了供货方案，也基本能够保障顺利供货的得 4 分； ⑤方案清晰性、全面性一般，勉强能够保障项目供货的得 3 分； ⑥方案内容有缺失的得 1 分； ⑦未提供得 0 分。
3	安装调试方案	10	①方案具备清晰明确的安装调试步骤、时间节点安排、过程中所用的辅助工具明细及安装团队高效衔接方案及有利于采购人的其他措施，能够保障高效实施的得 10 分； ②方案具备较为清晰明确的安装调试步骤、时间节点安排、过程中所用的辅助工具明细及团队较为高效衔接方案及有利于采购人的其他措施，能够保障顺利实施的得

			7 分； ③方案具备安装调试步骤、时间节点安排、过程中所用的辅助工具明细及团队衔接方案，基本保障项目顺利实施的得 5 分； ④具有安装调试步骤、时间节点、资源配置等内容的得 3 分； ⑤提供了方案但无法保障项目实施交付的得 1 分； ⑥未提供得 0 分。
4	交付验收方案	8	①包括但不限于交付前供应商自行组织专人进行外观检查、数量核对，安装牢固性测试、管道密封性测试、精密或重要设备检查调试、相关设备通电通水检测等工作，能够确保高质量高标准交付验收。方案内容全面详细的得 8 分； ②交付前供应商自行组织专人进行外观检查、数量核对，安装牢固性测试、管道密封性测试、精密或重要设备检查调试、相关设备通电通水检测等工作，确保高质量高标准交付验收。内容基本全面详细的得 6 分； ③方案中提供了基本的自行检查、核对、测试等工作内容，能够保障项目顺利交付验收得 5 分； ④阐述了部分设备内部核对检查及验收方案，基本能够满足本项目需要，得 4 分； ⑤提供了简单的方案，基本满足本项目需要，得 3 分； ⑥提供了方案但无法保障项目交付验收的得 2 分 ⑦未提供得 0 分。
5	培训方案	6	①方案清晰、内容全面且有明确的培训计划和方案。完全满足本项目需要，得 6 分； ②方案清晰、内容全面且有明确的培训计划和方案。满足本项目需要，得 4 分； ③方案较清晰、内容较全面，具有培训计划，基本满足

			本项目需要，得 3 分； ④方案清晰性、全面性一般，勉强满足本项目需要，得 2 分； ⑤方案有缺失的得 1 分； ⑥未提供的得 0 分。
6	质保期	2	在满足招标文件的基础上每增加 6 个月加 0.5 分，本项目最多加 2 分。 投标人自行提供承诺书并加盖公章。
7	项目进度及保障方案	8	项目进度及保障方案包括但不限于供应链保障、专职团队保障、工器具预备、安装技术交底等内容。 ①方案清晰全面，无缺漏项，且合理可行，完全满足采购人需求得 8 分； ②方案较清晰、内容较全面，且合理可行，基本满足本项目需求得 5 分； ③方案清晰性、全面性一般，勉强满足本项目需要，得 3 分； ④提供了方案但无法保障项目进度的得 1 分 ⑤未提供得 0 分。
8	对本项目关键点、重点、难点的理解与分析及对策	6	对投标人是否熟悉掌握本项目的目标、功能、技术要求等认识程度进行综合评审: ①能全面了解并准确分析和阐述本项目的关键点、重点、难点，采取的对策针对性、可操作性强得 6 分； ②能全面了解并准确分析和阐述本项目的关键点、重点、难点，采取的对策针对性、可操作性较强得 4 分； ③对本项目的关键点、重点、难点的理解和分析一般，对策的针对性、可操作性一般得 3 分； ④对本项目的关键点、重点、难点，未能给出准确判断及分析，对策没有针对性、可操作性得 2 分； ⑤未提供得 0 分。

9	售后服务	7	①售后服务包括但不限于：故障响应时间、备品备件计划、巡检计划、售后服务团队以及有利于采购人的其他服务措施，方案全面完整的得 7 分； ②售后服务包括但不限于：故障响应时间、备品备件计划、巡检计划、售后服务团队以及有利于采购人的其他服务措施，方案较全面完整的得 5 分； ③售后服务包括但不限于：故障响应时间、备品备件计划、巡检计划、售后服务团队等，以及有利于采购人的其他服务措施，方案基本全面得 3 分 ④售后服务应答不够完整的得 2 分； ⑤未提供得 0 分。
10	样品	1	供应商按要求提供了样品，且样品本身无裂纹、无锈等明显缺陷。满足要求得 1 分，否则本项目得 0 分
合计		100	

第五章 采购需求

一、采购标的

包号	标的名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术需求或服务要求
01	北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购	668.701083	1	北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购。

说明：本项目为货物采购，不接受进口产品。

二、商务要求

1、供货期限：合同签订之日起 30 个日历天内完成交货、安装并调试完毕，具备验收条件。

2、交货地点：北京市朝阳区教育服务保障中心采购人指定地点。

3、售后服务：供应商对所提供的货物在质保期内（至少 3 年），因产品质量而导致的缺陷，必须免费提供包修、包换、包退服务，承诺响应、维修时间。

4、供应商须在“三包”范围内免费提供该货物的技术培训和技术支持。

5、专利权和保密要求：供应商应保证采购人和使用方在使用该货物或其中任何一部分时，不受第三方侵权指控；供应商对本次投标过程中获悉的所有资料，不得私自复制留存，不得向第三方泄露。否则，由此产生的后果均由供应商负责。

★6、供应商须提供以下内容：（1）所投产品如属于《强制性产品认证目录》范围内的，均需提供所投型号对应的中国国家强制性产品认证证书；（2）所投产品如属于《全国工业产品生产许可证目录》范围内的，均需提供所投产品制造商的全国工业产品生产许可证；（3）所投产品如属于《消毒产品生产企业卫生许可规定》范围内的，均需提供所投产品制造商的消毒产品生产企业卫生许可证；（4）所投产品如属于《涉及饮用水卫生安全产品分类目录》（2025 年版）范围内的，均需提供所投型号对应的卫生许可批件。（5）所有配套的龙头均需提供节能产品认证证书。投标人的投标产品应符合以上规定或要求，并提供证明文件。

★7、《政府采购促进中小企业发展管理办法》第四条“（一）在货物采购项目中，**货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或**

者注册商标”。

8、付款条件(进度和方式)：详见第六章“政府采购货物买卖合同”

三、技术要求

1.售后服务要求如下

（1）全部货物到货后，双方组织现场开箱验收。如发现货物不符合投标文件中承诺的质量、规格等要求，供应商无条件更换、更新。货物在安装、调试过程中，若发现不符合投标文件中承诺的质量、规格等要求，供应商无条件更换、更新。

（2）供应商须确保所有货物在安装调试后使用正常。

（3）根据现场的实际情况，经双方协商同意并签署有关书面文件后，可对成交方案及货物做出适当的调整，调整的费用包含在本次报价内。

（4）供应商须负责进行安装、调试以及配合本项目的其它有关工作，所需费用包含在本次报价内。

（5）供应商须提供在安装现场免费提供师资培训，并提交相应的技术文件和使用说明。

（6）供应商针对本项目货物提供自安装验收合格后至少 3 年的免费质保服务。供应商在投标文件中提供详细的售后服务方案，对服务措施，服务内容，服务保障等进行说明。

（7）供应商须提供 7*8 小时电话热线服务。

（8）在质保期内货物使用出现异常或故障时，供应商 2 小时内响应，并于 30 分钟内到达现场，12 小时内修复。

（9）如产品验收时或验收后发现供应商提供的产品不合格或与投标文件承诺的产品厂家、产地、品牌、型号有任一不符之处，供应商无条件更换为投标文件所承诺的相应产品。

（10）供应商须提供货物的全部技术资料。交货时随机提供使用说明书、三包凭证、备件清单及出厂合格证，并将以上及相关文件资料整理成册提供给采购人。

2.项目为交钥匙工程，投标人须完成与该校食堂设备相关的全部工作：包括但不限于食堂设备供货、集成安装、利旧设备拆除、维护及安装等；配合装修单位二次设计，安装排烟系统：排烟罩、烟罩装饰板、排烟管道走向、高度和优化

等工作由投标人完成，最终达到排烟效果。如需增加管线数量，风机、净化器功率等由投标人承担。“设备清单及规格参数”所列该项不予调增。

3.所有设备安装相关附件、选装件，配套设施（如排烟净化系统、中央空调等、食堂设备、蒸烤箱的供电线路、插座、配电箱、控制箱、管道、洗碗机烟罩、花洒、洗涤液、洗碗筐等）均须包含在相应设备报价中，包括但不限于管线、阀门各类选装件等。所有设备的此项费用不予增加。在上述安装中对原有装饰面拆除恢复、消防相关烟感报警的移位，系统恢复等也需投标人自行承担。

4.燃气设备与燃气管线的对接由乙方安排具有相关资质的专业人员或单位完成，费用包括在合同价款中。

5.法律法规行业规范要求的专业资质施工人员需持证上岗（如电工、焊工等）。供应商应为现场实施人员购买工伤保险。

6.投标人须服从总包单位相关工作安排；如产生总包服务费，由投标人自行与总包单位协商确定并承担相应费用。

7.其他要求：

（1）供货方案：包含但不限于供货周期、保障方案和有利于采购人的其他措施等。

（2）安装调试方案：包含但不限于安装调试步骤、时间节点安排、过程中所用的辅助工具明细及安装团队高效衔接方案及有利于采购人的其他措施。

（3）交付验收方案：包含但不限于交付前供应商自行组织专人进行外观检查、数量核对，安装牢固性测试、管道密封性测试、精密或重要设备检查调试、相关设备通电通水检测等工作，能够确保高质量高标准交付验收。

（4）培训方案：包含但不限于培训计划、培训师资安排等。

（5）项目进度及保障方案：包括但不限于供应链保障、专职团队保障、工器具预备、安装技术交底等。

（6）对本项目关键点、重点、难点的理解与分析及对策：熟悉掌握本项目的目标、功能、技术要求等。

（7）售后服务方案：包括但不限于：故障响应时间、备品备件计划、巡检计划、售后服务团队以及有利于采购人的其他服务措施。

（8）投标人须配备专业的项目实施团队，保证项目的顺利实施。

8.投标人需完成以下检测工作并取得合格报告，如检测不合格投标人需整改

直至检测合格。（检测由甲方指定具备资质的第三方检测机构完成，费用由供应商承担）。下列合格检测报告取得后，如食堂油烟、噪声排放仍对周边环境及居民产生影响，引发投诉，投标人需持续完成整改工作，直至投诉圆满解决。

（1）食堂排油烟：符合 DB11/1488-2018（大型餐饮）排放标准的检测报告。

上述检测合格后，如食堂油烟排放仍对周边环境及居民产生影响，引发投诉，投标人需进一步安装活性炭净味装置等，直至投诉人满意，整改完善所需费用不予追加。

（2）食堂噪音：符合 GB 12348-2008 工业企业厂界环境噪声排放标准（声环境功能区类别：1 类）的检测报告。该检测报告需满足夜间（22:00——06:00）排放值小于 45Db，白天（06:00—22:00）排放值小于 55Db 的要求。

上述检测合格后，如食堂噪音排放仍对周边环境及居民产生影响引发投诉，投标人需进一步完善安装消音、静音装置（含低频噪音治理）等，直至投诉人满意，整改完善所需费用不予追加。

上述要求适用于由总包实施的整体厨房项目（如总包已安装部分相关设备）。投标人需进行整改完善，最终完成食堂交付。

（3）设备与食品接触面所使用 304 不锈钢板材，须在验收阶段提供符合国家食品接触用材相关标准的检测报告，确保板材符合食品接触安全要求。

四、设备清单及规格参数

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
	1 厨房					
	AA 通道					
1	风幕机	1500*190*160	1	台	1.电压：220V ； 2.金属外壳,根据不同需求，自由调节风量。 3.风量：≥2230(m³/h)	
2	挡鼠板	1500*20*600	1	套	1.隔板采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.卡槽采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm。	
3	风幕机	1500*190*160	1	台	1.电压：220V ； 2.金属外壳,根据不同需求，自由调节风量。 3.风量：≥2230(m³/h)	
4	挡鼠板	1800*20*600	1	套	1.隔板采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.卡槽采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm。	
5	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
6	挂墙电热水器	100L	1	台	1.加热方式：单管加热 2.电压：220V 3.容积：≥100L 4.加热功率：≤3.5KW 5.采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型内胆。	
	AB 男女更衣					
1	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
2	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
3	烘手器	254*236*227	1	台	1.电压：220V 2.功率：≥1200W；	
4	六门更衣柜	900*400*1800	4	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.柜门外用≥1.2mm，内用≥1.0mm 厚。	
	AC 档口 1					
1	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
2	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
3	灭蝇灯	395*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
4	右单星工作台带背	1700*800*800+150	1	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
5	摇摆水龙头	双温	1	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
6	摇柄去水	配套	1	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
7	单通工作台柜带背	1500*800*800+150	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
8	留样柜	600*700*1970	1	台	1.电压：220V； 2.功率：≤600W； 3.有效容积：≥320L；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.温度范围：+4℃~+10℃； 5.可放 GN 盘：GN2/1； 6.发泡料：环戊烷； 7.自动回归门设计； 8.智能化温度控制器，具数字显示； 9.托盘式层架设计； 10.内折弯弧型门把手，符合人体工学设计； 11.符合标准，圆弧角设计； 12.柜体配置安全锁具，可满足食堂留样双人双锁管理的硬件配置需要。	
9	保温售饭柜	1800*750*800	3	台	1.台面采用 SUS304≥1.5mm 不锈钢板；柜外壳采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板； 2.柜内水胆采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板；配≥1.2mm 不锈钢板做加力筋； 3.门外壳采用 SUS304≥1.0mm 不锈钢板,门内壳	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					采用 SUS304≥0.8mm 不锈钢板； 4.柜内层板采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板；配≥1.2mm 不锈钢板做补强撑； 5.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 6.配下水口及阀门； 7.电压 220V，功率≥3KW。	
10	热风循环高温双门消毒柜	1310*620*1950	1	台	1.整柜采用不锈钢制作，内柜六面均采用 B1 级阻燃聚氨酯发泡工艺 2.采用智能触摸控制屏，可调节温度范围 30-125℃ 3.变频升温控制 4.配置全不锈钢风机叶轮、加热管，防水防锈 5.具有定时、定温、故障提示、双重超温保护功能 6.配置双联动方座门把手	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					7.消毒类别、形式：立式双门高温热风循环篮筐式 8.容积：≥810L 9.功率：220V/≥4KW	
11	单通工作台柜	1250*750*800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
12	单掩门工作台柜	500*750*800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
13	电扒炉	800*750*800	1	台	1.电压：380V； 2.功率：≥8kW； 3.不锈钢结构设计采用 SUS304 不锈钢板，面板为一次性折弯无焊接； 4.机芯采用分层次散热结构,机芯外壳全密封设计； 5.配置≥5 档磁控开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节； 6.加热技术：采用电磁加热；	
14	煮面炉连下柜	700*800*800	1	台	1.电压：380V； 2.功率：≥12kW； 3.不锈钢结构设计采用 SUS304 不锈钢板，面板为一次性折弯无焊接，更加坚固耐用，面板厚≥1.20mm,侧板厚≥1.0mm； 4.加热技术：采用电磁加热；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					5.显示屏带有中文故障原因、显示用电量、实时功率、实时电压； 6.配置≥5 档开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节；	
15	岛式烟罩	1600*1000	1.6	平米	1.材质：采用 SUS304 不锈钢板； 2.罩体材料为≥1.5mm 不锈钢板； 3.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm。	
16	烟罩专用隔油网	与烟罩配套	1.6	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
17	不锈钢集烟管	与烟罩配套	1.6	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
18	四格保温汤池工作台柜	850*750*800	1	台	1.电压.220V，功率≥1.5KW； 2.台面采用 SUS304≥1.5mm 不锈钢板； 3.柜外壳采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板； 4.柜内水胆采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板； 5.配≥1.2mm 不锈钢板做加力筋；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					6.门外壳采用 SUS304≥1.0mm 不锈钢板,门内壳采用 SUS304≥0.8mm 不锈钢板； 7.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 8.配下水口及阀门。	
19	双掩门工作台柜	900*750*800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
20	紫外线消毒灯	1050*96*53	2	台	1.电压：220V； 2.功率：≤36W； 3.覆盖面积范围：20㎡—25㎡。	
	AD 副食厨房区 1					
1	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
2	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
3	冲地龙头	10.7 米	1	台	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2.固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3.三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水； 4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调； 5.进水接口为标准 G1/2 外螺纹。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
4	四门双温高身雪柜	1210*760*1950	2	台	1.电压：220V； 2.有效容积：≥800L； 3.温度范围：+4℃~+10℃/-22℃~-18℃； 4.可放 GN 盘：GN2/1； 5.发泡料：环戊烷； 6.功率：≤1000W； 7.自动回归门设计； 8.整体式机组，系统稳定； 9.智能化温度控制器，具数字显示和自动报警功能； 10.托盘式层架设计，可标准放置 GN 盘； 11.内折弯弧型门把手，符合人体工学设计； 12.符合标准，圆弧角设计； 13.柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。 14.制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
5	双层餐车	900*500*850	2	台	1.板材不锈钢 SUS304≥1.5mm，轮为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮； 2.每个设备轮应能够承受≥100 公斤的重量。	
6	双通工作台柜	1800*800*800	5	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
7	双层工作台带背	1800*750*800+150	1	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
8	大双星盆台带背	1500*750*800+150	1	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	
9	摇摆水龙头	双温	2	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
10	摇柄去水	配套	2	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
11	挂墙电热水器	100L	1	台	1.加热方式：单管加热 2.电压：220V 3.容积：≥100L 4.加热功率：≤3.5KW 5.采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型内胆。	
12	烟罩灭火系统装置	双瓶组	1	台	1.灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后，自控水阀等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水； 2.系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成；	
13	炉拼台	300*1150*800+400	3	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm 厚，前围板 SUS304≥1.2mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					2.脚通 Φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.前围板造型需与两侧炉具对齐，弧度一致。	
14	中餐燃气炒菜灶及注水龙头	1800*1150*800+400	1	台	1.灶台大框 SUS304 不锈钢板用料厚度≥1.5mm； 2.台面板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.5mm； 3.灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm； 4.灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm； 5.灶台炮台 SUS304 不锈钢用料≥1.5mm； 6.灶台骨架为≥40*40*4mm 国标角钢,做防腐防锈处理； 7.灶台炉堂、烟道、台面衬板冷扎钢板厚度≥2.0mm。 8.墙式单温灶台注水龙头 1 个，黄铜主体，机械	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					旋转阀芯，左右旋转时自动开启闭合;不锈钢加厚出水管，开单孔≥25mm	
15	炊用燃气大锅灶及注水龙头	1100*1250*800+400	3	台	1.灶台大框 SUS304 不锈钢板用料厚度≥1.5mm； 2.台面板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.5mm； 3.灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm； 4.灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm； 5.灶台炮台 SUS304 不锈钢用料≥1.5mm； 6.灶台骨架为≥40*40*4mm 国标角钢,做防腐防锈处理； 7.灶台炉堂、烟道、台面衬板冷扎钢板厚度为≥2.0mm。 8.墙式单温灶台注水龙头 1 个，黄铜主体，机械旋转阀芯，左右旋转时自动开启闭合;不锈钢加厚出水管，开单孔≥25mm	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
16	炉拼台单星水池	600*1150*800+400	1	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	
17	摇摆水龙头	双温	1	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
18	燃气双头矮汤炉及注水龙头	1200*750*550+300	1	台	1.灶台大框 SUS304 不锈钢板用料厚度≥1.5mm； 2.台面板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.5mm； 3.灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm； 4.灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					5.墙式单温灶台注水龙头 1 个，黄铜主体，机械旋转阀芯，左右旋转时自动开启闭合;不锈钢加厚出水管，开单孔≥25mm	
19	软水器	308*442*505	1	套	1.最大峰值软水量：≥1.5T/H 2.适配电压：220V/50HZ 3.额定功率：≤7.8W 4.进水水温范围：2-38℃	
20	万能蒸烤箱	935*795*1100	1	台	1.烤箱控制面板采用特质铝制面框； 2.外壳采用 304 不锈钢板制作，内胆采用 304 级不锈钢亮光板制作； 3.具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式,加热温度最高可达 300℃； 4.高清彩色 TFT 电容触摸屏，触摸灵敏，操作界面以及 USB 接口； 5.配备触摸屏装置；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					6.可个性化定制开机和待机界面； 7.菜单八大分类，可存储多种菜单，显示所有菜单的实际烹饪温度湿度等参数； 8.中心温度探针有 6 个测量点，确保提供可靠的结果。即使探针放置不正确。可以保证食物进行准确烹饪，完全符合要求； 9.容量：≥10x1/1 GN； 10.设备功率：≥16 kW，电压：380V； 11.具备全自动清洗功能。	
21	万能蒸烤箱底座	900*800*700	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 厚，柜身采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 厚； 2.脚通采用 φ38 不锈钢管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.边缘厚度为≥40mm。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
22	排烟罩连岗位补新风	9600*1600	15.36	平米	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 不锈钢板 3.配防雾照明灯，防破损平板防护罩 4.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	
23	不锈钢烟罩装饰板	（9600+1600+1600）	12.8	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
24	不锈钢集烟管	与烟罩配套	9.6	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
25	宴会保温车	730*950*1870	2	台	1.电压：220V； 2.温度范围：+70° C~+80° C； 3.容积：≥16*2/1 盘； 4.工作方式：风热； 5.功率：≤3800W； 6.容量为 16x2/1 GN 盘； 7.配有车轮，前车车轮带刹车。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
26	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
	AE 主食烘烤/蒸制区 1					
1	四门双温高身雪柜	1210*760*1950	1	台	1.电压：220V； 2.有效容积：≥800L； 3.温度范围：+4℃~+10℃/-22℃~-18℃； 4.可放 GN 盘：GN2/1； 5.发泡料：环戊烷； 6.功率：≤1000W； 7.自动回归门设计； 8.整体式机组，系统稳定； 9.智能化温度控制器，具数字显示和自动报警功	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					能； 10.托盘式层架设计，可标准放置 GN 盘； 11.内折弯弧型门把手，符合人体工学设计； 12.符合标准，圆弧角设计； 13.柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。 14.制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜	
2	冲地龙头	10.7 米	1	台	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2.固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3.三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水； 4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调； 5.进水接口为标准 G1/2 外螺纹。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
3	大单星盆台带背	1000*750*800+150	1	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	
4	摇摆水龙头	双温	1	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
5	摇柄去水	配套	1	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
6	双动双速和面机	540*940*890	1	台	1.电压：380V； 2.功率：≥2800w ； 3.搅拌速度：≥130/200(r/min)；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.料桶速度：≥13/20(r/min)； 5.最大和面量：≥20kg ； 6.料桶容量：≥50L；	
7	压面机	1130*510*1250	1	台	1.电压/功率：220V/≥1.5kw； 2.压面厚度：3-20(mm) ； 3.压辊宽度：≥300(mm)； 4.设备产量：≥300kg/h ； 5.斜齿轮单边旋转调节，方便快捷； 6.每分钟转速≥124 转，使揉压的面团可以更好的增加口感及筋度，配备了无极调速装置，可快可慢。双排链条传动，真正达到了静音效果； 7.不锈钢加厚方管机架；	
8	搅拌机	450*570*770	1	台	1.档位调节：5 档及以下； 2.面盆材质：不锈钢； 3.额定电压：380V；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.电机功率：≥1.8KW； 5.料桶容积：≥30L； 6.最大和面量：≥6kg； 7.搅拌速度：105/162/395(r/min)； 8.多功能调速手柄，一档和面，二挡搅拌，三挡打蛋。	
9	单门醒发箱	500*700*1930	1	台	1.电压：220V 功率：≥2.6KW； 2.盘数：≥16 盘； 3.温度调节范围：5~55℃；	
10	单层工作台带背	1500*800*800+150	1	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
11	单层工作台带背	1800*800*800+150	1	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
12	面粉车	500*500*550	4	台	1.板材 SUS304≥1.5mm，轮为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮； 2.每个设备轮应能够承受≥100 公斤的重量。	
13	饼盘车	485*650*1800	2	台	1.整体采用 SUS304 不锈钢制作； 2.带橡胶防撞角；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.顶部需做不锈钢封板； 4.立柱采用 30*30 不锈钢方管； 5.配直径 10mm 圆钢支撑杆； 6.配止位杆； 7.不锈钢插条； 8.底部配活动接水盆； 9.配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品。	
14	双移门挂墙柜	1800*350*600	1	台	1.柜身采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 厚； 2.配 304 不锈钢锁； 3.柜门外采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm，内采用 SUS304 不锈钢≥1.0mm 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 4.柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
15	电烤箱	1240*860*1762	1	台	1.烤盘参考尺寸：40*60cm 2.烘烤温度：常温-300 度 3.正面为≥1.2mm 厚拉丝不锈钢 4.炉膛采用镀铝板材 5.加热系统采用加热丝 6.炉膛内十二个点测试 7.保温棉加厚保温层（≥10cm 厚保温层） 8.采用高温绝缘瓷管保护 9.炉体分层独立结构，可拆层整体厚重 10.电压/功率：380V/≥19.8KW 11.含配套不沾烤盘	
16	柜式电饼铛	820*660*950	2	台	1.铸管铝铛，双温双控 2.不锈钢箱体 3.温度范围：常温-300℃	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.限制温度：350℃±20℃超温保护 5.电压：380V,功率：≤5KW	
17	电炸炉连下柜	800*700*850	1	台	1.电压：380V； 2.功率：≥8KW*2； 3.材质：台面板采用 304 不锈钢板，板厚≥1.5mm； 4.加热技术和效果：采用电磁加热；	
18	电磁双门蒸饭柜	1200*850*1850mm	2	台	1.电压：380V； 2.功率：≥25kW； 3.材质：采用不锈钢,面板厚 SUS304 不锈钢≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm； 4.面板为一次性折弯无焊接，防水防污垢四面可直接喷淋； 5.自动扫描负载:可静态或动态自动扫描线圈负载状态，避免线圈感量不匹配,提高负载适应	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					性； 6.显示屏带有中文故障显示、显示用电量、实时功率、实时电压； 7.配置≥5 档磁控开关，每个档位有相对应的功率输出情况、更直观掌握火力调节。	
19	软水器	308*442*505	2	套	1.最大峰值软水量：≥1.5T/H 2.适配电压：220V/50HZ 3.额定功率：≤7.8W 4.进水水温范围：2-38℃	
20	电磁摇摆汤锅	1350*1000*1050	1	台	1.电压：380V； 2.功率：≥20 kW ； 3.不锈钢结构设计，面板为一次性折弯无焊接，更加坚固耐用，面板厚 1.20mm,侧板厚 1.0mm； 4.加热技术和效果：采用电磁感应加热技术，加热面具有仿明火效果；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					5.显示屏带有中文故障显示、显示用电量、实时功率、实时电压、实时显示机芯温度，线盘温度； 6.配置 8 档磁控开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节；	
21	排烟罩连岗位补新风	9000*1600	14.4	平米	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 不锈钢板 3.配防雾照明灯，防破损平板防护罩 4.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	
22	不锈钢烟罩装饰板	（9000+1600+1600）	12.2	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
23	不锈钢集烟管	与烟罩配套	9	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
24	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
25	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
26	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
27	双层工作台带背	1200*750*800+150	1	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
28	烟罩灭火系统装置	双瓶组	1	台	1.灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后，自控水阀等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水； 2.系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成；	
	AF 蔬菜初加工 1					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
2	冲地龙头	10.7 米	1	台	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2.固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3.三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水； 4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调； 5.进水接口为标准 G1/2 外螺纹。	
3	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
4	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
5	食品净化设备	1500*850*980	1	台	1.电压/功率：220V/≥2kW 2.全 SUS304 不锈钢机身，面板 ≥1.5mm，其它板材≥1.2mm 3.分类精确净化、制定标准净化时间 4.具有辅助浮沫去除功能 5.配置沥水篮，净化完成可将食材一次性从水中取出 6.气泡强度可灵活调节，加速水源流动 7.一键自动进水、排水功能 8.配有自清洁冲洗功能 9.可手动补水及清洗	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					10.配置冲洗水枪，二次清洗 #11.产品清洗消毒效果依据 SB/T 11190-2017 标准要求：毒死蜱去除率≥89.6%；大肠杆菌杀菌率≥99.99%规定要求。	
6	挂墙电热水器	100L	1	台	1.加热方式：单管加热 2.电压：220V 3.容积：≥100L 4.加热功率：≤3.5KW 5.采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型内胆。	
7	大单星盆台带背	1000*750*800+150	2	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
8	摇摆水龙头	双温	2	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
9	摇柄去水	配套	2	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
10	双层工作台带背	1100*750*800+150	2	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
11	四层栅格货架	1150*500*1800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚； 2.通脚采用 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
12	双头多功能切菜机	1280*530*1280	1	台	1.产量：≥300-1000kg/h； 2.功率：≥2.2kw 220V 3.输送宽度：≥120mm； 4.叶菜切制规格：≥1-60mm； 5.随机含：大双刀 1 组（叶菜） 切片刀盘 1 个 切丝刀盘 1 个 切丁刀盘 1 套； 6.可切丁、切片、切丝、切断适合食堂，中央厨房等环境使用； 7.两侧切刀门处设有连锁安全开关，开门自动断电停机，且保护门关闭良好才能启动设备；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					8.设备采用两台变频控制，输送部、叶菜切割部速度可无极调速； 9.设备配备有热过载继电器，电机过载时使电路断开，保护电机； 10.整体钣金含内部机架均由不锈钢制作； 11.设备配备有紧急停止按钮，一键紧急停机。	
13	土豆去皮机	730*600*1000	1	台	1.电压及功率：220V ≥1.5kw； 2.产量：≥300kg/h； 3.不锈钢外壳； 4.可拆卸进水管； 5.可打开式出料口门，打开更方便；；	
14	双层工作台带背	1500*750*800+150	1	台	1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
15	砧板刀具双门柜	1200*600*1950	1	台	1.箱体采用 304 不锈钢环保发泡。 2.电压：220V 3.输入功率：≥2.2kW 4.消毒方式：热风循环+紫外线	
	AG 冷藏库 1					
1	冷藏库	3050*3200*2600	25.37	m^3	1.凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条 2.库板厚度：≥100mm,内外层表面金属材料内外均选用≥0.8mm 不锈钢板,嵌入式冷库地板内外均选用≥0.8mm304 不锈钢板。抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/(m.K；粘合	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm； 3.自动回归平掩门门洞参考尺寸为： 860*1900H/mm；门和墙板平滑连接 4.冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条 5.冷库门框均配置发热线以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，发热线可更换 6.冷库门需有不小于 320*470mm 的防雾观察窗 7.冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上。中心高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须安装在门板框内,不外露 8.高温冷库温度：0℃~+4℃ #9.防火性能符合 GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》B1 检测，组合冷库用隔热夹芯板。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
2	防滑铝板	3050*3200	9.76	平米	1.采用铝防滑板制作厚≥3.0mm； 2.做压花防滑处理； 3.安装于库内地面。	
3	四层平板货架	1150*500*1800	6	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.通脚采用 Φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。 #6.所投产品具有符合 GB 4806.9-2023 要求的食品接触产品安全认证证书。	
	AH 肉类初加工 1					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
2	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
3	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2.固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3.三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水； 4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					套水压可调； 5.进水接口为标准 G1/2 外螺纹。	
5	四层栅格货架	1150*500*1800	2	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚； 2.通脚采用 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
6	绞切肉机	650*530*830	1	台	1.电压：220V； 2.功率：≤2.2+2.2KW； 3.切肉生产能力：≥400kg/h 绞肉能力：≥180kg/h； 4.盆式、双电机、绞切三用切肉总成可拆卸； 5.不锈钢机身，多功能，纯铜电机，加厚不锈钢，整机可拆卸。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
7	双层工作台带背	1200*750*800+150	1	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
8	砧板刀具双门柜	1200*600*1950	1	台	1.箱体采用 304 不锈钢环保发泡。 2.电压：220V 3.输入功率：≥2.2kW 4.消毒方式：热风循环+紫外线	
9	双层工作台带背	1100*750*800+150	2	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
10	大单星盆台带背	1000*750*800+150	3	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	
11	摇摆水龙头	双温	3	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
12	摇柄去水	配套	3	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
13	挂墙电热水器	100L	1	台	1.加热方式：单管加热 2.电压：220V 3.容积：≥100L 4.加热功率：≤3.5KW 5.采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型内胆。	
	AG 冷冻库 1					
1	冷冻库	2950*3200*2600	24.54	m^3	1.冷库库板与库板的连接使用定制凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗 2.库板厚度：≥100mm,内外层表面金属材料内外均选用≥0.8mm 不锈钢板,嵌入式冷库地板内外均选用≥0.8mm304 不锈钢板。抗压强度标准	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/(m.K；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm； 3.自动回归平掩门门洞参考尺寸为： 860*1900H/mm；门和墙板平滑连接 4.冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条 5.冷库门框均配置发热线以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，发热线可更换 6.冷库门需有≥320*470mm 的防雾观察窗 7.冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上。中心高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须安装在门板框内,不外露 8.库内温度：-18℃--22℃	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
2	防滑铝板	2950*3200	9.44	平米	1.采用铝防滑板制作厚≥3.0mm； 2.做压花防滑处理； 3.安装于库内地面。	
3	四层平板货架	1150*500*1800	6	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.通脚采用 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
	AK 库房 1					
1	四层平板货架	1150*500*1800	8	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.通脚采用 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
	AL 主食库 1					

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
1	米面架	1200*500*150	5	台	1.台面 SUS304≥1.5mm 并设有不锈钢加强筋，层板四周折下 40mm； 2.不锈钢方管 38*≥1.2mm 厚。	
	AM 清洁间					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
2	双门拖把柜	1000*500*1800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
3	双星拖把池带背	1200*600*500+450	1	台	1.台面 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm，水槽 SUS304≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.恒支撑采用圆形管 φ25mm*≥1.2mm； 4.设备角 φ38mm*≥1.2mm 圆形管； 5.配不锈钢子弹脚 4 个； 6.配 SUS304 不锈钢下水口。	
4	摇摆水龙头	双温	2	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
	AN 收货区					
1	灭蝇灯	500*120*290	2	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
2	风幕机	1500*190*160	1	台	1.电压：220V～50H ； 2.金属外壳,根据不同需求，自由调节风量。 3.风量：≥2230(m³/h)	
3	挡鼠板	1800*20*600	1	套	1.隔板采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm。 2.卡槽采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm。	
4	平板推车	600*800*800	3	台	1.板材 SUS304≥1.5mm，轮为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮； 2.每个设备轮应能够承受≥200 公斤的重量。	
5	电子秤	350*500	2	台	1.台面尺寸：≥300*500 滚轮设计，移动方便推着走。 2.称出≥100kg-150kg 范围内的物品。	
6	双层工作台带背	900*750*800+150	1	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
7	电子秤	260*220	1	台	1.台面尺寸：≥260*190； 2.材质：不锈钢称盘。 3.称出≥5kg-15kg 范围内的物品。	
8	挡鼠板	1300*20*600	1	套	1.隔板采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.卡槽采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm。	
	AP 洗碗间					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
2	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
3	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2.固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3.三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调； 5.进水接口为标准 G1/2 外螺纹。	
5	四层平板货架	1150*500*1800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.通脚采用 Φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
6	大单星盆台带背	1000*750*800+150	3	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
7	摇摆水龙头	双温	3	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
8	摇柄去水	配套	3	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
9	挂墙电热水器	100L	1	台	1.加热方式：单管加热 2.电压：220V 3.容积：≥100L 4.加热功率：≤3.5KW 5.采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型内胆。	
10	单孔收残食台带背	700*750*800+150	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋； 2.恒支撑采用圆形管 Φ25mm*≥1.5mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.设备角 Φ38mm*≥1.2mm 圆形管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个。	
11	回盘输送带	6500*570*900	6.5	米	1.整机外壳采用 304 不锈钢材质； 2.皮筋和链片，耐磨耐用； 3.组装式或焊接生产工艺，灵活组合，便于运输； 4.隐藏式污水回收功能，真正做到脏净分离； 5.喷淋雾式冲洗系统的设计，洁净卫生； 6.扭矩保护系统，防止餐具掉落或装载餐具超载对设备造成损伤。	
12	回盘输送带 90°弯头	1000*570*900	1	台	1.整机外壳采用 304 不锈钢材质； 2.皮筋和链片，耐磨耐用； 3.组装式或焊接生产工艺，灵活组合，便于运输； 4.隐藏式污水回收功能，真正做到脏净分离；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					5.喷淋雾式冲洗系统的设计，洁净卫生； 6.扭矩保护系统，防止餐具掉落或装载餐具超载对设备造成损伤。	
13	输送带收餐柜	1300*350*900	3	台	1.台面采用 SUS304≥1.5mm 厚，柜身 SUS304≥1.2mm 厚； 2.脚通 Φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.柜门外用 SUS304≥1.2mm，内用 SUS304≥1.0mm 厚。	
14	鼓泡池	1800*800*800	1	台	1.全机体 304 不锈钢材质，最大程度保证卫生和清洁； 2.电加热管加热，水温可调； 3.通过风机将空气吹入水中，形成水泡，剥离确上的残余； 4.配备自动上水和停水功能。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					5.底部大面积滤网设计，清洗方便； 6.参数：整机材质：SUS304 不锈钢。	
15	长龙式洗碗机连烘干	4500*855*1900	1	台	1.全智能化控制系统，全彩触摸屏即时显示洗涤温度，监控设备运行状态； 2.设有滑盖式提拉挡板，向上提起即可清洗洗碗机内部，清洗简单； 3.输送带采用加强尼龙双嘴鹰齿； 4.自动进水，智能温控； 5.输送带末端设有防卡死系统，未及时收取餐盘时输送带自动暂停； 6.食品级 304 不锈钢材质； 7.洗涤量≥3500 碟/小时； 8.每次清洗耗水量≤500 升/小时； 9.上下交叉式双道喷淋清洗； 10.配合餐盘输送带，更进一步节省人工，避免	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					运送过程中的餐盘损坏； 11.内置烘干功能，碗盘洗涤完毕即可再次使用，无需等待晾干； 12.一段主洗、双喷淋、一道烘干进水温度：常温进水 13.功率≥57.5KW 14.电压：380V #15.清洗餐具后，大肠菌群、沙门氏菌、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、指标均须符合 GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定要求。	
16	集气罩	5000*1200	6	平米	1.集气罩罩体采用 SUS304 不锈钢用料厚度为≥1.5mm； 2.油槽上下槽采用 SUS304 不锈钢板用料厚度为	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					≥1.5mm； 3.除油水、耐高温。	
17	专用隔油网	与集气罩配套	5	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
18	不锈钢烟罩装饰板	（5000+1200+1200）	7.4	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
19	不锈钢集烟管	与集气罩配套	5	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
20	活动双层工作台	1200*800*800	1	台	1.台面 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋， 下层板 SUS304 不锈钢≥1.2mm 配不锈钢加强筋； 2.恒支撑采用圆形管 Φ25mm*≥1.2mm； 3.设备角 Φ38mm*≥1.2mm 圆形管； 4.配 4 个活动脚轮，其中 2 个带刹车。	
	AQ 垃圾房					

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
1	风幕机	1500*190*160	2	台	1.电压：220V～50H ； 2.金属外壳,根据不同需求，自由调节风量。 3.风量：≥2230(m³/h)	
2	洗手星盆带背	400*400*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
3	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2.固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3.三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					连接件不易损坏漏水； 4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调； 5.进水接口为标准 G1/2 外螺纹。	
5	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
6	紫外线消毒灯	1050*96*53	1	台	1.电压：220V； 2.功率：≤36W； 3.覆盖面积范围：20㎡—25㎡。	
	AR 餐具高温库					
1	四层栅格货架	1150*500*1800	11	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚； 2.通脚采用 Φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
2	四层栅格货架	1000*500*1800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚； 2.通脚采用 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
3	四层栅格货架	1500*500*1800	4	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚； 2.通脚采用 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
4	餐具高温热风循环库	4700*6050*2600	73.93	m³	1.电压：380V； 2.消毒温度：+60℃~+150℃消毒时间：60 分钟； 3.材质：SUS304 不锈钢；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.方式：热风循环； 6.消毒器具后干爽； 7.采用保温材料，恒温稳定； 8.有自动控温、自动恒温和定时装置超温保护，安全节能，操作简便； 9.库体内外壁采用不锈钢板制作，厚≥0.8mm、库体 100mm 厚专用保温板经复合压制而成的。 10.地板加铺不锈钢防滑板，防止湿滑。	
5	不锈钢防滑板	4700*6050	28.43	平米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚； 2.做压花防滑处理； 3.安装于库内地面。	
6	自动回归库门	与库配套	2	套	1.采用 SUS304 不锈钢≥0.8mm 厚双面不锈钢，尺寸≥1900×860mm，自动回归门； 2.门框边设防冻发热线、库门拉手带锁并含内设开启装置、内设安全锁。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
7	热风循环管道	与库配套	1	项	1.SUS304 不锈钢管，厚度≥1.5mm，密闭，耐高温配套设施、库体外管道做保温处理； 2.含循环机组消声器、循环风弯头、导风管等。	
	2 厨房					
	BA 副食库 2					
1	四层平板货架	1150*500*1800	3	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.通脚采用 Φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
2	四层平板货架	1000*500*1800	2	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.通脚采用 Φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
	BB 主食库 2					
1	米面架	1200*500*150	3	台	1.台面 SUS304≥1.5mm 并设有不锈钢加强筋，层板四周折下 40mm； 2.不锈钢方管 38*≥1.2mm 厚。	
2	米面架	1000*500*150	2	台	1.台面 SUS304≥1.5mm 并设有不锈钢加强筋，层板四周折下 40mm； 2.不锈钢方管 38*≥1.2mm 厚。	
	BC 肉类初加工 2					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
2	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
3	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2.固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3.三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水； 4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调； 5.进水接口为标准 G1/2 外螺纹。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
5	挂墙电热水器	100L	1	台	1.加热方式：单管加热 2.电压：220V 3.容积：≥100L 4.加热功率：≤3.5KW 5.采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型内胆。	
6	大单星盆台带背	1200*750*800+150	3	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	
7	摇摆水龙头	双温	3	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
8	摇柄去水	配套	3	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
9	双层工作台带背	1800*750*800+150	2	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
10	砧板刀具双门柜	1200*600*1950	1	台	1.箱体采用 304 不锈钢环保发泡。 2.电压：220V 3.输入功率：≥2.2kW 4.消毒方式：热风循环+紫外线	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
11	双层工作台带背	1800*750*800+150	3	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
12	绞切肉机	650*530*830	1	台	1.电压：220V； 2.功率：≤2.2+2.2KW； 3.切肉生产能力：≥400kg/h 绞肉能力：≥180kg/h； 4.盆式、双电机、绞切三用切肉总成可拆卸； 5.不锈钢机身，多功能，纯铜电机，加厚不锈钢，整机可拆卸。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
13	四层栅格货架	1150*500*1800	2	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚； 2.通脚采用 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
	BD 冷冻库 2					
1	冷冻库	2750*3200*2600	22.88	m^3	1.冷库库板与库板的连接使用定制凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗 2.库板厚度：≥100mm,内外层表面金属材料内外均选用≥0.8mm 不锈钢板,嵌入式冷库地板内外均选用≥0.8mm304 不锈钢板。抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/(m.K；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.自动回归平掩门门洞参考尺寸为： 860*1900H/mm；门和墙板平滑连接 4.冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条 5.冷库门框均配置发热线以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，发热线可更换 6.冷库门需有≥320*470mm 的防雾观察窗 7.冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上。中心高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须安装在门板框内,不外露 8.库内温度：-18℃--22℃	
2	防滑铝板	2750*3200	8.8	平米	1.采用铝防滑板制作厚≥3.0mm； 2.做压花防滑处理； 3.安装于库内地面。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
3	四层平板货架	1150*500*1800	6	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.通脚采用 Φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
	BE 蔬菜初加工 2					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
2	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
3	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2.固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3.三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水； 4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调； 5.进水接口为标准 G1/2 外螺纹。	
5	食品净化设备	1500*850*980	1	台	1.电压/功率：220V/≥2kW 2.全 SUS304 不锈钢机身，面板 ≥1.5mm，其它板材≥1.2mm	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.分类精确净化、制定标准净化时间 4.具有辅助浮沫去除功能 5.配置沥水篮，净化完成可将食材一次性从水中取出 6.气泡强度可灵活调节，加速水源流动 7.一键自动进水、排水功能 8.配有自清洁冲洗功能 9.可手动补水及清洗 10.配置冲洗水枪，二次清洗	
6	挂墙电热水器	100L	1	台	1.加热方式：单管加热 2.电压：220V 3.容积：≥100L 4.加热功率：≤3.5KW 5.采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型内胆。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
7	大单星盆台带背	1200*750*800+150	2	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	
8	摇摆水龙头	双温	2	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
9	摇柄去水	配套	2	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
10	双层工作台带背	1800*750*800+150	2	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
11	砧板刀具双门柜	1200*600*1950	1	台	1.箱体采用 304 不锈钢环保发泡。 2.电压：220V 3.输入功率：≥2.2kW 4.消毒方式：热风循环+紫外线	
12	双层工作台带背	1800*750*800+150	2	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
13	土豆去皮机	730*600*1000	1	台	1.电压及功率：220V ≥1.5kw； 2.产量：≥300kg/h； 3.不锈钢外壳； 4.可拆卸进水管； 5.可打开式出料口门，打开更方便；；	
14	双头多功能切菜机	1280*530*1280	1	台	1.产量：≥300-1000kg/h； 2.功率：≥2.2kw 220V 3.输送宽度：≥120mm； 4.叶菜切制规格：≥1-60mm； 5.随机含：大双刀 1 组（叶菜） 切片刀盘 1 个 切丝刀盘 1 个 切丁刀盘 1 套； 6.可切丁、切片、切丝、切断适合食堂，中央厨房等环境使用；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					7.两侧切刀门处设有连锁安全开关，开门自动断电停机，且保护门关闭良好才能启动设备； 8.设备采用两台变频控制，输送部、叶菜切割部速度可无极调速； 9.设备配备有热过载继电器，电机过载时使电路断开，保护电机； 10.整体钣金含内部机架均由不锈钢制作； 11.设备配备有紧急停止按钮，一键紧急停机。	
15	四层栅格货架	1150*500*1800	2	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚； 2.通脚采用 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
	BF 冷藏库 2					

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
1	冷藏库	2850*3200*2600	23.71	m^3	1.凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条 2.库板厚度：≥100mm,内外层表面金属材料内外均选用≥0.8mm 不锈钢板,嵌入式冷库地板内外均选用≥0.8mm304 不锈钢板。抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/(m.K；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm； 3.自动回归平掩门门洞参考尺寸为：860*1900H/mm；门和墙板平滑连接 4.冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条 5.冷库门框均配置发热线以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，发热线可更换 6.冷库门需有不小于 320*470mm 的防雾观察窗 7.冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上。中心	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须安装在门板框内,不外露 8.高温冷库温度：0℃~+4℃	
2	防滑铝板	2850*3200	9.12	平米	1.采用铝防滑板制作厚≥3.0mm; 2.做压花防滑处理; 3.安装于库内地面。	
3	四层平板货架	1150*500*1800	6	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm; 2.通脚采用 Φ38*≥1.2mm 不锈钢管; 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚; 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋; 5.每层载荷≥150 公斤。	
	BG 档口 2					
1	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
2	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
3	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
4	单掩门工作台柜	350*750*800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
5	保温售饭柜	1800*750*800	2	台	1.台面采用 SUS304≥1.5mm 不锈钢板；柜外壳采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板； 2.柜内水胆采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板；配≥1.2mm 不锈钢板做加力筋； 3.门外壳采用 SUS304≥1.0mm 不锈钢板,门内壳采用 SUS304≥0.8mm 不锈钢板； 4.柜内层板采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板；配≥1.2mm 不锈钢板做补强撑； 5.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 6.配下水口及阀门； 7.电压 220V，功率≥3KW。	
6	单通工作台柜	1250*750*800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
7	热风循环高温双门消毒柜	1310*620*1950	1	台	1.整柜采用不锈钢制作，内柜六面均采用 B1 级阻燃聚氨酯发泡工艺 2.采用智能触摸控制屏，可调节温度范围 30-125℃ 3.变频升温控制 4.配置全不锈钢风机叶轮、加热管，防水防锈 5.具有定时、定温、故障提示、双重超温保护功能 6.配置双联动方座门把手 7.消毒类别、形式：立式双门高温热风循环篮筐式 8.容积：≥810L 9.功率：220V/≥4KW	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
8	紫外线消毒灯	1050*96*53	2	台	1.电压：220V； 2.功率：≤36W； 3.覆盖面积范围：20㎡—25㎡。	
9	四格保温汤池工作台柜	850*750*800	1	台	1.电压.220V，功率≥1.5KW； 2.台面采用 SUS304≥1.5mm 不锈钢板； 3.柜外壳采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板； 4.柜内水胆采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板； 5.配≥1.2mm 不锈钢板做加力筋； 6.门外壳采用 SUS304≥1.0mm 不锈钢板,门内壳采用 SUS304≥0.8mm 不锈钢板； 7.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 8.配下水口及阀门。	
10	单掩门工作台柜	450*750*800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
11	煮面炉连下柜	800*750*800	1	台	1.电压：380V； 2.功率：≥12kW； 3.不锈钢结构设计采用 SUS304 不锈钢板，面板为一次性折弯无焊接，更加坚固耐用，面板厚≥1.20mm,侧板厚≥1.0mm； 4.加热技术：采用电磁加热； 5.显示屏带有中文故障原因、显示用电量、实时功率、实时电压； 6.配置≥5 档开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节；	
12	电扒炉	800*750*800	1	台	1.电压：380V 2.功率：≥8kW； 3.不锈钢结构设计采用 SUS304 不锈钢板，面板	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					为一次性折弯无焊接； 4.机芯采用分层次散热结构,机芯外壳全密封设计； 5.配置≥5档磁控开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节； 6.加热技术：采用电磁加热；	
13	岛式烟罩	1600*1000	1.6	平米	1.材质：采用SUS304不锈钢板； 2.罩体材料为≥1.5mm不锈钢板； 3.烟罩底板能承受≥100KG荷载，其变形量≤1mm。	
14	烟罩专用隔油网	与烟罩配套	1.6	米	1.采用SUS304不锈钢≥1.2mm。	
15	不锈钢集烟管	与烟罩配套	1.6	米	1.采用SUS304不锈钢≥1.2mm。	
16	留样柜	600*700*1970	1	台	1.电压：220V； 2.功率：≤600W； 3.有效容积：≥320L；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.温度范围：+4℃~+10℃； 5.可放 GN 盘：GN2/1； 6.发泡料：环戊烷； 7.自动回归门设计； 8.智能化温度控制器，具数字显示； 9.托盘式层架设计； 10.内折弯弧型门把手，符合人体工学设计； 11.符合标准，圆弧角设计； 12.柜体配置安全锁具，可满足食堂留样双人双锁管理的硬件配置需要。	
17	单通工作台柜带背	1500*800*800+150	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
18	左单星工作台带背	1400*800*800+150	1	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	
19	摇摆水龙头	双温	1	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
20	摇柄去水	配套	1	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
	BH 主食厨房区 2					

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
2	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
3	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2.固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水； 4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调； 5.进水接口为标准 G1/2 外螺纹。	
5	四门双温高身雪柜	1210*760*1950	2	台	1.电压：220V； 2.有效容积：≥800L； 3.温度范围：+4℃~+10℃/-22℃~-18℃； 4.可放 GN 盘：GN2/1； 5.发泡料：环戊烷； 6.功率：≤1000W； 7.自动回归门设计； 8.整体式机组，系统稳定； 9.智能化温度控制器，具数字显示和自动报警功能；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					10.托盘式层架设计，可标准放置 GN 盘； 11.内折弯弧型门把手，符合人体工学设计； 12.符合标准，圆弧角设计； 13.柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。 14.制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜	
6	饼盘车	485*650*1800	2	台	1.整体采用 SUS304 不锈钢制作； 2.带橡胶防撞角； 3.顶部需做不锈钢封板； 4.立柱采用 30*30 不锈钢方管； 5.配直径 10mm 圆钢支撑杆； 6.配止位杆； 7.不锈钢插条； 8.底部配活动接水盆； 9.配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
7	挂墙电热水器	100L	1	台	1.加热方式：单管加热 2.电压：220V 3.容积：≥100L 4.加热功率：≤3.5KW 5.采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型内胆。	
8	大单星盆台带背	1000*750*800+150	1	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	
9	摇摆水龙头	双温	1	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
10	摇柄去水	配套	1	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
11	搅拌机	450*570*770	1	台	1.档位调节：5档及以下； 2.面盆材质：不锈钢； 3.额定电压：380V； 4.电机功率：≥1.8KW； 5.料桶容积：≥30L； 6.最大和面量：≥6kg； 7.搅拌速度：105/162/395(r/min)； 8.多功能调速手柄，一档和面，二挡搅拌，三挡打蛋。	
12	双动双速和面机	540*940*890	1	台	1.电压：380V； 2.功率：≥2800w ； 3.搅拌速度：≥130/200(r/min)； 4.料桶速度：≥13/20(r/min)；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					5.最大和面量：≥20kg ； 6.料桶容量：≥50L；	
13	压面机	1130*510*1250	1	台	1.电压/功率：220V/≥1.5kw ； 2.压面厚度：3-20(mm) ； 3.压辊宽度：≥300(mm)； 4.设备产量：≥300kg/h ； 5.斜齿轮单边旋转调节，方便快捷； 6.每分钟转速≥124 转，使揉压的面团可以更好的增加口感及筋度，配备了无极调速装置，可快可慢。双排链条传动，真正达到了静音效果； 7.不锈钢加厚方管机架；	
14	单层工作台带背	1800*800*800+150	1	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
15	单层工作台带背	1500*800*800+150	1	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
16	面粉车	500*500*550	4	台	1.板材 SUS304≥1.5mm，轮为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮； 2.每个设备轮应能够承受≥100 公斤的重量。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
17	双移门挂墙柜	1800*350*600	1	台	1.柜身采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 厚； 2.配 SUS304 不锈钢锁； 3.柜门外采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm，内采用 SUS304 不锈钢≥1.0mm 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 4.柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm。	
18	宴会保温车	730*950*1870	1	台	1.电压：220V； 2.温度范围：+70° C~+80° C； 3.容积：≥16*2/1 盘； 4.工作方式：风热； 5.功率：≤3800W； 6.容量为 16x2/1 GN 盘； 7.配有车轮，前车车轮带刹车。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
19	双通工作台柜	1500*600*800	2	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
20	单门醒发箱	500*700*1930	1	台	1.电压：220V 功率：≥2.6KW； 2.盘数：≥16 盘； 3.温度调节范围：5~55℃；	
21	电烤箱	1240*860*1762	1	台	1.烤盘参考尺寸：40*60cm 2.烘烤温度：常温-300 度 3.正面为≥1.2mm 厚拉丝不锈钢 4.炉膛采用镀铝板材 5.加热系统采用加热丝 6.炉膛内十二个点测试	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					7.保温棉加厚保温层（≥10cm 厚保温层） 8.采用高温绝缘瓷管保护 9.炉体分层独立结构，可拆层整体厚重 10.电压/功率：380V/≥19.8KW 11.含配套不沾烤盘	
22	柜式电饼铛	820*660*950	2	台	1.铸管铝铛，双温双控 2.不锈钢箱体 3.温度范围：常温-300℃ 4.限制温度：350℃±20℃超温保护 5.电压：380V,功率：≤5KW	
23	电炸炉连下柜	800*700*850	1	台	1.电压：380V； 2.功率：≥8KW*2； 3.材质：台面板采用 304 不锈钢板，板厚≥1.5mm； 4.加热技术和效果：采用电磁加热；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
24	电磁摇摆汤锅	1350*1000*1050	1	台	1.电压：380V； 2.功率：≥20 kW ； 3.不锈钢结构设计，面板为一次性折弯无焊接，更加坚固耐用，面板厚 1.20mm,侧板厚 1.0mm； 4.加热技术和效果：采用电磁感应加热技术，加热面具有仿明火效果； 5.显示屏带有中文故障显示、显示用电量、实时功率、实时电压、实时显示机芯温度，线盘温度； 6.配置 8 档磁控开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节；	
25	电磁双门蒸饭柜	1200*850*1850mm	2	台	1.电压：380V； 2.功率：≥25kW； 3.材质：采用不锈钢,面板厚 SUS304 不锈钢≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.面板为一次性折弯无焊接，防水防污垢四面可直接喷淋； 5.自动扫描负载:可静态或动态自动扫描线圈负载状态，避免线圈感量不匹配,提高负载适应性； 6.显示屏带有中文故障显示、显示用电量、实时功率、实时电压； 7.配置≥5 档磁控开关，每个档位有相对应的功率输出情况、更直观掌握火力调节。	
26	软水器	308*442*505	2	套	1.最大峰值软水量：≥1.5T/H 2.适配电压：220V/50HZ 3.额定功率：≤7.8W 4.进水水温范围：2-38℃	
27	排烟罩连岗位补新风	9200*1500	13.8	平米	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 不锈钢板	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.配防雾照明灯，防破损平板防护罩 4.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	
28	不锈钢烟罩装饰板	（9200+1500+1500）	12.2	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
29	不锈钢集烟管	与烟罩配套	9.2	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
30	烟罩灭火系统装置	双瓶组	1	台	1.灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后，自控水阀等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水； 2.系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成；	
	BJ 副食厨房 2					

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
2	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
3	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2.固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水； 4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调； 5.进水接口为标准 G1/2 外螺纹。	
5	挂墙电热水器	100L	1	台	1.加热方式：单管加热 2.电压：220V 3.容积：≥100L 4.加热功率：≤3.5KW 5.采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型内胆。	
6	大双星盆台带背	1500*750*800+150	1	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	
7	摇摆水龙头	双温	2	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
8	摇柄去水	配套	2	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
9	双层工作台带背	1800*800*800+150	2	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
10	四门双温高身雪柜	1210*760*1950	2	台	1.电压：220V； 2.有效容积：≥800L； 3.温度范围：+4℃~+10℃/-22℃~-18℃； 4.可放 GN 盘：GN2/1； 5.发泡料：环戊烷； 6.功率：≤1000W； 7.自动回归门设计； 8.整体式机组，系统稳定； 9.智能化温度控制器，具数字显示和自动报警功能； 10.托盘式层架设计，可标准放置 GN 盘； 11.内折弯弧型门把手，符合人体工学设计； 12.符合标准，圆弧角设计；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					13.柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。 14.制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜	
11	四层平板货架	1150*500*1800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.通脚采用 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
12	双通工作台柜	1800*800*800	5	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
13	燃气双头矮汤炉及注水龙头	1200*750*550+300	1	台	1.灶台大框 SUS304 不锈钢板用料厚度≥1.5mm； 2.台面板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.5mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm； 4.灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm。 5.墙式单温灶台注水龙头 1 个，黄铜主体，机械旋转阀芯，左右旋转时自动开启闭合;不锈钢加厚出水管，开单孔≥25mm	
14	万能蒸烤箱	935*795*1100	1	台	1.烤箱控制面板采用特质铝制面框； 2.外壳采用 304 不锈钢板制作，内胆采用 304 级不锈钢亮光板制作； 3.具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式,加热温度最高可达 300℃； 4.高清彩色 TFT 电容触摸屏，触摸灵敏，操作界面以及 USB 接口； 5.配备触摸屏装置； 6.可个性化定制开机和待机界面；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					7.菜单八大分类，可存储多种菜单，显示所有菜单的实际烹饪温度湿度等参数； 8.中心温度探针有 6 个测量点，确保提供可靠的结果。即使探针放置不正确。可以保证食物进行准确烹饪，完全符合要求； 9.容量：≥10x1/1 GN； 10.设备功率：≥16 kW，电压：380V； 11.具备全自动清洗功能。	
15	万能蒸烤箱底座	900*800*700	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 厚，柜身采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 厚； 2.脚通采用 φ38 不锈钢管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.边缘厚度为≥40mm。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
16	软水器	308*442*505	1	套	1.最大峰值软水量：≥1.5T/H 2.适配电压：220V/50HZ 3.额定功率：≤7.8W 4.进水水温范围：2-38℃	
17	炉拼台	300*1150*800+410	3	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm 厚，前围板 SUS304≥1.2mm； 2.脚通 Φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.前围板造型需与两侧炉具对齐，弧度一致。	
18	中餐燃气炒菜灶及注水龙头	1800*1150*800+400	1	台	1.灶台大框 SUS304 不锈钢板用料厚度≥1.5mm； 2.台面板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.5mm； 3.灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm； 4.灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm； 5.灶台炮台 SUS304 不锈钢用料≥1.5mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					6.灶台骨架为≥40*40*4mm 国标角钢,做防腐防锈处理； 7.灶台炉堂、烟道、台面衬板冷扎钢板厚度≥2.0mm。 8.墙式单温灶台注水龙头 1 个，黄铜主体，机械旋转阀芯，左右旋转时自动开启闭合;不锈钢加厚出水管，开单孔≥25mm	
19	炊用燃气大锅灶及注水龙头	1100*1250*800+400	3	台	1.灶台大框 SUS304 不锈钢板用料厚度≥1.5mm； 2.台面板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.5mm； 3.灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm； 4.灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm； 5.灶台炮台 SUS304 不锈钢用料≥1.5mm； 6.灶台骨架为≥40*40*4mm 国标角钢,做防腐防锈处理；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					7.灶台炉堂、烟道、台面衬板冷扎钢板厚度为≥2.0mm。 8.墙式单温灶台注水龙头 1 个，黄铜主体，机械旋转阀芯，左右旋转时自动开启闭合;不锈钢加厚出水管，开单孔≥25mm	
20	炉拼台单星水池	600*1150*800+400	1	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm; 2.水槽深≥240mm; 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管; 4.配不锈钢子弹脚 4 个;	
21	摇摆水龙头	双温	1	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体; 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄; 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm);	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
22	排烟罩连岗位补新风	9200*1600	14.72	平米	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 不锈钢板 3.配防雾照明灯，防破损平板防护罩 4.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	
23	不锈钢烟罩装饰板	（9200+1600+1600）	12.4	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
24	不锈钢集烟管	与烟罩配套	9.2	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
25	烟罩灭火系统装置	双瓶组	1	台	1.灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后，自控水阀等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水； 2.系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成；	
26	宴会保温车	730*950*1870	1	台	1.电压：220V； 2.温度范围：+70° C~+80° C； 3.容积：≥16*2/1 盘； 4.工作方式：风热； 5.功率：≤3800W； 6.容量为 16x2/1 GN 盘； 7.配有车轮，前车车轮带刹车。	
27	双层餐车	900*500*850	2	台	1.板材不锈钢 SUS304≥1.5mm，轮为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮； 2.每个设备轮应能够承受≥100 公斤的重量。	
28	**3 厨房**					
	CA 男女更衣间					

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
1	风幕机	1500*190*160	1	台	1.电压：220V～50H ； 2.金属外壳,根据不同需求，自由调节风量。 3.风量：≥2230(m³/h)	
2	挡鼠板	1300*20*600	1	套	1.隔板采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.卡槽采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm。	
3	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
4	洗手星盆带背	500*500*800+150	2	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
5	感应水龙头	双温	2	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
6	烘手器	254*236*227	2	台	1.电压：220V 2.功率：≥1200W；	
7	六门更衣柜	900*400*1800	8	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.柜门外用≥1.2mm，内用≥1.0mm 厚。	
	CB 主/副食库 3					
1	四层平板货架	1150*500*1800	8	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.通脚采用 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
2	米面架	1200*500*150	8	台	1.台面 SUS304≥1.5mm 并设有不锈钢加强筋，层板四周折下 40mm； 2.不锈钢方管 38*≥1.2mm 厚。	
	CC 肉类初加工 3					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
2	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
3	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2.固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3.三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水； 4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调； 5.进水接口为标准 G1/2 外螺纹。	
5	挂墙电热水器	100L	1	台	1.加热方式：单管加热 2.电压：220V 3.容积：≥100L 4.加热功率：≤3.5KW 5.采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型内胆。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
6	大单星盆台带背	1200*750*800+150	3	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	
7	摇摆水龙头	双温	3	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
8	摇柄去水	配套	3	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
9	双层工作台带背	1800*750*800+150	4	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
10	砧板刀具双门柜	1200*600*1950	1	台	1.箱体采用 304 不锈钢环保发泡。 2.电压：220V 3.输入功率：≥2.2kW 4.消毒方式：热风循环+紫外线	
11	双层工作台带背	1500*750*800+150	1	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
12	绞切肉机	650*530*830	1	台	1.电压：220V； 2.功率：≤2.2+2.2KW； 3.切肉生产能力：≥400kg/h 绞肉能力：≥180kg/h； 4.盆式、双电机、绞切三用切肉总成可拆卸； 5.不锈钢机身，多功能，纯铜电机，加厚不锈钢，整机可拆卸。	
13	四层栅格货架	1150*500*1800	2	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚； 2.通脚采用 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
	CD 冷冻库 3					

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
1	冷冻库	3150*3200*2600	26.2	m^3	1.冷库库板与库板的连接使用定制凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗 2.库板厚度：≥100mm,内外层表面金属材料内外均选用≥0.8mm 不锈钢板,嵌入式冷库地板内外均选用≥0.8mm304 不锈钢板。抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/(m.K；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm； 3.自动回归平掩门门洞参考尺寸为：860*1900H/mm；门和墙板平滑连接 4.冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条 5.冷库门框均配置发热线以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，发热线可更换	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					6.冷库门需有≥320*470mm 的防雾观察窗 7.冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上。中心高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须安装在门板框内,不外露 8.库内温度：-18℃--22℃	
2	防滑铝板	3150*3200	10.08	平米	1.采用铝防滑板制作厚≥3.0mm; 2.做压花防滑处理; 3.安装于库内地面。	
3	四层平板货架	1150*500*1800	6	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm; 2.通脚采用 Φ38*≥1.2mm 不锈钢管; 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚; 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋; 5.每层载荷≥150 公斤。	
	CE 蔬菜初加工 3					

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
2	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
3	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2.固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水； 4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调； 5.进水接口为标准 G1/2 外螺纹。	
5	挂墙电热水器	100L	1	台	1.加热方式：单管加热 2.电压：220V 3.容积：≥100L 4.加热功率：≤3.5KW 5.采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型内胆。	
6	食品净化设备	1500*850*980	1	台	1.电压/功率：220V/≥2kW 2.全 SUS304 不锈钢机身，面板 ≥1.5mm，其它板材≥1.2mm 3.分类精确净化、制定标准净化时间 4.具有辅助浮沫去除功能	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					5.配置沥水篮，净化完成可将食材一次性从水中取出 6.气泡强度可灵活调节，加速水源流动 7.一键自动进水、排水功能 8.配有自清洁冲洗功能 9.可手动补水及清洗 10.配置冲洗水枪，二次清洗	
7	大单星盆台带背	1200*750*800+150	2	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	
8	摇摆水龙头	双温	2	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
9	摇柄去水	配套	2	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
10	双层工作台带背	1500*750*800+150	1	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
11	砧板刀具双门柜	1200*600*1950	1	台	1.箱体采用 304 不锈钢环保发泡。 2.电压：220V	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.输入功率：≥2.2kW 4.消毒方式：热风循环+紫外线	
12	双层工作台带背	1800*750*800+150	2	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
13	土豆去皮机	730*600*1000	1	台	1.电压及功率：220V ≥1.5kw； 2.产量：≥300kg/h； 3.不锈钢外壳； 4.可拆卸进水管； 5.可打开式出料口门，打开更方便；；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
14	双头多功能切菜机	1280*530*1280	1	台	1.产量：≥300-1000kg/h； 2.功率：≥2.2kw 220V； 3.输送宽度：≥120mm； 4.叶菜切制规格：≥1-60mm； 5.随机含：大双刀 1 组（叶菜） 切片刀盘 1 个 切丝刀盘 1 个 切丁刀盘 1 套； 6.可切丁、切片、切丝、切断适合食堂，中央厨房等环境使用； 7.两侧切刀门处设有连锁安全开关，开门自动断电停机，且保护门关闭良好才能启动设备； 8.设备采用两台变频控制，输送部、叶菜切割部速度可无极调速； 9.设备配备有热过载继电器，电机过载时使电路断开，保护电机；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					10.整体钣金含内部机架均由不锈钢制作； 11.设备配备有紧急停止按钮，一键紧急停机。	
15	四层栅格货架	850*500*1800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚； 2.通脚采用 Φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
	CF 冷藏库 3					
1	冷藏库	3250*3200*2600	27.04	m^3	1.凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条 2.库板厚度：≥100mm,内外层表面金属材料内外均选用≥0.8mm 不锈钢板,嵌入式冷库地板内外均选用≥0.8mm304 不锈钢板。抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/(m.K；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.自动回归平掩门门洞参考尺寸为： 860*1900H/mm；门和墙板平滑连接 4.冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条 5.冷库门框均配置发热线以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，发热线可更换 6.冷库门需有不小于 320*470mm 的防雾观察窗 7.冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上。中心高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须安装在门板框内,不外露 8.高温冷库温度：0℃~+4℃	
2	防滑铝板	3250*3200	10.4	平米	1.采用铝防滑板制作厚≥3.0mm； 2.做压花防滑处理； 3.安装于库内地面。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
3	四层平板货架	1150*500*1800	6	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.通脚采用 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
	CG 档口 3					
1	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
2	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
3	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
4	单掩门工作台柜	350*750*800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
5	保温售饭柜	1800*750*800	2	台	1.台面采用 SUS304≥1.5mm 不锈钢板；柜外壳采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板； 2.柜内水胆采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板；配≥1.2mm 不锈钢板做加力筋； 3.门外壳采用 SUS304≥1.0mm 不锈钢板,门内壳采用 SUS304≥0.8mm 不锈钢板；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.柜内层板采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板；配≥1.2mm 不锈钢板做补强撑； 5.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 6.配下水口及阀门； 7.电压 220V，功率≥3KW。	
6	单通工作台柜	1250*750*800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
7	热风循环高温双门消毒柜	1310*620*1950	1	台	1.整柜采用不锈钢制作，内柜六面均采用 B1 级阻燃聚氨酯发泡工艺 2.采用智能触摸控制屏，可调节温度范围 30-125℃	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.变频升温控制 4.配置全不锈钢风机叶轮、加热管，防水防锈 5.具有定时、定温、故障提示、双重超温保护功能 6.配置双联动方座门把手 7.消毒类别、形式：立式双门高温热风循环篮筐式 8.容积：≥810L 9.功率：220V/≥4KW	
8	紫外线消毒灯	1050*96*53	2	台	1.电压：220V； 2.功率：≤36W； 3.覆盖面积范围：20㎡—25㎡。	
9	四格保温汤池工作台柜	850*750*800	1	台	1.电压.220V，功率≥1.5KW； 2.台面采用 SUS304≥1.5mm 不锈钢板； 3.柜外壳采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.柜内水胆采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板； 5.配≥1.2mm 不锈钢板做加力筋； 6.门外壳采用 SUS304≥1.0mm 不锈钢板,门内壳采用 SUS304≥0.8mm 不锈钢板； 7.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 8.配下水口及阀门。	
10	单掩门工作台柜	450*750*800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
11	煮面炉连下柜	800*750*800	1	台	1.电压：380V； 2.功率：≥12kW； 3.不锈钢结构设计采用 SUS304 不锈钢板，面板为一次性折弯无焊接，更加坚固耐用，面板厚	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					≥1.20mm,侧板厚≥1.0mm； 4.加热技术：采用电磁加热； 5.显示屏带有中文故障原因、显示用电量、实时功率、实时电压； 6.配置≥5 档开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节；	
12	电扒炉	800*750*800	1	台	1.电压：380V； 2.功率：≥8kW； 3.不锈钢结构设计采用 SUS304 不锈钢板，面板为一次性折弯无焊接； 4.机芯采用分层次散热结构,机芯外壳全密封设计； 5.配置≥5 档磁控开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节； 6.加热技术：采用电磁加热；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
13	岛式烟罩	1600*1000	1.6	平米	1.材质：采用 SUS304 不锈钢板； 2.罩体材料为≥1.5mm 不锈钢板； 3.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm。	
14	烟罩专用隔油网	与烟罩配套	1.6	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
15	不锈钢集烟管	与烟罩配套	1.6	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
16	留样柜	600*700*1970	1	台	1.电压：220V； 2.功率：≤600W； 3.有效容积：≥320L； 4.温度范围：+4℃~+10℃； 5.可放 GN 盘：GN2/1； 6.发泡料：环戊烷； 7.自动回归门设计； 8.智能化温度控制器，具数字显示； 9.托盘式层架设计；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					10.内折弯弧型门把手，符合人体工学设计； 11.符合标准，圆弧角设计； 12.柜体配置安全锁具，可满足食堂留样双人双锁管理的硬件配置需要。	
17	单通工作台柜带背	1500*800*800+150	2	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
18	右单星工作台带背	1400*800*800+150	1	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	
19	摇摆水龙头	双温	1	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
20	摇柄去水	配套	1	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
	CH 主食厨房区 3					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
2	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
3	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2.固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3.三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水； 4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调； 5.进水接口为标准 G1/2 外螺纹。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
5	四门双温高身雪柜	1210*760*1950	2	台	1.电压：220V； 2.有效容积：≥800L； 3.温度范围：+4℃~+10℃/-22℃~-18℃； 4.可放 GN 盘：GN2/1； 5.发泡料：环戊烷； 6.功率：≤1000W； 7.自动回归门设计； 8.整体式机组，系统稳定； 9.智能化温度控制器，具数字显示和自动报警功能； 10.托盘式层架设计，可标准放置 GN 盘； 11.内折弯弧型门把手，符合人体工学设计； 12.符合标准，圆弧角设计； 13.柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。 14.制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
6	饼盘车	485*650*1800	2	台	1.整体采用 SUS304 不锈钢制作； 2.带橡胶防撞角； 3.顶部需做不锈钢封板； 4.立柱采用 30*30 不锈钢方管； 5.配直径 10mm 圆钢支撑杆； 6.配止位杆； 7.不锈钢插条； 8.底部配活动接水盆； 9.配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品。	
7	挂墙电热水器	100L	1	台	1.加热方式：单管加热 2.电压：220V 3.容积：≥100L 4.加热功率：≤3.5KW 5.采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型内胆。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
8	大单星盆台带背	1000*750*800+150	1	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 ф25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	
9	摇摆水龙头	双温	1	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
10	摇柄去水	配套	1	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
11	搅拌机	450*570*770	1	台	1.档位调节：5 档及以下； 2.面盆材质：不锈钢； 3.额定电压：380V；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.电机功率：≥1.8KW； 5.料桶容积：≥30L； 6.最大和面量：≥6kg； 7.搅拌速度：105/162/395(r/min)； 8.多功能调速手柄，一档和面，二挡搅拌，三挡打蛋。	
12	双动双速和面机	540*940*890	1	台	1.电压 380V； 2.功率：≥2800w ； 3.搅拌速度：≥130/200(r/min)； 4.料桶速度：≥13/20(r/min)； 5.最大和面量：≥20kg ； 6.料桶容量：≥50L；	
13	压面机	1130*510*1250	1	台	1.电压/功率：220V/≥1.5kw ； 2.压面厚度：3-20(mm) ； 3.压辊宽度：≥300(mm)；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.设备产量：≥300kg/h； 5.斜齿轮单边旋转调节，方便快捷； 6.每分钟转速≥124 转，使揉压的面团可以更好的增加口感及筋度，配备了无极调速装置，可快可慢。双排链条传动，真正达到了静音效果； 7.不锈钢加厚方管机架；	
14	单层工作台带背	1800*800*800+150	1	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
15	单层工作台带背	1500*800*800+150	1	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
16	面粉车	500*500*550	4	台	1.板材 SUS304≥1.5mm，轮为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮； 2.每个设备轮应能够承受≥100 公斤的重量。	
17	双移门挂墙柜	1800*350*600	1	台	1.柜身采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 厚； 2.配 304 不锈钢锁； 3.柜门外采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm，内采用	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					SUS304 不锈钢≥1.0mm 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 4.柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm。	
18	宴会保温车	730*950*1870	1	台	1.电压：220V； 2.温度范围：+70° C~+80° C； 3.容积：≥16*2/1 盘； 4.工作方式：风热； 5.功率：≤3800W； 6.容量为 16x2/1 GN 盘； 7.配有车轮，前车车轮带刹车。	
19	双通工作台柜	1500*600*800	2	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
20	单门醒发箱	500*700*1930	1	台	1.电压：220V 功率：≥2.6KW； 2.盘数：≥16 盘； 3.温度调节范围：5~55℃；	
21	电烤箱	1240*860*1762	1	台	1.烤盘参考尺寸：40*60cm 2.烘烤温度：常温-300 度 3.正面为≥1.2mm 厚拉丝不锈钢 4.炉膛采用镀铝板材 5.加热系统采用加热丝 6.炉膛内十二个点测试 7.保温棉加厚保温层（≥10cm 厚保温层） 8.采用高温绝缘瓷管保护 9.炉体分层独立结构，可拆层整体厚重	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					10.电压/功率：380V/≥19.8KW 11.含配套不沾烤盘	
22	柜式电饼铛	820*660*950	2	台	1.铸管铝铛，双温双控 2.不锈钢箱体 3.温度范围：常温-300℃ 4.限制温度：350℃±20℃超温保护 5.电压：380V,功率：≤5KW	
23	电炸炉连下柜	800*700*850	1	台	1.电压：380V； 2.功率：≥8KW*2； 3.材质：台面板采用 304 不锈钢板，板厚≥1.5mm； 4.加热技术和效果：采用电磁加热；	
24	电磁摇摆汤锅	1350*1000*1050	1	台	1.电压：380V； 2.功率：≥20 kW ； 3.不锈钢结构设计，面板为一次性折弯无焊接，	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					更加坚固耐用，面板厚 1.20mm,侧板厚 1.0mm； 4.加热技术和效果：采用电磁感应加热技术，加热面具有仿明火效果； 5.显示屏带有中文故障显示、显示用电量、实时功率、实时电压、实时显示机芯温度，线盘温度； 6.配置 8 档磁控开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节；	
25	电磁双门蒸饭柜	1200*850*1850mm	2	台	1.电压：380V； 2.功率：≥25kW； 3.材质：采用不锈钢,面板厚 SUS304 不锈钢≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm； 4.面板为一次性折弯无焊接，防水防污垢四面可直接喷淋； 5.自动扫描负载:可静态或动态自动扫描线圈负	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					载状态，避免线圈感量不匹配,提高负载适应性； 6.显示屏带有中文故障显示、显示用电量、实时功率、实时电压； 7.配置≥5 档磁控开关，每个档位有相对应的功率输出情况、更直观掌握火力调节。	
26	软水器	308*442*505	2	套	1.最大峰值软水量：≥1.5T/H 2.适配电压：220V/50HZ 3.额定功率：≤7.8W 4.进水水温范围：2-38℃	
27	排烟罩连岗位补新风	9200*1500	13.8	平米	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 不锈钢板 3.配防雾照明灯，防破损平板防护罩 4.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
28	不锈钢烟罩装饰板	（9200+1500+1500）	12.2	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
29	不锈钢集烟管	与烟罩配套	9.2	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
30	烟罩灭火系统装置	双瓶组	1	台	1.灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后，自控水阀等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水； 2.系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成；	
	CJ 副食厨房 3					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	
2	洗手星盆带背	500*500*800+150	1	台	1、整体采用 SUS304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口	
3	感应水龙头	双温	1	套	1.黄铜铸造主体. 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 4.三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2.固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3.三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调； 5.进水接口为标准 G1/2 外螺纹。	
5	挂墙电热水器	100L	1	台	1.加热方式：单管加热 2.电压：220V 3.容积：≥100L 4.加热功率：≤3.5KW 5.采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型内胆。	
6	大双星盆台带背	1500*750*800+150	1	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 4.配不锈钢子弹脚 4 个；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
7	摇摆水龙头	双温	2	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
8	摇柄去水	配套	2	套	1.黄铜铸造主体； 2.可拆卸过滤网。	
9	双层工作台带背	1800*800*800+150	2	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
10	四门双温高身雪柜	1210*760*1950	2	台	1.电压：220V； 2.有效容积：≥800L； 3.温度范围：+4℃~+10℃/-22℃~-18℃； 4.可放 GN 盘：GN2/1； 5.发泡料：环戊烷； 6.功率：≤1000W； 7.自动回归门设计； 8.整体式机组，系统稳定； 9.智能化温度控制器，具数字显示和自动报警功能； 10.托盘式层架设计，可标准放置 GN 盘； 11.内折弯弧型门把手，符合人体工学设计； 12.符合标准，圆弧角设计； 13.柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。 14.制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
11	四层平板货架	1150*500*1800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm； 2.通脚采用 Φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4.每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋； 5.每层载荷≥150 公斤。	
12	双通工作台柜	1800*800*800	5	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
13	燃气双头矮汤炉及注水龙头	1200*750*550+300	1	台	1.灶台大框 SUS304 不锈钢板用料厚度≥1.5mm； 2.台面板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.5mm； 3.灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					4.灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm。 5.墙式单温灶台注水龙头 1 个，黄铜主体，机械旋转阀芯，左右旋转时自动开启闭合;不锈钢加厚出水管，开单孔≥25mm	
14	万能蒸烤箱	935*795*1100	1	台	1.烤箱控制面板采用特质铝制面框； 2.外壳采用 304 不锈钢板制作，内胆采用 304 级不锈钢亮光板制作； 3.具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式,加热温度最高可达 300℃； 4.高清彩色 TFT 电容触摸屏，触摸灵敏，操作界面以及 USB 接口； 5.配备触摸屏装置； 6.可个性化定制开机和待机界面； 7.菜单八大分类，可存储多种菜单，显示所有菜单的实际烹饪温度湿度等参数；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					8.中心温度探针有 6 个测量点，确保提供可靠的结果。即使探针放置不正确。可以保证食物进行准确烹饪，完全符合要求； 9.容量：≥10x1/1 GN； 10.设备功率：≥16 kW，电压：380V； 11.具备全自动清洗功能。	
15	万能蒸烤箱底座	900*800*700	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 厚，柜身采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 厚； 2.脚通采用 Φ38 不锈钢管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.边缘厚度为≥40mm。	
16	软水器	308*442*505	1	套	1.最大峰值软水量：≥1.5T/H 2.适配电压：220V/50HZ	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.额定功率：≤7.8W 4.进水水温范围：2-38℃	
17	炉拼台	300*1150*800+410	3	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm 厚，前围板 SUS304≥1.2mm； 2.脚通 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.前围板造型需与两侧炉具对齐，弧度一致。	
18	中餐燃气炒菜灶及注水龙头	1800*1150*800+400	1	台	1.灶台大框 SUS304 不锈钢板用料厚度≥1.5mm； 2.台面板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.5mm； 3.灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm； 4.灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm； 5.灶台炮台 SUS304 不锈钢用料≥1.5mm； 6.灶台骨架为≥40*40*4mm 国标角钢,做防腐防锈处理；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					7.灶台炉堂、烟道、台面衬板冷扎钢板厚度≥2.0mm。 8.墙式单温灶台注水龙头 1 个，黄铜主体，机械旋转阀芯，左右旋转时自动开启闭合;不锈钢加厚出水管，开单孔≥25mm	
19	炊用燃气大锅灶及注水龙头	1100*1250*800+400	3	台	1.灶台大框 SUS304 不锈钢板用料厚度≥1.5mm; 2.台面板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.5mm; 3.灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm; 4.灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2mm; 5.灶台炮台 SUS304 不锈钢用料≥1.5mm; 6.灶台骨架为≥40*40*4mm 国标角钢,做防腐防锈处理; 7.灶台炉堂、烟道、台面衬板冷扎钢板厚度为≥2.0mm。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					8.墙式单温灶台注水龙头 1 个，黄铜主体，机械旋转阀芯，左右旋转时自动开启闭合;不锈钢加厚出水管，开单孔≥25mm	
20	炉拼台单星水池	600*1150*800+400	1	台	1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm; 2.水槽深≥240mm; 3.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，横撑 Φ25 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管; 4.配不锈钢子弹脚 4 个;	
21	摇摆水龙头	双温	1	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体; 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄; 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm);	
22	排烟罩连岗位补新风	9200*1600	14.72	平米	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 不锈钢板	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.配防雾照明灯，防破损平板防护罩 4.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	
23	不锈钢烟罩装饰板	（9200+1600+1600）	12.4	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
24	不锈钢集烟管	与烟罩配套	9.2	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
25	烟罩灭火系统装置	双瓶组	1	台	1.灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后，自控水阀等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水； 2.系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
26	宴会保温车	730*950*1870	1	台	1.电压：220V； 2.温度范围：+70° C~+80° C； 3.容积：≥16*2/1 盘； 4.工作方式：风热； 5.功率：≤3800W； 6.容量为 16x2/1 GN 盘； 7.配有车轮，前车车轮带刹车。	
27	双层餐车	900*500*850	2	台	1.板材不锈钢 SUS304≥1.5mm，轮为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮； 2.每个设备轮应能够承受≥100 公斤的重量。	
	CK 清洁间					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1.电压：220V； 2.覆盖面积≥40㎡； 3.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
2	双门拖把柜	1200*500*1800	1	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
3	双星拖把池带背	1200*600*500+450	1	台	1.台面 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm，水槽 SUS304≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.恒支撑采用圆形管 φ25mm*≥1.2mm； 4.设备角 φ38mm*≥1.2mm 圆形管； 5.配不锈钢子弹脚 4 个； 6.配 SUS304 不锈钢下水口。	
4	摇摆水龙头	双温	2	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
	DA 收餐区					
1	双孔收残食台柜带背连推车	1500*700*800+150	2	台	1.台面采用不锈钢 SUS304≥1.5mm 厚，柜身 SUS304≥1.2mm 厚； 2.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个； 3.配 2 台平板车，采用不锈钢板材 SUS304≥1.2mm，轮为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮。每个设备轮应能够承受≥200 公斤的重量。	
2	阶梯型双层工作台带背	1200*800*800+150	3	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 配不锈钢加强筋； 2.恒支撑采用圆形管 ф25mm*≥1.2mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个；	
	DB 自助打汤打饭区					
1	电热暖汤饭车	650*750*800	6	台	1.台面采用 SUS304≥1.5mm 不锈钢板；柜外壳采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板； 2.柜内水胆采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板； 3.配≥1.2mm 不锈钢板做加力筋； 4.门外壳采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板,门内壳采用 SUS304≥1.0mm 不锈钢板； 5.配 4 个活动脚轮，其中 2 个带刹车； 6.电压.220V，功率≥1.5KW。	
2	双层工作台带背	1800*750*800+150	2	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
3	双层工作台带背	700*750*800+150	1	台	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用 Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	
	DC 烹饪厨房					

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
1	单头电磁炉	410*410*200	12	台	1.电压:380V； 2.功率:≤5kW； 3.不锈钢结构设计，更加坚固耐用。 4.加热技术：采用电磁感热； 5.材质:不锈钢外壳结构设计,经久耐用，安全可靠； 6.开关:旋钮式 5 档火力轻松调节；	
2	蒸烤箱	770*635*615	12	台	1.材质工艺：外壳采用 304 不锈钢板制作，内胆采用 304 不锈钢板制作； 2.烹饪模式：具备烤、蒸、烹饪模式，加热温度最高可达 250℃； 3.操作界面：中文操作界面； 4.菜单管理：可保存菜单，显示烹饪温度、湿度等参数； 5.烹饪步骤：支持烹饪步骤设置；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					6.功率：4.5kW/380V 7.容量：GN 1/2 *4	
3	单通开口柜	1800*600*800	6	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
4	单门消毒柜	640*620*1950	1	台	1.整柜采用不锈钢制作，内柜六面均采用 B1 级阻燃聚氨酯发泡工艺 2.采用智能触摸控制屏，可调节温度范围 30-125℃ 3.变频升温控制 4.配置全不锈钢风机叶轮、加热管，防水防锈 5.具有定时、定温、故障提示、双重超温保护功	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					能 6.配置双联动方座门把手 7.消毒类别、形式：立式双门高温热风循环篮筐式 8.容积：≥350L 10.电压.功率：220V/≥2.5KW	
5	挂墙电热水器	100L	1	台	1.加热方式：单管加热 2.电压：220V 3.容积：≥100L 4.加热功率：≤3.5KW 5.采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型内胆。	
6	三星盆台柜带背	1800*600*800+150	1	台	1.1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.柜门板采用≥1.2mm，内用≥1.0mm 厚，掩门拉门。	
7	摇摆水龙头	双温	3	套	1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体； 2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3.开孔尺寸≥25mm*2,左右开孔间距≥101mm(偏芯设计可调范围 15mm)；	
8	岛式烟罩	5800*1600	9.28	平米	1.材质：采用 SUS304 不锈钢板； 2.罩体材料为≥1.5mm 不锈钢板； 3.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm。	
9	专用隔油网	与烟罩配套	5.8	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm；	
10	不锈钢烟罩装饰板	（5800+2800+1600+1600）	11.8	米	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
11	单通工作台柜	1500*750*800+100	4	台	1.台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管； 3.配不锈钢子弹脚 4 个； 4.不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5.柜内的层板可移动，边缘厚度为≥40mm；	
12	单星盆台连垃圾桶柜	1200*750*800+100	2	台	1.1.整体采用不锈钢 SUS304 制作，台面厚度为≥1.5mm，水槽≥1.2mm； 2.水槽深≥240mm； 3.柜门板采用≥1.2mm，内用≥1.0mm 厚，掩门拉门。	
13	智能豆浆煮磨一体机	1200*640*970	3	台	1.电压：380V； 2.功率：≥9.5KW 制浆时间：55 分钟/锅制浆容量：20-60L； 3.超大容量：一次可制作 60L 鲜磨豆浆饮品。速	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					度快：全程仅需 55 分钟； 4.口感好：采用新式磨浆法、轴流精磨均质乳化,豆浆细腻爽滑醇香； 5.智能熬煮：智能热煮技术； 6.一机多能：几十种高端健康饮品一机搞定； 7.干净卫生：全封闭制浆。	
14	展示柜	1200*800*1900	1	台	1.电压：220V； 2.功率：≤1000W； 3.温度范围：+2℃~+6℃； 4.整体式机组，系统稳定； 5.温度控制器，具数字显示功能； 6.黑色丝印防雾玻璃无不锈钢边框； 7.两个不锈钢玻璃推拉门； 8.柜内配置活动可调节高度的物架及托条； 9.玻璃，顶前玻璃为 45 度接驳；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
	1 厨房（副食厨房区/主食烘烤蒸制区/档口）					
1	油烟净化设备	50000m³/h	1	台	1.电压：220V 功率：≥960W； 2.设备阻力：≤150Pa； 3.处理风量：50000m³/h； 4.预期除油除烟效率 95%以上； 5.双区电离设计：高压放电区：不锈钢锯齿放电,低压集尘区：不锈钢平行极板折弯成型，极板的间距≤8mm 以保证净化效果；外壳采用不锈钢，厚度≥1.0mm； 6.设备主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，使用寿命长。	
2	排烟管道	1500*700	160	㎡	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
3	法兰	配套	30	套	1.国标≥4mm 镀锌角铁，做防锈处理。	
4	弯头	1500*700	9	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
5	净化器进出风口变径	与净化器配套	2	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
6	45°排烟出风口弯头	1500*700	1	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
7	消音管道	1500*700	2	节	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2MM; 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象; 3.内加≥100mm 耐高温消音棉，抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响。	
8	净化器支架	与净化器配套	1	套	1.槽钢焊接制作，做防锈处理; 2.用于固定净化器，增加风机牢固性; 3.采用国标角铁。	
9	风量调节阀	1500*700	1	台	1.主要采用 1.2 厚冷扎板并进行喷涂处理制作，阀门平时常开; 2.可手动复位、手动关闭。	
	2 厨房（副食厨房区/主食厨房区/档口）					

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
1	油烟净化设备	50000m³/h	1	台	1.电压：220V 功率：≥960W； 2.设备阻力：≤150Pa； 3.处理风量：50000m³/h； 4.预期除油除烟效率 95%以上； 5.双区电离设计：高压放电区：不锈钢锯齿放电,低压集尘区：不锈钢平行极板折弯成型，极板的间距≤8mm 以保证净化效果；外壳采用不锈钢，厚度≥1.0mm； 6.设备主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，使用寿命长。	
2	排烟管道	1500*700	150	㎡	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
1	法兰	配套	30	套	1.国标≥4mm 镀锌角铁，做防锈处理。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
4	弯头	1500*700	12	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象	
5	净化器进出风口变径	与净化器配套	2	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
6	45°排烟出风口弯头	1500*700	1	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
7	净化器支架	与净化器配套	1	套	1.槽钢焊接制作，做防锈处理； 2.用于固定净化器，增加风机牢固性； 3.采用国标角铁。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
8	风量调节阀	1500*700	1	台	1.主要采用 1.2 厚冷扎板并进行喷涂处理制作，阀门平时常开； 2.可手动复位、手动关闭。	
	3 厨房（副食厨房区/主食厨房区/档口）					
1	油烟净化设备	50000m³/h	1	台	1.电压：220V 功率：≥960W； 2.设备阻力：≤150Pa； 3.处理风量：50000m³/h； 4.预期除油除烟效率 95%以上； 5.双区电离设计：高压放电区：不锈钢锯齿放电,低压集尘区：不锈钢平行极板折弯成型，极板的间距≤8mm 以保证净化效果；外壳采用不锈钢，厚度≥1.0mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					6.设备主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，使用寿命长。	
2	排烟管道	1500*700	150	㎡	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
3	法兰	配套	26	套	1.国标≥4mm 镀锌角铁，做防锈处理。	
4	弯头	1500*700	9	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
5	排烟出风口弯头	1500*700	1	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
6	消音管道	1500*700	2	节	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2MM; 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象; 3.内加≥100mm 耐高温消音棉，抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响。	
7	净化器支架	与净化器配套	1	套	1.槽钢焊接制作，做防锈处理; 2.用于固定净化器，增加风机牢固性; 3.采用国标角铁。	
8	风量调节阀	1500*700	1	台	1.主要采用 1.2 厚冷扎板并进行喷涂处理制作，阀门平时常开。 2.可手动复位、手动关闭。	
	烹饪厨房					
1	油烟净化设备	20000m³/h	1	台	1.电压：220V 功率：≥400W; 2.设备阻力：≤145Pa;	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.处理风量：20000m³/h； 4.预期除油除烟效率 95%以上； 5.双区电离设计：高压放电区：不锈钢锯齿放电,低压集尘区：不锈钢平行极板折弯成型，极板的间距≤8mm 以保证净化效果；外壳采用不锈钢，厚度≥1.0mm； 6.设备主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，使用寿命长。	
2	排烟管道	1000*500	56	㎡	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm; 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
3	法兰	配套	20	套	1.国标≥4mm 镀锌角铁，做防锈处理。	
4	弯头	1000*500	6	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象	
5	净化器进出风口变径	与净化器配套	2	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
6	排烟出风口弯头	1000*500	1	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
7	消音管道	1000*500	2	节	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2MM; 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象;	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.内加≥100mm 耐高温消音棉，抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响。	
8	软连接	配套	1	套	1.采用硅橡胶防火布制作，耐腐蚀，耐老化； 2.风机进风口和风机出风口的柔性连接配件，用于风机消声降噪和风机管道的热补偿管道变形。	
9	净化器支架	与净化器配套	1	套	1.槽钢焊接制作，做防锈处理； 2.用于固定净化器，增加风机牢固性； 3.采用国标角铁。	
10	风量调节阀	1000*500	1	台	1.主要采用 1.2 厚冷扎板并进行喷涂处理制作，阀门平时常开； 2.可手动复位、手动关闭。	
	洗碗间					
1	排烟管道	500*400	70	㎡	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm; 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
2	法兰	配套	20	套	1.国标≥4mm 镀锌角铁，做防锈处理。	
3	弯头	500*400	9	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm; 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
4	排烟出风口弯头	500*400	1	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm; 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
5	消音管道	500*400	2	节	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2MM; 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象;	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.内加≥100mm耐高温消音棉，抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响。	
6	风量调节阀	500*400	1	台	1.主要采用1.2厚冷扎板并进行喷涂处理制作，阀门平时常开。 2.可手动复位、手动关闭。	
	1厨房					
1	补风主管	1200*500	298	㎡	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
2	法兰	配套	37	套	1.国标≥4mm镀锌角铁，做防锈处理。	
3	弯头	1200*500	8	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
4	新风出风口	300*300	9	套	1.铝合金≥1.2mm；	
5	新风出风口	300*300	9	套	1.铝合金≥1.2mm；	
	2 厨房					
1	补风主管	1200*500	275	㎡	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
2	法兰	配套	45	套	1.国标≥4mm 镀锌角铁，做防锈处理。	
3	弯头	1200*500	8	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
1	进风口百叶窗口	1200*500	1	个	1.采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm；	
	3 厨房					

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
1	补风主管	1200*500	285	㎡	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
2	法兰	配套	45	套	1.国标≥4mm 镀锌角铁，做防锈处理。	
3	弯头	1200*500	8	个	1.镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2.管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
4	新风出风口	300*300	9	套	1.铝合金≥1.2mm；	
5	风柜	785*920*1090	3	台	1.整机外壳采用烤漆钢板制作工艺， 2.根据离心力和动量守恒定律设计的风机专用高压叶轮，叶片采用压铆激光焊接工艺制作，运行稳定等特点； 3.角钢：采用镀锌角钢制作，结构更牢固，风机	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					设有检修门，方便日后维护；底部自带槽钢支架，便于安装； 4.电压及功率：380V/3KW	
	后厨杂件					
1	学生餐盘	360*250	1500	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.2mm	
2	学生筷子	230	1500	双	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.2mm	
3	学生勺子	200*30	1500	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.2mm	
4	学生双层防烫碗	120*60	1500	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.2mm	
5	学生双层防烫面碗	180*70	1500	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.2mm	
6	教师餐盘	370*260	350	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.2mm	
7	教师筷子	270	350	双	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.2mm	
8	教师勺子	200*30	350	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.2mm	
9	教师双层防烫碗	130*60	350	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.2mm	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
10	教师双层防烫面碗	Φ200	350	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.2mm	
11	1/1GN 份数盆	530*325*150	80	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm； 2.防指纹处理。	
12	1/1GN 份数盆	530*325*100	80	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm； 2.防指纹处理。	
13	1/2GN 份数盆	320*265*150	80	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm； 2.防指纹处理。	
14	1/2GN 份数盆	320*265*100	80	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm； 2.防指纹处理。	
15	1/1GN 盆盖子	530*325	180	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm； 2.防指纹处理。	
16	1/2GN 盆盖子	320*265	180	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm； 2.防指纹处理。	
17	不锈钢桶	Φ600	12	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥3.0mm； 2.带双耳提手及盖子	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
18	不锈钢桶	Φ500	12	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥3.0mm； 2.带双耳提手及盖子	
19	不锈钢桶	Φ400	45	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥3.0mm； 2.带双耳提手及盖子	
20	不锈钢桶	Φ300	45	个	1.采用食品级 SUS304 不锈钢制作厚度≥3.0mm； 2.带双耳提手及盖子	
21	带眼钢盆	Φ500	30	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm；	
22	钢盆	Φ500	30	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm；	
23	钢盆	Φ600	30	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm；	
24	不锈钢托盘	600*400	150	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm；	
25	不锈钢冲孔方盘	600*400	150	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm；	
26	调料缸	16cm	60	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm；	
27	码斗	16cm	30	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
28	不锈钢漏勺	30cm	24	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm；	
29	手铲	1 号	15	把	1.采用加厚不锈钢制作；	
30	打菜勺	中号	160	把	1.采用加厚不锈钢制作；	
31	片刀	2	18	把	1.采用加厚不锈钢制作；	
32	桑刀	1	18	把	1.采用加厚不锈钢制作；	
33	砍刀	2	6	把	1.采用≥2.0mm 厚铁制作；	
34	菜刀	2 号	18	把	1.采用加厚不锈钢制作；	
35	水果刀	12 寸	9	把	1.采用加厚不锈钢制作；	
36	剔骨刀	中号	15	把	1.采用加厚不锈钢制作；	
37	面包刀	把	6	把	1.采用加厚不锈钢制作；	
38	磨刀棒	个	9	把	1.采用加厚不锈钢制作；	
39	磨刀石	大号	12	把	1.粗细两面；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
40	剪刀	把	12	把	1.采用特殊钢；	
41	削皮刀	中号	15	把	1.采用加厚不锈钢制作；	
42	全钢肉锤	大号	6	把	1.采用加厚不锈钢制作；	
43	留样盒	500ML	300	个	1.整体采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm； 2.配套不锈钢盖；	
44	保鲜盒	大	30	个	1.整体采用塑料制作；	
45	保鲜盒	中	30	个	1.整体采用塑料制作；	
46	保鲜盒	小	30	个	1.整体采用塑料制作；	
47	塑料菜板（白色）	60*40cm	6	个	1.整体采用塑料制作；	
48	塑料菜板（红色）	60*40cm	6	个	1.整体采用塑料制作；	
49	塑料菜板（蓝色）	60*40cm	6	个	1.整体采用塑料制作；	
50	塑料菜墩（红色）	45*12cm	9	个	1.整体采用塑料制作；	
51	塑料菜墩（白色）	45*12cm	12	个	1.整体采用塑料制作；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
52	塑料菜墩（蓝色）	45*12cm	9	个	1.整体采用塑料制作；	
53	木菜墩	45*8cm	6	个	1.采用木材制作；	
54	削面刀	大号	6	把	1.采用 SUS304 不锈钢制作；	
55	擦子	大号	6	个	1.采用塑料制作；	
56	面刷	标准	6	双	1.采用塑料制作；	
57	走锤	标准	6	个	1.采用不锈钢制作；	
58	面棍	50cm	6	个	1.采用木材制作；	
59	面棍	30cm	6	个	1.采用木材制作；	
60	打蛋器	大	6	个	1.采用不锈钢制作；	
61	烙饼铲	标准	6	把	1.不锈钢/木把；	
62	饭铲	标准	12	把	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm；	
63	墩布车	32L	3	个	1.整体采用塑料制作； 2.满足使用要求；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
64	墩布	中号	12	个	1.采用布料制作，木头手柄，可更换拖把头；	
65	白垃圾桶	50cm	12	个	1.采用塑料制作；	
66	厨余垃圾桶	120L	6	个	1.采用塑料制作；	
67	灭火毯	1.5m	6	张	1.采用纤维材质制作；	
68	白色掉头筐	60*42	60	个	1.采用塑料制作；	
69	蓝色掉头筐	60*42	60	个	1.采用塑料制作；	
70	红色掉头筐	60*42	60	个	1.采用塑料制作；	
71	不锈钢大锅铲	800	12	个	1.采用 SUS304 不锈钢制作厚度≥1.5mm；	
72	白色控水筐	60*42	30	个	1.采用塑料制作；	
73	蓝色漏水筐	40*30	60	个	1.采用塑料制作；	
74	红色漏水筐	40*30	60	个	1.采用塑料制作；	
75	白色漏水筐	40*30	30	个	1.采用塑料制作；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
76	油篦子	30	30	把	1.采用 304 不锈钢制作厚度≥1.5mm；	
77	大笊篱	40	18	把	1.采用 304 不锈钢制作厚度≥1.5mm；	
餐厅						
1	长桌	650*600	22	张	1.桌面：≥40 厚多层板木皮开放台面； 2.抬脚：≥400X700X7M 厚实心钢板底座，≥76 圆柱≥1.0 厚管壁。	
2	方桌	750*750	17	张	1.桌面：≥40 厚多层板木皮开放台面； 2.抬脚：≥400X700X7M 厚实心钢板底座，≥76 圆柱≥1.0 厚管壁。	
3	靠背椅	1200*460	112	张	1.框架：≥15MM 多层板加固框架贴科技木皮； 2.40 高密度海绵防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。	
4	长桌	1500*750	17	张	1.桌面：≥40 厚多层板木皮开放台面； 2.抬脚：≥400X700X7M 厚实心钢板底座，≥76 圆柱≥1.0 厚管壁。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
5	长桌	1600*850	4	张	1.桌面：≥40 厚多层板木皮开放台面； 2.抬脚：≥400X700X7M 厚实心钢板底座，≥76 圆柱≥1.0 厚管壁。	
6	长桌	2200*750	4	张	1.桌面：≥40 厚多层板木皮开放台面； 2.抬脚：≥400X700X7M 厚实心钢板底座，≥76 圆柱≥1.0 厚管壁。	
7	长桌	1900*750	6	张	1.桌面：≥40 厚多层板木皮开放台面； 2.抬脚：≥400X700X7M 厚实心钢板底座，≥76 圆柱≥1.0 厚管壁。	
8	餐椅	450*430	107	张	1.椅面：麻绒覆面，厚度≥0.8mm。 2.泡棉：内衬高回弹 PU 泡棉，座密度≥35kg/m³，背密度≥25kg/m³。 3.框架：椅架采用实木，木材含水率 8%～12%； 4.座座内衬 E0 级弯曲木胶合板。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
9	长桌	2900*500	5	张	1.桌面：≥40 厚多层板木皮开放台面； 2.抬脚：≥400X700X7M 厚实心钢板底座，≥76 圆柱≥1.0 厚管壁。	
10	圆凳	Φ400	20	张	1.加固实木方条内框架； 2.≥40 高密度海绵填充； 3.防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。	
11	圆桌	直径 1100	1	张	1.桌面：≥30 厚多层板贴水曲柳木皮内下斜边工艺； 2.脚架定型压弯板多层板木皮锥形抬脚锣线槽工艺，多层板托盘	
12	圆桌	直径 1200	3	张	1.桌面：≥30 厚多层板贴水曲柳木皮内下斜边工艺； 2.脚架定型压弯板多层板木皮锥形抬脚锣线槽工艺，多层板托盘	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
13	圆桌	直径 1500	4	张	1.桌面：≥30 厚多层板贴水曲柳木皮内下斜边工艺； 2.脚架定型压弯板多层板木皮锥形抬脚锣线槽工艺，多层板托盘。	
14	快餐椅	450*460	36	张	1.加固实木方条内框架； 2.≥40 高密度海绵填充； 3.防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。	
15	圆桌	直径 2200	2	张	1.桌面：≥30 厚多层板贴水曲柳木皮内下斜边工艺； 2.脚架定型压弯板多层板木皮锥形抬脚锣线槽工艺，多层板托盘	
16	靠背椅	550*460	24	张	1.框架：≥15MM 多层板加固框架贴科技木皮； 2.≥40 高密度海绵防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
17	卡座沙发	2000*700	8	米	1.框架：≥15MM 多层板加固框架贴科技木皮； 2.≥40 高密度海绵防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。	
18	餐桌	1500*750	4	张	1.框架：≥15MM 多层板加固框架贴科技木皮； 2.≥40 高密度海绵防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。	
19	卡座沙发	56 米	56	米	1.框架：≥15MM 多层板加固框架贴科技木皮； 2.≥40 高密度海绵防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。	
20	卡座沙发	10 米	12	米	1.框架：≥15MM 多层板加固框架贴科技木皮； 2.≥40 高密度海绵防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。	
21	吧台桌	定制	18	米	1.加固实木方条内框架； 2.≥40 高密度海绵填充；	

编号	设备通用名称	设备参考规格（mm）	数量	单位	技术参数	备注
					3.防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。 4.根据现场定制	
22	吧椅	定制	22	把	1.加固实木方条内框架； 2.≥40 高密度海绵填充； 3.防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。 4.根据现场定制	

注：本招标文件中“设备参考规格（mm）”所列成品设备外形尺寸为现场安装参考尺寸，不作为强制限定指标。投标成品设备在满足全部技术性能、材质、安全、国家及行业标准，且满足现场安装摆放空间条件的前提下，允许合理外形尺寸偏差，该偏差不视为技术负偏离。

第六章 拟签订的合同文本

政府采购货物买卖合同

项目名称：北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购项目

合同编号：_____

包 名 称：北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购项目

甲　　方：北京市朝阳区教育服务保障中心

乙　　方：_____

签订时间：2026 年　月　日

第一节 政府采购合同协议书

甲方（全称）：北京市朝阳区教育服务保障中心

乙方（全称）：_____

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等有关的法律法规，以及本采购项目的招标/谈判文件等采购文件、乙方的《投标（响应）文件》及《中标（成交）通知书》，甲乙双方同意签订本合同。具体情况及要求如下：

1. 项目信息

（1）采购项目名称：_____

采购项目编号：_____

（2）采购计划编号：_____

（3）项目内容：采购标的及数量（台/套/个/架/组等）：详见附件

（4）政府采购组织形式：☐政府集中采购 ☐部门集中采购 ☑分散采购

（5）政府采购方式：☑公开招标 ☐邀请招标 ☐竞争性谈判 ☐竞争性磋商 ☐询价 ☐单一来源 ☐框架协议 ☐其他：_____

（6）中标（成交）采购标的制造商是否为中小企业：☑是 ☐否

本合同是否为专门面向中小企业的采购合同（中小企业预留合同）：☑是 ☐否

中标（成交）采购标的制造商是否为残疾人福利性单位：☐是 ☐否

中标（成交）采购标的制造商是否为监狱企业：☐是 ☐否

（7）合同是否分包：☐是 ☐否

（8）中标（成交）供应商是否为外商投资企业：☐是 ☐否

（9）是否涉及进口产品：

☐是，《政府采购品目分类目录》底级品目名称：/ 金额：/

国别：/ 品牌：/ 规格型号：/

☑否

（10）是否涉及节能产品：

☐是，《节能产品政府采购品目清单》的底级品目名称：_____

□强制采购　　□优先采购

□否

是否涉及环境标志产品：

□是，《环境标志产品政府采购品目清单》的底级品目名称：_____

□强制采购　　□优先采购

□否

是否涉及绿色产品：

□是，绿色产品政府采购相关政策确定的底级品目名称：_____

□强制采购　　□优先采购

□否

（11）涉及商品包装和快递包装的，是否参考《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》明确产品及相关快递服务的具体包装要求：

□是　　□否　　□不涉及

2. 合同金额

（1）合同金额小写：_____￥_____

大写：_人民币_____

（2）合同定价方式（采用组合定价方式的，可以勾选多项）：

☑固定总价 □固定单价 □固定费率 □成本补偿 □绩效激励 □其他____

（3）付款方式（按项目实际勾选填写）：

□全额付款：_____/_____

☑分期付款：合同价款支付以政府财政资金到位为准。合同生效，且收到乙方等额合法发票后 10 个工作日内，甲方按程序申请支付乙方合同价款的 50%，作为首付款，支付乙方。乙方应按照双方签订的合同规定交货。乙方按规定的时间将全部货物送达甲方指定的地点，货物运抵使用单位后，乙方进行安装、调试、试运行，并经甲方验收合格后 10 日内，且乙方提交等额合法发票后，甲方按程序支付至合同金额的 80%。乙方提交经财政部门认可的银行、担保机构出具质量保证金保函（金额为合同价的 3%且期限与项目质保期一致）或项目质量保修期满后，且乙方提交等额合法发票后，甲方支付乙方至合同金额的 100%。

□成本补偿：_____/_____

□绩效激励：/

3. 合同履行

（1）起始日期：2026 年 月 日，完成日期：2026 年 月 日。

（2）履约地点：北京市

（3）履约担保：是否收取履约保证金：□是 ■否

收取履约保证金形式：/

收取履约保证金金额：/

履约担保期限：/

（4）分期履行要求：/

（5）风险处置措施和替代方案：/

4. 合同验收

（1）验收组织方式：☑自行组织 □委托第三方组织

验收主体：北京市朝阳区教育服务保障中心

是否邀请本项目的其他供应商参加验收：□是 ☑否

是否邀请专家参加验收：□是 ☑否

是否邀请服务对象参加验收：☑是 □否

是否邀请第三方检测机构参加验收：□是 □ 否

是否进行抽查检测：□是，抽查比例： □否

是否存在破坏性检测：□是，/ ☑否

验收组织的其他事项：无

（2）履约验收时间：供应商提出验收申请之日起 7 日内组织验收

（3）履约验收方式：☑一次性验收

□ 分期/分项验收：/

（4）履约验收程序：甲方组织，使用单位参加

（5）履约验收的内容：设备供货，设备运行工作情况等

（6）履约验收标准：国家相关标准等

（7）是否以采购活动中供应商提供的样品作为参考：□是 ☑否

（8）履约验收其他事项：/

5. 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）政府采购合同协议书及其变更、补充协议

（2）政府采购合同专用条款

（3）政府采购合同通用条款

（4）中标（成交）通知书

（5）投标（响应）文件

（6）采购文件

（7）有关技术文件，图纸

（8）国家法律、行政法规和规章制度规定或合同约定的作为合同组成部分的其他文件

6. 合同生效

本合同自 签订之日起 生效。

7. 合同份数

本合同一式 肆 份，甲方执 贰 份，乙方执 贰 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： 北京市

附件：本项目各标段/包的设备清单、具体标的及其技术要求和商务要求、联合协议、分包意向协议等。

甲方		乙方	
单位名称（公章或合同章）	北京市朝阳区教育服务保障中心	单位名称（公章或合同章）	
法定代表人或其委托代理人（签章）		法定代表人或其委托代理人（签章）	
		拥有者性别	
住　所	北京市朝阳区团结湖北二条 5 号楼	住　所	
联 系 人		联 系 人	
联系电话		联系电话	
通信地址		通信地址	
邮政编码		邮政编码	
电子邮箱		电子邮箱	
统一社会信用代码		统一社会信用代码	
		开户名称	
		开户银行	
		银行账号	

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，通过政府采购方式向供应商购买货物及其相关服务的国家机关、事业单位、团体组织。

（2）供应商（以下称乙方）是指参加政府采购活动并且中标（成交），向采购人提供合同约定的货物及其相关服务的法人、非法人组织或者自然人。

（3）其他合同主体是指除采购人和供应商以外，依法参与合同缔结或履行，享有权利、承担义务的合同当事人。

1.2 本合同下列术语应解释为：

（1）“合同”系指合同当事人意思表示达成一致的任何协议，包括签署的政府采购合同协议书及其变更、补充协议，政府采购合同专用条款，政府采购合同通用条款，中标（成交）通知书，投标（响应）文件，采购文件，有关技术文件和图纸，以及国家法律、行政法规和规章制度规定或合同约定的作为合同组成部分的其他文件。

（2）“合同价款”系指根据本合同规定乙方在全面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、手册及其他技术资料和材料等。

（4）“相关服务”系指根据合同规定，乙方应提供的与货物有关的技术、管理和其他服务，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、废弃处置、技术支持等以及合同中规定乙方应承担的其他义务。

（5）“分包”系指中标（成交）供应商按采购文件、投标（响应）文件的规定，根据分包意向协议，将中标（成交）项目中的部分履约内容，分给具有相应资质条件的供应商履行合同的行为。

（6）“联合体”系指由两个以上的自然人、法人或者非法人组织组成，以一个供应商的身份共同参加政府采购的主体。联合体各方应在签订合同协议书前向甲方提交联合协议，且明确牵头人及各成员单位的工作分工、权利、义

务、责任，联合体各方应共同与甲方签订合同，就合同约定的事项对甲方承担连带责任。联合体具体要求见**【政府采购合同专用条款】**。

（7）其他术语解释，见**【政府采购合同专用条款】**。

2. 合同标的及金额

2.1 合同标的及金额应与中标（成交）结果一致。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他任何费用。

3. 履行合同的时间、地点和方式

3.1 乙方应当在约定的时间、地点，按照约定方式履行合同。

4. 甲方的权利和义务

4.1 签署合同后，甲方应确定项目负责人（或项目联系人），负责与本合同有关的事务。甲方有权对乙方的履约行为进行检查，并及时确认乙方提交的事项。甲方应当配合乙方完成相关项目实施工作。

4.2 甲方有权要求乙方按时提交各阶段有关安排计划，并有权定期核对乙方提供货物数量、规格、质量等内容。甲方有权督促乙方工作并要求乙方更换不符合要求的货物。

4.3 甲方有权要求乙方对缺陷部分予以修复，并按合同约定享有货物保修及其他合同约定的权利。

4.4 甲方应当按照合同约定及时对交付的货物进行验收，未在**【政府采购合同专用条款】**约定的期限内对乙方履约提出任何异议或者向乙方作出任何说明的，视为验收通过。

4.5 甲方应当根据合同约定及时向乙方支付合同价款，不得以内部人员变更、履行内部付款流程等为由，拒绝或迟延支付。

4.6 国家法律法规规定及**【政府采购合同专用条款】**约定应由甲方承担的其他义务和责任。

5. 乙方的权利和义务

5.1 签署合同后，乙方应确定项目负责人（或项目联系人），负责与本合同有关的事务。

5.2 乙方应按照合同要求履约，充分合理安排，确保提供的货物及相关服务符合合同有关要求。接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，配合甲方的履约检查及验收，并负责项目实施过程中的所有协调工作。

5.3 乙方有权根据合同约定向甲方收取合同价款。

5.4 国家法律法规规定及**【政府采购合同专用条款】**约定应由乙方承担的其他义务和责任。

6. 合同履行

6.1 甲乙双方应当按照**【政府采购合同专用条款】**约定顺序履行合同义务；如果没有先后顺序的，应当同时履行。

6.2 甲乙双方按照合同约定顺序履行合同义务时，应当先履行一方未履行的，后履行一方有权拒绝其履行请求。先履行一方履行不符合约定的，后履行一方有权拒绝其相应的履行请求。

7. 货物包装、运输、保险和交付要求

7.1 本合同涉及商品包装、快递包装的，除**【政府采购合同专用条款】**另有约定外，包装应适应远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，确保货物安全无损地运抵**【政府采购合同专用条款】**约定的指定现场。

7.2 除**【政府采购合同专用条款】**另有约定外，乙方负责办理将货物运抵本合同规定的交货地点，并装卸、交付至甲方的一切运输事项，相关费用应包含在合同价款中。

7.3 货物保险要求按**【政府采购合同专用条款】**规定执行。

7.4 除采购活动对商品包装、快递包装达成具体约定外，乙方提供产品及相关快递服务涉及到具体包装要求的，应不低于《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》标准，并作为履约验收的内容，必要时甲方可以要求乙方在履约验收环节出具检测报告。

7.5 乙方在运输到达之前应提前通知甲方，并提示货物运输装卸的注意事项，甲方配合乙方做好货物的接收工作。

7.6 如因包装、运输问题导致货物损毁、丢失或者品质下降，甲方有权要求降价、换货、拒收部分或整批货物，由此产生的费用和损失，均由乙方承担。

8. 质量标准和保证

8.1 质量标准

（1）本合同下提供的货物应符合合同约定的品牌、规格型号、技术性能、

配置、质量、数量等要求。质量要求不明确的，按照强制性国家标准履行；没有强制性国家标准的，按照推荐性国家标准履行；没有推荐性国家标准的，按照行业标准履行；没有国家标准、行业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准履行。

（2）采用中华人民共和国法定计量单位。

（3）乙方所提供的货物应符合国家有关安全、环保、卫生的规定。

（4）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等。上述文件应包装好随货物一同发运。

8.2 保证

（1）乙方应保证提供的货物完全符合合同规定的质量、规格和性能要求。乙方应保证货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内具备合同约定的性能。存在质量保证期的，货物最终交付验收合格后在**【政府采购合同专用条款】**规定或乙方书面承诺（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条规定以书面形式追究乙方的违约责任。

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

9. 权利瑕疵担保

9.1 乙方保证对其出售的货物享有合法的权利。

9.2 乙方保证在交付的货物上不存在抵押权等担保物权。

9.3 如甲方使用上述货物构成对第三人侵权的，则由乙方承担全部责任。

10. 知识产权保护

10.1 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等权利。因违反前述约定对第三人构成侵权的，应当由乙方向第三人承担法律责任；甲方依法向第三人赔偿后，有权向乙方追偿。甲方有其他损失的，乙方应当赔偿。

11. 保密义务

11.1 甲、乙双方对采购和合同履行过程中所获悉的国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，均有保密义务且不受合同有效期所限，直至该信息成为公开信息。泄露、不正当地使用国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，应当承担相应责任。其他应当保密的信息由双方在**【政府采购合同专用条款】**中约定。

12. 合同价款支付

12.1 合同价款支付按照国库集中支付制度及财政管理相关规定执行。

12.2 对于满足合同约定支付条件的，甲方原则上应当自收到发票后 10 个工作日内将资金支付到合同约定的乙方账户，不得以机构变动、人员更替、政策调整等为由迟延付款，不得将采购文件和合同中未规定的义务作为向乙方付款的条件。具体合同价款支付时间在**【政府采购合同专用条款】**中约定。

13. 履约保证金

13.1 乙方应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。

13.2 如果乙方出现**【政府采购合同专用条款】**约定情形的，履约保证金不予退还；如果乙方未能按合同约定全面履行义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，且不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利。

13.3 甲方在项目通过验收后按照**【政府采购合同专用条款】**规定的时间内将履约保证金退还乙方；逾期退还的，乙方可要求甲方支付违约金，违约金按照**【政府采购合同专用条款】**规定支付。

14. 售后服务

14.1 除项目不涉及或采购活动中明确约定无须承担外，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**【政府采购合同专用条款】**约定的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）在制造商所在地或指定现场就货物的安装、启动、运营、维护、废弃处置等对甲方操作人员进行培训；

（5）依照法律、行政法规的规定或者按照**【政府采购合同专用条款】**约定，货物在有效使用年限届满后应予回收的，乙方负有自行或者委托第三人对货物予以回收的义务；

（6）**【政府采购合同专用条款】**规定由乙方提供的其他服务。

14.2 乙方提供的售后服务的费用已包含在合同价款中，甲方不再另行支付。

15. 违约责任

15.1 质量瑕疵的违约责任

乙方提供的产品不符合合同约定的质量标准或存在产品质量缺陷，甲方有权要求乙方根据**【政府采购合同专用条款】**要求及时修理、重作、更换，并承担由此给甲方造成的损失。

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、地点交货和提供相关服务。在履行合同过程中，如果乙方遇到可能影响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，并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

（2）如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供相关服务，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**【政府采购合同专用条款】**规定执行。如果涉及公共利益，且赔偿金额无法弥补公共利益损失，甲方可要求继续履行或者采取其他补救措施。

15.3 迟延支付的违约责任

甲方存在迟延支付乙方合同款项的，应当承担**【政府采购合同专用条款】**规定的逾期付款利息。

15.4 其他违约责任根据项目实际需要按**【政府采购合同专用条款】**规定执

行。

16. 合同变更、中止与终止

16.1 合同的变更

政府采购合同履行中，在不改变合同其他条款的前提下，甲方可以在合同价款10%的范围内追加与合同标的相同的货物，并就此与乙方协商一致后签订补充协议。

16.2 合同的中止

（1）合同履行过程中因供应商就采购文件、采购过程或结果提起投诉的，甲方认为有必要的，可以中止合同的履行。

（2）合同履行过程中，如果乙方出现以下情形之一的：1．经营状况严重恶化；2．转移财产、抽逃资金，以逃避债务；3．丧失商业信誉；4．有丧失或者可能丧失履约能力的其他情形，乙方有义务及时告知甲方。甲方有权以书面形式通知乙方中止合同并要求乙方在合理期限内消除相关情形或者提供适当担保。乙方提供适当担保的，合同继续履行；乙方在合理期限内未恢复履约能力且未提供适当担保的，视为拒绝继续履约，甲方有权解除合同并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

（3）乙方分立、合并或者变更住所的，应当及时以书面形式告知甲方。乙方没有及时告知甲方，致使合同履行发生困难的，甲方可以中止合同履行并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

（4）甲方不得以行政区划调整、政府换届、机构或者职能调整以及相关责任人更替为由中止合同。

16.3 合同的终止

（1）合同因有效期限届满而终止；

（2）乙方未按合同约定履行，构成根本性违约的，甲方有权终止合同，并追究乙方的违约责任。

16.4 涉及国家利益、社会公共利益的情形

政府采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

17. 合同分包

17.1 乙方不得将合同转包给其他供应商。涉及合同分包的，乙方应根据采购文件和投标（响应）文件规定进行合同分包。

17.2 乙方执行政府采购政策向中小企业依法分包的，乙方应当按采购文件和投标（响应）文件签订分包意向协议，分包意向协议属于本合同组成部分。

18. 不可抗力

18.1 不可抗力是指合同双方不能预见、不能避免且不能克服的客观情况。

18.2 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。

18.3 遇有不可抗力的一方，应及时将事件情况以书面形式告知另一方，并在事件发生后及时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的详细报告，以及证明不可抗力发生及其持续时间的证据。

19. 解决争议的方法

19.1 因本合同及合同有关事项发生的争议，由甲乙双方友好协商解决。协商不成时，可以向有关组织申请调解。合同一方或双方不愿调解或调解不成的，可以通过仲裁或诉讼的方式解决争议。

19.2 选择仲裁的，应在**【政府采购合同专用条款】**中明确仲裁机构及仲裁地；通过诉讼方式解决的，可以在**【政府采购合同专用条款】**中进一步约定选择与争议有实际联系的地点的人民法院管辖，但管辖法院的约定不得违反级别管辖和专属管辖的规定。

19.3 如甲乙双方有争议的事项不影响合同其他部分的履行，在争议解决期间，合同其他部分应当继续履行。

20. 政府采购政策

20.1 本合同应当按照规定执行政府采购政策。

20.2 本合同依法执行政府采购政策的方式和内容，属于合同履约验收的范围。甲乙双方未按规定要求执行政府采购政策造成损失的，有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

20.3 对于为落实中小企业支持政策，通过采购项目整体预留、设置采购包专门预留、要求以联合体形式参加或者合同分包等措施签订的采购合同，应当明确标注本合同为中小企业预留合同。其中，要求以联合体形式参加采购活动或者

合同分包的，须将联合协议或者分包意向协议作为采购合同的组成部分。

21. 法律适用

21.1 本合同的订立、生效、解释、履行及与本合同有关的争议解决，均适用法律、行政法规。

21.2 本合同条款与法律、行政法规的强制性规定不一致的，双方当事人应按照法律、行政法规的强制性规定修改本合同的相关条款。

22. 通知

22.1 本合同任何一方向对方发出的通知、信件、数据电文等，应当发送至本合同第一部分《政府采购合同协议书》所约定的通讯地址、联系人、联系电话或电子邮箱。

22.2 一方当事人变更名称、住所、联系人、联系电话或电子邮箱等信息的，应当在变更后3日内及时书面通知对方，对方实际收到变更通知前的送达仍为有效送达。

22.3 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。

22.4 通知以送达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】**。

23.2 合同附件与合同正文具有同等的法律效力。

第三节 政府采购合同专用条款

第二节 第 1.2（6）项	联合体具体要求	无
第二节 第 1.2（7）项	其他术语解释	无
第二节 第 4.4 款	履约验收中甲方提出异议或作出说明的期限	7 个工作日内
第二节 第 4.6 款	约定甲方承担的其他义务和责任	无
第二节 第 5.4 款	约定乙方承担的其他义务和责任	无
第二节 第 6.1 款	履行合同义务的顺序	同时履行
第二节 第 7.1 款	包装特殊要求	无
	指定现场	有
第二节 第 7.2 款	运输特殊要求	无
第二节 第 7.3 款	保险要求	乙方承担
第二节 第 8.2（1）项	质量保证期	
第二节 第 8.2（3）项	货物质量缺陷 响应时间	
第二节 第 11.1 款	其他应当保密的信息	无
第二节 第 12.2 款	合同价款支付时间	按【政府采购合同专用条款】规定执行

第二节 第 13.2 款	履约保证金不予退还的情形	无
第二节 第 13.3 款	履约保证金退还时间及逾期退还的违约金	无
第二节 第 14.1（3）项	运行监督、维修期限	
第二节 第 14.1（5）项	货物回收的约定	无
第二节 第 14.1（6）项	乙方提供的其他服务	无
第二节 第 15.1 款	修理、重作、更换相关具体规定	乙方提供的产品不符合合同约定的质量标准或存在产品质量缺陷，及时修理、重作、更换。
第二节 第 15.2（2）项	迟延交货赔偿费	按【政府采购合同专用条款】规定执行
第二节 第 15.3 款	逾期付款利息	按【政府采购合同专用条款】规定执行
第二节 第 15.4 款	其他违约责任	按【政府采购合同专用条款】规定执行
第二节 第 19.2 款	解决争议的方法	因本合同及合同有关事项发生的争议，按下列第 1 种方式解决： （1）向 朝阳区 仲裁委员会申请仲裁，仲裁地点为 朝阳区 ； （2）向 朝阳区 人民法院起诉。
第二节 第 23.1 款	其他专用条款	无

第七章 投标文件格式

投标人编制文件须知

1、投标人按照本部分的顺序编制投标文件（资格证明文件）、投标文件（商务技术文件），编制中涉及格式资料的，应按照本部分提供的内容和格式（所有表格的格式可扩展）填写提交。

2、对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的，投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则**投标无效**。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。

3、全部声明和问题的回答及所附材料必须是真实的、准确的和完整的。

一、资格证明文件格式

投标文件（资格证明文件）封面（非实质性格式）

投 标 文 件

（资格证明文件）

项目名称：

项目编号/包号：

投标人名称：

1　满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定

1-1 营业执照等证明文件

1-2 投标人资格声明书

投标人资格声明书

致：采购人或采购代理机构

在参与本次项目投标中，我单位承诺：

（一）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（二）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（三）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（四）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（重大违法记录指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，不包括因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，但期限已经届满的情形）；

（五）我单位不属于政府采购法律、行政法规规定的公益一类事业单位、或使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织（仅适用于政府购买服务项目）；

（六）我单位不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后，再参加该采购项目的其他采购活动的情形（单一来源采购项目除外）；

（七）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”的其他法人单位信息如下（如有，不论其是否参加同一合同项下的政府采购活动均须填写）：

序号	单位名称	相互关系
1		
2		
…		

上述声明真实有效，否则我方负全部责任。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

说明：供应商承诺不实的，依据《政府采购法》第七十七条“提供虚假材料谋取中标、成交的”有关规定予以处理。

2　落实政府采购政策需满足的资格要求（如有）

2-1 中小企业政策证明文件

说明：

（1）如本项目（包）不专门面向中小企业预留采购份额，资格证明文件部分无需提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；供应商如具有上述证明文件，建议在商务技术文件中提供。

（2）如本项目（包）专门面向中小企业采购，投标文件中须提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，且建议在资格证明文件部分提供。

（3）如本项目（包）预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购，且要求获得采购合同的供应商将采购项目中的一定比例分包给一家或者多家中小企业的，如供应商因落实政府采购政策拟进行分包的，投标文件中除须提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，还须同时提供《拟分包情况说明》及《分包意向协议》，且建议在资格证明文件部分提供。

（4）如本项目（包）预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购，且要求供应商以联合体形式参加采购活动，如供应商为联合体的，投标文件中除须提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，还须同时提供《联合协议》；上述文件建议在资格证明文件部分提供。

（5）中小企业声明函填写注意事项

1）《中小企业声明函》由参加政府采购活动的投标人出具。联合体投标的，《中小企业声明函》可由牵头人出具。

2）对于联合体中由中小企业承担的部分，或者分包给中小企业的部分，必须全部由中小企业制造、承建或者承接。供应商应当在声明函“标的名称”部分标明联合体中中小企业承担的具体内容或者中小企业的具体分包内容。

3）对于多标的采购项目，投标人应充分、准确地了解所提供货物的制造企业、提供服务的承接企业信息。对相关情况了解不清楚的，不建议填报本声明函。

（6）温馨提示：为方便广大中小企业识别企业规模类型，工业和信息化部组织开发了中小企业规模类型自测小程序，在国务院客户端和工业和信息化部网站上均有链接，投标人填写所属的行业和指标数据可自动生成企业规模类型测试结果。本项目中小企业划分标准所属行业详见第二章《投标人须知资料表》，如在该程序中未找到本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业，则按照《关于印发中小企业划型标准规定的通知（工信部联企业〔2011〕300号）》及《金融业企业划型标准规定》（〔2015〕309 号）等国务院批准的中小企业划分标准执行。

2-1-1 中小企业证明文件

中小企业声明函（货物）格式

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[1]，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日 期：_____

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

中小企业声明函（工程、服务）格式

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，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）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；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元[1]，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；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日 期：_____

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

残疾人福利性单位声明函格式

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**（请进行选择）：**

□不属于符合条件的残疾人福利性单位。

□属于符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日　期：

2-1-2 拟分包情况说明及分包意向协议（如有）

拟分包情况说明

致：（采购人或采购代理机构）

我单位参加贵单位组织采购的项目编号为_____的_____项目（填写采购项目名称）中___包（填写包号）的投标。拟签订分包合同的单位情况如下表所示，我单位承诺一旦在该项目中获得采购合同将按下表所列情况进行分包，同时承诺分包承担主体不再次分包。

序号	分包承担主体名称	分包承担主体类型（选择）	资质等级	拟分包合同内容	拟分包合同金额（人民币元）	占该采购包**合同金额的**比例（%）
1		□中型企业 □小微企业 □其他				
2		□中型企业 □小微企业 □其他				
…						
合计：						

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

注：

如本招标文件《投标人须知资料表》载明本项目分包承担主体应具备的相应资质条件，则投标人须在本表中列明分包承担主体的资质等级，并后附资质证书电子件，否则**投标无效**。

分包意向协议

甲方（投标人）：_____

乙方（拟分包单位）：_____

甲方承诺，一旦在_____（采购项目名称）（项目编号/包号为：_____）招标采购项目中获得采购合同，将按照下述约定将合同项下部分内容分包给乙方：

1.分包内容：_____。

2.分包金额：_____，该金额占该采购包合同金额的比例为___%。

乙方承诺将在上述情况下与甲方签订分包合同。

本协议自各方盖章之日起生效，如甲方未在该项目（采购包）中标，本协议自动终止。

甲方（盖章）：_____　　乙方（盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

注：

本协议仅在投标人“为落实政府采购政策”而向中小企业分包时必须提供，否则**投标无效**；且投标人须与所有拟分包单位分别签订《分包意向协议》，每单位签订一份，并在投标文件中提交全部协议原件或该原件的电子件，否则**投标无效**。

2-2 其它落实政府采购政策的资格要求（如有）

3　本项目的特定资格要求（如有）

3-1 联合协议（如有）

联合协议

_____ 、 _____ 及 _____就“_____（项目名称）”____包招标项目的投标事宜，经各方充分协商一致，达成如下协议：

一、由_____牵头，_____、_____参加，组成联合体共同进行招标项目的投标工作。

二、联合体中标后，联合体各方共同与采购人签订合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

三、联合体各方均同意由牵头人代表其他联合体成员单位按招标文件要求出具《授权委托书》。

四、牵头人为项目的总负责单位；组织各参加方进行项目实施工作。

五、_____负责_____，具体工作范围、内容以投标文件及合同为准。

六、_____负责_____，具体工作范围、内容以投标文件及合同为准。

七、_____负责_____（如有），具体工作范围、内容以投标文件及合同为准。

八、本项目联合协议合同总额为_____元，联合体各成员按照如下比例分摊（按联合体成员分别列明）：

（1）_____为□大型企业□中型企业、□小微企业（包含监狱企业、残疾人福利性单位）、□其他，合同金额为_____元；

（2）_____为□大型企业□中型企业、□小微企业（包含监狱企业、残疾人福利性单位）、□其他，合同金额为_____元；

（…）_____为□大型企业□中型企业、□小微企业（包含监狱企业、残疾人福利性单位）、□其他，合同金额为_____元。

九、以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

十、其他约定（如有）：_____。

本协议自各方盖章后生效，采购合同履行完毕后自动失效。如未中标，本协议自动终止。

联合体牵头人名称：_____　　联合体成员名称：_____

盖章：_____　　盖章：_____

联合体成员名称：_____

盖章：_____

日期：_____年_____月_____日

注：

1. 如本项目（包）接受供应商以联合体形式参加采购活动，且供应商以联合体形式参与时，须提供《联合协议》，否则**投标无效**。
2. 联合体各方成员须在本协议上共同盖章。

3-2 其他特定资格要求

4　投标保证金凭证/交款单据电子件

二、商务技术文件格式

投标文件（商务技术文件）封面（非实质性格式）

投 标 文 件

（商务技术文件）

项目名称:

项目编号/包号：

投标人名称：

1　投标书（实质性格式）

投标书

致：（采购人或采购代理机构）

我方参加你方就_____（项目名称，项目编号/包号）组织的招标活动，并对此项目进行投标。

1.我方已详细审查全部招标文件，自愿参与投标并承诺如下：

（1）本投标有效期为自提交投标文件的截止之日起 90 个日历日。

（2）除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

（3）我方已提供的全部文件资料是真实、准确的，并对此承担一切法律后果。

（4）如我方中标，我方将在法律规定的期限内与你方签订合同，按照招标文件要求提交履约保证金，并在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

2.其他补充条款（如有）：_____。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址_____　　传真_____

电话_____　　电子函件_____

投标人名称（加盖公章） _____

日期：_____年_____月_____日

2　授权委托书（实质性格式）

授权委托书

本人_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人（单位负责人），现委托_____（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清确认、提交、撤回、修改_____（项目名称）投标文件和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：自本授权委托书签署之日起至投标有效期届满之日止。

代理人无转委托权。

投标人名称（加盖公章）：_____

法定代表人（单位负责人）（签字或签章）：_____

委托代理人（签字或签章）：_____

日期：_____年_____月_____日

附：法定代表人（单位负责人）及委托代理人身份证明文件电子件：

说明：

1.若供应商为事业单位或其他组织或分支机构，则法定代表人（单位负责人）处的签署人可为单位负责人。

2.若投标文件中签字之处均为法定代表人（单位负责人）本人签署，则可不提供本《授权委托书》，但须提供《法定代表人（单位负责人）身份证明》；否则，不需要提供《法定代表人（单位负责人）身份证明》。

3.供应商为自然人的情形，可不提供本《授权委托书》。

4.供应商应随本《授权委托书》同时提供法定代表人（单位负责人）及委托代理人的有效的身份证或护照等身份证明文件电子件。提供身份证的，应同时提供身份证**双面**电子件。

法定代表人（单位负责人）身份证明

致：（采购人或采购代理机构）

兹证明，

姓名：____性别：____年龄：____职务：____

系_____（投标人名称）的法定代表人（单位负责人）。

附：法定代表人（单位负责人）身份证或护照等身份证明文件电子件：

投标人名称（加盖公章）：_____

法定代表人（单位负责人）（签字或签章）：_____

日期：_____年_____月_____日

3　开标一览表（实质性格式）

开标一览表

项目编号/包号：_____　　项目名称：_____

包号	投标人名称	投标报价	
		大写	小写

注：1.此表中，每包的投标报价应和《投标分项报价表》中的总价相一致。

2.本表必须按包分别填写。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

4　投标分项报价表（实质性格式）

投标分项报价表

项目编号/包号：_____　　项目名称：_____　　报价单位：人民币元

序号	分项名称	制造商	产地/国别	制造商统一社会信用代码	制造商规模	制造商所属性别	外商投资类型	品牌	规格、型号	单价（元）	数量	合价（元）
1												
2												
3												
4												
…												
总价（元）												

说明：制造商规模请填写“大型”、“中型”、“小型”、“微型”或“其他”，中小企业的定义见第二章《投标人须知》。

制造商所属性别请填写“男”或“女”， 指拥有制造商51%以上绝对所有权的性别；绝对所有权拥有者可以是一个人，也可以是多人合计计算。

外商投资类型请填写“外商单独投资”、“外商部分投资”或“内资”。

5　合同条款偏离表（实质性格式）

合同条款偏离表

项目编号/包号：_____　　项目名称：_____

序号	招标文件条目号（页码）	招标文件要求	投标文件内容	偏离情况	说明
对本项目合同条款的偏离情况（应进行选择，未选择**投标无效**）： □**无偏离**（如无偏离，仅选择无偏离即可；无偏离即为对合同条款中的所有要求，均视作供应商已对之理解和响应。） □**有偏离**（如有偏离，则应在本表中对负偏离项逐一列明，否则**投标无效**；对合同条款中的所有要求，除本表列明的偏离外，均视作供应商已对之理解和响应。）					

注：“偏离情况”列应据实填写“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）：　　_____

日期：_____年_____月_____日

6　采购需求偏离表（实质性格式）

采购需求偏离表

项目编号/包号：_____　　项目名称：_____

序号	招标文件条目号（页码）	招标文件要求	投标响应内容	偏离情况	说明

注：

1. 对招标文件中的所有商务、技术要求，除本表所列明的所有偏离外，均视作供应商已对之理解和响应。此表中若无任何文字说明，内容为空白的，**投标无效。**

2.“偏离情况”列应据实填写“无偏离”、“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

7　本国产品标准证明文件

关于符合本国产品标准的声明函

本公司（单位）郑重声明，根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34 号）的规定，本公司（单位）提供的以下产品属于本国产品。具体情况如下：

1.（产品名称 1）[1]，生产厂为（厂名）[2]，厂址为（生产厂址）。（产品名称 1）的中国境内生产的组件成本占比≥（规定比例）[3]。（产品名称 1）的（关键组件）[4]在中国境内生产。（产品名称 1）的（关键工序）[5]在中国境内完成。

2.（产品名称 2），生产厂为（厂名），厂址为（生产厂址）。（产品名称 2）的中国境内生产的组件成本占比≥（规定比例）。（产品名称 2）的（关键组件）在中国境内生产。（产品名称 2）的（关键工序）在中国境内完成。

……

本公司（单位）对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）：

日期：　　年　　月　　日

注：1.产品如有型号，请在“产品名称”栏一并填写。

2.生产厂名与厂址应与生产厂营业执照载明的相关信息保持一致。

3.该产品的中国境内生产的组件成本占比相关要求实施前，“规定比例”栏可不填。

4.该产品的关键组件要求实施前，“关键组件”栏可不填。

5.该产品的关键工序要求实施前，“关键工序”栏可不填。

产品成本占比承诺函

我公司（单位）郑重承诺，我公司已阅读并理解《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34 号）的规定。据此承诺如下：

为本采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占提供的全部产品成本之和的比例为_____%。

公司（单位）名称（盖章）：

日期：　　年　　月　　日

注：

1. 本承诺函应按包分别提供。

2. 单一产品采购无须提供本承诺函；供应商提供产品全部为本国产品，且提供了《关于符合本国产品标准的声明函》时，无须提供本承诺函。

3. 当采购项目或单个采购包中含有多种产品，且供应商提供的产品同时包含本国产品及非本国产品，则供应商除需提供《关于符合本国产品标准的声明函》外，还需提供本承诺函；否则，不享受价格评审优惠。

8 中小企业证明文件

说明：

1）中小企业参加政府采购活动，应当出具《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，以证明中小企业身份。《中小企业声明函》由参加政府采购活动的投标人出具。联合体投标的，《中小企业声明函》可由牵头人出具。

2）对于联合体中由中小企业承担的部分，或者分包给中小企业的部分，必须全部由中小企业制造、承建或者承接。供应商应当在声明函“标的名称”部分标明联合体中中小企业承担的具体内容或者中小企业的具体分包内容。

3）对于多标的采购项目，投标人应充分、准确地了解所提供货物的制造企业、提供服务的承接企业信息。对相关情况了解不清楚的，不建议填报本声明函。

4）温馨提示：为方便广大中小企业识别企业规模类型，工业和信息化部组织开发了中小企业规模类型自测小程序，在国务院客户端和工业和信息化部网站上均有链接，投标人填写所属的行业和指标数据可自动生成企业规模类型测试结果。本项目中小企业划分标准所属行业详见第二章《投标人须知资料表》，如在该程序中未找到本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业，则按照《关于印发中小企业划型标准规定的通知（工信部联企业〔2011〕300 号）》及本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业执行。

中小企业声明函（货物）格式

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[1]，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日 期：_____

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

中小企业声明函（工程、服务）格式

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，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日 期：_____

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

残疾人福利性单位声明函格式

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**（请进行选择）：**

□不属于符合条件的残疾人福利性单位。

□属于符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日　期：

9 拟分包情况说明

拟分包情况说明

致：（采购人或采购代理机构）

我单位参加贵单位组织采购的项目编号为_____的_____项目（填写采购项目名称）中___包（填写包号）的投标。拟签订分包合同的单位情况如下表所示，我单位承诺一旦在该项目中获得采购合同将按下表所列情况进行分包，同时承诺分包承担主体不再次分包。

序号	分包承担主体名称	分包承担主体类型（选择）	资质等级	拟分包合同内容	拟分包合同金额（人民币元）	**占合同金额的比例（%）**
1		□中型企业 □小微企业 □其他				
2		□中型企业 □小微企业 □其他				
…						
合计：						

注：

1. 如本项目（包）允许分包，且投标人拟进行分包时，必须提供；如未提供，或提供了但未填写分包承担主体名称、拟分包合同内容、拟分包合同金额，**投标无效**。

2.如本招标文件《投标人须知资料表》载明本项目分包承担主体应具备的相应资质条件，则投标人须在本表中列明分包承担主体的资质等级，并后附资质证书电子件，否则**投标无效**。

3. 投标人“为落实政府采购政策”而向中小企业分包时请仔细阅读资格证明文件格式 2-1 中说明，并建议按要求在资格证明文件中提供相关全部文件；投标人非“为落实政府采购政策”而向中小企业分包时，建议在本册提供。

投标人名称（盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

分包意向协议

甲方（投标人）：_____

乙方（拟分包单位）：_____

甲方承诺，一旦在_____（采购项目名称）（项目编号/包号为：_____）招标采购项目中获得采购合同，将按照下述约定将合同项下部分内容分包给乙方：

1.分包内容：_____。

2.分包金额：_____，该金额占该采购包合同金额的比例为___%。

乙方承诺将在上述情况下与甲方签订分包合同。

本协议自各方盖章之日起生效，如甲方未在该项目（采购包）中标，本协议自动终止。

甲方（盖章）：_____　　乙方（盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

注：

1. 投标人“为落实政府采购政策”而向中小企业分包时必须提供，否则**投标无效**；且建议按照采购文件要求在资格证明文件部分提供；

2. 投标人满足《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）第九条有关规定，拟享受中小企业政策优惠措施的，仍需提供本协议，否则不予认可；

3. 投标人须与所有拟分包单位分别签订《分包意向协议》，每单位签订一份，并在投标文件中提交全部协议的原件或该原件的电子件，否则不予认可。

10、招标文件要求提供或投标人认为应附的其他材料

10-1 供应商信息采集表

供应商名称	供应商所属性别	外商投资类型

注：1.供应商如为联合体，则应填写联合体各成员信息。

2.供应商所属性别请填写“男”或“女”，指拥有供应商51%以上绝对所有权的性别；绝对所有权拥有者可以是一个人，也可以是多人合计计算。

3.外商投资类型请填写“外商单独投资”、“外商部分投资”或“内资”。