

昌平公安分局业务技术用房开办项目采购类项目
目（非政采）（厨房设备）
招标文件

项目名称：昌平公安分局业务技术用房开办项目采购类项目（非政采）
（厨房设备）

招标文件编号/包号：ZTXY-2026-H350022/08

采 购 人：北京市公安局昌平分局

代理机构：中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司

目 录

第一章	投标邀请.....	1
第二章	投标人须知.....	4
第三章	资格审查.....	21
第四章	评标程序、评标方法和评标标准.....	23
第五章	采购需求.....	31
第六章	拟签订的合同文本.....	32
第七章	投标文件格式.....	175

第一章 投标邀请

一、项目基本情况

1. 项目编号：11011426210200031356-XM001
2. 招标文件编号/包号：ZTXY-2026-H350022/08
3. 项目名称：昌平公安分局业务技术用房开办项目采购类项目（非政采）（厨房设备）
4. 项目预算金额：557.036047 万元；项目最高限价（如有）：557.036047 万元
5. 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
08	厨房设备	<u>557.036047</u>	1 批	为北京市公安局昌平分局提供厨房设备（洗地龙头、洗手池、感应龙头、四门高身碗柜等）产品的供货安装调试等采购人能够正常使用前的全部工作，具体详见采购需求。

注：本项目不接受进口产品投标。

6. 合同履行期限：签订合同后 40 日内，完成供货安装调试等采购人能够正常使用前的全部工作。

7. 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：提供的服务全部由符合政策要求的小微企业承接。

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：本项目通过合同分包形式执行小微企业扶持政策，投标人须将合同整体或部分内容分包给小微企业。投标人应与小微企业签订分包意向协议，其中预留小微

企业合同金额占本项目合同金额份额的比例不低于___/___，监狱、戒毒企业、残疾人福利性单位视同为小微企业。

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：

3.2.1 未参与本项目的规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的。

3.2.2 不同供应商的法人、单位负责人不是同一人也不存在直接控股、管理关系的。

3.2.3 在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)信用报告中，中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询信用记录，未列入失信被执行人、重大税收违法失信主体名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。

三、获取招标文件

1. 时间：2026年1月28日至2026年2月3日，每天上午08：30至12：00，下午12：00至16：30（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2月26日09点00分（北京时间）。

电子投标文件递交地点：北京市政府采购电子交易平台（<http://zbcg-bjzc.zhongcy.com/bjczj-portal-site/index.html#/home>）。

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：节约能源，保护环境，扶持不发达地区和少数民族地区，促进中小企业发展，支持监狱、戒毒企业发展，促进残疾人就业，支持科技创新、绿色发展，优先采购贫困地区农副产品、支持本国产业、维护国家安全等政府采购政策（不适用者除外）。

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。未在规定时间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。

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：北京市公安局昌平分局

地址：北京市昌平区西环路甲 68 号

联系方式：董警官，010-69722501

2. 采购代理机构信息

名称：中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司

地址：北京市朝阳区南磨房路 37 号华腾北塘商务大厦 11 层 1105 室

联系方式：010-53779910

3. 项目联系方式

项目联系人：张鹏、王新力、车颖颖、鲁智慧、王平、张静

电话：010-53779910

邮箱：ZTXYGJ3@163.COM

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。标记“■”的选项意为适用于本项目，标记“□”的选项意为不适用于本项目。

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。 ■本包为非单一产品采购项目，核心产品为： <u>单头大锅灶。</u>						
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： /						
5.2.5	标的所属行业	本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业： <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">包号</th> <th style="width: 40%;">标的名称</th> <th style="width: 45%;">中小企业划分标准所属行业</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">08</td> <td style="text-align: center;">详见采购需求</td> <td style="text-align: center;">详见采购需求</td> </tr> </tbody> </table>	包号	标的名称	中小企业划分标准所属行业	08	详见采购需求	详见采购需求
包号	标的名称	中小企业划分标准所属行业						
08	详见采购需求	详见采购需求						
9.4	投标范围、投标文件中计量单位的使用及投标语言	第五章采购需求要求必须提供的承诺书，承诺内容应符合要求，格式自拟，但须法定代表人或其授权代表签字并加盖投标人公章。						
11.2	投标报价	投标报价的特殊规定： ■无 □有，具体情形： <u> / 。</u>						

条款号	条目	内容
12.1	投标保证金	投标保证金金额： <u>人民币 10 万元；</u> 开户名（全称）： <u>中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司昌平分公司</u> 开户银行： <u>中国银行股份有限公司北京劲松东口支行</u> 账号： <u>320774632921</u> 汇款时请备注： <u>招标文件编号/包号；若投标人投多个分包，请按照分包号分别汇款。</u>
12.7.2		投标保证金可以不予退还的其他情形： <input type="checkbox"/> 无 <input checked="" type="checkbox"/> 有，具体情形： <u>（1）在投标有效期内，投标人擅自撤销投标文件的；</u> <u>（2）中标人不按本须知的规定与采购人签订合同的；</u> <u>（3）中标人擅自放弃中标的。</u>
13.1	投标有效期	自提交投标文件的截止之日起算 <u>120</u> 日历天。
18.2	解密时间	解密时间： <u>20</u> 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： <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是 中标候选人并列的，按照以下方式确定中标人： <input checked="" type="checkbox"/> 得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价均相同的，以【技术响应】得分高者为中标人；得分、投标报价、【技术响应】得分均相同的，以【质保期、售后服务方案】得分高者为中标人 <input type="checkbox"/> 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： <input checked="" type="checkbox"/> 不允许 <input type="checkbox"/> 允许，具体要求： （1）可以分包履行的具体内容： <u> </u> ； （2）允许分包的金额或者比例： <u> </u> ； （3）其他要求： <u> </u> 。
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	询问送达形式： <u>书面形式（包括信函、邮件等可以有形表现所载内容的形式）</u>
26.3	联系方式	接收询问和质疑的联系方式 联系部门： <u>中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司；</u> 联系电话： <u>010-53779910；</u>

条款号	条目	内容																											
		通讯地址： <u>北京市朝阳区南磨房路 37 号华腾北塘商务大厦 1105 室</u>																											
27	代理费	收费对象： <input type="checkbox"/> 采购人 <input checked="" type="checkbox"/> 中标人 收费标准：（以成交金额为基数，差额累计法计算）： <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">成交金额（万元）</th> <th colspan="3">服务类型</th> </tr> <tr> <th>货物 招标</th> <th>服务 招标</th> <th>工程 招标</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 以下</td> <td>1.5%</td> <td>1.5%</td> <td>1.0%</td> </tr> <tr> <td>100-500</td> <td>1.1%</td> <td>0.8%</td> <td>0.7%</td> </tr> <tr> <td>500-1000</td> <td>0.8%</td> <td>0.45%</td> <td>0.55%</td> </tr> <tr> <td>1000-5000</td> <td>0.5%</td> <td>0.25%</td> <td>0.35%</td> </tr> <tr> <td>5000-10000</td> <td>0.25%</td> <td>0.1%</td> <td>0.2%</td> </tr> </tbody> </table>	成交金额（万元）	服务类型			货物 招标	服务 招标	工程 招标	100 以下	1.5%	1.5%	1.0%	100-500	1.1%	0.8%	0.7%	500-1000	0.8%	0.45%	0.55%	1000-5000	0.5%	0.25%	0.35%	5000-10000	0.25%	0.1%	0.2%
成交金额（万元）	服务类型																												
	货物 招标	服务 招标	工程 招标																										
100 以下	1.5%	1.5%	1.0%																										
100-500	1.1%	0.8%	0.7%																										
500-1000	0.8%	0.45%	0.55%																										
1000-5000	0.5%	0.25%	0.35%																										
5000-10000	0.25%	0.1%	0.2%																										
		缴纳时间：须在发出中标公告之日起 5 个工作日内缴纳。																											
28	采购需求调查费用	收费对象： <input checked="" type="checkbox"/> 中标人 收费标准：招标代理费金额*0.2 缴纳时间：须在中标公告发布之日起 5 个工作日内缴纳。																											
29	说明	投标人应注意采购人或采购代理机构在采购需求中指出的工艺、材料和设备的标准，以及参照的品牌或型号仅起说明作用，并没有任何限制性。投标人在投标中可以选用代标准、品牌或型号，但这些替代要实质上相当于或优于采购需求的要求。																											

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 中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位

5.2.1 中小企业定义：

1.1.1.1 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。

1.1.1.2 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。

-
- 1.1.1.3 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。
 - 1.1.1.4 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。
- 5.2.2 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。
 - 5.2.3 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：
 - 1.1.3.1 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）；
 - 1.1.3.2 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；
 - 1.1.3.3 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；
 - 1.1.3.4 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；
 - 1.1.3.5 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）；
 - 1.1.3.6 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。

- 5.2.4 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》。
- 5.2.5 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》。
- 5.2.6 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》。

5.3 政府采购节能产品、环境标志产品

- 5.3.1 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。
- 5.3.2 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）。
- 5.3.3 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**；
- 5.3.4 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）。

5.4 正版软件

- 5.4.1 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）。

5.5 网络安全专用产品

5.5.1 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。

5.6 推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）

5.6.1 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》。

5.7 采购需求标准

5.7.1 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》。

5.7.2 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,如投标人以保函形式缴纳保证金,保函担保责任范围须包含以下内容:
- 12.8.1 投标有效期内投标人撤销投标文件;
- 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。	提供证明文件的电子件或电子证照或扫描件
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》

序号	审查因素	审查内容	格式要求
1-3	投标人信用记录	<p>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）；</p> <p>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；</p> <p>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；</p> <p>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。</p>	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	/
2-1	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》	
2-2	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》	/
3	本项目的特定资格要求（如有）	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或扫描件
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	<p>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。</p> <p>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。</p>	

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/采购包预算金额或者项目/采购包最高限价；投标报价单价未超过招标文件中规定的单价最高限价；
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	报价合理性	报价合理，或投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，能够应评标委员会要求在规定时间内证明其报价合理性的；评审委员会启动异常低价投标（响应）审查程序：投标（响应）供

		应商不提供书面说明、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，应当将其作为无效投标（响应）处理；
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	<p>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版：</p> <p>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；</p> <p>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）</p> <p>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。</p>
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；
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。
17	核心产品满足不少于 3 个品牌	<p>核心产品满足不少于 3 家的。</p> <p>注：提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算。</p>

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 评审中出现下列情形之一，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

（一）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 $\times 50\%$ ；（二）投标（响应）报价低于通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价 $\times 50\%$ ；（三）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 $\times 45\%$ ；（四）其他评审委员会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情形。评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。书面说明、证明材料主要是项目具体成本测算等与报价合理性相关的说明、材料。评审委员会应当结合同类产品在主要电商平台的价格、该行业当地薪资水平等情况，依据专业经验对报价合理性进行判断。如果投标（响应）供应商不提供书面说明、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，应当将其作为无效投标（响应）处理。审查相关情况应当在评审报告中记录。

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 2.4.2-2.4.8 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 落实政府采购政策的价格调整：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5%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。

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2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

评分因素	评分标准	分值
报价 (30分)	<p>价格分采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且报价最低的报价为基准价，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： 报价得分=(基准价/报价)×30</p> <p>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</p> <p>注：价格分数保留两位小数。</p>	30
环保节能 (1分)	<p>投标产品中每有一项政府采购清单范围内属于优先采购节能产品的(须提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书复印件及相应的节能产品品目清单)加0.5分，最多加0.5分，否则不加分。注：以上复印件均需加盖本单位公章；属于政府强制采购节能产品的不加分。</p> <p>投标产品中每有一项品目清单范围内属于优先采购环境标志产品的(须提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书复印件相应的环境标志产品品目清单)加0.5分，最多加0.5分，否则不加分。注：以上复印件均需加盖投标人公章；属于政府强制采购节能产品的不加分。</p>	1
类似业绩 (8分)	<p>供应商提供 2023年1月1日以来(以合同签订时间为准)的已完成或正在履行的类似项目业绩；每提供一个类似业绩得2分，最高8分。</p> <p>需提供材料：提供完整类似业绩合同复印件加盖公章，未提供有效业绩不得分。</p>	8
技术响应 (38分)	<p>投标人对采购需求“技术参数”的响应情况，全部满足要求可得满分38分。每有一项▲参数(共计17条)满足，得1.5分，满分25.5分；</p> <p>每有一项普通参数不满足，扣0.02分，满分12.5分。</p> <p>注： 招标文件要求提供证明材料/佐证材料并附说明的需求(如有)，未按招标文件要求提供证明材料/佐证材料并附说明或提供的证明材料/佐证材料并附说明无法支撑的，评标委员会有权不予认可。</p>	38
进度保障方案 (8分)	<p>1. 进度保障方案内容全面、详细、具有可实施性，完全能够保障项目按时完成，得8分；</p> <p>2. 进度保障方案内容尚具体、得当、具有一定可实施性，尚能够保障项目按时完成，得6分；</p> <p>3. 进度保障方案内容不够具体或缺乏可实施性，无法确定能否保障项目按时完成，得4分；</p> <p>4. 进度保障方案不全或有缺陷、不具备可实施性，不能够保障项目按时完成，得2分；</p> <p>5. 未提供进度保障方案，得0分。</p>	8
质量保证措施 (7分)	<p>1. 措施内容全面、明确重点，从产品质量、服务质量等全部提供了详细的说明，内容丰富、合理、技术措施可靠、能够完全保证项目质量，得7分；</p> <p>2. 措施内容完整，质量保证措施等全部提供了内容说明，但表述不够清晰，重点不够明确；技术措施尚可行，能够保证项目质量的，得5分；</p> <p>3. 措施内容尚完整，提供了简单的质量保证措施；技术措施不够可行，但尚能够保证项目执行的，得3分；</p> <p>4. 措施内容不完整，存在核心内容缺失或技术措施不可行，不能保证项目执行的，得1分；</p> <p>5. 未提供措施的得0分。</p>	7
质保期、售后服务方案 (8分)	<p>1. 完全满足项目需求要求，且方案详细，服务体系完备，服务内容完整全面的，响应时间完全满足项目实际需要的，得8分；</p> <p>2. 满足项目需求，方案内容尚完整，服务体系内容、响应时间满足项目实际需要的，得6分；</p> <p>3. 方案内容或服务或响应体系有欠缺，但尚能够满足项目最低需要的，得4分；</p> <p>4. 质保期、售后服务方案不能保证项目执行的，得2分；</p>	8

	5. 不满足招标文件要求或未提供服务方案的，得 0 分。	
合计		100

第五章 采购需求

一、项目介绍

本项目位于昌平区南邵镇。

要求中标人签订合同后 40 日内，完成供货安装调试等采购人能够正常使用前的全部工作。

质保期不少于 3 年。

本项目所有品目报价均需包含：人工、材料、机械、运输、安装、保险、税、售后等招标人正常使用所需全部费用。

二、采购清单及基本要求

序号	设备名称	参考尺寸	参考技术参数	单位	数量	中小企业划分标准所属行业
过道						
AA03	水杯架	50 格 (1200*300*1800)	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、层板采用 304 不锈钢板厚度 \geq 1.2mm，配厚度 \geq 1.2mm 不锈钢板做加力筋 3、柜身采用 304 不锈钢板厚度 \geq 1.2mm，配厚度 \geq 1.2mm 不锈钢板做加力筋	台	1	工业
AA04	物品存放柜	50 格 (1200*300*1800)	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、层板采用 304 不锈钢板厚度 \geq 1.2mm，配厚度 \geq 1.2mm 不锈钢板做加力筋 3、柜身采用 304 不锈钢板厚度 \geq 1.2mm，配厚度 \geq 1.2mm 不锈钢板做加力筋	台	1	工业
洗消间						
ACO1	灭蝇灯	粘捕式	1、采用三维仿生态诱虫光波，能快速吸引趋光性蚊蝇，瞬间击毙蚊蝇 2、360-420nm 波长光波，配合人体仿生技术，增加蚊蝇诱惑力，精准有效诱蚊蝇 3、机身采用高强度 ABS 材质，抗摔、耐用且阻燃 4、灯管防漏电，增加黏贴纸 5、适用面积:30-60 m ² 6、功率：220V/ \leq 2*9W	台	1	工业

ACO 2	洗地龙头	10.7 米	<p>1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）</p> <p>2、固定侧支架钢板厚度$\geq 5\text{mm}$，黄铜进水主体</p> <p>3、≥ 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度</p> <p>4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）</p> <p>5、进水接口为标准 1/2"外螺纹</p>	台	1	工业
ACO 3	洗手池	450*400 *300+15 0	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、台面及星盆采用 304 不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$ 整体冲压成型，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1: 10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板</p> <p>3、配不锈钢下水口，配溢水装置</p> <p>4、挂墙式安装</p> <p>5、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶</p>	台	1	工业
	感应龙头	感应式	<p>1、黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理</p> <p>2、座台式安装，开孔尺寸$\geq 25\text{mm}$</p> <p>3、红外感应距离$\geq 25\text{cm}$，感应距离可调</p> <p>4、AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源</p> <p>5、三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹</p> <p>6、感应龙头参考尺寸： 160*185*125mm</p>	台	1	工业

ACO 4	四门高身 碗柜	1200*50 0*1800	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用 304 不锈钢制作厚度\geq1.0mm，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光</p> <p>5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>6、台脚采用直径 51mm 厚度为\geq1.5mm 不锈钢圆管，配可调金属子弹脚</p> <p>7、所投产品应符合 GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023</p>	台	2	工业
ACO 5	双门消毒 柜	1200*57 5*1750	<p>1、箱体采用不锈钢环保发泡技术制作</p> <p>2、机械控制器, 优质风机及电器元器件, 耐用易操作</p> <p>3、热风循环全面 360 度零死角杀菌, 全面净化, 实现彻底杀菌, 消毒功能加倍强劲, 省时节电更省力</p> <p>4、可调式食具消毒柜, 解决仿瓷产品方案。多重保护装置, 便易操控</p> <p>5、筛篮设计, 经久耐用, 餐具空间规划合理, 灵活多变, 加载和卸载方便, 舒适、易于清洁</p> <p>6、参考外型尺寸: 1200*575*1750mm</p> <p>7、参考内腔尺寸: 1150*490*1200mm</p> <p>8、容积: \geq680L</p> <p>9、电压/频率: 220V/50Hz, 功率: \geq3.0kW</p> <p>9、消毒方式: 热风循环高温消毒</p> <p>10、工作温度: 50~120℃可调</p> <p>11、控制方式: 机械控制器</p> <p>12、标配 2 筷子篮+2 碗篮+4 拉篮</p>	台	3	工业
ACO 6	餐厨垃圾 处理设备	1600X76 0X(900+ 630)MM	<p>1、餐厨处理量 (kg/h): \geq500KG</p> <p>2、额定功率: \leq5.1KW/380V</p> <p>3、研磨腔: 耐腐蚀不锈钢材质</p> <p>4、垫圈: 研磨腔上端\geq19.1mm 的橡胶垫圈可降噪减震</p>	台	1	工业

		<p>5、粉碎元件：铸造镍铬合金制造的固定及旋转研磨器，耐腐蚀，使用寿命长</p> <p>6、轴承：双圆锥滚子轴承能防震</p> <p>7、马达密封：三层密封确保马达不进水，第二层的弹簧油封更是提供了双重保护，防止马达进水和漏油</p> <p>8、表面处理：304# $\geq 1.5\text{MM}$ 不锈钢，柜体采用 304# $\geq 1.2\text{MM}$ 不锈钢，门采用 304# $\geq 1.0\text{MM}$ 厚双层不锈钢制作。</p> <p>9、冷热水上水管径：$\geq \text{DN}15\text{MM}$ 排水管径：$\geq \text{DN}40\text{MM}$</p> <p>10、设备配备循环水装置，在循环水的作用下，食物残渣被带入机器的研磨箱内；</p> <p>11、餐厨垃圾通过设备研磨粉碎后经压缩脱水装置、残渣收集入垃圾桶，污水经隔渣池过滤后排放至预留排水水位(设备配置循环水系统)</p> <p>▲12、提供省级及以上质量监督检验中心出具的符合依据 GB/T4208-2017 标准的 $\geq \text{IP}45$ 外壳防护等级检测报告复印件。</p>			
--	--	---	--	--	--

ACO 7	异味除臭器	760*380*180	<p>1、噪音:≤ 45dB 2、除氨气效率:≥90% 3、其他异味去除率:≥90% 4、灭菌率:≥99.9% 5、超高阶光水离子模组:96W 6、额定电压:220VAC/50Hz 7、额定功率:≤135W 8、风速:2档 9、最大风量:500m³/h 10、适用面积:35~45m² 11、参考参考外形尺寸:760*380*180mm 12、机身工艺:不锈钢 13、快速净化:超高阶光水离子技术的杀菌/异味控制净化效率是单独臭氧的 200 倍,是单独紫外线的 3000 倍 14、主动净化:净化因子会主动散布到空气中,主动分解室内污染源,全面净化空气 15、安全净化:产生的净化因子会全部还原成自然界的物质,没有二次污染 16、对人体零伤害:净化因子不会对人体产生任何影响,可以一直开启,保障整体环境一直保持洁净的水平 17、行业更强芯:采用纳米陶瓷触媒技术和超静音双速贯流风机,有效反应效率提高百倍 18、采用低频无极宽光谱紫外线驱动技术。宽电压工作,电压在 185-255V 可正常工作。低频工作频率为 230Hz 安全没有频闪效应。启动温度低,适应温度范围大,零下 25 度,均可正常启动和工作。使用寿命达 30000 小时以上 19、智能控制:内置微电脑控制器,可设置手动或自动功能。高低两档可调。定时开关机,定时开关杀菌除臭模块。具有控制外置设备(如排风)的功能。显示环境温度和湿度。具有滤网更换提示功能</p>	台	1	工业
----------	-------	-------------	--	---	---	----

ACO 8	单星盆台	900*760 *850+150	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm, 配厚度\geq1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>3、星盆采用 304 不锈钢板, 厚度\geq1.5mm, 星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖, 底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管, 所有星盆在排水后, 不应有积水在星盆内, 星盆前方及侧面配围板</p> <p>4、台脚采用 38*38mm 厚度为\geq1.5mm 不锈钢方管, 横撑 30*30mm 不锈钢方管, 配可调金属子弹脚</p> <p>5、水槽底部承受\geq100KG 载荷, 其变形量\leq0.30mm</p> <p>6、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯, 墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶</p>	台	1	工业
	双孔双温龙头	双孔双温	<p>1、台式安装, 双孔双温</p> <p>2、低铅铜铸造表面抛光镀铬处理</p> <p>3、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄</p> <p>4、左右接口间距为 203mm, 采用偏芯设计可微调 (15mm)</p> <p>5、开孔尺寸为 25mm, 接口为标准 4 分外螺纹</p>	台	1	工业
	曲棍去水器连溢水装置	与盆台配套	<p>1、黄铜铸造主体, 表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径\geq87mm, 下水口为 1 1/2" 内螺纹和 2 3/8" 外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2" 溢流管高度 450mm</p> <p>4、旋转开关, 摇摆长度\geq260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	台	1	工业
ACO 9	双星入机台	1500*760 *850+150	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm, 配厚度\geq1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>3、星盆采用 304 不锈钢板, 厚度\geq1.5mm, 星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖, 底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管, 所有星盆在排水后, 不应有积水在星盆内, 星盆前方及侧面配围板</p> <p>4、台脚采用 38*38mm 厚度为\geq1.5mm 不锈钢方管, 横撑 30*30mm 不锈钢方管, 配可调金属子弹脚</p> <p>5、水槽底部承受\geq100KG 载荷, 其变形量\leq0.30mm</p>	台	1	工业

			6、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶			
	双孔双温龙头	双孔双温	1、台式安装，双孔双温 2、低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄 4、左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5、开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	2	工业
	曲棍去水器连溢水装置	与盆台配套	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 1 1/2"内螺纹和 2 3/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度 450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	台	2	工业
AC10	挂墙热水器	80L	1、加热体材质：不锈钢 2、加热方式：双管加热 3、内胆材质：搪瓷 4、参考产品尺寸：860*277*515mm 5、防水等级：≥IPX4 6、最大容积：80L 7、电压/频率：220V/50H ★如投标产品属于强制 3c 的，须提供产品 3c 证书，如不属于，则无需提供	台	2	工业
AC11	高压花洒龙头	单孔双温	1、座台式单孔双温高压花洒，加权平均铅含量低于 0.25%的低铅铜铸造，表面抛光镀铬处理 2、优质陶瓷阀芯、一字手柄 3、横向固定杆长度 300mm,工作高度 1210mm4、打孔尺寸 32mm，标准 1/2'外螺纹 5、不锈钢软管配大流量喷阀，耐热手柄	台	1	工业
AC12	集气罩	800*450*1500	1、采用 304 不锈钢板焊接制作，厚度≥1.2mm，表面光滑无毛刺 2、安装于洗碗机进出口处 3、与洗碗机配套	台	2	工业

AC1 3	洗碗机连 烘干	3600*10 18*2050	<p>1、功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干。</p> <p>2、参考规格：3600*1018*2050mm。</p> <p>3、洗涤能力：≥ 5100 碟/小时（8寸碟）。</p> <p>4、最大耗水量：≤ 230 升/小时。</p> <p>5、总功率：≤ 57.5 KW。</p> <p>6、整机双层结构，节能降噪，改善操作环境。</p> <p>7、可视化电子面板，实时显示机器工作状态。</p> <p>8、水箱及加热包防干烧设计，安全可靠。</p> <p>9、双速可选洗涤速度，可根据餐具情况自由切换。</p> <p>10、模具冲压一体成型洗臂和滤网，不易堵塞，易于操作。</p> <p>11、一体拉伸圆角水箱，不会开裂，无卫生死角，易于清洁。</p> <p>12、配置 120L 大容量清洗水箱和≤ 2.4 KW 大功率清洗水泵，清洗效果更出色。</p> <p>13、清洗区和漂洗区配置侧洗臂，360° 洗涤无死角，确保最佳卫生效果。</p> <p>14、三道漂洗节能设计，进一步降低机器的运行成本。</p> <p>15、漂洗双温控设计，减少温度波动，喷淋温度控制更加精准。</p> <p>16、清洁剂节约系统设计，减少清洁剂的使用，更经济环保。</p> <p>17、内置烘干模块，内循环环绕热风烘干设计，提高餐具干燥效果。</p> <p>▲18、洗碗机需长期在潮湿、高温的后厨环境中使用（一般需要耐受水汽高温 70° 工况），要求提供其核心电气组件：洗碗机控制箱符合 GB/T2423.2-2008 的标准要求进行高温不低于 70°，周期不低于 480 小时的试验报告，报告中证明设备测试中是通电连续工作应正常；测试后，应无损坏、变化、开裂、软化、变色等现象，产品性能及结构应正常，通电运行应正常。需提供具备对应检测能力的合法检测机构出具的报告</p> <p>▲19、所供洗碗机应符合环境友好环保要求，具备有毒有害物质限量认证证书。需提供合法认证机构出具的认证证书佐证</p>	台	1	工业
----------	------------	--------------------	---	---	---	----

			<p>▲20、洗碗机需要应具备一定的抗腐蚀能力，确保在长周期运作下保持外观完整美观，坚固耐用，要求提供洗碗机整机及配套组件：304 不锈钢内胆、逆止阀、机体板材、机身钣金件、电热包、格栅池、不锈钢转接头依据 GB/T2423.17-2024、GB/T 6461-2002 的标准进行耐腐蚀性能等级测试，360H 盐雾试验后，试验后，样品无基体腐蚀，无起泡、脱落、变色等现象，破坏面积 A%=0(无破坏)，保护评级及外观评级为 10 级的检测报告。需提供具备对应检测能力的合法检测机构出具的报告</p>			
AC1 4	洁碟台	800*760 *850+15 0	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢支撑做加力筋 2、脚通采用 38*38mm 厚度\geq1.5mm 不锈钢方管 3、配可调金属子弹脚不少于 4 个 4、台面搁板能承受\geq100KG 荷载，其变形量\leq0.2mm 5、墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶 6、所投产品应符合 GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023 的食品接触产品卫生认证证书的复印件</p>	台	1	工业
AC1 5	四层货架	700*500 *1800	<p>1、采用 304 不锈钢制作 2、立柱 ϕ38mm 不锈钢圆管用料厚度\geq1.5mm³、层板采用 304 不锈钢厚度\geq1.2mm，加筋厚度\geq1.2mm4、每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个</p>	台	1	工业
AC1 6	回水槽	5000*35 0*800	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢板做加力筋 2、配加重可调整脚不少于 4 个 3、墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶</p>	米	5	工业

AC1 7	餐具传送带	L=24000	<p>1、通过链板式系统传送平底托盘，可与洗碗机和其它传送系统配套使用；（上下双层各 12 米）</p> <p>2、传送带速度：5-12m/min；</p> <p>3、链板宽度：300mm；</p> <p>4、设备宽度：520mm；</p> <p>5、电源：220V/50Hz ≤200w</p> <p>6、304 不锈钢框架结构，框架厚度 ≥2.0mm，封板厚度 1.0mm；链板式传动，结构简单，清洗方便；</p> <p>7、模块分段式设计，组装灵活，满足各种客户需求；</p> <p>8、系统末端配置光电感应限位开关，运行更安全、便捷；</p> <p>9、配置传动绳张紧装置，便于现场调整，提高传动稳定性；</p> <p>10、传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整；</p> <p>11、配置启动停止按钮</p>	米	24	工业
AC1 8	餐具传送带 90 度转角器	900*900*800	<p>1、通过链板式系统传送平底托盘，可与洗碗机和其它传送系统配套使用；（上下双层各 12 米）</p> <p>2、传送带速度：5-12m/min；</p> <p>3、链板宽度：300mm；</p> <p>4、设备宽度：520mm；</p> <p>5、304 不锈钢框架结构，框架厚度 ≥2.0mm，封板厚度 1.0mm；链板式传动，结构简单，清洗方便；</p> <p>6、模块分段式设计，组装灵活，满足各种客户需求；</p> <p>7、系统末端配置光电感应限位开关，运行更安全、便捷；</p> <p>8、配置传动绳张紧装置，便于现场调整，提高传动稳定性；</p> <p>9、传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整；</p> <p>10、90 度转角尺寸：900mm*900mm。</p>	个	2	工业

AC19	小件投递柜	9000*350*800	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>2、柜身采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>3、门整体采用 304 不锈钢制作厚度\geq1.0mm，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光</p> <p>4、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>5、配加重可调整脚不少于 4 个</p> <p>6、台面搁板和底板均能承受\geq100KG 荷载，其变形量\leq0.2mm</p> <p>7、墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶</p>	米	9	工业
AC20	电缆线及配套桥架	3*35+2*16	采用优质铜芯电缆，优质桥架	米	60	工业
大餐厅/清真						
ADO5	柜式洗手池	2000*600*800+150	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度\geq1.5mm，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板，配溢水装置</p> <p>4、台脚采用 38*38mm 厚度为\geq1.5mm 不锈钢方管，横撑 30*30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚</p> <p>5、水槽底部承受\geq100KG 载荷，其变形量\leq0.30mm</p> <p>6、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶</p>	台	1	工业
	感应龙头	感应式	<p>1、黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理</p> <p>2、座台式安装，开孔尺寸\geq25mm</p> <p>3、红外感应距离\geq25cm，感应距离可调</p> <p>4、AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源</p>	台	4	工业

			<p>5、三通接口，可接冷.热水源，接口4分外螺纹</p> <p>6、感应龙头参考尺寸： 160*185*125mm</p>			
	厨宝	330*240*260	<p>1、防水等级:≥IPX4</p> <p>2、加热体材质:不锈钢</p> <p>3、加热方式:双管加热</p> <p>4、内胆材质:搪瓷</p> <p>5、电压/频率:220V/50Hz</p> <p>6、参考产品尺寸:330*240*260mm</p> <p>7、最大容积:8L</p> <p>★如投标产品属于强制3c的，须提供产品3c证书，如不属于，则无需提供</p>	台	5	工业
ADO7	不锈钢多格柜	1000*600*1800	<p>1、整体采用304不锈钢制作</p> <p>2、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋</p> <p>3、门整体采用304不锈钢制作厚度≥1.0mm</p> <p>4、配加重可调整脚不少于4个</p>	台	1	工业
AD16	双门消毒柜	1200*575*1750	<p>1、箱体采用不锈钢环保发泡技术制作</p> <p>2、机械控制器,优质风机及电器元器件,耐用易操作</p> <p>3、热风循环全面360度零死角杀菌,全面净化,实现彻底杀菌,消毒功能加倍强劲,省时节电更省力</p> <p>4、可调式食具消毒柜,解决仿瓷产品方案。多重保护装置,便易操控</p> <p>5、筛篮设计,经久耐用,餐具空间规划合理,灵活多变,加载和卸载方便,舒适、易于清洁</p> <p>6、参考外型尺寸:1200*575*1750mm</p> <p>7、参考内腔尺寸:1150*490*1200mm</p> <p>8、容积:≥680L</p> <p>9、电压/频率:220V/50Hz,功率:≥3.0kW</p> <p>8、消毒方式:热风循环高温消毒</p> <p>9、工作温度:50~120℃可调</p> <p>10、控制方式:机械控制器</p> <p>11、标配2筷子篮+2碗篮+4拉篮</p>	台	3	工业

AD1 7	柜式洗手池	1800*600*800+150	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm, 配厚度\geq1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>3、星盆采用 304 不锈钢板, 厚度\geq1.5mm, 星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖, 底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管, 所有星盆在排水后, 不应有积水在星盆内, 星盆前方及侧面配围板, 配溢水装置</p> <p>4、台脚采用 38*38mm 厚度为\geq1.5mm 不锈钢方管, 横撑 30*30mm 不锈钢方管, 配可调金属子弹脚</p> <p>5、水槽底部承受\geq100KG 载荷, 其变形量\leq0.30mm</p> <p>6、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯, 墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶</p>	台	1	工业
	感应龙头	感应式	<p>1、黄铜铸造主体, 表面抛光镀铬处理</p> <p>2、座台式安装, 开孔尺寸\geq25mm</p> <p>3、红外感应距离\geq25cm, 感应距离可调</p> <p>4、AC/DC 控制模块, 电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源</p> <p>5、三通接口, 可接冷. 热水源, 接口 4 分外螺纹</p> <p>6、感应龙头参考尺寸: 160*185*125mm</p>	台	3	工业
	厨宝	330*240*260	<p>1、防水等级:\geqIPX4</p> <p>2、加热体材质: 不锈钢</p> <p>3、加热方式: 双管加热</p> <p>4、内胆材质: 搪瓷</p> <p>5、电压/频率: 220V/50Hz</p> <p>6、参考产品尺寸: 330*240*260mm</p> <p>7、最大容积: 8L</p> <p>★如投标产品属于强制 3c 的, 须提供产品 3c 证书, 如不属于, 则无需提供</p>	台	3	工业
AD1 8	不锈钢多格柜	900*600*1800	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、柜身采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm, 配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>3、门整体采用 304 不锈钢制作厚度\geq1.0mm</p> <p>4、配加重可调整脚不少于 4 个</p>	台	1	工业

AD19	单通工作柜	1800*760*800+150	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用 304 不锈钢制作厚度\geq1.0mm，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光</p> <p>5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>6、配加重可调整脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受\geq100KG 荷载，其变形量\leq0.2mm</p>	台	1	工业
AD20	单通工作柜	1500*760*800+150	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用 304 不锈钢制作厚度\geq1.0mm，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光</p> <p>5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>6、配加重可调整脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受\geq100KG 荷载，其变形量\leq0.2mm</p>	台	1	工业
AD21	方形布菲炉	590*455*220	<p>1、超大功率，可快速制热，从室温加热到 89℃ 只需 20-30 分钟</p> <p>2、智能温度控制系统，可实时调整功率大小，达到持久恒温，节能省电</p>	台	4	工业

			<p>3、多重安全防护措施，放干烧，放过热过冷，防触电，具有智能干烧闪屏报警提醒功能</p> <p>4、可调温度 45-89℃，三种预设温度，可根据需要调节所需温度</p> <p>5、自动童锁键，自动温度记忆</p> <p>6、超长寿命阻尼器，开合测试达≥8万次</p> <p>7、配≥8.5L 食物盆</p> <p>8、参考尺寸：590*455*220mm</p> <p>9、所投产品应符合 GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023</p>			
AD2 2	暖汤煲	Φ 315*335	<p>1、超大功率，可快速制热，从室温加热到 89℃只需 20-30 分钟</p> <p>2、智能温度控制系统，可实时调整功率大小，达到持久恒温，节能省电</p> <p>3、多重安全防护措施，放干烧，放过热过冷，防触电，具有智能干烧闪屏报警提醒功能</p> <p>4、可调温度 45-89℃，三种预设温度，可根据需要调节所需温度</p> <p>5、自动童锁键，自动温度记忆</p> <p>6、超长寿命阻尼器，开合测试达≥8万次</p> <p>7、配≥10L 汤桶</p> <p>8、功率：≤600W 电压：220v</p> <p>9、参考尺寸：Φ315*335mm</p>	台	1	工业
AD2 2	单通工作柜(异型)	1500*760*800+150	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用 304 不锈钢制作厚度≥1.0mm，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光</p> <p>5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>6、配加重可调整脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm</p>	台	1	工业

主、副食库房						
AEO 1	灭蝇灯	粘捕式	1、采用三维仿生态诱虫光波，能快速吸引趋光性蚊蝇，瞬间击毙蚊蝇 2、360-420nm 波长光波，配合人体仿生技术，增加蚊蝇诱惑力，精准有效诱蚊蝇 3、机身采用高强度 ABS 材质，抗摔、耐用且阻燃 4、灯管防漏电，增加黏贴纸 5、适用面积:30-60 m ² 6、功率：220V/≤2*9W	台	1	工业
AEO 2	米面架	1200*600*200	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、立柱 38*38mm 不锈钢方管用料厚度≥1.5mm 3、层板采用 304 不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm 4、每台配备不锈钢加重调整脚不少于 6 个	台	4	工业
AEO 3	米面架	1700*650*200	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、立柱 38*38mm 不锈钢方管用料厚度≥1.5mm 3、层板采用 304 不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm 4、每台配备不锈钢加重调整脚不少于 6 个	台	1	工业
AEO 4	四层货架	1200*500*1800	1、采用 304 不锈钢制作 2、立柱 φ 38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3、层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 4、每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个	台	3	工业
AEO 5	四层货架	1450*500*1800	1、采用 304 不锈钢制作 2、立柱 φ 38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3、层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 4、每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个	台	1	工业
冷库						
AFO 1	冷藏库	2400*2600*2600	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；系统对化学品稳定而且达到国家洁净卫生标准，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，确保冷库的气密性，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 0.6mm 不锈钢板，嵌入式冷库地板内外均选用 0.6mm 不	m ³	16.2	工业

		<p>锈钢板。密度标准$\geq 40 \pm 2 \text{KG/m}^3$；抗压强度标准$\geq 160 \text{kPa}$；导热系数标准$\leq 0.024 \text{W/(m.K)}$；粘合强度标准$> 0.100 \text{MPa}$；抗弯承载能力$\leq 8.80 \text{mm}$；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006 标准规定的技术指标要求及通过 CE 冷库板及冷库门检测要求</p> <p>3、防火性能符合《建筑材料及制品燃烧性能分级》B1 认证及 SGS 组合冷库用隔热夹芯板：燃烧等级：B，烟生成等级：s1；燃烧熔滴等级：d0 标准</p> <p>4、自动回归平掩门门洞尺寸为：860*1900H/mm；门和墙板平滑连接，不应外凸</p> <p>5、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，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不会藏污纳垢，容易清洁</p> <p>6、冷库门框均配置发热线（220V/1/50Hz）以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，方便发热线更换</p> <p>7、冷库门需要有不小于 320*470mm 的防雾观察窗，防止库门开启时碰撞库外通道通行人员，并能观察到是否有人在库内的情况，从而有效防止安全事故的发生</p> <p>8、冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上，防水等级达到 IP67，LED 环形光圈指示灯以方便在库外查看库灯的开闭，防腐耐压。中心高度离完成地面$\leq 1500 \text{mm}$，所有的管线必须安装在门板框内，不能外露</p> <p>9、高温冷库温度：$+2^\circ\text{C} \sim +5^\circ\text{C}$</p>		
--	--	---	--	--

	压缩机组	与冷库 匹配	<p>1、压缩机采用半封密活塞或全封密涡旋压缩机</p> <p>2、为了消减机组的震动，应在机组与地面之间加放置减震块</p> <p>3、中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分</p> <p>4、中温机组一般按每天运转 16 小时；低温机组按每天运转 18 小时</p> <p>5、冷凝机组需配电源断路器、控制压缩机的交流接触器</p> <p>6、制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能</p> <p>7、制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型</p> <p>8、低温机组必须安装油分离器和汽液分离器以确保能正常回油和防止液击，并且低温的涡旋压缩机应装有喷气增焓技术装置，以提高压缩机的效能</p> <p>9、机组冷凝器翅片需有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率。冷凝风扇需有自动调速功能，使机组在环境温度较低时也能保持合适的冷凝压力和保证压缩机的润滑油有正常温度</p> <p>10、为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护</p> <p>11、机组必须具有排气温度保护功能，以防止高排气温度对润滑油性能的破坏而损坏压缩机；制冷机组、储液器、组件应固定于钢座或机组箱体上，机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有定压式安全阀,压力值为 28bar,当压力过高时，只需把多余的冷媒排出，无需重新加注冷媒</p> <p>12、要求机组可以在 40℃至+43℃环境内可安全运行</p>	套	1	工业
--	------	-----------	---	---	---	----

	室内风冷机	与冷库匹配	<p>1、蒸发器并应于冷凝机组的功率相匹配</p> <p>2、冷库采用 5℃ 以上采用空气融霜；5℃ 以下采用电融霜，低温冷库采用电融霜</p> <p>3、风机皆为商用型，高度都不超过 500mm，平滑安装于天花底以提供最大的空间</p> <p>4、蒸发器外壳选用无污染粉末涂料喷涂，具有良好的防腐蚀性能，且耐划和易于清洗，符合食品安全标准。蒸发器的边角要做柔化处理，防止人员因碰撞受伤</p> <p>5、风机侧板及底板应容易装拆，使之容易维修</p> <p>6、高温库的翅片间距$\geq 4\text{mm}$，低温冷库的翅片间距$\geq 7\text{mm}$</p> <p>7、盘管的制造使用无缝铜管制造，加上波浪状铝质翅片</p> <p>8、盘管热交换部份不应对污物敏感，不易积聚污积和雪霜</p> <p>9、选用高效均匀气液分离器，保证结霜均匀，让化霜更容易</p> <p>10、蒸发器应该设有自动除霜系统，包括加热器和时间控制器</p> <p>11、翅片与除霜加热管全接触，大大提高化霜效率，节省化霜时间，减少冷库内因化霜带来的热损耗，为了防止化霜时产生水蒸气，完成充分热交换，并减少冷量损失，加热棒安装在专门设计的胀管套中，并嵌入在热交换器内，不能安装在热交换器外</p> <p>12、含膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀</p>	套	1	工业
	冷藏专用控制箱	与冷库匹配	<p>1、控制箱面板有温度显示设定、数字显示</p> <p>2、温度传感器及电缆、电器元件配件</p> <p>3、温度控制器及电路系统 1 套</p> <p>4、设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定</p> <p>5、报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示</p>	套	1	工业
AF02	冷冻库	2400*2600*2600	<p>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；系统对化学品稳定而且达到国家洁净卫生标准，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，确保冷库的气密性，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗</p>	m ³	16.2	工业

		<p>2、库板厚度：100mm,内外层表面金属材料内外均选用 0.6mm 不锈钢板,嵌入式冷库地板内外均选用 0.6mm 不锈钢板。密度标准$\geq 40 \pm 2\text{KG}/\text{m}^3$；抗压强度标准$\geq 160\text{kPa}$；导热系数标准$\leq 0.024\text{W}/(\text{m}\cdot\text{K})$；粘合强度标准$> 0.100\text{MPa}$；抗弯承载能力$\leq 8.80\text{mm}$；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006 标准规定的技术指标要求及通过 CE 冷库板及冷库门检测要求</p> <p>3、防火性能符合《建筑材料及制品燃烧性能分级》B1 认证及 SGS 组合冷库用隔热夹芯板：燃烧等级：B，烟生成等级：s1；燃烧熔滴等级：d0 标准</p> <p>4、自动回归平掩门门洞尺寸为：860*1900H/mm；门和墙板平滑连接，不应外凸</p> <p>5、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，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不会藏污纳垢，容易清洁</p> <p>6、冷库门框均配置发热线（220V/1/50Hz）以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，方便发热线更换</p> <p>7、冷库门需要有不小于 320*470mm 的防雾观察窗，防止库门开启时碰撞库外通道通行人员，并能观察到是否有人在库内的情况，从而有效防止安全事故的发生</p> <p>8、冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上，防水等级达到 IP67，LED 环形光圈指示灯以方便在库外查看库灯的开闭，防腐耐压。中心高度离完成地面$\leq 1500\text{mm}$,所有的管线必须安装在门板框内,不能外露</p> <p>9、低温冷库温度：$-18^{\circ}\text{C}--22^{\circ}\text{C}$</p>			
压缩机组	与冷库匹配	<p>1、压缩机采用半封密活塞或全封密涡旋压缩机</p> <p>2、为了消减机组的震动，应在机组与地面之间加放置减震块</p> <p>3、中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分</p> <p>4、中温机组一般按每天运转 16 小时；低温机组按每天运转 18 小时</p> <p>5、冷凝机组需配电源断路器、控制压缩机的交流接触器</p>	套	1	工业

			<p>6、制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能</p> <p>7、制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型</p> <p>8、低温机组必须安装油分离器和汽液分离器以确保能正常回油和防止液击，并且低温的涡旋压缩机应装有喷气增焓技术装置，以提高压缩机的效能</p> <p>9、机组冷凝器翅片需有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率。冷凝风扇需有自动调速功能，使机组在环境温度较低时也能保持合适的冷凝压力和保证压缩机的润滑油有正常温度</p> <p>10、为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护</p> <p>11、机组必须具有排气温度保护功能，以防止高排气温度对润滑油性能的破坏而损坏压缩机；制冷机组、储液器、组件应固定于钢座或机组箱体上，机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有定压式安全阀，压力值为 28bar，当压力过高时，只需把多余的冷媒排出，无需重新加注冷媒</p> <p>12、要求机组可以在 40℃至+43℃ 环境内可安全运行</p>			
室内风冷机	与冷库匹配	<p>1、蒸发器并应于冷凝机组的功率相匹配</p> <p>2、冷库采用 5℃以上采用空气融霜；5℃以下采用电融霜，低温冷库采用电融霜</p> <p>3、风机皆为商用型，高度都不超过 500mm，平滑安装于天花底以提供最大的空间</p> <p>4、蒸发器外壳选用无污染粉末涂料喷涂，具有良好的防腐蚀性能，且耐划和易于清洗，符合食品安全标准。蒸发器的边角要做柔化处理，防止人员因碰撞受伤</p> <p>5、风机侧板及底板应容易装拆，使之容易维修</p> <p>6、高温库的翅片间距$\geq 4\text{mm}$，低温冷库的翅片间距$\geq 7\text{mm}$</p>	套	1	工业	

			<p>7、盘管的制造使用无缝铜管制造，加上波浪状铝质翅片</p> <p>8、盘管热交换部份不应对污物敏感，不易积聚污积和雪霜</p> <p>9、选用高效均匀气液分离器，保证结霜均匀，让化霜更容易</p> <p>10、蒸发器应该设有自动除霜系统，包括加热器和时间控制器</p> <p>11、翅片与除霜加热管全接触，大大提高化霜效率，节省化霜时间，减少冷库内因化霜带来的热损耗，为了防止化霜时产生水蒸气，完成充分热交换，并减少冷量损失，加热棒安装在专门设计的胀管套中，并嵌入在热交换器内，不能安装在热交换器外</p> <p>12、含膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀</p>			
	冷库专用控制箱	与冷库匹配	<p>1、控制箱面板有温度显示设定、数字显示</p> <p>2、温度传感器及电缆、电器元件配件</p> <p>3、温度控制器及电路系统 1 套</p> <p>4、设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定</p> <p>5、报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示</p>	套	1	工业
AF03	四层货架	1200*500*1800	<p>1、采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、立柱 $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$</p> <p>3、层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$，加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>4、每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个</p>	台	6	工业
AF04	四层货架	1100*500*1800	<p>1、采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、立柱 $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$</p> <p>3、层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$，加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>4、每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个</p>	台	3	工业
植物性加工间						
AGO1	灭蝇灯	粘捕式	<p>1、采用三维仿生态诱虫光波，能快速吸引趋光性蚊蝇，瞬间击毙蚊蝇</p> <p>2、360-420nm 波长光波，配合人体仿生技术，增加蚊蝇诱惑力，精准有效诱蚊蝇</p> <p>3、机身采用高强度 ABS 材质，抗摔、耐用且阻燃</p> <p>4、灯管防漏电，增加黏贴纸</p> <p>5、适用面积:30-60 m²</p>	台	1	工业

			6、功率：220V/≤2*9W			
AGO 2	根茎类蔬菜去皮清洗机	1290*700*1060	<p>1、适用于马铃薯、胡萝卜等蔬果类清洗去皮</p> <p>2、辊刷全部使用实心轴制造</p> <p>3、采用7根尼龙1010毛刷，利用差速设计翻滚摩擦去皮</p> <p>4、底部采用高精度冲孔过滤板，有效过滤物料刷洗后的皮屑和异物，避免流入下水道堵塞</p> <p>5、机器尺寸：1290*700*1060mm</p> <p>6、毛刷：1米</p> <p>7、产量：500-600KG/HR</p> <p>8、电源：380V</p> <p>9、功率：1.1KW</p> <p>10、毛刷数量：7根</p>	台	1	工业
AGO 3	挂墙层架	3600*350	<p>1、采用304不锈钢结构</p> <p>2、层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm</p> <p>3、挂墙式安装</p> <p>4、产品符合GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023标准</p>	米	3.6	工业
AGO 4	双层工作台	1500*760*800+150	<p>1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm整体焊接四边需折下40mm，配厚度≥1.5mm不锈钢支撑做加力筋</p> <p>2、层板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.5mm做支撑做加力筋，工作台下层板四边需折下40mm</p> <p>3、层板须就台脚型剪折并牢固焊上台脚，所接驳处均须牢固连接</p> <p>4、所有不锈钢台面及层板之40毫米围边内则应以不锈钢U型板密封</p> <p>5、脚通采用38*38mm厚度≥1.5mm不锈钢方管</p> <p>6、配可调金属子弹脚不少于4个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm</p>	台	3	工业

AGO 5	刀具消毒 柜	545*138 *660	<p>1、采用旋钮控制系统</p> <p>2、自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定</p> <p>3、采用优质紫外线灯管，使用寿命≥ 8000小时</p> <p>4、紫外线波长$\geq 253.7\text{nm}$，可有效破坏细菌病毒中的DNA或RNA，达到杀菌消毒效果</p> <p>5、茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄</p> <p>6、刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线</p> <p>7、亚克力透光刀架，360°全方位杀菌</p> <p>8、参考尺寸：545*138*660mm</p> <p>9、功率：220V/$\leq 16\text{W}$</p>	台	1	工业
AGO 6	磨浆机	580*570 *790	<p>1、配有安全装置紧急按键功能、浆渣分离、自动加水</p> <p>2、产量湿豆：100KG/H</p> <p>3、产量干豆：100KG/H</p> <p>出浆量：120L/H</p> <p>功率：$\leq 2200\text{W}$（电压：220v）</p> <p>参考尺寸：580*570*790mm</p>	台	1	工业
AGO 7	四层货架	1500*50 0*1800	<p>1、采用304不锈钢制作</p> <p>2、立柱$\phi 38\text{mm}$不锈钢圆管用料厚度$\geq 1.5\text{mm}$</p> <p>3、层板采用304不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$，加筋厚度$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>4、每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个</p>	台	1	工业

AG08	异味除臭器	760*380*180	<p>1、噪音:≤ 45dB 2、除氨气效率:≥90% 3、其他异味去除率:≥90% 4、灭菌率:≥99.9% 5、超高阶光水离子模组:96W 6、额定电压:220VAC/50Hz 7、额定功率:≤135W 8、风速:2档 9、最大风量:500m³/h 10、适用面积:35~45m² 11、参考外形尺寸:760*380*180mm 12、机身工艺:不锈钢 13、快速净化:超高阶光水离子技术的杀菌/异味控制净化效率是单独臭氧的 200 倍,是单独紫外线的 3000 倍 14、主动净化:净化因子会主动散布到空气中,主动分解室内污染源,全面净化空气 15、安全净化:产生的净化因子会全部还原成自然界的物质,没有二次污染 16、对人体零伤害:净化因子不会对人体产生任何影响,可以一直开启,保障整体环境一直保持洁净的水平 17、行业更强芯:采用纳米陶瓷触媒技术和超静音双速贯流风机,有效反应效率提高百倍 18、采用低频无极宽光谱紫外线驱动技术。宽电压工作,电压在 185-255V 可正常工作。低频工作频率为 230Hz 安全没有频闪效应。启动温度低,适应温度范围大,零下 25 度,均可正常启动和工作。使用寿命达 30000 小时以上 19、智能控制:内置微电脑控制器,可设置手动或自动功能。高低两档可调。定时开关机,定时开关杀菌除臭模块。具有控制外置设备(如排风)的功能。显示环境温度和湿度。具有滤网更换提示功能</p>	台	1	工业
AG09	多功能切菜机	1250*500*1250	<p>1、整机采用 304 不锈钢制造 2、参考尺寸: 1250*500*1250mm 3、切菜长度: 1—60mm(可调) 4、叶菜输送皮带宽: ≥120mm 5、产量: ≥300KG/H, ≤1000KG/H 6、电压: 220V 功率: ≤2.22KW 7、配(切叶菜)大双刀 1 组.(切球茎类菜)切丁刀盘 1 组.切片刀盘 1 个.切丝刀盘 1 个</p>	台	1	工业

AG10	食材净化机	1000*850*800+150	<p>1、参考尺寸:1000*850*800+150mm</p> <p>2、水容积:≥105L</p> <p>3、电压:1.9KW/220V</p> <p>4、叶类净化量:8(Kg)/次/10 (min)</p> <p>5、瓜果类净化量:30Kg)/次/10 (min)</p> <p>6、肉类净化量:32(Kg)/次/13 (min)</p> <p>7、不用化学添加 (排除臭氧, 含氯化学添加等技术), 可杀灭细菌, 病毒和降解农残, 激素, 抗生素</p> <p>8、设备外观整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>9、所投产品应符合大肠杆菌净化后杀灭率≥99%标准的检测报告复印件</p> <p>10、所投产品应符合《消毒技术规范》人冠状病毒 HcoV-229E 净化后灭活率≥99%标准的检测报告复印件</p> <p>11、所投产品应符合《消毒技术规范》肠道病毒-71 型净化后灭活率≥99%标准的检测报告复印件</p> <p>12、所投产品应符合依据 GB/T19857-2005、SB/T 11190-2017 孔雀石绿净化后去除率≥90%标准的检测报告复印件</p>	台	1	工业
AG11	单星盆台	1000*850*800+150	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm, 配厚度≥1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>3、星盆采用 304 不锈钢板, 厚度≥1.5mm, 星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖, 底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管, 所有星盆在排水后, 不应有积水在星盆内, 星盆前方及侧面配围板</p> <p>4、台脚采用 38*38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢方管, 横撑 30*30mm 不锈钢方管, 配可调金属子弹脚</p> <p>5、水槽底部承受≥100KG 载荷, 其变形量≤0.30mm</p> <p>6、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯, 墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶</p>	台	3	工业
	双孔双温龙头	双孔双温	<p>1、台式安装, 双孔双温</p> <p>2、低铅铜铸造表面抛光镀铬处理</p> <p>3、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄</p> <p>4、左右接口间距为 203mm, 采用偏芯设计可微调 (15mm)</p>	台	3	工业

			5、开孔尺寸为 25mm ， 接口为标准 4 分外螺纹			
	曲棍去水器连溢水装置	与盆台配套	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径 $\geq 87\text{mm}$ ，下水口为 1 1/2"内螺纹和 2 3/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度 450mm 4、旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	台	3	工业
AG1 2	双星盆台	1600*850*800+150	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢支撑做加力筋 3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板 4、台脚采用 38*38mm 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，横撑 30*30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5、水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 6、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶	台	1	工业
	双孔双温龙头	双孔双温	1、台式安装，双孔双温 2、低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄 4、左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5、开孔尺寸为 25mm ， 接口为标准 4 分外螺纹	台	2	工业
	曲棍去水器连溢水装置	与盆台配套	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径 $\geq 87\text{mm}$ ，下水口为 1 1/2"内螺纹和 2 3/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度 450mm 4、旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	台	2	工业

AG1 3	挂墙层架	5600*350	1、采用 304 不锈钢结构 2、层板采用 304 不锈钢厚度 \geq 1.2mm，加筋厚度 \geq 1.2mm 3、挂墙式安装	米	5.6	工业
动物性加工间						
AH0 1	挂墙层架	5600*350	1、采用 304 不锈钢结构 2、层板采用 304 不锈钢厚度 \geq 1.2mm，加筋厚度 \geq 1.2mm 3、挂墙式安装	米	5.6	工业
AH0 2	双星盆台	1600*760*800+150	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面板采用 304 不锈钢板厚度 \geq 1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度 \geq 1.5mm 不锈钢支撑做加力筋 3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度 \geq 1.5mm，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板 4、台脚采用 38*38mm 厚度为 \geq 1.5mm 不锈钢方管，横撑 30*30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5、水槽底部承受 \geq 100KG 载荷，其变形量 \leq 0.30mm 6、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶	台	1	工业
	双孔双温龙头	双孔双温	1、台式安装，双孔双温 2、低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄 4、左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5、开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	2	工业
	曲棍去水器连溢水装置	与盆台配套	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径 \geq 87mm，下水口为 1 1/2"内螺纹和 2 3/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度 450mm 4、旋转开关，摇摆长度 \geq 260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	台	2	工业

AHO 3	单星盆台	1000*760*800+150	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度\geq1.5mm，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板</p> <p>4、台脚采用 38*38mm 厚度为\geq1.5mm 不锈钢方管，横撑 30*30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚</p> <p>5、水槽底部承受\geq100KG 载荷，其变形量\leq0.30mm</p> <p>6、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶</p>	台	4	工业
	双孔双温龙头	双孔双温	<p>1、台式安装，双孔双温</p> <p>2、低铅铜铸造表面抛光镀铬处理</p> <p>3、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄</p> <p>4、左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）</p> <p>5、开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹</p>	台	4	工业
	曲棍去水器连溢水装置	与盆台配套	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径\geq87mm，下水口为 1 1/2" 内螺纹和 2 3/8" 外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2" 溢流管高度 450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度\geq260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	台	4	工业
AHO 4	绞切两用机	515*480*850	<p>1、通过刀片切割而不是挤压的方式碎肉</p> <p>2、整体机身和绞肉部件采用 304 不锈钢制作</p> <p>3、马达减速机机械式传动</p> <p>4、参考尺寸：515*480*850mm</p> <p>5、绞盘：6/8mm</p> <p>6、切肉厚度：\geq3.5mm</p> <p>7、小时产量：\geq300KG/H（绞肉）\geq500KG/H（切片）</p> <p>8、电源：380V/50Hz</p> <p>9、功率：\leq1.1KW</p>	台	1	工业

AH0 5	异味除臭器	760*380*180	<p>1、噪音:≤ 45dB</p> <p>2、除氨气效率:≥90%</p> <p>3、其他异味去除率:≥90%</p> <p>4、灭菌率:≥99.9%</p> <p>5、超高阶光水离子模组:96W</p> <p>6、额定电压:220VAC/50Hz</p> <p>7、额定功率:≤135W</p> <p>8、风速:2档</p> <p>9、最大风量:500m³/h</p> <p>10、适用面积:35~45m²</p> <p>11、参考外形尺寸:760*380*180mm</p> <p>12、机身工艺:不锈钢</p> <p>13、快速净化:超高阶光水离子技术的杀菌/异味控制净化效率是单独臭氧的 200 倍,是单独紫外线的 3000 倍</p> <p>14、主动净化:净化因子会主动散布到空气中,主动分解室内污染源,全面净化空气</p> <p>15、安全净化:产生的净化因子会全部还原成自然界的物质,没有二次污染</p> <p>16、对人体零伤害:净化因子不会对人体产生任何影响,可以一直开启,保障整体环境一直保持洁净的水平</p> <p>17、行业更强芯:采用纳米陶瓷触媒技术和超静音双速贯流风机,有效反应效率提高百倍</p> <p>18、采用低频无极宽光谱紫外线驱动技术。宽电压工作,电压在 185-255V 可正常工作。低频工作频率为 230Hz 安全没有频闪效应。启动温度低,适应温度范围大,零下 25 度,均可正常启动和工作。使用寿命达 30000 小时以上</p> <p>19、智能控制:内置微电脑控制器,可设置手动或自动功能。高低两档可调。定时开关机,定时开关杀菌除臭模块。具有控制外置设备(如排风)的功能。显示环境温度和湿度。具有滤网更换提示功能</p>	台	1	工业
AH0 6	商用电热水器	300L	<p>1、制热量: ≤24KW</p> <p>2、储水容积: ≥300 升</p> <p>3、工作压力: 1.0mpa</p> <p>4、参考尺寸: 直径 650*1480mm</p> <p>5、进出水口径: DN32</p> <p>6、电源: 380V</p> <p>7、含配套循环泵,满足使用需求,含安装调试</p>	台	1	工业

			★如投标产品属于强制 3c 的，须提供产品 3c 证书，如不属于，则无需提供			
AH07	双层工作台	1500*760*800+150	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm，配厚度\geq1.5mm 做支撑做加力筋，工作台下层板四边需折下 40mm</p> <p>3、层板须就台脚型剪折并牢固焊上台脚，所接驳处均须牢固连接</p> <p>4、所有不锈钢台面及层板之 40 毫米围边内则应以不锈钢 U 型板密封</p> <p>5、脚通采用 38*38mm 厚度\geq1.5mm 不锈钢方管</p> <p>6、配可调金属子弹脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受\geq100KG 荷载，其变形量\leq0.2mm</p>	台	2	工业
AH08	挂墙层架	5100*350	<p>1、采用 304 不锈钢结构</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢厚度\geq1.2mm，加筋厚度\geq1.2mm</p> <p>3、挂墙式安装</p>	米	5.1	工业
AH09	双层工作台	1200*760*800+150	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm，配厚度\geq1.5mm 做支撑做加力筋，工作台下层板四边需折下 40mm</p> <p>3、层板须就台脚型剪折并牢固焊上台脚，所接驳处均须牢固连接</p> <p>4、所有不锈钢台面及层板之 40 毫米围边内则应以不锈钢 U 型板密封</p> <p>5、脚通采用 38*38mm 厚度\geq1.5mm 不锈钢方管</p> <p>6、配可调金属子弹脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受\geq100KG 荷载，其变形量\leq0.2mm</p>	台	1	工业
AH10	刀具消毒柜	545*138*660	<p>1、采用旋钮控制系统</p> <p>2、自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定</p> <p>3、采用优质紫外线灯管，使用寿命\geq8000 小时</p> <p>4、紫外线波长\geq253.7nm，可有效破坏细菌病毒中的 DNA 或 RNA，达到杀菌消毒效果</p> <p>5、茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄</p>	台	1	工业

			6、刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线 7、亚克力透光刀架，360°全方位杀菌 8、参考尺寸：545*138*660mm 9、功率：220V/≤16W			
主食加工区						
A10 1	洗地龙头	10.7米	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、≥10.7米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温85度 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5、进水接口为标准1/2"外螺纹	台	2	工业
A10 2	洗手池	450*400*300+150	1、整体采用304不锈钢制作 2、台面及星盆采用304不锈钢板厚度≥1.5mm整体冲压成型，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于1:10的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板 3、配不锈钢下水口，配溢水装置 4、挂墙式安装 5、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶	台	2	工业
	感应龙头	感应式	1、黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2、座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3、红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4、AC/DC控制模块，电源可选交流电或1.5V*4直流电源 5、三通接口，可接冷、热水源，接口4分外螺纹 6、感应龙头参考尺寸： 160*185*125mm	台	2	工业

AIO 3	四门雪柜	1200*760*1980	<p>1、参考尺寸：1200*760*1980mm</p> <p>2、容积：≥1000L</p> <p>3、电压/功率：220V/≤1000W</p> <p>4、制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜</p> <p>5、微电脑智能控制，柜内温度一目了然</p> <p>6、采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风.前排风，可适应密闭的环境使用</p> <p>7、整体采用不锈钢板材制作，密封发泡</p> <p>8、箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗</p> <p>9、温度可调范围：-5℃~5℃/-5℃~22℃</p> <p>10、环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层</p>	台	2	工业
AIO 4	单星盆台	800*760*800+150	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板</p> <p>4、台脚采用 38*38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢方管，横撑 30*30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚</p> <p>5、水槽底部承受≥100KG 载荷，其变形量≤0.30mm</p> <p>6、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶</p>	台	1	工业
	双孔双温龙头	双孔双温	<p>1、台式安装，双孔双温</p> <p>2、低铅铜铸造表面抛光镀铬处理</p> <p>3、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄</p> <p>4、左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）</p> <p>5、开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹</p>	台	1	工业

	曲棍去水器连溢水装置	与盆台配套	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径$\geq 87\text{mm}$，下水口为11/2"内螺纹和23/8"外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径2"溢流管高度450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度$\geq 260\text{mm}$配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	台	1	工业
A105	双层工作台	1500*760*800+150	<p>1、台面板采用304不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$整体焊接四边需折下40mm，配厚度$\geq 1.5\text{mm}$不锈钢支撑做加力筋</p> <p>2、层板采用304不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$，配厚度$\geq 1.5\text{mm}$做支撑做加力筋，工作台下层板四边需折下40mm</p> <p>3、层板须就台脚型剪折并牢固焊上台脚，所接驳处均须牢固连接</p> <p>4、所有不锈钢台面及层板之40毫米围边内则应以不锈钢U型板密封</p> <p>5、脚通采用38*38mm厚度$\geq 1.5\text{mm}$不锈钢方管</p> <p>6、配可调金属子弹脚不少于4个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受$\geq 100\text{KG}$荷载，其变形量$\leq 0.2\text{mm}$</p>	台	1	工业
A106	挂墙层架	2300*350	<p>1、采用304不锈钢结构</p> <p>2、层板采用304不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$，加筋厚度$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>3、挂墙式安装</p>	米	2.3	工业
A107	灭蝇灯	粘捕式	<p>1、采用三维仿生生态诱虫光波，能快速吸引趋光性蚊蝇，瞬间击毙蚊蝇</p> <p>2、360-420nm波长光波，配合人体仿生技术，增加蚊蝇诱惑力，精准有效诱蚊蝇</p> <p>3、机身采用高强度ABS材质，抗摔、耐用且阻燃</p> <p>4、灯管防漏电，增加黏贴纸</p> <p>5、适用面积:30-60 m²</p> <p>6、功率: 220V/$\leq 2*9\text{W}$</p>	台	1	工业

AI08	双层工作台	1500*760*800	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm, 配厚度\geq1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm, 配厚度\geq1.5mm 做支撑做加力筋, 工作台下层板四边需折下 40mm</p> <p>3、层板须就台脚型剪折并牢固焊上台脚, 所接驳处均须牢固连接</p> <p>4、所有不锈钢台面及层板之 40 毫米围边内则应以不锈钢 U 型板密封</p> <p>5、脚通采用 38*38mm 厚度\geq1.5mm 不锈钢方管</p> <p>6、配可调金属子弹脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受\geq100KG 荷载, 其变形量\leq0.2mm</p>	台	3	工业
AI09	吊天花双层架	4000*400*H	<p>1、整体采用采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、层板采用不锈钢厚度\geq1.5mm, 加筋厚度\geq1.5mm, 边缘厚度为 40mm</p> <p>3、层板底部应使用\geq1.0mm 厚不锈钢密封处理</p> <p>4、吊顶式安装、膨胀螺栓顶端采用元宝螺母</p>	米	4	工业
AI10	木面保鲜工作柜	1800*760*800	<p>1、参考尺寸: 1800*760*800mm</p> <p>2、容积: \geq400L</p> <p>3、电压/功率: 220V/\leq400W</p> <p>4、制冷方式: 冷风循环制冷, 自然化霜</p> <p>5、微电脑智能控制</p> <p>6、采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风. 前排风, 可适应密闭的环境使用</p> <p>7、整体采用不锈钢板材制作, 密封发泡</p> <p>8、箱体内部采用圆角设计, 可拆式门封条, 便于清洗</p> <p>9、温度可调范围: $-5^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$</p> <p>10、环保制冷剂 R134A, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层</p> <p>11、配\geq5CM 柳木面板</p>	台	1	工业
AI11	木面工作台	1200*760*800	<p>1、采用 304 不锈钢结构</p> <p>2、配\geq5CM 厚优质柳木面案</p> <p>3、台面加筋采用 304 不锈钢厚\geq1.2mm</p> <p>4、脚配加重可调整脚不少于 4 个</p>	台	2	工业

AI1 2	面粉车	500*600 *500	<p>1. 车身板厚度为$\geq 1.2\text{mm}$，配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨，静音.耐油的橡胶制品，带刹车</p> <p>2、参考尺寸：500mm*600mm*500mm</p> <p>3、产品符合 GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023 标准</p>	台	2	工业
AI1 4	双层工作台	700*460 *800+15 0	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$ 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$，配厚度$\geq 1.5\text{mm}$ 做支撑做加力筋，工作台下层板四边需折下 40mm</p> <p>3、层板须就台脚型剪折并牢固焊上台脚，所接驳处均须牢固连接</p> <p>4、所有不锈钢台面及层板之 40 毫米围边内则应以不锈钢 U 型板密封</p> <p>5、脚通采用 38*38mm 厚度$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管</p> <p>6、配可调金属子弹脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受$\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量$\leq 0.2\text{mm}$</p>	台	1	工业
AI1 5	三星盆台	1800*76 0*800+1 50	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、台面板采用 304 不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$ 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度$\geq 1.5\text{mm}$，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板</p> <p>4、台脚采用 38*38mm 厚度为$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，横撑 30*30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚</p> <p>5、水槽底部承受$\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量$\leq 0.30\text{mm}$</p> <p>6、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶</p>	台	1	工业
	双孔双温龙头	双孔双温	<p>1、台式安装，双孔双温</p> <p>2、低铅铜铸造表面抛光镀铬处理</p> <p>3、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄</p> <p>4、左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）</p> <p>5、开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹</p>	台	3	工业

	曲棍去水器连溢水装置	与盆台配套	<ol style="list-style-type: none"> 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径$\geq 87\text{mm}$，下水口为11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度$\geq 260\text{mm}$配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 	台	3	工业
AI1 6	搅拌机	640*650*1090	<ol style="list-style-type: none"> 1、采用优良先进的铸造技术完成，表面采用无尘烤漆处理，不锈钢搅拌桶，更方便清洁和耐刮磨 2、行星头设计，可有效防止机油外泄，确保产品卫生 3、马达冷却系统，有效延长设备寿命 4、使用齿轮传动，马力强，效率高，三档转速，打蛋糕和轻质产品时需停机换挡 5、参考外型尺寸：640*650*1090mm 6、电压/频率：380V/50Hz，输入功率：$\leq 1.3\text{kW}$ 7、容积：$\geq 40\text{L}$ 8、钩搅拌重量（面团）：$\geq 5.6\text{KG}$ 9、球搅拌重量（蛋汁）：$\geq 6\text{KG}$ 10、扇搅拌重量（馅料）：$\geq 6\text{KG}$ 11、公转：$\geq 40/80/156$转/分钟 12、自转：$\geq 120/240/468$转/分钟 13、标配（出厂配置）：$\geq 40\text{L}$缸/扇/球 	台	1	工业
AI1 7	和面机	参考尺寸 600*970*1250	<ol style="list-style-type: none"> 1、外型参考尺寸：600*970*1250mm 2、电压/频率：380V/50Hz 3、输入功率：$\leq 3.375\text{kW}$ 4、面粉容量：$\geq 25\text{KG}$ 5、面团容量：$\geq 50\text{KG}$ 6、钩转速：$\geq 135/270\text{rpm}$ 7、缸转速：$\geq 17.8/17.8\text{rpm}$ 8、机身铸铁一体成型 9、双马达设计，上马达驱动搅拌器，下马达驱动搅拌缸 10、皮带带动，二段变速 11、搅拌桶可点动正反转，方便不同原料和面团糅合在一起 12、不锈钢搅拌钩和搅拌缸精确密合，即使少量面团也能搅拌成形 13、配备过载保护装置 14、不锈钢安全网有效保护操作人员的安全 15、无尘烤漆处理 16、主要配件：时间控制器、不锈钢安全网、不锈钢搅拌钩、不锈钢桶 	台	1	工业

AI1 8	压面机	参考尺寸 1200*510*1310	<p>1、面片宽度：≥260mm 2、面片厚度：0.5-5mm 3、面条宽度：2.0mm/3.5mm 4、轧辊转速：≥40r/min 5、工作效率：≥60kg/h 6、配用电机：380v/≤1.5kw 7、参考尺寸：1200*510*1310mm 8、外观：全机采用食品级 304 不锈钢封板，外形美观，结构紧凑，防护严密安全可靠 9、传动：采用传动模式，运转更平稳，噪音更低，效率更高 10、外购件：纯铜芯高效电机， 11、出面厚度：采用圆手柄调节面片厚度，根据需要调节 12、刀具：配有元条刀、方条刀、削面刀等不同规格的刀具，可制作饺子皮、馄饨皮，也可代替人工揉面 13、固定面斗使用优质不锈钢止退螺丝，防止螺丝松动掉入压辊造成破坏</p>	台	1	工业
AI1 9	灭火系统	单瓶组	<p>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； 3、灭火装置箱体内存应配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求为纯机械式启动，（不能使用电阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性） 4、连接喷嘴的安装管路全部使用 304 不锈钢管，全部使用螺纹套丝连接，可长久使用，无需更换。不得使用卡压的连接方式（避免因长时间高温高热的工作环境产生管路变形、泄漏等情况产生） 5、连接喷嘴的安装管路 304 的不锈钢管，3 分管壁厚厚度不低于 1.2mm；4 分管壁厚厚度不低于 2.0mm（提供不锈钢管长度为不低于 30CM 左右的样品留样验收，弯头、直接套丝样本各一个） 6、灭火剂有效期≥5 年，灭火剂充装质量≥12 升，驱动气体充装压力不低</p>	套	1	工业

			<p>于 13MPa, 单套最大有效功率\geq12 个喷嘴 (含上喷、侧喷、下喷) 灭火剂管路有效长度\geq10 米, 预留楼宇智能控制模块。</p> <p>7、灭火剂具有试验报告 (其中包括但不限于自燃点为 375℃ 的植物油, 二次灭火试验, 灭火时间\leq4s , 火焰熄灭)</p>			
AI20	电饼铛	820*660*950	<p>1、铸管铝铛, 双温双控</p> <p>2、不锈钢箱体</p> <p>3、温度范围: 0~300℃</p> <p>4、限制温度: 350℃\pm20℃超温保护</p> <p>5、功率: 380V/\leq2*2.5KW</p>	台	4	工业
AI21	单缸炸炉	990*620*950	<p>1、整机 304 不锈钢结构</p> <p>2、参考尺寸: 990*620*950mm</p> <p>3、电压: 380V/50Hz</p> <p>4、功率: \leq9kw</p> <p>5、油缸容积: \geq80L</p> <p>6、参考炸筛尺寸: 390*300*165mm*2 个</p>	台	1	工业
AI22	一体式净化烟罩	5500*1100*555	<p>1、烟罩分段制作, 由多段烟罩组成</p> <p>2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢 304 制造, 烟罩体板材厚度\geq1.2mm, 油网为\geq0.8mm, 烟罩底部应距离地面 2000mm, 排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器, 集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能</p> <p>3、排烟罩应设有排气接驳口, 防水 LED 照明装置, 照明亮度不少于 400LUX 每平方米</p> <p>4、全部为 SUS304 不锈钢材料制造, 每份收集组件都有的检修门和配电箱; 检修门都有一联锁装置, 门开电断</p> <p>5、额定送风量下的初阻力\leq100Pa; 面风速不超过每秒 3 米; 电源能够检测到高压开路的故障并及时保护; 带有短路保护和过热保护装置</p> <p>▲6、提供省级及以上质量监督检验中心出具的符合依据 GB/T 228.1-2021 标准的抗拉强度, 规定塑性延伸强度, 断后伸长率, %\geq50 的试验检测报告复印件。</p>	m ²	6.05	工业

	烟罩控制箱	450*650*245	<ol style="list-style-type: none"> 1、整体采用 304 不锈钢箱体 2、压缩式拉紧门锁 3、控制箱内设有说明书放置盒 4、一键开启电源，全自动进入工作状态 5、故障报警显示装置及紧急停止开关按钮 6、电源及通信线采用快速插头连接 7、箱体参考尺寸：450*650*245mm 8、电压：220V/50Hz 	套	1	工业
	烟罩装饰板	L=6600	<ol style="list-style-type: none"> 1、采用 304 不锈钢板，厚度\geq1.2mm 2、钢板折弯处采用刨槽工艺处理衔接更紧密 3、与烟罩匹配，根据现场安装 	米	6.6	工业
	不锈钢封墙钢	6600*2000	<ol style="list-style-type: none"> 1、采用 304 不锈钢板，厚度\geq1.2mm 2、根据现场定制 	m ²	13.2	工业
AI23	三层电烤箱	1270*1000*1740	<ol style="list-style-type: none"> 1、参考尺寸：1270*1000*1740mm 2、电压/频率：380V/50Hz 3、输入功率：\leq19.8kW 4、控制类型：智能控制面板 5、烤盘参考尺寸：400*600mm 6、电热烤炉正面为不锈钢，其它部分及内膛为镀铝板，在高温下不易变形 7、发热管、控制板为国产电子元件，减少设备故障 8、烤箱的控制器分面火控制器和底火控制器，烤箱有双层隔热透视玻璃窗及照明设施 9、一体式控制面板，整机不可拆卸，保证炉体烘焙过程中热量流失减少到最低 <p>★如投标产品属于强制 3c 的，须提供产品 3c 证书，如不属于，则无需提供</p>	台	3	工业

AI2 4	一体式净化烟罩	3500*1150*555	<p>1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成</p> <p>2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，油网为$\geq 0.8\text{mm}$，烟罩底部应距离地面2000mm，排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐高温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能</p> <p>3、排烟罩应设有排气接驳口，防水LED照明装置，照明亮度不少于400LUX每平方米</p> <p>4、全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电箱；检修门都有一联锁装置，门开电断</p> <p>5、额定送风量下的初阻力$\leq 100\text{Pa}$；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置</p>	m^2	4	工业
	烟罩控制箱	450*650*245	<p>1、整体采用304不锈钢箱体</p> <p>2、压缩式拉紧门锁</p> <p>3、控制箱内设有说明书放置盒</p> <p>4、一键开启电源，全自动进入工作状态</p> <p>5、故障报警显示装置及紧急停止开关按钮</p> <p>6、电源及通信线采用快速插头连接</p> <p>7、箱体参考尺寸：450*650*245mm</p> <p>8、电压：220V/50Hz</p>	套	1	工业
	烟罩装饰板	L=3500	<p>1、采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>2、钢板折弯处采用刨槽工艺处理衔接更紧密</p> <p>3、与烟罩匹配，根据现场安装</p>	米	3.5	工业
	不锈钢封墙钢	5800*2000	<p>1、采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>2、根据现场定制</p>	m^2	11.6	工业
AI2 5	四层货架	1200*500*1800	<p>1、采用304不锈钢制作</p> <p>2、立柱$\phi 38\text{mm}$不锈钢圆管用料厚度$\geq 1.5\text{mm}$</p> <p>3、层板采用304不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$，加筋厚度$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>4、每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个</p>	台	1	工业

AI2 6	灭火系统	双瓶组	<p>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</p> <p>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；</p> <p>3、灭火装置箱体内存配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求为纯机械式启动，（不能使用电阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性）</p> <p>4、连接喷嘴的安装管路全部使用 304 不锈钢管，全部使用螺纹套丝连接，可长久使用，无需更换。不得使用卡压的连接方式（避免因长时间高温高热的工作环境产生管路变形、泄漏等情况产生）</p> <p>5、连接喷嘴的安装管路 304 的不锈钢管，3 分管壁厚厚度不低于 1.2mm；4 分管壁厚厚度不低于 2.0mm（提供不锈钢管长度为不低于 30CM 左右的样品留样验收，弯头、直接套丝样本各一个）</p> <p>6、灭火剂有效期≥5 年，灭火剂充装质量≥24 升，驱动气体充装压力不低于 13MPa，单套最大有效功率≥22 个喷嘴（含上喷、侧喷、下喷）灭火剂管路有效长度≥15 米，预留楼宇智能控制模块。</p> <p>7、灭火剂具有试验报告（其中包括但不限于自燃点为 375℃的植物油，二次灭火试验，灭火时间≤4s ，火焰熄灭）</p>	套	1	工业
	离人报警装置	279X126 X253	<p>1. 控制箱集成声光报警器为一体，频闪指示，警示音量 110-115 分贝左右。</p> <p>2. 面板设有电源开关按钮，及电源指示灯，离人报警指示灯，消防报警指示灯。</p> <p>3. 探头和箱体一体，控制箱占用空间小，便于厨房区域安装。</p> <p>4. 探头外置，可旋转调解角度，使得探测更为方便。</p> <p>5. 工作温度：4-55℃</p> <p>6. 用电功率：220V/≤50W（无线款探</p>	套	1	工业

			头和箱体各需要留电) 7. 参考外形尺寸: 长 279mmX 宽 126mmX 高 253mm			
AI2 7	双门醒发箱	1200*960*1980	1、带玻璃门醒发箱, 采用环保发泡技术 2、全自动微电脑触摸式控制面板, 数字显示精确反映发酵箱内温度、温度有计时功能 3、箱体内采用全不锈钢 4、选用先进的全自动发酵系统分别控制温、湿度 5、醒发方式: 蒸汽式 6、温度湿度范围: +38℃~50℃ /99%RH8、功率: 220V/≤2KW	台	1	工业

AI2 8	双门蒸饭 柜	1200*90 0*1850	<p>1、热负荷：≤56kW</p> <p>2、电源：220V/50Hz/≤0.25kW</p> <p>3、入气口:DN25</p> <p>4、入水口:DN15</p> <p>5、排水口:DN40</p> <p>6、脉冲电子点火</p> <p>7、离子检测熄火保护</p> <p>8、压力平衡式自动补水</p> <p>9、设置缺水保护，防止干烧损坏水胆</p> <p>10、全 304 不锈钢机身结构、底架均采用 304 不锈钢拉钉连接方式</p> <p>11、采用预混喷射式火管、不需鼓风机，噪音低于 60 分贝</p> <p>12、蒸柜水胆使用不锈钢加工，与水及蒸汽接触部分全采用不锈钢材质</p> <p>13、S 型火管结构水胆，受热面积大，热效率大于 85%</p> <p>14、炉头与水胆火管结构相适应，火力均匀分散</p> <p>15、炉头燃烧完全，烟气中一氧化碳及氮氧化物等有害物含量少，烟气中 CO（一氧化碳）含量≤0.05% (a=1)，燃烧噪音小于 65dB(A)</p> <p>16、两个主火阀门控制多个炉头，可根据需要通过主火阀门开关选择不同蒸汽出量，有快蒸、慢蒸和保温三种功效</p> <p>17、设有蒸汽排出口</p> <p>18、蒸柜胶边使用硬度小于 65 的硅胶材质，门面四周不漏蒸汽</p> <p>19、蒸层排水 U 型管水封结构，正常使用时，防止蒸汽由下部外溢</p> <p>20、水胆使用 Φ1-1/2” 球阀作放水阀，且手柄设置在前部</p> <p>21、适用供水压力：0.05-0.4MPa，压力平衡式自动补水箱，保证水胆水位平衡</p> <p>22、电子点火，一键式操作，燃烧无需风机鼓风，节约用电；</p> <p>23、设置缺水保护，防止干烧损坏水胆</p> <p>24、设置常明火种，配置电安全制，意外熄火等故障，1 秒钟关闭燃气</p>	台	4	工业
----------	-----------	-------------------	---	---	---	----

	净水器	10L/min	<ol style="list-style-type: none"> 1、参考尺寸：320*610*136mm 2、滤芯材质：高效复合活性炭纤维 3、水压要求：0.1-0.6MPa 4、净水流量：$\geq 10\text{L}/\text{min}$ 5、工作温度：$4^{\circ}\text{C}-40^{\circ}\text{C}$ 6、进水温度：$5^{\circ}\text{C}-38^{\circ}\text{C}$ 7、进水要求：市政自来水 8、进出水口：四分 	台	4	工业
AI29	炉拼台	400*1200*800+450	<ol style="list-style-type: none"> 1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面板采用不锈钢板厚$\geq 1.5\text{mm}$ 3、前面板与灶台面板一致 	台	2	工业
AI30	单头大锅灶	1100*1200*800+450	<ol style="list-style-type: none"> 1、热负荷：$\leq 48\text{kW}$ 2、电源：$220\text{V}/50\text{Hz}/\leq 250\text{W}$ 3、入气口：DN25 4、入水口：DN15 5、排水口：DN40 6、向内火环保预混炉头 7、脉冲电子点火 8、离子检测熄火保护 9、设备整体框架采用 304 不锈钢制作、整体框架采用拉钉固定连接设计 10、台面整体成型，侧臂与台面整体成型没有焊接 11、隔热台面底部采用$\geq 30\text{mm}$厚的玻璃棉和不锈钢封板加强台面 12、设备前臂底沿设计有挡水 V 型槽、面板与侧板连接处有防水胶条 13、二台设备之间的连接采用卡条连接方式，侧臂设计有防水胶条，防止水流入 14、设备底部设计有不锈钢封板、起防水防虫作用 15、采用燃烧控制器分步控制双电阀，火种未点燃时，主气阀不会打开 16、风机供风不正常，供气不正常，意外熄火等故障，1 秒钟关闭燃气 17、每个炉头独立配置风机，使用行链风制实现风气联动，可调节供风大小 18、采用整体炉砖防止漏火损坏炉膛 19、鼓风预混燃烧，燃气和空气混合燃烧充分、噪音小于 65 分贝，燃烧充分 20、氧化碳排放量小于 0.01% 	台	2	工业

AI3 1	双头低汤灶	1400*780*550+700	<ol style="list-style-type: none"> 1、热负荷:≤24kW*2=48kW” 2、入气口:DN25 3、配强力炉头, 热负荷:≤24kW 4、热电熄火保护, 设置长明火种 5、炉火开关连安全制 6、全不锈钢机身结构 7、每个炉头独立控制, 轻松调节火力大小 8、内置高效能热电偶熄火安全装置, 设置长明火种 9、设置安全制 	台	1	工业
AI3 1	一体式净化烟罩	13100*1500*555	<ol style="list-style-type: none"> 1、烟罩分段制作, 由多段烟罩组成 2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304 制造, 烟罩体板材厚度≥1.2mm, 油网为≥0.8mm, 烟罩底部应距离地面 2000mm, 排烟罩设有油污凝结槽并设活动载油器, 集送新风、前补新风、耐高温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能 3、排烟罩应设有排气接驳口, 防水LED 照明装置, 照明亮度不少于400LUX 每平方米 4、全部为 SUS304 不锈钢材料制造, 每份收集组件都有的检修门和配电箱; 检修门都有一连锁装置, 门开电断 5、额定送风量下的初阻力≤100Pa; 面风速不超过每秒 3 米; 电源能够检测到高压开路的故障并及时保护; 带有短路保护和过热保护装置 	m ²	18.1	工业
	烟罩控制箱	450*650*245	<ol style="list-style-type: none"> 1、整体采用 304 不锈钢箱体 2、压缩式拉紧门锁 3、控制箱内设有说明书放置盒 4、一键开启电源, 全自动进入工作状态 5、故障报警显示装置及紧急停止开关按钮 6、电源及通信线采用快速插头连接 7、箱体参考尺寸: 450*650*245mm 8、电压: 220V/50Hz 	套	1	工业
	烟罩装饰板	L=16100	<ol style="list-style-type: none"> 1、采用 304 不锈钢板, 厚度≥1.2mm 2、钢板折弯处采用刨槽工艺处理衔接更紧密 3、与烟罩匹配, 根据现场安装 	米	16.1	工业
	不锈钢封墙钢	13100*2000	<ol style="list-style-type: none"> 1、采用 304 不锈钢板, 厚度≥1.2mm 2、根据现场定制 	m ²	26.2	工业
副食加工区						

AJ0 1	灭火系统	双瓶组	<p>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</p> <p>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；</p> <p>3、灭火装置箱体内存配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求为纯机械式启动，（不能使用电阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性）</p> <p>4、连接喷嘴的安装管路全部使用 304 不锈钢管，全部使用螺纹套丝连接，可长久使用，无需更换。不得使用卡压的连接方式（避免因长时间高温高热的工作环境产生管路变形、泄漏等情况产生）</p> <p>5、连接喷嘴的安装管路 304 的不锈钢管，3 分管壁厚厚度不低于 1.2mm；4 分管壁厚厚度不低于 2.0mm（提供不锈钢管长度为不低于 30CM 左右的样品留样验收，弯头、直接套丝样本各一个）</p> <p>6、灭火剂有效期≥5 年，灭火剂充装质量≥24 升，驱动气体充装压力不低于 13MPa，单套最大有效功率≥22 个喷嘴（含上喷、侧喷、下喷）灭火剂管路有效长度≥15 米，预留楼宇智能控制模块。</p> <p>7、灭火剂具有试验报告（其中包括但不限于自燃点为 375℃的植物油，二次灭火试验，灭火时间≤4s ，火焰熄灭）</p>	套	3	工业
----------	------	-----	--	---	---	----

AJO 2	四门雪柜	1200*760*1980	<p>1、参考尺寸：1200*760*1980mm</p> <p>2、容积：$\geq 1000L$</p> <p>3、电压/功率：220V/$\leq 1000W$</p> <p>4、制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜</p> <p>5、微电脑智能控制，柜内温度一目了然</p> <p>6、采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风.前排风，可适应密闭的环境使用</p> <p>7、整体采用不锈钢板材制作，密封发泡</p> <p>8、箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗</p> <p>9、温度可调范围：$-5^{\circ}C \sim 5^{\circ}C / -5^{\circ}C \sim 22^{\circ}C$</p> <p>10、环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层</p>	台	2	工业
AJO 3	吊天花双层架	4600*400*H	<p>1、整体采用采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、层板采用不锈钢厚度$\geq 1.5mm$，加筋厚度$\geq 1.5mm$，边缘厚度为 40mm</p> <p>3、层板底部应使用 1.0mm 厚不锈钢密封处理</p> <p>4、吊顶式安装、膨胀螺栓顶端采用元宝螺母</p>	米	4.6	工业
AJO 4	双通工作柜	1200*760*800	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度$\geq 1.5mm$，配厚度$\geq 1.5mm$ 不锈钢板做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度$\geq 1.2mm$，配厚度$\geq 1.2mm$ 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用 304 不锈钢板厚度$\geq 1.2mm$，配厚度$\geq 1.2mm$ 不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用 304 不锈钢制作厚度$\geq 1.0mm$，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光</p> <p>5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>6、配加重可调整脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受$\geq 100KG$ 荷载，其变形量$\leq 0.2mm$</p>	台	1	工业

AJO 5	双通工作 柜	1800*760*800	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm, 配厚度\geq1.5mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm, 配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋, 四边需折下 40mm, 层板可调, 配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm, 配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用 304 不锈钢制作厚度\geq1.0mm, 内填充发泡剂, 门需以不锈钢加固以防止折弯, 拐角处焊接, 并打磨和抛光</p> <p>5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮, 滚轮与门板需活接便于损坏时更换, 吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门, 所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>6、配加重可调整脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受\geq100KG 荷载, 其变形量\leq0.2mm</p>	台	3	工业
AJO 6	保鲜工作 柜	1800*760*800	<p>1、参考尺寸: 1800*760*800mm</p> <p>2、容积: \geq400L</p> <p>3、电压/功率: 220V/\leq400W</p> <p>4、制冷方式: 冷风循环制冷, 自然化霜</p> <p>5、微电脑智能控制, 柜内温度一目了然</p> <p>6、采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风. 前排风, 可适应密闭的环境使用</p> <p>7、整体采用不锈钢板材制作, 密封发泡</p> <p>8、箱体内部采用圆角设计, 可拆式门封条, 便于清洗</p> <p>9、温度可调范围: $-5^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$</p> <p>10、环保制冷剂 R134A, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层</p> <p>▲11、提供产品应符合 GB/T 10125-2021, 防腐蚀等级: 户内一级(代码:F2 级, 类型: 内防 F2 防腐蚀类)标准</p>	台	3	工业
AJO 7	吊天花双 层架	7000*400*H	<p>1、整体采用采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、层板采用不锈钢厚度\geq1.5mm, 加筋厚度\geq1.5mm, 边缘厚度为 40mm</p> <p>3、层板底部应使用 1.0mm 厚不锈钢密封处理</p>	米	7	工业

			4、吊顶式安装、膨胀螺栓顶端采用元宝螺母			
AJ08	洗地龙头	10.7米	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 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体 3、 ≥ 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5、进水接口为标准 1/2"外螺纹	台	1	工业
AJ09	双星盆台	1400*700*800+150	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢支撑做加力筋 3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板 4、台脚采用 38*38mm 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，横撑 30*30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5、水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 6、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶	台	1	工业
	双孔双温龙头	双孔双温	1、台式安装，双孔双温 2、低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄 4、左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）5、开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	2	工业
	曲棍去水器连溢水装置	与盆台配套	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径 $\geq 87\text{mm}$ ，下水口为 1 1/2"内螺纹和 2 3/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度 450mm 4、旋转开关，摇摆长度 $\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网	台	2	工业

AJ10	双层工作台	700*700*800+150	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm，配厚度\geq1.5mm 做支撑做加力筋，工作台下层板四边需折下 40mm</p> <p>3、层板须就台脚型剪折并牢固焊上台脚，所接驳处均须牢固连接</p> <p>4、所有不锈钢台面及层板之 40 毫米围边内则应以不锈钢 U 型板密封</p> <p>5、脚通采用 38*38mm 厚度\geq1.5mm 不锈钢方管</p> <p>6、配可调金属子弹脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受\geq100KG 荷载，其变形量\leq0.2mm</p>	台	1	工业
AJ11	双门蒸饭柜	1200*900*1850	<p>1、热负荷：\leq56kW</p> <p>2、电源：220V/50Hz/\leq0.25kW</p> <p>3、入气口：DN25</p> <p>4、入水口：DN15</p> <p>5、排水口：DN40</p> <p>6、脉冲电子点火</p> <p>7、离子检测熄火保护</p> <p>8、压力平衡式自动补水</p> <p>9、设置缺水保护，防止干烧损坏水胆</p> <p>10、全 304 不锈钢机身结构、底架均采用 304 不锈钢拉钉连接方式</p> <p>11、采用预混喷射式火管、不需鼓风机，噪音低于 60 分贝</p> <p>12、蒸柜水胆使用不锈钢加工，与水及蒸汽接触部分全采用不锈钢材质</p> <p>13、S 型火管结构水胆，受热面积大，热效率大于 85%</p> <p>14、炉头与水胆火管结构相适应，火力均匀分散</p> <p>15、炉头燃烧完全，烟气中一氧化碳及氮氧化物等有害物含量少，烟气中 CO（一氧化碳）含量\leq0.05% ($q=1$)，燃烧噪音小于 65dB(A)</p> <p>16、两个主火阀门控制多个炉头，可根据需要通过主火阀门开关选择不同蒸汽出量，有快蒸、慢蒸和保温三种功效</p> <p>17、设有蒸汽排出口</p> <p>18、蒸柜胶边使用硬度小于 65 的硅胶材质，门面四周不漏蒸汽</p> <p>19、蒸层排水 U 型管水封结构，正常使用时，防止蒸汽由下部外溢</p>	台	1	工业

			<p>20、水胆使用Φ1-1/2”球阀作放水阀，且手柄设置在前部</p> <p>21、适用供水压力：0.05-0.4MPa，压力平衡式自动补水箱，保证水胆水位平衡</p> <p>22、电子点火，一键式操作，燃烧无需风机鼓风，节约用电；</p> <p>23、设置缺水保护，防止干烧损坏水胆</p> <p>24、设置常明火种，配置电安全制，意外熄火等故障，1秒钟关闭燃气</p>			
	净水器	10L/min	<p>1、参考尺寸：320*610*136mm</p> <p>2、滤芯材质：高效复合活性炭纤维</p> <p>3、水压要求：0.1-0.6MPa</p> <p>4、净水流量：≥10L/min</p> <p>5、工作温度：4℃-40℃</p> <p>6、进水温度：5℃-38℃</p> <p>7、进水要求：市政自来水</p> <p>8、进出水口：四分</p>	台	1	工业
AJ1 2	炉拼台	400*1200*800+450	<p>1、整体采用304不锈钢制作</p> <p>2、台面板采用不锈钢板厚≥1.5mm</p> <p>3、前面板与灶台面板一致</p>	台	3	工业
AJ1 3	单头大锅灶	1100*1200*800+450	<p>1、热负荷：≤48kW</p> <p>2、电源：220V/50Hz/≤250W</p> <p>3、入气口：DN25</p> <p>4、入水口：DN15</p> <p>5、排水口：DN40</p> <p>6、向内火环保预混炉头</p> <p>7、脉冲电子点火</p> <p>8、离子检测熄火保护</p> <p>9、设备整体框架采用304不锈钢制作、整体框架采用拉钉固定连接设计</p> <p>10、台面整体成型，侧臂与台面整体成型没有焊接</p> <p>11、隔热台面底部采用≥30mm厚的玻璃棉和不锈钢封板加强台面</p> <p>12、设备前臂底沿设计有挡水V型槽、面板与侧板连接处有防水胶条</p> <p>13、二台设备之间的连接采用卡条连接方式，侧臂设计有防水胶条，防止水流入</p> <p>14、设备底部设计有不锈钢封板、起防水防虫作用</p> <p>15、采用燃烧控制器分步控制双电阀，火种未点燃时，主气阀不会打开</p> <p>16、风机供风不正常，供气不正常，意外熄火等故障，1秒钟关闭燃气</p>	台	3	工业

			<p>17、每个炉头独立配置风机，使用行链风制实现风气联动，可调节供风大小</p> <p>18、采用整体炉砖防止漏火损坏炉膛</p> <p>19、鼓风预混燃烧，燃气和空气混合燃烧充分、噪音小于 65 分贝，燃烧充分</p> <p>20、氧化碳排放量小于 0.01%</p>			
AJ1 4	双头低汤灶	1400*780*550+700	<p>1、热负荷:≤24kW*2=48kW”</p> <p>2、入气口:DN25</p> <p>3、配强力炉头，热负荷:≤24kW</p> <p>4、热电熄火保护,设置长明火种</p> <p>5、炉火开关连安全制</p> <p>6、全不锈钢机身结构</p> <p>7、每个炉头独立控制，轻松调节火力大小</p> <p>8、内置高效能热电偶熄火安全装置，设置长明火种</p> <p>9、设置安全制</p> <p>10、铸铁炉花底部设有抽拉式盛油盆，收集残水残油</p>	台	1	工业
	拼台	1600*400	1、整体采用 304 不锈钢焊接制作，厚度≥1.2mm	台	1	工业
AJ1 5	三层电烤箱	1270*1000*1740	<p>1、参考尺寸：1270*1000*1740mm</p> <p>2、电压/频率：380V/50Hz</p> <p>3、输入功率：≤19.8kW</p> <p>4、控制类型：智能控制面板</p> <p>5、烤盘参考尺寸：400*600mm</p> <p>6、电热烤炉正面为不锈钢，其它部分及内膛为镀铝板，在高温下不易变形</p> <p>7、发热管、控制板为国产电子元配件，减少设备故障</p> <p>8、烤箱的控制器分面火控制器和底火控制器，烤箱有双层隔热透视玻璃窗及照明设施</p> <p>9、一体式控制面板，整机不可拆卸，保证炉体烘焙过程中热量流失减少到最低</p> <p>★如投标产品属于强制 3c 的，须提供产品 3c 证书，如不属于，则无需提供</p>	台	1	工业

AJ1 6	一体式净化烟罩	9700*1500*555	<p>1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成</p> <p>2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，油网为$\geq 0.8\text{mm}$，烟罩底部应距离地面2000mm，排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐高温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能</p> <p>3、排烟罩应设有排气接驳口，防水LED照明装置，照明亮度不少于400LUX每平方米</p> <p>4、全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电箱；检修门都有一联锁装置，门开电断</p> <p>5、额定送风量下的初阻力$\leq 100\text{Pa}$；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置</p>	m^2	14.55	工业
	烟罩控制箱	450*650*245	<p>1、整体采用304不锈钢箱体</p> <p>2、压缩式拉紧门锁</p> <p>3、控制箱内设有说明书放置盒</p> <p>4、一键开启电源，全自动进入工作状态</p> <p>5、故障报警显示装置及紧急停止开关按钮</p> <p>6、电源及通信线采用快速插头连接</p> <p>7、箱体参考尺寸：450*650*245mm</p> <p>8、电压：220V/50Hz</p>	套	1	工业
	烟罩装饰板	L=11200	<p>1、采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>2、钢板折弯处采用刨槽工艺处理衔接更紧密</p> <p>3、与烟罩匹配，根据现场安装</p>	米	11.2	工业
	不锈钢封墙钢	11200*2000	<p>1、采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>2、根据现场定制</p>	m^2	22.4	工业
AJ1 7	挂墙层架	1800*350	<p>1、采用304不锈钢结构</p> <p>2、层板采用304不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$，加筋厚度$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>3、挂墙式安装</p>	米	1.8	工业

AJ1 8	三星盆台	1800*760*800+150	<ol style="list-style-type: none"> 1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面板采用 304 不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$ 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢支撑做加力筋 3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度$\geq 1.5\text{mm}$，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板 4、台脚采用 38*38mm 厚度为$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，横撑 30*30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5、水槽底部承受$\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量$\leq 0.30\text{mm}$ 6、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶 	台	1	工业
	双孔双温龙头	双孔双温	<ol style="list-style-type: none"> 1、台式安装，双孔双温 2、低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄 4、左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5、开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹 	台	3	工业
	曲棍去水器连溢水装置	与盆台配套	<ol style="list-style-type: none"> 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径$\geq 87\text{mm}$，下水口为 1 1/2" 内螺纹和 2 3/8" 外螺纹 3、溢水管开孔直径 2" 溢流管高度 450mm 4、旋转开关，摇摆长度$\geq 260\text{mm}$ 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 	台	3	工业
AJ1 9	刀具消毒柜	545*138*660	<ol style="list-style-type: none"> 1、采用旋钮控制系统 2、自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定 3、采用优质紫外线灯管，使用寿命≥ 8000 小时 4、紫外线波长$\geq 253.7\text{nm}$，可有效破坏细菌病毒中的 DNA 或 RNA，达到杀菌消毒效果 5、茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄 6、刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线 7、亚克力透光刀架，360° 全方位杀菌 	台	1	工业

			8、参考尺寸：545*138*660mm 9、功率：220V/≤16W			
AJ20	双层工作台	1500*760*800+150	1、台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢支撑做加力筋 2、层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 做支撑做加力筋，工作台下层板四边需折下 40mm 3、层板须就台脚型剪折并牢固焊上台脚，所接驳处均须牢固连接 4、所有不锈钢台面及层板之 40 毫米围边内则应以不锈钢 U 型板密封 5、脚通采用 38*38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢方管 6、配可调金属子弹脚不少于 4 个 7、台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm	台	1	工业
AJ21	灭蝇灯	粘捕式	1、采用三维仿生态诱虫光波，能快速吸引趋光性蚊蝇，瞬间击毙蚊蝇 2、360-420nm 波长光波，配合人体仿生技术，增加蚊蝇诱惑力，精准有效诱蚊蝇 3、机身采用高强度 ABS 材质，抗摔、耐用且阻燃 4、灯管防漏电，增加黏贴纸 5、适用面积:30-60 m ² 6、功率：220V/≤2*9W	台	2	工业

AJ2 2	一体式净化烟罩	13100*1500*555	<p>1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成</p> <p>2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，油网为$\geq 0.8\text{mm}$，烟罩底部应距离地面2000mm，排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐高温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能</p> <p>3、排烟罩应设有排气接驳口，防水LED照明装置，照明亮度不少于400LUX每平方米</p> <p>4、全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电箱；检修门都有一联锁装置，门开电断</p> <p>5、额定送风量下的初阻力$\leq 100\text{Pa}$；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置</p>	m ²	18.1	工业
	烟罩控制箱	450*650*245	<p>1、整体采用304不锈钢箱体</p> <p>2、压缩式拉紧门锁</p> <p>3、控制箱内设有说明书放置盒</p> <p>4、一键开启电源，全自动进入工作状态</p> <p>5、故障报警显示装置及紧急停止开关按钮</p> <p>6、电源及通信线采用快速插头连接</p> <p>7、箱体参考尺寸：450*650*245mm</p> <p>8、电压：220V/50Hz</p>	套	1	工业
	烟罩装饰板	L=16100	<p>1、采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>2、钢板折弯处采用刨槽工艺处理衔接更紧密</p> <p>3、与烟罩匹配，根据现场安装</p>	米	16.1	工业
	不锈钢封墙钢	13100*2000	<p>1、采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>2、根据现场定制</p>	m ²	26.2	工业
AJ2 3	离人报警装置	279X126X253	<p>1.控制箱集成声光报警器为一体，频闪指示，警示音量110-115分贝左右。</p> <p>2.面板设有电源开关按钮，及电源指示灯，离人报警指示灯，消防报警指示灯。</p> <p>3.探头和箱体一体，控制箱占用空间小，便于厨房区域安装。</p> <p>4.探头外置，可旋转调解角度，使得探测更为方便。</p>	套	3	工业

AJ2 4	炉拼台	400*120 0*800+4 50	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面板采用不锈钢板厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 3、前面板与灶台面板一致	台	6	工业
AJ2 5	双头双尾 炒炉	2100*12 00*800+ 450	1、热负荷： $\leq 42\text{kW} \times 2$ 2、电功率：220V，50Hz， $\leq 250\text{W} \times 2$ 3、炉头：4"环保全预混炉头，不易变形，耐高温腐蚀，导热速度快 4、点火：脉冲电子点火，一键式操作 5、熄火保护：离子检测熄火保护 6、设备整体框架采用不锈钢制作，框架采用拉钉固定连接设计 7、台面整件成型、没有焊接、没有卫生死角、方便清洁 8、隔热台面，底部设计 $\geq 5\text{mm}$ 硅酸铝棉和不锈钢封板加强台面 9、二台设备之间的连接采用卡条连接方式，侧臂设计有防水胶条，防止水流入 10、设备底部用设计有不锈钢封板、起防水防虫作用 11、电磁阀控制，火种未点燃时，主气阀不会打开；风机供风不正常，供气不正常，意外熄火等故障，1 秒钟关闭燃气，不会出现炸锅的事故 12、新型静音风机（220V，50Hz，130W），每个炉头独立配置，使用行链风制实现风气联动，可调节供风大小，体积小、风量大、噪音低 13、鼓风预混燃烧，噪音小于 65 分贝，燃烧充分，烟气中有毒气体 CO（一氧化碳）和 NO _x （氮氧化物）低于一般沟风炉头 14、火力强劲，热效率高，与一般沟风炉头相比可节能 30% 以上 15、炉头内冷的气体吸收炉头外壳热量，降低炉头温度，提高炉头的使用寿命 16、整体炉砖，防止漏火损坏炉膛 17、感应针使用温度超过 1200 度，不易烧坏	台	5	工业
凉菜间						
AKO 1	挂墙热水器	80L	1、加热体材质：不锈钢 2、加热方式：双管加热 3、内胆材质：搪瓷 4、参考产品尺寸：860*277*515mm 5、防水等级： $\geq \text{IPX4}$ 6、最大容积：80L 7、电压/频率：220V/50H	台	1	工业

			★如投标产品属于强制 3c 的，须提供产品 3c 证书，如不属于，则无需提供			
AKO 2	洗手池	450*400 *300+15 0	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面及星盆采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 整体冲压成型，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板 3、配不锈钢下水口，配溢水装置 4、挂墙式安装 5、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶	台	1	工业
	感应龙头	感应式	1、黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2、座台式安装，开孔尺寸 $\geq 25\text{mm}$ 3、红外感应距离 $\geq 25\text{cm}$ ，感应距离可调 4、AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 5、三通接口，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹 6、感应龙头参考尺寸： 160*185*125mm	台	1	工业
AKO 3	灭蝇灯	粘捕式	1、采用三维仿生生态诱虫光波，能快速吸引趋光性蚊蝇，瞬间击毙蚊蝇 2、360-420nm 波长光波，配合人体仿生技术，增加蚊蝇诱惑力，精准有效诱蚊蝇 3、机身采用高强度 ABS 材质，抗摔、耐用且阻燃 4、灯管防漏电，增加黏贴纸 5、适用面积:30-60 m ² 6、功率: 220V/ $\leq 2*9\text{W}$	台	1	工业
AKO 4	净水器	10L/min	1、参考尺寸: 320*610*136mm 2、滤芯材质: 高效复合活性炭纤维 3、水压要求: 0.1-0.6MPa 4、净水流量: $\geq 10\text{L/min}$ 5、工作温度: 4℃-40℃ 6、进水温度: 5℃-38℃ 7、进水要求: 市政自来水 8、进出水口: 四分	台	1	工业

AKO 5	掩门工作柜	500*760 *800+15 0	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用 304 不锈钢制作厚度\geq1.0mm，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光</p> <p>5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>6、配加重可调整脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受\geq100KG 荷载，其变形量\leq0.2mm</p>	台	1	工业
AKO 6	掩门工作柜	1200*760 *800+1 50	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用 304 不锈钢制作厚度\geq1.0mm，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光</p> <p>5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>6、配加重可调整脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受\geq100KG 荷载，其变形量\leq0.2mm</p>	台	1	工业
AKO 7	紫外线消毒灯	L=1200m m	<p>1、紫外线消毒灯波长 260nm 左右</p> <p>2、功率：220V/\leq36W</p> <p>3、灯管参考尺寸：L=1200mm</p>	台	1	工业

AK08	保鲜工作柜	1800*760*800+150	<p>1、参考尺寸：1800*760*800+150mm</p> <p>2、容积：≥400L</p> <p>3、电压/功率：220V/≤400W</p> <p>4、制冷方式：冷风循环制冷,自然化霜</p> <p>5、微电脑智能控制，柜内温度一目了然</p> <p>6、采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风.前排风，可适应密闭的环境使用</p> <p>7、整体采用不锈钢板材制作，密封发泡</p> <p>8、箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗</p> <p>9、温度可调范围：-5℃~5℃</p> <p>10、环保制冷剂 R134A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层</p>	台	1	工业
AK10	四门雪柜	1200*760*1980	<p>1、参考尺寸：1200*760*1980mm</p> <p>2、容积：≥1000L</p> <p>3、电压/功率：220V/≤1000W</p> <p>4、制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜</p> <p>5、微电脑智能控制，柜内温度一目了然</p> <p>6、采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风.前排风，可适应密闭的环境使用</p> <p>7、整体采用不锈钢板材制作，密封发泡</p> <p>8、箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗</p> <p>9、温度可调范围：-5℃~5℃/-5℃~22℃</p> <p>10、环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层</p> <p>▲产品提供符合盐雾检测报告符合 GB/T10125-2021 检测报告复印件并加盖投标人公章</p>	台	1	工业

AK1 1	三星盆柜	1500*760*800+150	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度\geq1.5mm，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板</p> <p>4、台脚采用 38*38mm 厚度为\geq1.5mm 不锈钢方管，横撑 30*30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚</p> <p>5、水槽底部承受\geq100KG 载荷，其变形量\leq0.30mm</p> <p>6、柜身采用 304 不锈钢板厚度\geq1.0mm，配厚度\geq1.0mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>7、掩门整体采用 304 不锈钢制作厚度\geq0.8mm，内填充发泡剂，掩门开启后可自动回归</p> <p>8、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶</p>	台	1	工业
	双孔双温龙头	双孔双温	<p>1、台式安装，双孔双温</p> <p>2、低铅铜铸造表面抛光镀铬处理</p> <p>3、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄</p> <p>4、左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）</p> <p>5、开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹</p>	台	3	工业
	曲棍去水器连溢水装置	与盆台配套	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径\geq87mm，下水口为 1 1/2" 内螺纹和 2 3/8" 外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2" 溢流管高度 450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度\geq260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	台	3	工业

AK1 2	刀具消毒 柜	545*138 *660	<ol style="list-style-type: none"> 1、采用旋钮控制系统 2、自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定 3、采用优质紫外线灯管，使用寿命≥ 8000小时 4、紫外线波长$\geq 253.7\text{nm}$，可有效破坏细菌病毒中的DNA或RNA，达到杀菌消毒效果 5、茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄 6、刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线 7、亚克力透光刀架，360°全方位杀菌 8、参考尺寸：545*138*660mm 9、功率：220V/$\leq 16\text{W}$ 	台	1	工业
AK1 3	掩门工作 柜	750*760 *800+15 0	<ol style="list-style-type: none"> 1、台面板采用304不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$，配厚度$\geq 1.5\text{mm}$不锈钢板做加力筋 2、层板采用304不锈钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢板做加力筋，四边需折下40mm，层板可调，配天梯及天梯码 3、柜身采用304不锈钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢板做加力筋 4、门整体采用304不锈钢制作厚度$\geq 1.0\text{mm}$，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光 5、门应安装在20mm厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁 6、配加重可调整脚不少于4个 7、台面搁板和底板均能承受$\geq 100\text{KG}$荷载，其变形量$\leq 0.2\text{mm}$ 	台	1	工业
备餐区						
ALO 1	灭蝇灯	粘捕式	<ol style="list-style-type: none"> 1、采用三维仿生态诱虫光波，能快速吸引趋光性蚊蝇，瞬间击毙蚊蝇 2、360-420nm波长光波，配合人体仿生技术，增加蚊蝇诱惑力，精准有效诱蚊蝇 3、机身采用高强度ABS材质，抗摔、耐用且阻燃 4、灯管防漏电，增加黏贴纸 5、适用面积：30-60 m^2 6、功率：220V/$\leq 2*9\text{W}$ 	台	1	工业

ALO 2	保温餐车	1200*700*1200	<p>1、整体采用双层不锈钢板材制作，环保发泡机身</p> <p>2、热风循环加热</p> <p>3、柜身底部配有防撞胶圈保护装置</p> <p>4、圆角内胆及活动式配件，易于清洁和更换的球状磁性门封条，不留痕迹重力刹车制轮</p> <p>5、温度范围：+65℃~+85℃</p> <p>6、可配合托盘或 GN 盆使用</p> <p>7、功率：220V/≤2KW</p> <p>8、产品符合 GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023 标准</p>	台	3	工业
ALO 3	异型双层工作台	760*760*800+150	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 做支撑做加力筋，工作台下层板四边需折下 40mm</p> <p>3、层板须就台脚型剪折并牢固焊上台脚，所接驳处均须牢固连接</p> <p>4、所有不锈钢台面及层板之 40 毫米围边内则应以不锈钢 U 型板密封</p> <p>5、脚通采用 38*38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢方管</p> <p>6、配可调金属子弹脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm</p>	台	1	工业
ALO 4	单通工作柜	1500*760*800+150	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用 304 不锈钢制作厚度≥1.0mm，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光</p> <p>5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>6、配加重可调整脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受≥100KG</p>	台	1	工业

			荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$			
ALO 5	四玻门留 样冰箱	1200*76 0*1980	<p>1、参考尺寸：1200*760*1980mm</p> <p>2、容积：$\geq 1000\text{L}$</p> <p>3、电压/功率：220V/$\leq 1000\text{W}$</p> <p>4、制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜</p> <p>5、微电脑智能控制，柜内温度一目了然</p> <p>6、采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风.前排风，可适应密闭的环境使用</p> <p>7、整体采用不锈钢板材制作，密封发泡</p> <p>8、箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗</p> <p>9、温度可调范围：$-5^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$</p> <p>10、环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层</p>	台	1	工业
明档						
AMO 1	灭蝇灯	粘捕式	<p>1、采用三维仿生态诱虫光波，能快速吸引趋光性蚊蝇，瞬间击毙蚊蝇</p> <p>2、360-420nm 波长光波，配合人体仿生技术，增加蚊蝇诱惑力，精准有效诱蚊蝇</p> <p>3、机身采用高强度 ABS 材质，抗摔、耐用且阻燃</p> <p>4、灯管防漏电，增加黏贴纸</p> <p>5、适用面积:30-60 m²</p> <p>6、功率：220V/$\leq 2*9\text{W}$</p>	台	1	工业

AMO 2	三星盆柜	1300*760*800+150	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度\geq1.5mm，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板</p> <p>4、台脚采用 38*38mm 厚度为\geq1.5mm 不锈钢方管，横撑 30*30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚</p> <p>5、水槽底部承受\geq100KG 载荷，其变形量\leq0.30mm</p> <p>6、柜身采用 304 不锈钢板厚度\geq1.0mm，配厚度\geq1.0mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>7、掩门整体采用 304 不锈钢制作厚度\geq0.8mm，内填充发泡剂，掩门开启后可自动回归</p> <p>8、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶</p>	台	1	工业
	双孔双温龙头	双孔双温	<p>1、台式安装，双孔双温</p> <p>2、低铅铜铸造表面抛光镀铬处理</p> <p>3、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄</p> <p>4、左右接口间距为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）</p> <p>5、开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹</p>	台	3	工业
	曲棍去水器连溢水装置	与盆台配套	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理</p> <p>2、水槽开孔直径\geq87mm，下水口为 1 1/2" 内螺纹和 2 3/8" 外螺纹</p> <p>3、溢水管开孔直径 2" 溢流管高度 450mm</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度\geq260mm 配绝缘耐热手柄</p> <p>5、可拆卸过滤网</p>	台	3	工业

AMO 3	挂墙吊柜	1800*350*600	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、层板采用不锈钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用不锈钢板厚度$\geq 1.0\text{mm}$，配厚度$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用不锈钢制作厚度$\geq 1.0\text{mm}$，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光</p> <p>5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>6、挂墙式安装、膨胀螺栓顶端采用元宝螺母</p>	台	1	工业
AMO 4	挂墙吊柜	1760*350*600	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、层板采用不锈钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用不锈钢板厚度$\geq 1.0\text{mm}$，配厚度$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用不锈钢制作厚度$\geq 1.0\text{mm}$，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光</p> <p>5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>6、挂墙式安装、膨胀螺栓顶端采用元宝螺母</p>	台	1	工业

AMO 5	掩门工作 柜	760*760 *800+15 0	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用 304 不锈钢制作厚度\geq1.0mm，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光</p> <p>5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>6、配加重可调整脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受\geq100KG 荷载，其变形量\leq0.2mm</p>	台	1	工业
AMO 6	保鲜工作 柜	1500*760 *800+1 50	<p>1、参考尺寸：1500*760*800mm</p> <p>2、容积：\geq300L</p> <p>3、电压/功率：220V/\leq400W</p> <p>4、制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜</p> <p>5、微电脑智能控制</p> <p>6、采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风. 前排风，可适应密闭的环境使用</p> <p>7、整体采用 304 不锈钢板材制作，密封发泡</p> <p>8、箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗</p> <p>9、温度可调范围：$-5^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$</p> <p>10、环保制冷剂 R134A，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层</p>	台	1	工业

AMO 7	灭火系统	单瓶组	<p>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</p> <p>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；</p> <p>3、灭火装置箱体内存配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求为纯机械式启动，（不能使用电阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性）</p> <p>4、连接喷嘴的安装管路全部使用 304 不锈钢管，全部使用螺纹套丝连接，可长久使用，无需更换。不得使用卡压的连接方式（避免因长时间高温高热的工作环境产生管路变形、泄漏等情况产生）</p> <p>5、连接喷嘴的安装管路 304 的不锈钢管，3 分管壁厚度不低于 1.2mm；4 分管壁厚度不低于 2.0mm（提供不锈钢管长度为不低于 30CM 左右的样品留样验收，弯头、直接套丝样本各一个）</p> <p>6、灭火剂有效期≥5 年，灭火剂充装质量≥12 升，驱动气体充装压力不低于 13MPa，单套最大有效功率≥12 个喷嘴（含上喷、侧喷、下喷）灭火剂管路有效长度≥12 米，预留楼宇智能控制模块。</p>	套	1	工业
	离人报警装置	279X126 X253	<p>1. 控制箱集成声光报警器为一体，频闪指示，警示音量 110-115 分贝左右。</p> <p>2. 面板设有电源开关按钮，及电源指示灯，离人报警指示灯，消防报警指示灯。</p> <p>3. 探头和箱体一体，控制箱占用空间小，便于厨房区域安装。</p> <p>4. 探头外置，可旋转调解角度，使得探测更为方便。</p>	套	1	工业
AMO 8	炉拼台	200*750 *800	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、台面板采用不锈钢板厚≥1.5mm</p> <p>3、前面板与灶台面板一致</p>	台	1	工业

AM09	电煮面炉	800*750*800	<p>1、功率：≤15kw，电压 380V，参考尺寸约 800*750*800mm</p> <p>2、煮面桶 SUS304 不锈钢，厚度≥1.5mm，参考规格 φ500mm*H350mm</p> <p>3、电磁感应加热，火力输出热值高，加热面积大，均匀受热</p> <p>4、磁电引擎，数字驱动. 多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠</p> <p>5、散热风道设计，电子器件与风道隔离，避免油烟侵蚀电路</p> <p>6、齿形线盘组件，磁场分布均匀</p> <p>7、面板 304 不锈钢，厚度≥1.5mm，侧板厚度≥1.0mm。煮面池为方型</p> <p>8、一体成型台面，框架结构</p>	台	2	工业
AM10	电平扒炉	800*750*800	<p>1、功率：≤12KW，电压 380V，参考尺寸：800*750*800mm。</p> <p>2、特制扒板表层，煎炒不易粘底，容易清洁。</p> <p>3、台面 304 不锈钢，厚度≥1.5mm，侧板厚度≥1.0mm。</p> <p>4、按键式温度调节，调温（50~300℃）简单精准。</p> <p>5、一体成型台面设计，框架结构设计，立体三防结构设计，防水. 防油烟. 防虫。</p> <p>6、宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作。</p>	台	1	工业

AM1 1	电双缸电炸炉	800*750*800	1、功率：≤24KW，电压 380V，参考尺寸：800*750*800mm，容积约：20L*2。 2、升温快，温控范围大，均匀受热； 3、IPX4 标准防水设计，四面可直接喷淋； 4、按键式温度调节，可调温度 50~210℃，根据食材烹饪所需温度自动调节功率输出，保持恒定温度，保障食材出品效果； 5、独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作； 6、面板 SUS304 不锈钢，厚≥1.5mm，侧板厚度≥1.0mm； 7、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠。	台	1	工业
AM1 2	炉拼台	160*750*800	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面板采用不锈钢板厚≥1.5mm 3、前面板与灶台面板一致	台	1	工业
AM1 3	岛式烟罩	3600*1000*500	1、材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2、罩体材料为≥1.2mm 不锈钢板 3、配防雾防爆 LED 节能照明 220V/100W，防爆平板防护罩，D>500mm 4、烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm	m²	3.6	工业
	玻璃装饰板	L=7200	1、采用≥8mm 厚钢化玻璃制作，与吊顶密封处理，根据现场定制 2、参考尺寸：与烟罩匹配	米	7.2	工业
AM1 4	台式煎饼铛	440×440×250	1、额定电压 ~220V 2、额定频率 50Hz 3、温度调节范围 50℃-250℃ 4、限制温度 310℃±20℃ 5、防水等级 IPX4 6、额定输入功率 ≤2.8kW	台	2	工业
AM1 5	台式电饼铛	440×440×250	1、额定电压 ~220V 额定频率 50Hz 2、温度调节范围 50℃-250℃ 3、限制温度 310℃±20℃ 4、防水等级 IPX4 5、额定输入功率≤ 2.8kW	台	2	工业
称重结算系统						
大餐厅区域						

001	H5 链接	定制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 支付通道：用户支付时可选择：充值帐户、餐补账户、翼支付账户等支付通道。 2. 编辑信息：支持修改用户信息 3. 人脸录入：支持上传、修改用户人脸 4. 今日菜单：支持查看食堂一周内的菜单 5. 充值：支持在线充值，充值金额存储到用户钱包中 6. 我的评价：支持查看对订单的评价 7. 手动支付：订单取餐结束 15 分钟内，消费者可以手动支付订单。 8. 可进行延后免密扣费。 9. 申诉：消费者对订单存在疑惑等其他异常情况时，可通过申诉向食堂申请退款。 10. 查看详情：包括订单夹取的消费时间、菜品信息、消费金额、营养信息等。 	套	1	软件和信息技术服务业
002	芯片称重结算台	650*420*370	<ol style="list-style-type: none"> 1. 参考尺寸：650mm × 420mm × 370mm 2. 显示屏：电容触摸、8 寸、分辨率 800x1280 3. 主板：RK3288 4. 内存：2+8G 5. 人脸摄像头：内嵌人脸识别摄像头 ≥200W（提供符合 GB4943.1-2011 标准的产品检测报告） 6. 无线连接：支持 WIFI 连接 7. 有线连接：RS-232、RS-485 通讯端口 8. 最大称量 ≤40Kg 9. 检定分度值：10g 10. 端口：USB*2 11. 功率：≤30W 12. 托盘绑定方式：RFID 感应 13. ≥8MM 钢化玻璃 	台	66	工业
003	保温布菲炉	560*355*627	<ol style="list-style-type: none"> 1、参考尺寸：（长）560*（宽）355*（高）627mm 2、容量：≥8.5L 3、技术参数： <ol style="list-style-type: none"> (1) 额定功率：≤300W (2) 额定电压：220V-240V (3) 额定频率：50HZ-60HZ 	台	66	工业
004	芯片托盘	433*298*22	<ol style="list-style-type: none"> 1. 材料：密胺 2. 参考尺寸：43.3*29.8*2.2CM 3. 采用优质芯片 4. 参考工作频率：13.56MHz 5. 参考最大增益值：1.5dbm 	个	2000	工业

			<p>6. 尺寸: $\Phi 18\text{mm}/\Phi 17.5\text{mm}$(尺寸可定制)</p> <p>7. 标准: 896 BYTES 内存</p> <p>8. 读写次数: ≥ 10 万次</p> <p>9. 使用年限: ≥ 10 年</p> <p>10. 感应距离: $50\sim 100\text{mm}$</p> <p>11. 工作温度范围: -20 至 100°C</p>			
005	ICID 读卡器	120*70*18	<p>1、支持协议: ISO/IEC14443A</p> <p>2、卡片类型: NXPS50/S70/FM1108/Ultralight/Ntag 卡/DesFire 卡/CPU 卡/FM1208 卡</p> <p>3、兼容系统: Windows All、Linux、Unix、Vista、Android</p> <p>4、通讯方式: USB 接口, RS232 串口</p> <p>5、读写距离: $00\sim 80\text{mm}$(读写距离跟卡片感应线圈大小有关)</p> <p>6、读取时间: 100ms(读写时间跟读取数据量大小有关)</p> <p>7、加密方式: 读写器硬件加密, 上位机软件加密, IC 卡加密</p> <p>8、加密算法: DES、3DES、AES</p> <p>9、工作电压: DC5V, 电脑 US</p> <p>10、工作电流: 100mA</p> <p>11、温湿度: 温度 $-20^{\circ}\text{C}\sim +75^{\circ}\text{C}$, 湿度 $5\sim 95\%$ (非冷凝)</p> <p>12、遵循标准: ISO/IEC14443A、FCC、CE</p> <p>13、其它特性: 提供 API 接口函数, 动态库文件, 多种开发语言例程</p> <p>14、接口封装: USB A 公, DB 9 针</p> <p>15、状态提醒: LED 指示灯/可控蜂鸣器</p> <p>16、参考尺寸: $120\text{mm}\times 70\text{mm}\times 18\text{mm}$</p>	个	6	工业
006	智慧食堂管理平台	定制	<p>1、支持批量导入人员信息。</p> <p>2、支持设置不同的组织架构。</p> <p>3、自定义权限管理: 新增管理账户可以在权限列表中勾选不同的权限。</p> <p>4、具有智能消费管理, 可支持设置不同的卡类型, 每种卡类型对应不同消费规则。</p> <p>5、支持纯局域网模式消费、脱机消费, 离线消费时使用白名单管理, 导入后白名单人员可进行离线消费</p> <p>6、报表统计(包含人员营养分析报表): 支持按部门, 多个维度进行报表统计, 支持根据其他部门需要进行报表定制</p>	套	1	软件和信息技术服务业
007	营养分析系统	定制	<p>1. 具备健康管理功能</p> <p>2. 餐厅就餐营养信息汇总, 通过智能消费终端(自助餐计量主机)等可汇</p>	套	1	软件和信息技术

			总用户就餐的人员的营养信息，构建个人就餐营养档案，并在软件后台可实时查看对应的个人营养分析报表。并可供用户在自助查询设备上打印营养报告或者软件后台查询综合营养分析报告。 3. 管理人员可以通过配套管理后台编辑管理菜品信息。			术服务业
008	系统本地部署	定制	服务器部署智慧食堂平台	次	1	工业
009	石材自助取餐台	10600*1800*800+200	1、参考尺寸： 10600*1800*800+200mm 2、台面采用优质石材台面制作，后立背板采用优质石材制作 3、柜体内采用钢制材料做支撑，防锈防腐处理 4、自助取餐台预留碟仓，碟仓带暖色灯光	组	3	工业
特警餐厅区域						
001	残食柜连车	600*600*800+150	1、台面板采用 304 不锈钢板厚度 \geq 1.5mm，配厚度 \geq 1.2mm 不锈钢板做加力筋 2、柜身采用 304 不锈钢板厚度 \geq 1.2mm，配厚度 \geq 1.2mm 不锈钢板做加力筋 3、柜门采用 304 不锈钢厚度 \geq 1.0mm，聚氨酯发泡 4、车身板厚度为 \geq 1.2mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨，静音.耐油的橡胶制品，带刹车	台	1	工业
002	餐具回收柜	1300*600*550+700	1、台面板采用 304 不锈钢板厚度 \geq 1.5mm，配厚度 \geq 1.5mm 不锈钢板做加力筋 2、柜身采用 304 不锈钢板厚度 \geq 1.2mm，配厚度 \geq 1.2mm 不锈钢板做加力筋 3、门整体采用 304 不锈钢制作厚度 \geq 1.0mm，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光 4、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁 5、配加重可调整脚不少于 4 个 6、台面搁板和底板均能承受 \geq 100KG 荷载，其变形量 \leq 0.2mm	台	1	工业

			7、墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶			
003	柜式洗手池	1100*600*800+150	<p>1、整体采用 304 不锈钢制作</p> <p>2、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢支撑做加力筋</p> <p>3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度\geq1.5mm，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板，配溢水装置</p> <p>4、台脚采用 38*38mm 厚度为\geq1.5mm 不锈钢方管，横撑 30*30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚</p> <p>5、水槽底部承受\geq100KG 载荷，其变形量\leq0.30mm</p> <p>6、给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶</p>	台	1	工业
	感应龙头	感应式	<p>1、黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理</p> <p>2、座台式安装，开孔尺寸\geq25mm</p> <p>3、红外感应距离\geq25cm，感应距离可调</p> <p>4、AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源</p> <p>5、三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹</p> <p>6、感应龙头参考尺寸： 160*185*125mm</p>	台	2	工业

	厨宝	330*240*260	<ol style="list-style-type: none"> 1、防水等级: \geqIPX4 2、加热体材质: 不锈钢 3、加热方式: 双管加热 4、内胆材质: 搪瓷 5、电压/频率: 220V/50Hz 6、参考产品尺寸: 330*240*260mm 7、最大容积: 8L <p>★须提供产品 3c 证书</p>	台	2	工业
004	芯片称重结算台	650*420*370	<ol style="list-style-type: none"> 1. 参考尺寸: 650mm × 420mm × 370mm 2. 显示屏: 电容触摸、8 寸、分辨率 800x1280 3. 主板: RK3288 4. 内存: 2+8G 5. 人脸摄像头: 内嵌人脸识别摄像头 \geq200W 6. 无线连接: 支持 WIFI 连接 7. 有线连接: RS-232、RS-485 通讯端口 8. 最大称量 \leq40Kg 9. 检定分度值: 10g 10. 端口: USB*2 11. 功率: \leq30W 12. 托盘绑定方式: RFID 感应 13. \geq8MM 钢化玻璃 	台	8	工业
005	保温布菲炉	560*355*627	<ol style="list-style-type: none"> 1、参考尺寸: (长) 560* (宽) 355* (高) 627mm 2、容量: \geq8.5L 3、技术参数: <ol style="list-style-type: none"> (1) 额定功率: \leq300W (2) 额定电压: 220V-240V (3) 额定频率: 50HZ-60HZ 	台	8	工业
006	芯片托盘	433*298*22	<ol style="list-style-type: none"> 1. 材料: 密胺 2. 参考尺寸: 43.3*29.8*2.2CM 3. 采用优质芯片 4. 参考工作频率: 13.56MHz 5. 参考最大增益值: 1.5dbm 6. 尺寸: Φ18mm/Φ17.5mm(尺寸可定制) 7. 标准: 896 BYTES 内存 8. 读写次数: \geq10 万次 9. 使用年限: \geq10 年 10. 感应距离: 50~100mm 11. 工作温度范围: -20 至 100°C 	个	60	工业

007	ICID 读卡器	120*70*18	<p>1、支持协议：ISO/IEC14443A</p> <p>2、卡片类型：NXPS50/S70/FM1108/Ultralight/Ntag 卡/DesFire 卡/CPU 卡/FM1208 卡</p> <p>3、兼容系统：Windows All、Linux、Unix、Vista、Android</p> <p>4、通讯方式：USB 接口，RS232 串口</p> <p>5、读写距离：00~80mm(读写距离跟卡片感应线圈大小有关)</p> <p>6、读取时间：100mS(读写时间跟读取数据量大小有关)</p> <p>7、加密方式：读写器硬件加密，上位机软件加密，IC 卡加密</p> <p>8、加密算法：DES、3DES、AES</p> <p>9、工作电压：DC5V，电脑 US</p> <p>10、工作电流：100mA</p> <p>11、温湿度：温度-20° C~+75° C，湿度 5%~95% (非冷凝)</p> <p>12、遵循标准：ISO/IEC14443A、FCC、CE</p> <p>13、其它特性：提供 API 接口函数，动态库文件，多种开发语言例程</p> <p>14、接口封装：USB A 公，DB 9 针</p> <p>15、状态提醒：LED 指示灯/可控蜂鸣器</p> <p>16、参考尺寸：120mmx70mmx18mm</p>	个	1	工业
008	石材自助取餐台	7200*900*800+200	<p>1、参考尺寸：7200*900*800+200mm</p> <p>2、台面采用优质石材台面制作，后立背板采用优质石材制作</p> <p>3、柜体内采用钢制材料做支撑，防锈防腐处理</p> <p>4、自助取餐台预留碟仓，碟仓带暖色灯光</p>	组	1	工业
二层小餐厅区域						
001	芯片称重结算台	650*420*370	<p>1. 参考尺寸：650mm × 420mm × 370mm</p> <p>2. 显示屏：电容触摸、8 寸、分辨率 800x1280</p> <p>3. 主板：RK3288</p> <p>4. 内存：2+8G</p> <p>5. 人脸摄像头：内嵌人脸识别摄像头 ≥200W（提供符合 GB4943.1-2011 标准的产品检测报告）</p> <p>6. 无线连接：支持 WIFI 连接</p> <p>7. 有线连接：RS-232、RS-485 通讯端口</p> <p>8. 最大称量 ≤40Kg</p> <p>9. 检定分度值：10g</p> <p>10. 端口：USB*2</p> <p>11. 功率：≤30W</p>	台	10	工业

			<p>12. 托盘绑定方式: RFID 感应</p> <p>13. $\geq 8\text{MM}$ 钢化玻璃</p>			
002	保温布菲炉	560*355*627	<p>1、参考尺寸: (长) 560*(宽) 355*(高) 627mm</p> <p>2、容量: $\geq 8.5\text{L}$</p> <p>3、技术参数:</p> <p>(1) 额定功率: $\leq 300\text{W}$</p> <p>(2) 额定电压: 220V-240V</p> <p>(3) 额定频率: 50HZ-60HZ</p>	台	10	工业
003	芯片托盘	433*298*22	<p>1. 材料: 密胺</p> <p>2. 参考尺寸: 43.3*29.8*2.2CM</p> <p>3. 采用优质芯片</p> <p>4. 参考工作频率: 13.56MHz</p> <p>5. 参考最大增益值: 1.5dbm</p> <p>6. 尺寸: $\Phi 18\text{mm}/\Phi 17.5\text{mm}$(尺寸可定制)</p> <p>7. 标准: 896 BYTES 内存</p> <p>8. 读写次数: ≥ 10 万次</p> <p>9. 使用年限: ≥ 10 年</p> <p>10. 感应距离: 50~100mm</p> <p>11. 工作温度范围: -20 至 100℃</p>	个	40	工业

004	ICID 读卡器	120*70*18	<p>1、支持协议：ISO/IEC14443A</p> <p>2、卡片类型：NXPS50/S70/FM1108/Ultralight/Ntag 卡/DesFire 卡/CPU 卡/FM1208 卡</p> <p>3、兼容系统：Windows All、Linux、Unix、Vista、Android</p> <p>4、通讯方式：USB 接口，RS232 串口</p> <p>5、读写距离：00~80mm(读写距离跟卡片感应线圈大小有关)</p> <p>6、读取时间：100mS(读写时间跟读取数据量大小有关)</p> <p>7、加密方式：读写器硬件加密，上位机软件加密，IC 卡加密</p> <p>8、加密算法：DES、3DES、AES</p> <p>9、工作电压：DC5V，电脑 US</p> <p>10、工作电流：100mA</p> <p>11、温湿度：温度-20° C~+75° C，湿度 5%~95% (非冷凝)</p> <p>12、遵循标准：ISO/IEC14443A、FCC、CE</p> <p>13、其它特性：提供 API 接口函数，动态库文件，多种开发语言例程</p> <p>14、接口封装：USB A 公，DB 9 针</p> <p>15、状态提醒：LED 指示灯/可控蜂鸣器</p> <p>16、参考尺寸：120mmx70mmx18mm</p>	个	1	工业
005	石材自助取餐台	10000*900*800+200	<p>1、参考尺寸：10000*900*800+200mm</p> <p>2、台面采用优质石材台面制作，后立背板采用优质石材制作</p> <p>3、柜体内采用钢制材料做支撑，防锈防腐处理</p> <p>4、自助取餐台预留碟仓，碟仓带暖色灯光</p>	组	1	工业
二层备餐间						

001	单通工作柜	1500*760*800	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用 304 不锈钢制作厚度\geq1.0mm，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光</p> <p>5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>6、配加重可调整脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受\geq100KG 荷载，其变形量\leq0.2mm</p>	台	2	工业
002	四玻门留样冰箱	1200*760*1980	<p>1、参考尺寸：1200*760*1980mm</p> <p>2、容积：\geq1000L</p> <p>3、电压/功率：220V/\leq1000W</p> <p>4、制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜</p> <p>5、微电脑智能控制</p> <p>6、采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风. 前排风，可适应密闭的环境使用</p> <p>7、整体采用不锈钢板材制作，密封发泡</p> <p>8、箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，</p> <p>9、温度可调范围：$-5^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$</p> <p>10、环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层</p>	台	1	工业

003	双门消毒柜	1200*575*1750	<p>1、箱体采用不锈钢环保发泡技术制作</p> <p>2、机械控制器,优质风机及电器元器件,耐用易操作</p> <p>3、热风循环全面 360 度零死角杀菌</p> <p>4、可调式食具消毒柜,解决仿瓷产品方案。多重保护装置,便易操控</p> <p>5、筛篮设计,经久耐用,餐具空间规划合理,灵活多变,加载和卸载方便,舒适、易于清洁</p> <p>6、参考外型尺寸: 1200*575*1750mm</p> <p>7、参考内腔尺寸: 1150*490*1200mm</p> <p>8、容积: ≥680L</p> <p>9、电压/频率: 220V/50Hz, 功率: ≥3.0kW</p> <p>8、消毒方式: 热风循环高温消毒</p> <p>9、工作温度: 50~120℃可调</p> <p>10、控制方式: 机械控制器</p> <p>11、标配 2 筷子篮+2 碗篮+4 拉篮</p> <p>▲12、提供所投对应型号产品在“启动”模式(90 分钟高温消毒模式)工作一个周期内, 120℃高温保持时长、每层各点对大肠杆菌的杀灭对数值、脊髓灰质炎病毒灭活对数值、大肠杆菌的平均杀灭对数值四项检测结果符合卫生部《消毒技术规范》(2002 年版)和 GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》中二星级消毒柜的规定; 提供具有 CMA 和 CNAS 资质的机构出具的检测报告</p> <p>▲13、提供所投产品发热管依据 GB/T2423.3-2016《电工电子产品环境试验第 2 部分: 试验方法试验 Cad 恒定湿热试验》标准, 在温度:45℃± 2℃、相对湿度:90%± 3%环境中持续时间:720h 试验后, 样品外观应正常无生锈无变形, 提供具有 CMA 和 CNAS 资质的机构出具的检测报告</p>	台	2	工业
二层接待餐厅						

001	单通工作柜（定制）	1500*760*800	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.5mm，配厚度\geq1.5mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>2、层板采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码</p> <p>3、柜身采用 304 不锈钢板厚度\geq1.2mm，配厚度\geq1.2mm 不锈钢板做加力筋</p> <p>4、门整体采用 304 不锈钢制作厚度\geq1.0mm，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光</p> <p>5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁</p> <p>6、配加重可调整脚不少于 4 个</p> <p>7、台面搁板和底板均能承受\geq100KG 荷载，其变形量\leq0.2mm</p>	台	4	工业
002	方形布菲炉	590*455*220	<p>1、超大功率，可快速制热，从室温加热到 89℃ 只需 20-30 分钟</p> <p>2、智能温度控制系统，可实时调整功率大小，达到持久恒温，节能省电</p> <p>3、多重安全防护措施，放干烧，放过热过冷，防触电，具有智能干烧闪屏报警提醒功能</p> <p>4、可调温度 45-89℃，三种预设温度，可根据需要调节所需温度</p> <p>5、自动童锁键，自动温度记忆</p> <p>6、超长寿命阻尼器，开合测试达\geq8 万次</p> <p>7、配\geq8.5L 食物盆</p> <p>8、参考尺寸：590*455*220mm</p> <p>9、所投产品符合 GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023</p>	台	12	工业

003	暖汤煲	Φ 315*335	<p>1、超大功率，可快速制热，从室温加热到 89℃只需 20-30 分钟</p> <p>2、智能温度控制系统，可实时调整功率大小，达到持久恒温，节能省电</p> <p>3、多重安全防护措施，放干烧，放过热过冷，防触电，具有智能干烧闪屏报警提醒功能</p> <p>4、可调温度 45-89℃，三种预设温度，可根据需要调节所需温度</p> <p>5、自动童锁键，自动温度记忆</p> <p>6、超长寿命阻尼器，开合测试达≥8 万次</p> <p>7、配≥10L 汤桶</p> <p>8、功率：≤600W 电压：220v</p> <p>9、参考尺寸：Φ315*335mm</p>	台	4	工业
主食加工间排油烟系统						
1	加压排油烟风柜	50000m ³ /h	<p>1、排油烟风柜</p> <p>2、风量：不小于 50000m³ /h</p> <p>3、功率：380V/≤30KW</p> <p>4、风柜传动组由高效机翼形后倾叶轮，进口轴承，优质轴心，皮带和欧式皮带轮组成；外壳采用 t≥1.5mm 国标冷扎板制作，柜体内壁贴吸音棉及吸音孔板，起到降噪作用，风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢焊接而成，轴承外接注油孔，左右设有检修门，便于维护保养</p> <p>5、弦弧结构离心风轮，叶片成导流状，风阻系数≤0.15，SS441 钢加强焊接，动与静平衡校正，误差在±0.3g</p> <p>6、进风口：制成整体，装于风柜的侧面，与轴向平行的截面为曲线形状，能使气体顺利进入叶轮，且流量损失较小</p> <p>7、轴承带座外球面轴承，两者球面之间自动调心，弥补机械轴心的偏位等，不至于给轴承加任何过度的外力；轴承采用标准式补充加脂方式，可以在各种各样的条件下使用，其中在很脏，湿气很大，温度很高(-20℃至+120℃)的场合使用；轴承和轴承座之间具有互换性，非常便利</p> <p>8、电机采用符合国家能效标准电机，噪音低，效率高，运转平稳</p> <p>9、低噪音电机通过皮带轮、皮带带动安装在优质轴心上的机翼形后倾叶片的叶轮，叶轮及轴由外球面紧定套调心滚动轴承支撑</p>	台	1	工业

			10、风柜满足后倾可变频结构要求，叶片及叶轮自身结构强度较高，可用于较高的静压系统中；叶片采用机翼型截面，静压效率可达 86%左右；噪音低，效率高，免清洗，解决传统风机因油烟粘附风叶造成清洗的烦恼，外接注油孔，方便加油保养，左右设有检修门，便于维修。风柜采用模块化组合设计			
2	风柜支架	2000*1800*100	1、采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配	台	1	工业
3	150°C 防火阀	1200*1000	1、设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2、阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片≥150 摄氏度时自动将阀门关闭 3、可手动复位，手动关闭	台	1	工业
4	风机专用控制箱	380V/30KW	1、风柜启动器内电子元器件，功率与风柜匹配	套	1	工业
5	风柜减震器	300KG(4个)	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1	工业
6	软连接	1200*1000	1、采用国标≥30*30*3mm 角钢焊接制作 2、配帆布连接	套	2	工业
7	进出口消音管	1200*1000	1、外部 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 2、内部≥1.0mm 镀锌孔板 3、中间为≥10cm 厚阻燃 A 级玻璃丝棉，双层玻璃丝布处理，法兰连接	件	2	工业
8	不锈钢风管	1.2mm 不锈钢	1、管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 2、所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响	平米	320	工业
9	法兰	1260*1060	1、采用国标≥30*30*3mm 角钢焊接制作	对	75	工业

10	高效净化器装置	50000m ³ /h	<p>1、设备外壳全部为≥1.2MM 以上厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂工艺上采用的是热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺要脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺。</p> <p>2、电场主体绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子，设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子，使用寿命长。易清洗</p> <p>3、电源核心技术采用微电脑芯片智能调节控制对反馈及调整数据进行全方位智能管理，数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备 LED 显示，做到更细致更直观反映设备的运行状态及保养清洗信息；具有强大的保护功能：高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路均可及时保护。</p> <p>4：内装不锈钢电极油烟处理收极器，净化芯体收尘级与放电极均采用优质镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋，增强稳定性，利用不锈钢耐碱不耐酸的化学性质，千洗不变色；22.5mm 大间距电场，延长了清洗周期，清洗简单，维护方便</p>	台	1	工业
11	净化器支架	2000*1800*100	1、采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配	台	1	工业
12	检测口	600*600	1、符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1	工业

13	油烟实时监测系统	符合环保标准	<p>1、监测标准：油烟浓度计算方法，符合 GB18483-2001（餐饮业油烟排放标准）</p> <p>2、时间同步：防止因断电等因素造成设备运行时间与服务器时间存在偏差，确保二者时间一致</p> <p>3、稳定性：工业级 32 位高性能芯片和电子器件，全 SMT 焊接，确保硬件高可靠性</p> <p>4、远程传输：内置 4G 无线通信模块，采用 TCP 通信方式，长时间实时在线连续检测油烟浓度，数据自动上报</p> <p>5、历史存储：内置存储器，可保存 24 个月的油烟数据</p> <p>6、接口能力：两路交流电流检测，4 路开关量输入，2 路开关量输出，2 路 RS485，1 路 232</p> <p>7、软件保护：内置看门狗和定时器</p> <p>8、配置管理：支持触摸式液晶显示器、网络等终端参数配置方式</p> <p>9、历史分析：主机带有历史数据表格功能，便于现场分析及抽验</p> <p>10、人机界面：终端触摸式液晶显示器，操作方便，支持系统设置，数据查询等，显示内容包括：风机及净化器电流值以及开关状态；油烟浓度；非甲烷总烃浓度；颗粒物浓度；日期时间；网络状态；烟道序号；通道状态等</p> <p>11、外壳防护：外壳防护防水、防雷</p>	套	1	工业
14	电缆线	3*35+2*16	采用优质铜芯电缆	米	75	工业
15	桥架	100*100	采用优质材料制作	米	75	工业
16	厨房吊顶的拆除及恢复		采用优质铝扣板，龙骨制作	平米	330	工业
主食加工间排油烟送风系统						
1	新风机组	40000m ³ /h	<p>1、送风机组</p> <p>2、风量：不小于 40000m³/h</p> <p>3、功率：380V/≤18.5KW</p> <p>4、风柜采用双吸式进风结构，整机可全拆件运输、装卸</p> <p>5、采用多翼式叶轮结构，叶片曲线及装配角度是在气动力学和气动声学原理的基础上设计，使叶轮具有良好的气动性能，在经严格的平衡校正、运转平稳、噪声低、振动小</p> <p>6、风机外壳及叶片均采用镀锌板钢</p>	台	1	工业

			板制造内配隔音层网状，达到消音效果			
2	新风机减震器	300KG(4个)	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1	工业
3	新风机底座	2500*1500*100	1、采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与设备匹配	套	1	工业
4	软连接	1100*900	1、采用国标 $\geq 30*30*3$ mm角钢焊接制作 2、配帆布连接	套	2	工业
5	进出口消音管	1100*900	1、外部采用 ≥ 1.2 mm镀锌板 2、内部 ≥ 1.0 mm镀锌孔板 3、中间为 ≥ 10 cm厚阻燃A级玻璃丝棉，双层玻璃丝布处理，法兰连接	件	2	工业
6	70°C 防火阀	1100*900	1、设备为熔断式防火阀， ≥ 1.5 mm厚 2、阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 ≥ 70 摄氏度时自动将阀门关闭 3、可手动复位，手动关闭	套	2	工业
7	送风百叶及连接管	600*600	1、采用优质铝合金制作厚度 ≥ 1.0 mm 2、配帆布法兰链接 2、根据现场安装、调试等	套	20	工业
8	通风管道	1.2mm厚镀锌板	1、管道采用厚度 ≥ 1.2 mm镀锌板制作 2、所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用防火阻燃9501胶条密封	平米	190	工业
10	电缆线	3*16+2*10	采用优质铜芯电缆	米	50	工业
11	桥架	100*100	采用优质材料制作	米	50	工业
副食加工间排油烟系统						

1	加压排油烟风柜	50000m ³ /h	<p>1、排油烟风柜</p> <p>2、风量：不小于 50000m³ /h</p> <p>3、功率：380V/≤30KW</p> <p>4、风柜传动组由高效机翼形后倾叶轮，进口轴承，优质轴心，皮带和欧式皮带轮组成；外壳采用 t≥1.5mm 国标冷扎板制作，柜体内壁贴吸音棉及吸音孔板，起到降噪作用，风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢焊接而成，轴承外接注油孔，左右设有检修门，便于维护保养</p> <p>5、弦弧结构离心风轮，叶片成导流状，风阻系数≤0.15，SS441 钢加强焊接，动与静平衡校正，误差在±0.3g</p> <p>6、进风口：制成整体，装于风柜的侧面，与轴向平行的截面为曲线形状，能使气体顺利进入叶轮，且流量损失较小</p> <p>7、轴承带座外球面轴承，两者球面之间自动调心，弥补机械轴心的偏位等，不至于给轴承加任何过度的外力；轴承采用标准式补充加脂方式，可以在各种各样的条件下使用，其中在很脏，湿气很大，温度很高(-20℃至+120℃)的场合使用；轴承和轴承座之间具有互换性，非常便利</p> <p>8、电机采用符合国家能效标准电机，噪音低，效率高，运转平稳</p> <p>9、低噪音电机通过皮带轮、皮带带动安装在优质轴心上的机翼形后倾叶片的叶轮，叶轮及轴由外球面紧定套调心滚动轴承支撑</p> <p>10、风柜满足后倾可变频结构要求，叶片及叶轮自身结构强度较高，可用于较高的静压系统中；叶片采用机翼型截面，静压效率可达 86%左右；噪音低，效率高，免清洗，解决传统风机因油烟粘附风叶造成清洗的烦恼，外接注油孔，方便加油保养，左右设有检修门，便于维修。风柜采用模块化组合设计</p>	台	1	工业
2	风柜支架	2000*1800*100	1、采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配	台	1	工业
3	150℃ 防火阀	1200*1000	<p>1、设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 厚冷扎板并进行喷涂处理制作</p> <p>2、阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片≥150 摄氏度时自动将阀门关闭</p> <p>3、可手动复位，手动关闭</p>	台	1	工业

4	风机专用控制箱	380V/30 KW	1、风柜启动器内电子元器件，功率与风柜匹配	套	1	工业
5	风柜减震器	300KG(4个)	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1	工业
6	软连接	1200*1000	1、采用国标 $\geq 30*30*3$ mm角钢焊接制作 2、配帆布连接	套	2	工业
7	进出口消音管	1200*1000	1、外部 304 不锈钢厚度 ≥ 1.2 mm 不锈钢制作 2、内部 ≥ 1.0 mm 镀锌孔板 3、中间为 ≥ 10 cm 厚阻燃 A 级玻璃丝棉，双层玻璃丝布处理，法兰连接	件	2	工业
8	不锈钢风管	1.2mm 不锈钢	1、管道采用 304 不锈钢厚度 ≥ 1.2 mm 不锈钢制作 2、所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响	平米	350	工业
9	法兰	1260*1060	1、采用国标 $\geq 30*30*3$ mm角钢焊接制作	对	80	工业
10	高效净化器装置	50000m ³ /h	1、设备外壳全部为 ≥ 1.2 MM 以上厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂工艺上采用的是热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺要脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺。 2、电场主体绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子，设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子，使用寿命长。易清洗 3、电源核心技术采用微电脑芯片智能调节控制对反馈及调整数据进行全方位智能管理，数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备 LED 显示，做到更细致更直观反映设备的运行状态及保养清洗信息；具有强大的保护功能：高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路均可及时保护。 4：内装不锈钢电极油烟处理收极器，净化芯体收尘级与放电极均采用优质镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋，增强稳定性，利用不锈钢耐碱不耐酸的化学性质，千洗不变色；22.5mm 大间距电场，延长了清洗周期，清洗简单，维护方便	台	1	工业
11	净化器支架	2000*1800*100	1、采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配	台	1	工业

12	检测口	600*600	1、符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1	工业
13	油烟实时监测系统	符合环保标准	<p>1、监测标准：油烟浓度计算方法，符合 GB18483-2001（餐饮业油烟排放标准）</p> <p>2、时间同步：防止因断电等因素造成设备运行时间与服务器时间存在偏差，确保二者时间一致</p> <p>3、稳定性：工业级 32 位高性能芯片和电子器件，全 SMT 焊接，确保硬件高可靠性</p> <p>4、远程传输：内置 4G 无线通信模块，采用 TCP 通信方式，长时间实时在线连续检测油烟浓度，数据自动上报</p> <p>5、历史存储：内置存储器，可保存 24 个月的油烟数据</p> <p>6、接口能力：两路交流电流检测，4 路开关量输入，2 路开关量输出，2 路 RS485，1 路 232</p> <p>7、软件保护：内置看门狗和定时器</p> <p>8、配置管理：支持触摸式液晶显示器、网络等终端参数配置方式</p> <p>9、历史分析：主机带有历史数据表格功能，便于现场分析及抽验</p> <p>10、人机界面：终端触摸式液晶显示器，操作方便，支持系统设置，数据查询等，显示内容包括：风机及净化器电流值以及开关状态；油烟浓度；非甲烷总烃浓度；颗粒物浓度；日期时间；网络状态；烟道序号；通道状态等</p> <p>11、外壳防护：外壳防护防水、防雷</p>	套	1	工业
14	电缆线	3*35+2*16	采用优质铜芯电缆	米	78	工业
15	桥架	100*100	采用优质材料制作	米	78	工业
副食加工间排油烟送风系统						
1	新风机组	40000m ³ /h	<p>1、送风机组</p> <p>2、风量：不小于 40000m³/h</p> <p>3、功率：380V/≤18.5KW</p> <p>4、风柜采用双吸式进风结构，整机可全拆件运输、装卸</p> <p>5、采用多翼式叶轮结构，叶片曲线及装配角度是在气动力学和气动声学原理的基础上设计，使叶轮具有良好的气动性能，在经严格的平衡校正、运转平稳、噪声低、振动小</p> <p>6、风机外壳及叶片均采用镀锌板钢</p>	台	1	工业

			板制造内配隔音层网状，达到消音效果			
2	新风机减震器	300KG(4个)	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1	工业
3	新风机底座	2500*1500*100	1、采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与设备匹配	套	1	工业
4	软连接	1100*900	1、采用国标 $\geq 30*30*3$ mm角钢焊接制作 2、配帆布连接	套	2	工业
5	进出口消音管	1100*900	1、外部采用 ≥ 1.2 mm镀锌板 2、内部 ≥ 1.0 mm镀锌孔板 3、中间为 ≥ 10 cm厚阻燃 A 级玻璃丝棉，双层玻璃丝布处理，法兰连接	件	2	工业
6	70°C 防火阀	1100*900	1、设备为熔断式防火阀， ≥ 1.5 mm厚 2、阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 ≥ 70 摄氏度时自动将阀门关闭 3、可手动复位，手动关闭	套	2	工业
7	送风百叶及连接管	600*600	1、采用优质铝合金制作厚度 ≥ 1.0 mm 2、配帆布法兰链接 2、根据现场安装、调试等	套	20	工业
8	通风管道	1.2mm厚镀锌板	1、管道采用厚度 ≥ 1.2 mm镀锌板制作 2、所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用防火阻燃 9501 胶条密封	平米	260	工业
10	电缆线	3*16+2*10	采用优质铜芯电缆	米	50	工业
11	桥架	100*100	采用优质材料制作	米	50	工业
明档排油烟系统						
1	加压排油烟风柜	8000m ³ /h	1、排油烟风柜 2、风量：不小于 8000m ³ /h 3、功率：380V/ ≤ 4 KW 4、风柜采用双吸式进风结构，整机可全拆件运输、装卸 5、采用多翼式叶轮结构，叶片曲线及装配角度是在气动力学和气动声学原理的基础上设计，使叶轮具有良好的气动性能，在经严格的平衡校正、运转平稳、噪声低、振动小	台	1	工业

			<p>6、风机外壳及叶片均采用镀锌钢板制造内配隔音层网状，达到消音效果</p> <p>7、所投风机符合消防类产品认证实施规则 CCCF-CPRZ-19:2019，产品标准:XF 211-2009。</p> <p>8、所投风机能够通过 JB/T 10281-2014《消防排烟通风机》、JB/T 8689-2014《通风机振动检测及其限值》、GB/T 2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》、GB/T 1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》、JB/T 10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》</p> <p>9、所投风机能够通过 JB/9068-2017《前向多翼离心风机》、GB/T1236-2017《工业通风机 用标准化风道性能试验》</p>			
2	风柜支架	1500*800*100	1、采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配	台	1	工业
3	150°C 防火阀	800*500MM	<p>1、设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 厚冷扎板并进行喷涂处理制作</p> <p>2、阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片≥150 摄氏度时自动将阀门关闭</p> <p>3、可手动复位，手动关闭</p>	台	2	工业
4	风机专用控制箱	380V/4KW	1、风柜启动器内电子元器件，功率与风柜匹配	套	1	工业
5	风柜减震器	150KG(4个)	<p>1、风机减震器（弹簧减震器）</p> <p>2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配</p> <p>3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理</p>	套	1	工业
6	软连接	800*500MM	<p>1、采用国标≥30*30*3mm 角钢焊接制作</p> <p>2、配帆布连接</p>	套	2	工业
7	进出口消音管	800*500MM	<p>1、外部 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作</p> <p>2、内部≥1.0mm 镀锌孔板</p> <p>3、中间为≥10cm 厚阻燃 A 级玻璃丝棉，双层玻璃丝布处理，法兰连接</p>	件	2	工业
8	不锈钢风管	1.2mm 不锈钢	<p>1、管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作</p> <p>2、所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响</p>	平米	120	工业
9	法兰	860*560	1、采用国标≥30*30*3mm 角钢焊接制作	对	30	工业

10	高效净化器装置	8000m ³ /h	<p>1、设备外壳全部为≥1.2MM 以上厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂工艺上采用的是热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺要脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺。</p> <p>2、电场主体绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子，设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子，使用寿命长。易清洗</p> <p>3、电源核心技术采用微电脑芯片智能调节控制对反馈及调整数据进行全方位智能管理，数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备 LED 显示，做到更细致更直观反映设备的运行状态及保养清洗信息；具有强大的保护功能：高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路均可及时保护。</p> <p>4、内装不锈钢电极油烟处理收极器，净化芯体收尘级与放电极均采用优质镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋，增强稳定性，利用不锈钢耐碱不耐酸的化学性质，千洗不变色；22.5mm 大间距电场，延长了清洗周期，清洗简单，维护方便</p> <p>▲5、所投油烟净化设备核心原件绝缘原件符合 GB/T 11547-2008 标准，在 40%质量分数氢氧化钠溶液、70℃、≥48h，36%质量分数盐酸溶液、27℃、≥48h 条件下浸渍测试，测试结果轻微变化；提供具有 CMA 或 CNAS 检测报告。（复印件加盖投标人公章）。</p> <p>▲6、所投油烟净化设备核心材料不锈钢电极依据 GB/T 5169.16-2017 《电工电子产品着火危险试验第 16 部分：试验火焰 50W 水平与垂直火焰试验方法》进行测试，经检测，送检样品符合 GB8624-2012 建筑材料及制品燃烧性能分级，电器设备外壳及附件的燃烧性能等级≥B1 级。提供具有 CMA 或 CNAS 检测报告。并提供(复印件加盖投标人公章)。</p> <p>▲7、所投油烟净化设备核心材料不锈钢电极符合 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他</p>	台	1	工业
----	---------	-----------------------	---	---	---	----

			无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评级》标准，经乙酸盐雾（AASS），在氯化钠浓度：50±5g/L、冰乙酸/氢氧化钠 pH 值：3.3 条件下、测试时间：≥100 小时，覆盖层破坏类型的分类的测试结果为 A；提供具有 CMA 或 CNAS 检测报告。并提供（复印件加盖投标人公章）。			
11	净化器支架	1500*800*100	1、采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配	台	1	工业
12	检测口	600*500	1、符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1	工业
13	油烟实时监测系统	符合环保标准	<p>1、监测标准：油烟浓度计算方法，符合 GB18483-2001（餐饮业油烟排放标准）</p> <p>2、时间同步：防止因断电等因素造成设备运行时间与服务器时间存在偏差，确保二者时间一致</p> <p>3、稳定性：工业级 32 位高性能芯片和电子器件，全 SMT 焊接，确保硬件高可靠性</p> <p>4、远程传输：内置 4G 无线通信模块，采用 TCP 通信方式，长时间实时在线连续检测油烟浓度，数据自动上报</p> <p>5、历史存储：内置存储器，可保存 24 个月的油烟数据</p> <p>6、接口能力：两路交流电流检测，4 路开关量输入，2 路开关量输出，2 路 RS485，1 路 232</p> <p>7、软件保护：内置看门狗和定时器</p> <p>8、配置管理：支持触摸式液晶显示器、网络等终端参数配置方式</p> <p>9、历史分析：主机带有历史数据表格功能，便于现场分析及抽验</p> <p>10、人机界面：终端触摸式液晶显示器，操作方便，支持系统设置，数据查询等，显示内容包括：风机及净化器电流值以及开关状态；油烟浓度；非甲烷总烃浓度；颗粒物浓度；日期时间；网络状态；烟道序号；通道状态等</p> <p>11、外壳防护：外壳防护防水、防雷</p>	套	1	工业
14	不锈钢防雨百叶	900*600	1、采用 304 不锈钢厚度≥1.0mm 不锈钢制作	台	1	工业
15	电缆线	3*10+2*6	采用优质铜芯电缆	米	85	工业
16	桥架	100*100	采用优质材料制作	米	85	工业
厨房排烟系统						

1	加压排油烟风柜	8000m ³ /h	<p>1、排油烟风柜</p> <p>2、风量：不小于 8000m³ /h</p> <p>3、功率：380V/≤4KW</p> <p>4、风柜采用双吸式进风结构，整机可全拆件运输、装卸</p> <p>5、采用多翼式叶轮结构，叶片曲线及装配角度是在气动力学和气动声学原理的基础上设计，使叶轮具有良好的气动性能，在经严格的平衡校正、运转平稳、噪声低、振动小</p> <p>6、风机外壳及叶片均采用镀锌钢板制造内配隔音层网状，达到消音效果</p> <p>▲7、所投风机通过消防产品认证证书，符合消防类产品认证实施规则 CCCF-CPRZ-19:2019，产品标准:XF 211-2009。并提供消防产品认证证书(复印件加盖投标人公章)。</p> <p>▲8、所投风机通过 JB/T 10281-2014《消防排烟通风机》、JB/T 8689-2014《通风机振动检测及其限值》、GB/T 2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》、GB/T 1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》、JB/T 10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》，提供具有 CMA 或 CNAS 检测报告。并提供(复印件加盖投标人公章)。</p> <p>▲9、所投风机通过 JB/9068-2017《前向多翼离心风机》、GB/T1236-2017《工业通风机 用标准化风道性能试验》，提供具有 CMA 或 CNAS 检测报告。并提供(复印件加盖投标人公章)。</p>	台	1	工业
2	风柜支架	1500*800*100	1、采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配	台	1	工业
3	150°C 防火阀	800*500MM	<p>1、设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 厚冷扎板并进行喷涂处理制作</p> <p>2、阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片≥150 摄氏度时自动将阀门关闭</p> <p>3、可手动复位，手动关闭</p>	台	2	工业
4	风机专用控制箱	380V/4KW	1、风柜启动器内电子元器件，功率与风柜匹配	套	1	工业
5	风柜减震器	150KG(4个)	<p>1、风机减震器(弹簧减震器)</p> <p>2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配</p> <p>3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理</p>	套	1	工业

6	软连接	800*500 MM	1、采用国标 $\geq 30*30*3$ mm角钢焊接制作 2、配帆布连接	套	2	工业
7	进出口消音管	800*500 MM	1、外部 304 不锈钢厚度 ≥ 1.2 mm 不锈钢制作 2、内部 ≥ 1.0 mm 镀锌孔板 3、中间为 ≥ 10 cm 厚阻燃 A 级玻璃丝棉，双层玻璃丝布处理，法兰连接	件	2	工业
8	不锈钢风管	1.2mm 不锈钢	1、管道采用 304 不锈钢厚度 ≥ 1.2 mm 不锈钢制作 2、所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响	平米	130	工业
9	法兰	860*560	1、采用国标 $\geq 30*30*3$ mm角钢焊接制作	对	30	工业
洗碗机排汽系统						
1	加压排油烟风柜	4000m ³ /h	1、排油烟风柜 2、风量：不小于 4000m ³ /h 3、功率：380V/ ≤ 2.2 KW 4、风柜采用双吸式进风结构，整机可全拆件运输、装卸 5、采用多翼式叶轮结构，叶片曲线及装配角度是在气动力学和气动声学原理的基础上设计，使叶轮具有良好的气动性能，在经严格的平衡校正、运转平稳、噪声低、振动小 6、风机外壳及叶片均采用镀锌钢板制造内配隔音层网状，达到消音效果	台	1	工业
2	风柜支架	1000*80 0*100	1、采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配	台	1	工业
3	70°C 防火阀	600*500	1、设备为熔断式防火阀， ≥ 1.5 mm 厚 2、阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 ≥ 70 摄氏度时自动将阀门关闭 3、可手动复位，手动关闭	台	1	工业
4	风机专用控制箱	2.2KW/3 80V	1、风柜启动器内电子元器件，功率与风柜匹配	套	1	工业
5	风柜减震器	150KG(4 个)	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1	工业
6	软连接	500*400	1、采用国标 $\geq 30*30*3$ mm角钢焊接制作 2、配帆布连接	套	2	工业
7	进出口消音管	600*500	1、外部采用 ≥ 1.2 mm 镀锌板 2、内部 ≥ 1.0 mm 镀锌孔板 3、中间为 ≥ 10 cm 厚阻燃 A 级玻璃丝棉，双层玻璃丝布处理，法兰连接	件	2	工业

8	通风管道	1.2mm 厚镀锌 板	1、管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2、所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用防火阻燃9501 胶条密封	平米	50	工业
10	不锈钢防 雨百叶	800*600	1、采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢制作	台	1	工业
11	电缆线	3*4+2*2 .5	采用优质铜芯电缆	米	20	工业
12	桥架	100*100	采用优质材料制作	米	20	工业
洗碗机送风系统						
1	新风机组	3200m ³ /h	1、送风机组 2、风量：不小于 3200m ³ /h 3、功率：380V/ $\leq 2.2\text{KW}$ 4、风柜采用双吸式进风结构，整机可全拆件运输、装卸 5、采用多翼式叶轮结构，叶片曲线及装配角度是在气动力学和气动声学原理的基础上设计，使叶轮具有良好的气动性能，在经严格的平衡校正、运转平稳、噪声低、振动小 6、风机外壳及叶片均采用镀锌钢板制造内配隔音层网状，达到消音效果	台	1	工业
2	新风机减 震器	150KG(4 个)	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1	工业
3	新风机底 座	1000*80 0*100	1、采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与设备匹配	套	1	工业
4	软连接	600*500	1、采用国标 $\geq 30*30*3\text{mm}$ 角钢焊接制作 2、配帆布连接	套	2	工业
5	进出口消 音管	600*500	1、外部采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板 2、内部 $\geq 1.0\text{mm}$ 镀锌孔板 3、中间为 $\geq 10\text{cm}$ 厚阻燃 A 级玻璃丝棉，双层玻璃丝布处理，法兰连接	件	2	工业
6	70°C 防火 阀	600*500	1、设备为熔断式防火阀， $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 2、阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 70 摄氏度时自动将阀门关闭 3、可手动复位，手动关闭	套	2	工业

7	送风百叶及连接管	600*600	1、采用优质铝合金制作厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 2、配帆布法兰链接 2、根据现场安装、调试等	套	2	工业
8	通风管道	1.2mm厚镀锌板	1、管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2、所有管道进行压筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用防火阻燃9501胶条密封	平米	40	工业
10	不锈钢防雨百叶	800*600	1、采用304不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢制作	台	1	工业
大餐+杂件						
1	炒锅	手打直径600MM	1、高温熔炼浇筑一次性成型。铁板纯手工锻造 2、加粗锅耳，单侧4颗铆钉加固 3、厚度 $\geq 1.6\text{MM}$	个	15	工业
2	炒锅	手打直径400MM	1、高温熔炼浇筑一次性成型。铁板纯手工锻造 2、加粗锅耳，单侧4颗铆钉加固 3、厚度 $\geq 1.6\text{MM}$	个	5	工业
3	手勺	直径180长度500MM	规格：勺头采用304不锈钢，手打成型厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，手柄采用	把	15	工业
4	锅刷	长度400MM	参考规格：230*50*35mm 产品采用木材制造	把	20	工业
5	不锈钢漏勺	直径30CM长度40CM	参考规格：30CM 304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	把	10	工业
6	钢丝漏勺	直径30CM长度42CM	参考规格：30CM 304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	把	20	工业
7	油界子	直径26CM长度45CM	参考规格：26CM 304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	把	20	工业
8	地锅小铁锹	110CM	参考规格：110CM 304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	把	5	工业
9	地锅手勺	长度1100MM	参考规格：110CM 304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	把	5	工业
10	油沽子	直径30CM	参考规格：30CM 304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	10	工业
11	塑料菜墩	直径500*160MM	规格：50*16CM红色，采用：聚丙烯，无味、无毒；产品尺寸不能下偏离。	个	20	工业

12	菜刀	长度 350*200 MM	规格：大号；材质：高强复合钢，刀口做高温热处理，聚乙烯手柄热压一次成型。	把	20	工业
13	剁骨刀	长度 350*220 MM	规格：大号；材质：高强复合钢，刀口做高温热处理，聚乙烯手柄热压一次成型。	把	5	工业
14	不锈钢刀架	长度 400*300 *200MM	材质：不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理	个	10	工业
15	不锈钢水舀子	18*45CM	参考规格：18*45CM 304 不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。	把	20	工业
16	调料车	800*650 *800MM	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 车身板厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ，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	台	10	工业
17	擦丝器	250*100 MM	材质：不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理	个	10	工业
18	削皮刀	200*20M M	材质：不锈钢、木质	把	20	工业
19	白塑料筐	55*40*2 0CM	参考规格：55*40*20 白色：材质：聚乙烯塑料	个	80	工业
20	白塑料盒	55*40*2 0CM	参考规格：55*40*20 白色：材质：聚乙烯塑料	个	80	工业
68	多用筐	50*35*1 2CM	参考规格：50*35*12cm 白色：材质：聚乙烯塑料	个	50	工业
21	白塑料保鲜盒	42*30*1 5cm	参考规格：42*30*15cm 采用聚乙烯塑料制造；	个	80	工业
22	不锈钢水果刀	30CM	规格：30CM；材质：高强复合钢，刀口做高温热处理，聚乙烯手柄热压一次成型。	把	2	工业
23	不锈钢蛋糕刀	30CM	规格：30CM；材质：高强复合钢，刀口做高温热处理，聚乙烯手柄热压一次成型。	把	5	工业
24	不锈钢盆	360*200 MM	规格： $\phi 36\text{mm}$ ；304 不锈钢，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	15	工业
25	不锈钢盆	700*300 MM	规格： $\phi 70\text{mm}$ ；304 不锈钢，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	20	工业
26	不锈钢盆	600*250 MM	规格： $\phi 60\text{mm}$ ；304 不锈钢，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	20	工业
27	不锈钢盆	650*250 MM	规格： $\phi 65\text{mm}$ ；304 不锈钢，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	15	工业

28	不锈钢盆	500*260 MM	规格：φ 50mm；304 不锈钢，厚度≥1.2mm，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	20	工业
29	不锈钢盆	400*180 MM	规格：φ 40mm；304 不锈钢，厚度≥1.2mm，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	30	工业
30	不锈钢漏盆	450*200 MM	规格：φ 45mm；304 不锈钢，厚度≥1.2mm，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	15	工业
31	不锈钢漏盆	600*230 MM	规格：φ 60mm；304 不锈钢，厚度≥1.2mm，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	15	工业
32	白塑料菜板	600*400 MM	参考规格：60*40*2CM 白色，材质：聚丙烯，无味、无毒；产品尺寸不能下偏离。	个	10	工业
33	电磁炉	400*400 *160MM	一体成形大面板设计，匀密导线火分布均匀，双层绕线双倍火力，额定功率：≤1500w ★如投标产品属于强制 3c 的，须提供产品 3c 证书，如不属于，则无需提供	个	5	工业
34	红色菜墩 (清真)	45*10CM	参考规格：45*10CM 绿色，材质：聚丙烯，无味、无毒；产品尺寸不能下偏离。	个	2	工业
35	红把菜刀 (清真)	1 号材质	规格：中号；材质：高强复合钢，刀口做高温热处理，聚乙烯手柄热压一次成型。	个	2	工业
36	红把手勺 (清真)	8 两勺头	规格：8；两勺头采用 304 不锈钢，手打成型厚度 1.5mm，手柄采用 φ 28mm*1.2mm 厚不锈钢管，并带有防烫硅胶层	个	2	工业
37	红把锅刷 (清真)	230*50* 35mm	参考规格：230*50*35mm；木材制造；	个	2	工业
38	电动绞肉机	460*260 *500MM	额定功率：≤1000w，产品容量≥3000ml，控制方式：触控式，转速：35000 转/分钟，四叶碎冰刀头，静音。	台	2	工业
39	不锈钢汤桶	380*400 MM	规格：38CM；采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.2mm，内胆打磨抛光。	个	10	工业
40	不锈钢桶	400*400 MM	规格：40CM；采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.2mm，内胆打磨抛光。 ▲提供具有符合依据 GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023 的食品接触产品安全认证证书的复印件 ▲提供具有符合依据 GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023 的食品接触产品卫生认证证书的复印件	个	10	工业

41	不锈钢水桶	500*500 MM	规格：50CM；产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，内胆打磨抛光。	个	10	工业
42	双通工作柜	1800*800*800	1、台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋 2、层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码 3、柜身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋 4、门整体采用 304 不锈钢制作厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光 5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁 6、配加重可调整脚不少于 4 个 7、台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$	台	4	工业
43	不锈钢双眼餐余台	1500*700*800MM	1、台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋 2、门整体采用 304 不锈钢制作厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光 3、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁 4、配加重可调整脚不少于 4 个 5、台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$ 6、墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶	组	4	工业
44	白塑料桶	50CM*53 CM	规格：50CM；环保塑料制造；低密度聚乙烯 HDPE 材质	个	20	工业
45	烙饼铲	大号	参考规格：380*70mm；304 不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理	个	5	工业
46	饭铲	中号	塑料材质	个	10	工业
47	腰斗	35CM	304 不锈钢，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	5	工业

48	留样盒	350ML	规格：350ML；材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔	个	200	工业
49	量杯	2000 毫升	食品级 PP 材质，加厚无色无味	个	5	工业
50	破壁机	2L	额定功率：≤1000w，产品容量≥3000ml，控制方式：触控式，转速：35000 转/分钟，四叶碎冰刀头 静音。	台	2	工业
51	电煮锅	50L	容量：≥50L；加厚食品级铝合金材质	台	2	工业
52	锅架子	28CM	材质不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理	个	10	工业
53	调料缸	16CM	参考规格：16Cm；304 不锈钢，厚度≥1.0mm，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	100	工业
54	马斗	18CM	参考规格：18Cm；304 不锈钢，厚度≥1.0mm，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	100	工业
55	调料勺	25CM	参考规格：25Cm；304 不锈钢，厚度≥1.0mm，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	50	工业
56	圆形胡椒盅	450ml	304 不锈钢，厚度≥1.0mm，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	10	工业
57	汁壶	360CM	食品级 PE 材质，柔软度好、方便挤压、安全健康、密封防漏	个	50	工业
58	1/1 10CM 份数盆	53*32*10CM	参考规格：φ 53*32*10CM；304 不锈钢，厚度≥1.2mm，表面电解处理。内胆打磨抛光	个	50	工业
59	1/1 6.5CM 份数盆	53*32*6.5CM	参考规格：φ 53*32*6.5CM；304 不锈钢，厚度≥1.2mm，表面电解处理。内胆打磨抛光。	个	100	工业
60	吹地机	200V	规格：≤1000W 三档风力调速，螺旋风轮降噪	台	4	工业
61	厨余垃圾桶	120L	规格：120L；环保塑料制造；低密度聚乙烯 HDPE 材质	个	10	工业
62	灭火毯	1.5M	采用玻璃纤维	个	5	工业
63	菜墩架	4 格	不锈钢材质	个	5	工业
64	接线板	5 孔 3 米	塑料材质	个	5	工业
65	菜板架	6 格	不锈钢材质	个	5	工业
66	油温测温针	500 度	1、国标、优质塑料	个	5	工业
67	面刷	30CM	塑料材质	个	5	工业
68	油筷子	45CM	木质材质	个	5	工业
69	走锤	大号	参考规格：φ 80*450mm；天然硬木，无木节，无裂痕	个	2	工业

70	毛巾	60*30	参考规格：60*30Cm；纳米材质，吸水性强、耐脏	条	200	工业
71	口布	50*50CM	优质棉制作，防尘、耐磨、透气	条	100	工业
72	胶皮手套	L 码	规格：L 号规格 L 码，双面压纹防滑工艺，乳胶材质	双	50	工业
73	线手套	L 码	规格：棉制品规格均码号，耐磨纱线、防滑吸汗、舒适透气、弹力腕口	双	60	工业
74	棉手套	加长	规格：棉制品规格均码号，耐磨纱线、防滑吸汗、舒适透气、弹力腕口	双	5	工业
75	一次性手套	L 码	参考规格：1*270 个规格：均规格：均码号，材质：PE	盒	20	工业
76	剪刀	大号	规格：不锈钢大号 304 不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。	把	10	工业
79	烤纸	60*40CM	参考规格：60*40CM，原木生浆硅油纸	包	10	工业
80	高温布	60*40CM	采用无机非金属材料玻璃纤维涂层，耐高温，耐磨损柔软防滑。可以从 150-230° 连续使用，不易变形，不老化并保持原有的柔软性	张	20	工业
81	月饼磨具	定制单位 LOGO/70 克	采用食品级 ABS 材质，健康无异味，不粘易脱模。	套	20	工业
82	慕斯圈	7, 8, 10 寸	采用食品级不锈钢材质（可食品接触），硬度高，强度高，不易生锈，经久耐用线条简洁明朗，慕斯造型极易成型。	套	5	工业
83	硅胶磨具	40*30CM	采用食品级硅胶材质，耐高温，易脱模。内壁光滑不粘连，弹性好轻易没有痕迹脱模，新手也从容。随意拉扯揉捏不易变形，柔韧性好不破裂，可循环使用	个	40	工业
84	糕点凉网	60*40	采用食品级不锈钢材质，耐腐蚀不易生锈，抗腐抗锈耐用。焊接牢固结实，不易断裂。	个	10	工业
85	蛋糕转盘	12 寸	采用优选铝合金坚固耐用，三段刻度，静音轴承。	个	2	工业
86	土司盒	500ml	采用食品级 5A 全铝合金材质，表面进口不粘涂层. 易脱模，导热性好耐高温。	个	30	工业
87	土司盒	1000ml	采用食品级 5A 全铝合金材质，表面进口不粘涂层. 易脱模，导热性好耐高温。	个	20	工业
88	型状模具烤盘	60*40*5 CM	采用食品不沾涂层，防粘涂料加工而成，耐磨高温，易脱模。	个	20	工业

89	抹刀	30CM	采用优质不锈钢材质，持久锋利握的更稳。耐腐蚀耐磨损，不易生锈。	个	2	工业
90	整形刀	30CM	采用优质不锈钢材质，持久锋利握的更稳。耐腐蚀耐磨损，不易生锈。	个	2	工业
91	曲吻刀	30CM	采用优质不锈钢材质，持久锋利握的更稳。耐腐蚀耐磨损，不易生锈。	个	2	工业
92	蛋糕铲刀	20CM	采用优质不锈钢材质，刀面高亮抛光，不易生锈。手柄采用优质塑料材质，手握舒适贴合手型，无毛刺。	个	2	工业
93	硅胶铲	35CM	采用食品级硅胶材质，耐高温	个	5	工业
94	活动蛋糕盘	12 寸	采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 铝合金加厚材质，用料厚实，坚固耐用；	个	5	工业
95	裱花嘴	48 粒	规格：48 粒装规格：中号，材质：304 不锈钢	个	2	工业
96	布裱花袋	L 码	内里防水防油材质，外层是棉纸加厚材料，内层为多元脂材料，安装裱花嘴处有加固层。结实耐用。可多次重复使用。	个	20	工业
97	一次性裱花袋	大号	内里防水防油材质，外层是棉纸加厚材料，内层为多元脂材料，安装裱花嘴处有加固层。结实耐用。可多次重复使用。	袋	30	工业
98	裱花托棒	大号	采用铝合金材质	个	5	工业
99	不锈钢地架	1500*500*250MM	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 立柱 38*38mm 不锈钢方管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 3. 层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，不锈钢加筋厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 4. 每台配备不锈钢加重调整脚 ≥ 4 个 5. 产品符合 GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023 标准	个	6	工业
100	地面清洗机	500*1050MM	规格： $\leq 1000\text{W}$ 三档风力调速，螺旋风轮降噪，	台	1	工业
101	软管	直径 22MM	采用优质 PE 管，PE 管具有良好的经济性，材料抗冲击、抗开裂、耐老化、耐腐蚀。	米	50	工业
102	磨石刀	200*100MM	精致的设计，坚固、阻燃、长久耐用。有效防止位移，确保磨刀的安全。锋利刀刃迅速起效	块	5	工业
103	三角塑料标识牌	230*650MM	采用优质 PE 管，PE 管具有良好的经济性，材料抗冲击、抗开裂、耐老化、耐腐蚀。	个	50	工业

104	不锈钢挡板	L=8000*2000MM	采用不锈钢材质	平米	16	工业
105	不锈钢米缸	600*600*800MM	1、产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。 2、产品符合 GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023 标准	个	1	工业
106	四门高身碗柜	1200*500*1800	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码 3、柜身采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋 4、门整体采用 304 不锈钢制作厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，内填充发泡剂，门需以不锈钢加固以防止折弯，拐角处焊接，并打磨和抛光 5、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮，滚轮与门板需活接便于损坏时更换，吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门，所有趟门应装配不锈钢柱塞锁 6、台脚采用直径 51mm 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调金属子弹脚	台	10	工业
107	四层货架	1200*500*1800	1、采用 304 不锈钢制作 2、立柱 $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 3、层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 4、每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个	台	40	工业
108	灭蝇灯	粘捕式	1、采用三维仿生态诱虫光波，能快速吸引趋光性蚊蝇，瞬间击毙蚊蝇 2、360-420nm 波长光波，配合人体仿生技术，增加蚊蝇诱惑力，精准有效诱蚊蝇 3、机身采用高强度 ABS 材质，抗摔、耐用且阻燃 4、灯管防漏电，增加黏贴纸 5、适用面积:30-60 m^2 6、功率: 220V/ $\leq 2*9\text{W}$	台	10	工业
面案厨杂						
1	甩干桶	直径 400*800MM	不锈钢材质	台	1	工业

2	大面案木质	2000*1000*80MM	木质材质	个	3	工业
3	面板木质	800*500MM	木质材质，厚 40MM	个	5	工业
4	面板塑料	500*350MM	采用：聚丙烯，无味、无毒；产品尺寸不能下偏离。	个	2	工业
5	刮板铁皮	200*120MM 铁皮部分 90MM 木把部分 30MM	不锈钢材质、木质材质	个	10	工业
6	直板（包饺子）	210*10MM	不锈钢材质	个	20	工业
7	腻子铲	90*160MM	不锈钢材质	把	10	工业
8	腻子铲	85*160MM	不锈钢材质	把	10	工业
9	腻子铲	80*160MM	不锈钢材质	把	10	工业
10	大擀面棍	630*30MM	规格：630mm 天然硬木，无木节，无裂痕。	个	10	工业
11	小擀面棍	250*22MM	规格：250mm 天然硬木，无木节，无裂痕。	个	20	工业
12	中擀面棍	400*30MM	参考规格：400mm 天然硬木，无木节，无裂痕。	个	10	工业
13	罗（粗细）	直径 400MM	参考规格：40CM，不锈钢材质	个	6	工业
14	大打蛋器（电）	400*800MM	不锈钢材质，额定功率：≤800w	个	2	工业
15	手持机打蛋器（电）	230*300MM	额定功率：≤800w，控制方式：触控式，转速：5000 转/分钟，搅拌头静音。	个	2	工业
16	手动打蛋器	400*200MM	规格：总长 370mm 线长 220mm 304 不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。	个	10	工业
17	油桶	500*500MM	规格：50CM 产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.2mm 内胆打磨抛光	个	2	工业
18	饼丝机	220*300MM	不锈钢材质	台	2	工业
19	破壁机	300*460MM	额定功率：≤1000w，产品容量≥3000ml，控制方式：触控式，转速：35000 转/分钟，四叶碎冰刀头 静音。	台	2	工业

20	榨汁机	300*450 MM	额定功率：≤1000w，产品容量≥3000ml，控制方式：触控式，转速：35000 转/分钟，四叶碎冰刀头 静音。	台	3	工业
21	削面机	600*450 *800MM	不锈钢材质	台	2	工业
22	硅胶垫	60*40CM	食品级 PP 材质，升级加厚无色无味健康安全；	个	100	工业
23	大电子称	150kg	产品采用优质环保塑料制造；电子液晶显示，不锈钢机身，分度值为 2g。	台	2	工业
24	小电子称	30KG	产品采用优质环保塑料制造；电子液晶显示，不锈钢机身，分度值为 2g。	台	2	工业
25	克称	1KG	规格：1kg 产品采用优质环保塑料制造；电子液晶显示，不锈钢机身，分度值为 3g。	台	2	工业
26	轴锤	外 19.5, 芯 38.5CM	食品级不锈钢材质	个	2	工业
27	大竹板	长 58* 宽 3.5CM	天然竹制品材质	个	20	工业
28	不锈钢蒸盘	600*400 mm	1. 采用 304 厚≥1.2mm 不锈钢板 2、产品符合 GB/4806.1-2016、 GB/4806.9-2023 标准	个	120	工业
29	蒸箱蒸盘带孔	600*400 mm	1. 采用 304 厚≥1.2mm 不锈钢板	个	120	工业
30	饼盘车	470*670 *1700	1、台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2、车身板厚度为≥1.2mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨，静音. 耐油的橡胶制品，带刹车	台	4	工业
31	烤箱烤盘	600*400 mm	1. 优质铝合金材料制作,厚度 1.0mm	个	24	工业
32	保温车 GN 盘	1/1GN	1. 采用优质 304#不锈钢材料	个	30	工业
33	平板车	900*500 *900	1. 整体采用 304 不锈钢制作 2. 车身板厚度为≥1.2mm，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	台	4	工业
34	不锈钢刮板	150*105 MM 不锈钢	不锈钢材质,木质材质	个	10	工业

		部分 80MM 木把 25MM				
35	铁皮刮板	210*100 MM 铁皮部分 35MM 木把 65MM	不锈钢材质,木质材质	个	10	工业
	仿手工饺子机	1250*650*1200	1、产量：3000-8000 个/h 可调速 2、机器尺寸：1250*650*1200 3、功率：≤0.55kw 220V 4、采用包合式辊压制品原理不伤面筋可以使饺子口感接近手工效果。 5、仿手工捏花，双边起肚，更趋近于手工效果。 6、可通过更换机头调节饺子大小 7、所投产品外壳所使用不锈钢材质应依据 GB 21551.2-2010 标准要求检测金色葡萄球菌和大肠杆菌在 24h 作用时间下，抗菌率达 90%以上	台	1	工业
	包子机	1450*700*1460	1、产量：500-1600 个/h 可调速 2、机器尺寸：1450*700*1460mm 3、功率：≤800w 220V 4、选用纯铜国标小金刚齿轮减速电机。节能、稳定、故障率低。 5、选用三台变频器，供面、成型、供馅均可独立控制速度，方便调整大小。 6、设备配备有紧急停止按钮，一键紧急停机。 7、所投产品外壳所使用不锈钢材质应依据 GB 21551.2-2010 标准要求检测金色葡萄球菌和大肠杆菌在 24h 作用时间下，抗菌率达 90%以上	台	1	工业
	菜馅机	780*710*940	1、功率≤1.5kw 220V 2、产量：180kg/h 3、参考尺寸：780*710*940mm 4、外壳不锈钢材质，使用具将蔬菜无骨肉类等食材打碎制作成馅料。 5、所投产品依据 GB 21551.2-2010 标准、抗菌等级不低于 1 级。	台	1	工业
	斩拌机	800*600*900	1、总功率：≤2.25kw 380V 2、外形尺寸：800*600*900mm 3、产量：每锅 15 千克 4、利用高速旋转的刀片，将肉类、蔬菜类食材斩切成泥状，亦可加入辅料搅拌成均匀的乳化状。 适用于肉馅加工，肉丸加工等	台	1	工业

			5、所投产品所使用不锈钢板材质，依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002 进行测试，通过不低于 48h 盐雾盐雾试验后，样品表面未出现明显锈蚀。外观评级达到 8 级或以上			
	豆浆机	580*570*790	1、配有安全装置紧急按键功能、浆渣分离、自动加水 2、产量湿豆：≥100KG/H 3、产量干豆：≥100KG/H 出浆量：≥120L/H 功率：≤2200W 参考尺寸：580*570*790mm	台	1	工业
餐杂						
1	密胺餐盘	450*300*20MM	密胺 A5 材质，耐磨耐摔高温消毒最高温度≥120°	个	1500	工业
2	清真餐盘	450*300*20MM	密胺 A5 材质，耐磨耐摔高温消毒最高温度≥120°	个	100	工业
3	密胺汤碗	直径 120MM	密胺 A5 材质，耐磨耐摔高温消毒最高温度≥120°	个	2000	工业
4	大白碗	直径 170MM	密胺 A5 材质，耐磨耐摔高温消毒最高温度≥120°	个	1200	工业
5	小白碗	直径 125MM	密胺 A5 材质，耐磨耐摔高温消毒最高温度≥120°	个	1200	工业
6	筷子	黑色 255MM	密胺 A5 材质，耐磨耐摔高温消毒最高温度≥120°	双	1500	工业
7	消毒机专用筷子	黑色 245MM	密胺 A5 材质，耐磨耐摔高温消毒最高温度≥120°	双	200	工业
8	小汤勺	长 130MM	密胺 A5 材质，耐磨耐摔高温消毒最高温度≥120°	个	1500	工业
9	筷子桶	150*230MM	不锈钢材质	个	20	工业
10	装小勺沥水筐	350*265*380MM	规格：35*26.5*38cm 白色：材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔	个	10	工业
11	长方白盘调料托盘	370*280*200MM	密胺 A5 材质，耐磨耐摔高温消毒最高温度≥120°	个	20	工业
12	不锈钢食品夹	长 290MM	产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面抛光处理。	个	120	工业
13	粥汤大勺	长 420MM	产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面抛光处理。	个	50	工业
14	米饭铲	长 365MM	塑料材质	个	100	工业
15	瓷餐具整套	10 人位含菜盘	骨质瓷材质	套	6	工业
16	不锈钢食品夹	长 220MM	1、产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 2、产品符合 GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023 标准	个	50	工业

17	不锈钢米饭铲	长 285MM	产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。	个	50	工业
18	大汤勺	长 350MM	产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。	个	10	工业
19	不锈钢汤勺	长 180MM	1、产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。 2、产品符合 GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023 标准	个	60	工业
20	调料瓶整套	每套 6 个瓶子 50MM	食品级 PC 材质	套	15	工业
21	餐巾纸小方盒	150*300 MM	皮革材质	个	200	工业
22	牙签筒	50*150M M	不锈钢材质	个	200	工业
23	醋壶	140*200 MM	不锈钢材质	个	200	工业
24	牛奶杯	80*180M M	高透明 PC 制造；加厚防划防摔。	个	1100	工业
25	小料瓶	50*130M M	高透明 PC 制造；加厚防划防摔。	个	30	工业
26	辣椒油罐带小勺子	85*95MM	高透明 PC 制造；加厚防划防摔。	个	30	工业
27	留样盒	120*120 *50MM	食品级 304 不锈钢材质	个	200	工业
28	奶桶	350*600 MM	食品级 304 不锈钢材质	个	6	工业
29	电饭煲	450*400 MM	容量：5L 电压：220V 功率： $\leq 1000\text{W}$ ★如投标产品属于强制 3c 的，须提供产品 3c 证书，如不属于，则无需提供	个	10	工业
30	牛奶豆浆保温壶	360*800 MM	规格：304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 。内胆打磨抛光	个	10	工业
31	加热破壁机	260*500 MM	额定功率： $\leq 1000\text{w}$ ，产品容量 $\geq 3000\text{ml}$ ，控制方式：触控式，转速：35000 转/分钟，四叶碎冰刀头 静音。 额定电压：220V	个	4	工业
32	电水壶	350*600 MM	食品级 304 不锈钢材质	个	10	工业
33	智能筷子消毒机	360*400 *300MM	不锈钢材质	个	4	工业
34	玻璃器皿消毒柜	1200*575*1750M M	1、箱体采用不锈钢环保发泡技术制作 2、机械控制器,优质风机及电器元器件，耐用易操作	台	4	工业

			<p>3、热风循环全面 360 度零死角杀菌, 全面净化, 实现彻底杀菌, 消毒功能加倍强劲, 省时节电更省力</p> <p>4、可调式食具消毒柜, 解决仿瓷产品方案。多重保护装置, 便易操控</p> <p>5、筛篮设计, 经久耐用, 餐具空间规划合理, 灵活多变, 加载和卸载方便, 舒适、易于清洁</p> <p>6、参考外型尺寸: 1200*575*1750mm</p> <p>7、参考内腔尺寸: 1150*490*1200mm</p> <p>8、容积: $\geq 680L$</p> <p>9、电压/频率: 220V/50Hz, 功率: $\geq 3.0kW$</p> <p>10、消毒方式: 热风循环高温消毒</p> <p>11、工作温度: 50~120℃可调</p> <p>12、控制方式: 机械控制器</p> <p>13、标配 2 筷子篮+2 碗篮+4 拉篮</p>			
35	玻璃杯	80*200MM	玻璃材质, 耐高温	个	200	工业
36	餐车	950*550*800MM	<p>1、台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5mm$, 配厚度 $\geq 1.2mm$ 不锈钢板做加力筋</p> <p>2、车身板厚度为 $\geq 1.2mm$, 配四个万向静音轮, 其中两个万向带紧锁装置, 脚轮的材质为耐磨, 静音. 耐油的橡胶制品, 带刹车</p>	辆	6	工业
37	水果叉	20*130MM	304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.5mm$, 表面抛光处理。	个	100	工业
38	水果盘	直径 400MM	玻璃材质, 耐高温	个	80	工业
39	长方托盘	600*400MM	密胺 A5 材质, 耐磨耐摔高温消毒最高温度 $\geq 120^{\circ}$	个	10	工业
40	圆托盘	直径 400MM	密胺 A5 材质, 耐磨耐摔高温消毒最高温度 $\geq 120^{\circ}$	个	8	工业
41	台式搅拌机	400*800MM	不锈钢材质	台	1	工业
小餐厅+包间						
1	主餐盘	25CM	防滑纹理, 有效增加摩擦力, 采用陶瓷材质制作	个	30	工业
2	点心盘	20CM	防滑纹理, 有效增加摩擦力, 采用陶瓷材质制作	个	30	工业
3	碗	12CM	防滑纹理, 有效增加摩擦力, 采用陶瓷材质制作	个	30	工业
4	面碗	15CM	防滑纹理, 有效增加摩擦力, 采用陶瓷材质制作	个	30	工业
5	果汁杯	320ML	防滑纹理, 有效增加摩擦力, 采用陶瓷材质制作	个	30	工业
6	咖啡杯	260ML	防滑纹理, 有效增加摩擦力, 采用陶瓷材质制作	套	30	工业

7	多士炉	4片	参考规格：370X210X225MM 电压：220V 功率：≤1.9kW 净重：6Kg	个	1	工业
10	电饭煲	5L	容量：5L 电压：220V 功率：功率：≤1000W ★如投标产品属于强制3c的，须提供产品3c证书，如不属于，则无需提供	个	2	工业
11	雅致汤勺	20CM	产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面抛光处理。	个	30	工业
12	雅致叉	20CM	304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面抛光处理。	个	30	工业
13	雅致刀	22CM	304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面抛光处理。	个	30	工业
14	餐垫	40*30CM	皮革材质	个	30	工业
15	不锈钢打餐勺	30CM	1、采用304不锈钢，厚度≥1.0mm，表面抛光处理。 2、产品符合GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023标准	个	10	工业
16	布菲夹	25CM	采用304不锈钢，厚度≥1.2mm，表面抛光处理。	个	10	工业
17	布菲夹盘	32CM	采用304不锈钢，厚度≥1.2mm，表面抛光处理。	个	10	工业
18	电炖锅	6L	机身材质：食品级不锈钢 额定电压：220(V) 额定功率：≤1000(W) ★如投标产品属于强制3c的，须提供产品3c证书，如不属于，则无需提供	台	2	工业
19	糕点架	3层	采用优质不锈钢加厚材质。	个	2	工业
20	小火锅	16CM	采用优质不锈钢加厚材质，内外精细抛光工艺经久耐用，容易清洗。	套	20	工业
21	养生壶	2L	采用优质高硼硅玻璃 额定电压：220(V) 额定功率：≤800(W)	个	2	工业
22	小料架	6味	采用优质不锈钢加厚材质。	个	1	工业
23	小菜架	4味	采用优质不锈钢加厚材质。	个	1	工业
24	酱料瓶	350ml	采用优质不锈钢加厚材质。	个	5	工业
25	筷子	27CM	采用优质食品组合金筷，可水煮，不易变形，防滑易夹菜	个	50	工业
26	勺子筐	30*20CM	采用优质PP材料	个	1	工业
27	筷子筐	30*20CM	采用优质PP材料	个	1	工业
28	咖啡机	全自动	采用不锈钢加厚材质，内外精细抛光工艺经久耐用，容易清洗。	个	1	工业
29	果汁机	8L	PC透视桶身，PC强硬材质，耐高温防爆，冰柱独立安装。纯钢水龙头	个	2	工业
30	透明盖	35CM	采用钢化塑料材质	个	5	工业

31	托盘	35CM	采用钢化塑料材质	个	5	工业
32	分餐公匙	25CM	采用 304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm，表面抛光处理。	个	20	工业
33	分餐鱼叉	25CM	采用 304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm，表面抛光处理。	个	20	工业
34	9.5"温泉浅钵特丽斯	9.5 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
35	11"温泉浅钵爱洛斯-碟金	11 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
36	长方食盒底座配三个碟子	8 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
37	四方食盒底座	11 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
38	14"明式椭圆盘炉座	14 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
39	14"明式椭圆盘	14 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
40	16"如意鱼盘炉座	16 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
41	16"如意鱼盘	16 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
42	13"有盖反口浅煲(盖)	13 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
43	13"有盖反口浅煲(身)	13 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
44	11.5"明式斗笠碗	11.5 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
45	10.75"圆形浅碗	10.75 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
46	7.75"石纹深盘	7.75 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
47	10"圆形梅花炉座	10 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
48	10.75"石白方盘	10.75 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
49	9"圆凹点心盘	9 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
50	礁石 10"异形盘	10 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
51	凤凰 4.5"炖盅配碟	4.5 寸	骨质瓷材质	个	20	工业
52	福提 10.5"翅盅(身)	10.5 寸	骨质瓷材质	个	20	工业

53	18"元宝鱼 盘连炉 (盘)	18 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
54	浅白 10"祥 云圆浅	10 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
55	三连碟(免 托)(岁月 印记)透明 釉	8 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
56	23CM 蒸笼 锅白色	23CM	骨质瓷材质	个	5	工业
57	12.5 四叶 草高升底 座配四个 碟订做纯 白	12.5 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
58	25 古磬浅 煲星红配 木板	25 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
59	3.5"六角 碟粉兰	3.5 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
60	莲花底中 号水果盘- 青瓷	中号	骨质瓷材质	个	5	工业
61	聚宝石锅 +26 橡木方 板	26 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
62	11 寸英式 展示盘银 山峻岭	11 寸	骨质瓷材质	个	30	工业
63	8 寸浅式盘 银山峻岭	8 寸	骨质瓷材质	个	40	工业
64	树枝杯银 山峻岭	260ML	骨质瓷材质	个	25	工业
65	树枝碟银 山峻岭	12CM	骨质瓷材质	个	25	工业
66	海棠勺银 山峻岭	14CM	骨质瓷材质	个	25	工业
67	4.75 寸宫 廷翅碗银 山峻岭	4.75 寸	骨质瓷材质	个	30	工业
68	3 寸水杯	3 寸	骨质瓷材质	个	20	工业
69	牙签盅银 山峻岭	10CM	骨质瓷材质	个	5	工业
70	银河筷架 银山峻岭	8CM	骨质瓷材质	个	25	工业
71	银河毛巾 碟银山峻 岭	15CM	骨质瓷材质	个	25	工业

72	3.25 寸味碟 银山峻岭	3.25 寸	骨质瓷材质	个	25	工业
73	百合茶壶 银山峻岭	1L	骨质瓷材质	个	4	工业
74	毛巾消毒柜	单门	参考尺寸:450x400x290 容量:25L 电压:220V 功率:≤200W 温度:70 ± 10C	台	2	工业
75	饮料杯	100ML	水晶玻璃	个	30	工业
76	饮料杯	30ML	水晶玻璃	个	30	工业
77	饮料杯	380ML	水晶玻璃	个	30	工业
78	分配器	2000ML	水晶玻璃	个	4	工业
79	分配器	500ML	水晶玻璃	个	10	工业
80	水杯	320ML	水晶玻璃	个	30	工业
81	果盘	35CM	水晶玻璃	个	5	工业
82	5 寸名仕暖炉盅四件套	5 寸	骨质瓷材质	个	25	工业
83	16"长方盘-磨砂白	16 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
84	16"长方盘	16 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
85	14"明式长方垫盘	14 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
86	8"韩式四方浅碗	8 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
87	11.25"直身展示圆盘	11.25 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
88	白色 12 寸八角长方盘	12 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
89	白色 11 寸钧韵旦形汤盘	11 寸	骨质瓷材质	个	5	工业
90	白色 10 寸一帘幽梦圆盘	10 寸	骨质瓷材质	个	5	工业

(1) 采购需求中指出的工艺、材料和设备的标准, 以及参照的品牌或型号仅起说明作用, 并没有任何限制性。投标人在投标中可以选用替代标准、品牌或型号, 但这些替代要实质上相当于或优于采购需求的要求。

(2) 产品的重要技术指标（即做“▲”标记的指标），是指满足本次采购设备重要功能要求的技术指标，如供应商所投产品的重要技术指标出现一项或多项负偏离的，将影响其评审分值，但不作为无效响应处理。重要技术指标响应情况的审核依据：以各项技术指标中明确要求的证明材料为准（检验检测报告或第三方认证证书）。

(3) 未提供符合规定的技术支持材料/技术支持资料中没有对应指标/技术支持资料中技术指标不满足采购文件技术参数要求的，均视为不满足对应参数要求（即负偏离）。

三、单价最高限价

序号	设备名称	单位	数量	单价最高限价
1	水杯架	台	1	1500.00
2	物品存放柜	台	1	1500.00
3	灭蝇灯	台	1	275.00
4	洗地龙头	台	1	3400.00
5	洗手池	台	1	655.00
6	感应龙头	台	1	700.00
7	四门高身碗柜	台	2	3201.57
8	双门消毒柜	台	3	6660.00
9	餐厨垃圾处理设备	台	1	94858.00
10	异味除臭器	台	1	27861.00
11	单星盆台	台	1	1060.00
12	双孔双温龙头	台	1	232.00
13	曲棍去水器连溢水装置	台	1	400.00
14	双星入机台	台	1	1540.00
15	双孔双温龙头	台	2	232.00
16	曲棍去水器连溢水装置	台	2	400.00
17	挂墙热水器	台	2	2300.00
18	高压花洒龙头	台	1	786.72
19	集气罩	台	2	3300.00
20	洗碗机连烘干	台	1	161358.00
21	洁碟台	台	1	2000.00
22	四层货架	台	1	1166.00
23	回水槽	米	5	2200.00
24	餐具传送带	米	24	6200.00
25	餐具传送带 90 度转角器	个	2	4500.00
26	小件投递柜	米	9	2736.00
27	电缆线及配套桥架	米	60	115.46
28	柜式洗手池	台	1	4600.00
29	感应龙头	台	4	700.00
30	厨宝	台	5	551.65
31	不锈钢多格柜	台	1	2500.00
32	双门消毒柜	台	3	6660.00
33	柜式洗手池	台	1	4400.00

34	感应龙头	台	3	700.00
35	厨宝	台	3	551.65
36	不锈钢多格柜	台	1	2500.00
37	单通工作柜	台	1	5900.00
38	单通工作柜	台	1	4200.00
39	方形布菲炉	台	4	2086.00
40	暖汤煲	台	1	1525.00
41	单通工作柜(异型)	台	1	4200.00
42	灭蝇灯	台	1	275.00
43	米面架	台	4	1200.00
44	米面架	台	1	1450.00
45	四层货架	台	3	2000.00
46	四层货架	台	1	1800.00
47	冷藏库	m ³	16.2	2527.00
48	压缩机组	套	1	8300.00
49	室内风冷机	套	1	8949.00
50	冷藏专用控制箱	套	1	4450.00
51	冷冻库	m ³	16.2	2527.00
52	压缩机组	套	1	8300.00
53	室内风冷机	套	1	8949.00
54	冷库专用控制箱	套	1	4450.00
55	四层货架	台	6	2000.00
56	四层货架	台	3	1800.00
57	灭蝇灯	台	1	275.00
58	根茎类蔬菜去皮清洗机	台	1	12885.00
59	挂墙层架	米	3.6	780.00
60	双层工作台	台	3	2000.00
61	刀具消毒柜	台	1	1750.00
62	磨浆机	台	1	2000.00
63	四层货架	台	1	1800.00
64	异味除臭器	台	1	25100.00
65	多功能切菜机	台	1	27000.00
66	食材净化机	台	1	91960.00
67	单星盆台	台	3	1060.00
68	双孔双温龙头	台	3	232.00
69	曲棍去水器连溢水装置	台	3	400.00
70	双星盆台	台	1	1540.00
71	双孔双温龙头	台	2	232.00
72	曲棍去水器连溢水装置	台	2	400.00
73	挂墙层架	米	5.6	780.00
74	挂墙层架	米	5.6	780.00
75	双星盆台	台	1	1540.00
76	双孔双温龙头	台	2	232.00
77	曲棍去水器连溢水装置	台	2	400.00

78	单星盆台	台	4	1060.00
79	双孔双温龙头	台	4	232.00
80	曲棍去水器连溢水装置	台	4	400.00
81	绞切两用机	台	1	3550.00
82	异味除臭器	台	1	25100.00
83	商用电热水器	台	1	10866.00
84	双层工作台	台	2	2000.00
85	挂墙层架	米	5.1	780.00
86	双层工作台	台	1	1600.00
87	刀具消毒柜	台	1	1750.00
88	洗地龙头	台	2	3400.00
89	洗手池	台	2	655.00
90	感应龙头	台	2	700.00
91	四门雪柜	台	2	7700.00
92	单星盆台	台	1	1060.00
93	双孔双温龙头	台	1	232.00
94	曲棍去水器连溢水装置	台	1	400.00
95	双层工作台	台	1	2000.00
96	挂墙层架	米	2.3	780.00
97	灭蝇灯	台	1	275.00
98	双层工作台	台	3	2000.00
99	吊天花双层架	米	4	940.00
100	木面保鲜工作柜	台	1	5976.00
101	木面工作台	台	2	1400.00
102	面粉车	台	2	1350.00
103	双层工作台	台	1	933.00
104	三星盆台	台	1	3300.00
105	双孔双温龙头	台	3	232.00
106	曲棍去水器连溢水装置	台	3	400.00
107	搅拌机	台	1	11600.00
108	和面机	台	1	21000.00
109	压面机	台	1	6600.00
110	灭火系统	套	1	13395.00
111	电饼铛	台	4	2349.00
112	单缸炸炉	台	1	4160.00
113	一体式净化烟罩	m ²	6.05	8850.00
114	烟罩控制箱	套	1	7249.00
115	烟罩装饰板	米	6.6	520.00
116	不锈钢封墙钢	m ²	13.2	575.00
117	三层电烤箱	台	3	9999.00
118	一体式净化烟罩	m ²	4	8850.00
119	烟罩控制箱	套	1	7249.00
120	烟罩装饰板	米	3.5	520.00
121	不锈钢封墙钢	m ²	11.6	575.00

122	四层货架	台	1	2000.00
123	灭火系统	套	1	18200.00
124	离人报警装置	套	1	3900.00
125	双门醒发箱	台	1	14985.00
126	双门蒸饭柜	台	4	13500.00
127	净水器	台	4	3500.00
128	炉拼台	台	2	1100.00
129	单头大锅灶	台	2	8900.00
130	双头低汤灶	台	1	6850.00
131	一体式净化烟罩	m ²	18.1	8850.00
132	烟罩控制箱	套	1	7249.00
133	烟罩装饰板	米	16.1	520.00
134	不锈钢封墙钢	m ²	26.2	575.00
135	灭火系统	套	3	18200.00
136	四门雪柜	台	2	7700.00
137	吊天花双层架	米	4.6	940.00
138	双通工作柜	台	1	3534.00
139	双通工作柜	台	3	4285.00
140	保鲜工作柜	台	3	3360.00
141	吊天花双层架	米	7	940.00
142	洗地龙头	台	1	3400.00
143	双星盆台	台	1	1540.00
144	双孔双温龙头	台	2	232.00
145	曲棍去水器连溢水装置	台	2	400.00
146	双层工作台	台	1	933.00
147	双门蒸饭柜	台	1	13500.00
148	净水器	台	1	3500.00
149	炉拼台	台	3	1100.00
150	单头大锅灶	台	3	8900.00
151	双头低汤灶	台	1	6850.00
152	拼台	台	1	1100.00
153	三层电烤箱	台	1	9999.00
154	一体式净化烟罩	m ²	14.55	8850.00
155	烟罩控制箱	套	1	7249.00
156	烟罩装饰板	米	11.2	520.00
157	不锈钢封墙钢	m ²	22.4	575.00
158	挂墙层架	米	1.8	780.00
159	三星盆台	台	1	3300.00
160	双孔双温龙头	台	3	232.00
161	曲棍去水器连溢水装置	台	3	400.00
162	刀具消毒柜	台	1	1750.00
163	双层工作台	台	1	2000.00
164	灭蝇灯	台	2	275.00
165	一体式净化烟罩	m ²	18.1	8850.00

166	烟罩控制箱	套	1	7249.00
167	烟罩装饰板	米	16.1	520.00
168	不锈钢封墙钢	m ²	26.2	575.00
169	离人报警装置	套	3	3900.00
170	炉拼台	台	6	1100.00
171	双头双尾炒炉	台	5	12000.00
172	挂墙热水器	台	1	2300.00
173	洗手池	台	1	655.00
174	感应龙头	台	1	700.00
175	灭蝇灯	台	1	275.00
176	净水器	台	1	3500.00
177	掩门工作柜	台	1	3060.00
178	掩门工作柜	台	1	3780.00
179	紫外线消毒灯	台	1	130.00
180	保鲜工作柜	台	1	3360.00
181	四门雪柜	台	1	7700.00
182	三星盆柜	台	1	4500.00
183	双孔双温龙头	台	3	232.00
184	曲棍去水器连溢水装置	台	3	400.00
185	刀具消毒柜	台	1	1750.00
186	掩门工作柜	台	1	3060.00
187	灭蝇灯	台	1	275.00
188	保温餐车	台	3	14500.00
189	异型双层工作台	台	1	1100.00
190	单通工作柜	台	1	4200.00
191	四玻门留样冰箱	台	1	9168.00
192	灭蝇灯	台	1	275.00
193	三星盆柜	台	1	4100.00
194	双孔双温龙头	台	3	232.00
195	曲棍去水器连溢水装置	台	3	400.00
196	挂墙吊柜	台	1	2966.00
197	挂墙吊柜	台	1	2966.00
198	掩门工作柜	台	1	3060.00
199	保鲜工作柜	台	1	3360.00
200	灭火系统	套	1	13395.00
201	离人报警装置	套	1	3900.00
202	炉拼台	台	1	675.00
203	电煮面炉	台	2	14200.00
204	电平扒炉	台	1	14505.00
205	电双缸电炸炉	台	1	10150.00
206	炉拼台	台	1	648.00
207	岛式烟罩	m ²	3.6	5600.00
208	玻璃装饰板	米	7.2	800.00
209	台式煎饼铛	台	2	650.00

210	台式电饼铛	台	2	680.00
211	H5 链接	套	1	10650.00
212	芯片称重结算台	台	66	7400.00
213	保温布菲炉	台	66	1400.00
214	芯片托盘	个	2000	47.00
215	ICID 读卡器	个	6	746.00
216	智慧食堂管理平台	套	1	19300.00
217	营养分析系统	套	1	20250.00
218	系统本地部署	次	1	10355.00
219	石材自助取餐台	组	3	77425.00
220	残食柜连车	台	1	2200.00
221	餐具回收柜	台	1	3460.00
222	柜式洗手池	台	1	2200.00
223	感应龙头	台	2	700.00
224	厨宝	台	2	551.65
225	芯片称重结算台	台	8	7400.00
226	保温布菲炉	台	8	1400.00
227	芯片托盘	个	60	47.00
228	ICID 读卡器	个	1	746.00
229	石材自助取餐台	组	1	28310.00
230	芯片称重结算台	台	10	7400.00
231	保温布菲炉	台	10	1400.00
232	芯片托盘	个	40	47.00
233	ICID 读卡器	个	1	746.00
234	石材自助取餐台	组	1	40375.00
235	单通工作柜	台	2	4200.00
236	四玻门留样冰箱	台	1	9168.00
237	双门消毒柜	台	2	6660.00
238	单通工作柜（定制）	台	4	4200.00
239	方形布菲炉	台	12	2086.00
240	暖汤煲	台	4	1373.40
241	加压排油烟风柜	台	1	36742.00
242	风柜支架	台	1	1000.00
243	150℃ 防火阀	台	1	1440.00
244	风机专用控制箱	套	1	2616.00
245	风柜减震器	套	1	1453.00
246	软连接	套	2	1018.00
247	进出口消音管	件	2	2000.00
248	不锈钢风管	平米	320	570.00
249	法兰	对	75	129.00
250	高效净化器装置	台	1	40697.00
251	净化器支架	台	1	1000.00
252	检测口	项	1	280.00
253	油烟实时监测系统	套	1	9280.00

254	电缆线	米	75	159.00
255	桥架	米	75	85.00
256	厨房吊顶的拆除及恢复	平米	330	108.00
257	新风机组	台	1	36000.00
258	新风机减震器	套	1	1453.00
259	新风机底座	套	1	1938.00
260	软连接	套	2	925.00
261	进出口消音管	件	2	1800.00
262	70℃ 防火阀	套	2	1212.00
263	送风百叶及连接管	套	20	280.00
264	通风管道	平米	190	170.00
266	电缆线	米	50	88.00
267	桥架	米	50	85.00
268	加压排油烟风柜	台	1	36742.00
269	风柜支架	台	1	1000.00
270	150℃ 防火阀	台	1	1440.00
271	风机专用控制箱	套	1	2616.00
272	风柜减震器	套	1	1453.00
273	软连接	套	2	1018.00
274	进出口消音管	件	2	2000.00
275	不锈钢风管	平米	350	570.00
276	法兰	对	80	129.00
277	高效净化器装置	台	1	40697.00
278	净化器支架	台	1	1000.00
279	检测口	项	1	280.00
280	油烟实时监测系统	套	1	9280.00
281	电缆线	米	78	159.00
282	桥架	米	78	85.00
283	新风机组	台	1	36000.00
284	新风机减震器	套	1	1453.00
285	新风机底座	套	1	1938.00
286	软连接	套	2	925.00
287	进出口消音管	件	2	1800.00
288	70℃ 防火阀	套	2	1212.00
289	送风百叶及连接管	套	20	280.00
290	通风管道	平米	260	170.00
292	电缆线	米	50	88.00
293	桥架	米	50	85.00
294	加压排油烟风柜	台	1	5522.00
295	风柜支架	台	1	1080.00
296	150℃ 防火阀	台	2	641.00
297	风机专用控制箱	套	1	844.00
298	风柜减震器	套	1	1205.00
299	软连接	套	2	602.00

300	进出口消音管	件	2	1200.00
301	不锈钢风管	平米	120	570.00
302	法兰	对	30	121.00
303	高效净化器装置	台	1	7122.00
304	净化器支架	台	1	1080.00
305	检测口	项	1	269.00
306	油烟实时监测系统	套	1	9280.00
307	不锈钢防雨百叶	台	1	876.00
308	电缆线	米	85	60.00
309	桥架	米	85	85.00
310	加压排油烟风柜	台	1	5522.00
311	风柜支架	台	1	1080.00
312	150℃ 防火阀	台	2	641.00
313	风机专用控制箱	套	1	844.00
314	风柜减震器	套	1	1205.00
315	软连接	套	2	602.00
316	进出口消音管	件	2	1200.00
317	不锈钢风管	平米	130	570.00
318	法兰	对	30	121.00
319	加压排油烟风柜	台	1	2788.00
320	风柜支架	台	1	923.00
321	70℃ 防火阀	台	1	548.00
322	风机专用控制箱	套	1	743.00
323	风柜减震器	套	1	1205.00
324	软连接	套	2	416.00
325	进出口消音管	件	2	900.00
326	通风管道	平米	50	186.00
328	不锈钢防雨百叶	台	1	814.00
329	电缆线	米	20	30.00
330	桥架	米	20	85.00
331	新风机组	台	1	2880.00
332	新风机减震器	套	1	1205.00
333	新风机底座	套	1	923.00
334	软连接	套	2	500.00
335	进出口消音管	件	2	900.00
336	70℃ 防火阀	套	2	548.00
337	送风百叶及连接管	套	2	280.00
338	通风管道	平米	40	170.00
340	不锈钢防雨百叶	台	1	814.00
341	炒锅	个	15	139.00
342	炒锅	个	5	85.00
343	手勺	把	15	45.00
344	锅刷	把	20	7.00
345	不锈钢漏勺	把	10	25.00

346	钢丝漏勺	把	20	101.00
347	油界子	把	20	44.00
348	地锅小铁锹	把	5	86.50
349	地锅手勺	把	5	77.75
350	油沽子	个	10	50.00
351	塑料菜墩	个	20	380.00
352	菜刀	把	20	130.00
353	剁骨刀	把	5	274.00
354	不锈钢刀架	个	10	92.00
355	不锈钢水舀子	把	20	40.00
356	调料车	台	10	1150.00
357	擦丝器	个	10	23.00
358	削皮刀	把	20	10.00
359	白塑料筐	个	80	60.00
360	白塑料盒	个	80	60.00
361	多用筐	个	50	40.00
362	白塑料保鲜盒	个	80	30.00
363	不锈钢水果刀	把	2	25.00
364	不锈钢蛋糕刀	把	5	25.00
365	不锈钢盆	个	15	35.00
366	不锈钢盆	个	20	125.00
367	不锈钢盆	个	20	70.00
368	不锈钢盆	个	15	80.00
369	不锈钢盆	个	20	60.00
370	不锈钢盆	个	30	45.00
371	不锈钢漏盆	个	15	55.00
372	不锈钢漏盆	个	15	70.00
373	白塑料菜板	个	10	120.00
374	电磁炉	个	5	380.00
375	红色菜墩（清真）	个	2	330.00
376	红把菜刀（清真）	个	2	95.00
377	红把手勺（清真）	个	2	40.00
378	红把锅刷（清真）	个	2	5.00
379	电动绞肉机	台	2	528.00
380	不锈钢汤桶	个	10	200.00
381	不锈钢桶	个	10	300.00
382	不锈钢水桶	个	10	360.00
383	双通工作柜	台	4	4285.00
384	不锈钢双眼餐余台	组	4	3990.00
385	白塑料桶	个	20	60.00
386	烙饼铲	个	5	30.00
387	饭铲	个	10	20.00
388	腰斗	个	5	18.00
389	留样盒	个	200	6.00

390	量杯	个	5	15.00
391	破壁机	台	2	450.00
392	高压锅	台	2	680.00
393	锅架子	个	10	10.00
394	调料缸	个	100	16.00
395	马斗	个	100	10.00
396	调料勺	个	50	6.00
397	圆形胡椒盅	个	10	20.00
398	汁壶	个	50	10.00
399	1/1 10CM 份数盆	个	50	90.00
400	1/1 6.5CM 份数盆	个	100	70.00
401	吹地机	台	4	650.00
402	厨余垃圾桶	个	10	150.00
403	灭火毯	个	5	65.00
404	菜墩架	个	5	250.00
405	接线板	个	5	20.00
406	菜板架	个	5	40.00
407	油温测温针	个	5	30.00
408	面刷	个	5	15.00
409	油筷子	个	5	10.00
410	走锤	个	2	57.00
411	毛巾	条	200	3.00
412	口布	条	100	20.00
413	胶皮手套	双	50	10.00
414	线手套	双	60	3.00
415	棉手套	双	5	30.00
416	一次性手套	盒	20	4.00
417	剪刀	把	10	8.50
420	烤纸	包	10	39.00
421	高温布	张	20	16.00
422	月饼磨具	套	20	15.00
423	慕斯圈	套	5	130.00
424	硅胶磨具	个	40	35.00
425	糕点凉网	个	10	40.00
426	蛋糕转盘	个	2	150.00
427	土司盒	个	30	85.00
428	土司盒	个	20	125.00
429	形状模具烤盘	个	20	89.00
430	抹刀	个	2	70.00
431	整形刀	个	2	70.00
432	曲吻刀	个	2	70.00
433	蛋糕铲刀	个	2	30.00
434	硅胶铲	个	5	40.00
435	活动蛋糕盘	个	5	70.00

436	裱花嘴	个	2	70.00
437	布裱花袋	个	20	10.00
438	一次性裱花袋	袋	30	5.00
439	裱花托棒	个	5	30.00
440	不锈钢地架	个	6	1530.00
441	地面清洗机	台	1	1890.00
442	胶皮软管 4 分的	米	50	5.00
443	磨石刀	块	5	20.00
444	三角塑料标识牌	个	50	40.00
445	不锈钢挡板	平米	16	350.00
446	不锈钢米缸	个	1	740.00
447	四门高身碗柜	台	10	3360.00
448	四层货架	台	40	2000.00
449	灭蝇灯	台	10	275.00
450	甩干桶	台	1	2100.00
451	大面案木质	个	3	1900.00
452	面板木质	个	5	240.00
453	面板塑料	个	2	120.00
454	刮板铁皮	个	10	10.00
455	直板（包饺子）	个	20	10.00
456	腻子铲	把	10	10.00
457	腻子铲	把	10	10.00
458	腻子铲	把	10	10.00
459	大擀面棍	个	10	10.00
460	小擀面棍	个	20	6.00
461	中擀面棍	个	10	10.00
462	罗（粗细）	个	6	32.00
463	大打蛋器（电）	个	2	2395.00
464	手持机打蛋器（电）	个	2	176.00
465	手动打蛋器	个	10	15.00
466	油桶	个	2	480.00
467	饼丝机	台	2	491.00
468	破壁机	台	2	450.00
469	榨汁机	台	3	530.00
470	削面机	台	2	3250.00
471	硅胶垫	个	100	10.00
472	大电子称	台	2	450.00
473	小电子称	台	2	164.60
474	克称	台	2	101.00
475	轴锤	个	2	75.00
476	大竹板	个	20	10.00
477	不锈钢蒸盘	个	120	309.00
478	蒸箱蒸盘带孔	个	120	321.00

479	饼盘车	台	4	890.00
480	烤箱烤盘	个	24	110.00
481	保温车 GN 盘	个	30	253.00
482	平板车	台	4	950.00
483	不锈钢刮板	个	10	18.00
484	铁皮刮板	个	10	20.00
485	仿手工饺子机	台	1	11876.00
486	包子机	台	1	10990.00
487	菜馅机	台	1	5505.00
488	斩拌机	台	1	6935.00
489	豆浆机	台	1	2000.00
490	密胺餐盘	个	1500	20.00
491	清真餐盘	个	100	20.00
492	密胺汤碗	个	2000	10.00
493	大白碗	个	1200	15.00
494	小白碗	个	1200	10.00
495	筷子	双	1500	1.50
496	消毒机专用筷子	双	200	1.50
497	小汤勺	个	1500	1.50
498	筷子桶	个	20	30.00
499	装小勺沥水筐	个	10	12.00
500	长方白盘调料托盘	个	20	33.00
501	不锈钢食品夹	个	120	24.00
502	粥汤大勺	个	50	25.00
503	米饭铲	个	100	10.00
504	瓷餐具整套	套	6	789.00
505	不锈钢食品夹	个	50	21.50
506	不锈钢米饭铲	个	50	25.00
507	大汤勺	个	10	38.00
508	不锈钢汤勺	个	60	15.00
509	调料瓶整套	套	15	45.00
510	餐巾纸小方盒	个	200	30.00
511	牙签筒	个	200	40.00
512	醋壶	个	200	29.75
513	牛奶杯	个	1100	10.00
514	小料瓶	个	30	40.00
515	辣椒油罐带小勺子	个	30	15.00
516	留样盒	个	200	19.00
517	奶桶	个	6	1600.00
518	电饭煲	个	10	220.00
519	牛奶豆浆保温壶	个	10	355.00
520	加热破壁机	个	4	549.00
521	电水壶	个	10	505.00
522	智能筷子消毒机	个	4	624.00

523	玻璃器皿消毒柜	台	4	3040.00
524	玻璃杯	个	200	10.00
525	餐车	辆	6	880.00
526	水果叉	个	100	10.00
527	水果盘	个	80	20.00
528	长方托盘	个	10	33.00
529	圆托盘	个	8	20.50
530	台式搅拌机	台	1	1674.00
531	主餐盘	个	30	35.00
532	点心盘	个	30	10.00
533	碗	个	30	10.00
534	面碗	个	30	20.00
535	果汁杯	个	30	18.00
536	咖啡杯	套	30	46.50
537	多士炉	个	1	730.00
538	电饭煲	个	2	387.00
539	雅致汤勺	个	30	15.00
540	雅致叉	个	30	15.00
541	雅致刀	个	30	15.00
542	餐垫	个	30	35.00
543	不锈钢打餐勺	个	10	30.00
544	布菲夹	个	10	30.00
545	布菲夹盘	个	10	38.00
546	电炖锅	台	2	198.00
547	糕点架	个	2	378.00
548	小火锅	套	20	355.00
549	养生壶	个	2	299.00
550	小料架	个	1	105.00
551	小菜架	个	1	80.00
552	酱料瓶	个	5	60.00
553	筷子	个	50	1.50
554	勺子筐	个	1	54.00
555	筷子筐	个	1	54.00
556	咖啡机	个	1	18500.00
557	果汁机	个	2	1462.98
558	透明盖	个	5	49.00
559	托盘	个	5	45.00
560	分餐公匙	个	20	22.00
561	分餐鱼叉	个	20	28.00
562	9.5"温泉浅钵特丽斯	个	5	45.00
563	11"温泉浅钵爱洛斯-碟金	个	5	135.00
564	长方食盒底座配三个碟子	个	5	45.00
565	四方食盒底座	个	5	76.00

566	14"明式椭圆盘炉座	个	5	57.00
567	14"明式椭圆盘	个	5	72.00
568	16"如意鱼盘炉座	个	5	140.00
569	16"如意鱼盘	个	5	180.00
570	13"有盖反口浅煲(盖)	个	5	75.00
571	13"有盖反口浅煲(身)	个	5	188.12
572	11.5"明式斗笠碗	个	5	47.00
573	10.75"圆形浅碗	个	5	30.00
574	7.75"石纹深盘	个	5	55.00
575	10"圆形梅花炉座	个	5	70.00
576	10.75"石臼方盘	个	5	25.00
577	9"圆凹点心盘	个	5	44.00
578	礁石 10"异形盘	个	5	135.00
579	凤凰 4.5"炖盅配碟	个	20	69.00
580	福提 10.5"翅盅(身)	个	20	95.00
581	18"元宝鱼盘连炉(盘)	个	5	165.00
582	浅白 10"祥云圆浅	个	5	50.00
583	三连碟(免托)(岁月印记)透明釉	个	5	21.00
584	23CM 蒸笼锅白色	个	5	169.00
585	12.5 四叶草高升底座配四个碟订做纯白	个	5	55.00
586	25 古磬浅煲星红配木板	个	5	396.00
587	3.5"六角碟粉兰	个	5	37.00
588	莲花底中号水果盘-青瓷	个	5	30.00
589	聚宝石锅+26 橡木方板	个	5	190.00
590	11 寸英式展示盘银山峻岭	个	30	105.00
591	8 寸浅式盘银山峻岭	个	40	49.95
592	树枝杯银山峻岭	个	25	49.95
593	树枝碟银山峻岭	个	25	45.00
594	海棠勺银山峻岭	个	25	45.00
595	4.75 寸宫廷翅碗银山峻岭	个	30	49.95
596	3 寸水杯	个	20	49.95
597	牙签盅银山峻岭	个	5	49.95
598	银河筷架银山峻岭	个	25	22.20
599	银河毛巾碟银山峻岭	个	25	27.75
600	3.25 寸味碟银山峻岭	个	25	27.75
601	百合茶壶银山峻岭	个	4	172.05
602	毛巾消毒柜	台	2	319.68
603	饮料杯	个	30	19.30
604	饮料杯	个	30	7.99
605	饮料杯	个	30	15.54
606	分配器	个	4	30.53

607	分配器	个	10	39.96
608	水杯	个	30	22.20
609	果盘	个	5	64.38
610	5寸名仕暖炉盅四件套	个	25	195.00
611	16"长方盘-磨砂白	个	5	84.63
612	16"长方盘	个	5	84.63
613	14"明式长方垫盘	个	5	37.74
614	8"韩式四方浅碗	个	5	65.53
615	11.25"直身展示圆盘	个	5	107.89
616	白色12寸八角长方盘	个	5	28.42
617	白色11寸钧韵旦形汤盘	个	5	56.15
618	白色10寸一帘幽梦圆盘	个	5	35.96

投标人任意一个品目的投标单价超过以上单价最高限价的，其投标文件将作为无效标处理。

四、质保售后具体要求

1、供应商应保证所提供的货物经正确安装、合理操作和维护保养在其使用寿命期内具有令采购人满意的性能，并对由于合同货物的设计、工艺或材料的缺陷而发生的任何故障负责。

2、除质保期外，供应商还应提供5年免费技术服务，主要为本项目内相关软件及电子设备的技术支持或升级服务，并提供基础指导。

供应商在货物全部交付使用后，对使用人员和维护人员进行相关培训。培训目标为实现采购人的相关人员能很好的使用、维护和管理采购的设备，培训内容包括器材日常维护、常见故障排除等。供应商可在响应文件中提供培训计划安排等培训方案。

3、供应商承诺在合同货物的质量保修期内免费为采购人提供合同货物的维修服务及零配件更换。

4、供应商保证在合同货物出现故障和缺陷时，或接到采购人提出的技术服务要求后（2）小时内予以答复，如采购人有要求或必要时，供应商应在接到采购人通知后（24）小时内派员至采购人免费维修和提供现场指导。

5、如供应商在接到采购人维修通知后（72）小时仍不能修复有关货物，供应商应提供与该货物同一型号的备用货物，如因此给采购人造成损失，供应商应负责赔偿。

6、如供应商在接到采购人提出的技术服务要求或维修通知后（2）小时内没有响应、拒绝或没有派员到达采购人提供技术服务、修理或退换货物，采购人有权委托第三人对合同货物进行维修或提供技术服务，由此产生的一切费用由供应商承担。

7、如因采购人在使用中自行变更货物的硬件或软件而引起的缺陷，或因采购人人员维护不当而损坏的货物或零部件，供应商不负保修责任，供应商可以提供更换或修理服务，由

此引起的费用由采购人负担。

8、在合同货物保修期内，如果由于供应商更换、修理和续补货物，而造成本合同货物不得不停止运行，货物保修期应依照停止运行的实际时间加以延长，如因此给采购人造成损失，供应商应负责赔偿。

9、在合同货物保修期届满后，供应商保证继续为采购人提供货物的零配件及维修服务，采购人应按供应商提供的优惠价格向供应商支付相关费用， 供应商保证在合同货物使用期内以不高于本合同货物和相关配件的价格向采购人提供备品备件。

10、供应商应针对本项目组建专业的售后服务团队，人员配备合理，职责分工明确，专业性强且经验丰富，能够及时响应采购人的服务要求。

11、供应商应针对采购人的具体需求及采购文件的有关要求考虑质量保证措施和承诺到达现场时间、售后服务内容、服务标准等售后服务方案，供应商可在响应文件中提供质量保证服务方案及售后服务响应方案。

12、供应商应具备履行合同所必需的专业技术能力，应根据项目情况制定合理的项目进度计划和供货方案，确保项目顺利供货。供应商可在响应文件中提供进度计划及供货、安装、调试及验收方案。

五、其他说明

本项目采购的产品中属于《节能产品政府采购品目清单》范围中政府强制采购产品为洗地龙头、感应龙头、双孔双温龙头、高压花洒龙头、挂墙热水器、商用电热水器；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（在投标文件中提供证书复印件并加盖投标人公章）；

第六章 拟签订的合同文本

北京市公安局昌平分局

购置 商务合同

根据《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，签署本合同。

甲方：_____ 乙方：_____

(盖章)

(盖章)

法定代表人或授权代表：_____ 法定代表人或授权代表：_____

(签字或签章)

(签字或签章)

甲方： _____

地址： _____

联系人： _____

联系方式： _____

乙方： _____

地址： _____

联系

人： _____

联系方式： _____

统一社会信用代码： _____

开户行： _____

银行账号： _____

一、总则

1.甲乙双方根据有关法律法规之规定，在自愿平等、协商一致的基础上，就乙方为甲方提供_____事宜，订立本合同。

2. 本合同下列术语应解释为：

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

（2）“合同总价”系指根据合同约定乙方在正确地完全履行合同义务后甲方应支付给乙方的价格。

（3）“货物”系指乙方根据合同约定须向甲方提供的一切货物以及其它有关技术资

料和材料。

(4)“服务”系指根据合同约定乙方承担与供货有关的服务,如货物配送、安装、调试、培训、质保、维护和合同中规定乙方应承担的其它义务。

3.本合同组成:

(1) 本合同全部条款。

(2) 货物清单(附件1)。

(3) 合同履行验收报告(附件2)。

(4) 合同保密协议(如有)。

(5) 在合同履行过程中的变更协议(如有)。

(6) 采购文件(如有),包括:招标文件、投标文件,谈判文件、响应文件,磋商文件、响应文件,单一来源采购文件、响应文件等政府采购文件,以及直接采购、比价、遴选等文件。

二、合同标的

乙方需向甲方提供_____等货物,具体货物名称、型号、数量等详见附件1。

三、价格与支付

1.合同总价(货物与服务)

本合同金额共计:

人民币小写: _____元,人民币大写: _____。

2.支付

(1) 付款进度和条件: 按下列第__II__方式支付。

I. 一次性支付: 乙方交付货物,甲方验收合格后___个工作日内支付合同总价。

II. 分期支付:

①合同签订生效后 15 个工作日内,甲方向乙方支付合同总价的 50%预付款,即人民币小写: _____ 元,人民币大写: _____。

②乙方交付货物,甲方验收合格且财政资金到位后 15 个工作日内,甲方向乙方支付合同总价 50% (如需进行结算审计,以结算审计金额为准),即人民币小写: _____ 元,人民币大写: _____。

(2) 结算付款方式: 转账。

(3) 每次甲方付款前,乙方需向甲方提供符合甲方要求的正规发票。

(4) 本合同约定的付款时间及付款金额等以甲方获得经费审批为准,经费未及时审批及拨款的,甲方可根据经费批复情况调整付款时间及金额,且不视为甲方违约。如发生上述情况,乙方承诺仍按本合同约定履行乙方义务。

3.履约保证金(以保函形式提交)全部货物最终验收合格后,乙方应按照合同总价的 / % (即人民币小写: _____ 元,人民币大写: _____),向其开户行申请开立银行保函,并将保函正本作为本项目的履约保函,保函期限与质保期相同。

4.税金与本合同执行有关的一切税费均由乙方担。

四、包装、交付

1.包装 乙方所交付的全部货物均应按包装和运输的标准保护措施进行包装 这类包装应满足按照该类货物特定性质所需的远距离运输、防潮、防震、防锈等要求,以确保货物安 全地运抵交货地点。

2.交付

(1) 交付地点: _____。

(2) 交付时间: 合同签订后____个日历日内交货并完成安装调试。

(3) 运费及保险费用: 运输所发生的所有费用由乙方承担。

(4) 运输途中货物损毁、灭失的风险: 由乙方承担。

(5) 乙方应随货物配套交付质量证书及产品使用说明书等相关材料。

五、乙方责任

1.乙方应按照合同所列货物名称 品牌 规格 型号和数量等具体内容向甲方供货。乙方负责为甲方免费上门安装、调试至正常使用。遇有特殊情况，以甲乙双方商定的供货时间为准。

2.乙方在接到甲方停止供货的通知后未停止供货的，造成的损失由乙方承担。

3.乙方向甲方供货过程中发生的相关费用,包括运输费、装卸费、安装费、调试费、验收费及与货物有关的费用均由乙方负担。

4.乙方同意并保证尊重任何他方的知识产权及其它合法权益，承诺其所提供的产品或服务均不侵犯第三方知识产权及其它合法权益,否则所引起的全部责任均应当由乙方承担。

5.如甲方需要，乙方应无偿提供拆旧服务。

6.乙方应满足甲方提出的与本合同相关的其他合理化要求。

六、质量保证及售后服务

1.乙方应保证提供的货物是全新、未经使用过的，并完全符合合同约定的质量、规格和性能的要求,同时确保提供的货物在其使用寿命期内应具有国家相关技术标准规定的性能。在货物使用寿命期之内，乙方应对由于设计、工艺或材料的缺陷而发生的任何不足或故障负责。

2.质量保证期：___年，自甲方验收合格之日开始计算。

3.质保期内，乙方在接到甲方报修电话或通知后_小时内进行响应，_个日历日内 应免费维修或更换有缺陷的货物，如不能及时完成维修或更换的，甲方可采取必要的补救措施，但风险和费用将由乙方承担。

4.质保期内，乙方应提供货物配套软件的免费升级、改版和更新服务。

5.乙方负责为甲方免费提供必要的培训服务及现场技术支持。

七、验收

1.验收方式:甲方有权按照按下列第I种方式对乙方履约情况进行验收,乙方应向甲方提交到货清单、质量证明文件等验收材料,并配合甲方完成履约验收程序。

I.一次性验收:乙方交付货物,甲方对乙方履约情况进行一次性终验。

II.分阶段验收:乙方交付货物,甲方按照初验、终验对乙方履约情况进行分阶段验收。

III.固定周期验收:乙方交付货物,甲方按照每月对乙方履约情况进行固定周期验收。

2.根据验收情况,双方如实填写《合同履行验收报告》,形成验收结论。

3.具体要求

(1)交付时,乙方应向甲方提供两份到货清单,甲方应按照到货清单对所供货物的质量、规格和数量等进行检验,并签字确认,双方各执一份。

(2)甲方在到货时发现货物存在数量短缺的,乙方应当及时补货;甲方对货物的规格、外观等有异议,或对货物的性能进行测试后,发现货物存在质量、技术性能等方面的问题,可要求乙方免费换货或直接要求退货。

(3)履约验收后,甲方在任何时间发现货物存在假冒伪劣、以次充好或者质量不符合国家标准、合同要求等情况的,均有权要求乙方更换货物或退货,并有权要求乙方赔偿所有的经济损失。

八、违约与解除

1.甲方逾期付款的,每逾期1日,应按照合同生效当日的1年期LPR(中国人民银行授权全国银行间同业拆借中心公布的1年期贷款市场报价利率)向乙方支付未付款项的逾期违约金。

2.乙方未能按合同约定交货并完成配套服务,甲方有权要求乙方承担违约金,每逾期1个日历日的违约金按合同总价的0.5%计收,逾期违约金的最高限额为合同总价的10%。

3.乙方交付的货物质量不合格的,应当在收到甲方要求更换的通知后及时更换,经更换后仍不能满足甲方需求的,甲方有权要求乙方承担合同总价 10%的违约金。

4.乙方未能履行合同其他约定的,甲方有权要求乙方承担合同总价 10%的违约金。

5.甲方有权对乙方上述的违约行为进行累加计算,但是累加计算后的违约金总额最高为合同总价的 30%。

6.上述违约金不能补偿实际损失的,甲方有权向乙方继续追偿。乙方应当向甲方赔偿的损失范围包括但不限于甲方的直接经济损失 预期可得利益以及为实现债权而支出的律师费、保全费、诉讼费、保全保险费、公证费、鉴定费、调查费、差旅费等费用。

7.甲方有权从尚未支付的合同价款中自行扣除上述违约金及损失赔偿金;甲方尚未支付的合同价款不足以支付上述违约金及损失赔偿金的 甲方有权向乙方继续主张权利。

8.乙方未能履行合同约定,甲方有权向乙方发出通知解除合同。

九、争议的解决

合同履行或与合同有关的一切争端,应通过双方友好协商解决;如经友好协商不能解决,甲、乙双方均有权向甲方所在地法院提起诉讼。

十、不可抗力

1.本条所述的“不可抗力”系指那些双方在订立合同时无法控制 不可预见的事件。这些事件包括:战争、水灾、地震以及双方同意的事件。当不可抗力事件发生时,执行合同的期限将相应延长,延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间。

2.乙方应在不可抗力发生后,以最快的方式在最短的时间内通知甲方,并在不可抗力发生后 15 个日历日内,将有关证明文件直接送达甲方。

3.如果不可抗力影响延续 90 日以上的,甲乙双方应通过友好协商,在合理时间内达成进一步履行本合同的协议。

十一、其它

1.转让与分包。本合同乙方不得转让或分包。

2.破产终止合同。如果乙方破产或无清偿能力，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方，终止合同而不给乙方补偿，该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权利。

3.合同修改。任何对合同条件的变更或修改均须双方签订书面的修改书。

4.通知。本合同任何一方给另一方的通知，都应以书面形式发送，而另一方应以书面形式确认并发送到对方明确的地址。

5.法律适用。本合同应按照中华人民共和国的法律进行解释。

6.其它约定条款：_____。

十二、附则

1.本合同自双方法定代表人或授权代表签字(或签章)并加盖单位公章(或合同专用章)之日起生效。

2.本合同未尽事宜，经双方协商一致，可签订变更或补充协议，变更或补充协议与本合同具有同等法律效力。

3.本合同一式___份，甲方___份，乙方___份，具同等法律效力。

附件1:

货物清单

序号	名称	品牌和型号	主要技术要求	数量		单价(元)	小计(元)
				单位	数量		
1							
2							
3							
4							
5							
总价: 人民币大写: _____ 元							
人民币小写: _____ 元							

附件 2：
 合同履行验收报告-货物

合同名称		合同金额	
签订单位		供应商	
验收时间		验收地点	
合同验收方式	<input type="checkbox"/> 一次性验收 <input type="checkbox"/> 分阶段验收(共分_____阶段, 此为_____阶段验收) <input type="checkbox"/> 固定周期验收(共分_____期, 此为第_____期验收)		
适用程序	<input type="checkbox"/> 简易程序 <input type="checkbox"/> 普通程序 <input type="checkbox"/> 特别程序		
供应商履约情况概述	1.提供货物数量、时间情况: 2.安装调试情况: 3.其他:		
验收内容	验收项目	履约情况	备注
	履约时间、地点、方式等	<input type="checkbox"/> 不涉及 <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	数量、品牌、型号、外观等	<input type="checkbox"/> 不涉及 <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	技术参数、性能指标等	<input type="checkbox"/> 不涉及 <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	

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：

招标文件编号/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

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

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。

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（标的所属行业）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（标的所属行业）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。

仅供参考，投标文件无需提供

中小企业划型标准规定
国家统计局关于印发《统计上大中小微型企业划分办法（2017）》的通知

国统字〔2017〕213号

各省、自治区、直辖市统计局，新疆生产建设兵团统计局，国务院各有关部门，国家统计局各调查总队：

《国民经济行业分类》（GB/T 4754—2017）已正式实施，现对2011年制定的《统计上大中小微型企业划分办法》进行修订。本次修订保持原有的分类原则、方法、结构框架和适用范围，仅将所涉及的行业按照《国民经济行业分类》（GB/T 4754—2011）和《国民经济行业分类》（GB/T 4754—2017）的对应关系，进行相应调整，形成《统计上大中小微型企业划分办法（2017）》。现将《统计上大中小微型企业划分办法（2017）》印发给你们，请在统计工作中认真贯彻执行。

附件：《统计上大中小微型企业划分办法（2017）》修订说明

国家统计局
2017年12月28日

仅供参考，投标文件无需提供

统计上大中小微型企业划分办法（2017）

一、根据工业和信息化部、国家统计局、国家发展改革委、财政部《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），以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为基础，结合统计工作的实际情况，制定本办法。

二、本办法适用对象为在中华人民共和国境内依法设立的各种组织形式的法人企业或单位。个体工商户参照本办法进行划分。

三、本办法适用范围包括：农、林、牧、渔业，采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业，建筑业，批发和零售业，交通运输、仓储和邮政业，住宿和餐饮业，信息传输、软件和信息技术服务业，房地产业，租赁和商务服务业，科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，文化、体育和娱乐业等 15 个行业门类以及社会工作行业大类。

四、本办法按照行业门类、大类、中类和组合类别，依据从业人员、营业收入、资产总额等指标或替代指标，将我国的企业划分为大型、中型、小型、微型等四种类型。具体划分标准见附表。

五、企业划分由政府综合统计部门根据统计年报每年确定一次，定报统计原则上不进行调整。

六、本办法自印发之日起执行，国家统计局 2011 年印发的《统计上大中小微型企业划分办法》（国统字〔2011〕75 号）同时废止。

附表：统计上大中小微型企业划分标准

仅供参考，投标文件无需提供

附表 统计上大中小微型企业划分标准

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 80000$	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 80000$	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业*	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 100000$	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 200000$	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z < 5000$	$Z < 2000$
物业管理	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 120000$	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Z < 100$
其他未列明行业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

仅供参考，投标文件无需提供

说明：

1. 大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

2. 附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带*的项为行业组合类别，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业；信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。（3）资产总额，采用资产总计代替。

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：



3 本项目的特定资格要求（如有）

3-1 其他特定资格要求（如有）

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：

招标文件编号/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，招标文件编号/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 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_____ 联系人_____

电话/传真_____ 电子函件_____

供应商规模 大型企业 中型企业 小微企业 其他

供应商所属性别 男女（指供应商持股份额男性女性占比大的性别）

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：法定代表人及委托代理人身份证明文件电子件或扫描件：

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或扫描件。提供身份证的，应同时提供身份证**双面**电子件或扫描件。

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或扫描件：

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

招标文件编号：_____ 项目名称：_____

包号	投标人名称	投标报价		合同履行期限
		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

招标文件编号/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	数量	单价最高 限价 (元)	投标单 价 (元)	合价 (元)
1	水杯架										1500.00		
2	物品存 放柜										1500.00		
3	灭蝇灯										275.00		
4	洗地龙 头										3400.00		
5	洗手池										655.00		
6	感应龙 头										700.00		
7	四门高 身碗柜										3201.57		
8	双门消 毒柜										6660.00		
9	餐厨垃 圾处理 设备										94858.00		
10	异味除										27861.00		

	臭器												
11	单星盆台										1060.00		
12	双孔双温龙头										232.00		
13	曲棍去水器连溢水装置										400.00		
14	双星入机台										1540.00		
15	双孔双温龙头										232.00		
16	曲棍去水器连溢水装置										400.00		
17	挂墙热水器										2300.00		
18	高压花洒龙头										786.72		
19	集气罩										3300.00		
20	洗碗机连烘干										161358.00		
21	洁碟台										2000.00		
22	四层货架										1166.00		
23	回水槽										2200.00		

24	餐具传送带										6200.00		
25	餐具传送带 90度 转角器										4500.00		
26	小件投递柜										2736.00		
27	电缆线 及配套 桥架										115.46		
28	柜式洗手池										4600.00		
29	感应龙头										700.00		
30	厨宝										551.65		
31	不锈钢 多格柜										2500.00		
32	双门消毒柜										6660.00		
33	柜式洗手池										4400.00		
34	感应龙头										700.00		
35	厨宝										551.65		
36	不锈钢 多格柜										2500.00		
37	单通工										5900.00		

	作柜												
38	单通工作柜										4200.00		
39	方形布菲炉										2086.00		
40	暖汤煲										1525.00		
41	单通工作柜 (异型)										4200.00		
42	灭蝇灯										275.00		
43	米面架										1200.00		
44	米面架										1450.00		
45	四层货架										2000.00		
46	四层货架										1800.00		
47	冷藏库										2527.00		
48	压缩机组										8300.00		
49	室内风冷机										8949.00		
50	冷藏专用控制箱										4450.00		
51	冷冻库										2527.00		
52	压缩机组										8300.00		

53	室内风冷机										8949.00		
54	冷库专用控制箱										4450.00		
55	四层货架										2000.00		
56	四层货架										1800.00		
57	灭蝇灯										275.00		
58	根茎类蔬菜去皮清洗机										12885.00		
59	挂墙层架										780.00		
60	双层工作台										2000.00		
61	刀具消毒柜										1750.00		
62	磨浆机										2000.00		
63	四层货架										1800.00		
64	异味除臭器										25100.00		
65	多功能切菜机										27000.00		
66	食材净										91960.00		

	化机												
67	单星盆台										1060.00		
68	双孔双温龙头										232.00		
69	曲棍去水器连溢水装置										400.00		
70	双星盆台										1540.00		
71	双孔双温龙头										232.00		
72	曲棍去水器连溢水装置										400.00		
73	挂墙层架										780.00		
74	挂墙层架										780.00		
75	双星盆台										1540.00		
76	双孔双温龙头										232.00		
77	曲棍去水器连溢水装置										400.00		

	置												
78	单星盆台										1060.00		
79	双孔双温龙头										232.00		
80	曲棍去水器连溢水装置										400.00		
81	绞切两用机										3550.00		
82	异味除臭器										25100.00		
83	商用电热水器										10866.00		
84	双层工作台										2000.00		
85	挂墙层架										780.00		
86	双层工作台										1600.00		
87	刀具消毒柜										1750.00		
88	洗地龙头										3400.00		
89	洗手池										655.00		
90	感应龙头										700.00		

91	四门雪柜										7700.00		
92	单星盆台										1060.00		
93	双孔双温龙头										232.00		
94	曲棍去水器连溢水装置										400.00		
95	双层工作台										2000.00		
96	挂墙层架										780.00		
97	灭蝇灯										275.00		
98	双层工作台										2000.00		
99	吊天花双层架										940.00		
100	木面保鲜工作柜										5976.00		
101	木面工作台										1400.00		
102	面粉车										1350.00		
103	双层工作台										933.00		
104	三星盆										3300.00		

	台												
105	双孔双温龙头										232.00		
106	曲棍去水器连溢水装置										400.00		
107	搅拌机										11600.00		
108	和面机										21000.00		
109	压面机										6600.00		
110	灭火系统										13395.00		
111	电饼铛										2349.00		
112	单缸炸炉										4160.00		
113	一体式净化烟罩										8850.00		
114	烟罩控制箱										7249.00		
115	烟罩装饰板										520.00		
116	不锈钢封墙钢										575.00		
117	三层电烤箱										9999.00		
118	一体式净化烟										8850.00		

	罩												
119	烟罩控制箱										7249.00		
120	烟罩装饰板										520.00		
121	不锈钢封墙钢										575.00		
122	四层货架										2000.00		
123	灭火系统										18200.00		
124	离人报警装置										3900.00		
125	双门醒发箱										14985.00		
126	双门蒸饭柜										13500.00		
127	净水器										3500.00		
128	炉拼台										1100.00		
129	单头大锅灶										8900.00		
130	双头低汤灶										6850.00		
131	一体式净化烟罩										8850.00		
132	烟罩控制箱										7249.00		

133	烟罩装饰板										520.00		
134	不锈钢封墙钢										575.00		
135	灭火系统										18200.00		
136	四门雪柜										7700.00		
137	吊天花双层架										940.00		
138	双通工作柜										3534.00		
139	双通工作柜										4285.00		
140	保鲜工作柜										3360.00		
141	吊天花双层架										940.00		
142	洗地龙头										3400.00		
143	双星盆台										1540.00		
144	双孔双温龙头										232.00		
145	曲棍去水器连溢水装置										400.00		

146	双层工作台										933.00		
147	双门蒸饭柜										13500.00		
148	净水器										3500.00		
149	炉拼台										1100.00		
150	单头大锅灶										8900.00		
151	双头低汤灶										6850.00		
152	拼台										1100.00		
153	三层电烤箱										9999.00		
154	一体式净化烟罩										8850.00		
155	烟罩控制箱										7249.00		
156	烟罩装饰板										520.00		
157	不锈钢封墙钢										575.00		
158	挂墙层架										780.00		
159	三星盆台										3300.00		
160	双孔双温龙头										232.00		

161	曲棍去水器连溢水装置										400.00		
162	刀具消毒柜										1750.00		
163	双层工作台										2000.00		
164	灭蝇灯										275.00		
165	一体式净化烟罩										8850.00		
166	烟罩控制箱										7249.00		
167	烟罩装饰板										520.00		
168	不锈钢封墙钢										575.00		
169	离人报警装置										3900.00		
170	炉拼台										1100.00		
171	双头双尾炒炉										12000.00		
172	挂墙热水器										2300.00		
173	洗手池										655.00		
174	感应龙头										700.00		

175	灭蝇灯										275.00		
176	净水器										3500.00		
177	掩门工作柜										3060.00		
178	掩门工作柜										3780.00		
179	紫外线消毒灯										130.00		
180	保鲜工作柜										3360.00		
181	四门雪柜										7700.00		
182	三星盆柜										4500.00		
183	双孔双温龙头										232.00		
184	曲棍去水器连溢水装置										400.00		
185	刀具消毒柜										1750.00		
186	掩门工作柜										3060.00		
187	灭蝇灯										275.00		
188	保温餐车										14500.00		
189	异型双										1100.00		

	层工作台												
190	单通工作柜										4200.00		
191	四玻门留样冰箱										9168.00		
192	灭蝇灯										275.00		
193	三星盆柜										4100.00		
194	双孔双温龙头										232.00		
195	曲棍去水器连溢水装置										400.00		
196	挂墙吊柜										2966.00		
197	挂墙吊柜										2966.00		
198	掩门工作柜										3060.00		
199	保鲜工作柜										3360.00		
200	灭火系统										13395.00		
201	离人报警装置										3900.00		

202	炉拼台										675.00		
203	电煮面炉										14200.00		
204	电平扒炉										14505.00		
205	电双缸电炸炉										10150.00		
206	炉拼台										648.00		
207	岛式烟罩										5600.00		
208	玻璃装饰板										800.00		
209	台式煎饼铛										650.00		
210	台式电饼铛										680.00		
211	H5 链接										10650.00		
212	芯片称重结算台										7400.00		
213	保温布菲炉										1400.00		
214	芯片托盘										47.00		
215	ICID 读卡器										746.00		
216	智慧食										19300.00		

	堂管理 平台												
217	营养分 析系统										20250.00		
218	系统本 地部署										10355.00		
219	石材自 助取餐 台										77425.00		
220	残食柜 连车										2200.00		
221	餐具回 收柜										3460.00		
222	柜式洗 手池										2200.00		
223	感应龙 头										700.00		
224	厨宝										551.65		
225	芯片称 重结算 台										7400.00		
226	保温布 菲炉										1400.00		
227	芯片托 盘										47.00		
228	ICID 读卡器										746.00		
229	石材自										28310.00		

	助取餐台												
230	芯片称重结算台										7400.00		
231	保温布菲炉										1400.00		
232	芯片托盘										47.00		
233	ICID读卡器										746.00		
234	石材自助取餐台										40375.00		
235	单通工作柜										4200.00		
236	四玻门留样冰箱										9168.00		
237	双门消毒柜										6660.00		
238	单通工作柜（定制）										4200.00		
239	方形布菲炉										2086.00		
240	暖汤煲										1373.40		

241	加压排 油烟风 柜										36742.00		
242	风柜支 架										1000.00		
243	150℃ 防火阀										1440.00		
244	风机专 用控制 箱										2616.00		
245	风柜减 震器										1453.00		
246	软连接										1018.00		
247	进出口 消音管										2000.00		
248	不锈钢 风管										570.00		
249	法兰										129.00		
250	高效净 化器装 置										40697.00		
251	净化器 支架										1000.00		
252	检测口										280.00		
253	油烟实 时监测 系统										9280.00		
254	电缆线										159.00		

255	桥架										85.00		
256	厨房吊 顶的拆 除及恢 复										108.00		
257	新风机 组										36000.00		
258	新风机 减震器										1453.00		
259	新风机 底座										1938.00		
260	软连接										925.00		
261	进出口 消音管										1800.00		
262	70℃防 火阀										1212.00		
263	送风百 叶及连 接管										280.00		
264	通风管 道										170.00		
266	电缆线										88.00		
267	桥架										85.00		
268	加压排 油烟风 柜										36742.00		
269	风柜支 架										1000.00		

270	150°C 防火阀										1440.00		
271	风机专 用控制 箱										2616.00		
272	风柜减 震器										1453.00		
273	软连接										1018.00		
274	进出口 消音管										2000.00		
275	不锈钢 风管										570.00		
276	法兰										129.00		
277	高效净 化器装 置										40697.00		
278	净化器 支架										1000.00		
279	检测口										280.00		
280	油烟实 时监测 系统										9280.00		
281	电缆线										159.00		
282	桥架										85.00		
283	新风机 组										36000.00		
284	新风机 减震器										1453.00		

285	新风机底座										1938.00		
286	软连接										925.00		
287	进出口消音管										1800.00		
288	70℃防火阀										1212.00		
289	送风百叶及连接管										280.00		
290	通风管道										170.00		
292	电缆线										88.00		
293	桥架										85.00		
294	加压排油烟风柜										5522.00		
295	风柜支架										1080.00		
296	150℃防火阀										641.00		
297	风机专用控制箱										844.00		
298	风柜减震器										1205.00		
299	软连接										602.00		
300	进出口										1200.00		

	消音管												
301	不锈钢 风管										570.00		
302	法兰										121.00		
303	高效净 化器装 置										7122.00		
304	净化器 支架										1080.00		
305	检测口										269.00		
306	油烟实 时监测 系统										9280.00		
307	不锈钢 防雨百 叶										876.00		
308	电缆线										60.00		
309	桥架										85.00		
310	加压排 油烟风 柜										5522.00		
311	风柜支 架										1080.00		
312	150℃ 防火阀										641.00		
313	风机专 用控制 箱										844.00		

314	风柜减震器										1205.00		
315	软连接										602.00		
316	进出口消音管										1200.00		
317	不锈钢风管										570.00		
318	法兰										121.00		
319	加压排油烟风柜										2788.00		
320	风柜支架										923.00		
321	70℃防火阀										548.00		
322	风机专用控制箱										743.00		
323	风柜减震器										1205.00		
324	软连接										416.00		
325	进出口消音管										900.00		
326	通风管道										186.00		
328	不锈钢防雨百叶										814.00		

329	电缆线										30.00		
330	桥架										85.00		
331	新风机组										2880.00		
332	新风机减震器										1205.00		
333	新风机底座										923.00		
334	软连接										500.00		
335	进出口消音管										900.00		
336	70℃防火阀										548.00		
337	送风百叶及连接管										280.00		
338	通风管道										170.00		
340	不锈钢防雨百叶										814.00		
341	炒锅										139.00		
342	炒锅										85.00		
343	手勺										45.00		
344	锅刷										7.00		
345	不锈钢漏勺										25.00		

346	钢丝漏勺										101.00		
347	油界子										44.00		
348	地锅小铁锹										86.50		
349	地锅手勺										77.75		
350	油沾子										50.00		
351	塑料菜墩										380.00		
352	菜刀										130.00		
353	剁骨刀										274.00		
354	不锈钢刀架										92.00		
355	不锈钢水舀子										40.00		
356	调料车										1150.00		
357	擦丝器										23.00		
358	削皮刀										10.00		
359	白塑料筐										60.00		
360	白塑料盒										60.00		
361	多用筐										40.00		
362	白塑料保鲜盒										30.00		
363	不锈钢										25.00		

	水果刀												
364	不锈钢 蛋糕刀										25.00		
365	不锈钢 盆										35.00		
366	不锈钢 盆										125.00		
367	不锈钢 盆										70.00		
368	不锈钢 盆										80.00		
369	不锈钢 盆										60.00		
370	不锈钢 盆										45.00		
371	不锈钢 漏盆										55.00		
372	不锈钢 漏盆										70.00		
373	白塑料 菜板										120.00		
374	电磁炉										380.00		
375	红色菜 墩（清 真）										330.00		
376	红把菜 刀（清 真）										95.00		

377	红把手勺（清真）										40.00		
378	红把锅刷（清真）										5.00		
379	电动绞肉机										528.00		
380	不锈钢汤桶										200.00		
381	不锈钢桶										300.00		
382	不锈钢水桶										360.00		
383	双通工作柜										4285.00		
384	不锈钢双眼餐余台										3990.00		
385	白塑料桶										60.00		
386	烙饼铲										30.00		
387	饭铲										20.00		
388	腰斗										18.00		
389	留样盒										6.00		
390	量杯										15.00		
391	破壁机										450.00		
392	高压锅										680.00		

393	锅架子										10.00		
394	调料缸										16.00		
395	马斗										10.00		
396	调料勺										6.00		
397	圆形胡椒盅										20.00		
398	汁壶										10.00		
399	1/1 10CM 份数盆										90.00		
400	1/1 6.5CM 份数盆										70.00		
401	吹地机										650.00		
402	厨余垃圾桶										150.00		
403	灭火毯										65.00		
404	菜墩架										250.00		
405	接线板										20.00		
406	菜板架										40.00		
407	油温测温针										30.00		
408	面刷										15.00		
409	油筷子										10.00		
410	走锤										57.00		
411	毛巾										3.00		
412	口布										20.00		

413	胶皮手套										10.00		
414	线手套										3.00		
415	棉手套										30.00		
416	一次性手套										4.00		
417	剪刀										8.50		
420	烤纸										39.00		
421	高温布										16.00		
422	月饼磨具										15.00		
423	慕斯圈										130.00		
424	硅胶磨具										35.00		
425	糕点凉网										40.00		
426	蛋糕转盘										150.00		
427	土司盒										85.00		
428	土司盒										125.00		
429	形状模具烤盘										89.00		
430	抹刀										70.00		
431	整形刀										70.00		
432	曲吻刀										70.00		
433	蛋糕铲刀										30.00		

434	硅胶铲										40.00		
435	活动蛋糕盘										70.00		
436	裱花嘴										70.00		
437	布裱花袋										10.00		
438	一次性裱花袋										5.00		
439	裱花托棒										30.00		
440	不锈钢地架										1530.00		
441	地面清洗机										1890.00		
442	胶皮软管 4 分的										5.00		
443	磨石刀										20.00		
444	三角塑料标识牌										40.00		
445	不锈钢挡板										350.00		
446	不锈钢米缸										740.00		
447	四门高身碗柜										3360.00		
448	四层货										2000.00		

	架												
449	灭蝇灯										275.00		
450	甩干桶										2100.00		
451	大面案 木质										1900.00		
452	面板木 质										240.00		
453	面板塑 料										120.00		
454	刮板铁 皮										10.00		
455	直板 (包饺子)										10.00		
456	腻子铲										10.00		
457	腻子铲										10.00		
458	腻子铲										10.00		
459	大擀面 棍										10.00		
460	小擀面 棍										6.00		
461	中擀面 棍										10.00		
462	罗(粗 细)										32.00		
463	大打蛋 器 (电)										2395.00		

464	手持机打蛋器(电)										176.00		
465	手动打蛋器										15.00		
466	油桶										480.00		
467	饼丝机										491.00		
468	破壁机										450.00		
469	榨汁机										530.00		
470	削面机										3250.00		
471	硅胶垫										10.00		
472	大电子称										450.00		
473	小电子称										164.60		
474	克称										101.00		
475	轴锤										75.00		
476	大竹板										10.00		
477	不锈钢蒸盘										309.00		
478	蒸箱蒸盘带孔										321.00		
479	饼盘车										890.00		
480	烤箱烤盘										110.00		
481	保温车GN盘										253.00		

482	平板车										950.00		
483	不锈钢刮板										18.00		
484	铁皮刮板										20.00		
485	仿手工饺子机										11876.00		
486	包子机										10990.00		
487	菜馅机										5505.00		
488	斩拌机										6935.00		
489	豆浆机										2000.00		
490	密胺餐盘										20.00		
491	清真餐盘										20.00		
492	密胺汤碗										10.00		
493	大白碗										15.00		
494	小白碗										10.00		
495	筷子										1.50		
496	消毒机专用筷子										1.50		
497	小汤勺										1.50		
498	筷子桶										30.00		
499	装小勺沥水筐										12.00		

500	长方白 盘调料 托盘										33.00		
501	不锈钢 食品夹										24.00		
502	粥汤大 勺										25.00		
503	米饭铲										10.00		
504	瓷餐具 整套										789.00		
505	不锈钢 食品夹										21.50		
506	不锈钢 米饭铲										25.00		
507	大汤勺										38.00		
508	不锈钢 汤勺										15.00		
509	调料瓶 整套										45.00		
510	餐巾纸 小方盒										30.00		
511	牙签筒										40.00		
512	醋壶										29.75		
513	牛奶杯										10.00		
514	小料瓶										40.00		
515	辣椒油 罐带小 勺子										15.00		

516	留样盒										19.00		
517	奶桶										1600.00		
518	电饭煲										220.00		
519	牛奶豆浆保温壶										355.00		
520	加热破壁机										549.00		
521	电水壶										505.00		
522	智能筷子消毒机										624.00		
523	玻璃器皿消毒柜										3040.00		
524	玻璃杯										10.00		
525	餐车										880.00		
526	水果叉										10.00		
527	水果盘										20.00		
528	长方托盘										33.00		
529	圆托盘										20.50		
530	台式搅拌机										1674.00		
531	主餐盘										35.00		
532	点心盘										10.00		
533	碗										10.00		

534	面碗										20.00		
535	果汁杯										18.00		
536	咖啡杯										46.50		
537	多士炉										730.00		
538	电饭煲										387.00		
539	雅致汤勺										15.00		
540	雅致叉										15.00		
541	雅致刀										15.00		
542	餐垫										35.00		
543	不锈钢打餐勺										30.00		
544	布菲夹										30.00		
545	布菲夹盘										38.00		
546	电炖锅										198.00		
547	糕点架										378.00		
548	小火锅										355.00		
549	养生壶										299.00		
550	小料架										105.00		
551	小菜架										80.00		
552	酱料瓶										60.00		
553	筷子										1.50		
554	勺子筐										54.00		
555	筷子筐										54.00		
556	咖啡机										18500.00		
557	果汁机										1462.98		

558	透明盖										49.00		
559	托盘										45.00		
560	分餐公匙										22.00		
561	分餐鱼叉										28.00		
562	9.5"温泉浅钵特丽斯										45.00		
563	11"温泉浅钵爱洛斯-碟金										135.00		
564	长方食盒底座配三个碟子										45.00		
565	四方食盒底座										76.00		
566	14"明式椭圆盘炉座										57.00		
567	14"明式椭圆盘										72.00		
568	16"如意鱼盘炉座										140.00		

569	16"如意鱼盘										180.00		
570	13"有盖反口浅煲(盖)										75.00		
571	13"有盖反口浅煲(身)										188.12		
572	11.5"明式斗笠碗										47.00		
573	10.75"圆形浅碗										30.00		
574	7.75"石纹深盘										55.00		
575	10"圆形梅花炉座										70.00		
576	10.75"石臼方盘										25.00		
577	9"圆凹点心盘										44.00		
578	礁石										135.00		

	10"异形盘												
579	凤凰 4.5"炖盅配碟										69.00		
580	福提 10.5"翅盅(身)										95.00		
581	18"元宝鱼盘连炉(盘)										165.00		
582	浅白 10"祥云圆浅										50.00		
583	三连碟(免托)(岁月印记)透明釉										21.00		
584	23CM蒸笼锅白色										169.00		
585	12.5四叶草高升底										55.00		

	座配四个碟订做纯白												
586	25 古 磬浅煲 星红配 木板										396.00		
587	3.5"六 角碟粉 兰										37.00		
588	莲花底 中号水 果盘- 青瓷										30.00		
589	聚宝石 锅+26 橡木方 板										190.00		
590	11 寸 英式展 示盘银 山峻岭										105.00		
591	8 寸浅 式盘银 山峻岭										49.95		
592	树枝杯 银山峻 岭										49.95		

593	树枝碟 银山峻岭										45.00		
594	海棠勺 银山峻岭										45.00		
595	4.75 寸宫廷 翅碗银 山峻岭										49.95		
596	3寸水 杯										49.95		
597	牙签盅 银山峻岭										49.95		
598	银河筷 架银山 峻岭										22.20		
599	银河毛 巾碟银 山峻岭										27.75		
600	3.25 寸味碟 银山峻 岭										27.75		
601	百合茶 壶银山 峻岭										172.05		

602	毛巾消毒柜										319.68		
603	饮料杯										19.30		
604	饮料杯										7.99		
605	饮料杯										15.54		
606	分配器										30.53		
607	分配器										39.96		
608	水杯										22.20		
609	果盘										64.38		
610	5寸名仕暖炉盅四件套										195.00		
611	16"长方盘-磨砂白										84.63		
612	16"长方盘										84.63		
613	14"明式长方垫盘										37.74		
614	8"韩式四方浅碗										65.53		
615	11.25"直身展示圆盘										107.89		
616	白色										28.42		

	12 寸 八角长 方盘												
617	白色 11 寸 钧韵旦 形汤盘										56.15		
618	白色 10 寸 一帘幽 梦圆盘										35.96		
合计总价（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

招标文件编号/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
<p>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）： <input type="checkbox"/> 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。） <input type="checkbox"/> 有偏离（如有偏离，则应在本表中对偏离项逐一系列明；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。）</p>					

注：“偏离情况”列应据实填写“正偏离”或“负偏离”或“无偏离”。

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

招标文件编号/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 北京市公安局供应商不良行为记录告知书（实质性格式）

项目名称：_____

供应商名称：_____

为加强我局项目建设，规范供应商与我局合作行为，现就我局供应商不良行为记录管理相关内容进行告知。

与我局合作的供应商有下列情形之一的，其具体行为将被列入我局供应商不良行为记录：

（一）依据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条有下列情形之一的：

1. 提供虚假材料谋取中标、成交的；
2. 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
3. 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
4. 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；
5. 在招标采购过程中与采购人进行协商谈判的；
6. 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的。

（二）依据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十二条有下列情形之一的：

1. 向评标委员会、竞争性谈判小组或者询价小组成员行贿或者提供其他不正当利益；
2. 中标或者成交后无正当理由据不与采购人签订政府采购合同；
3. 未按照采购文件确定的事项签订政府采购合同；
4. 将政府采购合同转包；
5. 提供假冒伪劣产品；
6. 擅自变更、中止或终止政府采购合同。

（三）依据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十三条，捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料进行投诉的。

（四）依据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十四条有下列情形之一的：

1. 供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关情况并修改其投标文件或者响应文件；
2. 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；
3. 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容；

4. 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；

5. 供应商之间事先约定由某一特定供应商中标、成交；

6. 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标、成交；

7. 供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标、成交或者排斥其他供应商的其他串通行为。

（五）依据《公务员法》《中国共产党纪律处分条例》《关于规范公务员辞去公职后从业行为的意见》等法律、法规，录用我局辞职人员、被开除公职人员且为其提供与原工作业务直接相关岗位的；

（六）在与我局合作过程中，发生失泄密问题、履约能力差、配合工作不力、服务不到位、完成效果不佳等，被终止入围资格、框架协议、履约合同，造成我局利益损失的；

（七）有其他损害我局利益的，或造成不良影响的。

我单位已知悉上述内容，并自愿承担相关责任。

企业名称：

法定代表人：_____（签字）

年 月 日

8 招标代理服务费承诺书

致：中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司

我们在贵公司组织的_____项目招标中若获成交/中标（招标编号：_____），我们保证在成交/中标通知书发出后 5 个工作日，以支票、汇票、电汇中的一种，向中天信远国际招投标咨询（北京）有限公司按照招标文件规定的招标代理服务费缴费标准支付招标代理服务费。

我公司成交/中标后，如本项目非因我公司原因导致项目未执行、需退还招标代理服务费的，我公司同意贵公司按采购服务费总额的 30%收取项目执行成本费用，低于 1 万的按 1 万收取，高于 5 万的按 5 万收取。费用不足 1 万的，按实际采购服务费收取。

如我单位未按上述承诺支付招标代理服务费，贵公司有权没收我单位的投标保证金或扣除招标代理费金额，由此产生的一切法律后果和责任由我单位承担。我单位声明放弃对此提出任何异议和追索的权利。

特此承诺！

投标人全称：_____（加盖投标人公章）

投标人法定代表人或其授权代表签字：_____

日期：_____

9 标文件要求提供或投标人认为应附的其他材料

10 国家有关部门对供应商的响应产品有强制性规定承诺书（实质性格式）

致：_____

我公司承诺在贵单位项目_____（项目编号：_____）的采购中若获中标，项目中涉及涂料、胶黏剂、油墨、清洗剂等挥发性有机物产品，符合北京市和国家的 VOCs 含量限制标准。

投标人：（盖单位公章）

法定代表人：（签字或签章）

年 月 日

11 关于落实“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”的说明及格式

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内容节选（通知内容投标文件无需提供）

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

为构建统一开放、竞争有序的政府采购市场体系，完善政府采购制度，保障各类经营主体平等参与政府采购活动，根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国外商投资法》等有关法律法规规定，经国务院同意，现就政府采购中实施本国产品标准及相关政策通知如下：

一、本国产品标准

本国产品应当符合以下条件：

（一）在中国境内生产

产品应当在中国境内生产，即在中华人民共和国关境内实现从原材料、组件到产品的属性改变。

属性改变是指经过制造、加工或者组装等工序，产生完全不同于原材料、组件的新产品，并具有新的名称和特征（用途）。属性改变不包括以下细微操作：

1. 为确保产品在运输或者储存期间保持某种状态而进行的操作；
2. 为产品运输或者销售进行的包装或者展示；
3. 在产品或者其包装上粘贴或者印刷品牌、标志、标识以及其他用于区分的标记；
4. 简单的上漆、磨光和分装；
5. 其他不属于属性改变的情形。

（二）在中国境内生产的组件成本占比达到规定比例

产品在中国境内生产的组件成本占比应当达到规定比例，计算公式为：

$$\frac{\text{产品在中国境内生产的组件成本}}{\text{产品总成本}} \geq \text{规定比例}$$

财政部会同有关行业主管部门，分产品确定在中国境内生产的组件成本占比应当达到的规定比例。在分产品的中国境内生产的组件成本占比相关要求实施前，符合本通知第一条第（一）项条件的产品在政府采购活动中视同本国产品。

（三）特定产品的关键组件、关键工序符合相关要求

对特定产品，在符合本通知第一条第（一）项和第（二）项条件的基础上，应当符合财政部会同有关行业主管部门确定的其关键组件、关键工序在中国境内生产、完成等要求。

财政部会同有关行业主管部门自本通知施行之日起 5 年内，在充分征求有关内外资企业、行业协会商会等方面意见的基础上，分类施策、稳妥推进，分产品确定在中国境内生产的组件成本占比要求，以及特定产品的关键组件、关键工序相关要求，并根据不同行业的发展情况，在出台具体产品相关要求时，设置 3—5 年过渡期，逐步建立政府采购中本国产品标准体系和动态调整机制。

二、本国产品标准的适用范围

本国产品标准适用于货物，包括政府采购货物项目和服务项目中涉及的货物。适用本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。

三、对本国产品的支持政策

政府采购活动中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。

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。

四、政策执行要求

（一）产品在中国境内生产的组件成本核算规则。产品在中国境内生产的组件成本，按照《中国境内生产的组件成本核算基本规则》（见附件 1）计算。

（二）有关证明文件。采购人、采购代理机构应当在采购文件中明确要求供应商对其提供的产品出具《关于符合本国产品标准的声明函》（样式见附件 2，以下简称《声明函》）或财政部会同有关部门规定的有关证明文件。出具符合要求的《声明函》或有关证明文件的，该产品视为本国产品，采购人、采购代理机构不得再要求供应商提供其他证明材料。供应商提供虚假《声明函》、虚假证明文件谋取中标、成交的，依照《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定追究相应责任。

采购人、采购代理机构应当随中标、成交结果同时公告中标、成交供应商提供的《声明函》或有关证明文件。

（三）平等对待各类经营主体。国有企业、民营企业、外资企业等各类经营主体平等享受对本国产品的政府采购支持政策。采购人、采购代理机构在政府采购信息发布、供应商资格条件确定和资格审查、评审标准等方面，要对各类经营主体一视同仁、平等对待，切实保障各类经营主体公平竞争。各地区、各部门要加强统筹协调，不得出台违反本通知规定的政策措施，在政府采购活动中不得指定品牌或者限制品牌注册地、所有者，不得以所有制形式、组织形式、股权结构、投资者国别以及其他不合理条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇。

（四）中华人民共和国缔结或者共同参加的国际条约、协定对政府采购中本国产品政策另有规定的，按照有关条约、协定执行。

附件 1

中国境内生产的组件成本核算基本规则

产品在中国境内生产的组件成本，一般按照其二级组件的相关成本进行核算。按照产品的一级组件进行成本核算能够满足中国境内生产的组件成本判定需求的，可以按照一级组件的相关成本进行核算。

一、产品的一级组件是指直接组成产品的组件。产品的二级组件是指直接组成产品一级组件的组件。一级组件不可分解的，视同二级组件。

二、二级组件在中国境内生产的，其全部成本计入中国境内生产的组件成本；二级组件不在中国境内生产的，其成本不计入中国境内生产的组件成本。

三、产品总成本和组件成本以相关会计核算数据、采购合同、进货记录等为基础进行计算。

四、需要对成本核算规则予以进一步明确的其他有关事项，由财政部会同有关部门另行规定。

附件 2

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 \geq （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 \geq （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

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，下同。
4. 该产品的关键组件要求实施前，“关键组件”栏可不填，下同。
5. 该产品的关键工序要求实施前，“关键工序”栏可不填。