

北京市政府采购项目 公开招标文件

项目名称：北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂
设备采购项目

项目编号/包号：11010526210200027623-XM001

采 购 人：北京市朝阳区教育服务保障中心

采购代理机构：北京汇诚金桥国际招标咨询有限公司

目 录

第一章	投标邀请	1
第二章	投标人须知	5
第三章	资格审查	21
第四章	评标程序、评标方法和评标标准	25
第五章	采购需求	34
第六章	拟签订的合同文本	112
第七章	投标文件格式	118

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

第一章 投标邀请

一、项目基本情况

1.项目编号：11010526210200027623-XM001

2.项目名称：北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购项目

3.项目预算金额：668.701083 万元、项目最高限价（如有）：668.677985 万元。

4.采购需求：北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购。（具体详见招标文件第五章采购需求）。

5.合同履行期限：合同签订后 40 个日历日内完成交货、安装、调试、试运行、人员培训、验收合格，交付使用。

6.本项目是否接受联合体投标：是 否。

二、申请人的资格要求（须同时满足）

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

2.1 中小企业政策

本项目不专门面向中小企业预留采购份额。

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

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

2.2 其它落实政府采购政策的资格要求（如有）： / 。

3.本项目的特定资格要求：

3.1 本项目是否属于政府购买服务：

否

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

3.2 其他特定资格要求：无。

三、获取招标文件

1.时间：2026年03月04日至2026年03月11日，每天上午09:00至12:00，下午12:00至17:00（北京时间，法定节假日除外）。

2.地点：北京市政府采购电子交易平台

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

4.售价：0元。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

投标截止时间、开标时间：2026年04月08日10:00（北京时间）。

地点：本项目采用远程电子开标方式，由投标人自行对电子投标文件进行解密或供应商在开标地点使用CA认证证书登录北京市政府采购电子交易平台进行电子开标。

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

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

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

CA数字证书服务热线 010-58511086

电子营业执照服务热线 400-699-7000

技术支持服务热线 010-86483801

2.1 办理CA数字证书或电子营业执照

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

2.2 注册

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

2.3 驱动、客户端下载

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

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

2.4 获取电子招标文件

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

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

2.5 编制电子投标文件

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

2.6 提交电子投标文件

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

2.7 电子开标

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

3. 本项目鼓励参与的供应商优先以银行、保险公司出具保函的形式替代其它方式的投标 保证金，进一步降低企业参与成本，如供应商无法以保函形式递交保证金，应附相关说明（格式自拟）。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1.采购人信息

名称：北京市朝阳区教育服务保障中心
地址：北京市朝阳区团结湖北二条 5 号楼
联系方式：王老师 010-64267009

2.采购代理机构信息

名称：北京汇诚金桥国际招标咨询有限公司
地址：北京市东城区朝内大街南竹杆胡同 6 号北京 INN3 号楼 9 层
联系方式：戴翔、贾洋，010-65173825

3.项目联系方式

项目联系人：戴翔、贾洋
电话：010-65173825

第二章 投标人须知

投标人须知资料表

本表是对投标人须知的具体补充和修改，如有矛盾，均以本资料表为准。

条款号	条目	内容						
2.2	项目属性	项目属性： <input type="checkbox"/> 服务 <input checked="" type="checkbox"/> 货物						
2.3	科研仪器设备	是否属于科研仪器设备采购项目： <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否						
2.4	核心产品	<input checked="" type="checkbox"/> 关于核心产品本项目__包不适用。 <input type="checkbox"/> 本项目__包为单一产品采购项目。 <input checked="" type="checkbox"/> 本项目__01__包为非单一产品采购项目，核心产品为：炊用燃气大锅灶。						
3.1	现场考察	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织 <input type="checkbox"/> 组织，考察时间：__年__月__日__点__分 考察地点：_____。						
	开标前答疑会	<input checked="" type="checkbox"/> 不召开 <input type="checkbox"/> 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： <input checked="" type="checkbox"/> 不需要 <input type="checkbox"/> 需要，具体要求如下： (1) 样品制作的标准和要求：_____； (2) 是否需要随样品提交相关检测报告： <input type="checkbox"/> 不需要 <input type="checkbox"/> 需要 (3) 样品递交要求：_____； (4) 未中标人样品退还：_____； (5) 中标人样品保管、封存及退还：_____； (6) 其他要求（如有）：_____。						
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: 55%;">标的名称</th> <th style="width: 30%;">中小企业划分标准所属行业</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>01</td> <td>北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购项目</td> <td>工业</td> </tr> </tbody> </table>	包号	标的名称	中小企业划分标准所属行业	01	北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购项目	工业
包号	标的名称	中小企业划分标准所属行业						
01	北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购项目	工业						
11.2	投标报价	投标报价的特殊规定： <input checked="" type="checkbox"/> 无						

条款号	条目	内容
		<input type="checkbox"/> 有，具体情形：_____。
12.1	投标保证金	投标保证金金额： <u>110000</u> 元 投标保证金收受人信息： 收款单位：北京汇诚金桥国际招标咨询有限公司 账号：1000000010120100382136000541 开户银行：浙商银行股份有限公司北京分行营业部 开户行行号：316100000025 【注意】 汇款时，请输入开户银行全称“浙商银行股份有限公司北京分行营业部”，避免出现汇款不成功。采用电汇或网上银行支付的，须在投标截止时间前到账，并注明项目编号/包号：BJJQ-2026-196。
12.8.2		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：中标人不按本须知第 25 条的规定签订合同的。
13.1	投标有效期	自提交投标文件的截止之日起算 <u>90</u> 日历天。
18.2	解密时间	解密时间： <u>30</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"/> 得分且投标报价均相同的，以 <u>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</u> 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) 可以分担保履行的具体内容：_____； (2) 允许分包的金额或者比例：_____； (3) 其他要求：_____。
25.6	政采贷	为更大力度激发市场活力和社会创造力，增强发展动力，按照《北京市全面优化营商环境助力企业高质量发展实施方案》（京政办发〔2023〕8号）部署，进一步加强政府采购合同线上融资“一站式”服务（以下简称“政采贷”），北京市财政局、中国人民银行营业管理部联合发布《关于推进政府采购合同线上融资有关工作的通知》（京财采购〔2023〕637号）。有需求的供应商，可按上述通知要求办理“政采贷”。
26.1.1	询问	询问提出形式： <u>纸质版</u>
26.3	联系方式	接收询问和质疑的联系方式 1、询问 联系部门、联系电话、通讯地址：见第一章《投标邀请》中的采购代理机构信息和项目联系方式。 2、质疑

条款号	条目	内容												
		联系部门：北京汇诚金桥国际招标咨询有限公司综合法务部； 联系电话：010-65915204； 通讯地址：北京市东城区朝内大街南竹杆胡同 6 号北京 INN 3 号楼 9 层。												
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：以原国家计委《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980 号）为参考，以中标金额为基准收取代理服务费。《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980 号）的收费比例如下： <table border="1" data-bbox="550 685 1481 1142"> <thead> <tr> <th data-bbox="550 685 1023 815">费率 中标金额</th> <th data-bbox="1023 685 1481 815">货物招标</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="550 815 1023 880">100 万元以下</td> <td data-bbox="1023 815 1481 880">1.5%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="550 880 1023 945">100~500 万元</td> <td data-bbox="1023 880 1481 945">1.1%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="550 945 1023 1010">500~1000 万元</td> <td data-bbox="1023 945 1481 1010">0.8%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="550 1010 1023 1075">1000~5000 万元</td> <td data-bbox="1023 1010 1481 1075">0.5%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="550 1075 1023 1142">5000 万元~1 亿元</td> <td data-bbox="1023 1075 1481 1142">0.25%</td> </tr> </tbody> </table> 代理费收受人信息： 收款单位：北京汇诚金桥国际招标咨询有限公司 开户行：中国农业银行股份有限公司北京朝阳门支行 银行账号：1119 1701 0400 02067 开户行行号：1031 0001 9176 缴纳时间：在领取中标通知书时交付代理费。	费率 中标金额	货物招标	100 万元以下	1.5%	100~500 万元	1.1%	500~1000 万元	0.8%	1000~5000 万元	0.5%	5000 万元~1 亿元	0.25%
费率 中标金额	货物招标													
100 万元以下	1.5%													
100~500 万元	1.1%													
500~1000 万元	0.8%													
1000~5000 万元	0.5%													
5000 万元~1 亿元	0.25%													

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要求）
 - 5.1 采购本国货物、工程和服务

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

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

5.1.3 进口产品指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品，包括已经进入中国境内的进口产品。关于进口产品的相关规定依据《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号文）、《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库〔2008〕248号文）。

5.2 本国产品

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

5.3 中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位

5.3.1 中小企业定义：

5.3.1.1 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。

5.3.1.2 供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

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

(2) 在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

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

5.3.1.3 在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

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

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

5.3.3 在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位定义：享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

5.3.3.1 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）；

5.3.3.2 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

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

5.3.3.4 通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低

于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

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

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

5.3.4 本项目是否专门面向中小企业预留采购份额见第一章《投标邀请》。

5.3.5 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业见《投标人须知资料表》。

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

5.4 政府采购节能产品、环境标志产品

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

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

5.4.3 如本项目采购产品属于实施政府强制采购品目清单范围的节能产品，则投标人所报产品必须获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则**投标无效**；

5.4.4 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证

书实施政府优先采购。优先采购的具体规定见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》（如涉及）。

5.5 正版软件

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

5.6 网络安全专用产品

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

5.7 推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）

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

5.8 采购需求标准

5.8.1 商品包装、快递包装政府采购需求标准（试行）

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

商品包装和快递包装的，则其具体要求见第五章《采购需求》。

5.8.2 其他政府采购需求标准

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

6 投标费用

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

二 招标文件

7 招标文件构成

- 7.1 招标文件包括以下部分：

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

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

8 对招标文件的澄清或修改

- 8.1 采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在原公告发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人。
- 8.2 上述书面通知，按照获取招标文件的潜在投标人提供的联系方式发出，因提供的信息有误导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以下内容，《投标人须知资料表》中有特殊规定的，从其规定。

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

11.2.2 按照招标文件要求完成本项目的全部相关费用。

11.3 采购人不得向供应商索要或者接受其给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。

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

12 投标保证金

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

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

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

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

12.5 投标保证金有效期同投标有效期。

12.6 投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳投标保证金，

其交纳的投标保证金对联合体各方均具有约束力。

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

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

12.7.2 中标人的投标保证金，自采购合同签订之日起 5 个工作日内退还中标人；

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

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

12.8 有下列情形之一的，采购人或采购代理机构可以不予退还投标保证金：

12.8.1 投标有效期内投标人撤销投标文件的；

12.8.2 《投标人须知资料表》中规定的其他情形。

13 投标有效期

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

14 投标文件的签署、盖章

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

14.2 招标文件要求盖章的内容，一般通过投标文件编制工具加盖电子签章。

四 投标文件的提交

15 投标文件的提交

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

15.2 采购人及采购代理机构拒绝接受通过电子交易平台以外任何形式提交的投标

文件，投标保证金除外。

16 投标截止时间

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

17 投标文件的修改与撤回

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

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

五 开标、资格审查及评标

18 开标

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

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

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

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

18.5 投标人不足 3 家的，不予开标。

19 资格审查

19.1 见第三章《资格审查》。

20 评标委员会

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

20.2 评审专家须符合《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的规定。依法自主选定评审专家的，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	<p>投标人为企业（包括合伙企业）的，应提供有效的“营业执照”；</p> <p>投标人为事业单位的，应提供有效的“事业单位法人证书”；</p> <p>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；</p> <p>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”；</p> <p>投标人是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。</p> <p>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。</p>	提供证明文件的电子件或电子证照
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	落实政府采购政策需满足的资格要求	具体要求见第一章《投标邀请》	
2-1	中小企业政策证明文件	具体要求见第一章《投标邀请》	
2-1-1	中小企业证明文件	<p>当本项目（包）涉及预留份额专门面向中小企业采购，此时建议在《资格证明文件》中提供。</p> <p>1、投标人单独投标的，应提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。</p> <p>2、如招标文件要求以联合体形式参加或者要求合同分包的，且投标人为联合体或拟进行合同分包的，则联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业具体情况须在《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件中如实填报，且满足招标文件关于预留份额的要求。</p>	格式见《投标文件格式》

序号	审查因素	审查内容	格式要求
2-1-2	拟分包情况说明及分包意向协议	如本项目（包）要求通过分包措施预留部分采购份额面向中小企业采购、且投标人因落实政府采购政策拟进行分包的，必须提供；否则无须提供。 对于预留份额专门面向中小企业采购的项目（包），组成联合体或者接受分包合同的中小企业与联合体内其他企业、分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。	格式见《投标文件格式》
2-2	其它落实政府采购政策的资格要求	如有，见第一章《投标邀请》	提供证明文件的电子件或电子证照
3	本项目的特定资格要求	如有，见第一章《投标邀请》	
3-1	本项目对于联合体的要求	1、如本项目接受联合体投标，且投标人为联合体时必须提供《联合协议》，明确各方拟承担的工作和责任，并指定联合体牵头人，授权其代表所有联合体成员负责本项目投标和合同实施阶段的牵头、协调工作。该联合协议应当作为投标文件的组成部分，与投标文件其他内容同时递交。 2、联合体各成员单位均须提供本表中序号1-1、1-2的证明文件。联合体各成员单位均应满足本表3-2项规定。 3、本表序号3-3项规定的其他特定资格要求中的每一小项要求，联合体各方中至少应当有一方符合本表中其他资格要求并提供证明文件。 4、联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。 5、以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。 6、若联合体中任一成员单位中途退出，则该联合体的 投标无效 。 7、本项目不接受联合体投标时，投标人不得为联合体。	提供《联合协议》原件的电子件 格式见《投标文件格式》
3-2	政府购买服务承接主体的要求	如本项目属于政府购买服务，投标人不属于公益一类事业单位、使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织。	格式见《投标文件格式》 “1-2 投标人资格声明书”

序号	审查因素	审查内容	格式要求
3-3	其他特定资格要求	如有，见第一章《投标邀请》 注：如联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，均应当提供资质证书电子件或电子证照。	提供证明文件的电子件或电子证照
4	投标保证金	按照招标文件的规定提交投标保证金。	
5	获取招标文件	在规定期限内通过北京市政府采购电子交易平台获取所参与包的招标文件。 注：如本项目接受联合体，且供应商为联合体时，联合体中任一成员获取文件即视为满足要求。	

第四章 评标程序、评标方法和评标标准

一、评标方法

1 投标文件的符合性审查

- 1.1 评标委员会对资格审查合格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。
- 1.2 评标委员会根据《符合性审查要求》中规定的审查因素和审查内容，对投标人的投标文件是否实质上响应招标文件进行符合性审查，并形成符合性审查评审结果。投标人《商务技术文件》有任何一项不符合《符合性审查要求》要求的，**投标无效**。

符合性审查要求

序号	审查因素	审查内容
1	授权委托书	按招标文件要求提供授权委托书；
2	投标完整性	未将一个采购包中的内容拆分投标；
3	投标报价	投标报价未超过招标文件中规定的项目最高限价；
4	报价唯一性	投标文件未出现可选择性或可调整的报价（招标文件另有规定的除外）；
5	投标有效期	投标文件中承诺的投标有效期满足招标文件中载明的投标有效期的；
6	实质性格式	标记为“实质性格式”的文件均按招标文件要求提供且签署、盖章的；
7	★号条款响应	投标文件满足招标文件第五章《采购需求》中★号条款要求的；
8	拟分包情况说明（如有）	如本项目（包）非因“落实政府采购政策”亦允许分包，且供应商拟进行分包时，必须提供；否则无须提供；
9	分包其他要求（如有）	分包履行的内容、金额或者比例未超出《投标人须知资料表》中的规定； 分包承担主体具备《投标人须知资料表》载明的资质条件且提供了资质证书电子件（如有）；
10	报价的修正（如有）	不涉及报价修正，或投标文件报价出现前后不一致时，投标人对修正后的报价予以确认；（如有）
11	进口产品（如有）	招标文件不接受进口产品投标的内容时，投标人所投产品不含进口产品；

12	国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的	<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件：</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	<p>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；</p>
14	串通投标	<p>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；</p>
15	附加条件	<p>投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的；</p>
16	其他无效情形	<p>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。</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 异常低价处理

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

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

（2）投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 \times 50%；

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

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

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

2.2.3 评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产

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

2.2.4 上述投标（响应）报价指按照本章 2.4 修正后的报价。

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

2.4 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

2.4.1 招标文件对于报价修正是否另有规定：

有，具体规定为：_____

无，按下述 2.4.2-2.4.7 项规定修正。

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

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

2.4.4 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

2.4.5 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

2.4.6 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

2.4.7 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。

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

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

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

-
- 除后的价格参加评审。
- 2.5.2 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目,以及预留份额项目中的非预留部分采购包,且接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目,对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的联合体或者大中型企业的报价给予 6%的扣除,用扣除后的价格参加评审。
- 2.5.3 组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的,不享受价格扣除优惠政策。
- 2.5.4 价格扣除比例对小型企业和微型企业同等对待,不作区分。
- 2.5.5 中小企业参加政府采购活动,应当按照招标文件给定的格式出具《中小企业声明函》,否则不得享受相关中小企业扶持政策。
- 2.5.6 监狱企业提供了由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件的,视同小微企业。
- 2.5.7 残疾人福利性单位按招标文件要求提供了《残疾人福利性单位声明函》的,视同小微企业。
- 2.5.8 若投标人同时属于小型或微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位中的两种及以上,将不重复享受小微企业价格扣减的优惠政策。
- 2.6 支持本国产品政府采购的价格调整:只有符合第二章《投标人须知》5.2 条规定情形的,可以享受本国产品支持政策,用扣除后的价格参加评审;否则,评标时价格不予扣除。
- 2.6.1 本项目既有本国产品又有非本国产品参与竞争的,依法对本国产品给予价格评审优惠,对本国产品的报价给予 20%的价格扣除,用扣除后的价格参与评审。
- 2.6.2 当采购项目或者采购包中含有多种产品,供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到 80%以上时,依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠,即对该供应商提供的全部产品的总报价给予 20%的价格扣除,用扣除后的价格参与评审。
- 2.6.3 供应商提供本国产品参加政府采购活动的,应当按照招标文件给定

的格式出具《关于符合本国产品标准的声明函》或提供财政部会同有关部门规定的有关证明文件，否则视为非本国产品。

3 投标文件的比较和评价

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

3.2 评标方法和评标标准

3.2.1 本项目采用的评标方法为：

■综合评分法，指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法，见《评标标准》，招标文件中没有规定的评标标准不得作为评审的依据。

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

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

□随机抽取

□其他方式，具体要求：_____

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

4 确定中标候选人名单

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

■随机抽取

□其他方式，具体要求：_____

- 4.2 采用综合评分法时，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。评分分值计算保留小数点后两位，第三位四舍五入。
- 4.3 采用最低评标价法时，评标结果按本章 2.4、2.5 调整后的投标报价由低到高顺序排列。投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。
- 4.4 评标委员会要对评分汇总情况进行复核，特别是对排名第一的、报价最低的、投标或响应文件被认定为无效的情形进行重点复核。
- 4.5 评标委员会将根据各投标人的评标排序，依次推荐本项目（各采购包）的中标候选人，起草并签署评标报告。本项目（各采购包）评标委员会共（各）推荐 3 名中标候选人。
- 5 报告违法行为
- 5.1 评标委员会在评标过程中发现投标人有行贿、提供虚假材料或者串通等违法行为时，应当及时向财政部门报告。

二、评标标准

序号	评分因素	评价指标和分值		
1	商务部分 (6分)	企业业绩 及经验	6分	<p>综合考虑投标人自2022年01月01日起至今承担的相同或类似项目业绩经验，每提供一个有效业绩证明得2分，本项最高得6分。</p> <p>注：须提供合同复印件或委托方出具的证明材料复印件，并加盖投标人公章。</p>
2	技术部分 (63分)	技术参数 响应程度 (21分)	0.63分	<p>投标人需在采购需求偏离表中对第五章采购需求中“一、采购标的”的所有内容进行点对点应答，应在引用本招标文件的基础上，进行逐条逐项答复、说明或解释。</p> <p>投标人在“采购需求偏离表”中对采购需求进行逐条响应的得0.63分，未逐条响应的得0分。</p>
			20.37分	<p>综合考虑投标人所投产品对第五章采购需求“一、采购标的”的条款的响应程度。</p> <p>(1) 有一项非“▲”号条款技术指标负偏离减0.026分，576项非“▲”号条款技术指标全部符合得满分。漏报技术条款视为该条不满足。最低分0分，最高分14.97分。</p> <p>(2) 有一项“▲”号条款技术指标负偏离减0.3分，18项“▲”号条款技术指标全部符合得满分。最低分0分，最高分5.4分。</p> <p>注：项目需求中的技术指标，均需在技术偏离表中逐条应答，以技术偏离表为准，否则视为没有应答或者不满足。</p>
		15分	<p>对供应商提供的方案进行评审： 供应商提供的方案内容完整、详实可行、科学合理、重点清晰，具有针对性且完全符合采购需求，得15分； 供应商提供的方案内容完整、详实可行、具有针对性且完全符合采购需求，得9分； 供应商提供的方案内容较完整，具有一定可行性与针对性，能够满足采购需求重点清晰，得5分； 供应商提供的方案基本满足采购需求，但方案重点不清晰，不具有针对性，得1分； 供应商提供的方案无法满足采购需求或未提供，得0分</p>	
		12分	<p>对供应商提供的方案进行评审： 供应商提供的方案内容完整、详实可行、科学合理、重点清晰，具有针对性且完全符合</p>	

				<p>采购需求，得 12 分；</p> <p>供应商提供的方案内容完整、详实可行、具有针对性且完全符合采购需求，得 8 分；</p> <p>供应商提供的方案内容较完整，具有一定可行性与针对性，能够满足采购需求重点清晰，得 4 分；</p> <p>供应商提供的方案基本满足采购需求，但方案重点不清晰，不具有针对性，得 1 分；</p> <p>供应商提供的方案无法满足采购需求或未提供，得 0 分</p>
		售后服务方案	15 分	<p>对供应商提供的方案进行评审：</p> <p>供应商提供的方案内容完整、详实可行、科学合理、重点清晰，具有针对性且完全符合采购需求，得 15 分；</p> <p>供应商提供的方案内容完整、详实可行、具有针对性且完全符合采购需求，得 9 分；</p> <p>供应商提供的方案内容较完整，具有一定可行性与针对性，能够满足采购需求重点清晰，得 5 分；</p> <p>供应商提供的方案基本满足采购需求，但方案重点不清晰，不具有针对性，得 1 分；</p> <p>供应商提供的方案无法满足采购需求或未提供，得 0 分</p>
3	投标报价 (30 分)	<p>满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分 = (评标基准价/投标报价) × 30。 注：此处投标报价指经过报价修正，及因落实政府采购政策进行价格调整后的报价，详见第四章《评标方法和评标标准》2.4 及 2.5。</p>		
4	非强制采购节能产品及环保标志产品 (1 分)	<p>投标人所投产品属于节能产品政府采购品目清单中非强制采购品目产品的，得 0.5 分，不属于的不得分。须附相应证明材料。证明材料须按照“附件”的具体要求提供，未按照要求提供证明材料的不加分。</p> <p>投标人所投产品属于环境标志产品政府采购品目清单中品目产品的，得 0.5 分，不属于的不得分。须附相应证明材料。证明材料须按照“附件”的具体要求提供，未按照要求提供证明材料的不加分。</p>		

第五章 采购需求

厨房设备

一、采购标的

编号	产品名称	型号/规格	数量	单位	技术参数	备注
	1#厨房					
	AA 通道					
1	风幕机	1500*190*160	1	台	1. 电压及功率：220V~50H ≥150W； 2. 金属外壳, 根据不同需求, 自由调节风量。	
2	挡鼠板	1500*20*600	1	套	1. 隔板采用 SUS304 不锈钢≥1.5 mm； 2. 卡槽采用 SUS304 不锈钢≥1.5 mm。	
3	风幕机	1800*190*160	1	台	1. 电压及功率：220V~50H ≥220W； 2. 金属外壳, 根据不同需求, 自由调节风量。	
4	挡鼠板	1800*20*600	1	套	1. 隔板采用 SUS304 不锈钢≥1.5 mm； 2. 卡槽采用 SUS304 不锈钢≥1.5 mm。	
5	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1. 电压：220V； 2. 灯管：专业诱蚊灯管，防爆； 3. 覆盖面积≥40 m ² ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流≤3.5MA。	
6	挂墙电热水器	100L	1	台	1. 主动恒温控制，终年全自动运行； 2. 外置温度调节旋钮，30-65℃间任意调节； 3. 商用级抑菌褐金搪瓷内胆； 4. 加厚型环保保温层，环保节能； 5. 出口封闭式设计，水压充足、水温恒定； 6. 储水量大，满足多处同时大量热水需求； 7. 全能漏电、超温、防干烧等多重安全保护； 8. 电压：220V/功率：≥3KW。	
	AB 男女更衣					
1	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm，水槽 SUS304≥1.2mm； 2. 水槽深≥240mm； 3. 恒支撑采用圆形管 φ25mm*≥1.2mm； 4. 设备角 φ38mm*≥1.2mm 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304#不锈钢下水口。	
2	感应水龙头	双温	1	套	1. 工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者 220V50/60HZ 交流电； 2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 3. 开孔径：25mm； 4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。	
3	烘手器	254*236*227	1	台	1. 电压：220V 功率：≥1200W； 2. 材质：ABS 加热方式； 3. 电热丝冷热双模式风温调控冷热切换，	

					<p>≥30M/S;</p> <p>4. 高速气流干手更快, IP24 防水。</p>
4	六门更衣柜	900*400*1800	4	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢柜内层板≥1.2mm 厚, 柜身≥1.2mm 厚;</p> <p>2. 脚通 φ 38*≥1.2mm 不锈钢管;</p> <p>3. 配不锈钢子弹脚 4 个;</p> <p>4. 柜门外用≥1.2mm, 内用≥1.0mm 厚, 不锈钢吊轨, 吊装式推拉门。</p>
	AC 档口 1				
1	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	<p>1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm, 水槽 SUS304≥1.2mm;</p> <p>2. 水槽深≥240mm;</p> <p>3. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.2mm;</p> <p>4. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管;</p> <p>5. 配不锈钢子弹脚 4 个;</p> <p>6. 配 304#不锈钢下水口。</p>
2	感应水龙头	双温	1	套	<p>1. 工作电压: 1.5V×4 (四节五号干电池) 或者 220V50/60HZ 交流电;</p> <p>2. 工作水压: 0.1-0.6MPa 可接冷热混水, 出水温度可调;</p> <p>3. 开孔径: 25mm;</p> <p>4. 台式安装黄铜铸造水嘴, 表面镀铬处理;</p> <p>5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。</p>
3	灭蝇灯	395*120*290	1	台	<p>1. 电压: 220V;</p> <p>2. 灯管: 专业诱蚊灯管, 防爆;</p> <p>3. 覆盖面积≥40 m²;</p> <p>4. 防水等级: IPX4;</p> <p>5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低, 无异味, 无辐射;</p> <p>6. 工作温度下的漏电电流≤3.5mA。</p>
4	右单星工作台带背	1700*800*800+150	1	台	<p>1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm, 水槽 SUS304≥1.2mm;</p> <p>2. 水槽深≥240mm;</p> <p>3. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.2mm;</p> <p>4. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管;</p> <p>5. 配不锈钢子弹脚 4 个;</p> <p>6. 配 304#不锈钢下水口。</p>
5	双温摇摆水龙头	双温	1	套	<p>1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体, 表面抛光镀铬处理, 增加表面硬度防止磕碰造成划痕;</p> <p>2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄;</p> <p>3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm (偏芯设计可调范围 15mm), 进水接口为标准 G1/2 外螺纹;</p> <p>4. 通体材质为低铅铜, 有益于饮用水健康, 杜绝饮用水铅含量超标。</p>
6	摇柄去水	配套	1	套	<p>1. H62 黄铜铸造主体, 表面粗镀铬处理;</p> <p>2. 水槽开孔直径 90mm;</p> <p>3. 溢水管开孔直径 50mm, 溢流管高度 350mm;</p> <p>4. 旋转开关, 摇摆长度 280mm 配绝缘耐热手柄;</p> <p>5. 可拆卸过滤网, 方便清理。</p>
7	单通工作台柜带背	1500*800*800+150	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚, 柜内层板≥1.2mm 厚, 柜身≥1.2mm 厚;</p> <p>2. 脚通 φ 38*≥1.2mm 不锈钢管;</p>

					<ul style="list-style-type: none"> 3. 配不锈钢子弹脚 4 个; 4. 柜门外用$\geq 1.2\text{mm}$, 内用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚, 不锈钢吊轨, 吊装式推拉门; 5. 柜内的层板可移动, 边缘厚度为 40mm;
8	留样柜	600*700*1970	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 电压: 220V/50Hz; 2. 功率: $\leq 170\text{W}$; 3. 有效容积: $\geq 450\text{L}$; 4. 温度范围: $+4^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C}$; 5. 可放 GN 盘: GN2/1; 6. 发泡料: 环戊烷; 7. 自动回归门设计, 避免冷量流失; 8. 整体式机组, 系统稳定, 性能卓越; 9. 智能化温度控制器, 具数字显示和自动报警功能; 10. 托盘式层架设计, 可标准放置 GN 盘; 11. 内折弯弧型门把手, 符合人体工学设计; 12. 门上暗锁设计, 美观安全; 13. 符合国家标准, 圆弧角设计; 15. 柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。
9	保温售饭柜	1800*750*800	3	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 SUS304$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板; 柜外壳采用 SUS304$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 2. 柜内水胆采用 SUS304$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 配$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋; 3. 门外壳采用 SUS304$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 门内壳采用 SUS304$\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板; 4. 柜内层板采用 SUS304$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 配$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑; 5. 发热管、恒温器; 6. 配 4 个可调不锈钢子弹脚; 7. 配下水口及阀门; 8. 电压 220V, 功率 3KW。
10	热风循环高温双门消毒柜	1310*620*1950	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 电压: 220V/50Hz; 2. 功率: $\geq 4.4\text{KW}$; 3. 容积: $\geq 840\text{L}$; 4. 材质: 不锈钢内外无磁板材, 无磁层架折弯工艺门头+工程款翻边拉手+内外不锈钢箱体结构, 外形美观大方; 5. 整机采用整体发泡, 门封条密闭工艺, 隔热保温节能省时; 6. 热风循环系统, 可对餐具多方位消毒杀菌; 设有名厂可调温控器, 对所需温度随意调节, 带有可调定时器功能/智能体感数码显示屏幕控制系统, 带有保温功能全不锈钢重力脚配置, 稳定柜体。
11	单通工作台柜	1250*750*800	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 柜内层板$\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 柜身$\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 2. 脚通$\phi 38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 3. 配不锈钢子弹脚 4 个; 4. 柜门外用$\geq 1.2\text{mm}$, 内用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚, 不锈钢吊轨, 吊装式推拉门; 5. 柜内的层板可移动, 边缘厚度为 40mm;
12	单掩门工作台柜	500*750*800	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 柜内层板$\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 柜身$\geq 1.2\text{mm}$ 厚;

					<p>2. 脚通 $\phi 38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管；</p> <p>3. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>4. 柜门外用 $\geq 1.2\text{mm}$，内用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门；</p> <p>5. 柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm；</p>	
13	电扒炉	800*750*800	1	台	<p>1. 电压/功率：380V/$\geq 8\text{kW}$；</p> <p>2. 不锈钢结构设计，面板为一次性折弯无焊接，更加坚固耐用；</p> <p>3. 三重立体防辐射外壳屏蔽设计</p> <p>4. 机芯采用分层次散热结构，机芯外壳全密封设计，采用黑色烤漆机箱达到绝缘效果；</p> <p>5. 配置 8 档磁控开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节；</p> <p>▲所投电扒炉的商用电磁炉用机芯依据 GB/T 2423. 21-2008 标准进行低气压试验，严酷程度：试验温度 $\geq 45 \pm 2^\circ\text{C}$，试验气压 $\geq 50 \pm 2\text{kPa}$，持续时间 $\geq 200\text{h}$，试验样品在常温下恢复到稳定至少 1h，试验后检查样品外观应无变形和破损，通电应能正常工作；</p> <p>▲所投电扒炉的商用电磁炉用显示器依据 GB/T 2423. 17-2024 标准进行盐雾试验检测，试验槽温度 $(35 \pm 2)^\circ\text{C}$，喷雾量 $(1 \sim 2)\text{ml}/80\text{cm}^2/\text{h}$，pH 值 $6.5 \sim 7.2$，NaCl 浓度 $(5 \pm 1)\%$，试验时间 $\geq 720\text{h}$，试验结束后，试样应在自来水下冲洗 5min，然后用去离子水冲洗用气流干燥去掉水滴。试验后检查样品应无明显外观变化。提供经国家认可的第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件佐证。</p>	
14	煮面炉连下柜	700*800* (800+50)	1	台	<p>1. 电压：380V；</p> <p>2. 功率：$\geq 12\text{kW}$；</p> <p>3. 不锈钢结构设计，面板为一次性折弯无焊接，更加坚固耐用，面板厚 $\geq 1.20\text{mm}$，侧板厚 $\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>4. 加热技术和效果：采用电磁加热；</p> <p>5. 显示屏带有中文故障原因、显示用电量、实时功率、实时电压；</p> <p>6. 配置 8 档开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节；</p> <p>▲所投电磁煮面炉连下柜的商用电磁炉用控制板依据 GB/T 2423. 17-2024 标准进行盐雾试验检测，试验槽温度 $(35 \pm 2)^\circ\text{C}$，喷雾量 $(1 \sim 2)\text{ml}/80\text{cm}^2/\text{h}$，pH 值 $6.5 \sim 7.2$，NaCl 浓度 $(5 \pm 1)\%$，试验时间 $\geq 720\text{h}$，试验结束后，试样应在自来水下冲洗 5min，然后用去离子水冲洗用气流干燥去掉水滴。试验后检查样品应无明显外观变化。提供经国家认可的第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件佐证。</p>	
15	岛式烟罩	1600*1000*H	1.6	平米	<p>1. 材质：采用 SUS304 不锈钢板；</p> <p>2. 罩体材料为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板；</p> <p>3. 烟罩底板能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 1\text{mm}$。</p>	

16	烟罩专用隔油网	与烟罩配套	1.6	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 \geq 1.2mm。
17	不锈钢集烟管	与烟罩配套	1.6	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 \geq 1.2mm。
18	四格保温汤池工作台柜	850*750*800	1	台	1. 电压 220V，功率 \geq 1.5KW； 2. 台面采用 SUS304 \geq 1.5mm 不锈钢板； 3. 柜外壳采用 SUS304 \geq 1.2mm 不锈钢板； 4. 柜内水胆采用 SUS304 \geq 1.2mm 不锈钢板； 5. 配 \geq 1.2mm 不锈钢板做加力筋； 6. 门外壳采用 SUS304 \geq 1.0mm 不锈钢板，门内壳采用 SUS304 \geq 0.8mm 不锈钢板； 7. 柜内层板采用 SUS304 \geq 1.2mm 不锈钢板；配 \geq 1.2mm 不锈钢板做补强撑； 8. 发热管、恒温器； 9. 配 4 个可调不锈钢子弹脚； 10. 配下水口及阀门。
19	双掩门工作台柜	900*750*800	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 \geq 1.5mm 厚，柜内层板 \geq 1.2mm 厚，柜身 \geq 1.2mm 厚； 2. 脚通 ϕ 38* \geq 1.2mm 不锈钢管； 3. 配不锈钢子弹脚 4 个； 4. 柜门外用 \geq 1.2mm，内用 \geq 1.0mm 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5. 柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm；
20	紫外线消毒灯	1050*96*53	2	台	1. 电压：220V； 2. 功率： \leq 36W； 3. 灯光波长在 250-260nm 消毒效果最佳； 4. 覆盖面积范围：50 m ² —70 m ² 。
AD 副食厨房区 1					
1	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 \geq 1.5mm，水槽 SUS304 \geq 1.2mm； 2. 水槽深 \geq 240mm； 3. 恒支撑采用圆形管 ϕ 25mm* \geq 1.2mm； 4. 设备角 ϕ 38mm* \geq 1.2mm 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304# 不锈钢下水口。
2	感应水龙头	双温	1	套	1. 工作电压：1.5V \times 4（四节五号干电池）或者 220V50/60HZ 交流电； 2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 3. 开孔径：25mm； 4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。
3	冲地龙头	10.7 米	1	台	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2. 固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3. 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不易损坏漏水，喉管耐温 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 G1/2 外螺纹。
4	四门双温	1210*760*195	2	台	1. 电压：220V；

	高身雪柜	0			<p>2. 有效容积: $\geq 800L$;</p> <p>3. 温度范围: $+4^{\circ}C \sim +10^{\circ}C / -22^{\circ}C \sim -18^{\circ}C$;</p> <p>4. 可放 GN 盘: GN2/1;</p> <p>5. 发泡料: 环戊烷;</p> <p>6. 功率: $\leq 590W$;</p> <p>7. 自动回归门设计, 避免冷量流失;</p> <p>8. 整体式机组, 系统稳定, 性能卓越;</p> <p>9. 智能化温度控制器, 具数字显示和自动报警功能;</p> <p>10. 托盘式层架设计, 可标准放置 GN 盘;</p> <p>11. 内折弯弧型门把手, 符合人体工学设计;</p> <p>12. 符合国家标准, 圆弧角设计;</p> <p>13. 柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。</p>	
5	双层餐车	900*500*850	2	台	<p>1. 板材 SUS304 $\geq 1.5mm$, 轮为重负荷型, 配有滚珠轴承扁轮;</p> <p>2. 每个设备轮应能够承受 ≥ 200 公斤的重量。提供润滑脂和螺纹防护。</p>	
6	双通工作台柜	1800*800*800	5	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5mm$ 厚, 柜内层板 $\geq 1.2mm$ 厚, 柜身 $\geq 1.2mm$ 厚;</p> <p>2. 脚通 $\phi 38 \times \geq 1.2mm$ 不锈钢管;</p> <p>3. 配不锈钢子弹脚 4 个;</p> <p>4. 柜门外用 $\geq 1.2mm$, 内用 $\geq 1.0mm$ 厚, 不锈钢吊轨, 吊装式推拉门;</p> <p>5. 柜内的层板可移动, 边缘厚度为 40mm;</p>	
7	双层工作台带背	1800*750*800 +150	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5mm$ 配不锈钢加强筋, 下层板采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2mm$ 配不锈钢加强筋;</p> <p>2. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25mm \times \geq 1.2mm$;</p> <p>3. 设备角 $\phi 38mm \times \geq 1.2mm$ 圆形管;</p> <p>4. 配不锈钢子弹脚 4 个。</p>	
8	大双星盆台带背	1500*750*800 +150	1	台	<p>1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5mm$, 水槽 SUS304 $\geq 1.2mm$;</p> <p>2. 水槽深 $\geq 240mm$;</p> <p>3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25mm \times \geq 1.2mm$;</p> <p>4. 设备角 $\phi 38mm \times \geq 1.2mm$ 圆形管;</p> <p>5. 配不锈钢子弹脚 4 个;</p> <p>6. 配 304# 不锈钢下水口。</p>	
9	双温摇摆水龙头	双温	2	套	<p>1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体, 表面抛光镀铬处理, 增加表面硬度防止磕碰造成划痕;</p> <p>2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄;</p> <p>3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm (偏芯设计可调范围 15mm), 进水接口为标准 G1/2 外螺纹;</p> <p>4. 通体材质为低铅铜, 有益于饮用水健康, 杜绝饮用水铅含量超标。</p>	
10	摇柄去水	配套	2	套	<p>1. H62 黄铜铸造主体, 表面粗镀铬处理;</p> <p>2. 水槽开孔直径 90mm;</p> <p>3. 溢水管开孔直径 50mm, 溢流管高度 350mm;</p> <p>4. 旋转开关, 摇摆长度 280mm 配绝缘耐热手柄;</p> <p>5. 可拆卸过滤网, 方便清理。</p>	
11	挂墙电热水	100L	1	台	<p>1. 主动恒温控制, 终年全自动运行;</p> <p>2. 外置温度调节旋钮, 30-65°C 间任意调节;</p> <p>3. 商用级抑菌褐金搪瓷内胆;</p>	

					<p>4. 加厚型环保保温层，环保节能；</p> <p>5. 出口封闭式设计，水压充足、水温恒定；</p> <p>6. 储水量大，满足多处同时大量热水需求；</p> <p>7. 全能漏电、超温、防干烧等多重安全保护；</p> <p>8. 电压：220V/功率：≥3KW。</p>
12	烟罩灭火系统装置	双瓶组	1	台	<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>
13	炉拼台	300*1150*800+400	3	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm 厚，前围板 SUS304≥1.2mm；</p> <p>2. 脚通 φ38*≥1.2mm 不锈钢管；</p> <p>3. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>4. 前围板造型需与两侧炉具对齐，弧度一致。</p>
14	中餐燃气炒菜灶	1800*1000*800+400	1	台	<p>1. 产品采用加厚高身节能炉头，噪音低火力更强劲燃烧更充分；</p> <p>2. 炉体中填充硅酸铝耐火隔热保温材料；</p> <p>3. 灶台大框 SUS304 不锈钢用料厚度 ≥1.5mm；</p> <p>4. 台面板 SUS304 不锈钢用料厚度 ≥1.5mm；</p> <p>5. 灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度 ≥1.2mm；</p> <p>6. 灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度 ≥1.2mm；</p> <p>7. 灶台炮台 SUS304 不锈钢用料 ≥1.5mm；</p> <p>8. 灶台骨架为 ≥40*40*4mm 国标角钢，做防腐防锈处理；</p> <p>9. 灶台炉堂、烟道、台面衬板冷扎钢板厚度 ≥2.0mm。</p>
15	炊用燃气大锅灶	1100*1250*800+400	3	台	<p>1. 产品采用加厚高身节能炉头，噪音低火力更强劲燃烧更充分；</p> <p>2. 炉体中填充硅酸铝耐火隔热保温材料；</p> <p>3. 灶台大框 SUS304 不锈钢用料厚度 ≥1.5mm；</p> <p>4. 台面板 SUS304 不锈钢用料厚度 ≥1.5mm；</p> <p>5. 灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度 ≥1.2mm；</p> <p>6. 灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度 ≥1.2mm；</p> <p>7. 灶台炮台 SUS304 不锈钢用料 ≥1.5mm；</p> <p>8. 灶台骨架为 ≥40*40*4mm 国标角钢，做防腐防锈处理；</p> <p>9. 灶台炉堂、烟道、台面衬板冷扎钢板厚度为 ≥2.0mm。</p>
16	炉拼台连单星水池	600*1150*800+410	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm 厚，前围板 SUS304≥1.2mm，水槽 SUS304≥1.2mm，水槽深≥240mm；</p> <p>2. 脚通 φ38*≥1.2mm 不锈钢管；</p> <p>3. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>4. 前围板造型需与两侧炉具对齐，弧度一致。</p>

17	双温摇摆水龙头	双温	1	套	<p>1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕；</p> <p>2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄；</p> <p>3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm(偏芯设计可调范围 15mm)，进水接口为标准 G1/2 外螺纹；</p> <p>4. 通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。</p>
18	矮汤炉	1200*750*550+300	1	台	<p>1. 产品采用加厚强力节能炉头；</p> <p>2. 采用自动点火；</p> <p>3. 灶台大框 SUS304 不锈钢用料厚度≥ 1.5 mm；</p> <p>4. 台面板 SUS304 不锈钢用料厚度≥ 1.5 mm；</p> <p>5. 灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度≥ 1.5 mm；</p> <p>6. 灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度≥ 1.2 mm。</p>
19	软水器	$\geq 262*150*600$	1	套	<p>1. 净水流量：600-1000L/h；</p> <p>2. 滤芯组合：20 寸双级阻垢，配 100G 阻垢材料；</p> <p>3. 进出水管径：4 分。</p>
20	万能蒸烤箱	935*795*1100	1	台	<p>1. 烤箱控制面板采用特质铝制面框；</p> <p>2. 外壳采用 304 不锈钢板制作，内胆采用 304 级不锈钢亮光板制作；</p> <p>3. 具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式，加热温度最高可达 300℃；</p> <p>4. 高清彩色 TFT 电容触摸屏，触摸灵敏，操作界面以及 USB 接口；</p> <p>5. 配备触摸屏装置；</p> <p>6. 可个性化定制开机和待机界面，展现客户品牌；</p> <p>7. 菜单八大分类，可存储一百多种菜单，显示所有菜单的实际烹饪温度湿度等参数；</p> <p>8. 中心温度探针有 6 个测量点，确保提供可靠的结果。即使探针放置不正确。可以保证食物进行准确烹饪，完全符合卫生要求；</p> <p>9. 烹饪室的几何形状，风扇叶轮的强力驱动装置可按照烹饪物的要求智能调节叶轮旋转方向和速度，可确保始终能够理想地分配热量。即使在装满料的情况下也确保提供出色的菜肴质量。内置的风扇叶轮制动器可立即作出反应，可以在烹饪室门打开时使风扇叶轮迅速停止转动。这可额外确保安全；</p> <p>10. 可在 300℃的烹饪室温度条件下连续运行。因此可以进行大量食物的烧烤或高温轻煎等应用；</p> <p>11. 容量：10x1/1 GN；</p> <p>12. 进水口：R3/4；</p> <p>13. 出水口：DN50；</p> <p>14. 水压：1,0-6,0 bar；</p> <p>15. 设备功率：≥ 16.4 kW；</p> <p>16. 电源连接：3NAC 400 V。</p>
21	万能蒸烤箱底座	900*800*700	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥ 1.5mm 厚，柜内层板采用 SUS304 不锈钢≥ 1.2mm 厚，柜身采用</p>

					<p>SUS304 不锈钢$\geq 1.2\text{mm}$ 厚；</p> <p>2. 脚通 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管；</p> <p>3. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>4. 边缘厚度为 40mm。</p>
22	排烟罩连 岗位补新 风	9600*1600*H	15.3 6	平米	<p>1. 排烟罩罩体 SUS304 不锈钢厚度为$\geq 1.5\text{mm}$；</p> <p>2. 排烟罩油槽上下槽 SUS304 不锈钢厚度为$\geq 1.5\text{mm}$；</p> <p>3. 岗位鲜风口配风量调节；</p> <p>4. 配 LED 防爆照明灯，透明罩为耐高温材料$\geq 5.0\text{mm}$ 厚，透明度较高，冲击韧性好，耐蠕变。</p> <p>5. 液沫洗涤原理，反应充分，净化率高达 98% 以上；</p> <p>6. 前端净化、防火、管道风机不积油；</p> <p>7. 组合式设计、风量合理、油烟火烟同机处理；</p>
23	不锈钢烟 罩装饰板	(9600+1600+ 1600)*H	12.8	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
24	不锈钢集 烟管	与烟罩配套	9.6	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
25	宴会保温 车	730*950*1870	2	台	<p>1. 电压：220V/50Hz；</p> <p>2. 温度范围：$+70^{\circ}\text{C} \sim +80^{\circ}\text{C}$；</p> <p>3. 容积：16*2/1 盘，深度 65mm 以下；</p> <p>4. 发泡材料：环戊烷；</p> <p>5. 工作方式：风热；</p> <p>6. 功率：$\leq 2300\text{W}$；</p> <p>7. 容量为 16x2/1 GN 盘；</p> <p>8. 可从厨房运输较大数量食物至备餐区域；</p> <p>9. 配有车轮，前车车轮带刹车。</p>
26	灭蝇灯	500*120*290	1	台	<p>1. 电压：220V；</p> <p>2. 灯管：专业诱蚊灯管，防爆；</p> <p>3. 覆盖面积$\geq 40\text{m}^2$；</p> <p>4. 防水等级：IPX4；</p> <p>5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；</p> <p>6. 工作温度下的漏电电流$\leq 3.5\text{MA}$。</p>
	AE 主食烘 烤/蒸制 区 1				
1	四门双温 高身雪柜	1210*760*195 0	1	台	<p>1. 电压：220V；</p> <p>2. 有效容积：$\geq 800\text{L}$；</p> <p>3. 温度范围：$+4^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C} / -22^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$；</p> <p>4. 可放 GN 盘：GN2/1；</p> <p>5. 发泡料：环戊烷；</p> <p>6. 功率：$\leq 590\text{W}$；</p> <p>7. 自动回归门设计，避免冷量流失；</p> <p>8. 整体式机组，系统稳定，性能卓越；</p> <p>9. 智能化温度控制器，具数字显示和自动报警功能；</p> <p>10. 托盘式层架设计，可标准放置 GN 盘；</p> <p>11. 内折弯弧型门把手，符合人体工学设计；</p> <p>12. 符合国家标准，圆弧角设计；</p> <p>13. 柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。</p>
2	冲地龙头	10.7 米	1	台	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂

					<p>处理（黑色）；</p> <p>2. 固定侧支架钢板厚度 5mm，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不易损坏漏水，喉管耐温 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 G1/2 外螺纹。</p>
3	大单星盆 台带背	1000*750*800 +150	1	台	<p>1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为$\geq 1.5\text{mm}$，水槽 SUS304$\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>2. 水槽深$\geq 240\text{mm}$；</p> <p>3. 恒支撑采用圆形管$\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>4. 设备角$\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$圆形管；</p> <p>5. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>6. 配 304#不锈钢下水口。</p>
4	双温摇摆 水龙头	双温	1	套	<p>1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕；</p> <p>2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄；</p> <p>3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm(偏芯设计可调范围 15mm)，进水接口为标准 G1/2 外螺纹；</p> <p>4. 通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。</p>
5	摇柄去水	配套	1	套	<p>1. H62 黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理；</p> <p>2. 水槽开孔直径 90mm；</p> <p>3. 溢水管开孔直径 50mm，溢流管高度 350mm；</p> <p>4. 旋转开关，摇摆长度 280m 配绝缘耐热手柄；</p> <p>5. 可拆卸过滤网，方便清理。</p>
6	双动双速 和面机	540*940*890	1	台	<p>1. 电压：380V；</p> <p>2. 功率：$\geq 2800\text{w}$；</p> <p>3. 搅拌速度：$\geq 130/200(\text{r}/\text{min})$；</p> <p>4. 料桶速度：$\geq 13/20(\text{r}/\text{min})$；</p> <p>5. 最大和面量：$\geq 20\text{kg}$；</p> <p>6. 料桶容量：$\geq 50\text{L}$；</p> <p>▲所投产品使用不锈钢材质依据 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，并提供具备 CMA 或 CNAS 标识检测报告复印件；</p> <p>▲、所投产品依据 GB 21551.2-2010 标准、抗菌等级达 1 级，并提供相关证书复印件。</p>
7	压面机	1130*510*125 0	1	台	<p>1. 电压/功率：220V/$\geq 1.5\text{kw}$；</p> <p>2. 压面厚度：3-20(mm)；</p> <p>3. 压辊宽度：$\geq 300(\text{mm})$；</p> <p>4. 设备产量：$\geq 300\text{kg}/\text{h}$；</p> <p>5. 斜齿轮单边旋转调节，方便快捷；</p> <p>6. 每分钟转速≥ 124 转，使揉压的面团可以更好的增加口感及筋度，配备了无极调速装置，可快可慢。双排链条传动，真正达到了静音效果；</p> <p>7. 不锈钢加厚方管机架，不怕生锈；</p> <p>▲所投产品使用不锈钢板材质，依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002 进行测试，</p>

					通过 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，并提供具备 CMA 或 CNAS 标识的试验报告复印件； ▲所投产品提供符合 GB/T 6461-2002，GB/T 10125-2021 标准的《产品防腐蚀等级认证证书》复印件。
8	搅拌机	450*570*770	1	台	1. 档位调节：5 档及以下； 2. 面盆材质：不锈钢； 3. 额定电压：380V； 4. 电机功率：≥1.8KW； 5. 料桶容积：≥30L； 6. 最大和面量：≥6kg； 7. 搅拌速度：105/162/395(r/min)； 8. 多功能调速手柄，一档和面，二档搅拌，三档打蛋。
9	单门醒发箱	500*700*1930	1	台	1. 电压：220V 功率：≥2.6KW； 2. 盘数：≥16 盘； 3. 温度调节范围：5~55℃； 4. 湿度调节范围：45~99%RH。
10	单层工作台带背	1500*800*800 +150	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋； 2. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.5mm； 3. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管； 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。
11	单层工作台带背	1800*800*800 +150	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋； 2. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.5mm； 3. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管； 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。
12	面粉车	500*500*550	4	台	1. 板材 SUS304≥1.5mm，轮为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮； 2. 每个设备轮应能够承受≥100 公斤的重量。提供润滑脂和螺纹防护。
13	饼盘车	485*650*1800	2	台	1. 整体采用 SUS304 不锈钢制作； 2. 带橡胶防撞角； 3. 顶部需做不锈钢封板； 4. 立柱采用 30*30 不锈钢方管； 5. 配直径 10mm 圆钢支撑杆； 6. 配止位杆； 7. 不锈钢插条； 8. 底部配活动接水盆； 9. 配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品。
14	双移门挂墙柜	1800*350*600	1	台	1. 柜身采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 厚； 2. 配 304#不锈钢锁； 3. 柜门外采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm，内采用 SUS304 不锈钢≥1.0mm 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 4. 柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm。
15	电烤箱	1240*875*1660	1	台	1. 电压：380V； 2. 功率：≥19.8KW； 3. 可烤盘数：三层六盘；

					<p>4. 工作温度范围：0~300℃；</p> <p>5. 不锈钢机身、99 分钟定时、精准控温、防爆照明灯、加宽大视窗；</p> <p>6. 每层配大号蒸汽、每层加石板。</p>
16	柜式电饼铛	700*850*970	2	台	<p>1. 用料：全部采用不锈钢板，上盖及把手可采用 304 不锈钢材质，锅体采用特殊处理不粘锅，涂层永不掉，采用智能温控，精准温控；</p> <p>2. 锅材质：铝锅；</p> <p>3. 锅深度：3cm-6cm；</p> <p>4. 额定电压：380v；</p> <p>5. 输入功率：≥5kw；</p> <p>6. 温度范围：0℃-250℃；</p> <p>7. 配有超温保护，温度误差±2℃。</p>
17	电炸炉连下柜	800*700*850	1	台	<p>1. 电压：380V；</p> <p>2. 功率：≥8KW*2；</p> <p>3. 材质：台面板采用 304 不锈钢板，板厚 ≥1.5mm，材质符合食品接触安全相关要求；</p> <p>▲所投电磁炸炉连下柜的商用电磁炉用散热风扇依据 GB/T 2423.17-2024 标准进行盐雾试验检测，试验槽温度 (35±2)℃，喷雾量 (1~2)ml/80cm²/h，pH 值 6.5~7.2，NaCl 浓度 (5±1)%，试验时间≥720h，试验结束后，试样应在自来水下冲洗 5min，然后用去离子水冲洗用气流干燥去掉水滴。试验后检查样品应无明显外观变化。提供经国家认可的第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件佐证。</p>
18	电磁双门蒸饭柜	1200*850*1850mm	2	台	<p>1. 电压：380V；</p> <p>2. 功率：≥25kW；</p> <p>3. 材质：采用不锈钢，面板厚 304≥1.5mm，侧板厚≥1.2mm；</p> <p>4. 面板为一次性折弯无焊接，防水防污垢四面可直接喷淋，符合防水等级要求；</p> <p>5. 中控技术：支持多台机芯同级并联，相邻线圈靠近无干扰，无低频噪音；</p> <p>6. 自动扫描负载：可静态或动态自动扫描线圈负载状态，避免线圈感量不匹配，提高负载适应性；</p> <p>7. 谐振电容监控：电容状态监控软件，实时监控谐振电容工作状态；</p> <p>8. 显示屏带有中文故障显示、显示用电量、实时功率、实时电压；</p> <p>9. 配置 8 档磁控开关，每个档位有相对应的功率输出情况、更直观掌握火力调节。</p>
19	软水器	≥262*150*600	2	套	<p>1. 净水流量：600-1000L/h；</p> <p>2. 滤芯组合：20 寸双级阻垢，配 100G 阻垢材料；</p> <p>3. 进出水管径：4 分。</p>
20	摇摆汤锅(含摇摆水龙头)	1350*1000*1050	1	台	<p>1. 电压：380V；</p> <p>2. 功率：20 kW；</p> <p>3. 不锈钢结构设计，面板为一次性折弯无焊接，更加坚固耐用，面板厚 1.20mm，侧板厚 1.0mm；</p> <p>4. 加热技术和效果：采用电磁感应加热技术，</p>

					<p>加热面具有仿明火效果；</p> <p>5. 显示屏带有中文故障显示、显示用电量、实时功率、实时电压、实时显示机芯温度，线盘温度；</p> <p>6. 配置 8 档磁控开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节；</p> <p>▲所投电磁摇摆汤锅组成部件商用电磁炉档位开关根据 GB/T 5080.7-1986 相关规定进行可靠性试验，本批样品拟验证的平均无故障次数不小于 160000 次。试验过程中样品每次循环为转动 2 秒，档位间隔 1 秒。试验过程中样品均未出现异常，试验完成后整机通电样品均能正常工作，达到判决条件。分项判断符合。提供经国家认可的第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件佐证。</p>
21	排烟罩连岗位补新风	9000*1600*H	14.4	平米	<p>1. 排烟罩罩体 SUS304 不锈钢厚度为$\geq 1.5\text{mm}$；</p> <p>2. 排烟罩油槽上下槽 SUS304 不锈钢厚度为$\geq 1.5\text{mm}$；</p> <p>3. 岗位鲜风口配风量调节；</p> <p>4. 配 LED 防爆照明灯，透明罩为耐高温材料$\geq 5.0\text{mm}$厚，透明度较高，冲击韧性好，耐蠕变。</p> <p>5. 液沫洗涤原理，反应充分，净化率高达 98%以上；</p> <p>6. 前端净化、防火、管道风机不积油；</p> <p>7. 组合式设计、风量合理、油烟火烟同机处理；</p>
22	不锈钢烟罩装饰板	(9000+1600+1600)*H	12.2	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
23	不锈钢集烟管	与烟罩配套	9	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
24	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	<p>1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为$\geq 1.5\text{mm}$，水槽 SUS304$\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>2. 水槽深$\geq 240\text{mm}$；</p> <p>3. 恒支撑采用圆形管$\phi 25\text{mm}*\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>4. 设备角$\phi 38\text{mm}*\geq 1.2\text{mm}$圆形管；</p> <p>5. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>6. 配 304#不锈钢下水口。</p>
25	感应水龙头	双温	1	套	<p>1. 工作电压：1.5V$\times 4$（四节五号干电池）或者 220V50/60HZ 交流电；</p> <p>2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；</p> <p>3. 开孔径：25mm；</p> <p>4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理；</p> <p>5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。</p>
26	灭蝇灯	500*120*290	1	台	<p>1. 电压：220V；</p> <p>2. 灯管：专业诱蚊灯管，防爆；</p> <p>3. 覆盖面积$\geq 40\text{m}^2$；</p> <p>4. 防水等级：IPX4；</p> <p>5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；</p> <p>6. 工作温度下的漏电电流$\leq 3.5\text{mA}$。</p>
27	双层工作台带背	1200*750*800+150	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 配不

					<p>锈钢加强筋；</p> <p>2. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>3. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管；</p> <p>4. 配不锈钢子弹脚 4 个。</p>	
28	烟罩灭火系统装置	双瓶组	1	台	<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>	
	AF 蔬菜初加工 1					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	<p>1. 电压：220V；</p> <p>2. 灯管：专业诱蚊灯管，防爆；</p> <p>3. 覆盖面积 $\geq 40\text{m}^2$；</p> <p>4. 防水等级：IPX4；</p> <p>5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；</p> <p>6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$。</p>	
2	冲地龙头	10.7 米	1	台	<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 5mm，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不易损坏漏水，喉管耐温 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 G1/2 外螺纹。</p>	
3	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	<p>1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$，水槽 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>2. 水槽深 $\geq 240\text{mm}$；</p> <p>3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管；</p> <p>5. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>6. 配 304# 不锈钢下水口。</p>	
4	感应水龙头	双温	1	套	<p>1. 工作电压：1.5V \times 4（四节五号干电池）或者 220V50/60HZ 交流电；</p> <p>2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；</p> <p>3. 开孔径：25mm；</p> <p>4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理；</p> <p>5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。</p>	
5	食品净化设备	1500*850*980	1	台	<p>1. 电压：380V；</p> <p>2. 功率：$\geq 3.5\text{KW}$；</p> <p>3. 水容积：$\geq 180\text{L}$；</p> <p>4. 叶类净化量：$\geq 15(\text{Kg})/\text{次}/9(\text{min})$；</p> <p>5. 瓜果类净化量：$\geq 54(\text{Kg})/\text{次}/9(\text{min})$；</p> <p>6. 肉类净化量：$\geq 54(\text{Kg})/\text{次}/11(\text{min})$。</p>	
6	挂墙电热水器	100L	1	台	<p>1. 主动恒温控制，终年全自动运行；</p> <p>2. 外置温度调节旋钮，30-65℃间任意调节；</p>	

					<ul style="list-style-type: none"> 3. 商用级抑菌褐金搪瓷内胆; 4. 加厚型环保保温层, 环保节能; 5. 出口封闭式设计, 水压充足、水温恒定; 6. 储水量大, 满足多处同时大量热水需求; 7. 全能漏电、超温、防干烧等多重安全保护; 8. 电压: 220V/功率: $\geq 3KW$。 	
7	大单星盆 台带背	1000*750*800 +150	2	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为$\geq 1.5mm$, 水槽 SUS304$\geq 1.2mm$; 2. 水槽深$\geq 240mm$; 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25mm \geq 1.2mm$; 4. 设备角 $\phi 38mm \geq 1.2mm$ 圆形管; 5. 配不锈钢子弹脚 4 个; 6. 配 304# 不锈钢下水口。 	
8	双温摇摆 水龙头	双温	2	套	<ul style="list-style-type: none"> 1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体, 表面抛光镀铬处理, 增加表面硬度防止磕碰造成划痕; 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄; 3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm(偏芯设计可调范围 15mm), 进水接口为标准 G1/2 外螺纹; 4. 通体材质为低铅铜, 有益于饮用水健康, 杜绝饮用水铅含量超标。 	
9	摇柄去水	配套	2	套	<ul style="list-style-type: none"> 1. H62 黄铜铸造主体, 表面粗镀铬处理; 2. 水槽开孔直径 90mm; 3. 溢水管开孔直径 50mm, 溢流管高度 350mm; 4. 旋转开关, 摇摆长度 280mm 配绝缘耐热手柄; 5. 可拆卸过滤网, 方便清理。 	
10	双层工作 台带背	1100*750*800 +150	2	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.5mm$ 配不锈钢加强筋, 下层板采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.2mm$ 配不锈钢加强筋; 2. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25mm \geq 1.2mm$; 3. 设备角 $\phi 38mm \geq 1.2mm$ 圆形管; 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。 	
11	四层栅格 货架	1150*500*180 0	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.5mm$ 厚; 2. 通脚采用 $\phi 38 \geq 1.2mm$ 不锈钢管; 3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚; 4. 每层采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.2mm$ 加强筋; 5. 每层载荷≥ 150 公斤。 	
12	双头多功 能切菜机	1280*530*128 0	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 产量: $\geq 300-1000kg/h$; 2. 功率: $\geq 2.2kw$ 220V 3. 输送宽度: $\geq 120mm$; 4. 叶菜切制规格: $\geq 1-60mm$; 5. 随机含: 大双刀 1 组(叶菜) 切片刀盘 1 个 切丝刀盘 1 个 切丁刀盘 1 套; 6. 可切丁、切片、切丝、切断适合食堂, 中央厨房等环境使用; 7. 两侧切刀门处设有连锁安全开关, 开门自动断电停机, 且保护门关闭良好才能启动设备; 8. 设备采用两台变频控制, 输送部、叶菜切割部速度可无极调速; 9. 设备配备有热过载继电器, 电机过载时使电路断开, 保护电机; 10. 整体钣金含内部机架均由不锈钢制作; 11. 设备配备有紧急停止按钮, 一键紧急停机。 	

13	土豆去皮机	730*600*1000	1	台	<p>1. 电压及功率：220V ≥1.5kw；</p> <p>2. 产量：400kg/h；</p> <p>3. 不锈钢外壳；</p> <p>4. 可拆卸进水管；</p> <p>5. 可打开式出料口门，打开更方便；；</p> <p>▲所投去皮机所使用不锈钢板材质，依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002 进行测试，通过 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，并提供具备 CMA 或 CNAS 标识的试验报告复印件；</p> <p>▲所投提供符合 GB/T 6461-2002，GB/T 10125-2021 标准的《产品防腐蚀等级认证证书》复印件。</p>
14	双层工作台带背	1500*750*800 +150	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 配不锈钢加强筋；</p> <p>2. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.2mm；</p> <p>3. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管；</p> <p>4. 配不锈钢子弹脚 4 个。</p>
15	砧板刀具双门柜	1200*600*1950	1	台	<p>1. 电压：220V/50Hz；</p> <p>2. 功率：≥750W；</p> <p>3. 容积：≥1000L；</p> <p>4. 材质：304#不锈钢内外正材不锈钢板材，多工序折弯工艺设计，带调温、调时功能；钢化玻璃推拉门设计，节省操作空间特设下门带锁功能；紫外线+臭氧+中温热风循环杀菌一体式工艺，专为砧板、刀具、毛巾、手套等保洁设计，能有效防止食品交叉感染的风险。</p>
	AG 冷藏库 1				
1	冷藏库	3050*3200*2600	25.4	m ³	<p>1. 凹凸槽结构，提高了板材接缝处绝缘气密性，专为冷藏室仓库设计；</p> <p>2. 板材均匀稳固，隔热性能，防水性能极佳；</p> <p>3. 自重轻，外观优美，有效解决冷藏工业温差；</p> <p>4. 材料根据现有冷库规格标准加工定制；</p> <p>5. 库板厚度：库板≥100mm 厚 100%，环保空气防损氨基甲酸酯隔热物质，含 B1 阻燃剂；</p> <p>6. SUS304 不锈钢板厚度：外面≥0.8mm，内面≥0.8mm</p> <p>7. 库内温度：0℃~+5℃ 以下</p> <p>8. 制冷方式风冷；材质：墙板与天花板采用 100mm 厚聚氨酯双面 0.8mm 不锈钢；</p> <p>9. 保温材料：100mm 厚金属面硬质聚氨酯夹芯板，库板导热系数：≤0.022W/m²·K；填充物密度：≥40kg/m³；压缩强度：≥200kPa。</p> <p>10. 冷库内阴角为 90° 圆角设计，圆弧 R≥20mm，冷库外面阳角为 90° 直角；</p> <p>11. 冷库墙板与地板拼接用墙地角板，内角为弧形 R≥20mm；</p> <p>12. 冷库墙板直角与地板拼接用弧形转接板，R≥20mm；</p> <p>13. 冷库内完成地面配 3mm 厚压花防滑铝板。冷库内装防雾防爆照明灯≥2 个；</p>

					14. 内置温度记录仪，详细记录 24 小时冷库温度运转情况； 15. 风冷式压缩机，套蒸发器，冷库控制箱，自动回归冷库门，与冷库配套。
2	防滑铝板	2800*3000*3.0	8.4	平米	1. 采用铝防滑板制作厚 $\geq 3.0\text{mm}$ ； 2. 做压花防滑处理； 3. 安装于库内地面。
3	四层平板货架	1150*500*1800	6	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚； 2. 通脚采用 $\phi 38 \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4. 每层采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 加强筋； 5. 每层载荷 ≥ 150 公斤。
	AH 肉类初加工 1				
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1. 电压：220V； 2. 灯管：专业诱蚊灯管，防爆； 3. 覆盖面积 $\geq 40\text{m}^2$ ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。
2	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ ，水槽 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 水槽深 $\geq 240\text{mm}$ ； 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304# 不锈钢下水口。
3	感应水龙头	双温	1	套	1. 工作电压：1.5V $\times 4$ （四节五号干电池）或者 220V50/60HZ 交流电； 2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 3. 开孔径：25mm； 4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2. 固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3. 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不易损坏漏水，喉管耐温 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 G1/2 外螺纹。
5	四层栅格货架	1150*500*1800	2	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚； 2. 通脚采用 $\phi 38 \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4. 每层采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 加强筋； 5. 每层载荷 ≥ 150 公斤。
6	绞切肉机	650*530*830	1	台	1. 电压：220V； 2. 功率： $\leq 2.2+2.2\text{KW}$ ； 3. 切肉生产能力： $\geq 400\text{kg/h}$ 绞肉能力： $\geq 180\text{kg/h}$ ；

					4. 盆式、双电机、绞切三用切肉总成可拆卸； 5. 不锈钢机身，多功能，纯铜电机，加厚不锈钢，整机可拆卸。
7	双层工作台带背	1200*750*800 +150	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 配不锈钢加强筋； 2. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。
8	砧板刀具双门柜	1200*600*1950	1	台	1. 电压：220V/50Hz； 2. 功率： $\geq 750\text{W}$ ； 3. 容积： $\geq 1000\text{L}$ ； 4. 材质：304#不锈钢内外正材不锈钢板材，多工序折弯工艺设计，带调温、调时功能；钢化玻璃推拉门设计，节省操作空间特设下门带锁功能；紫外线+臭氧+中温热风循环杀菌一体式工艺，专为砧板、刀具、毛巾、手套等保洁设计，能有效防止食品交叉感染的风险。
9	双层工作台带背	1100*750*800 +150	2	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 配不锈钢加强筋； 2. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。
10	大单星盆台带背	1000*750*800 +150	3	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ ，水槽 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 水槽深 $\geq 240\text{mm}$ ； 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304#不锈钢下水口。
11	双温摇摆水龙头	双温	3	套	1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕； 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm(偏芯设计可调范围 15mm)，进水接口为标准 G1/2 外螺纹； 4. 通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。
12	摇柄去水	配套	3	套	1. H62 黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理； 2. 水槽开孔直径 90mm； 3. 溢水管开孔直径 50mm，溢流管高度 350mm； 4. 旋转开关，摇摆长度 280m 配绝缘耐热手柄； 5. 可拆卸过滤网，方便清理。
13	热水器	100L	1	台	1. 主动恒温控制，终年全自动运行； 2. 外置温度调节旋钮，30-65℃间任意调节； 3. 商用级抑菌褐金搪瓷内胆； 4. 加厚型环保保温层，环保节能； 5. 出口封闭式设计，水压充足、水温恒定； 6. 储水量大，满足多处同时大量热水需求； 7. 全能漏电、超温、防干烧等多重安全保护； 8. 电压：220V/功率： $\geq 3\text{KW}$ 。
	AG 冷冻库				

	1				
1	冷冻库	2950*3200*2600	24.54	m ³	<ol style="list-style-type: none"> 1. 凹凸槽结构,提高了板材接缝处绝缘气密性,专为冷藏室仓库设计; 2. 板材均匀稳固,隔热性能,防水性能极佳; 3. 自重轻,外观优美,有效解决冷藏工业温差; 4. 材料根据现有冷库规格标准加工定制; 5. 库板厚度:库板≥100mm厚100%,环保空气防损氨基甲酸酯隔热物质,含B1阻燃剂; 6. SUS304 不锈钢板厚度:外面≥0.8mm,内面≥0.8mm; 7. 库内温度:-18℃~-22℃以下; 8. 制冷方式风冷;材质:墙板与天花板采用100mm厚聚氨酯双面0.8mm不锈钢; 9. 保温材料:100mm厚金属面硬质聚氨酯夹芯板,库板导热系数:≤0.022W/m²·K;填充物密度:≥40kg/m³;压缩强度:≥200kPa。 10. 冷库内阴角为90°圆角设计,圆弧R≥20mm,冷库外面阳角为90°直角; 11. 冷库墙板与地板拼接用墙地角板,内角为弧形R≥20mm; 12. 冷库墙板直角与地板拼接用弧形转接板,R≥20mm; 13. 冷库内完成地面配3mm厚压花防滑铝板。冷库内装防雾防爆照明灯≥2个; 14. 内置温度记录仪,详细记录24小时冷库温度运转情况; 15. 风冷式压缩机,套蒸发器,冷库控制箱,自动回归冷库门,与冷库配套。
2	防滑铝板	2800*3000*3.0	8.4	平米	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用铝防滑板制作厚≥3.0mm; 2. 做压花防滑处理; 3. 安装于库内地面。
3	四层平板货架	1150*500*1800	6	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚; 2. 通脚采用 φ 38*≥1.2mm 不锈钢管; 3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚; 4. 每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋; 5. 每层载荷≥150 公斤。
	AK 库房 1				
1	四层平板货架	1150*500*1800	8	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚; 2. 通脚采用 φ 38*≥1.2mm 不锈钢管; 3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚; 4. 每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋; 5. 每层载荷≥150 公斤。
	AL 主食库 1				
1	米面架	1200*500*150	5	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 台面 SUS304≥1.5mm 并设有不锈钢加强筋,层板四周折下 40mm; 2. 不锈钢方管 38*≥1.2mm 厚。
	AM 清洁间				
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 电压:220V; 2. 灯管:专业诱蚊灯管,防爆; 3. 覆盖面积≥40 m²; 4. 防水等级:IPX4; 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开,通过

					粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。
2	双门拖把柜	1000*500*1800	1	台	1. 柜身采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，层板采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚； 2. 脚通 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 配不锈钢子弹脚 4 个； 4. 柜门外采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ ，内采用 SUS304 不锈钢 1.0mm 厚，掩门拉门。
3	双星拖把池带背	1200*600*500+450	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ ，水槽 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 水槽深 $\geq 240\text{mm}$ ； 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304# 不锈钢下水口。
4	双温摇水龙头	双温	2	套	1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕的同时提升了外觀光洁与美观度； 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3. 开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 101mm(偏芯设计可调范围 15mm)，进水接口为标准 G1/2 外螺纹； 4. 通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。
	AN 收货区				
1	灭蝇灯	500*120*290	2	台	1. 电压：220V； 2. 灯管：专业诱蚊灯管，防爆； 3. 覆盖面积 $\geq 40\text{m}^2$ ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。
2	风幕机	1800*190*160	1	台	1. 电压及功率：220V~50H $\geq 220\text{W}$ ； 2. 金属外壳，根据不同需求，自由调节风量。
3	挡鼠板	1800*20*600	1	套	1. 隔板采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 。 2. 卡槽采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 。
4	平板推车	600*800*800	3	台	1. 板材 SUS304 $\geq 1.5\text{mm}$ ，轮为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮； 2. 每个设备轮应能够承受 ≥ 200 公斤的重量。提供润滑脂和螺纹防护。
5	电子磅秤	300kg	2	台	1. 台面尺寸： $\geq 400*500$ 滚轮设计，移动方便推着走。前后双显，读数无忧。 2. 高精传感器，精准称重，能够精确称出 100kg-300kg 范围内的物品。
6	双层工作台带背	900*750*800+150	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 配不锈钢加强筋； 2. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。
7	台式电子秤	30kg	1	台	1. 台面尺寸： $\geq 275*195$ ； 2. 材质：ABS 新材，ABS 称盘+不锈钢称盘。
8	挡鼠板	1300*20*600	1	套	1. 隔板采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ ；

					2. 卡槽采用 SUS304 不锈钢 ≥ 1.5 mm。
	AP 洗碗间				
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1. 电压: 220V; 2. 灯管: 专业诱蚊灯管, 防爆; 3. 覆盖面积 ≥ 40 m ² ; 4. 防水等级: IPX4; 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低, 无异味, 无辐射; 6. 工作温度下的漏电电流 ≤ 3.5 MA。
2	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 ≥ 1.5 mm, 水槽 SUS304 ≥ 1.2 mm; 2. 水槽深 ≥ 240 mm; 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25$ mm* ≥ 1.2 mm; 4. 设备角 $\phi 38$ mm* ≥ 1.2 mm 圆形管; 5. 配不锈钢子弹脚 4 个; 6. 配 304#不锈钢下水口。
3	感应水龙头	双温	1	套	1. 工作电压: 1.5V $\times 4$ (四节五号干电池) 或者 220V50/60HZ 交流电; 2. 工作水压: 0.1-0.6MPa 可接冷热混水, 出水温度可调; 3. 开孔径: 25mm; 4. 台式安装黄铜铸造水嘴, 表面镀铬处理; 5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体, 表面环氧喷涂处理 (黑色); 2. 固定侧支架钢板厚度 5mm, 黄铜进水主体; 3. 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不易损坏漏水, 喉管耐温 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 G1/2 外螺纹。
5	四层平板货架	1150*500*1800	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 ≥ 1.5 mm 厚; 2. 通脚采用 $\phi 38$ * ≥ 1.2 mm 不锈钢管; 3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚; 4. 每层采用 SUS304 不锈钢 ≥ 1.2 mm 加强筋; 5. 每层载荷 ≥ 150 公斤。
6	大单星盆台带背	1000*750*800+150	3	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 ≥ 1.5 mm, 水槽 SUS304 ≥ 1.2 mm; 2. 水槽深 ≥ 240 mm; 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25$ mm* ≥ 1.2 mm; 4. 设备角 $\phi 38$ mm* ≥ 1.2 mm 圆形管; 5. 配不锈钢子弹脚 4 个; 6. 配 304#不锈钢下水口。
7	双温摇摆水龙头	双温	3	套	1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体, 表面抛光镀铬处理, 增加表面硬度防止磕碰造成划痕; 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄; 3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm (偏芯设计可调范围 15mm), 进水接口为标准 G1/2 外螺纹; 4. 通体材质为低铅铜, 有益于饮用水健康, 杜绝饮用水铅含量超标。
8	摇柄去水	配套	3	套	1. H62 黄铜铸造主体, 表面粗镀铬处理;

					<ul style="list-style-type: none"> 2. 水槽开孔直径 90mm; 3. 溢水管开孔直径 50mm, 溢流管高度 350mm; 4. 旋转开关, 摇摆长度 280mm 配绝缘耐热手柄; 5. 可拆卸过滤网, 方便清理。 	
9	热水器	100L	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 主动恒温控制, 终年全自动运行; 2. 外置温度调节旋钮, 30-65℃间任意调节; 3. 商用级抑菌褐金搪瓷内胆; 4. 加厚型环保保温层, 环保节能; 5. 出口封闭式设计, 水压充足、水温恒定; 6. 储水量大, 满足多处同时大量热水需求; 7. 全能漏电、超温、防干烧等多重安全保护; 8. 电压: 220V/功率: ≥3KW。 	
10	单孔收残食台带背	700*750*800+150	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋; 2. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.5mm; 3. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管; 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。 	
11	回盘输送带	L*570*900	6.5	米	<ul style="list-style-type: none"> 1. 整机外壳采用食品级 304 不锈钢材质, 卫生环保; 2. 食品等级皮筋和链片, 耐磨耐用, 美观与实用并存; 3. 组装式或焊接生产工艺, 灵活组合, 便于运输; 4. 隐藏式污水回收功能, 美观实用, 科学合理, 真正做到脏净分离; 5. 喷淋雾式冲洗系统的设计, 洁净卫生, 远离细菌源; 6. 扭矩保护系统, 防止餐具掉落或装载餐具超载对设备造成损伤。 	
12	回盘输送带 90° 弯头	L*570*900	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 整机外壳采用食品级 304 不锈钢材质, 卫生环保; 2. 食品等级皮筋和链片, 耐磨耐用, 美观与实用并存; 3. 组装式或焊接生产工艺, 灵活组合, 便于运输; 4. 隐藏式污水回收功能, 美观实用, 科学合理, 真正做到脏净分离; 5. 喷淋雾式冲洗系统的设计, 洁净卫生, 远离细菌源; 6. 扭矩保护系统, 防止餐具掉落或装载餐具超载对设备造成损伤。 	
13	输送带收餐柜	1300*350*900	3	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 SUS304≥1.5mm 厚, 柜身 SUS304≥1.2mm 厚; 2. 脚通 φ 38*≥1.2mm 不锈钢管; 3. 配不锈钢子弹脚 4 个; 4. 柜门外用 SUS304≥1.2mm, 内用 SUS304≥1.0mm 厚。 	
14	鼓泡池	1800*800*800	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 全机体 304 不锈钢材质, 最大程度保证卫生和清洁; 2. 电加热管加热, 水温可调; 3. 通过风机将空气吹入水中, 形成水泡, 剥离确上的残余; 4. 配备自动上水和停水功能。5. 底部大面积滤 	

					网设计, 清洗方便; 6. 参数: 整机材质: SUS304 不锈钢。
15	长龙式洗碗机连烘干	4500*855*1900	1	台	1. 全智能化控制系统, 全彩触摸屏即时显示洗涤温度, 监控设备运行状态; 2. 设有滑盖式提拉挡板, 向上提起即可清洗洗碗机内部, 清洗简单; 3. 输送带采用食品级加强尼龙双嘴鹰齿, 稳定安全; 4. 自动进水, 智能温控; 5. 输送带末端设有防卡死系统, 未及时收取餐盘时输送带自动暂停; 6. 食品级 304 不锈钢材质; 7. 最大洗涤量高达 4000 碟/小时; 8. 每次清洗最大耗水量为 450 升/小时; 9. 上下交叉式双道喷淋清洗; 10. 配合餐盘输送带, 更进一步节省人工, 避免运送过程中的餐盘损坏; 11. 内置烘干功能, 碗盘洗涤完毕即可再次使用, 无需等待晾干; 12. 参数: 一段主洗、双喷淋、一道烘干进水温度: 常温进水 参考功率: 57.5KW 电压: 380V 最大洗涤量: 4000 碟/小时最大耗水量: 450L/h 进水管尺寸: 6 分清洗温度: 60℃ 冲洗温度: 80℃ 整机材质: 304 不锈钢。
16	集气罩	5000*1200*500	6	平米	1. 集气罩罩体采用 SUS304 不锈钢用料厚度为 1.5 mm; 2. 油槽上下槽采用 SUS304 不锈钢板用料厚度为 1.5 mm; 3. 除油水、耐高温。
17	专用隔油网	与集气罩配套	5	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 \geq 1.2mm。
18	不锈钢烟罩装饰板	(5000+1200+1200)*H	7.4	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 \geq 1.2mm。
19	不锈钢集烟管	与集气罩配套	5	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 \geq 1.2mm。
20	活动双层工作台	1200*800*800	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢 \geq 1.5mm 配不锈钢加强筋, 下层板 SUS304 不锈钢 \geq 1.2mm 配不锈钢加强筋; 2. 恒支撑采用圆形管 ϕ 25mm* \geq 1.2mm; 3. 设备角 ϕ 38mm* \geq 1.2mm 圆形管; 4. 配 4 个活动脚轮, 其中 2 个带刹车。
AQ 垃圾房					
1	风幕机	1200*190*160	2	台	1. 电压及功率: 220V~50H \geq 125W; 2. 金属外壳, 根据不同需求, 自由调节风量。
2	洗手星带背	400*400*800+150	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 \geq 1.5mm, 水槽 SUS304 \geq 1.2mm; 2. 水槽深 \geq 240mm; 3. 恒支撑采用圆形管 ϕ 25mm* \geq 1.2mm; 4. 设备角 ϕ 38mm* \geq 1.2mm 圆形管; 5. 配不锈钢子弹脚 4 个; 6. 配 304#不锈钢下水口。
3	感应水龙头	双温	1	套	1. 工作电压: 1.5V \times 4 (四节五号干电池) 或者 220V50/60HZ 交流电;

					<p>2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；</p> <p>3. 开孔径：25mm；</p> <p>4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理；</p> <p>5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。</p>
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	<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 5mm，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不易损坏漏水，喉管耐温 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 G1/2 外螺纹。</p>
5	灭蝇灯	500*120*290	1	台	<p>1. 电压：220V；</p> <p>2. 灯管：专业诱蚊灯管，防爆；</p> <p>3. 覆盖面积$\geq 40 \text{ m}^2$；</p> <p>4. 防水等级：IPX4；</p> <p>5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；</p> <p>6. 工作温度下的漏电电流$\leq 3.5 \text{ mA}$。</p>
6	紫外线消毒灯	1050*96*53	1	台	<p>1. 电压：220V；</p> <p>2. 功率：$\leq 36 \text{ W}$；</p> <p>3. 灯光波长在 250-260nm 消毒效果最佳；</p> <p>4. 覆盖面积范围：50 m^2—70 m^2。</p>
	AR 餐具高温库				
1	四层栅格货架	1150*500*180 0	11	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.5 \text{ mm}$ 厚；</p> <p>2. 通脚采用 $\phi 38 \times \geq 1.2 \text{ mm}$ 不锈钢管；</p> <p>3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚；</p> <p>4. 每层采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.2 \text{ mm}$ 加强筋；</p> <p>5. 每层载荷≥ 150 公斤。</p>
2	四层栅格货架	1000*500*180 0	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.5 \text{ mm}$ 厚；</p> <p>2. 通脚采用 $\phi 38 \times \geq 1.2 \text{ mm}$ 不锈钢管；</p> <p>3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚；</p> <p>4. 每层采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.2 \text{ mm}$ 加强筋；</p> <p>5. 每层载荷≥ 150 公斤。</p>
3	四层栅格货架	1500*500*180 0	4	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.5 \text{ mm}$ 厚；</p> <p>2. 通脚采用 $\phi 38 \times \geq 1.2 \text{ mm}$ 不锈钢管；</p> <p>3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚；</p> <p>4. 每层采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.2 \text{ mm}$ 加强筋；</p> <p>5. 每层载荷≥ 150 公斤。</p>
4	餐具高温热风循环库	4700*6050*26 00	73.9 3	m^3	<p>1. 电压：380V；</p> <p>2. 温度：$+60^\circ\text{C} \sim +150^\circ\text{C}$ 时间：60 分钟；</p> <p>3. 材质：SUS304 不锈钢；</p> <p>4. 方式：热风循环；</p> <p>6. 使用后器具干爽、明净、无破损；</p> <p>7. 采用保温材料，升温快、恒温稳定；</p> <p>8. 有自动控温、自动恒温 and 定时装置超温保护，安全节能，操作简便；</p> <p>9. 库体内外壁采用不锈钢板制作，厚$\geq 0.8 \text{ mm}$、库体 100mm 厚专用保温板经复合压制而成的。</p> <p>10. 地板加铺 3mm 厚防滑铝板，防止湿滑。</p>

					11. 库内配防水、防潮灯； 12. 配套：热风循环机组，专用控制箱。
5	防滑铝板	4500*5850*3.0	26.33	平米	1. 采用铝防滑板制作厚 $\geq 3.0\text{mm}$ ； 2. 做压花防滑处理； 3. 安装于库内地面。
6	自动回归库门	与库配套	2	套	1. 采用 SUS304 不锈钢 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚双面不锈钢，尺寸 $\geq 1900 \times 860\text{mm}$ ，自动回归门； 2. 门框边设防冻发热线。重型门铰、液压闭门器、库门拉手带锁并含内设开启装置、内设安全锁。
7	热风循环管道	与库配套	1	项	1. SUS304 不锈钢管，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，密闭，耐高温配套设施、库体外管道做保温处理； 2. 含循环机组消声器、循环风弯头、导风管等。
	2#厨房				
	BA 副食库 2				
1	四层平板货架	1150*500*1800	3	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚； 2. 通脚采用 $\phi 38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4. 每层采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 加强筋； 5. 每层载荷 ≥ 150 公斤。
2	四层平板货架	1000*500*1800	2	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚； 2. 通脚采用 $\phi 38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4. 每层采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 加强筋； 5. 每层载荷 ≥ 150 公斤。
	BB 主食库 2				
1	米面架	1200*500*150	3	台	1. 台面 SUS304 $\geq 1.5\text{mm}$ 并设有不锈钢加强筋，层板四周折下 40mm； 2. 不锈钢方管 $38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 厚。
2	米面架	1000*500*150	2	台	1. 台面 SUS304 $\geq 1.5\text{mm}$ 并设有不锈钢加强筋，层板四周折下 40mm； 2. 不锈钢方管 $38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 厚。
	BC 肉类初加工 2				
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1. 电压：220V； 2. 灯管：专业诱蚊灯管，防爆； 3. 覆盖面积 $\geq 40\text{m}^2$ ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。
2	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ ，水槽 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 水槽深 $\geq 240\text{mm}$ ； 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304#不锈钢下水口。
3	感应水龙头	双温	1	套	1. 工作电压：1.5V $\times 4$ （四节五号干电池）或者 220V50/60HZ 交流电； 2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水

					<p>温度可调；</p> <p>3. 开孔径：25mm；</p> <p>4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理；</p> <p>5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。</p>
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	<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 5mm，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不易损坏漏水，喉管耐温 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 G1/2 外螺纹。</p>
5	热水器	100L	1	台	<p>1. 主动恒温控制，终年全自动运行；</p> <p>2. 外置温度调节旋钮，30-65℃间任意调节；</p> <p>3. 商用级抑菌褐金搪瓷内胆；</p> <p>4. 加厚型环保保温层，环保节能；</p> <p>5. 出口封闭式设计，水压充足、水温恒定；</p> <p>6. 储水量大，满足多处同时大量热水需求；</p> <p>7. 全能漏电、超温、防干烧等多重安全保护；</p> <p>8. 电压：220V/功率：≥3KW。</p>
6	大单星盆 台带背	1200*750*800 +150	3	台	<p>1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm，水槽 SUS304≥1.2mm；</p> <p>2. 水槽深≥240mm；</p> <p>3. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.2mm；</p> <p>4. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管；</p> <p>5. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>6. 配 304#不锈钢下水口。</p>
7	双温摇摆 水龙头	双温	3	套	<p>1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕；</p> <p>2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄；</p> <p>3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm(偏芯设计可调范围 15mm)，进水接口为标准 G1/2 外螺纹；</p> <p>4. 通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。</p>
8	摇柄去水	配套	3	套	<p>1. H62 黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理；</p> <p>2. 水槽开孔直径 90mm；</p> <p>3. 溢水管开孔直径 50mm，溢流管高度 350mm；</p> <p>4. 旋转开关，摇摆长度 280mm 配绝缘耐热手柄；</p> <p>5. 可拆卸过滤网，方便清理。</p>
9	双层工作 台带背	1800*750*800 +150	2	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 配不锈钢加强筋；</p> <p>2. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.2mm；</p> <p>3. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管；</p> <p>4. 配不锈钢子弹脚 4 个。</p>
10	砧板刀具 双门柜	1200*600*195 0	1	台	<p>1. 电压：220V/50Hz</p> <p>2. 功率：≥750W</p> <p>3. 容积：≥1000L</p> <p>4. 材质：304#不锈钢内外正材不锈钢板材，多工序折弯工艺设计，带调温、调时功能；钢化玻璃推拉门设计，节省操作空间特设下门带锁</p>

					功能：紫外线+臭氧+中温热风循环杀菌一体式工艺，专为砧板、刀具、毛巾、手套等保洁设计，能有效防止食品交叉感染的风险。	
11	双层工作台带背	1800*750*800 +150	3	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 配不锈钢加强筋； 2. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。	
12	绞切肉机	650*530*830	1	台	1. 电压：220V； 2. 功率： $\leq 2.2+2.2\text{KW}$ ； 3. 切肉生产能力： $\geq 400\text{kg/h}$ 绞肉能力： $\geq 180\text{kg/h}$ ； 4. 盆式、双电机、绞切三用切肉总成可拆卸； 5. 不锈钢机身，多功能，纯铜电机，加厚不锈钢，整机可拆卸。	
13	四层栅格货架	1150*500*180 0	2	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚； 2. 通脚采用 $\phi 38 \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4. 每层采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 加强筋； 5. 每层载荷 ≥ 150 公斤。	
	BD 冷冻库 2					
1	冷冻库	2750*3200*26 00	22.9	m^3	1. 凹凸槽结构，提高了板材接缝处绝缘气密性，专为冷藏室仓库设计； 2. 板材均匀稳固，隔热性能，防水性能极佳； 3. 自重轻，外观优美，有效解决冷藏工业温差； 4. 材料根据现有冷库规格标准加工定制； 5. 库板厚度：库板 $\geq 100\text{mm}$ 厚 100%，环保空气防损氨基甲酸酯隔热物质，含 B1 阻燃剂； 6. SUS304 不锈钢板厚度：外面 $\geq 0.8\text{mm}$ ，内面 $\geq 0.8\text{mm}$ ； 7. 库内温度： $-18^\circ\text{C} \sim -22^\circ\text{C}$ 以下； 8. 制冷方式风冷；材质：墙板与天花板采用 100mm 厚聚氨酯双面 0.8mm 不锈钢； 9. 保温材料：100mm 厚金属面硬质聚氨酯夹芯板，库板导热系数： $\leq 0.022\text{W}/\text{m}^2 \cdot \text{K}$ ；填充物密度： $\geq 40\text{kg}/\text{m}^3$ ；压缩强度： $\geq 200\text{kPa}$ 。 10. 冷库内阴角为 90° 圆角设计，圆弧 $R \geq 20\text{mm}$ ，冷库外面阳角为 90° 直角； 11. 冷库墙板与地板拼接用墙地角板，内角为弧形 $R \geq 20\text{mm}$ ； 12. 冷库墙板直角与地板拼接用弧形转接板， $R \geq 20\text{mm}$ ； 13. 冷库内完成地面配 3mm 厚压花防滑铝板。冷库内装防雾防爆照明灯 ≥ 2 个； 14. 内置温度记录仪，详细记录 24 小时冷库温度运转情况； 15. 风冷式压缩机，套蒸发器，冷库控制箱，自动回归冷库门，与冷库配套。	
2	防滑铝板	2550*3000*3. 0	7.65	平米	1. 采用铝防滑板制作厚 $\geq 3.0\text{mm}$ ； 2. 做压花防滑处理； 3. 安装于库内地面。	

3	四层平板货架	1150*500*1800	6	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚； 2. 通脚采用 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4. 每层采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 加强筋； 5. 每层载荷 ≥ 150 公斤。
	BE 蔬菜初加工 2				
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1. 电压：220V； 2. 灯管：专业诱蚊灯管，防爆； 3. 覆盖面积 $\geq 40\text{m}^2$ ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。
2	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ ，水槽 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 水槽深 $\geq 240\text{mm}$ ； 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304# 不锈钢下水口。
3	感应水龙头	双温	1	套	1. 工作电压：1.5V $\times 4$ （四节五号干电池）或者 220V50/60HZ 交流电； 2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 3. 开孔径：25mm； 4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2. 固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3. 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不易损坏漏水，喉管耐温 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 G1/2 外螺纹。
5	食品净化设备	1500*850*980	1	台	1. 电压：380V； 2. 功率： $\geq 3.5\text{KW}$ ； 3. 水容积： $\geq 180\text{L}$ ； 4. 叶类净化量： $\geq 15(\text{Kg})/\text{次}/9(\text{min})$ ； 5. 瓜果类净化量： $\geq 54(\text{Kg})/\text{次}/9(\text{min})$ ； 6. 肉类净化量： $\geq 54(\text{Kg})/\text{次}/11(\text{min})$ 。
6	热水器	100L	1	台	1. 主动恒温控制，终年全自动运行； 2. 外置温度调节旋钮，30-65 $^{\circ}\text{C}$ 间任意调节； 3. 商用级抑菌褐金搪瓷内胆； 4. 加厚型环保保温层，环保节能； 5. 出口封闭式设计，水压充足、水温恒定； 6. 储水量大，满足多处同时大量热水需求； 7. 全能漏电、超温、防干烧等多重安全保护； 8. 电压：220V/功率： $\geq 3\text{KW}$ 。
7	大单星盆台带背	1200*750*800+150	2	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ ，水槽 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ ；

					<ul style="list-style-type: none"> 2. 水槽深$\geq 240\text{mm}$; 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$; 4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管; 5. 配不锈钢子弹脚 4 个; 6. 配 304# 不锈钢下水口。 	
8	双温摇摆水龙头	双温	2	套	<ul style="list-style-type: none"> 1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕; 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄; 3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm(偏心设计可调范围 15mm), 进水接口为标准 G1/2 外螺纹; 4. 通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。 	
9	摇柄去水	配套	2	套	<ul style="list-style-type: none"> 1. H62 黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理; 2. 水槽开孔直径 90mm; 3. 溢水管开孔直径 50mm, 溢流管高度 350mm; 4. 旋转开关，摇摆长度 280mm 配绝缘耐热手柄; 5. 可拆卸过滤网，方便清理。 	
10	双层工作台带背	1800*750*800 +150	2	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.5\text{mm}$ 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.2\text{mm}$ 配不锈钢加强筋; 2. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$; 3. 设备角 $\phi 38\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管; 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。 	
11	砧板刀具双门柜	1200*600*195 0	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 电压: 220V/50Hz 2. 功率: $\geq 750\text{W}$ 3. 容积: $\geq 1000\text{L}$ 4. 材质: 304# 不锈钢内外正材不锈钢板材，多工序折弯工艺设计，带调温、调时功能; 钢化玻璃推拉门设计，节省操作空间特设下门带锁功能; 紫外线+臭氧+中温热风循环杀菌一体式工艺，专为砧板、刀具、毛巾、手套等保洁设计，能有效防止食品交叉感染的风险。 	
12	双层工作台带背	1800*750*800 +150	2	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.5\text{mm}$ 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.2\text{mm}$ 配不锈钢加强筋; 2. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$; 3. 设备角 $\phi 38\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管; 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。 	
13	土豆去皮机	730*600*1000	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 电压及功率: 220V $\geq 1.5\text{kw}$ 2. 产量: 400kg/h 3. 不锈钢外壳 4. 可拆卸进水管 5. 可打开式出料口门，打开更方便。 <p>所投去皮机所使用不锈钢板材质，依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002 进行测试，通过 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，并提供具备 CMA 或 CNAS 标识的试验报告复印件。</p> <p>所投提供符合 GB/T 6461-2002, GB/T 10125-2021 标准的《产品防腐蚀等级认证证书》复印件。</p>	
14	双头多功能	1280*530*128	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 产量: $\geq 300-1000\text{kg/h}$; 	

	能切菜机	0			<p>2. 功率：≥2.2kw 220V</p> <p>3. 输送宽度：≥120mm；</p> <p>4. 叶菜切制规格：≥1-60mm；</p> <p>5. 随机含：大双刀 1 组（叶菜） 切片刀盘 1 个 切丝刀盘 1 个 切丁刀盘 1 套；</p> <p>6. 可切丁、切片、切丝、切断适合食堂，中央厨房等环境使用；</p> <p>7. 两侧切刀门处设有连锁安全开关，开门自动断电停机，且保护门关闭良好才能启动设备；</p> <p>8. 设备采用两台变频控制，输送部、叶菜切割部速度可无极调速；</p> <p>9. 设备配备有热过载继电器，电机过载时使电路断开，保护电机；</p> <p>10. 整体钣金含内部机架均由不锈钢制作；</p> <p>11. 设备配备有紧急停止按钮，一键紧急停机。</p>	
15	四层栅格货架	1150*500*1800	2	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚；</p> <p>2. 通脚采用 $\Phi 38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管；</p> <p>3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚；</p> <p>4. 每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋；</p> <p>5. 每层载荷≥150 公斤。</p>	
	BF 冷藏库 2					
1	冷藏库	2850*3200*2600	23.71	m ³	<p>1. 凹凸槽结构，提高了板材接缝处绝缘气密性，专为冷藏室仓库设计；</p> <p>2. 板材均匀稳固，隔热性能，防水性能极佳；</p> <p>3. 自重轻，外观优美，有效解决冷藏工业温差；</p> <p>4. 材料根据现有冷库规格标准加工定制；</p> <p>5. 库板厚度：库板≥100mm 厚 100%，环保空气防损氨基甲酸酯隔热物质，含 B1 阻燃剂；</p> <p>6. SUS304 不锈钢板厚度：外面≥0.8mm，内面≥0.8mm</p> <p>7. 库内温度：0℃~+5℃ 以下</p> <p>8. 制冷方式风冷；材质：墙板与天花板采用 100mm 厚聚氨酯双面 0.8mm 不锈钢；</p> <p>9. 保温材料：100mm 厚金属面硬质聚氨酯夹芯板，库板导热系数：≤0.022W/m²·K；填充物密度：≥40kg/m³；压缩强度：≥200kPa。</p> <p>10. 冷库内阴角为 90° 圆角设计，圆弧 R≥20mm，冷库外面阳角为 90° 直角；</p> <p>11. 冷库墙板与地板拼接用墙地角板，内角为弧形 R≥20mm；</p> <p>12. 冷库墙板直角与地板拼接用弧形转接板，R≥20mm；</p> <p>13. 冷库内完成地面配 3mm 厚压花防滑铝板。冷库内装防雾防爆照明灯≥2 个；</p> <p>14. 内置温度记录仪，详细记录 24 小时冷库温度运转情况；</p> <p>15. 风冷式压缩机，套蒸发器，冷库控制箱，自动回归冷库门，与冷库配套。</p>	
2	防滑铝板	2650*3000*3.0	7.95	平米	<p>1. 采用铝防滑板制作厚≥3.0mm；</p> <p>2. 做压花防滑处理；</p> <p>3. 安装于库内地面。</p>	
3	四层平板	1150*500*180	6	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚；</p>	

	货架	0			2. 通脚采用 $\phi 38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4. 每层采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 加强筋； 5. 每层载荷 ≥ 150 公斤。
	BG 档口 2				
1	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ ，水槽 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 水槽深 $\geq 240\text{mm}$ ； 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304# 不锈钢下水口。
2	感应水龙头	双温	1	套	1. 工作电压：1.5V \times 4（四节五号干电池）或者 220V50/60HZ 交流电； 2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 3. 开孔径：25mm； 4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。
3	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1. 电压：220V； 2. 灯管：专业诱蚊灯管，防爆； 3. 覆盖面积 $\geq 40\text{m}^2$ ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。
4	单掩门工作台柜	350*750*800	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，柜内层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚； 2. 脚通 $\phi 38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 配不锈钢子弹脚 4 个； 4. 柜门外用 $\geq 1.2\text{mm}$ ，内用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5. 柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm；
5	保温售饭柜	1800*750*800	2	台	1. 台面采用 SUS304 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板；柜外壳采用 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 2. 柜内水胆采用 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板；配 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 3. 门外壳采用 SUS304 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，门内壳采用 SUS304 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板； 4. 柜内层板采用 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板；配 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑； 5. 发热管、恒温器； 6. 配 4 个可调不锈钢子弹脚； 7. 配下水口及阀门； 8. 电压 220V，功率 3KW。
6	单通工作台柜	1250*750*800	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，柜内层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚； 2. 脚通 $\phi 38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 配不锈钢子弹脚 4 个； 4. 柜门外用 $\geq 1.2\text{mm}$ ，内用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5. 柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm；
7	热风循环	1310*620*195	1	台	1. 电压：220V/50Hz；

	高温双门消毒柜	0			<p>2. 功率: $\geq 4.4\text{KW}$;</p> <p>3. 容积: $\geq 840\text{L}$;</p> <p>4. 材质: 不锈钢内外无磁板材, 无磁层架折弯工艺门头+工程款翻边拉手+内外不锈钢箱体结构, 外形美观大方;</p> <p>5. 整机采用整体发泡, 门封条密闭工艺, 隔热保温节能省时;</p> <p>6. 热风循环系统, 可对餐具多方位消毒杀菌; 设有名厂可调温控器, 对所需温度随意调节, 带有可调定时器功能/智能体感数码显示屏幕控制系统, 带有保温功能全不锈钢重力脚配置, 稳定柜体。</p>	
8	紫外线消毒灯	1050*96*53	2	台	<p>1. 电压: 220V;</p> <p>2. 功率: $\leq 36\text{W}$;</p> <p>3. 灯光波长在 250-260nm 消毒效果最佳;</p> <p>4. 覆盖面积范围: $50\text{ m}^2-70\text{ m}^2$。</p>	
9	四格保温汤池工作台柜	850*750*800	1	台	<p>1. 电压 220V, 功率$\geq 1.5\text{KW}$;</p> <p>2. 台面采用 SUS304$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板;</p> <p>3. 柜外壳采用 SUS304$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板;</p> <p>4. 柜内水胆采用 SUS304$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板;</p> <p>5. 配$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋;</p> <p>6. 门外壳采用 SUS304$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 门内壳采用 SUS304$\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板;</p> <p>7. 柜内层板采用 SUS304$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 配$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑;</p> <p>8. 发热管、恒温器;</p> <p>9. 配 4 个可调不锈钢子弹脚;</p> <p>10. 配下水口及阀门。</p>	
10	单掩门工作台柜	450*750*800	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 柜内层板$\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 柜身$\geq 1.2\text{mm}$ 厚;</p> <p>2. 脚通 $\phi 38\text{mm}$$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管;</p> <p>3. 配不锈钢子弹脚 4 个;</p> <p>4. 柜门外用$\geq 1.2\text{mm}$, 内用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚, 不锈钢吊轨, 吊装式推拉门;</p> <p>5. 柜内的层板可移动, 边缘厚度为 40mm;</p>	
11	煮面炉连下柜	800*750*800	1	台	<p>1. 电压: 380V;</p> <p>2. 功率: $\geq 12\text{kW}$;</p> <p>3. 不锈钢结构设计, 面板为一次性折弯无焊接, 更加坚固耐用, 面板厚$\geq 1.20\text{mm}$, 侧板厚$\geq 1.0\text{mm}$。</p> <p>4. 加热技术和效果: 采用电磁加热;</p> <p>5. 显示屏带有中文故障原因、显示用电量、实时功率、实时电压;</p> <p>6. 配置 8 档开关, 每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节;</p> <p>所投电磁煮面炉连下柜的商用电磁炉用控制板依据 GB/T 2423.17-2024 标准进行盐雾试验检测, 试验槽温度 $(35\pm 2)\text{ }^\circ\text{C}$, 喷雾量 $(1\sim 2)\text{ml}/80\text{cm}^2/\text{h}$, pH 值 $6.5\sim 7.2$, NaCl 浓度 $(5\pm 1)\%$, 试验时间$\geq 720\text{h}$, 试验结束后, 试样应在自来水下冲洗 5min, 然后用去离子水冲洗用气流干燥去掉水滴。试验后检查样品应无明显外观变化。提供经国家认可的第三方检测机</p>	

					构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件佐证。
12	电扒炉	800*750*800	1	台	1. 电压/功率：380V/≥8kW； 2. 不锈钢结构设计，面板为一次性折弯无焊接，更加坚固耐用； 3. 三重立体防辐射外壳屏蔽设计 4. 机芯采用分层次散热结构，机芯外壳全密封设计，采用黑色烤漆机箱达到绝缘效果； 5. 配置 8 档磁控开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节。
13	岛式烟罩	1600*1000*H	1.6	平米	1. 材质：采用 SUS304 不锈钢板； 2. 罩体材料为≥1.5mm 不锈钢板； 3. 烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm。
14	烟罩专用隔油网	与烟罩配套	1.6	米	1. 采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。
15	不锈钢集烟管	与烟罩配套	1.6	米	1. 采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。
16	留样柜	600*700*1970	1	台	1. 电压：220V/50Hz； 2. 功率：≤170W； 3. 有效容积：≥450L； 4. 温度范围：+4℃~+10℃； 5. 可放 GN 盘：GN2/1； 6. 发泡料：环戊烷； 7. 自动回归门设计，避免冷量流失； 8. 整体式机组，系统稳定，性能卓越； 9. 智能化温度控制器，具数字显示和自动报警功能； 10. 托盘式层架设计，可标准放置 GN 盘； 11. 内折弯弧形门把手，符合人体工学设计； 12. 门上暗锁设计，美观安全； 13. 符合国家标准，圆弧角设计； 15. 柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。
17	单通工作台柜带背	1500*800*800+150	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2. 脚通 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3. 配不锈钢子弹脚 4 个； 4. 柜门外用≥1.2mm，内用≥1.0mm 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5. 柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm；
18	左单星工作台带背	1400*800*800+150	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm，水槽 SUS304≥1.2mm； 2. 水槽深≥240mm； 3. 恒支撑采用圆形管 φ25mm*≥1.2mm； 4. 设备角 φ38mm*≥1.2mm 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304# 不锈钢下水口。
19	双温摇摆水龙头	双温	1	套	1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕； 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3. 开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 203mm(偏芯设计可调范围 15mm)，进水接口为标准 G1/2 外螺纹；

					4. 通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。
20	摇柄去水	配套	1	套	1. H62 黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理； 2. 水槽开孔直径 90mm； 3. 溢水管开孔直径 50mm，溢流管高度 350mm； 4. 旋转开关，摇摆长度 280mm 配绝缘耐热手柄； 5. 可拆卸过滤网，方便清理。
	BH 主食厨房区 2				
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1. 电压：220V； 2. 灯管：专业诱蚊灯管，防爆； 3. 覆盖面积≥40 m ² ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流≤3.5MA。
2	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm，水槽 SUS304≥1.2mm； 2. 水槽深≥240mm； 3. 恒支撑采用圆形管 φ25mm*≥1.2mm； 4. 设备角 φ38mm*≥1.2mm 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304# 不锈钢下水口。
3	感应水龙头	双温	1	套	1. 工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者 220V50/60HZ 交流电； 2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 3. 开孔径：25mm； 4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2. 固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3. 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不易损坏漏水，喉管耐温 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 G1/2 外螺纹。
5	四门双温高身雪柜	1210*760*1950	2	台	1. 电压：220V； 2. 有效容积：≥800L； 3. 温度范围：+4℃~+10℃/-22℃~-18℃； 4. 可放 GN 盘：GN2/1； 5. 发泡料：环戊烷； 6. 功率：≤590W； 7. 自动回归门设计，避免冷量流失； 8. 整体式机组，系统稳定，性能卓越； 9. 智能化温度控制器，具数字显示和自动报警功能； 10. 托盘式层架设计，可标准放置 GN 盘； 11. 内折弯弧型门把手，符合人体工学设计； 12. 符合国家标准，圆弧角设计； 13. 柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。

6	饼盘车	485*650*1800	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用 SUS304 不锈钢制作; 2. 带橡胶防撞角; 3. 顶部需做不锈钢封板; 4. 立柱采用 30*30 不锈钢方管; 5. 配直径 10mm 圆钢支撑杆; 6. 配止位杆; 7. 不锈钢插条; 8. 底部配活动接水盆; 9. 配四个万向静音轮, 其中两个万向带直锁装置, 脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品。
7	热水器	100L	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 主动恒温控制, 终年全自动运行; 2. 外置温度调节旋钮, 30-65℃间任意调节; 3. 商用级抑菌褐金搪瓷内胆; 4. 加厚型环保保温层, 环保节能; 5. 出口封闭式设计, 水压充足、水温恒定; 6. 储水量大, 满足多处同时大量热水需求; 7. 全能漏电、超温、防干烧等多重安全保护; 8. 电压: 220V/功率: ≥3KW。
8	大单星盆 台带背	1000*750*800 +150	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm, 水槽 SUS304≥1.2mm; 2. 水槽深≥240mm; 3. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.2mm; 4. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管; 5. 配不锈钢子弹脚 4 个; 6. 配 304#不锈钢下水口。
9	双温摇摆 水龙头	双温	1	套	<ol style="list-style-type: none"> 1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体, 表面抛光镀铬处理, 增加表面硬度防止磕碰造成划痕; 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄; 3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm(偏芯设计可调范围 15mm), 进水接口为标准 G1/2 外螺纹; 4. 通体材质为低铅铜, 有益于饮用水健康, 杜绝饮用水铅含量超标。
10	摇柄去水	配套	1	套	<ol style="list-style-type: none"> 1. H62 黄铜铸造主体, 表面粗镀铬处理; 2. 水槽开孔直径 90mm; 3. 溢水管开孔直径 50mm, 溢流管高度 350mm; 4. 旋转开关, 摇摆长度 280mm 配绝缘耐热手柄; 5. 可拆卸过滤网, 方便清理。
11	搅拌机	450*570*770	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 档位调节: 5 档及以下; 2. 面盆材质: 不锈钢; 3. 额定电压: 380V; 4. 电机功率: ≥1.8KW; 5. 料桶容积: ≥30L; 6. 最大和面量: ≥6kg; 7. 搅拌速度: 105/162/395(r/min); 8. 多功能调速手柄, 一档和面, 二档搅拌, 三档打蛋。
12	双动双速 和面机	540*940*890	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 电压: 380V; 2. 功率: ≥2800w ; 3. 搅拌速度: ≥130/200(r/min); 4. 料桶速度: ≥13/20(r/min); 5. 最大和面量: ≥20kg ; 6. 料桶容量: ≥50L;

					所投产品使用不锈钢材质依据 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, 并提供具备 CMA 或 CNAS 标识检测报告复印件; 所投产品依据 GB 21551.2-2010 标准、抗菌等级达 1 级, 并提供相关证书复印件。
13	压面机	1130*510*1250	1	台	1. 电压/功率: 220V/≥1.5kw ; 2. 压面厚度: 3-20(mm) ; 3. 压辊宽度: ≥300(mm); 4. 设备产量: ≥300kg/h ; 5. 斜齿轮单边旋转调节, 方便快捷; 6. 每分钟转速≥124 转, 使揉压的面团可以更好的增加口感及筋度, 配备了无极调速装置, 可快可慢。双排链条传动, 真正达到了静音效果; 7. 不锈钢加厚方管机架, 不怕生锈; 所投产品使用不锈钢板材质, 依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002 进行测试, 通过 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, 并提供具备 CMA 或 CNAS 标识的试验报告复印件; 所投产品提供符合 GB/T 6461-2002, GB/T 10125-2021 标准的《产品防腐蚀等级认证证书》复印件。
14	单层工作台带背	1800*800*800+150	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋; 2. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.5mm; 3. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管; 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。
15	单层工作台带背	1500*800*800+150	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋; 2. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.5mm; 3. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管; 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。
16	面粉车	500*500*550	4	台	1. 板材 SUS304≥1.5mm, 轮为重负荷型, 配有滚珠轴承扁轮; 2. 每个设备轮应能够承受≥100 公斤的重量。提供润滑脂和螺纹防护。
17	双移门挂墙柜	1800*350*600	1	台	1. 柜身采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚, 柜内层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 厚; 2. 配 304#不锈钢锁; 3. 柜门外采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm, 内采用 SUS304 不锈钢≥1.0mm 厚, 不锈钢吊轨, 吊装式推拉门; 4. 柜内的层板可移动, 边缘厚度为 40mm。
18	宴会保温车	730*950*1870	1	台	1. 电压: 220V/50Hz; 2. 温度范围: +70° C~+80° C; 3. 容积: 16*2/1 盘, 深度 65mm 以下; 4. 发泡材料: 环戊烷; 5. 工作方式: 风热; 6. 功率: ≤2300W; 7. 容量为 16x2/1 GN 盘;

					8. 可从厨房运输较大数量食物至备餐区域; 9. 配有车轮, 前车车轮带刹车。
19	双通工作台柜	1500*600*800	2	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 柜内层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 2. 脚通 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 3. 配不锈钢子弹脚 4 个; 4. 柜门外用 $\geq 1.2\text{mm}$, 内用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚, 不锈钢吊轨, 吊装式推拉门; 5. 柜内的层板可移动, 边缘厚度为 40mm;
20	单门醒发箱	500*700*1930	1	台	1. 电压: 220V 功率: $\geq 2.6\text{KW}$ 2. 盘数: ≥ 16 盘 3. 温度调节范围: $5\sim 55^{\circ}\text{C}$ 4. 湿度调节范围: $45\sim 99\%\text{RH}$
21	电烤箱	1240*875*1660	1	台	1. 电压: 380V; 2. 功率: $\geq 19.8\text{KW}$; 3. 可烤盘数: 三层六盘; 4. 工作温度范围: $0\sim 300^{\circ}\text{C}$; 5. 不锈钢机身、99 分钟定时、精准控温、防爆照明灯、加宽大视窗; 6. 每层配大号蒸汽、每层加石板。
22	柜式电饼铛	700*850*970	2	台	1. 用料: 全部采用不锈钢板, 上盖及把手可采用 304 不锈钢材质, 锅体采用特殊处理不粘锅, 涂层永不掉, 采用智能温控, 精准温控; 2. 锅材质: 铝锅; 3. 锅深度: 3cm-6cm; 4. 额定电压: 380v; 5. 输入功率: $\geq 5\text{kW}$; 6. 温度范围: $0^{\circ}\text{C}-250^{\circ}\text{C}$; 7. 配有超温保护, 温度误差 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。
23	电炸炉连下柜	800*700*850	1	台	1. 电压: 380V; 2. 功率: $\geq 8\text{KW} \times 2$; 3. 材质: 台面板采用 304 不锈钢板, 板厚 $\geq 1.5\text{mm}$, 材质符合食品接触安全相关要求。
24	摇摆汤锅(含摇摆水龙头)	1350*1000*1050	1	台	1. 电压: 380V; 2. 功率: 20 kW ; 3. 不锈钢结构设计, 面板为一次性折弯无焊接, 更加坚固耐用, 面板厚 1.20mm, 侧板厚 1.0mm; 4. 加热技术和效果: 采用电磁感应加热技术, 加热面具有仿明火效果; 5. 显示屏带有中文故障显示、显示用电量、实时功率、实时电压、实时显示机芯温度, 线盘温度; 6. 配置 8 档磁控开关, 每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节。
25	电磁双门蒸饭柜	1200*850*1850mm	2	台	1. 电压: 380V; 2. 功率: $\geq 25\text{kW}$; 3. 材质: 采用不锈钢, 面板厚 304 $\geq 1.5\text{mm}$, 侧板厚 $\geq 1.2\text{mm}$; 4. 面板为一次性折弯无焊接, 防水防污垢四面可直接喷淋, 符合防水等级要求; 5. 中控技术: 支持多台机芯同级并联, 相邻线圈靠近无干扰, 无低频噪音; 6. 自动扫描负载: 可静态或动态自动扫描线圈

					<p>负载状态,避免线圈感量不匹配,提高负载适应性;</p> <p>7. 谐振电容监控:电容状态监控软件,实时监控谐振电容工作状态;</p> <p>8. 显示屏带有中文故障显示、显示用电量、实时功率、实时电压;</p> <p>9. 配置 8 档磁控开关,每个档位有相对应的功率输出情况、更直观掌握火力调节。</p>	
26	软水器	$\geq 262*150*600$	2	套	<p>1. 净水流量: 600-1000L/h;</p> <p>2. 滤芯组合: 20 寸双级阻垢, 配 100G 阻垢材料;</p> <p>3. 进出水管径: 4 分。</p>	
27	排烟罩连岗位补新风	9200*1500*H	13.8	平米	<p>1. 排烟罩罩体 SUS304 不锈钢厚度为$\geq 1.5\text{mm}$;</p> <p>2. 排烟罩油槽上下槽 SUS304 不锈钢厚度为$\geq 1.5\text{mm}$;</p> <p>3. 岗位鲜风口配风量调节;</p> <p>4. 配 LED 防爆照明灯,透明罩为耐高温材料$\geq 5.0\text{mm}$厚,透明度较高,冲击韧性好,耐蠕变。</p> <p>5. 液沫洗涤原理,反应充分,净化率高达 98%以上;</p> <p>6. 前端净化、防火、管道风机不积油;</p> <p>7. 组合式设计、风量合理、油烟火烟同机处理;</p>	
28	不锈钢烟罩装饰板	$(9200+1500+1500)*H$	12.2	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	
29	不锈钢集烟管	与烟罩配套	9.2	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	
30	烟罩灭火系统装置	双瓶组	1	台	<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>	
	BJ 副食厨房 2					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	<p>1. 电压: 220V;</p> <p>2. 灯管: 专业诱蚊灯管, 防爆;</p> <p>3. 覆盖面积$\geq 40\text{m}^2$;</p> <p>4. 防水等级: IPX4;</p> <p>5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开,通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低,无异味,无辐射;</p> <p>6. 工作温度下的漏电流$\leq 3.5\text{MA}$。</p>	
2	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	<p>1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为$\geq 1.5\text{mm}$,水槽 SUS304$\geq 1.2\text{mm}$;</p> <p>2. 水槽深$\geq 240\text{mm}$;</p> <p>3. 恒支撑采用圆形管$\phi 25\text{mm}*\geq 1.2\text{mm}$;</p> <p>4. 设备角$\phi 38\text{mm}*\geq 1.2\text{mm}$圆形管;</p> <p>5. 配不锈钢子弹脚 4 个;</p> <p>6. 配 304#不锈钢下水口。</p>	
3	感应水龙头	双温	1	套	1. 工作电压: 1.5V $\times 4$ (四节五号干电池)或者	

	头				<p>220V50/60HZ 交流电；</p> <p>2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；</p> <p>3. 开孔径：25mm；</p> <p>4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理；</p> <p>5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。</p>
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	<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 5mm，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不易损坏漏水，喉管耐温 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 G1/2 外螺纹。</p>
5	热水器	100L	1	台	<p>1. 主动恒温控制，终年全自动运行；</p> <p>2. 外置温度调节旋钮，30-65℃间任意调节；</p> <p>3. 商用级抑菌褐金搪瓷内胆；</p> <p>4. 加厚型环保保温层，环保节能；</p> <p>5. 出口封闭式设计，水压充足、水温恒定；</p> <p>6. 储水量大，满足多处同时大量热水需求；</p> <p>7. 全能漏电、超温、防干烧等多重安全保护；</p> <p>8. 电压：220V/功率：≥3KW。</p>
6	大双星盆台带背	1500*750*800+150	1	台	<p>1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm，水槽 SUS304≥1.2mm；</p> <p>2. 水槽深≥240mm；</p> <p>3. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.2mm；</p> <p>4. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管；</p> <p>5. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>6. 配 304#不锈钢下水口。</p>
7	双温摇摆水龙头	双温	2	套	<p>1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕；</p> <p>2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄；</p> <p>3. 开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 203mm（偏芯设计可调范围 15mm），进水接口为标准 G1/2 外螺纹；</p> <p>4. 通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。</p>
8	摇柄去水	配套	2	套	<p>1. H62 黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理；</p> <p>2. 水槽开孔直径 90mm；</p> <p>3. 溢水管开孔直径 50mm，溢流管高度 350mm；</p> <p>4. 旋转开关，摇摆长度 280mm 配绝缘耐热手柄；</p> <p>5. 可拆卸过滤网，方便清理。</p>
9	双层工作台带背	1800*800*800+150	2	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 配不锈钢加强筋；</p> <p>2. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.2mm；</p> <p>3. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管；</p> <p>4. 配不锈钢子弹脚 4 个。</p>
10	四门双温高身雪柜	1210*760*1950	2	台	<p>1. 电压：220V；</p> <p>2. 有效容积：≥800L；</p> <p>3. 温度范围：+4℃~+10℃/-22℃~-18℃；</p> <p>4. 可放 GN 盘：GN2/1；</p>

					<p>5. 发泡料：环戊烷；</p> <p>6. 功率：≤590W；</p> <p>7. 自动回归门设计，避免冷量流失；</p> <p>8. 整体式机组，系统稳定，性能卓越；</p> <p>9. 智能化温度控制器，具数字显示和自动报警功能；</p> <p>10. 托盘式层架设计，可标准放置 GN 盘；</p> <p>11. 内折弯弧型门把手，符合人体工学设计；</p> <p>12. 符合国家标准，圆弧角设计；</p> <p>13. 柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。</p>
11	四层平板货架	1150*500*1800	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚；</p> <p>2. 通脚采用 φ 38*≥1.2mm 不锈钢管；</p> <p>3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚；</p> <p>4. 每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋；</p> <p>5. 每层载荷≥150 公斤。</p>
12	双通工作台柜	1800*800*800	5	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚；</p> <p>2. 脚通 φ 38*≥1.2mm 不锈钢管；</p> <p>3. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>4. 柜门外用≥1.2mm，内用≥1.0mm 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门；</p> <p>5. 柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm；</p>
13	矮汤炉	1200*750*550+300	1	台	<p>1. 产品采用加厚强力节能炉头；</p> <p>2. 采用自动点火；</p> <p>3. 灶台大框 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.5 mm；</p> <p>4. 台面板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.5 mm；</p> <p>5. 灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.5 mm；</p> <p>6. 灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度≥1.2 mm。</p>
14	万能蒸烤箱	935*795*1100	1	台	<p>1. 烤箱控制面板采用特质铝制面框；</p> <p>2. 外壳采用 304 不锈钢板制作，内胆采用 304 级不锈钢亮光板制作；</p> <p>3. 具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式，加热温度最高可达 300℃；</p> <p>4. 高清彩色 TFT 电容触摸屏，触摸灵敏，操作界面以及 USB 接口；</p> <p>5. 配备触摸屏装置；</p> <p>6. 可个性化定制开机和待机界面，展现客户品牌。</p> <p>7. 菜单八大分类，可存储一百多种菜单，显示所有菜单的实际烹饪温度湿度等参数；</p> <p>8. 中心温度探针有 6 个测量点，确保提供可靠的结果。即使探针放置不正确。可以保证食物进行准确烹饪，完全符合卫生要求；</p> <p>9. 烹饪室的几何形状，风扇叶轮的强力驱动装置可按照烹饪物的要求智能调节叶轮旋转方向和速度，可确保始终能够理想地分配热量。即使在装满料的情况下也确保提供出色的菜肴质量。内置的风扇叶轮制动器可立即作出反应，可以在烹饪室门打开时使风扇叶轮迅速停止转动。这可额外确保安全；</p> <p>10. 可在 300℃的烹饪室温度条件下连续运行。</p>

					因此可以进行大量食物的烧烤或高温轻煎等应用; 11. 容量: 10x1/1 GN; 12. 进水口: R3/4; 13. 出水口: DN50; 14. 水压: 1, 0-6, 0 bar; 15. 设备功率: ≥ 16.4 kW; 16. 电源连接: 3NAC 400V。
15	万能蒸烤箱底座	900*800*700	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 ≥ 1.5 mm 厚, 柜内层板采用 SUS304 不锈钢 ≥ 1.2 mm 厚, 柜身采用 SUS304 不锈钢 ≥ 1.2 mm 厚; 2. 脚通 $\phi 38$ * ≥ 1.2 mm 不锈钢管; 3. 配不锈钢子弹脚 4 个; 4. 边缘厚度为 40mm。
16	软水器	≥ 262 *150*600	1	套	1. 净水流量: 600-1000L/h; 2. 滤芯组合: 20 寸双级阻垢, 配 100G 阻垢材料; 3. 进出水管径: 4 分。
17	炉拼台	300*1150*800+410	3	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢厚度为 ≥ 1.5 mm 厚, 前围板 SUS304 ≥ 1.2 mm; 2. 脚通 $\phi 38$ * ≥ 1.2 mm 不锈钢管; 3. 配不锈钢子弹脚 4 个; 4. 前围板造型需与两侧炉具对齐, 弧度一致。
18	中餐燃气炒菜灶	1800*1000*1260	1	台	1. 产品采用加厚高身节能炉头, 噪音低火力更强劲燃烧更充分; 2. 炉体中填充硅酸铝耐火隔热保温材料; 3. 灶台大框 SUS304 不锈钢板用料厚度 ≥ 1.5 mm; 4. 台面板 SUS304 不锈钢用料厚度 ≥ 1.5 mm; 5. 灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度 ≥ 1.2 mm; 6. 灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度 ≥ 1.2 mm; 7. 灶台炮台 SUS304 不锈钢用料 ≥ 1.5 mm; 8. 灶台骨架为 ≥ 40 * 40 * 4 mm 国标角钢, 做防腐防锈处理; 9. 灶台炉堂、烟道、台面衬板冷扎钢板厚度 ≥ 2.0 mm。
19	炊用燃气大锅灶	1100*1250*800+400	3	台	1. 产品采用加厚高身节能炉头, 噪音低火力更强劲燃烧更充分; 2. 炉体中填充硅酸铝耐火隔热保温材料; 3. 灶台大框 SUS304 不锈钢板用料厚度 ≥ 1.5 mm; 4. 台面板 SUS304 不锈钢用料厚度 ≥ 1.5 mm; 5. 灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度 ≥ 1.2 mm; 6. 灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度 ≥ 1.2 mm; 7. 灶台炮台 SUS304 不锈钢用料 ≥ 1.5 mm; 8. 灶台骨架为 ≥ 40 * 40 * 4 mm 国标角钢, 做防腐防锈处理; 9. 灶台炉堂、烟道、台面衬板冷扎钢板厚度为 ≥ 2.0 mm。
20	炉拼台连单星水池	600*1150*800+410	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢厚度为 ≥ 1.5 mm 厚, 前围板 SUS304 ≥ 1.2 mm, 水槽 SUS304 ≥ 1.2 mm,

					水槽深 $\geq 240\text{mm}$; 2. 脚通 $\phi 38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 3. 配不锈钢子弹脚 4 个; 4. 前围板造型需与两侧炉具对齐, 弧度一致。	
21	双温摇摆水龙头	双温	1	套	1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体, 表面抛光镀铬处理, 增加表面硬度防止磕碰造成划痕; 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄; 3. 开孔尺寸 $25\text{mm} \times 2$, 左右开孔间距 203mm (偏芯设计可调范围 15mm), 进水接口为标准 G1/2 外螺纹; 4. 通体材质为低铅铜, 有益于饮用水健康, 杜绝饮用水铅含量超标。	
22	排烟罩连岗位补新风	9200*1600*H	14.7 2	平米	1. 排烟罩罩体 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$; 2. 排烟罩油槽上下槽 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$; 3. 岗位鲜风口配风量调节; 4. 配 LED 防爆照明灯, 透明罩为耐高温材料 $\geq 5.0\text{mm}$ 厚, 透明度较高, 冲击韧性好, 耐蠕变。 5. 液沫洗涤原理, 反应充分, 净化率高达 98% 以上; 6. 前端净化、防火、管道风机不积油; 7. 组合式设计、风量合理、油烟火烟同机处理;	
23	不锈钢烟罩装饰板	(9200+1600+1600)*H	12.4	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	
24	不锈钢集烟管	与烟罩配套	9.2	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	
25	烟罩灭火系统装置	双瓶组	1	台	1. 灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水 (或者自来水) 管路相连, 系统启动后, 自控水阀等灭火剂喷洒完全后, 再自动喷水; 2. 系统装置包括: 控制箱 (机械式)、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成。	
26	宴会保温车	730*950*1870	1	台	1. 电压: $220\text{V}/50\text{Hz}$; 2. 温度范围: $+70^{\circ}\text{C} \sim +80^{\circ}\text{C}$; 3. 容积: $16 \times 2/1$ 盘, 深度 65mm 以下; 4. 发泡材料: 环戊烷; 5. 工作方式: 风热; 6. 功率: $\leq 2300\text{W}$; 7. 容量为 $16 \times 2/1$ GN 盘; 8. 可从厨房运输较大数量食物至备餐区域; 9. 配有车轮, 前车轮带刹车。	
27	双层餐车	900*500*850	2	台	1. 板材 SUS304 $\geq 1.5\text{mm}$, 轮为重负荷型, 配有滚珠轴承扁轮; 2. 每个设备轮应能够承受 ≥ 200 公斤的重量。提供润滑脂和螺纹防护。	
28	3#厨房					
	CA 男女更衣间					
1	风幕机	1200*190*160	1	台	1. 电压及功率: $220\text{V} \sim 50\text{H} \geq 125\text{W}$;	

					2. 金属外壳, 根据不同需求, 自由调节风量。	
2	挡鼠板	1300*20*600	1	台	1. 隔板采用 SUS304 不锈钢 ≥ 1.5 mm; 2. 卡槽采用 SUS304 不锈钢 ≥ 1.5 mm。	
3	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1. 电压: 220V; 2. 灯管: 专业诱蚊灯管, 防爆; 3. 覆盖面积 ≥ 40 m ² ; 4. 防水等级: IPX4; 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低, 无异味, 无辐射; 6. 工作温度下的漏电电流 ≤ 3.5 MA。	
4	洗手星带背	500*500*800+150	2	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 ≥ 1.5 mm, 水槽 SUS304 ≥ 1.2 mm; 2. 水槽深 ≥ 240 mm; 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25$ mm* ≥ 1.2 mm; 4. 设备角 $\phi 38$ mm* ≥ 1.2 mm 圆形管; 5. 配不锈钢子弹脚 4 个; 6. 配 304# 不锈钢下水口。	
5	感应水龙头	双温	2	套	1. 工作电压: 1.5V $\times 4$ (四节五号干电池) 或者 220V50/60HZ 交流电; 2. 工作水压: 0.1-0.6MPa 可接冷热混水, 出水温度可调; 3. 开孔径: 25mm; 4. 台式安装黄铜铸造水嘴, 表面镀铬处理; 5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。	
6	烘手器	254*236*227	2	台	1. 电压: 220V 功率: ≥ 1200 W; 2. 材质: ABS 加热方式; 3. 电热丝冷热双模式风温调控冷热切换, ≥ 30 M/S; 4. 高速气流干手更快, IP24 防水。	
7	六门更衣柜	900*400*1800	8	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢柜内层板 ≥ 1.2 mm 厚, 柜身 ≥ 1.2 mm 厚; 2. 脚通 $\phi 38$ * ≥ 1.2 mm 不锈钢管; 3. 配不锈钢子弹脚 4 个; 4. 柜门外用 ≥ 1.2 mm, 内用 ≥ 1.0 mm 厚, 不锈钢吊轨, 吊装式推拉门。	
	CB 主/副食库 3					
1	四层平板货架	1150*500*1800	8	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 ≥ 1.5 mm 厚; 2. 通脚采用 $\phi 38$ * ≥ 1.2 mm 不锈钢管; 3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚; 4. 每层采用 SUS304 不锈钢 ≥ 1.2 mm 加强筋; 5. 每层载荷 ≥ 150 公斤。	
2	米面架	1200*500*150	8	台	1. 台面 SUS304 ≥ 1.5 mm 并设有不锈钢加强筋, 层板四周折下 40mm; 2. 不锈钢方管 38* ≥ 1.2 mm 厚。	
	CC 肉类初加工 3					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1. 电压: 220V; 2. 灯管: 专业诱蚊灯管, 防爆; 3. 覆盖面积 ≥ 40 m ² ; 4. 防水等级: IPX4; 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低, 无异味, 无辐射;	

					6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。
2	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ ，水槽 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 水槽深 $\geq 240\text{mm}$ ； 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304# 不锈钢下水口。
3	感应水龙头	双温	1	套	1. 工作电压：1.5V $\times 4$ （四节五号干电池）或者 220V50/60HZ 交流电； 2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 3. 开孔径：25mm； 4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2. 固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3. 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不易损坏漏水，喉管耐温 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 G1/2 外螺纹。
5	热水器	100L	1	台	1. 主动恒温控制，终年全自动运行； 2. 外置温度调节旋钮，30-65 $^{\circ}\text{C}$ 间任意调节； 3. 商用级抑菌褐金搪瓷内胆； 4. 加厚型环保保温层，环保节能； 5. 出口封闭式设计，水压充足、水温恒定； 6. 储水量大，满足多处同时大量热水需求； 7. 全能漏电、超温、防干烧等多重安全保护； 8. 电压：220V/功率： $\geq 3\text{KW}$ 。
6	大单星盆台带背	1200*750*800+150	3	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ ，水槽 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 水槽深 $\geq 240\text{mm}$ ； 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304# 不锈钢下水口。
7	双温摇摆水龙头	双温	3	套	1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕； 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3. 开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 203mm（偏芯设计可调范围 15mm），进水接口为标准 G1/2 外螺纹； 4. 通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。
8	摇柄去水	配套	3	套	1. H62 黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理； 2. 水槽开孔直径 90mm； 3. 溢水管开孔直径 50mm，溢流管高度 350mm； 4. 旋转开关，摇摆长度 280mm 配绝缘耐热手柄； 5. 可拆卸过滤网，方便清理。
9	双层工作	1800*750*800	4	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 配不锈钢加

	台带背	+150			<p>强筋, 下层板采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.2\text{mm}$ 配不锈钢加强筋;</p> <p>2. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$;</p> <p>3. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管;</p> <p>4. 配不锈钢子弹脚 4 个。</p>	
10	砧板刀具 双门柜	1200*600*195 0	1	台	<p>1. 电压: 220V/50Hz</p> <p>2. 功率: $\geq 750\text{W}$</p> <p>3. 容积: $\geq 1000\text{L}$</p> <p>4. 材质: 304#不锈钢内外正材不锈钢板材, 多工序折弯工艺设计, 带调温、调时功能; 钢化玻璃推拉门设计, 节省操作空间特设下门带锁功能; 紫外线+臭氧+中温热风循环杀菌一体式工艺, 专为砧板、刀具、毛巾、手套等保洁设计, 能有效防止食品交叉感染的风险。</p>	
11	双层工作 台带背	1500*750*800 +150	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.5\text{mm}$ 配不锈钢加强筋, 下层板采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.2\text{mm}$ 配不锈钢加强筋;</p> <p>2. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$;</p> <p>3. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管;</p> <p>4. 配不锈钢子弹脚 4 个。</p>	
12	绞切肉机	650*530*830	1	台	<p>1. 电压: 220V;</p> <p>2. 功率: $\leq 2.2+2.2\text{KW}$;</p> <p>3. 切肉生产能力: $\geq 400\text{kg/h}$ 绞肉能力: $\geq 180\text{kg/h}$;</p> <p>4. 盆式、双电机、绞切三用切肉总成可拆卸;</p> <p>5. 不锈钢机身, 多功能, 纯铜电机, 加厚不锈钢, 整机可拆卸。</p>	
13	四层栅格 货架	1150*500*180 0	2	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.5\text{mm}$ 厚;</p> <p>2. 通脚采用 $\phi 38 \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管;</p> <p>3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚;</p> <p>4. 每层采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.2\text{mm}$ 加强筋;</p> <p>5. 每层载荷≥ 150 公斤。</p>	
	CD 冷冻库 3					
1	冷冻库	3150*3200*26 00	26.2	m^3	<p>1. 凹凸槽结构, 提高了板材接缝处绝缘气密性, 专为冷藏室仓库设计;</p> <p>2. 板材均匀稳固, 隔热性能, 防水性能极佳;</p> <p>3. 自重轻, 外观优美, 有效解决冷藏工业温差;</p> <p>4. 材料根据现有冷库规格标准加工定制;</p> <p>5. 库板厚度: 库板$\geq 100\text{mm}$ 厚 100%, 环保空气防损氨基甲酸酯隔热物质, 含 B1 阻燃剂;</p> <p>6. SUS304 不锈钢板厚度: 外面$\geq 0.8\text{mm}$, 内面$\geq 0.8\text{mm}$;</p> <p>7. 库内温度: $-18^\circ\text{C} \sim -22^\circ\text{C}$ 以下;</p> <p>8. 制冷方式风冷: 材质: 墙板与天花板采用 100mm 厚聚氨酯双面 0.8mm 不锈钢;</p> <p>9. 保温材料: 100mm 厚金属面硬质聚氨酯夹芯板, 库板导热系数: $\leq 0.022\text{W}/\text{m}^2 \cdot \text{K}$; 填充物密度: $\geq 40\text{kg}/\text{m}^3$; 压缩强度: $\geq 200\text{kPa}$。</p> <p>10. 冷库内阴角为 90° 圆角设计, 圆弧 $R \geq 20\text{mm}$, 冷库外面阳角为 90° 直角;</p> <p>11. 冷库墙板与地板拼接用墙地角板, 内角为弧形 $R \geq 20\text{mm}$;</p>	

					<p>12. 冷库墙板直角与地板拼接用弧形转接板，$R \geq 20\text{mm}$；</p> <p>13. 冷库内完成地面配 3mm 厚压花防滑铝板。冷库内装防雾防爆照明灯 ≥ 2 个；</p> <p>14. 内置温度记录仪，详细记录 24 小时冷库温度运转情况；</p> <p>15. 风冷式压缩机，套蒸发器，冷库控制箱，自动回归冷库门，与冷库配套。</p>	
2	防滑铝板	2950*3000*3.0	8.85	平米	<p>1. 采用铝防滑板制作厚 $\geq 3.0\text{mm}$；</p> <p>2. 做压花防滑处理；</p> <p>3. 安装于库内地面。</p>	
3	四层平板货架	1150*500*1800	6	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚；</p> <p>2. 通脚采用 $\phi 38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管；</p> <p>3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚；</p> <p>4. 每层采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 加强筋；</p> <p>5. 每层载荷 ≥ 150 公斤。</p>	
	CE 蔬菜初加工 3					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	<p>1. 电压：220V；</p> <p>2. 灯管：专业诱蚊灯管，防爆；</p> <p>3. 覆盖面积 $\geq 40 \text{m}^2$；</p> <p>4. 防水等级：IPX4；</p> <p>5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；</p> <p>6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$。</p>	
2	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	<p>1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$，水槽 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>2. 水槽深 $\geq 240\text{mm}$；</p> <p>3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管；</p> <p>5. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>6. 配 304# 不锈钢下水口。</p>	
3	感应水龙头	双温	1	套	<p>1. 工作电压：1.5V $\times 4$（四节五号干电池）或者 220V50/60HZ 交流电；</p> <p>2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；</p> <p>3. 开孔径：25mm；</p> <p>4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理；</p> <p>5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。</p>	
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	<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 5mm，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不易损坏漏水，喉管耐温 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 G1/2 外螺纹。</p>	
5	热水器	100L	1	台	<p>1. 主动恒温控制，终年全自动运行；</p> <p>2. 外置温度调节旋钮，30-65℃ 间任意调节；</p> <p>3. 商用级抑菌褐金搪瓷内胆；</p> <p>4. 加厚型环保保温层，环保节能；</p> <p>5. 出口封闭式设计，水压充足、水温恒定；</p>	

					6. 储水量大, 满足多处同时大量热水需求; 7. 全能漏电、超温、防干烧等多重安全保护; 8. 电压: 220V/功率: $\geq 3KW$ 。
6	食品净化设备	1500*850*980	1	台	1. 电压: 380V; 2. 功率: $\geq 3.5KW$; 3. 水容积: $\geq 180L$; 4. 叶类净化量: $\geq 15(Kg)/次/9(min)$; 5. 瓜果类净化量: $\geq 54(Kg)/次/9(min)$; 6. 肉类净化量: $\geq 54(Kg)/次/11(min)$ 。
7	大单星盆台带背	1200*750*800+150	2	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5mm$, 水槽 SUS304 $\geq 1.2mm$; 2. 水槽深 $\geq 240mm$; 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25mm \geq 1.2mm$; 4. 设备角 $\phi 38mm \geq 1.2mm$ 圆形管; 5. 配不锈钢子弹脚 4 个; 6. 配 304# 不锈钢下水口。
8	双温摇摆水龙头	双温	2	套	1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体, 表面抛光镀铬处理, 增加表面硬度防止磕碰造成划痕; 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄; 3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm(偏芯设计可调范围 15mm), 进水接口为标准 G1/2 外螺纹; 4. 通体材质为低铅铜, 有益于饮用水健康, 杜绝饮用水铅含量超标。
9	摇柄去水	配套	2	套	1. H62 黄铜铸造主体, 表面粗镀铬处理; 2. 水槽开孔直径 90mm; 3. 溢水管开孔直径 50mm, 溢流管高度 350mm; 4. 旋转开关, 摇摆长度 280mm 配绝缘耐热手柄; 5. 可拆卸过滤网, 方便清理。
10	双层工作台带背	1500*750*800+150	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5mm$ 配不锈钢加强筋, 下层板采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2mm$ 配不锈钢加强筋; 2. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25mm \geq 1.2mm$; 3. 设备角 $\phi 38mm \geq 1.2mm$ 圆形管; 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。
11	砧板刀具双门柜	1200*600*1950	1	台	1. 电压: 220V/50Hz; 2. 功率: $\geq 750W$; 3. 容积: $\geq 1000L$; 4. 材质: 304# 不锈钢内外正材不锈钢板材, 多工序折弯工艺设计, 带调温、调时功能; 钢化玻璃推拉门设计, 节省操作空间特设下门带锁功能; 紫外线+臭氧+中温热风循环杀菌一体式工艺, 专为砧板、刀具、毛巾、手套等保洁设计, 能有效防止食品交叉感染的风险。
12	双层工作台带背	1800*750*800+150	2	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5mm$ 配不锈钢加强筋, 下层板采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2mm$ 配不锈钢加强筋; 2. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25mm \geq 1.2mm$; 3. 设备角 $\phi 38mm \geq 1.2mm$ 圆形管; 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。
13	土豆去皮机	730*600*1000	1	台	1. 电压及功率: 220V $\geq 1.5kw$; 2. 产量: 400kg/h; 3. 不锈钢外壳;

					<p>4. 可拆卸进水管；</p> <p>5. 可打开式出料口门，打开更方便；</p> <p>所投去皮机所使用不锈钢板材质，依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002 进行测试，通过 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，并提供具备 CMA 或 CNAS 标识的试验报告复印件；</p> <p>所投提供符合 GB/T 6461-2002，GB/T 10125-2021 标准的《产品防腐蚀等级认证证书》复印件。</p>	
14	双头多功能切菜机	1280*530*1280	1	台	<p>1. 产量：≥300-1000kg/h；</p> <p>2. 功率：≥2.2kw 220V；</p> <p>3. 输送宽度：≥120mm；</p> <p>4. 叶菜切制规格：≥1-60mm；</p> <p>5. 随机含：大双刀 1 组（叶菜）切片刀盘 1 个 切丝刀盘 1 个 切丁刀盘 1 套；</p> <p>6. 可切丁、切片、切丝、切断适合食堂，中央厨房等环境使用；</p> <p>7. 两侧切刀门处设有连锁安全开关，开门自动断电停机，且保护门关闭良好才能启动设备；</p> <p>8. 设备采用两台变频控制，输送部、叶菜切割部速度可无极调速；</p> <p>9. 设备配备有热过载继电器，电机过载时使电路断开，保护电机；</p> <p>10. 整体钣金含内部机架均由不锈钢制作；</p> <p>11. 设备配备有紧急停止按钮，一键紧急停机。</p>	
15	四层栅格货架	850*500*1800	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚；</p> <p>2. 通脚采用 $\phi 38 \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管；</p> <p>3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚；</p> <p>4. 每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋；</p> <p>5. 每层载重≥150 公斤。</p>	
	CF 冷藏库 3					
1	冷藏库	3250*3200*2600	27.04	m ³	<p>1. 凹凸槽结构，提高了板材接缝处绝缘气密性，专为冷藏室仓库设计；</p> <p>2. 板材均匀稳固，隔热性能，防水性能极佳；</p> <p>3. 自重轻，外观优美，有效解决冷藏工业温差；</p> <p>4. 材料根据现有冷库规格标准加工定制；</p> <p>5. 库板厚度：库板≥100mm 厚 100%，环保空气防损氨基甲酸酯隔热物质，含 B1 阻燃剂；</p> <p>6. SUS304 不锈钢板厚度：外面≥0.8mm，内面≥0.8mm</p> <p>7. 库内温度：0℃~+5℃ 以下</p> <p>8. 制冷方式风冷；材质：墙板与天花板采用 100mm 厚聚氨酯双面 0.8mm 不锈钢；</p> <p>9. 保温材料：100mm 厚金属面硬质聚氨酯夹芯板，库板导热系数：≤0.022W/m²·K；填充物密度：≥40kg/m³；压缩强度：≥200kPa。</p> <p>10. 冷库内阴角为 90° 圆角设计，圆弧 R≥20mm，冷库外面阳角为 90° 直角；</p> <p>11. 冷库墙板与地板拼接用墙地角板，内角为弧形 R≥20mm；</p> <p>12. 冷库墙板直角与地板拼接用弧形转接板，</p>	

					<p>R≥20mm;</p> <p>13. 冷库内完成地面配 3mm 厚压花防滑铝板。冷库内装防雾防爆照明灯≥2 个;</p> <p>14. 内置温度记录仪, 详细记录 24 小时冷库温度运转情况;</p> <p>15. 风冷式压缩机, 套蒸发器, 冷库控制箱, 自动回归冷库门, 与冷库配套。</p>
2	防滑铝板	3050*3000*3.0	9.15	平米	<p>1. 采用铝防滑板制作厚≥3.0mm;</p> <p>2. 做压花防滑处理;</p> <p>3. 安装于库内地面。</p>
3	四层平板货架	1150*500*1800	6	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚;</p> <p>2. 通脚采用 φ 38*≥1.2mm 不锈钢管;</p> <p>3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚;</p> <p>4. 每层采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 加强筋;</p> <p>5. 每层载荷≥150 公斤。</p>
CG 档口 3					
1	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	<p>1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm, 水槽 SUS304≥1.2mm;</p> <p>2. 水槽深≥240mm;</p> <p>3. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.2mm;</p> <p>4. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管;</p> <p>5. 配不锈钢子弹脚 4 个;</p> <p>6. 配 304# 不锈钢下水口。</p>
2	感应水龙头	双温	1	套	<p>1. 工作电压: 1.5V×4 (四节五号干电池) 或者 220V50/60HZ 交流电;</p> <p>2. 工作水压: 0.1-0.6MPa 可接冷热混水, 出水温度可调;</p> <p>3. 开孔径: 25mm;</p> <p>4. 台式安装黄铜铸造水嘴, 表面镀铬处理;</p> <p>5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。</p>
3	灭蝇灯	500*120*290	1	台	<p>1. 电压: 220V;</p> <p>2. 灯管: 专业诱蚊灯管, 防爆;</p> <p>3. 覆盖面积≥40 m²;</p> <p>4. 防水等级: IPX4;</p> <p>5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低, 无异味, 无辐射;</p> <p>6. 工作温度下的漏电电流≤3.5MA。</p>
4	单掩门工作台柜	350*750*800	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚, 柜内层板≥1.2mm 厚, 柜身≥1.2mm 厚;</p> <p>2. 脚通 φ 38*≥1.2mm 不锈钢管;</p> <p>3. 配不锈钢子弹脚 4 个;</p> <p>4. 柜门外用≥1.2mm, 内用≥1.0mm 厚, 不锈钢吊轨, 吊装式推拉门;</p> <p>5. 柜内的层板可移动, 边缘厚度为 40mm;</p>
5	保温售饭柜	1800*750*800	2	台	<p>1. 台面采用 SUS304≥1.5mm 不锈钢板; 柜外壳采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板;</p> <p>2. 柜内水胆采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板; 配≥1.2mm 不锈钢板做加力筋;</p> <p>3. 门外壳采用 SUS304≥1.0mm 不锈钢板, 门内壳采用 SUS304≥0.8mm 不锈钢板;</p> <p>4. 柜内层板采用 SUS304≥1.2mm 不锈钢板; 配≥1.2mm 不锈钢板做补强撑;</p> <p>5. 发热管、恒温器;</p>

					6. 配 4 个可调不锈钢子弹脚； 7. 配下水口及阀门； 8. 电压 220V，功率 3KW。
6	单通工作台柜	1250*750*800	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，柜内层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚； 2. 脚通 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 配不锈钢子弹脚 4 个； 4. 柜门外用 $\geq 1.2\text{mm}$ ，内用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5. 柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm；
7	热风循环高温双门消毒柜	1310*620*1950	1	台	1. 电压：220V/50Hz； 2. 功率： $\geq 4.4\text{KW}$ ； 3. 容积： $\geq 840\text{L}$ ； 4. 材质：不锈钢内外无磁板材，无磁层架折弯工艺门头+工程款翻边拉手+内外不锈钢箱体结构，外形美观大方； 5. 整机采用整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温节能省时； 6. 热风循环系统，可对餐具多方位消毒杀菌；设有名厂可调温控器，对所需温度随意调节，带有可调定时器功能/智能体感数码显示屏幕控制系统，带有保温功能全不锈钢重力脚配置，稳定柜体。
8	紫外线消毒灯	1050*96*53	2	台	1. 电压：220V； 2. 功率： $\leq 36\text{W}$ ； 3. 灯光波长在 250-260nm 消毒效果最佳； 4. 覆盖面积范围：50 m^2 —70 m^2 。
9	四格保温汤池工作台柜	850*750*800	1	台	1. 电压 220V，功率 $\geq 1.5\text{KW}$ 。 2. 台面采用 SUS304 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 柜外壳采用 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 4. 柜内水胆采用 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 配 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 6. 门外壳采用 SUS304 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，门内壳采用 SUS304 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板； 7. 柜内层板采用 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板；配 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑； 8. 发热管、恒温器； 9. 配 4 个可调不锈钢子弹脚； 10. 配下水口及阀门。
10	单掩门工作台柜	450*750*800	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，柜内层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚； 2. 脚通 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 配不锈钢子弹脚 4 个； 4. 柜门外用 $\geq 1.2\text{mm}$ ，内用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5. 柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm；
11	煮面炉连下柜	800*750*800	1	台	1. 电压：380V； 2. 功率： $\geq 12\text{kW}$ ； 3. 不锈钢结构设计，面板为一次性折弯无焊接，更加坚固耐用，面板厚 $\geq 1.20\text{mm}$ ，侧板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 4. 加热技术和效果：采用电磁加热； 5. 显示屏带有中文故障原因、显示用电量、实

					<p>时功率、实时电压；</p> <p>6. 配置 8 档开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节；</p> <p>所投电磁煮面炉连下柜的商用电磁炉用控制板依据 GB/T 2423.17-2024 标准进行盐雾试验检测，试验槽温度（35±2）℃，喷雾量（1~2）ml/80cm²/h，pH 值 6.5~7.2，NaCl 浓度（5±1）%，试验时间≥720h，试验结束后，试样应在自来水下冲洗 5min，然后用去离子水冲洗用气流干燥去掉水滴。试验后检查样品应无明显外观变化。提供经国家认可的第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件佐证。</p>	
12	电扒炉	800*750*800	1	台	<p>1. 电压/功率：380V/≥8kW；</p> <p>2. 不锈钢结构设计，面板为一次性折弯无焊接，更加坚固耐用；</p> <p>3. 三重立体防辐射外壳屏蔽设计</p> <p>4. 机芯采用分层次散热结构，机芯外壳全密封设计，采用黑色烤漆机箱达到绝缘效果；</p> <p>5. 配置 8 档磁控开关，每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节。</p>	
13	岛式烟罩	1600*1000*H	1.6	平米	<p>1. 材质：采用 SUS304 不锈钢板；</p> <p>2. 罩体材料为≥1.5mm 不锈钢板；</p> <p>3. 烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm。</p>	
14	烟罩专用隔油网	与烟罩配套	1.6	米	1. 采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
15	不锈钢集烟管	与烟罩配套	1.6	米	1. 采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。	
16	留样柜	600*700*1970	1	台	<p>1. 电压：220V/50Hz；</p> <p>2. 功率：≤170W；</p> <p>3. 有效容积：≥450L；</p> <p>4. 温度范围：+4℃~+10℃；</p> <p>5. 可放 GN 盘：GN2/1；</p> <p>6. 发泡料：环戊烷；</p> <p>7. 自动回归门设计，避免冷量流失；</p> <p>8. 整体式机组，系统稳定，性能卓越；</p> <p>9. 智能化温度控制器，具数字显示和自动报警功能；</p> <p>10. 托盘式层架设计，可标准放置 GN 盘；</p> <p>11. 内折弯弧形门把手，符合人体工学设计；</p> <p>12. 门上暗锁设计，美观安全；</p> <p>13. 符合国家标准，圆弧角设计；</p> <p>15. 柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。</p>	
17	单通工作台柜带背	1500*800*800 +150	2	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚；</p> <p>2. 脚通 φ 38*≥1.2mm 不锈钢管；</p> <p>3. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>4. 柜门外用≥1.2mm，内用≥1.0mm 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门；</p> <p>5. 柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm；</p>	
18	右单星工作台带背	1400*800*800 +150	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm，水槽 SUS304≥1.2mm；	

					<ul style="list-style-type: none"> 2. 水槽深$\geq 240\text{mm}$; 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$; 4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管; 5. 配不锈钢子弹脚 4 个; 6. 配 304# 不锈钢下水口。 	
19	双温摇摆水龙头	双温	1	套	<ul style="list-style-type: none"> 1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕; 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄; 3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm(偏芯设计可调范围 15mm), 进水接口为标准 G1/2 外螺纹; 4. 通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。 	
20	摇柄去水	配套	1	套	<ul style="list-style-type: none"> 1. H62 黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理; 2. 水槽开孔直径 90mm; 3. 溢水管开孔直径 50mm, 溢流管高度 350mm; 4. 旋转开关，摇摆长度 280m 配绝缘耐热手柄; 5. 可拆卸过滤网，方便清理。 	
	CH 主食厨房区 3					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 电压: 220V; 2. 灯管: 专业诱蚊灯管，防爆; 3. 覆盖面积$\geq 40\text{ m}^2$; 4. 防水等级: IPX4; 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射; 6. 工作温度下的漏电电流$\leq 3.5\text{MA}$。 	
2	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为$\geq 1.5\text{mm}$，水槽 SUS304$\geq 1.2\text{mm}$; 2. 水槽深$\geq 240\text{mm}$; 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$; 4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \times \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管; 5. 配不锈钢子弹脚 4 个; 6. 配 304# 不锈钢下水口。 	
3	感应水龙头	双温	1	套	<ul style="list-style-type: none"> 1. 工作电压: 1.5V$\times 4$ (四节五号干电池) 或者 220V50/60HZ 交流电; 2. 工作水压: 0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调; 3. 开孔径: 25mm; 4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理; 5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。 	
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 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不易损坏漏水，喉管耐温 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 G1/2 外螺纹。 	
5	四门双温高身雪柜	1210*760*1950	2	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 电压: 220V; 2. 有效容积: $\geq 800\text{L}$; 3. 温度范围: $+4^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C} / -22^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$; 	

					<ul style="list-style-type: none"> 4. 可放 GN 盘：GN2/1； 5. 发泡料：环戊烷； 6. 功率：≤590W； 7. 自动回归门设计，避免冷量流失； 8. 整体式机组，系统稳定，性能卓越； 9. 智能化温度控制器，具数字显示和自动报警功能； 10. 托盘式层架设计，可标准放置 GN 盘； 11. 内折弯弧型门把手，符合人体工学设计； 12. 符合国家标准，圆弧角设计； 13. 柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。 	
6	饼盘车	485*650*1800	2	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 整体采用 SUS304 不锈钢制作； 2. 带橡胶防撞角； 3. 顶部需做不锈钢封板； 4. 立柱采用 30*30 不锈钢方管； 5. 配直径 10mm 圆钢支撑杆； 6. 配止位杆； 7. 不锈钢插条； 8. 底部配活动接水盆； 9. 配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品。 	
7	热水器	100L	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 主动恒温控制，终年全自动运行； 2. 外置温度调节旋钮，30-65℃间任意调节； 3. 商用级抑菌褐金搪瓷内胆； 4. 加厚型环保保温层，环保节能； 5. 出口封闭式设计，水压充足、水温恒定； 6. 储水量大，满足多处同时大量热水需求； 7. 全能漏电、超温、防干烧等多重安全保护； 8. 电压：220V/功率：≥3KW。 	
8	大单星盆台带背	1000*750*800 +150	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为≥1.5mm，水槽 SUS304≥1.2mm； 2. 水槽深≥240mm； 3. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.2mm； 4. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304# 不锈钢下水口。 	
9	双温摇摆水龙头	双温	1	套	<ul style="list-style-type: none"> 1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕； 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm(偏芯设计可调范围 15mm)，进水接口为标准 G1/2 外螺纹； 4. 通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。 	
10	摇柄去水	配套	1	套	<ul style="list-style-type: none"> 1. H62 黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理； 2. 水槽开孔直径 90mm； 3. 溢水管开孔直径 50mm，溢流管高度 350mm； 4. 旋转开关，摇摆长度 280mm 配绝缘耐热手柄； 5. 可拆卸过滤网，方便清理。 	
11	搅拌机	450*570*770	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 档位调节：5 档及以下； 2. 面盆材质：不锈钢； 3. 额定电压：380V； 4. 电机功率：≥1.8KW； 	

					<p>5. 料桶容积：≥30L；</p> <p>6. 最大和面量：≥6kg；</p> <p>7. 搅拌速度：105/162/395(r/min)；</p> <p>8. 多功能调速手柄，一档和面，二挡搅拌，三挡打蛋。</p>
12	双动双速和面机	540*940*890	1	台	<p>1. 电压 380V；</p> <p>2. 功率：≥2800w ；</p> <p>3. 搅拌速度：≥130/200(r/min)；</p> <p>4. 料桶速度：≥13/20(r/min)；</p> <p>5. 最大和面量：≥20kg ；</p> <p>6. 料桶容量：≥50L；</p> <p>所投产品使用不锈钢材质依据 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，并提供具备 CMA 或 CNAS 标识检测报告复印件；</p> <p>所投产品依据 GB 21551.2-2010 标准、抗菌等级达 1 级，并提供相关证书复印件。</p>
13	压面机	1130*510*1250	1	台	<p>1. 电压/功率：220V/≥1.5kw ；</p> <p>2. 压面厚度：3-20(mm) ；</p> <p>3. 压辊宽度：≥300(mm)；</p> <p>4. 设备产量：≥300kg/h；</p> <p>5. 斜齿轮单边旋转调节，方便快捷；</p> <p>6. 每分钟转速≥124 转，使揉压的面团可以更好的增加口感及筋度，配备了无极调速装置，可快可慢。双排链条传动，真正达到了静音效果；</p> <p>7. 不锈钢加厚方管机架，不怕生锈；</p> <p>所投产品使用不锈钢板材质，依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002 进行测试，通过 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，并提供具备 CMA 或 CNAS 标识的试验报告复印件；</p> <p>所投产品提供符合 GB/T 6461-2002，GB/T 10125-2021 标准的《产品防腐蚀等级认证证书》复印件。</p>
14	单层工作台带背	1800*800*800+150	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋；</p> <p>2. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.5mm；</p> <p>3. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管；</p> <p>4. 配不锈钢子弹脚 4 个。</p>
15	单层工作台带背	1500*800*800+150	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋；</p> <p>2. 恒支撑采用圆形管 φ 25mm*≥1.5mm；</p> <p>3. 设备角 φ 38mm*≥1.2mm 圆形管；</p> <p>4. 配不锈钢子弹脚 4 个。</p>
16	面粉车	500*500*550	4	台	<p>1. 板材 SUS304≥1.5mm，轮为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮；</p> <p>2. 每个设备轮应能够承受≥100 公斤的重量。提供润滑脂和螺纹防护。</p>
17	双移门挂墙柜	1800*350*600	1	台	<p>1. 柜身采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 厚；</p> <p>2. 配 304#不锈钢锁；</p>

					<p>3. 柜门外采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.2\text{mm}$，内采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.0\text{mm}$ 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门；</p> <p>4. 柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm。</p>
18	宴会保温车	730*950*1870	1	台	<p>1. 电压：220V/50Hz；</p> <p>2. 温度范围：$+70^{\circ}\text{C}\sim+80^{\circ}\text{C}$；</p> <p>3. 容积：16*2/1 盘，深度 65mm 以下；</p> <p>4. 发泡材料：环戊烷；</p> <p>5. 工作方式：风热；</p> <p>6. 功率：$\leq 2300\text{W}$；</p> <p>7. 容量为 16x2/1 GN 盘；</p> <p>8. 可从厨房运输较大数量食物至备餐区域；</p> <p>9. 配有车轮，前车轮带刹车。</p>
19	双通工作台柜	1500*600*800	2	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢$\geq 1.5\text{mm}$ 厚，柜内层板$\geq 1.2\text{mm}$ 厚，柜身$\geq 1.2\text{mm}$ 厚；</p> <p>2. 脚通$\phi 38\text{mm}\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管；</p> <p>3. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>4. 柜门外用$\geq 1.2\text{mm}$，内用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门；</p> <p>5. 柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm；</p>
20	单门醒发箱	500*700*1930	1	台	<p>1. 电压：220V 功率：$\geq 2.6\text{KW}$；</p> <p>2. 盘数：≥ 16 盘；</p> <p>3. 温度调节范围：$5\sim 55^{\circ}\text{C}$；</p> <p>4. 湿度调节范围：$45\sim 99\%RH$。</p>
21	电烤箱	1240*875*1660	1	台	<p>1. 电压：380V；</p> <p>2. 功率：$\geq 19.8\text{KW}$；</p> <p>3. 可烤盘数：三层六盘；</p> <p>4. 工作温度范围：$0\sim 300^{\circ}\text{C}$；</p> <p>5. 不锈钢机身、99 分钟定时、精准控温、防爆照明灯、加宽大视窗；</p> <p>6. 每层配大号蒸汽、每层加石板。</p>
22	柜式电饼铛	700*850*970	2	台	<p>1. 用料：全部采用不锈钢板，上盖及把手可采用 304 不锈钢材质，锅体采用特殊处理不粘锅，涂层永不掉，采用智能温控，精准温控；</p> <p>2. 锅材质：铝锅；</p> <p>3. 锅深度：3cm-6cm；</p> <p>4. 额定电压：380v；</p> <p>5. 输入功率：$\geq 5\text{kw}$；</p> <p>6. 温度范围：$0^{\circ}\text{C}\sim 250^{\circ}\text{C}$；</p> <p>7. 配有超温保护，温度误差$\pm 2^{\circ}\text{C}$。</p>
23	电炸炉连下柜	800*700*850	1	台	<p>1. 电压：380V；</p> <p>2. 功率：$\geq 8\text{KW}\times 2$；</p> <p>3. 材质：台面板采用 304 不锈钢板，板厚$\geq 1.5\text{mm}$，材质符合食品接触安全相关要求。</p>
24	摇摆汤锅(含摇摆水龙头)	1350*1000*1050	1	台	<p>1. 电压：380V；</p> <p>2. 功率：20 kW ；</p> <p>3. 不锈钢结构设计，面板为一次性折弯无焊接，更加坚固耐用，面板厚 1.20mm，侧板厚 1.0mm；</p> <p>4. 加热技术和效果：采用电磁感应加热技术，加热面具有仿明火效果；</p> <p>5. 显示屏带有中文故障显示、显示用电量、实时功率、实时电压、实时显示机芯温度，线盘温度；</p>

					6. 配置 8 档磁控开关, 每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节。	
25	电磁双门蒸饭柜	1200*850*1850mm	2	台	1. 电压: 380V; 2. 功率: $\geq 25\text{kW}$; 3. 材质: 采用不锈钢, 面板厚 304 $\geq 1.5\text{mm}$, 侧板厚 $\geq 1.2\text{mm}$; 4. 面板为一次性折弯无焊接, 防水防污垢四面可直接喷淋, 符合防水等级要求; 5. 中控技术: 支持多台机芯同级并联, 相邻线圈靠近无干扰, 无低频噪音; 6. 自动扫描负载: 可静态或动态自动扫描线圈负载状态, 避免线圈感量不匹配, 提高负载适应性; 7. 谐振电容监控: 电容状态监控软件, 实时监控谐振电容工作状态; 8. 显示屏带有中文故障显示、显示用电量、实时功率、实时电压; 9. 配置 8 档磁控开关, 每个档位有相对应的功率输出情况、更直观掌握火力调节。	
26	软水器	$\geq 262*150*600$	2	套	1. 净水流量: 600-1000L/h; 2. 滤芯组合: 20 寸双级阻垢, 配 100G 阻垢材料; 3. 进出水管径: 4 分。	
27	排烟罩连岗位补新风	9200*1500*H	13.8	平米	1. 排烟罩罩体 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$; 2. 排烟罩油槽上下槽 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$; 3. 岗位鲜风口配风量调节; 4. 配 LED 防爆照明灯, 透明罩为耐高温材料 $\geq 5.0\text{mm}$ 厚, 透明度较高, 冲击韧性好, 耐蠕变。 5. 液沫洗涤原理, 反应充分, 净化率高达 98%以上; 6. 前端净化、防火、管道风机不积油; 7. 组合式设计、风量合理、油烟火烟同机处理;	
28	不锈钢烟罩装饰板	(9200+1500+1500)*H	12.2	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	
29	不锈钢集烟管	与烟罩配套	9.2	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	
30	烟罩灭火系统装置	双瓶组	1	台	1. 灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水(或者自来水)管路相连, 系统启动后, 自控水阀等灭火剂喷洒完全后, 再自动喷水; 2. 系统装置包括: 控制箱(机械式)、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成;	
	CJ 副食厨房 3					
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1. 电压: 220V; 2. 灯管: 专业诱蚊灯管, 防爆; 3. 覆盖面积 $\geq 40\text{m}^2$; 4. 防水等级: IPX4;	

					5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流 $\leq 3.5\text{MA}$ 。
2	洗手星带背	500*500*800+150	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ ，水槽 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 水槽深 $\geq 240\text{mm}$ ； 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304#不锈钢下水口。
3	感应水龙头	双温	1	套	1. 工作电压：1.5V $\times 4$ （四节五号干电池）或者 220V50/60HZ 交流电； 2. 工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 3. 开孔径：25mm； 4. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 5. 接水口口径为 G1/2 外螺纹。
4	冲地龙头	10.7 米	1	台	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2. 固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3. 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不易损坏漏水，喉管耐温 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 G1/2 外螺纹。
5	热水器	100L	1	台	1. 主动恒温控制，终年全自动运行； 2. 外置温度调节旋钮，30-65 $^{\circ}\text{C}$ 间任意调节； 3. 商用级抑菌褐金搪瓷内胆； 4. 加厚型环保保温层，环保节能； 5. 出口封闭式设计，水压充足、水温恒定； 6. 储水量大，满足多处同时大量热水需求； 7. 全能漏电、超温、防干烧等多重安全保护； 8. 电压：220V/功率： $\geq 3\text{KW}$ 。
6	大双星盆台带背	1500*750*800+150	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ ，水槽 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 水槽深 $\geq 240\text{mm}$ ； 3. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304#不锈钢下水口。
7	双温摇摆水龙头	双温	2	套	1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕； 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm(偏芯设计可调范围 15mm)，进水接口为标准 G1/2 外螺纹； 4. 通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。
8	摇柄去水	配套	2	套	1. H62 黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理； 2. 水槽开孔直径 90mm； 3. 溢水管开孔直径 50mm，溢流管高度 350mm； 4. 旋转开关，摇摆长度 280m 配绝缘耐热手柄；

					5. 可拆卸过滤网，方便清理。
9	双层工作台带背	1800*800*800 +150	2	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 配不锈钢加强筋； 2. 恒支撑采用圆形管 $\phi 25\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 设备角 $\phi 38\text{mm} \geq 1.2\text{mm}$ 圆形管； 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。
10	四门双温高身雪柜	1210*760*1950	2	台	1. 电压：220V； 2. 有效容积： $\geq 800\text{L}$ ； 3. 温度范围： $+4^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C} / -22^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$ ； 4. 可放 GN 盘：GN2/1； 5. 发泡料：环戊烷； 6. 功率： $\leq 590\text{W}$ ； 7. 自动回归门设计，避免冷量流失； 8. 整体式机组，系统稳定，性能卓越； 9. 智能化温度控制器，具数字显示和自动报警功能； 10. 托盘式层架设计，可标准放置 GN 盘； 11. 内折弯弧型门把手，符合人体工学设计； 12. 符合国家标准，圆弧角设计； 13. 柜脚采用高度可调节不锈钢承重子弹脚。
11	四层平板货架	1150*500*1800	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚； 2. 通脚采用 $\phi 38 \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 配 4 个可调不锈钢子弹脚； 4. 每层采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 加强筋； 5. 每层载荷 ≥ 150 公斤。
12	双通工作台柜	1800*800*800	5	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，柜内层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚； 2. 脚通 $\phi 38 \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 配不锈钢子弹脚 4 个； 4. 柜门外用 $\geq 1.2\text{mm}$ ，内用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5. 柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm；
13	矮汤炉	1200*750*550 +300	1	台	1. 产品采用加厚强力节能炉头； 2. 采用自动点火； 3. 灶台大框 SUS304 不锈钢用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 4. 台面板 SUS304 不锈钢用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 5. 灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 6. 灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
14	万能蒸烤箱	935*795*1100	1	台	1. 烤箱控制面板采用特质铝制面框； 2. 外壳采用 304 不锈钢板制作，内胆采用 304 级不锈钢亮光板制作； 3. 具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式，加热温度最高可达 300°C ； 4. 高清彩色 TFT 电容触摸屏，触摸灵敏，操作界面以及 USB 接口； 5. 配备触摸屏装置； 6. 可个性化定制开机和待机界面，展现客户品牌。 7. 菜单八大分类，可存储一百多种菜单，显示所有菜单的实际烹饪温度湿度等参数；

					<p>8. 中心温度探针有 6 个测量点，确保提供可靠的结果。即使探针放置不正确。可以保证食物进行准确烹饪，完全符合卫生要求；</p> <p>9. 烹饪室的几何形状，风扇叶轮的强力驱动装置可按照烹饪物的要求智能调节叶轮旋转方向和速度，可确保始终能够理想地分配热量。即使在装满料的情况下也确保提供出色的菜肴质量。内置的风扇叶轮制动器可立即作出反应，可以在烹饪室门打开时使风扇叶轮迅速停止转动。这可额外确保安全；</p> <p>10. 可在 300℃的烹饪室温度条件下连续运行。因此可以进行大量食物的烧烤或高温轻煎等应用；</p> <p>11. 容量：10x1/1 GN；</p> <p>12. 进水口：R3/4；</p> <p>13. 出水口：DN50；</p> <p>14. 水压：1,0-6,0 bar；</p> <p>15. 设备功率：≥16.4kW；</p> <p>16. 电源连接：3NAC 400V。</p>	
15	万能蒸烤箱底座	900*800*700	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 厚，柜身采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 厚；</p> <p>2. 脚通 $\phi 38 \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管；</p> <p>3. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>4. 边缘厚度为 40mm。</p>	
16	软水器	$\geq 262 \times 150 \times 60$ 0	1	套	<p>1. 净水流量：600-1000L/h；</p> <p>2. 滤芯组合：20 寸双级阻垢，配 100G 阻垢材料；</p> <p>3. 进出水管径：4 分。</p>	
17	炉拼台	300*1150*800 +410	3	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，前围板 SUS304 $\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>2. 脚通 $\phi 38 \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管；</p> <p>3. 配不锈钢子弹脚 4 个；</p> <p>4. 前围板造型需与两侧炉具对齐，弧度一致。</p>	
18	中餐燃气炒菜灶	1800*1000*1260	1	台	<p>1. 产品采用加厚高身节能炉头，噪音低火力更强劲燃烧更充分；</p> <p>2. 炉体中填充硅酸铝耐火隔热保温材料；</p> <p>3. 灶台大框 SUS304 不锈钢板用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$；</p> <p>4. 台面板 SUS304 不锈钢用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$；</p> <p>5. 灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度 $\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>6. 灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度 $\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>7. 灶台炮台 SUS304 不锈钢用料 $\geq 1.5\text{mm}$；</p> <p>8. 灶台骨架为 $\geq 40 \times 40 \times 4\text{mm}$ 国标角钢，做防腐防锈处理；</p> <p>9. 灶台炉堂、烟道、台面衬板冷扎钢板厚度 $\geq 2.0\text{mm}$。</p>	
19	炊用燃气大锅灶	1100*1250*800+400	3	台	<p>1. 产品采用加厚高身节能炉头，噪音低火力更强劲燃烧更充分；</p> <p>2. 炉体中填充硅酸铝耐火隔热保温材料；</p> <p>3. 灶台大框 SUS304 不锈钢板用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$；</p>	

					<p>4. 台面板 SUS304 不锈钢用料厚度$\geq 1.5\text{mm}$;</p> <p>5. 灶台前面板、后背板 SUS304 不锈钢用料厚度$\geq 1.2\text{mm}$;</p> <p>6. 灶台侧板 SUS304 不锈钢用料厚度$\geq 1.2\text{mm}$;</p> <p>7. 灶台炮台 SUS304 不锈钢用料$\geq 1.5\text{mm}$;</p> <p>8. 灶台骨架为$\geq 40*40*4\text{mm}$ 国标角钢, 做防腐防锈处理;</p> <p>9. 灶台炉堂、烟道、台面衬板冷扎钢板厚度为$\geq 2.0\text{mm}$。</p>	
20	炉拼台连单星水池	600*1150*800+410	1	台	<p>1. 台面采用 SUS304 不锈钢厚度为$\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 前围板 SUS304$\geq 1.2\text{mm}$, 水槽 SUS304$\geq 1.2\text{mm}$, 水槽深$\geq 240\text{mm}$;</p> <p>2. 脚通 $\phi 38* \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管;</p> <p>3. 配不锈钢子弹脚 4 个;</p> <p>4. 前围板造型需与两侧炉具对齐, 弧度一致。</p>	
21	双温摇摆水龙头	双温	1	套	<p>1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体, 表面抛光镀铬处理, 增加表面硬度防止磕碰造成划痕;</p> <p>2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄;</p> <p>3. 开孔尺寸 25mm*2, 左右开孔间距 203mm(偏芯设计可调范围 15mm), 进水接口为标准 G1/2 外螺纹;</p> <p>4. 通体材质为低铅铜, 有益于饮用水健康, 杜绝饮用水铅含量超标。</p>	
22	排烟罩连岗位补新风	9200*1600*H	14.7 2	平米	<p>1. 排烟罩罩体 SUS304 不锈钢厚度为$\geq 1.5\text{mm}$;</p> <p>2. 排烟罩油槽上下槽 SUS304 不锈钢厚度为$\geq 1.5\text{mm}$;</p> <p>3. 岗位鲜风口配风量调节;</p> <p>4. 配 LED 防爆照明灯, 透明罩为耐高温材料$\geq 5.0\text{mm}$ 厚, 透明度较高, 冲击韧性好, 耐蠕变;</p> <p>5. 液沫洗涤原理, 反应充分, 净化率高达 98% 以上;</p> <p>6. 前端净化、防火、管道风机不积油;</p> <p>7. 组合式设计、风量合理、油烟火烟同机处理。</p>	
23	不锈钢烟罩装饰板	(9200+1600+1600)*H	12.4	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	
24	不锈钢集烟管	与烟罩配套	9.2	米	1. 采用 SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	
25	烟罩灭火系统装置	双瓶组	1	台	<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>	
26	宴会保温车	730*950*1870	1	台	<p>1. 电压: 220V/50Hz;</p> <p>2. 温度范围: $+70^{\circ}\text{C} \sim +80^{\circ}\text{C}$;</p> <p>3. 容积: 16*2/1 盘, 深度 65mm 以下;</p> <p>4. 发泡材料: 环戊烷;</p> <p>5. 工作方式: 风热;</p> <p>6. 功率: $\leq 2300\text{W}$;</p>	

					7. 容量为 16x2/1 GN 盘； 8. 可从厨房运输较大数量食物至备餐区域； 9. 配有车轮，前车车轮带刹车。
27	双层餐车	900*500*850	2	台	1. 板材 SUS304 \geq 1.5mm，轮为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮； 2. 每个设备轮应能够承受 \geq 200 公斤的重量。提供润滑脂和螺纹防护。
	CK 清洁间				
1	灭蝇灯	500*120*290	1	台	1. 电压：220V； 2. 灯管：专业诱蚊灯管，防爆； 3. 覆盖面积 \geq 40 m ² ； 4. 防水等级：IPX4； 5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射； 6. 工作温度下的漏电电流 \leq 3.5MA。
2	双门拖把柜	1200*500*1800	1	台	1. 柜身采用 SUS304 不锈钢 \geq 1.5mm 厚，层板采用 SUS304 不锈钢 \geq 1.2mm 厚； 2. 脚通 ϕ 38* \geq 1.2mm 不锈钢管； 3. 配不锈钢子弹脚 4 个； 4. 柜门外采用 SUS304 不锈钢 \geq 1.2mm，内采用 SUS304 不锈钢 1.0mm 厚，掩门拉门。
3	双星拖把池带背	1200*600*500+450	1	台	1. 台面 SUS304 不锈钢厚度为 \geq 1.5mm，水槽 SUS304 \geq 1.2mm； 2. 水槽深 \geq 240mm； 3. 恒支撑采用圆形管 ϕ 25mm* \geq 1.2mm； 4. 设备角 ϕ 38mm* \geq 1.2mm 圆形管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 配 304#不锈钢下水口。
4	双温摇水龙头	双温	2	套	1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕的同时提升了外觀光洁与美观度； 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3. 开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 101mm(偏芯设计可调范围 15mm)，进水接口为标准 G1/2 外螺纹； 4. 通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。
	DA 收餐区				
1	双孔收残食台柜带背连推车	1500*700*800+150	2	台	1. 台面采用 SUS304 \geq 1.5mm 厚，柜身 SUS304 \geq 1.2mm 厚； 2. 脚通 ϕ 38* \geq 1.2mm 不锈钢管； 3. 配不锈钢子弹脚 4 个； 4. 配 2 台平板车，板材 SUS304 \geq 1.2mm，轮为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮。每个设备轮应能够承受 \geq 200 公斤的重量。提供润滑脂和螺纹防护。
2	阶梯型双层工作台带背	1200*800*800+150	3	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢 \geq 1.5mm 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢 \geq 1.2mm 配不锈钢加强筋； 2. 恒支撑采用圆形管 ϕ 25mm* \geq 1.2mm； 3. 设备角 ϕ 38mm* \geq 1.2mm 圆形管； 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。
	DB 自助打				

汤打饭区					
1	电热暖汤饭车	650*750*800	6	台	1. 台面采用 SUS3041.5mm 不锈钢板；柜外壳采用 SUS3041.2mm 不锈钢板； 2. 柜内水胆采用 SUS3041.2mm 不锈钢板； 3. 配 1.2mm 不锈钢板做加力筋； 4. 门外壳采用 SUS3041.2mm 不锈钢板，门内壳采用 SUS3041.0mm 不锈钢板； 5. 柜内层板采用 1.2mm 不锈钢板；配 1.2mm 不锈钢板做补强撑； 6. 发热管、恒温器； 7. 配 4 个活动脚轮，其中 2 个带刹车； 8. 电压 220V，功率≥1.5KW。
2	双层工作台带背	1800*750*800+150	2	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 配不锈钢加强筋； 2. 恒支撑采用圆形管 φ25mm*≥1.2mm； 3. 设备角 φ38mm*≥1.2mm 圆形管； 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。
3	双层工作台带背	700*750*800+150	1	台	1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 配不锈钢加强筋，下层板采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm 配不锈钢加强筋； 2. 恒支撑采用圆形管 φ25mm*≥1.2mm； 3. 设备角 φ38mm*≥1.2mm 圆形管； 4. 配不锈钢子弹脚 4 个。
DC 烹饪厨房					
1	商用单头电磁炉	410*410*200	12	台	1. 电压:220V； 2. 功率:≤5kW； 3. 不锈钢结构设计，更加坚固耐用。 4. 加热技术和效果：采用电磁感应加热技术，加热面具有仿明火效果； 5. 材质:不锈钢外壳结构设计，经久耐用，安全可靠； 6. 面板:高强度微晶面板，耐冷热冲击，耐磨损，耐撞击； 7. 开关:旋钮式 8 档火力轻松调节； ▲所投单头电磁炉的商用电磁炉用控制板依据 GB/T 2423.21-2008 标准进行低气压试验，严酷程度：试验温度≥45±2℃，试验气压≥50±2kPa，持续时间≥200h，试验样品在常温下恢复到稳定至少 1h，试验后检查样品外观应无变形和破损，通电应能正常工作。提供经国家认可的第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 的检测报告复印件佐证。
2	台式蒸烤箱	770*635*615	12	台	1. 电压：220V； 2. 功率：≥4.85KW； 3. 加热管数量：1 根控温方式：电子控温防爆三层玻璃、800ml 大水箱、标配玻璃盘、304 不锈钢内腔。
3	单通开口柜	1800*600*800	6	台	1. 台面采用大理石制作，柜内层板采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜身≥1.5mm 厚； 2. 脚通 φ38*≥1.2mm 不锈钢管； 3. 配不锈钢子弹脚 4 个。

4	单门消毒柜	640*620*1950	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 电压：220V/50Hz； 2. 功率：≥2.2KW； 3. 容积：≥360L； 4. 材质：304#不锈钢内外无磁板材，无磁层架折弯工艺门头+工程款翻边拉手+内外不锈钢箱体结构，外形美观大方； 5. 整机采用整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温节能省时； 6. 热风循环系统，可对餐具多方位消毒杀菌； 7. 设有名厂可调温控器，对所需温度随意调节，带有可调定时器功能/智能体感 8. 数码显示屏幕控制系统，带有保温功能全不锈钢重力脚配置，稳定柜体。
5	热水器	100L	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 主动恒温控制，终年全自动运行； 2. 外置温度调节旋钮，30-65℃间任意调节； 3. 商用级抑菌褐金搪瓷内胆； 4. 加厚型环保保温层，环保节能； 5. 出口封闭式设计，水压充足、水温恒定； 6. 储水量大，满足多处同时大量热水需求； 7. 全能漏电、超温、防干烧等多重安全保护； 8. 电压：220V/功率：≥3KW。
6	三星盆台柜带背	1800*600*800+150	1	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，水槽 SUS304≥1.2mm； 2. 水槽深≥240mm； 4. 脚通 φ 38*≥1.2mm 不锈钢管； 5. 配不锈钢子弹脚 4 个； 6. 柜门外用≥1.2mm，内用≥1.0mm 厚，掩门拉门。
7	双温摇摆水龙头	双温	3	套	<ol style="list-style-type: none"> 1. 座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕； 2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄； 3. 开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 203mm(偏芯设计可调范围 15mm)，进水接口为标准 G1/2 外螺纹； 4. 通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。
8	岛式油网烟罩	5800*1600*H	9.28	平米	<ol style="list-style-type: none"> 1. 排烟罩罩体 SUS304 不锈钢厚度为 1.5mm； 2. 排烟罩油槽上下槽 SUS304 不锈钢厚度为 1.5mm； 3. 除油、耐高温，外罩设计应能吸纳排出油烟；
9	专用隔油网	与烟罩配套	5.8	米	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm；
10	不锈钢烟罩装饰板	(5800+2800+1600+1600)*H	14.8	米	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm。
11	单通工作台柜	1500*750*800+100	4	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 SUS304 不锈钢≥1.5mm 厚，柜内层板≥1.2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚； 2. 脚通 φ 38*≥1.2mm 不锈钢管； 3. 配不锈钢子弹脚 4 个； 4. 柜门外用≥1.2mm，内用≥1.0mm 厚，不锈钢吊轨，吊装式推拉门； 5. 柜内的层板可移动，边缘厚度为 40mm；
12	单星盆台连垃圾桶	1200*750*800+100	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 水槽 SUS304≥1.2mm； 2. 水槽深≥240mm；

	柜				<ul style="list-style-type: none"> 3. 脚通 $\phi 38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 4. 配不锈钢子弹脚 4 个; 5. 柜门外用 $\geq 1.2\text{mm}$, 内用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚, 掩门拉门。 	
13	智能豆浆煮磨一体机	参考尺寸: 1200*640*970	3	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 电压: 380V; 2. 功率: $\geq 9.5\text{KW}$ 制浆时间: 55 分钟/锅制浆容量: 20-60L; 3. 超大容量: 一次可制作 60L 鲜磨豆浆饮品。速度快: 全程仅需 55 分钟; 4. 口感好: 采用新式磨浆法、轴流精磨均质乳化, 豆浆细腻爽滑醇香; 5. 智能熬煮: 智能熬煮技术, 煮浆迅速, 不糊不堵; 6. 一机多能: 几十种高端健康饮品一机搞定; 7. 干净卫生: 全封闭制浆, 无外溢, 干净省心。 	
14	风冷蛋糕展示柜	1800*800*1200	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 电压: 220V/50Hz; 2. 功率: $\leq 1000\text{W}$; 3. 温度范围: $+2^{\circ}\text{C} \sim +6^{\circ}\text{C}$; 4. 整体式机组, 系统稳定, 性能卓越; 5. 智能化温度控制器, 具数字显示和自动报警功能; 6. 黑色丝印防雾玻璃无不锈钢边框; 7. 两个不锈钢玻璃推拉门; 8. 柜内配置活动可调节高度的物架及托条; 9. 超白玻璃, 顶前玻璃为 45 度接驳; 10. 内外箱 SUS304 不锈钢, 所有可见折弯边“V”槽处理。 	
	1#厨房 (副食厨房区/主食烘烤蒸制区/档口)					
1	油烟净化设备	50000m ³ /h	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 电压: 220V 功率: $\geq 960\text{W}$; 2. 设备阻力: $\leq 150\text{Pa}$; 3. 处理风量: 50000m³/h; 4. 预期除油除烟效率 95%以上; 5. 电场采用三系铝镁合金, 铝板之前的间距 $\leq 8\text{mm}$, 以保证净化效果; 外壳碳钢冷板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面采用静电喷塑, 防水防腐; 6. 设备主体绝缘子采用陶瓷绝缘子, 使用寿命长。 <p>▲所投油烟净化设备聚氯乙烯绝缘电缆检测标准依据 GB/T2951.12-2008 电缆和光缆绝缘和护套材料通用试验方法 第 12 部分: 通用试验方法 热老化试验方法, 经过温度 150℃, 时间 168h 的老化试验, 老化前后抗张强度变化率不应超过 $\pm 5\%$, 提供具有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告复印件, 报告信息于“全国认证认可信息公共服务平台”网站编号可查询。</p> <p>▲产品依据满足 GB/T2651-2023 焊缝横向拉伸测试, GB/T2652-2022 焊缝纵向拉伸测试, GB/T2653-2008 焊缝横向弯曲测试,</p>	

					GB/T2650-2022 焊缝冲击测试, 依据 GB/T26955-2011 焊缝宏观测试结果未发现有未焊透、未熔合、裂纹、气孔等缺陷等, 提供具有 CMA 或 CNAS 标志的检验报告复印件扫描件, 报告信息于“全国认证认可信息公共服务平台”网站编号可查询。 ▲产品依据 GB/T 2039-2024, 检测蠕变试验 初始应力(σ)150MPa, 持续时间 24h, 总伸长率 $\geq 0.04\%$, 初始伸长率 $\geq 0.05\%$, 弹性伸长率 $\geq 0.05\%$, 检测结果未断裂, 提供具有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告复印件, 报告信息于“全国认证认可信息公共服务平台”网站编号可查询。
2	排烟管道	1500*700 (均值)	160	m ²	1. 镀锌板材制作, 板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 2. 管道接口采用 $\geq 40\text{mm} \times 40\text{mm}$ 角钢制作法兰连接, 内缝采用耐高温密封胶勾缝, 密封性能好, 无漏风、漏油现象。
3	法兰	配套	30	套	1. 国标 $\geq 4\text{mm}$ 镀锌角铁, 做防锈处理。
4	弯头	1500*700	9	个	1. 镀锌板材制作, 板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 2. 管道接口采用 $\geq 40\text{mm} \times 40\text{mm}$ 角钢制作法兰连接, 内缝采用耐高温密封胶勾缝, 密封性能好, 无漏风、漏油现象。
5	净化器进出风口变径	与净化器配套	2	个	1. 镀锌板材制作, 板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 2. 管道接口采用 $\geq 40\text{mm} \times 40\text{mm}$ 角钢制作法兰连接, 内缝采用耐高温密封胶勾缝, 密封性能好, 无漏风、漏油现象。
6	45° 排烟出风口弯头	1500*700	1	个	1. 镀锌板材制作, 板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 2. 管道接口采用 $\geq 40\text{mm} \times 40\text{mm}$ 角钢制作法兰连接, 内缝采用耐高温密封胶勾缝, 密封性能好, 无漏风、漏油现象。
7	消音管道	1500*700	2	节	1. 镀锌板材制作, 板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 2. 管道接口采用 $\geq 40\text{mm} \times 40\text{mm}$ 角钢制作法兰连接, 内缝采用耐高温密封胶勾缝, 密封性能好, 无漏风、漏油现象; 3. 内加 $\geq 100\text{mm}$ 耐高温消音棉, 抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响。
8	净化器支架	与净化器配套	1	套	1. 槽钢焊接制作, 做防锈处理; 2. 用于固定净化器, 增加风机牢固性; 3. 采用国标角铁。
9	风量调节阀	1500*700	1	台	1. 主要采用 1.2 厚冷扎板并进行喷涂处理制作, 阀门平时常开; 2. 可手动复位、手动关闭。
	2#厨房 (副食厨房区/主食厨房区/档口)				
1	油烟净化设备	50000m ³ /h	1	台	1. 电压: 220V 功率: $\geq 960\text{W}$; 2. 设备阻力: $\leq 150\text{Pa}$; 3. 处理风量: 50000m ³ /h; 4. 预期除油除烟效率 95%以上; 5. 电场采用三系铝镁合金, 铝板之前的间距 $\leq 8\text{mm}$, 以保证净化效果; 外壳碳钢冷板厚度

					≥1.0mm, 表面采用静电喷塑, 防水防腐; 6. 设备主体绝缘子采用陶瓷绝缘子, 使用寿命长。
2	排烟管道	1500*700 (均值)	150	m ²	1. 镀锌板材制作, 板材厚度≥1.2mm; 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接, 内缝采用耐高温密封胶勾缝, 密封性能好, 无漏风、漏油现象。
1	法兰	配套	30	套	1. 国标≥4mm 镀锌角铁, 做防锈处理。
4	弯头	1500*700	12	个	1. 镀锌板材制作, 板材厚度≥1.2mm; 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接, 内缝采用耐高温密封胶勾缝, 密封性能好, 无漏风、漏油现象
5	净化器进出风口变径	与净化器配套	2	个	1. 镀锌板材制作, 板材厚度≥1.2mm; 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接, 内缝采用耐高温密封胶勾缝, 密封性能好, 无漏风、漏油现象。
6	45° 排烟出风口弯头	1500*700	1	个	1. 镀锌板材制作, 板材厚度≥1.2mm; 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接, 内缝采用耐高温密封胶勾缝, 密封性能好, 无漏风、漏油现象。
7	净化器支架	与净化器配套	1	套	1. 槽钢焊接制作, 做防锈处理; 2. 用于固定净化器, 增加风机牢固性; 3. 采用国标角铁。
8	风量调节阀	1500*700	1	台	1. 主要采用 1.2 厚冷扎板并进行喷涂处理制作, 阀门平时常开; 2. 可手动复位、手动关闭。
	3#厨房 (副食厨房区/主食厨房区/档口)				
1	油烟净化设备	50000m ³ /h	1	台	1. 电压: 220V 功率: ≥960W; 2. 设备阻力: ≤150Pa; 3. 处理风量: 50000m ³ /h; 4. 预期除油除烟效率 95%以上; 5. 电场采用三系铝镁合金, 铝板之前的间距≤8mm, 以保证净化效果; 外壳碳钢冷板厚度≥1.0mm, 表面采用静电喷塑, 防水防腐; 6. 设备主体绝缘子采用陶瓷绝缘子, 使用寿命长。
2	排烟管道	1500*700 (均值)	150	m ²	1. 镀锌板材制作, 板材厚度≥1.2mm; 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接, 内缝采用耐高温密封胶勾缝, 密封性能好, 无漏风、漏油现象。
3	法兰	配套	26	套	1. 国标≥4mm 镀锌角铁, 做防锈处理。
4	弯头	1500*700	9	个	1. 镀锌板材制作, 板材厚度≥1.2mm; 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接, 内缝采用耐高温密封胶勾缝, 密封性能好, 无漏风、漏油现象。
5	排烟出风口弯头	1500*700	1	个	1. 镀锌板材制作, 板材厚度≥1.2mm; 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接, 内缝采用耐高温密封胶勾缝, 密封性能好, 无漏风、漏油现象。

6	消音管道	1500*700	2	节	1. 镀锌板材制作，板材厚度 $\geq 1.2\text{MM}$ ； 2. 管道接口采用 $\geq 40\text{mm} \times 40\text{mm}$ 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象； 3. 内加 $\geq 100\text{mm}$ 耐高温消音棉，抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响。
7	净化器支架	与净化器配套	1	套	1. 槽钢焊接制作，做防锈处理； 2. 用于固定净化器，增加风机牢固性； 3. 采用国标角铁。
8	风量调节阀	1500*700	1	台	1. 主要采用 1.2 厚冷轧板并进行喷涂处理制作，阀门平时常开。 2. 可手动复位、手动关闭。
烹饪厨房					
1	油烟净化设备	20000m ³ /h	1	台	1. 电压：220V 功率： $\geq 600\text{W}$ ； 2. 设备阻力： $\leq 160\text{Pa}$ ； 3. 处理风量：20000m ³ /h； 4. 预期除油除烟效率 95%以上； 5. 电场采用三系铝镁合金，铝板之前的间距 $\leq 8\text{mm}$ ，以保证净化效果；外壳碳钢冷板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面采用静电喷塑，防水防腐； 6. 设备主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，使用寿命长。
2	排烟管道	1000*500（均值）	56	m ²	1. 镀锌板材制作，板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 管道接口采用 $\geq 40\text{mm} \times 40\text{mm}$ 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。
3	法兰	配套	20	套	1. 国标 $\geq 4\text{mm}$ 镀锌角铁，做防锈处理。
4	弯头	1000*500	6	个	1. 镀锌板材制作，板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 2. 管道接口采用 $\geq 40\text{mm} \times 40\text{mm}$ 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象
5	净化器进出口变径	与净化器配套	2	个	1. 镀锌板材制作，板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 管道接口采用 $\geq 40\text{mm} \times 40\text{mm}$ 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。
6	排烟出风口弯头	1000*500	1	个	1. 镀锌板材制作，板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 管道接口采用 $\geq 40\text{mm} \times 40\text{mm}$ 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。
7	消音管道	1000*500	2	节	1. 镀锌板材制作，板材厚度 $\geq 1.2\text{MM}$ ； 2. 管道接口采用 $\geq 40\text{mm} \times 40\text{mm}$ 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象； 3. 内加 $\geq 100\text{mm}$ 耐高温消音棉，抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响。
8	软连接	配套	1	套	1. 采用硅橡胶防火布制作，耐腐蚀，耐老化； 2. 风机进风口和风机出风口的柔性连接配件，用于风机消声降噪和风机管道的热补偿管道变形。
9	风机支架	与 11KW 风柜配套	1	套	1. 槽钢焊接制作，做防锈处理； 2. 用于固定风机，增加风机牢固性； 3. 采用国标角铁。
10	净化器支	与净化器配套	1	套	1. 槽钢焊接制作，做防锈处理；

	架				2. 用于固定净化器，增加风机牢固性； 3. 采用国标角铁。	
11	风量调节阀	1000*500	1	台	1. 主要采用 1.2 厚冷扎板并进行喷涂处理制作，阀门平时常开； 2. 可手动复位、手动关闭。	
	洗碗间					
1	排烟管道	500*400（均值）	70	m ²	1. 镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
2	法兰	配套	20	套	1. 国标≥4mm 镀锌角铁，做防锈处理。	
3	弯头	500*400	9	个	1. 镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
4	排烟出风口弯头	500*400	1	个	1. 镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
5	消音管道	500*400	2	节	1. 镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象； 3. 内加≥100mm 耐高温消音棉，抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响。	
6	风量调节阀	500*400	1	台	1. 主要采用 1.2 厚冷扎板并进行喷涂处理制作，阀门平时常开。 2. 可手动复位、手动关闭。	
	1#厨房					
1	补风主管	1200*500	298	m ²	1. 镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
2	法兰	配套	37	套	1. 国标≥4mm 镀锌角铁，做防锈处理。	
3	弯头	1200*500	8	个	1. 镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
4	新风出风口	300*300	9	个	1. 铝合金；	
5	新风出风口软连接	配套	9	套	1. 软连帆布接驳出风口；	
	2#厨房					
1	补风主管	1200*500	275	m ²	1. 镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
2	法兰	配套	45	套	1. 国标≥4mm 镀锌角铁，做防锈处理。	
3	弯头	1200*500	8	个	1. 镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	
1	进风口百	1200*500	1	个	1. 采用 SUS304 不锈钢≥1.2mm；	

	叶窗口				
	3#厨房				
1	补风主管	1200*500	285	m ²	1. 镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。
2	法兰	配套	45	套	1. 国标≥4mm 镀锌角铁，做防锈处理。
3	弯头	1200*500	8	个	1. 镀锌板材制作，板材厚度≥1.2mm； 2. 管道接口采用≥40mm*40mm 角钢制作法兰连接，内缝采用耐高温密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。
4	新风出风口	300*300	9	个	1. 铝合金；
5	风柜	380V/3KW	3	台	1. 整机外壳采用汽车金属烤漆钢板制作工艺，不易褪色，防腐等级高，使用寿命长，外观大气美观； 2. 根据离心力和动量守恒定律设计的风机专用高压叶轮。叶片采用压铆激光焊接工艺制作，更牢固，具有风量大，压力高，运行稳定等特点； 3. 内部采用双层静音处理技术，全网加静音棉，静音棉材质为铝硅阻燃材料，厚度≥25MM，能有效降低 15%噪声并起到阻燃作用，结合整机精密结构胶密封工艺，构建其高效的隔音屏障与严密的密封体系，进一步强化降噪效果同时起到防水密封的效果； 4. 采用耐高温耐腐蚀风机专用轴承，精度高，抗磨损性好，增加风机使用寿命，减少维护成本； 5. 产品可配备自动定时变频功能，可调节风量风压，多重保护，缺项，过载，绝缘损坏等运行故障，定时模式：支持 8/12/24 小时循环启停，适配餐饮午晚餐高峰（如 11:00-14:00 自动满功率运行） 6. 角钢：采用镀锌角钢制作，结构更牢固，风机设有检修门，方便日后维护；底部自带槽钢支架，便于安装； ▲产品依据 GB/T 1732-2020，冲击高度 400mm，应无剥落、裂纹、皱纹；依据 GB/T 6739-2022，漆膜硬度≥4H，检验结果合格；依据 GB/T 9286-2021，表面涂层/覆面材料理化性能-金属喷漆(塑)涂层-附着力不应低于 2 级；依据 GB/T 13667.1-2015，金属喷漆(塑)涂层-耐腐蚀 100h 内，无鼓泡产生，以上检验结果合格；具有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告，报告信息于“全国认证认可信息公共服务平台”网站编号可查询； ▲所投风机聚氯乙烯绝缘电缆满足 GB/T 5023.2-2008《额定电压 450/750V 及以下聚氯乙烯绝缘电缆 第 2 部分：试验方法》标准，检测导体电阻<20Ω/km，提供具有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告复印件，报告信息于“全国认证认可信息公共服务平台”网站编号可查询；

					▲所投风机紧固件依据 GB/T 3098.1-2010 标准, 进行楔负载测试, 极限拉伸载荷 $\geq 103000F_m(N)$, 抗拉强度 $\geq 1220R_m(MPa)$, 断裂位置未旋合螺纹长度内; 进行螺栓保载测试, 保证荷载 81800 (N), 保载时间 15s, 测量误差不应超过 $\pm 12.5(\mu m)$, 符合以上测试结果, 提供具有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告复印件, 报告信息于“全国认证认可信息公共服务平台”网站编号可查询。
	后厨杂件				
1	学生餐盘	360*250	1500	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.2mm$, 以甲方选样为准;
2	学生筷子	230	1500	双	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.2mm$, 以甲方选样为准;
3	学生勺子	200*30	1500	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.2mm$, 以甲方选样为准;
4	学生双层 防烫碗	120*60	1500	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.2mm$, 以甲方选样为准;
5	学生双层 防烫面碗	180*70	1500	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.2mm$, 以甲方选样为准;
6	教师餐盘	370*260	350	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.2mm$, 以甲方选样为准;
7	教师筷子	270	350	双	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.2mm$, 以甲方选样为准;
8	教师勺子	200*30	350	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.2mm$, 以甲方选样为准;
9	教师双层 防烫碗	130*60	350	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.2mm$, 以甲方选样为准;
10	教师双层 防烫面碗	$\phi 200$	350	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.2mm$, 以甲方选样为准;
11	1/1GN 份 数盆	530*325*150	80	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.5mm$; 2. 防指纹处理。
12	1/1GN 份 数盆	530*325*100	80	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.5mm$; 2. 防指纹处理。
13	1/2GN 份 数盆	320*265*150	80	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.5mm$; 2. 防指纹处理。
14	1/2GN 份 数盆	320*265*100	80	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.5mm$; 2. 防指纹处理。
15	1/1GN 盆 盖子	530*325	180	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.5mm$, 带勺孔;
16	1/2GN 盆 盖子	320*265	180	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.5mm$, 带勺孔;
17	不锈钢桶	$\phi 600$	12	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 3.0mm$; 2. 带双耳提手及盖子
18	不锈钢桶	$\phi 500$	12	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 3.0mm$; 2. 带双耳提手及盖子
19	不锈钢桶	$\phi 400$	45	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 3.0mm$; 2. 带双耳提手及盖子
20	不锈钢桶	$\phi 300$	45	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 3.0mm$; 2. 带双耳提手及盖子
21	带眼钢盆	$\phi 500$	30	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.5mm$;
22	钢盆	$\phi 500$	30	个	1. 采用食品级 304# 不锈钢制作厚度 $\geq 1.5mm$;

23	钢盆	φ6 ⁰⁰	30	个	1. 采用食品级 304#不锈钢制作厚度≥1.5mm;
24	不锈钢托盘	600*400	150	个	1. 采用食品级 304#不锈钢制作厚度≥1.5mm;
25	不锈钢冲孔方盘	600*400	150	个	1. 采用食品级 304#不锈钢制作厚度≥1.5mm;
26	调料缸	16cm	60	个	1. 采用食品级 304 不锈钢制作厚度≥1.5mm;
27	码斗	16cm	30	个	1. 采用食品级 304 不锈钢制作厚度≥1.5mm;
28	不锈钢漏勺	30cm	24	个	1. 采用食品级 304 不锈钢制作厚度≥1.5mm;
29	手铲	1 号	15	把	1. 采用加厚不锈钢制作;
30	打菜勺	中号	160	把	1. 采用加厚不锈钢制作;
31	片刀	2#	18	把	1. 采用加厚不锈钢制作;
32	桑刀	1#	18	把	1. 采用加厚不锈钢制作;
33	砍刀	2#	6	把	1. 采用 2.0mm 厚铁制作;
34	菜刀	2 号	18	把	1. 采用加厚不锈钢制作;
35	水果刀	12 寸	9	把	1. 采用加厚不锈钢制作;
36	剔骨刀	中号	15	把	1. 采用加厚不锈钢制作;
37	面包刀	把	6	把	1. 采用加厚不锈钢制作;
38	磨刀棒	个	9	把	1. 采用加厚不锈钢制作;
39	磨刀石	大号	12	把	1. 粗细两面;
40	剪刀	把	12	把	1. 采用特殊钢;
41	削皮刀	中号	15	把	1. 采用木/不锈钢;
42	全钢肉锤	大号	6	把	1. 采用加厚不锈钢制作;
43	留样盒	500ML	300	个	1. 整体采用 304 不锈钢制作厚度≥1.5mm; 2. 配套不锈钢盖;
44	保鲜盒	大	30	个	1. 整体采用塑料制作;
45	保鲜盒	中	30	个	1. 整体采用塑料制作;
46	保鲜盒	小	30	个	1. 整体采用塑料制作;
47	塑料菜板 (白色)	60*40cm	6	个	1. 整体采用塑料制作;
48	塑料菜板 (红色)	60*40cm	6	个	1. 整体采用塑料制作;
49	塑料菜板 (蓝色)	60*40cm	6	个	1. 整体采用塑料制作;
50	塑料菜墩 (红色)	45*12cm	9	个	1. 整体采用塑料制作;
51	塑料菜墩 (白色)	45*12cm	12	个	1. 整体采用塑料制作;
52	塑料菜墩 (蓝色)	45*12cm	9	个	1. 整体采用塑料制作;
53	木菜墩	45*8cm	6	台	1. 采用木材制作;
54	削面刀	大号	6	把	1. 采用食品级 304 不锈钢制作;
55	擦子	大号	6	个	1. 采用塑料制作;
56	面刷	标准	6	双	1. 采用塑料制作;
57	走锤	标准	6	个	1. 采用木材制作;
58	面棍	50cm	6	个	1. 采用木材制作;
59	面棍	30cm	6	个	1. 采用木材制作;
60	打蛋器	大	6	个	1. 采用不锈钢制作;
61	烙饼铲	标准	6	把	1. 不锈钢/木把;
62	饭铲	标准	12	把	1. 塑料不沾;
63	墩布车	32L	3	个	1. 整体采用塑料制作; 2. 满足使用要求;

64	墩布	中号	12	个	1. 采用布料制作，木头手柄，可更换拖把头；	
65	白垃圾桶	50cm	12	个	1. 采用塑料制作；	
66	厨余垃圾桶	120L	6	个	1. 采用塑料制作；	
67	灭火毯	1.5m	6	张	1. 采用纤维材质制作；	
68	白色掉头筐	60*42	60	个	1. 采用塑料制作；	
69	蓝色掉头筐	60*42	60	个	1. 采用塑料制作；	
70	红色掉头筐	60*42	60	个	1. 采用塑料制作；	
71	不锈钢大锅铲	800	12	个	1. 采用特殊钢；	
72	白色控水筐	60*42	30	个	1. 采用塑料制作；	
73	蓝色漏水筐	40*30	60	个	1. 采用塑料制作；	
74	红色漏水筐	40*30	60	个	1. 采用塑料制作；	
75	白色漏水筐	40*30	30	个	1. 采用塑料制作；	
76	油篦子		30	把	1. 采用特殊钢；	
77	大箴篱		18	把	1. 采用特殊钢；	
餐厅						
1	小长桌	650*600	22	张	1. 桌面：25 厚橡胶木齿接板台面； 2. 脚架：50X50mm 橡胶木脚架。	
2	方桌	750*750	17	张	1. 桌面：25 厚橡胶木齿接板台面； 2. 脚架：50X50mm 橡胶木脚架。	
3	小号单靠背椅	常规	112	张	1. 加厚 PP 塑料一次性成型；	
4	长桌子	1500*750	17	张	1. 桌面：40 厚多层板木皮开放油漆台面； 2. 抬脚：400X700X7M 厚实心钢板底座，76 圆柱 1.0 厚管壁，300X00X3.0 厚托盘氟碳烤漆。	
5	长桌	1600*850	4	张	1. 桌面：40 厚多层板木皮开放油漆台面。 2. 抬脚：400X700X7M 厚实心钢板底座，76 圆柱 1.0 厚管壁，300X00X3.0 厚托盘氟碳烤漆。	
6	长桌	2200*750	4	张	1. 桌面：40 厚多层板木皮开放油漆台面。 2. 抬脚：400X700X7M 厚实心钢板底座，76 圆柱 1.0 厚管壁，300X00X3.0 厚托盘氟碳烤漆。	
7	椭圆双拼长桌	1900*750	6	张	1. 脚架：白蜡木材，异形工艺结构方式； 2. 30 厚多层板贴水曲柳木皮斜边内下工艺。	
8	餐椅	常规	107	张	1. 椅面：麻绒覆面，厚度 ≥ 0.8 mm。 2. 泡棉：内衬高回弹 PU 泡棉，座密度 $\geq 35\text{kg/m}^3$ ，背密度 $\geq 25\text{kg/m}^3$ 。 3. 框架：椅架采用实木，木材含水率 8%~12%； 4. 座座内衬 E0 级弯曲木胶合板。	
9	长条拼桌	2900*500	5	张	1. 桌面：30 厚多层板贴水曲柳木皮切菱形角环保 PU 开放油漆工艺； 2. 400X700X7M 厚实心钢板底座，76 圆柱 1.0 厚管壁，300X00X3.0 厚托盘氟碳烤漆。	
10	圆墩	常规	20	张	1. 加固实木方条内框架； 2. 40#高密度海绵填充；	

					3. 防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。	
11	圆桌	直径 1100	1	张	1. 桌面: 30 厚多层板贴水曲柳木皮内下斜边工艺; 2. 脚架定型压弯板多层板木皮锥形抬脚锣线槽工艺, 多层板托盘	
12	圆桌	直径 1200	3	张	1. 桌面: 30 厚多层板贴水曲柳木皮内下斜边工艺; 2. 脚架定型压弯板多层板木皮锥形抬脚锣线槽工艺, 多层板托盘	
13	圆桌子	直径圆 1500	4	张	1. 桌面: 30 厚多层板贴水曲柳木皮内下斜边工艺; 2. 脚架定型压弯板多层板木皮锥形抬脚锣线槽工艺, 多层板托盘。	
14	大包围单椅	常规	36	张	1. 椅面: PP 塑料一次性成型加厚; 2. 脚架: 冷轧钢经酸洗氟碳烤漆。	
15	圆桌	直径 2200	2	张	1. 桌面: 30 厚多层板贴水曲柳木皮内下斜边工艺; 2. 脚架定型压弯板多层板木皮锥形抬脚锣线槽工艺, 多层板托盘	
16	大号单靠背椅	常规	24	张	1. 脚架: 白蜡木实木框架 3 底 2 面开放环保油漆工艺; 2. 椅面靠背: 多层定型弯板 3 公分厚 40 高密度海绵填充防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。	
17	卡座沙发	2000*700	8	米	1. 框架: 15MM 多层板加固框架贴科技木皮, 3 底 2 面开放环保油漆工艺; 2. 40#高密度海绵防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。	
18	配套餐桌	1500*750	4	张	1. 框架: 15MM 多层板加固框架贴科技木皮, 3 底 2 面开放环保油漆工艺; 2. 40#高密度海绵防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。	
19	U 型卡座	56 米	56	米	1. 框架: 15MM 多层板加固框架贴科技木皮, 3 底 2 面开放环保油漆工艺; 2. 40#高密度海绵防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。	
20	C 型卡座	10 米	12	米	1. 框架: 15MM 多层板加固框架贴科技木皮, 3 底 2 面开放环保油漆工艺; 2. 40#高密度海绵防水防污耐磨耐刮猫爪皮面料。	
21	吧台	定制	18	米	1. 桌面: 40 厚多层板木皮开放油漆台面; 2. 脚架: 40x40 角铁, 3 角型框架经焊接打磨工艺经酸洗氟碳烤漆。	
22	吧椅	常规	22	把	1. 椅面: PP 塑料一次性成型加厚; 2. 脚架: 12MM 冷轧钢经酸洗氟碳烤漆。	

说明:以上价格含安装、材料、设备、支吊架、运输、措施、调试、检验试验、保险费、规费、税金风险费等全部费用。

注:1. 投标人应当在投标文件中列出完成本项目并通过验收所需的全部费用。中标人必须确保整体通过采购人及有关主管部门验收, 所发生的验收费用由中标人承担: 如投标人因未及时踏勘现场而导致的报价缺项漏项废标或中标后无法完工, 投标人应自行

承担一切后果。

2. 所有设备在安装过程中需要安装相关证书的设备，安装人员必须持有设备安装的相关证书，持证上岗。

二、厨房设备商务要求

1. 交付(实施)的时间(期限)和地点(范围)

交付的时间:合同签订后 40 个日历日内完成交货、安装、调试、试运行、人员培训、验收合格，交付使用。

地点:采购人指定地点

2. 付款条件(进度和方式)

2.1 合同生效且财政专项资金到位后，甲方按程序支付乙方合同总额 30%的价款(乙方提供本合同的合法发票)，作为预付款。

2.2 乙方应按照双方签订的合同规定交货。乙方按规定的时间将全部货物送达甲方指定的地点，货物运抵使用单位后，乙方进行安装、调试、试运行等配套工作，完成后无质量问题方可报甲方验收。并经甲方验收合格后，且财政专项资金到位后 10 个工作日内支付乙方至货物货款总额的 80%。(乙方提供本合同的合法发票)。

2.3 乙方向甲方提交合同总额 3%的商业保函或者银行保函作为质保金保函(保函期限与投标一致)，甲方按程序向乙方支付至合同总额的 100%。待质保期结束后解除质保。

3. 包装和运输(如适用，须满足《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)

4. 售后服务(质保期)

1) 质量保证期内若出现任何中标人自身原因(设备缺陷、物料不当、工艺欠佳或设计不当等)而导致的问题，中标人应免费维修。在保修期内，若中标人收到业主的通知且设备任何部分发生故障时，应及时维修或替换相关配件，以保证设备正常使用。中标人在接报后 1 小时内响应，4 小时内到达现场，48 小时内处理完毕;若在 48 小时内仍未能有效解决，中标人应免费提供同型号的全新设备供甲方临时使用;若中标人未能在约定时间内响应，采购人有权另行聘请第三方修复，由此产生的费用由中标人承担。

2) 质保期最低为 3 年，质量保质期自工程竣工验收合格后开始计算。如投标人可提供更长时间的质保期，应着重说明，延长的保质期服务内容前后应保持一致。

3) 中标人应免费提供售后培训、技术咨询等服务，在质保期内免费提供一次清洗服务，具备一定的资质服务能力。

4) 设备采购前, 中标人需提交甲方代表或监理单位相关数据, 其中包括但不限于设备的型号、参数(电压、用电功率、气体特性及压力、水压力及耗量等), 未经认可不得盲目采购安装。

5) 投标人需提供售后服务方案, 方案应编排有序、针对性强以及具有可执行性, 内容包括但不限于故障维修响应时间、售后服务承诺、培训方案等内容, 能提供及时高效的售后服务。

三、厨房设备技术要求

1. 基本要求

1.1 采购标的需实现的功能或者目标

施工完成后必须达到一次性验收标准(包括工程验收、卫生检验检疫、环保、燃气、消防等), 并承诺协助招标人完成厨具设备正式投产运行的食品经营许可等相关事项。

2. 服务内容及要求/货物技术要求(此项内容详见采购标的)

2.1 采购标的需满足的性能、材料、结构、外观、质量、安全、技术规格、物理特性等要求, 其中货物采购清单包括货物名称、规格型号、生产厂家、单价、数量及合计金额等需经甲方核实确认无误后方可执行。

2.2 采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求

2.3 为落实政府采购政策需满足的要求

2.4 采购标的的其他技术、服务等要求

3. 验收要求及标准

3.1 验收要求:

3.1.1 厨房设备产品应经制造商质量检验合格后方可出厂, 产品均需提供合格证明。中标人应对到货的厨房设备进行自检。因厨房设备质量问题引起调试不合格, 由中标人无偿调换。设备安装须经本地卫生防疫站、燃气公司等部门检验(含器具气源适配检测)合格。

3.2 验收标准:

3.2.1 厨房设备产品的质量应符合现行国家标准, 产品与食品直接接触部分的材料应符合国家食品安全标准的相关要求, 产品及其原材料应符合国家规定的强制性环保要求, 包括但不限于:

GB/T 3280-2015 《不锈钢冷轧钢板和钢带》

GB/T 38160-2019 《不锈钢厨房设备》

GB 4706 《家用和类似用途电器的安全》系列标准

GB/T 22748-2022 《饮食加工设备 电动设备 立式和面机》

GB/T 23242-2022 《饮食加工设备 电动设备 食物切碎机和搅拌机》

GB/T 30641-2014 《食品机械 多功能电动压面机》

GB 35848-2018 《商用燃气燃烧器具》

GB/T 28739-2012 《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》

GB/T 230.1-2018 《金属材料 洛氏硬度试验 第1部分:试验方法》

GB/T 2406.2-2009 《塑料 用氧指数法测定燃烧行为 第2部分:室温试验》

GB 17988-2008 《食具消毒柜安全和卫生要求》

GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》

GB 4806.7-2016 《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》

GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》

GB 4806.10-2016 《食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层》

GB 31604.49-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定》

注:以上标准或规定如有最新标准以最新标准执行。

3.2.2 未能表述的质量要求按国家有关技术规范执行。

3.2.3 中标人所提供和交付的货物应是全新的、未使用过的、完全符合以上质量技术标准的原装正品(含零部件、配件、随机工具等),且表面无划伤、无碰撞;货物的施工安装须由持有有关部门核发上岗证书的安装调试人员按照国家现行安装验收规范来实施的;中标人所提供的货物在正确安装、使用和保养条件下,在其使用寿命内应具有正常的使用性能。

4. 其他要求

4.1 所投产品应满足或优于设备清单的技术参数要求,所投产品如优于设备清单中的技术参数,需提供足够充分的证明文件经评标委员会评审,如不能充分证明或未经评标委员会评审同意,则视为无偏离或负偏离。

4.2 中标人在采购或生产相应设备时应考虑整体性、美观性(在征得业主同意的前提下,局部区域设备布置应考虑整体美观性,个别设备如有必要可作尺寸微调)。

4.3 本项目所标注的 304#不锈钢板材,须全部采用国标一级 SUS304-2B 不锈钢板材。主体材料为不锈钢的食具容器及食品生产经营用工具、设备应遵循《食品安全国家

标准食品接触用金属材料及制品》(GB 4806.9-2016)的要求。所有燃气灶具或设备均应按照国家相关规范标准要求，配备熄火保护装置。

4.4 不锈钢制品应做到精工制作，焊接工艺应保证焊点无陷落、破裂及变色现象：焊缝规则，经打磨、抛光处理后与板材浑然一体；产品运至安装现场时应全面表现出不锈钢制品的光洁、亮泽等特性。

4.5 清单内所有设备或台面货架等应按照平面图所示位置安装或摆放到位，上下水或电气连接规范、合理，所需配件或辅材均由中标单位自行负责。

4.6 中标单位应配合装修施工的各项隐蔽工序检查，装修施工阶段派人驻场，重点关注暗埋排水管道的施工，保证排水通畅。

四、餐厅商务要求

(一) 交货地点：北京市朝阳区教育服务保障中心采购人指定地点

(二) 采购设备（服务）需满足的服务标准、期限、效率等要求

采购要求是全新、未使用过的，并完全符合强制性的国家技术质量规范和合同规定的质量、规格、性能和技术规范等的要求。质保期内因产品质量问题应予以维修或更换。对质保期内设备的维修服务，应在接到通知后到现场无偿负责设备的维修或更换已损坏的零部件，需要在 15 天内进行更换。

(三) 安装调试及验收标准：

货到后在约定的时间内，到指定的地点免费为用户进行免费安装、调试，设备的性能应符合产品说明书中规定的技术指标。提供售出设备（或服务）的使用手册及基本操作的现场培训。

(四) 质量保修期

设备自安装、调试、验收合格并签署验收文件后开始计算质保期。设备的质保期不得少于 1 年，提供“三包”（包修、包换、包退）。

(五) 服务响应时间

接到通知后 2 小时入场安装家具

第六章 拟签订的合同文本

政府采购货物买卖合同

项目名称：北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购项目

合同编号：_____

包名称：北京市十一学校朝阳实验学校初中部食堂设备采购项目

甲方：北京市朝阳区教育服务保障中心

乙方：_____

签订时间：2026年 月 日

第一节 政府采购合同协议书

甲方（全称）：北京市朝阳区教育服务保障中心

乙方（全称）：

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

1. 项目信息

(1) 采购项目名称：

采购项目编号：11010526210200027623-XM001

(2) 采购计划编号： /

(3) 项目内容：

采购标的及数量（台/套/个/架/组等）： 详见附件

(4) 政府采购组织形式：政府集中采购 部门集中采购 分散采购

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

(6) 中标（成交）采购标的制造商是否为中小企业：是 否

本合同是否为专门面向中小企业的采购合同（中小企业预留合同）：是

否

中标（成交）采购标的制造商是否为残疾人福利性单位：是 否

中标（成交）采购标的制造商是否为监狱企业：是 否

(7) 合同是否分包：是 否

(8) 中标（成交）供应商是否为外商投资企业：是 否

(9) 是否涉及进口产品：

是，《政府采购品目分类目录》底级品目名称： / 金额： /
国别： / 品牌： / 规格型号： /

否

(10) 是否涉及节能产品：

是，《节能产品政府采购品目清单》的底级品目名称：
强制采购 优先采购

否

是否涉及环境标志产品：

是，《环境标志产品政府采购品目清单》的底级品目名称：
强制采购 优先采购

否

是否涉及绿色产品：

是，绿色产品政府采购相关政策确定的底级品目名称：_____

强制采购 优先采购

否

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

是 否 不涉及

2. 合同金额

(1) 合同金额小写：¥_____

大写：_____

(2) 合同定价方式（采用组合定价方式的，可以勾选多项）：

固定总价 固定单价 固定费率 成本补偿 绩效激励 其他_____

(3) 付款方式（按项目实际勾选填写）：

全额付款：_____ / _____

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

成本补偿：_____ / _____

绩效激励：_____ / _____

3. 合同履行

(1) 起始日期：2026 年____月____日，完成日期：2026 年____月____日。

(2) 履约地点：_____ 北京市 _____

(3) 履约担保：是否收取履约保证金：是 否

收取履约保证金形式：_____ / _____

收取履约保证金金额：_____ / _____

履约担保期限：_____ / _____

(4) 分期履行要求： _____ / _____

(5) 风险处置措施和替代方案： _____ / _____

4. 合同验收

(1) 验收组织方式：自行组织 委托第三方组织

验收主体： 北京市朝阳区教育服务保障中心

是否邀请本项目的其他供应商参加验收：是 否

是否邀请专家参加验收：是 否

是否邀请服务对象参加验收：是 否

是否邀请第三方检测机构参加验收：是 否

是否进行抽查检测：是，抽查比例： _____ 否

是否存在破坏性检测：是， _____ / _____

否

验收组织的其他事项： 无

(2) 履约验收时间：供应商提出验收申请之日起7日内组织验收

(3) 履约验收方式：一次性验收

分期/分项验收： _____ / _____

(4) 履约验收程序：甲方组织，使用单位参加

(5) 履约验收的内容：设备供货，设备运行工作情况等

(6) 履约验收标准：国家相关标准等

(7) 是否以采购活动中供应商提供的样品作为参考：是 否

(8) 履约验收其他事项： _____ / _____

5. 组成合同的文件

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

(1) 政府采购合同协议书及其变更、补充协议

(2) 政府采购合同专用条款

(3) 政府采购合同通用条款

(4) 中标（成交）通知书

(5) 投标（响应）文件

(6) 采购文件

(7) 有关技术文件，图纸

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

6. 合同生效

本合同自 签订之日起 生效。

7. 合同份数

本合同一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份，均具有同等法律效力。

合同订立时间：2026年 月 日

合同订立地点：北京市

附件：1包中学部食堂设备采购清单

设备清单、具体标的及其技术要求和商务要求、联合协议、分包意向协议等。

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

第二节 政府采购合同通用条款

1. 定义

1.1 合同当事人

(1) 采购人（以下称甲方）是指使用财政性资金，通过政府采购方式向供应商购买货物及其相关服务的国家机关、事业单位、团体组织。

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

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

1.2 本合同下列术语应解释为：

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

(2) “合同价款”系指根据本合同规定乙方在全面履行合同义务后甲方应支付给乙方的价款。

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

(4) “相关服务”系指根据合同规定，乙方应提供的与货物有关的技术、管理和其他服务，包括但不限于：管理和质量保证、运输、保险、检验、现场准备、安装、集成、调试、培训、维修、废弃处置、技术支持等以及合同中规定乙方应承担的其他义务。

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

(6) “联合体”系指由两个以上的自然人、法人或者非法人组织组成，以一个供应商的身份共同参加政府采购的主体。联合体各方应在签订合同协议书前向甲方提交联合协议，且明确牵头人及各成员单位的工作分工、权利、义务、责任，联合体各方应共同与甲方签订合同，就合同约定的事项对甲方承担连带责任。联合体具体要求见【**政府采购合同专用条款**】。

(7) 其他术语解释，见【**政府采购合同专用条款**】。

2. 合同标的及金额

2.1 合同标的及金额应与中标（成交）结果一致。乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价款中，甲方不再另行支付其他任何费用。

第七章 投标文件格式

投标人编制文件须知

- 1、投标人按照本部分的顺序编制投标文件（资格证明文件）、投标文件（商务技术文件），编制中涉及格式资料的，应按照本部分提供的内容和格式（所有表格的格式可扩展）填写提交。
- 2、对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的，投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则**投标无效**。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。
- 3、全部声明和问题的回答及所附材料必须是真实的、准确的和完整的。

一、资格证明文件格式

投标文件（资格证明文件）封面（非实质性格式）

投 标 文 件

（ 资 格 证 明 文 件 ）

项目名称：

项目编号/包号：

投标人名称：

1 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定

1-1 营业执照等证明文件

1-2 投标人资格声明书

投标人资格声明书

致：采购人或采购代理机构

在参与本次项目投标中，我单位承诺：

- (一) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- (二) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (三) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (四) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（重大违法记录指因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚，不包括因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，但期限已经届满的情形）；
- (五) 我单位不属于政府采购法律、行政法规规定的公益一类事业单位、或使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织（仅适用于政府购买服务项目）；
- (六) 我单位不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后，再参加该采购项目的其他采购活动的情形（单一来源采购项目除外）；
- (七) 与我单位存在“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系”的其他法人单位信息如下（如有，不论其是否参加同一合同项下的政府采购活动均须填写）：

序号	单位名称	相互关系
1		
2		
...		

上述声明真实有效，否则我方负全部责任。

投标人名称（加盖公章）： _____

日期： ____年____月____日

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

2 落实政府采购政策需满足的资格要求（如有）

2-1 中小企业政策证明文件

说明：

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

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

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

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

（5）中小企业声明函填写注意事项

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

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

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

（6）温馨提示：为方便广大中小企业识别企业规模类型，工业和信息化部组织开发了

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

中小企业声明函（货物）格式

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

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

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日期：_____

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

中小企业声明函（工程、服务）格式

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日期：_____

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

残疾人福利性单位声明函格式

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位（**请选择**）：

不属于符合条件的残疾人福利性单位。

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

2-1-2 拟分包情况说明及分包意向协议

拟分包情况说明

致：（采购人或采购代理机构）

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

序号	分包承担主体名称	分包承担主体类型（选择）	资质等级	拟分包合同内容	拟分包合同金额（人民币元）	占该采购包合同金额的比例（%）
1		<input type="checkbox"/> 中型企业 <input type="checkbox"/> 小微企业 <input type="checkbox"/> 其他				
2		<input type="checkbox"/> 中型企业 <input type="checkbox"/> 小微企业 <input type="checkbox"/> 其他				
...						
合计：						

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

注：

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

分包意向协议

甲方（投标人）：_____

乙方（拟分包单位）：_____

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

1.分包内容：_____。

2.分包金额：_____，该金额占该采购包合同金额的比例为___%。

乙方承诺将在上述情况下与甲方签订分包合同。

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

甲方（盖章）：_____

乙方（盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

注：

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

2-2 其它落实政府采购政策的资格要求（如有）

3 本项目的特定资格要求（如有）

3-1 联合协议（如有）

联合协议

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

- 一、由_____牵头，_____、_____参加，组成联合体共同进行招标项目的投标工作。
- 二、联合体中标后，联合体各方共同与采购人签订合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。
- 三、联合体各方均同意由牵头人代表其他联合体成员单位按招标文件要求出具《授权委托书》。
- 四、牵头人为项目的总负责单位；组织各参加方进行项目实施工作。
- 五、_____负责_____，具体工作范围、内容以投标文件及合同为准。
- 六、_____负责_____，具体工作范围、内容以投标文件及合同为准。
- 七、_____负责_____（如有），具体工作范围、内容以投标文件及合同为准。
- 八、本项目联合协议合同总额为_____元，联合体各成员按照如下比例分摊（按联合体成员分别列明）：
 - （1）_____为大型企业中型企业、小微企业（包含监狱企业、残疾人福利性单位）、其他，合同金额为_____元；
 - （2）_____为大型企业中型企业、小微企业（包含监狱企业、残疾人福利性单位）、其他，合同金额为_____元；
 - （...）_____为大型企业中型企业、小微企业（包含监狱企业、残疾人福利性单位）、其他，合同金额为_____元。
- 九、以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。
- 十、其他约定（如有）：_____。

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

联合体牵头人名称：_____

联合体成员名称：_____

盖章：_____

盖章：_____

联合体成员名称：_____

盖章：_____

日期：_____年_____月_____日

注：

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

3-2 其他特定资格要求

4 投标保证金凭证/交款单据电子件

二、商务技术文件格式

投标文件（商务技术文件）封面（非实质性格式）

投 标 文 件

（ 商 务 技 术 文 件 ）

项目名称：

项目编号/包号：

投标人名称：

2 授权委托书（实质性格式）

授权委托书

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

委托期限：自本授权委托书签署之日起至投标有效期届满之日止。

代理人无转委托权。

投标人名称（加盖公章）：_____

法定代表人（单位负责人）（签字或签章）：_____

委托代理人（签字或签章）：_____

日期：____年____月____日

附：法定代表人（单位负责人）及委托代理人身份证明文件电子件：

说明：

- 1.若供应商为事业单位或其他组织或分支机构，则法定代表人（单位负责人）处的签署人可为单位负责人。
- 2.若投标文件中签字之处均为法定代表人（单位负责人）本人签署，则可不提供本《授权委托书》，但须提供《法定代表人（单位负责人）身份证明》；否则，不需要提供《法定代表人（单位负责人）身份证明》。
- 3.供应商为自然人的情形，可不提供本《授权委托书》。
- 4.供应商应随本《授权委托书》同时提供法定代表人（单位负责人）及委托代理人的有效的身份证或护照等身份证明文件电子件。提供身份证的，应同时提供身份证**双面**电子件。

法定代表人（单位负责人）身份证明

致： （采购人或采购代理机构）

兹证明，

姓名： 性别： 年龄： 职务：

系 （投标人名称）的法定代表人（单位负责人）。

附：法定代表人（单位负责人）身份证或护照等身份证明文件电子件：

投标人名称（加盖公章）：

法定代表人（单位负责人）（签字或签章）：

日期： 年 月 日

3 开标一览表（实质性格式）

开标一览表

项目编号/包号：_____ 项目名称：_____

包号	投标人名称	投标报价	
		大写	小写

注：1.此表中，每包的投标报价应和《投标分项报价表》中的总价相一致。
2.本表必须按包分别填写。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

4 投标分项报价表（实质性格式）

投标分项报价表

项目编号/包号：_____ 项目名称：_____ 报价单位：人民币元

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

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

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

外商投资类型请填写“外商单独投资”、“外商部分投资”或“内资”。

5 合同条款偏离表（实质性格式）

合同条款偏离表

项目编号/包号：_____ 项目名称：_____

序号	招标文件条目号（页码）	招标文件要求	投标文件内容	偏离情况	说明
<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）：</p> <p><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。）</p> <p><input type="checkbox"/> 有偏离（如有偏离，则应在本表中对负偏离项逐一一列明，否则投标无效；对合同条款中的所有要求，除本表列明的偏离外，均视作供应商已对之理解和响应。）</p>					

注：“偏离情况”列应据实填写“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

6 采购需求偏离表（实质性格式）

采购需求偏离表

项目编号/包号：_____ 项目名称：_____

序号	招标文件条 目号(页码)	招标文件要求	投标响应内容	偏离情况	说明

注：

1. 对招标文件中的所有商务、技术要求，除本表所列明的所有偏离外，均视作供应商已
对之理解和响应。此表中若无任何文字说明，内容为空白的，**投标无效**。
- 2.“偏离情况”列应据实填写“无偏离”、“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

7 本国产品标准证明文件

关于符合本国产品标准的声明函

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

1. （产品名称1）¹，生产厂为（厂名）²，厂址为（生产厂址）。（产品名称1）的中国境内生产的组件成本占比 \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

注：1.产品如有型号，请在“产品名称”栏一并填写。

2.生产厂名与厂址应与生产厂营业执照载明的相关信息保持一致。

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

4.该产品的关键组件要求实施前，“关键组件”栏可不填。

5.该产品的关键工序要求实施前，“关键工序”栏可不填。

产品成本占比承诺函

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

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

公司（单位）名称（盖章）：

日期： 年 月 日

注：

1. 本承诺函应按包分别提供。
2. 单一产品采购无须提供本承诺函；供应商提供产品全部为本国产品，且提供了《关于符合本国产品标准的声明函》时，无须提供本承诺函。
3. 当采购项目或单个采购包中含有多种产品，且供应商提供的产品同时包含本国产品及非本国产品，则供应商除需提供《关于符合本国产品标准的声明函》外，还需提供本承诺函；否则，不享受价格评审优惠。

8 中小企业证明文件

说明：

- 1) 中小企业参加政府采购活动，应当出具《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，以证明中小企业身份。《中小企业声明函》由参加政府采购活动的投标人出具。联合体投标的，《中小企业声明函》可由牵头人出具。
- 2) 对于联合体中由中小企业承担的部分，或者分包给中小企业的部分，必须全部由中小企业制造、承建或者承接。供应商应当在声明函“标的名称”部分标明联合体中中小企业承担的具体内容或者中小企业的具体分包内容。
- 3) 对于多标的采购项目，投标人应充分、准确地了解所提供货物的制造企业、提供服务的承接企业信息。对相关情况了解不清楚的，不建议填报本声明函。
- 4) 温馨提示：为方便广大中小企业识别企业规模类型，工业和信息化部组织开发了中小企业规模类型自测小程序，在国务院客户端和工业和信息化部网站上均有链接，投标人填写所属的行业和指标数据可自动生成企业规模类型测试结果。本项目中小企业划分标准所属行业详见第二章《投标人须知资料表》，如在该程序中未找到本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业，则按照《关于印发中小企业划型标准规定的通知（工信部联企业〔2011〕300号）》及本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业执行。

中小企业声明函（货物）格式

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

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

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日期：_____

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

中小企业声明函（工程、服务）格式

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日期：_____

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

残疾人福利性单位声明函格式

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位（**请选择**）：

不属于符合条件的残疾人福利性单位。

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

9 拟分包情况说明

拟分包情况说明

致：（采购人或采购代理机构）

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

序号	分包承担主体名称	分包承担主体类型（选择）	资质等级	拟分包合同内容	拟分包合同金额（人民币元）	占合同金额的比例（%）
1		<input type="checkbox"/> 中型企业 <input type="checkbox"/> 小微企业 <input type="checkbox"/> 其他				
2		<input type="checkbox"/> 中型企业 <input type="checkbox"/> 小微企业 <input type="checkbox"/> 其他				
...						
合计：						

注：

1. 如本项目（包）允许分包，且投标人拟进行分包时，必须提供；如未提供，或提供了但未填写分包承担主体名称、拟分包合同内容、拟分包合同金额，**投标无效**。
2. 如本招标文件《投标人须知资料表》载明本项目分包承担主体应具备的相应资质条件，则投标人须在本表中列明分包承担主体的资质等级，并后附资质证书电子件，否则**投标无效**。
3. 投标人“为落实政府采购政策”而向中小企业分包时请仔细阅读资格证明文件格式 2-1 中说明，并建议按要求在资格证明文件中提供相关全部文件；投标人非“为落实政府采购政策”而向中小企业分包时，建议在本册提供。

投标人名称（盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

分包意向协议

甲方（投标人）：_____

乙方（拟分包单位）：_____

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

1.分包内容：_____。

2.分包金额：_____，该金额占该采购包合同金额的比例为___%。

乙方承诺将在上述情况下与甲方签订分包合同。

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

甲方（盖章）：_____

乙方（盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

注：

1. 投标人“为落实政府采购政策”而向中小企业分包时必须提供，否则**投标无效**；且建议按照采购文件要求在资格证明文件部分提供；
2. 投标人满足《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）第九条有关规定，拟享受中小企业政策优惠措施的，仍需提供本协议，否则不予认可；
3. 投标人须与所有拟分包单位分别签订《分包意向协议》，每单位签订一份，并在投标文件中提交全部协议的原件或该原件的电子件，否则不予认可。

10 代理服务费承诺书

代理服务费承诺书（格式）

致：北京汇诚金桥国际招标咨询有限公司

我们在贵公司代理的_____项目（项目编号：_____）公开招标中若获中标，我们保证在领取中标通知书时按招标文件的规定，以支票、银行汇票、电汇、现金或经贵公司认可的一种方式，向贵公司指定的银行账号，按照招标文件中代理服务费收取标准一次性支付代理服务费，且最迟不超过中标通知书发出后 7 个工作日。如我公司未在中标通知书发出后 7 个工作日内支付代理服务费，我公司同意贵公司从本项目投标保证金中扣除相应款项。

我公司中标后，如本项目非因我公司原因导致项目未执行、需退还代理服务费的，我公司同意贵公司按代理服务费总额的 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，按实际代理服务费收取。

特此承诺。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

11、招标文件要求提供或投标人认为应附的其他材料

11-1 供应商信息采集表

供应商名称	供应商所属性别	外商投资类型

注：1.供应商如为联合体，则应填写联合体各成员信息。

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

3.外商投资类型请填写“外商单独投资”、“外商部分投资”或“内资”。