

# 北京市政府采购项目

## 公开招标文件

项目名称：开办类项目-新院区后勤保障项目其他  
厨卫用具采购项目

项目编号：11000025210200144647-XM001

采 购 人：北京卫生职业学院

采购代理机构：北京市京发招标有限公司



## 目 录

第一章	投标邀请.....	1
第二章	投标人须知.....	6
第三章	资格审查.....	23
第四章	评标程序、评标方法和评标标准 .....	26
第五章	采购需求.....	34
第六章	拟签订的合同文本.....	105
第七章	投标文件格式 .....	123

# 第一章 投标邀请

## 一、项目基本情况

- 项目编号: 11000025210200144647-XM001
- 项目名称: 开办类项目-新院区后勤保障项目其他厨卫用具采购项目
- 项目预算金额: 1050.891752 万元、项目最高限价(如有): 1050.891752 万元
- 采购需求: 该项目共分 5 个包, 本招标文件作为整体项目的第 1 包进行招标, 要求投标人需对整包进行投标, 中标后不得分包。

包号	采购内容	标的名称	数量	简要技术需求或服务要求	采购包预算金额(万元)	是否接受进口产品
1	新院区厨房设备及配套设备	详见招标文件第五章 采购需求	详见招标文件第五章 采购需求	详见招标文件第五章 采购需求	1050.891752	否

- 合同履行期限: 2026 年 4 月 30 日前交付全部货物并验收合格。
- 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)

- 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定;
- 落实政府采购政策需满足的资格要求:
  - 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小微企业制造、服务全部由符合政策要求的小微企业承接。

本项目预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购。对于预留份额, 提供的货物由符合政策要求的中小企业制造、服务由符合政策要求的中小企业承接。预留份额通过以下措施进行: /。
  - 其它落实政府采购政策的资格要求(如有): /。
- 本项目的特定资格要求:
  - 本项目是否属于政府购买服务:

■否

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

### 3.2 其他特定资格要求：

3.2.1 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动；

3.2.2 除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动；

3.2.3 供应商不能被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单”和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单。否则其投标将被拒绝。

## 三、获取招标文件

1. 时间：2025年10月13日至2025年10月20日，每天上午9:00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：2025年11月5日9点30分（北京时间）。

地点：北京卫生职业学院第二院区护理楼一层专家点评室（通州区北苑街道玉带河西街24号北京卫生职业学院北门）。

## 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) 执行《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》(财库〔2019〕19号)；
- (2) 执行《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》(财库〔2019〕18号)；
- (3) 执行《关于印发政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)；
- (4) 执行《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68号)；
- (5) 执行《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库〔2017〕141号)；
- (6) 执行《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)；
- (7) 执行《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)；
- (8) 执行《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)；
- (9) 执行关于印发《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)。

2. 本项目采用“线上线下相结合”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

供应商持 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，**投标无效**。

## 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: 北京卫生职业学院

地 址: 北京市通州区九棵树东路 128 号

联系方式: 李老师 010-60516053

### 2. 采购代理机构信息

名 称: 北京市京发招标有限公司

地 址: 北京市东城区崇文门外大街 90 号

联系方式: 马若莎、李丁、李萌、张超、王康康、姚凤阳、杨栋 010-67169727

### 3. 项目联系方式

项目联系人: 马若莎、李丁、李萌、张超、王康康、姚凤阳、杨栋

电 话: 010-67169727

## 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 type="checkbox"/> 关于核心产品本项目/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_/_包为非单一产品采购项目，核心产品为：燃气双门蒸饭柜。
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 type="checkbox"/> 不需要 <input checked="" type="checkbox"/> 需要，具体要求如下： (1) 样品制作的标准和要求： <u>详见第五章采购需求</u> ； (2) 是否需要随样品提交相关检测报告： <input checked="" type="checkbox"/> 不需要 <input type="checkbox"/> 需要 (3) 样品递交要求： <u>详见第五章采购需求</u> ； (4) 未中标人样品退还： <u>在中标公告发出之日起5个工作日内到样品递交地点自行领取，需提前三天联系采购人确定入校时间（报备入校公司名称、人员姓名、联系方式、身份证号、如需开车需提向采购人报备车牌号，入校当天携带身份证原件）</u> ；

		<p>(5) 中标人样品保管、封存及退还：中标人提供的样品由采购人进行保管、封存，并作为履约验收的参考；</p> <p>(6) 其他要求（如有）：送样品时间及地点，入校报备信息详见第五章采购需求。</p>						
5. 2. 5	标的所属行业	<p>本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>包号</th> <th>标的名称</th> <th>中小企业划分标准所属行业</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>(详见招标文件 第五章 采购需求)</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	1	(详见招标文件 第五章 采购需求)	工业
包号	标的名称	中小企业划分标准所属行业						
1	(详见招标文件 第五章 采购需求)	工业						
11. 2	投标报价	<p>投标报价的特殊规定：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>无</p> <p><input type="checkbox"/>有，具体情形：</p>						
12. 1		<p>投标保证金金额：<u>100000元</u>；</p> <p>投标保证金收受人信息：</p> <p>开户名（全称）：<u>北京市京发招标有限公司</u>；</p> <p>开户银行：<u>招商银行北京分行崇文门支行</u>；</p> <p>账 号：<u>1109 1881 6710 6010 0000 00007</u>。</p>						
12. 8. 2	投标保证金	<p>投标保证金可以不予退还的其他情形：</p> <p><input type="checkbox"/>无</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>有，具体情形：</p> <p>(1) <u>投标人在投标有效期内撤销投标文件的</u>；</p> <p>(2) <u>投标人在投标文件中提供虚假材料的</u>；</p> <p>(3) <u>除因不可抗力或招标文件认可的情形以外，中标人不与采购人签订合同的</u>；</p> <p>(4) <u>投标人与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通的</u>；</p> <p>(5) <u>招标文件规定应由中标人缴纳招标服务费而中标人未缴纳的</u>；</p> <p>(6) <u>中标人未在规定期限内根据招标文件规定提交履约保证金（如有）</u>；</p> <p>(7) <u>法律、法规规定的其它不予退还的情形</u>。</p>						
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	投标文件的份数	投标文件：正本 <u>壹</u> 份、副本 <u>肆</u> 份，电子版 <u>壹</u> 份（word版和正本签字盖章后彩色扫描pdf版），以 <u>U</u> 盘形式现场提供。						

		开标一览表：单独密封递交纸质文件 <u>壹</u> 份。
22. 1	确定中标人	<p>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：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 否</p> <p><input type="checkbox"/> 是</p> <p>中标候选人并列的，按照以下方式确定中标人：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 得分且投标报价均相同的，以<u>技术部分</u>得分高者为中标人</p> <p><input type="checkbox"/> 随机抽取</p>
25. 5	分包	<p>本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 不允许</p> <p><input type="checkbox"/> 允许，具体要求：</p> <p>(1) 可以分包履行的具体内容：/;</p> <p>(2) 允许分包的金额或者比例：/;</p> <p>(3) 其他要求：/。</p>
25. 6	政采贷	为更大力度激发市场活力和社会创造力，增强发展动力，按照《北京市全面优化营商环境助力企业高质量发展实施方案》（京政办发〔2023〕8号）部署，进一步加强政府采购合同线上融资“一站式”服务（以下简称“政采贷”），北京市财政局、中国人民银行营业管理部联合发布《关于推进政府采购合同线上融资有关工作的通知》（京财采购〔2023〕637号）。有需求的供应商，可按上述通知要求办理“政采贷”。
26. 1. 1	询问	询问提出形式：以 <u>书面或邮件（扫描原件）发送至</u> maruoshsha@126.com且与代理机构确认已收到。
26. 3	联系方式	<p>接收询问和质疑的联系方式</p> <p>联系部门：<u>业务七部</u>；</p> <p>联系电话：<u>010-67169727</u>；</p> <p>通讯地址：<u>北京市京发招标有限公司705室</u>。</p>
27	代理费	<p>收费对象：</p> <p><input type="checkbox"/> 采购人</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 中标人</p> <p>收费标准：<u>参照国家发展计划委员会颁发的《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格〔2002〕1980号）和《国家发展改革委办公厅关于采购代理服务收费有关问题的通知》（发改办价格〔2003〕857号）执行。以最终中标金额为基数计算为准。</u></p>

		<p>缴纳时间：中标的人在中标通知书发出之日起5个工作日内向采购代理机构缴付中标服务费。</p>
--	--	--------------------------------------------------

## 投标人须知

### 一 说 明

#### 1 采购人、采购代理机构、投标人、联合体

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

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

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

#### 2 资金来源、项目属性、科研仪器设备采购、核心产品

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

2.2 项目属性见《投标人须知资料表》。

2.3 是否属于科研仪器设备采购见《投标人须知资料表》。

2.4 核心产品见《投标人须知资料表》。

#### 3 现场考察、开标前答疑会

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

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

#### 4 样品

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

4.2 样品的评审方法以及评审标准等内容见第四章《评标方法和评标标准》。

#### 5 政府采购政策（包括但不限于下列具体政策要求）

5.1 采购本国货物、工程和服务

5.1.1 政府采购应当采购本国货物、工程和服务。但有《中华人民共和国政

府采购法》第十条规定情形的除外。

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

5.2 中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位

5.2.1 中小企业定义：

5.2.1.1 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。关于中小企业的相关规定依据《中华人民共和国中小企业促进法》、《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）、《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36号）。

5.2.1.2 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。

5.2.1.3 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。

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

5.2.2 在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、

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

- 5.2.3 在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位定义：享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：
- 5.2.3.1 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）；
- 5.2.3.2 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；
- 5.2.3.3 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；
- 5.2.3.4 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；
- 5.2.3.5 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）；
- 5.2.3.6 前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1 至 8 级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或服务协议的雇员人数。
- 5.2.4 本项目是否专门面向中小企业预留采购份额见第一章《投标邀请》。
- 5.2.5 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业见《投标人须知资料表》。
- 5.2.6 小微企业价格评审优惠的政策调整：见第四章《评标程序、评标方法

和评标标准》。

### 5.3 政府采购节能产品、环境标志产品

- 5.3.1 政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门根据产品节能环保性能、技术水平和市场成熟程度等因素,确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别及所依据的相关标准规范,以品目清单的形式发布并适时调整。依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。
- 5.3.2 采购人拟采购的产品属于品目清单范围的,采购人及其委托的采购代理机构依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书,对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。关于政府采购节能产品、环境标志产品的相关规定依据《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》(财库〔2019〕9号)。
- 5.3.3 如本项目采购产品属于实施政府强制采购品目清单范围的节能产品,则投标人所报产品必须获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书,否则**投标无效**;
- 5.3.4 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品,依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》(如涉及)。

### 5.4 正版软件

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

### 5.5 网络安全专用产品

- 5.5.1 根据《关于调整网络安全专用产品安全管理有关事项的公告》(2023年第1号),所提供的产品属于列入《网络关键设备和网络安全专用产

品目录》的网络安全专用产品时，应当按照《信息安全技术网络安全专用产品安全技术要求》等相关国家标准的强制性要求，由具备资格的机构安全认证合格或者安全检测符合要求。

#### 5.6 推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）

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

#### 5.7 采购需求标准

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

#### 5.7.2 其他政府采购需求标准

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

### 6 投标费用

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

## 二 招标文件

### 7 招标文件构成

7.1 招标文件包括以下部分：

第一章 投标邀请

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

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

## 8 对招标文件的澄清或修改

- 8.1 采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在原公告发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人。
- 8.2 上述书面通知，按照获取招标文件的潜在投标人提供的联系方式发出，因提供的信息有误导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开投标，否则其对该采购包的投标将被认定为**无效投标**。
- 9.2 除招标文件有特殊要求外，本项目投标所使用的计量单位，应采用中华人民共和国法定计量单位。

9.3 除专用术语外，投标文件及来往函电均应使用中文书写。必要时专用术语应附有中文解释。投标人提交的支持资料和已印制的文献可以用外文，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件时以中文翻译本为准。未附中文翻译本或翻译本中文内容明显与外文内容不一致的，其不利后果由投标人自行承担。

## 10 投标文件构成

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

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

10.3 第四章《评标程序、评标方法和评标标准》中涉及的证明文件。

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

10.5 投标人认为应附的其他材料。

## 11 投标报价

11.1 所有投标均以人民币为计价货币。

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

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

11.2.2 按照招标文件要求完成本项目的全部相关服务费用。

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电子邮箱发送至 maruoshsha@126.com 提交至采购代理机构。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/交款单据复印件”。
- 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 投标人应提交投标文件正本壹份、副本肆份，电子版本（U 盘）壹份（word 版和正本签字盖章后彩色扫描 pdf 版）。每份投标文件封面须清楚地标明“正本”或“副本”。若正本和副本不符，以正本为准。

14.2 投标文件的正本和副本均需打印或使用不褪色的蓝、黑墨水笔书写，字迹应清晰易于辨认，副本可为正本的复印件，正本和副本如有不一致之处，以正本为准。投标文件及修改文件一律使用 A4 号纸（有特殊规定的图纸及其他文件资料除外）。

14.3 投标文件正本、副本封面均应加盖投标人公章并经法定代表人或其委托代理人签字或盖章。由委托代理人签字或盖章的在投标文件中须同时提交投标文件签署授权委托书。投标文件签署授权委托书格式、签字、盖章及内容均应符合要求，否则投标文件签署授权委托书无效。

14.4 电子文件规定存储载体为 U 盘形式，并标注单位名称。

投标人提交的电子文件应包含纸质投标文件全部内容，电子文件规定格式为：

- ① 本文件采用 DOC、DOCX、RTF、TXT、PDF 格式；
- ② 图像文件采用 JPEG、TIFF 格式；
- ③ 影像文件采用 MPEG、AVI、MP4 格式；
- ④ 声音文件采用 WAV、MP3 格式。

14.5 除投标人对错误处须修改外，全套投标文件应无涂改或行间插字和增删。如有修改，修改处应由投标人加盖投标人的公章或由法定代表人或其委托代理人签字或盖章，投标文件技术部分不允许有修改。

14.6 投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人负责。

## 四 投标文件的提交

### 15 投标文件的提交

- 15.1 投标文件的装订要求：投标文件须左侧胶装，装订须牢固不易拆散。
- 15.2 投标人应将投标文件的正本和副本进行密封，电子版文件（须标注单位名称）单独密封。密封袋上清楚地标明“正本”、“副本”、“电子版”。
- 15.3 为方便开标唱标，投标人应将开标一览表单独密封并在信封上标明“开标一览表”字样，在投标时单独递交。若开标一览表封装错误将开启投标文件正本根据投标文件正本中开标一览表进行唱标。“开标一览表”作为投标文件重要组成部分，必须加盖单位公章。
- 15.4 在投标文件密封袋上均应：
- ① 清楚标明递交至第一章《投标邀请》中指明的地址；
  - ② 注明第一章《投标邀请》中指明的项目名称、项目编号和“在\_\_\_\_\_（开标日期、时间）之前不得启封”的字样；
  - ③ 在密封袋的封装处加盖投标人公章；
- 15.5 密封的具体要求：投标文件密封袋可以是档案袋，也可以是自制其他的密封袋（箱）。但每个密封袋（箱）密封口处须用密封条密封，封条由投标人自制，并在密封条上加盖投标人公章。
- 15.6 如果投标文件没有按本投标须知规定装订和加写标记及密封的，采购人及采购代理机构将不承担投标文件提前开封的责任。对由此造成提前开封的投标文件将予以拒绝，并退还给投标人。

## 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，将投标文件提交至指定地点。

## 17 投标文件的修改与撤回

- 17.1 投标截止时间前，投标人可以对所提交的投标文件及保证金进行补充、修改或者撤回。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 邀请所有投标人参加开标会议，其法定代表人（单位负责人）或其指定代理人参加开标会议所确认及签字均视作投标人的认可。投标人未参加开标的，视同认可开标结果。开标过程将宣布投标人名称、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代表确认。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。
- 18.3 投标人代表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提出的询问或者回避申请将及时处理。
- 18.4 投标人不足 3 家的，不予开标。

## 19 资格审查

- 19.1 见第三章《资格审查》。

## 20 评标委员会

- 20.1 评标委员会根据政府采购有关规定和本次采购项目的特点进行组建，并负责具体评标事务，独立履行职责。
- 20.2 评审专家须符合《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的规定。依法自行选定评审专家的，采购人和采购代理机构将查询有关信用记录，对具有行贿、受贿、欺诈等不良信用记录的人员，拒绝其参与政府采购活动。

## 21 评标程序、评标方法和评标标准

- 21.1 见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

## 六 确定中标

### 22 确定中标人

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

### 23 中标公告与中标通知书

- 23.1 采购人或采购代理机构自中标人确定之日起 2 个工作日内，在北京市政府采购网公告中标结果，同时向中标人发出中标通知书，中标公告期限为 1 个工作日。
- 23.2 中标通知书对采购人和中标供应商均具有法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果的，或者中标供应商放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。

## 24 废标

- 24.1 在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：
- 24.1.1 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；
- 24.1.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- 24.1.3 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- 24.1.4 因重大变故，采购任务取消的。
- 24.2 废标后，采购人将废标理由书面通知所有投标人。

## 25 签订合同

- 25.1 中标人、采购人应当自中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。
- 25.2 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。
- 25.3 联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就采购合同约定的事项向采购人承担连带责任。
- 25.4 政府采购合同不能转包。
- 25.5 采购人允许采用分包方式履行合同的，中标人可以依法在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作采取分包方式履行合同。本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包，见《投标人须知资料表》。政府采购合同分包履行的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包，否则投标无效。中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。
- 25.6 “政采贷”融资指引：详见《投标人须知资料表》。

## 26 询问与质疑

### 26.1 询问

- 26.1.1 投标人对政府采购活动事项有疑问的，可依法向采购人或采购代理机构提出询问，提出形式见《投标人须知资料表》。
- 26.1.2 采购人或采购代理机构对供应商依法提出的询问，在3个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

### 26.2 质疑

- 26.2.1 投标人认为采购文件、采购过程、中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。采购人、采购代理机构在收到质疑函后7个工作日内作出答复。
- 26.2.2 质疑函须使用财政部制定的范本文件。投标人为自然人的，质疑函应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，质疑函应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。
- 26.2.3 投标人委托代理人进行质疑的，应当随质疑函同时提交投标人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。
- 26.2.4 投标人应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，法定质疑期内针对同一采购程序环节再次提出的质疑，采购人、采购代理机构有权不予答复。

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

## 27 代理费

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

## 第三章 资格审查

### 一、资格审查程序

- 1 开标结束后，采购人或采购代理机构将根据《资格审查要求》中的规定，对投标人进行资格审查，并形成资格审查结果。
- 2 《资格审查要求》中对格式有要求的，除招标文件另有规定外，均为“实质性格式”文件。
- 3 投标人《资格证明文件》有任何一项不符合《资格审查要求》的，资格审查不合格，其投标无效。
- 4 资格审查合格的投标人不足3家的，不进行评标。

### 二、资格审查要求

序号	审查因素	审查内容	格式要求
1	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定	具体规定见第一章《投标邀请》	
1-1	营业执照等证明文件	投标人为企业（包括合伙企业）的，应提供有效的“营业执照”； 投标人为事业单位的，应提供有效的“事业单位法人证书”； 投标人是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”、“登记证书”等证明文件； 投标人是个体工商户的，应提供有效的“个体工商户营业执照”； 投标人是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。 分支机构参加投标的，应提供该分支机构或其所属法人/其他组织的相应证明文件；同时还应提供其所属法人/其他组织出具的授权其参与本项目的授权书（格式自拟，须加盖其所属法人/其他组织的公章）；对于银行、保险、石油石化、电力、电信等行业的分支机构，可以提供上述授权，也可以提供其所属法人/其他组织的有关文件或制度等能够证明授权其独立开展业务的证明材料。	提供证明文件的复印件加盖投标人公章
1-2	投标人资格声明书	提供了符合招标文件要求的《投标人资格声明书》。	格式见《投标文件格式》
1-3	投标人信用记录	查询渠道：信用中国网站和政府采购网（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> 、 <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> ）；	无须投标人提供，由采购人或

		截止时点：投标截止时间以后、资格审查阶段采购人或采购代理机构的实际查询时间； 信用信息查询记录和证据留存具体方式：查询结果网页打印页作为查询记录和证据，与其他采购文件一并保存； 信用信息的使用原则：经认定的被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，其投标无效。联合体形式投标的，联合体成员存在不良信用记录，视同联合体存在不良信用记录。	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	中小企业政策证明文件	当本项目（包）涉及预留份额专门面向中小企业采购，此时建议在《资格证明文件》中提供。 1、投标人单独投标的，应提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。 2、如招标文件要求以联合体形式参加或者要求合同分包的，且投标人为联合体或拟进行合同分包的，则联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业具体情况须在《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件中如实填报，且满足招标文件关于预留份额的要求。	格式见《投标文件格式》
2-1-2	拟分包情况说明及分包意向协议（本项目不适用）	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	如有，见第一章《投标邀请》	提供证明文件的复印件加盖

	资格要求		投标人公章
3	本项目的特定资格要求	如有, 见第一章《投标邀请》	
3-1	是否接受联合体投标 (本项目不适用)	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>6、若联合体中任一成员单位中途退出, 则该联合体的<b>投标无效</b>。</p> <p>7、本项目不接受联合体投标时, 投标人不得为联合体。</p>	提供《联合协议》原件 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”
3-3	其他特定资格要求	如有, 见第一章《投标邀请》	提供证明文件的复印件加盖投标人公章
4	投标保证金	按照招标文件的规定提交投标保证金。	
5	获取招标文件	<p>在规定期限内通过北京市政府采购电子交易平台获取所参与包的招标文件。</p> <p>注: 如本项目接受联合体, 且供应商为联合体时, 联合体中任一成员获取文件即视为满足要求。</p>	

## 第四章 评标程序、评标方法和评标标准

### 一、评标方法

#### 1 投标文件的符合性审查

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

#### 符合性审查要求

序号	审查因素	审查内容
1	授权委托书	按招标文件要求提供授权委托书；
2	投标完整性	未将一个采购包中的内容拆分投标；
3	投标报价	投标报价未超过招标文件中规定的项目/采购包预算金额或者项目/采购包最高限价；
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（如有）	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复印件加盖投标人公章（如有）；
10	报价的修正（如有）	不涉及报价修正，或投标文件报价出现前后不一致时，投标人对修正后的报价予以确认；（如有）
11	报价合理性	报价合理，或投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，能够应评标委员会要求在规定时间内证明其报价合理性的；

12	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;
13	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(如有)	<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, 并提供证明文件复印件:</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>
14	公平竞争	投标人遵循公平竞争的原则, 不存在恶意串通, 妨碍其他投标人的竞争行为, 不存在损害采购人或者其他投标人的合法权益情形的;
15	串通投标	不存在《政府采购货物和服务招标投标管理办法》视为投标人串通投标的情形: (一) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制; (二) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜; (三) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人; (四) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异; (五) 不同投标人的投标文件相互混装; (六) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出;
16	附加条件	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的;
17	其他无效情形	投标人、投标文件不存在不符合法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

## 2 投标文件有关事项的澄清或者说明

- 2.1 评标过程中, 评标委员会将以书面形式要求投标人对其投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容, 作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式, 并加盖公章, 或者由法定代表人 (若投标人为事业单位或其他组织或分支机构, 可为单位负责人) 或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。澄清文件将作为投标文件内容的一部分。
- 2.2 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价, 有可能影响产品质量或者不能诚信履约的, 有权要求该投标人在评标现场合理的时间内提供书面说明, 必要时提交相关证明材料; 若投标人不能证明其报价合理性, 评标委员会将其作为**无效投标处理**。
- 2.3 投标报价须包含招标文件全部内容, 如分项报价表有缺漏视为已含在其他各项报价中, 将不对投标总价进行调整。评标委员会有权要求投标人在评标现场合理的时间内对此进行书面确认, 投标人不确认的, 视为将一个采购包中的内容拆分投标, 其**投标无效**。
- 2.4 投标文件报价出现前后不一致的, 按照下列规定修正:
- 2.4.1 招标文件对于报价修正是否另有规定:
- 有, 具体规定为: \_\_\_\_\_
- 无, 按下述 2.4.2-2.4.8 项规定修正。
- 2.4.2 单独递交的开标一览表(报价表)与投标文件中开标一览表(报价表)内容不一致的, 以单独递交的开标一览表 (报价表)为准;
- 2.4.3 投标文件中开标一览表 (报价表) 内容与投标文件中相应内容不一致的, 以开标一览表 (报价表) 为准;
- 2.4.4 大写金额和小写金额不一致的, 以大写金额为准;
- 2.4.5 单价金额小数点或者百分比有明显错位的, 以开标一览表的总价为准, 并修改单价;
- 2.4.6 总价金额与按单价汇总金额不一致的, 以单价金额计算结果为准。
- 2.4.7 同时出现两种以上不一致的, 按照前款规定的顺序修正。
- 2.4.8 修正后的报价经投标人书面确认后产生约束力, 投标人不确认的, 其

**投标无效。**

2.5 落实政府采购政策的价格调整：只有符合第二章《投标人须知》5.2条规定情形的，可以享受中小企业扶持政策，用扣除后的价格参加评审；否则，评标时价格不予以扣除。

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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ % 的扣除，用扣除后的价格参加评审。

2.5.3 组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

2.5.4 价格扣除比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。

2.5.5 中小企业参加政府采购活动，应当按照招标文件给定的格式出具《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。

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

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

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

### 3 投标文件的比较和评价

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

#### 3.2 评标方法和评标标准

3.2.1 本项目采用的评标方法为：

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

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

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

□随机抽取

□其他方式，具体要求：\_\_\_\_\_

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

#### 4 确定中标候选人名单

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

□随机抽取

■其他方式，具体要求：如果是得分相同的情况，以投标报价最低的获得中标人推荐资格。得分且投标报价均相同的，以技术部分得分高者为中标人推荐资格。

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、投标或投标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

类别	评审内容	评分标准	得分
商务部分 (4分)	类似业绩	指投标人 2022 年 10 月 1 日至提交投标文件截止时间类似项目业绩（以合同签约日期为准），每提供 1 个得 1 分，满分 3 分。 注：1、类似业绩：合同采购内容至少包括本包涵盖的相关产品之一。 2、提供签订的合同首页、签字盖章页及相关内容页复印件并加盖投标人公章，满足要求得分，否则不得分。	3
	节能、环保	如投标产品中每有一项节能产品（强制节能产品除外，且必须提供参与实施政府采购节能产品认证机构出具的认证证书复印件加盖投标人公章）加 0.5 分，否则不加分。	0.5
		如投标产品中每有一项环境标志产品（且必须提供参与实施政府采购环保产品认证机构出具的认证证书复印件加盖投标人公章）加 0.5 分，否则不加分。	0.5
技术部分 (66分)	技术指标的响应	11#食堂操作间设备清单：根据“第五章 采购需求三、技术要求 2. 货物技术要求 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”普通条款全部满足得 12 分，每一项不满足扣 0.2 分；“▲”号条款全部满足得 6 分，每一项不满足扣 1 分。	18
		17#食堂操作间设备清单：根据“第五章 采购需求三、技术要求 2. 货物技术要求 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”普通条款全部满足得 10 分，每一项不满足扣 0.2 分；“▲”号条款全部满足得 1 分，每一项不满足扣 1 分。	11
		31#食堂操作间设备清单：根据“第五章 采购需求三、技术要求 2. 货物技术要求 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”普通条款全部满足得 10 分，每一项不满足扣 0.2 分；“▲”号条款全部满足得 3 分，每一项不满足扣 1 分。	13
		食堂餐桌椅清单：根据“第五章 采购需求 三、技术要求 2. 货物技术要求 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”普通条款全部满足得 4 分，每一项不满足扣 1 分。	4
	项目实施方案	根据项目方案（内容包括但不限于项目实施流程、重难点分析、质量控制、进度控制、安全控制、人员配备等进行评审）：	6

		<p>方案全面、针对性强、科学合理、可行性强，人员配备专业性强，得 6 分；</p> <p>方案全面、针对性较好、科学合理性较强、较可行，人员配备专业性较好，但整体略有欠缺，得 3 分；</p> <p>方案一般、针对性一般、科学合理性一般、基本可行，人员配备专业性一般，得 1 分；</p> <p>未提供方案或针对性较差、科学合理性较差、可行性较差，人员配备专业性较差，得 0 分。</p>	
	验收及培训方案	<p>根据交货验收方案、培训人员和培训内容、培训人次和时间等方面进行评审：</p> <p>方案全面、针对性强、科学合理、可行性强，得 4 分；</p> <p>方案全面、针对性较好、科学合理性较强、较可行，但整体略有欠缺，得 2 分；</p> <p>方案一般、针对性一般、科学合理性一般、基本可行，得 1 分；</p> <p>未提供方案或针对性较差、科学合理性较差、可行性较差，得 0 分。</p>	4
	售后服务措施及质保承诺	<p>根据售后服务响应时间、培训保障、针对维修响应的承诺、备品备件供应、质保内容全面性等情况进行评审：</p> <p>方案全面、针对性强、科学合理、可行性强，得 4 分；</p> <p>方案全面、针对性较好、科学合理性较强、较可行，但整体略有欠缺，得 2 分；</p> <p>方案一般、针对性一般、科学合理性一般、基本可行，得 1 分；</p> <p>未提供方案或针对性较差、科学合理性较差、可行性较差，得 0 分。</p>	4
	样品	<p>根据投标人所投样品设计样式、产品外观和制作工艺、性能、使用性、功能性等进行评审：</p> <p>设计样式符合要求，样品制作工艺精良，性能好，使用方便，功能性强，得 6 分；</p> <p>设计样式符合要求，样品制作工艺较好，性能较好，使用方便，功能性较强，但有个别欠缺之处，得 3 分；</p> <p>设计样式一般，样品制作工艺一般，性能一般，使用不基本方便，功能性一般，得 1 分；</p> <p>未提供样品或样品提供不全或样品整体水平较差，得 0 分。</p>	6
报价部分（30分）		<p>投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分30分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价) × 30% × 100</p>	30

## 第五章 采购需求

### 一、采购标的

#### 1. 采购标的（货物需求一览表或简要服务内容及数量）

该项目共分 5 个包，本招标文件作为整体项目的第 1 包进行招标，要求投标人需对整包进行投标，中标后不得分包。本项目不接受进口产品。

序号	标的名称	单位	数量	简要技术需求或服务要求
1	双星水池	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
2	双层工作台	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
3	四层落地层架	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
4	粘捕式灭蝇灯	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
5	垃圾处理器	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
6	挂墙洗手池	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
7	洗地龙头	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
8	单星水池	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
9	绞切肉机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
10	杀鱼台	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
11	刀具消毒柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
12	万向轮	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
13	锯骨机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
14	垃圾桶	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
15	卧式脱皮机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
16	多功能切菜机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
17	切丝切片机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
18	墩布池	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
19	单通工作柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
20	垃圾分拣台	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
21	灶间拼台	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
22	大锅灶	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
23	四门直冷双温高身柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
24	调料车	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
25	燃气双头单尾小炒灶	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
26	摇摆燃气夹层锅	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
27	燃气三门海鲜蒸柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
28	灭火系统	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
29	冷藏库	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
30	冷冻库	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求

31	不锈钢平板车	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
32	双动双速和面机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
33	搅拌机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
34	馒头机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
35	发酵箱	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
36	面案工作台	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
37	面粉车	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
38	电饼铛	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
39	三层六盘电热式 烘炉	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
40	铝制烤箱烤盘	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
41	双通工作柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
42	洗米机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
43	饼盘车	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
44	燃气双门蒸饭柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
45	304 蒸盘 (平 盘)	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
46	304 蒸盘 (孔 盘)	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
47	电热摇摆夹层锅	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
48	三星水池	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
49	单层工作台	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
50	双门留样冰箱	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
51	三层餐车	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
52	紫外线消毒灯	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
53	长龙洗碗机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
54	洗碗液分配器	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
55	餐余回收水渠	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
56	餐具传送带	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
57	简易残食台	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
58	双眼残食台	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
59	不锈钢消毒库	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
60	保温汤桶车	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
61	四门冷藏冰箱	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
62	电双缸油炸炉连 柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
63	电全扒炉连柜座	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
64	隔油池	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
65	电磁单头单尾炒 灶	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
66	单头圆形煮面炉	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
67	电磁六眼煲仔炉	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
68	柜式冲孔售饭台 带玻璃罩	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
69	电磁四眼煲仔炉	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求

70	电磁单眼低汤灶	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
71	柜式冲孔售饭台	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
72	超声波洗碗机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
73	食品碎切机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
74	洗菜机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
75	面条机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
76	蒸饭柜单门	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
77	双层餐车	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
78	双门直冷冻藏工作台	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
79	单星沥水水池柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
80	柜式售饭台	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
81	1/1 份数盘(无盖)	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
82	1/1 份数盘盖子	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
83	米面架	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
84	宴会保温餐车	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
85	台式真空包装机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
86	单通柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
87	四门直冷冻高身柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
88	绞肉机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
89	万能蒸烤箱	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
90	双炒单温炒灶	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
91	燃气双头低汤灶	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
92	四门直冷冻高身柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
93	双门直冷冻工作台	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
94	双层挂墙架	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
95	压面机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
96	电热双缸油炸锅	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
97	双层挂墙柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
98	双门上机直冷冻柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
99	电磁单头七星蒸包炉	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
100	电磁柜式四头煲仔炉	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
101	电磁立式扒炉	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
102	电磁四格保温汤池	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
103	电磁单格布拉肠粉炉	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
104	四门碗柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
105	洁碟台	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求

106	四眼煲仔炉	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
107	面案冷藏操作台	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
108	落地式燃气炸炉	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
109	平板车	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
110	单门上机直冷柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
111	双星沥水水池	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
112	通道式洗碗机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
113	双门消毒柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
114	单门消毒柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
115	保温饭汤车	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
116	燃气双炒双温炒灶	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
117	电热发酵箱	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
118	烤箱烤盘	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
119	双门留样柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
120	柜式售饭台带玻璃罩	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
121	电磁双头煮面炉	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
122	切菜机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
123	落地式电热炸炉	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
124	单门留样柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
125	单星水池柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
126	四门玻璃门直冷冷藏高身柜	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
127	脱皮机	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求
128	四人餐桌椅	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求	详见 2. 货物技术要求

注：须在中小企业声明函中对“所有标的”即“标的名称”项下的所有产品的制造商信息进行填报，若相同“标的名称”涉及不同规格的制造商不同，则均须对各自对应的制造商信息进行填报。

## 二、商务要求

1. 交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）：

时间：2026 年 4 月 30 日前交付全部货物并验收合格。

地点：北京卫生职业学院新院区，采购人指定地点。

2. 付款条件（进度和方式）：详见第六章拟签订的合同文本。

3. 包装和运输要求：

3. 1 本项目涉及商品包装、快递包装的，除另有约定外，包装应适应远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，确保货物安全无损地运抵约定的指定现场。

3. 2 除另有约定外，投标人负责办理将货物运抵本项目规定的交货地点，并装卸、交付至采购人的一切运输事项，相关费用应包含在合同价款中。

3. 3 除采购活动对商品包装、快递包装达成具体约定外，投标人提供产品及相关快递服务涉及到具体包装要求的，应不低于《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》标准，并作为履约验收的内容，必要时采购人可以要求投标人在履约验收环节出具检测报告。

3. 4 投标人在运输到达之前应提前通知采购人，并提示货物运输装卸的注意事项，采购人配合投标人做好货物的接收工作。

3. 5 如因包装、运输问题导致货物损毁、丢失或者品质下降，采购人有权要求降价、换货、拒收部分或整批货物，由此产生的费用和损失，均由投标人承担。

4. 质量保证期：自验收合格之日起 2 年。

5. 售后服务及技术培训

5. 1 在免费质保期内，免费上门维修和调试及更换需要的原厂配件（人为损坏原因除外），非质保期间只收取零配件费用，终身维护。

5. 2 投标人或制造商在中国境内应设有长期稳定的售后技术服务机构，提供服务网点地址、联系人、联系方式。

5. 3 服务响应时间：所购设备出现使用问题或故障后，电话报修后，投标人应在 30 分钟内响应并提供远程解决方案，必要时应在 3 小时内到现场解决、12 小时内排除故障。

5. 4 提供保质保量完善的服务，在使用过程中，免费安排技术员到现场提供技术指导。

5. 5 定期进行免费保养维护，并保障食堂正常使用。

5. 6 技术培训：在采购人所在地对采购人行技术培训。培训内容包括技术原理、操作、数据处理、基本维护等。

### 三、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

通过采购厨房及配套设备，构建一个安全、高效、卫生的校园餐饮保障体系，提升供餐效率与质量，确保在规定时间内为大量师生提供有序的供餐环境。

##### 1. 2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

本项目执行的标准和规范包括但不限于以下：

- 1) 《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》 GB14881-2013;
- 2) 《北京市餐饮大气污染排放标准》 DB11/1488-2018;
- 3) 《商用燃气燃烧器具》 GB35848-2024;
- 4) 《建筑防烟排烟系统技术标准》 GB51251-2017;
- 5) 《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》 HJ/T62-2001;
- 6) 《商用燃气燃烧器具通用技术条件》 CJ/T451-2014;
- 7) 《食品接触用金属材料及制品》 GB4806. 9;
- 8) 《食品接触用橡胶材料及制品》 GB4806. 11;
- 9) 《洗涤用品安全技术规范》 GB/T26396;
- 10) 《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能空气净化器的特殊要求》 GB21551. 3-2024;
- 11) 《建筑电气设计技术规范》 JBJ/T16-2008;
- 12) 《建筑防烟排烟系统技术标准》 GB51251-2017;
- 13) 按照国家或行业内相关标准及规范及本项目规定的标准与法规的最高标准执行;
- 14) 《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，须按此通知相关标准执行。

#### 2. 货物技术要求

##### 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

说明：评分标准中条款指：编号 1.；2.；3.；……形式编制的条款，其中普通条款指未标注“▲”号的条款。

## (1) 11#食堂操作间设备清单

序号	设备名称	数量	单位	详细技术参数 (长*宽*高 (深), 单位 mm)
1	双星水池	12	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq$ 1.5mm, 星盆斗厚 $\geq$ 1.2mm; 2、脚通为 $\geq\phi38*1.5$ mm 不锈钢管, 横撑 $\geq\phi25*1.5$ mm 不锈钢管, 加强筋为 $\geq1.2$ mm 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、1800*760*800+150。
2	双层工作台	5	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq$ 1.5mm 厚, 层板 $\geq$ 1.2mm 厚; 3、工作面下加 $\geq$ 1.5mm 厚不锈钢板槽型补强撑, 面板承受 $\geq100$ kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形; 4、脚通 $\geq38*1.5$ mm 不锈钢方管, 配不锈钢子弹脚 4 个; 5、1500*760*800+150。
3	四层落地层架	62	台	1、采用 304#不锈钢结构, 层板 $\geq$ 1.2mm 厚; 2、竖撑管 $\geq\phi38*1.5$ mm, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1200*500*1600。
4	粘捕式灭蝇灯	30	台	1、电压: 220V; 2、功率: $\leq$ 30W; 3、灯管: 2 个; 4、覆盖面积 $\geq$ 80 m <sup>2</sup> ; 5、外壳 ABS 防阻燃材料; 6、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; 7、400*150*350。
5	垃圾处理器	2	台	1、餐厨处理量 200-300KG/H, 进出料口方向可选; 2、研磨腔采用不锈钢一体铸造, 防腐耐磨经久耐用, 使用寿命 8-10 年; 3、脱水装置采用螺旋挤压脱水, 进口双轴承保证同心延长设备使用寿命; 4、内置臭氧杀菌除臭装置; 5、实现水渣分离, 餐厨废弃物最高减量率 $\geq$ 70%; 6、1200*760*850 (偏差 $\pm$ 10%)。

6	挂墙洗手池	7	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、用膨胀螺丝固定于墙上; 3、500*400*300。
7	洗地龙头	6	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体, 表面环氧喷涂处理(灰色)漆面不易脱落; 2、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ , 黄铜进水主体; 3、 $\geq 10$ 米重工无痕三层液压钢丝管(黑色)、与主体接口为金属连接件、耐温 $\geq 85$ 度; 4、花洒式喷头, 下压式手柄开关、多级调节出水量(配置一把喷头); 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹。
8	单星水池	4	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、1000*760*800+150。
9	绞切肉机	1	台	1、绞肉出料口部分采用外置悬挂式设计, 洗拆方便; 2、切肉片刀组部件采用外置旋钮拆卸简单, 独立刀组, 减噪音的高强度尼龙轮。不低于 2CR13 不锈钢材质, 特殊淬火工艺, 耐磨耐腐蚀; 3、入料口处有安全防护盖, 抬盖即停, 未合盖情况下则无法启动; 4、加工不同厚度的肉丝肉片只需更换相应的刀具就可以实现, 一机多用; 5、机内设有安全保护感应, 当刀具外漏时, 机器自锁不能启动, 确保安全; 6、刀片采用不锈钢制造, 经久耐用、传动部分由皮带和摩托拉链二级变速; 整机采用 304#不锈钢; 7、板材厚度: 最厚处 $\geq 3\text{mm}$ , 最薄处 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 8、绞盘: 6/8mm (选配); 9、切肉厚度: 3mm; 10、小时产量: $\geq 200\text{--}300\text{KG/H}$ (绞肉) 300-400KG/H (切片); 11、电源: 380V/50Hz; 12、功率: $\leq 1.1\text{kW}$ 。
10	杀鱼台	3	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 星盆斗 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢; 3、配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、1500*760*800+150。
11	刀具消毒柜	2	台	1、304#不锈钢外壳, 机械旋钮; 2、额定电压: 220V/50HZ; 3、额定功率: $\leq 0.8\text{kW}$ ; 4、消毒方式: 紫外线+臭氧+中温管+循环风机;

				5、消毒时间: 75min; 6、消毒范围: 刀具/贴板/餐具; 7、1200*600*1800。
12	双层工作台	8	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 3、脚通 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 配 4 个万向轮; 4、1800*800*800。
13	万向轮	13	套	1、轮子采用橡胶材质。
14	双层工作台	2	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 3、工作面下加 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑, 面板承受 $\geq 100\text{kg}/\text{m}^2$ 平均载荷不变形; 4、脚通 $\geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管, 配不锈钢子弹脚 4 个; 5、1700*760*800+150。
15	锯骨机	1	台	1、可切割尺寸: 最高 300mm 最宽 255mm; 电机制动系统, 电机保护系统; 微动安全开关; 全不锈钢设计; 全不锈钢, 开门停机保护, 防水插座, 锯带保护罩可以上下调节功能; 2、功率 $\leq 1.5\text{kW}/380\text{V}$ ; 3、700*650*1650 (偏差 $\pm 10\%$ )。
16	垃圾桶	5	台	1、采用优质 PE 材料; 2、 $\geq 120\text{L}$ 。
17	卧式脱皮机	1	台	1、功能: 适用于马铃薯、胡萝卜、甜菜、芋头、甘薯、果品等的清洗去皮; 2、毛刷长度: 1000mm; 3、产量: $\geq 400-500\text{Kg}/\text{H}$ ; 4、电压: 380V 三相 50Hz; 5、功率: $\leq 1.1\text{kW}$ 。
18	多功能切菜机	1	台	1、双头型切菜机, 两头可同时工作。通过更换刀盘或双调频调节输送带与斩刀速度, 切出各种规格的片、丝、丁、段; 2、切长度: 1—60mm(可调); 3、叶菜部输送皮带宽: 120mm; 4、产量: $\geq 300-1000\text{KG}/\text{H}$ ; 5、电源: 220V 单相; 6、功率: $\leq 1.5\text{kW}$ 。

19	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 3、工作面下加 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑, 面板承受 $\geq 100\text{kg}/\text{m}^2$ 平均载荷不变形; 4、脚通 $\geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管, 配不锈钢子弹脚 4 个; 5、1800*760*800+150。
20	切丝切片机	1	台	1、台式, 整机板材采用 304#不锈钢制造; 2、切割范围: $\geq 1-30\text{mm}$ ; 3、产量: $\geq 30-100\text{KG/H}$ ; 4、电源: 220V 单相; 5、马力: 1/4HP。
21	墩布池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、配不锈钢防堵塞下水口及篦子, 沥水头及架, 含溢水孔及溢水配件, 不锈钢可调子弹脚 4 个; 3、400*400*500mm。
22	单通工作柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1800*800*800+150。
23	四层落地层架	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 2、竖撑管 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ , 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1500*500*1600。
24	垃圾分拣台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚; 2、配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1800*750*850+150mm。
25	灶间拼台	10	台	1、304#不锈钢板板材; 2、台面 $\geq 1.2\text{mm}$ , 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ , 四脚立柱 $\geq \varnothing 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 3、配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、300*1200*800+400mm。
26	大锅灶	5	台	1、整体采用 304#不锈钢拉丝板制作; 2、炉面板及边框采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板, 炉面整体冲压工艺 3、炉面用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚 A3 钢板做第二层衬板; 炉膛采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚 A3 钢板, 炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位, 配制防水鼓风风机; 4、炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板, 炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板;

				5、炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁, 炉脚采用ø2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚; 6、配电子点火开关装置, 带熄火保护装置; 7、安装控制阀, 连接上下水, 下水采用硬质塑料管; 8、配不锈钢加重调整脚不少于 4 个; 9、产品符合 GB35848-2024 《商用燃气燃烧器具》标准; 10、1100*1200*800+400。
27	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面≥1.5mm 厚, 层板≥1.2mm 厚; 3、脚通≥38*1.5mm 不锈钢管, 配 4 个万向轮; 4、1500*800*800。
28	四门直冷双温高身柜	12	台	1、立式双温冷藏柜, 不锈钢四门; 2、电脑板智能控制, 容积: ≥900L; 温度精确到 0.1 度, 箱内温差不超过 4 度, 内外材质: 不锈钢; 3、可拆滤网式冷凝器清洗方便, 强力磁门封条及加强门铰; 4、箱体内部采用圆角设计, 易于清洗; 5、适应高温≥43℃的环境设计; 6、1220*760*1950 (偏差±10%)。
29	单通工作柜	7	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面≥1.5mm 厚, 内衬钢板厚度≥2mm 厚, 柜身≥1.2mm 厚, 层板≥1.2mm 厚, 背板≥1.0mm 厚; 2、柜门外用≥1.0mm, 内用≥0.8mm 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1800*800*800。
30	调料车	7	台	1、采用 304#不锈钢结构, 板材为≥1.2mm 厚; 2、配 4 个静音聚胺脂耐磨轮, 其中 2 个带制动; 3、400*700*800。
31	燃气双头单尾小炒灶	3	台	1、电压功率: 220V/0.5kW, 燃气管路接口: DN40; 2、采用 304#不锈钢结构, 面板厚度≥1.5mm, 前板、侧板、背板厚度≥1.2mm; 3、炉架采用 40mm*40mm 国标角钢, 炉膛及面用≥1.5mm 厚铁板制造, 炉膛为整体耐火炉砖, 内加耐火硅砖隔热绝缘, 配备熄火保护装置; 4、炉脚为≥ø50mm*1.5mm 不锈钢可调式子弹脚, 并配有锅支架; 5、配 4 寸混风式铸铁节能鼓风炉头, 采用风气连动主气阀, 每个炉头采用独立 250W 防水鼓风机; 6、炉背水龙头上水管为 304#不锈钢管, 前板装有水阀控制; 7、电源开关具有防水功能, 防水等级达到 IPX4; 8、燃烧器具有故障开机自检和运行自检功能; 9、燃气系统密封性: 燃气入口到燃气阀门, 泄漏量应不大于 0.14L/h;

				10、产品符合 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准; 11、1800*1200*800+400。
32	摇摆燃气夹层锅	2	台	1、主体材质：304（外套、内锅）、201（机架）； 2、加热方式：燃气（天然气、液化气）； 3、燃气进口：DN20； 4、进水口：DN15； 5、内锅直径：≥850mm，深度：≥620mm； 6、标准厚度：≥3.0mm； 7、出料高度：最高1100mm；最低110mm； 8、燃气气压：动态压力2200Pa-3000Pa； 9、燃气耗量：≤8Nm <sup>3</sup> /h； 10、1250*900*850（偏差±10%）。
33	燃气三门海鲜蒸柜	2	台	1、蒸箱采用304#不锈钢结构厚度≥1.2mm； 2、内胆为304#不锈钢厚度≥1.5mm； 3、前面板采用304#不锈钢厚度≥1.2mm； 4、侧板采用304#不锈钢厚度≥1.0mm； 5、蒸箱屉托条采用304#不锈钢厚度≥2.0mm； 6、密封条采用镶嵌式硅胶密封条，方便拆卸更换； 7、蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式； 8、下箱骨架采用40*40*4mm国标角钢； 9、蒸箱水箱外壁采用304#不锈钢结构厚度≥2.0mm，蒸箱锅底钢板厚度≥2.5mm； 10、水箱采用高效往复式循环管结构，内循环ø≥75mm 不锈钢管4根，厚度≥3mm； 11、每个蒸箱都配备自动补水箱； 12、燃气接口：ø25，进/排水15mm/40mm； 13、配备脉冲电子打火，熄火保护装置； 14、产品符合GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准； 15、910*910*1800。
34	灭火系统	2	台	1、双瓶；厨房设备灭火装置应全部采用304#不锈钢、铜及少量合金铝，钢质无缝容器的材料符合GB5099的规定； 2、容器阀、水流阀、减压阀、喷嘴全部采用不锈钢、铜合金制造，燃气阀采用铜合金、铝合金制造； 3、药剂管路启动管路、管件均采用不锈钢材料，并经过防腐处理，药剂装量：约29kg±0.5kg； 4、手动操作力≤150N；指拉操作力≤50N；所有手动操作位移均≤300mm； 5、灭火种类F（油锅火）；止回阀公称压PN≤16Kg；喷嘴安装高度1.2m—1.6m。

				6、有效喷射时间 $\geq 30s$ ，喷射延迟时间： $\leq 1.2s$ 。 7、驱动气体充装量 $\geq 1.2L$ ，减压阀前压力： $\geq 13MPa$ ，减压阀后压力： $\geq 0.75MPa$ ； 8、能提供信号接点，可联至消防中控中心并能实现与燃气报警系统进行联动且在设备启动时100%打开自来水进行降温处理，感温器触点温度 $183^{\circ}C$ ，适用温度 $4-55^{\circ}C$ ，喷嘴数量根据烟罩长度进行布置，采用喷嘴，对厨房灶台烟罩全覆盖保护，灭火时间 $\leq 8s$ ，具有水冷却功能的装置，在灭火剂完全喷射后，水流联动阀应能立即启动开启，同时关闭燃气或燃油供应。设有应急启动装置，当手动，自动启动不成功时，可手动扑灭火情。
35	单通工作柜	1	台	1、采用304#不锈钢结构，台面 $\geq 1.5mm$ 厚，内衬钢板厚度 $\geq 2mm$ 厚，柜身 $\geq 1.2mm$ 厚，层板 $\geq 1.2mm$ 厚，背板 $\geq 1.0mm$ 厚； 2、柜门外用 $\geq 1.0mm$ ，内用 $\geq 0.8mm$ 厚，配不锈钢子弹脚4个； 3、1500*600*800+150。
36	冷藏库	1	台	1、冷库库板与库板的连接使用定制凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；系统对化学品稳定而且达到国家洁净卫生标准，库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，确保冷库的气密性，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗； 2、库板厚度： $\geq 100mm$ ，内外层表面金属材料内外均选用 $\geq 0.8mm$ 不锈钢板。整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006标准规定的技术指标要求； 3、防火性能符合GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》B1检测及组合冷库用隔热夹芯板； 4、自动回归平掩门门洞尺寸为：860*1900H/mm；门和墙板平滑连接，不应外凸； 5、冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不藏污纳垢，易清洁； 6、冷库门框均配置发热线(220V/1/50Hz)以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，方便发热线更换； 7、冷库门需要有不小于320*470mm的防雾观察窗，防止库门开启时碰撞库外通道通行人员，并能观察到是否有人员在库内的情况，从而有效防止安全事故的发生； 8、冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上，LED环形光圈指示灯以方便在库外查看库灯的开闭，防腐耐压。中心高度离完成地面 $\leq 1500mm$ ，所有的管线必须安装在门板框内，不能外露； 9、含配套机组； 10、 $\geq 55$ 立方米。
37	冷冻库	1	台	1、冷库库板与库板的连接使用定制凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；系统对化学品稳定而且达到国家洁净卫生标准，库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，确保冷库的气密性，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗； 2、库板厚度： $\geq 100mm$ ，内外层表面金属材料内外均选用 $\geq 0.8mm$ 不锈钢板。整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006标准规定的技术指标要求； 3、防火性能符合GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》B1检测及组合冷库用隔热夹芯板； 4、自动回归平掩门门洞尺寸为：860*1900H/mm；门和墙板平滑连接，不应外凸；

				5、冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不藏污纳垢，易清洁； 6、冷库门框均配置发热线(220V/1/50Hz)以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，方便发热线更换； 7、冷库门需要有不小于 320*470mm 的防雾观察窗，防止库门开启时碰撞库外通道通行人员，并能观察到是否有人员在库内的情况，从而有效防止安全事故的发生； 8、冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上，LED 环形光圈指示灯以方便在库外查看库灯的开闭，防腐耐压。中心高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须安装在门板框内,不能外露； 9、含配套机组； 10、≥47 立方米。
38	四层落地层架	19	台	1、可经受-38℃至 88℃； 2、便于调节和配置，隔板能够以 100 毫米的增减量进行上下调节，无需拆卸架体。在以 90 度直角或 U 型弯方式构建架体时，架体之间可以通过拐角接插件连接； 3、立柱与横梁，承重部位都是以钢芯制造，表面为改性聚丙烯材料。内含钢管，聚丙烯表面不会碎裂或被腐蚀。立柱插件提供独特的交叉稳定性； 4、永不生锈，可用于任何潮湿或干燥的区域没有焊缝或缝隙，因此永不生锈盐水或者海洋性空气也不会腐蚀环保； 5、层架每层承重≥200kg； 6、1220*530*1600
39	不锈钢平板车	4	台	1、选用 304#不锈钢板制作； 2、采用≥38*38*1.2mm 无缝不锈钢方管； 3、层板用≥1.2mm 不锈钢板材；采用耐磨塑胶轮，配 2 个万向轮带刹车； 4、1000*500*800。
40	双动双速和面机	2	台	1、可手动或自动循环工作；和面桶、螺旋勾和中心杆由不锈钢制成；有急停开关； 2、功率：≤2.2kW； 3、电压：380V； 4、面勾转速：50/220r/min； 5、料桶容积：≥40L； 6、料桶转速：≥16rpm； 7、料桶尺寸：≥ø450x298mm； 8、和面量：≥16kg。
41	搅拌机	1	台	1、功率：≤1.5kW； 2、电压：380V； 3、搅拌速率：96/168/306r/min； 4、料桶容积：≥40L；

				5、料桶尺寸: $\geq \varnothing 370 \times 487 \text{mm}$ ; 6、和面量: $\geq 12 \text{kg}$ ; 7、与食品接触的金属均采用 304# 不锈钢材料; 8、输出纯铜电机, 偏置轴结构行星使混合均匀。
42	馒头机	1	台	1、机体材质: 304# 不锈钢; 2、生产能力: $\geq 4000$ 个/h; 3、额定功率: $\leq 3 \text{kW}$ ; 4、额定电压: 380V。
43	发酵箱	2	台	1、发酵箱采用双层发泡的 304# 不锈钢材质制作而成; 2、喷雾式发酵, 久经耐用, 不易生锈, 操作简单; 3、电脑表控制面板, 加温加湿; 4、容量: $\geq 16$ 盘; 5、电压: 220v; 6、功率: $\leq 2.6 \text{kW}$ ; 7、频率: 50Hz。
44	面案工作台	2	台	1、采用 304# 不锈钢结构; 2、台面 $\geq 1.5 \text{mm}$ 厚, 工作面下加 $\geq 1.5 \text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑, 面板承受 $\geq 100 \text{kg/m}^2$ 的平均载荷不变型; 3、脚通 $\geq \varnothing 38 \times 1.5 \text{mm}$ 不锈钢管, 配不锈钢子弹脚 4 个; 4、松木面案; 5、1800*700*800。
45	面粉车	4	台	1、全采用 304# 不锈钢 $\geq 1.2 \text{mm}$ 厚, 采用 4 个万向脚轮, 静音耐磨型, 带制动功能; 2、500*500*500。
46	电饼铛	4	台	1、铸管铝铛, 双温双控; 2、304# 不锈钢外壳; 3、温度范围: 0~300°C; 4、限制温度: 350°C $\pm 20 \text{ }^{\circ}\text{C}$ 超温保护; 5、功率: 380V/ $\leq 5 \text{kW}$ 。
47	三层六盘电热式 烘炉	4	台	1、电压: 380V; 2、频率: 50HZ; 3、功率: $\leq 19.8 \text{kW}$ ; 4、温度: 室内温度 0~400°C; 5、容积: 3 层 6 盘;

				6、正面为不锈钢材质，其他面为镀铝锌； 7、1224*866*1530mm。
48	铝制烤箱烤盘	24	台	1、铝制烤箱烤盘/600*400mm/1.9 斤。
49	灭火系统	1	台	1、单瓶；厨房设备灭火装置应全部采用 304#不锈钢、铜及少量合金铝，钢质无缝容器的材料符合 GB5099 的规定； 2、容器阀、水流阀、减压阀、喷嘴全部采用不锈钢、铜合金制造，燃气阀采用铜合金、铝合金制造； 3、药剂管路启动管路、管件均采用不锈钢材料，并经过防腐处理，药剂装量：约 14.5kg±0.5kg； 4、手动操作力≤150N；指拉操作力≤50N；所有手动操作位移均≤300mm； 5、灭火种类 F（油锅火）；止回阀公称压 PN≤16Kg；喷嘴安装高度 1.2m—1.6m； 6、有效喷射时间≥30s，喷射延迟时间：≤1.2S； 7、驱动气体充装量≥1.2L，减压阀前压力：≥13MPa，减压阀后压力：≥0.75Mpa； 8、能提供信号接点，可联至消防中控中心并能实现与燃气报警系统进行联动且在设备启动时 100%打开自来水进行降温处理，感温器触点温度 183° C，适用温度 4—55° C，喷嘴数量根据烟罩长度进行布置，采用喷嘴，对厨房灶台烟罩全覆盖保护，灭火时间≤8s，具有水冷却功能的装置，在灭火剂完全喷射后，水流联动阀应能立即启动开启，同时关闭燃气或燃油供应。设有应急启动装置，当手动，自动启动不成功时，可手动扑灭火情。
50	双通工作柜	5	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面≥1.5mm 厚，内衬钢板厚度≥2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚，层板≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、柜门外用≥1.0mm，内用≥0.8mm 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、1800*700*800。
51	洗米机	1	台	1、304#不锈钢，效率：≥100kg； 2、650*550*950。
52	饼盘车	6	台	1、采用 304#不锈钢结构，竖撑为≥1.2mm 厚 38*25mm 不锈钢方管，两侧每层角板厚≥1.5mm； 2、配 4" 静音聚胺脂耐磨轮，至少 2 个带制动； 3、460*660*1800。
53	燃气双门蒸饭柜	5	台	1、蒸箱采用 304#不锈钢结构厚度≥1.2mm； 2、内胆为 304#不锈钢厚度≥1.5mm； 3、前面板采用 304#不锈钢厚度≥1.2mm； 4、侧板采用 304#不锈钢厚度≥1.0mm； 5、蒸箱屉托条采用 304#不锈钢厚度≥2.0mm； 6、密封条采用镶嵌式硅胶密封条，方便拆卸更换； 7、蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式； 8、下箱骨架采用 40*40*4mm 国标角钢；

				9、蒸箱水箱外壁采用 304#不锈钢结构厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ , 蒸箱锅底钢板厚度 $\geq 2.5\text{mm}$ ; 10、水箱采用高效往复式循环管结构, 内循环 $\varnothing \geq 75\text{mm}$ 不锈钢管 4 根, 厚度 $\geq 3\text{mm}$ ; 11、每个蒸箱都配备自动补水箱; 12、燃气接口: $\varnothing 25$ ; 13、配备脉冲电子打火, 熄火保护装置; 14、产品符合 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准; 15、1200*910*1800 (偏差 $\pm 10\%$ ) 。
54	304 蒸盘 (平盘)	74	个	1、400*600*48/2.3 斤盘 2、无毒无异味, 耐腐蚀, 耐高温, 边缘卷边设计, 圆角设计, 四角采用光滑圆角设计。
55	304 蒸盘 (孔盘)	74	个	1、400*600*48/2.3 斤盘 2、无毒无异味, 耐腐蚀, 耐高温, 边缘卷边设计, 圆角设计, 四角采用光滑圆角设计。
56	电热摇摆夹层锅	2	台	1、主体材质: 304#不锈钢 (外套、内锅) 、201 (机架) ; 2、加热方式: 燃气 (天然气、液化气) ; 3、燃气进口: DN20; 4、进水口: DN15; 5、内锅直径: $\geq 850\text{mm}$ , 深度: $\geq 620\text{mm}$ 6、标准厚度: $\geq 3.0\text{mm}$ ; 7、出料高度: 最高 1100mm; 最低 110mm; 8、燃气气压: 动态压力 2200Pa-3000Pa; 9、燃气耗量: 5Nm <sup>3</sup> /h-8Nm <sup>3</sup> /h; 10、1250*900*850 (偏差 $\pm 10\%$ ) 。
57	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 3、工作面下加 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑, 面板承受 $\geq 100\text{kg}/\text{m}^2$ 平均载荷不变形; 4、脚通 $\geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管, 配不锈钢子弹脚 4 个; 5、600*800*800+150。
58	三星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、1800*800*800+150。
59	单通工作柜	7	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚;

				2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ ，内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、 $1500*760*800+150$ 。
60	单层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚； 2、配不锈钢子弹脚 4 个； 3、 $600*760*800+150$ 。
61	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，双层结构； 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚； 3、工作面下加 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑，面板承受 $\geq 100\text{kg}/\text{m}^2$ 平均载荷不变形； 4、脚通 $\geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，配不锈钢子弹脚 4 个； 5、 $1400*760*800+150$ 。
62	双门留样冰箱	1	台	1、立式冷藏柜； 2、电脑板智能控制，容积： $\geq 900\text{L}$ 以上；温度精确到 0.1 度，箱内温差不超过 4 度，内外材质：不锈钢； 3、可拆滤网式冷凝器清洗方便，强力磁门封条及加强门铰； 4、箱体内部采用圆角设计，易于清洗； 5、适应高温 $\geq 43^\circ\text{C}$ 的环境设计； 6、 $1220*760*1950$ （偏差 $\pm 10\%$ ）。
63	三层餐车	2	台	1、面板、层板采用 304#不锈钢结构 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚； 2、脚腿采用 $\geq \varnothing 38\text{mm}$ 不锈钢管； 3、拉撑、横撑、立腿连接，坚固结实，连接处用氩弧焊接，焊后打磨，抛光保证光滑平整； 4、配四个静音耐磨橡胶轮； 5、 $500*900*850$ 。
64	单通工作柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚，柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚； 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ ，内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、掩门； 4、 $900*600*800+150$ 。
65	单星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、 $700*600*800+150$ 。
66	紫外线消毒灯	21	台	1、电压：220V，功率： $\leq 36\text{W}$ ； 2、灯罩腔内有电镀反射层，紫外线消毒灯波长 $\geq 250\text{nm}$ ，开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能，待消毒时间

				结束后，消毒灯自动关闭； 3、L=1200。
67	单通工作柜	5	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面≥1.5mm 厚，内衬钢板厚度≥2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚，层板≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、柜门外用≥1.0mm，内用≥0.8mm 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、800*700*800。
68	单通工作柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面≥1.5mm 厚，内衬钢板厚度≥2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚，层板≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、柜门外用≥1.0mm，内用≥0.8mm 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、1500*800*800+150。
69	长龙洗碗机	1	台	1、洗涤能力：3000-4000 件/小时； 2、加热模式：电加热，功率：≤63kW/380V（电），三相五线制； 3、洗碗室由壁板围成，洗碗室的一侧壁板上开设有门体，门体底部与壁板结合处设有引流板，引流板伸出门体。 4、PLC 触屏物联网控制电箱，具有一键自动进水、自动回收、自动停水、自动加热，自动停止加热，马达过载保护、热风循环烘干系统、变频智能调速系统，防干烧断电保护、输送链排等智能化设计，显示工作状态以及故障中文提示； 5、产品主洗水泵热过载、减速电机行程开关、漂洗进水电磁阀、烘干风机热过载、烘干感温探头符合 GB/T 2423.4-2008，对其进行交变湿热试验（12h+12h 循环），周期≥30d，外观及通电功能正常（提供第三方检测机构出具的 CMA 或 CNAS 标志的检测报告复印件）； 6、4550*880*1620（偏差±10%）。
70	洗碗液分配器	2	台	1、尺寸 260*152*114（偏差±10%）； 2、适配洗涤剂催干剂。
71	餐余回收水渠	10	米	1、L*260*870。
72	餐具传送带	10	米	1、产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率； 2、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：≤1kW； 3、传送速度：5~20m/min； 4、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质； 5、链板下部两侧翼加装滚轮； 6、标配链板自清洁喷淋系统； 7、主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮； 8、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化；

				9、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关; 10、L*500*950。
73	简易残食台	3	台	1、304#不锈钢板,台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板制作,单层结构;脚通为 $\geq \varnothing 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管,脚横撑为 $\geq \varnothing 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管,配不锈钢脚4个; 2、台面开孔1个; 3、600*600*800。
74	双眼残食台	1	台	1、板材采用304#不锈钢结构,单层结构,台面板 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管; 3、加强筋采用 $\geq \varnothing 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管; 4、台面开2个不低于直径150mm圆孔,间距 $\geq 700\text{mm}$ ,配不锈钢可调子弹脚4个; 5、1000*600*800。
75	三星水池	2	台	1、采用304#不锈钢结构,台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ,星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管,横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管,加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件,配不锈钢可调子弹脚4个; 4、1800*700*800+150。
76	双层工作台	1	台	1、采用304#不锈钢结构,双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚,层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 3、工作面下加 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑,面板承受 $\geq 100\text{kg}/\text{m}^2$ 平均载荷不变形; 4、脚通 $\geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管,配不锈钢子弹脚4个; 5、1800*700*800+150。
77	不锈钢消毒库	1	套	1、材质采用304#不锈钢拉丝板,内外层表面金属材料内外均选用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚,库体部分 $\geq 100\text{mm}$ 厚;保温手工板搭建而成,耐高温型,六面密封,保温棉容重不低于 $120\text{kg}/\text{m}^3$ ,高温胶复合,重型压床压制而成;耐高温专用门:四面耐高温硅胶条做密封,不锈钢平移门 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304#不锈钢拉丝板,带可视窗; 2、库内配防水、防潮灯;设备具有自动排潮功能;控制箱针对温度、消毒保温时间、及风机加热开关等进行控制;循环热风对洗净的餐器具进行杀菌、消毒;PLC程序控制系统,温度:Rt15~100°C(空库工况);升温时间——Rt°C 15~90°C约需30min; 3、 $\geq 52$ 立方米。
78	双层工作台	4	台	1、采用304#不锈钢结构,双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚,层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 3、脚通 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管,配4个万向轮; 4、1200*700*800。

79	保温汤桶车	8	台	1、板材采用 304#不锈钢结构; 2、面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ , 层板、侧板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ , 门里衬为 $\geq 0.8\text{mm}$ , 中间聚氨脂发泡, 滑道为平面直角, 采用吊架式铝制导轨, 前后装无噪音承重滑轮, 上吊门轮为尼龙轮; 3、700*700*800。
80	双眼残食台	1	台	1、板材采用 304#不锈钢结构, 单层结构, 台面板 $\geq 1.5\text{ mm}$ 厚; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{ mm}$ 不锈钢方管; 3、加强筋采用 $\geq \varnothing 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管; 4、台面开 2 个不低于直径 150mm 圆孔, 间距 $\geq 700\text{mm}$ , 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 5、1200*600*800。
81	单通工作柜	6	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1500*700*800。
82	单通工作柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1800*700*800。
83	四门冷藏冰箱	1	台	1、立式冷藏柜, 不锈钢四门; 2、电脑板智能控制, 容积: $\geq 900\text{L}$ ; 温度精确到 0.1 度, 箱内温差不超过 4 度, 内外材质: 不锈钢; 3、可拆滤网式冷凝器清洗方便, 强力磁门封条及加强门铰; 4、箱体内部采用圆角设计, 易于清洗; 5、适应高温 $\geq 43^\circ\text{C}$ 的环境设计; 6、1220*760*1950 (偏差 $\pm 10\%$ )。
84	双星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、1600*760*800+150。
85	电双缸油炸炉连柜	1	台	1、升温快, 温控范围大, 均匀受热; 2、IPX4 标准防水设计, 四面可直接喷淋; 3、旋钮式温度调节, 可调温度 50~190℃, 调温简单、精确; 4、宽电压设计, 电网适应性强, 确保设备正常工作; 5、高档全 304#不锈钢机身, 炉面板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ , 前面板、侧面板、背板、后封板、底板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ;

				6、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，易清洁； 7、700*700*850（偏差±10%）。
86	电全扒炉连柜座	1	台	1、380V/≤12kW，304#不锈钢炉身结构，镀铬、加厚扒板、内置多组发热系统； 2、700*700*850（偏差±10%）。
87	单星水池	1	台	1、采用304#不锈钢结构，台面厚≥1.5mm，星盆斗厚≥1.2mm； 2、脚通为≥ø38*1.5mm不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm不锈钢管，加强筋为≥1.2mm不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚4个； 4、900*700*800+150。
88	单通工作柜	1	台	1、采用304#不锈钢结构，台面≥1.5mm厚，内衬钢板厚度≥2mm厚，柜身≥1.2mm厚，层板≥1.2mm厚，背板≥1.0mm厚； 2、柜门外用≥1.0mm，内用≥0.8mm厚，配不锈钢子弹脚4个； 3、1500*760*800。
89	双星水池	7	台	1、采用304#不锈钢结构，台面厚≥1.5mm，星盆斗厚≥1.2mm； 2、脚通为≥ø38*1.5mm不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm不锈钢管，加强筋为≥1.2mm不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚4个； 4、1200*760*800+150。
90	隔油池	10	台	1、材质为304#不锈钢，厚度为≥1.2mm； 2、450*350*330。
91	单通工作柜	1	台	1、采用304#不锈钢结构，台面≥1.5mm厚，内衬钢板厚度≥2mm厚，柜身≥1.2mm厚，层板≥1.2mm厚，背板≥1.0mm厚； 2、柜门外用≥1.0mm，内用≥0.8mm厚，配不锈钢子弹脚4个； 3、1200*760*800。
92	电磁单头单尾炒灶	1	台	1、整机采用304#不锈钢制作，面板厚≥1.2mm不锈钢板，侧、前、后、靠背均采用厚≥1.0mm不锈钢板； 2、配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用IGBT(数字信号处理器)； 3、配置全铜感应线盘；整机三重立体防辐射屏蔽设计，防油污、水及虫侵蚀； 4、流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风和送风相结合； 5、配置脚动式磁感开关，8档360度旋转火力调节； 6、配置明火仿真显示屏，全中文直观显示故障代码功能，包含但不限于：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”，方便检修故障判定；实时档位对应实时功率，屏显炒锅加热弧度同步功能、屏显加热区域同步功能； 7、配微晶玻璃≥ø400mm、双耳炒锅≥ø500mm；电源≤15kW； ▲8、对应型号产品依据GB/T 2423.3-2016《环境试验第2部分：试验方法 试验 Cab：恒定湿热试验》标准，在测试温度：65℃±2℃，湿度：85%±3；试验时间不小于720小时（提供第三方检测机构出具的CMA或CNAS标志）

				的检测报告复印件)； 9、1100*1000*800+400 (偏差±10%)。
93	灶间拼台	1	台	1、304#不锈钢板板材； 2、台面≥1.2mm, 层板≥1.2mm, 四脚立柱≥ø38*1.2mm 不锈钢管； 3、配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、300*1000*800+450mm。
94	单星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚≥1.5mm, 星盆斗厚≥1.2mm； 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管, 横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管, 加强筋为≥1.2mm 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、600*760*800+150。
95	单头圆形煮面炉	4	台	1、电压：380V, 功率≤12kW； 2、锅体采用 304#复合锅底； 3、具备散热风道, 电子器件与风道完全隔离, PPS 齿形线盘组件； 4、全 304#不锈钢机身, 炉面板厚度≥1.5mm, 前面板、侧面板、背板、后封板、底板厚度≥1.0mm。一体成型台面设计； 5、800*800*800+50mm。
96	电磁六眼煲仔炉	1	台	1、功率：≤6*3.5kW； 2、外壳全部采用 304#不锈钢制作, 面板厚≥1.2mm 其余板材厚度≥1.0mm；台面一体成型设计, 壳体框架结构设计, 安全稳固； 3、电磁感应加热, 配置数字驱动机芯, 可实时变换火力加热, 宽电压设计, 确保设备不受电网波动而影响正常工作；全铜线圈, 火力均匀加热面积大；隧道式散热风道, 可避免油烟侵蚀电路； 4、配≥ø300mm, 厚度≥6mm 微晶玻璃, 多档位火力调节开关+触摸式数字定时器, 可设定三组不同时间, 根据使用要求自由切换。 5、1200*800*850 (偏差±10%)。
97	电磁单头单尾炒灶	6	台	1、整机采用 304#不锈钢制作, 面板厚≥1.2mm 不锈钢板, 侧、前、后、靠背均采用厚≥1.0mm 不锈钢板； 2、配置全密封电磁感应加热控制机箱, 采用 IGBT(数字信号处理器)； 3、配置全铜感应线盘；整机三重立体防辐射屏蔽设计, 防油污、水及虫侵蚀； 4、流线型线圈盘散热风道, 配置变频防水风机, 抽风和送风相结合； 5、配置脚动式磁感开关, 8 档 360 度旋转火力调节； 6、配置明火仿真显示屏, 全中文直观显示故障代码功能, 包含但不限于：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”，方便检修故障判定；实时档位对应实时功率, 屏显炒锅加热弧度同步功能、屏显加热区域同步功能； 7、配微晶玻璃≥ø400mm、双耳炒锅≥ø500mm；电源≤15kW；

				▲8、对应型号产品依据 GB/T 2423.3-2016《环境试验第2部分：试验方法 试验 Cab: 恒定湿热试验》标准，在测试温度：65℃±2℃，湿度：85%±3；试验时间不小于720小时（提供第三方检测机构出具的CMA或CNAS标志的检测报告复印件）； 9、1000*900*800+400（偏差±10%）。
98	单通工作柜	3	台	1、采用304#不锈钢结构，台面≥1.5mm厚，内衬钢板厚度≥2mm厚，柜身≥1.2mm厚，层板≥1.2mm厚，背板≥1.0mm厚； 2、柜门外用≥1.0mm，内用≥0.8mm厚，配不锈钢子弹脚4个； 3、1500*800*800。
99	双层工作台	8	台	1、采用304#不锈钢结构，双层结构； 2、台面≥1.5mm厚，层板≥1.2mm厚； 3、工作面下加≥1.5mm厚不锈钢板槽型补强撑，面板承受≥100kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形； 4、脚通≥38*1.5mm不锈钢方管，配不锈钢子弹脚4个； 5、1500*760*800。
100	柜式冲孔售饭台 带玻璃罩	3	台	1、304#不锈钢板板材； 2、板材：台面≥1.5mm厚不锈钢板，侧板、水槽≥1.2mm厚不锈钢板，配304#不锈钢发热管1套，优质温控配件，台脚采用6"可调节承重脚； 3、电压：220V；功率：≤3.5kW； 4、1500*760*800+400。
101	双层工作台	1	台	1、采用304#不锈钢结构，双层结构； 2、台面≥1.5mm厚，层板≥1.2mm厚； 3、工作面下加≥1.5mm厚不锈钢板槽型补强撑，面板承受≥100kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形； 4、脚通≥38*1.5mm不锈钢方管，配不锈钢子弹脚4个； 5、1000*760*800+150。
102	电磁四眼煲仔炉	8	台	1、功率：≤4*3.5kW； 2、外壳全部采用304#不锈钢制作，面板厚≥1.2mm其余板材厚度≥1.0mm；台面一体成型设计，壳体框架结构设计，安全稳固； 3、电磁感应加热，配置数字驱动机芯，可实时变换火力加热，宽电压设计，确保设备不受电网波动而影响正常工作；全铜线圈，火力均匀加热面积大；隧道式散热风道，可避免油烟侵蚀电路； 4、配≥ø300mm，厚度≥6mm微晶玻璃，多档位火力调节开关+触摸式数字定时器，可设定三组不同时间，根据使用要求自由切换。 ▲5、对应型号产品依据QB/T4499-2023《商用电磁灶》标准，保持约70%额定容积的水量，每天的持续工作时间不应低于8h，电磁灶在标准测试状态与最高功率调节档位下工作，工作累计时间不少于1000h。试验后，电磁灶符合GB4706.52第10章和第13章的要求，并能正常工作（提供第三方检测机构出具的CMA或CNAS标志的检测报告复

				印件)； 6、800*800*850(偏差±10%)。
103	电磁单眼低汤灶	1	台	1、整机采用 304#不锈钢制作，面板厚≥1.2mm 不锈钢板，侧、前、后、靠背均采用厚≥1.0mm 不锈钢板； 2、配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用 IGBT(数字信号处理器)； 3、配置全铜感应线盘；整机三重立体防辐射屏蔽设计，防油污、水及虫侵蚀； 4、流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风和送风相结合； 5、配置脚动式磁感开关，8 档 360 度旋转火力调节； 6、配置明火仿真显示屏，全中文直观显示故障代码功能，包含但不限于：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”，方便检修故障判定；实时档位对应实时功率，屏显炒锅加热弧度同步功能、屏显加热区域同步功能。 7、配外直径≥500 专用汤桶；电源：≥15kW； ▲8、对应型号产品依据 QB/T4499-2023《商用电磁灶》标准，保持约 70%额定容积的水量，每天的持续工作时间不应低于 8h，电磁灶在标准测试状态与最高功率调节档位下工作，工作累计时间不少于 1000h。试验后，电磁灶符合 GB4706.52 第 10 章和第 13 章的要求，并能正常工作（提供第三方检测机构出具的 CMA 或 CNAS 标志的检测报告复印件）； 9、700*800*500 (偏差±10%)。
104	双层工作台	2	台	1、采用 304#不锈钢结构，双层结构； 2、台面≥1.5mm 厚，层板≥1.2mm 厚； 3、工作面下加≥1.5mm 厚不锈钢板槽型补强撑，面板承受≥100kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形； 4、脚通≥38*1.5mm 不锈钢方管，配不锈钢子弹脚 4 个； 5、1200*760*800+150。
105	双通工作柜	3	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面≥1.5mm 厚，内衬钢板厚度≥2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚，层板≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、柜门外用≥1.0mm，内用≥0.8mm 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、1500*760*800。
106	柜式冲孔售饭台	1	台	1、304#不锈钢板板材； 2、板材：台面≥1.5mm 厚不锈钢板，侧板、水槽≥1.2mm 厚不锈钢板，配 304#不锈钢发热管 1 套，优质温控配件，台脚采用 6"可调节承重脚； 3、电压：220V；功率：≤3.5kW； 4、1500*760*800。
107	餐具传送带	8	m	1、产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率； 2、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：≤1kW； 3、传送速度：5~20m/min；

				4、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质； 5、链板下部两侧翼加装滚轮； 6、标配链板自清洁喷淋系统； 7、主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮，易于清洁； 8、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然； 9、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关； 10、L*500*950（偏差±10%）。
108	长龙洗碗机	1	台	1、洗涤能力：2000-3000件/小时； 2、加热模式：电加热，功率：≤47kW/380V（电），三相五线制； 3、洗碗室由壁板围成，洗碗室的一侧壁板上开设有门体，门体底部与壁板结合处设有引流板，引流板伸出门体； 4、PLC触屏物联网控制电箱，具有一键自动进水、自动回收、自动停水、自动加热，自动停止加热，马达过载保护、变频智能调速系统，防干烧断电保护、输送链排等智能化设计，显示工作状态以及故障中文提示； ▲5、产品主洗水泵热过载、减速电机行程开关、漂洗进水电磁阀、烘干风机热过载、烘干感温探头符合GB/T 2423.4-2008，对其进行交变湿热试验（12h+12h 循环），周期≥30d，外观及通电功能正常（提供第三方检测机构出具的CMA或CNAS标志的检测报告复印件）； 6、2800*880*1620（偏差±10%）。
109	超声波洗碗机	1	台	1、尺寸 1800*800*800（偏差±10%）； 2、内部尺寸 1000*600*300（偏差±10%）； 3、清水池 550*600*300（偏差±10%）； 4、功率≤3kw； 5、振子数量≥45 个。
110	餐余回收水渠	8	米	1、L*260*870。
111	双星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚≥1.5mm，星盆斗厚≥1.2mm； 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管，加强筋为≥1.2mm 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1500*760*800+150。
112	双眼残食台	1	台	1、板材采用 304#不锈钢结构，单层结构，台面板≥1.5 mm厚； 2、脚通为≥ø38*1.5 mm不锈钢方管； 3、加强筋采用≥ø25*1.2mm 不锈钢方管； 4、台面开 2 个不低于直径 150mm 圆孔，间距≥700mm，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 5、1200*700*800。

113	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 3、工作面下加 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑, 面板承受 $\geq 100\text{kg/m}^2$ 平均载荷不变形; 4、脚通 $\geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管, 配不锈钢子弹脚 4 个; 5、1700*1000*800+150mm。
114	三层餐车	2	台	1、面板、层板采用 304#不锈钢结构 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 2、脚腿采用 $\geq \varnothing 38\text{mm}$ 不锈钢管; 3、拉撑、横撑、立腿连接, 坚固结实, 连接处用氩弧焊接, 焊后打磨, 抛光保证光滑平整。 4、配四个静音耐磨橡胶轮; 5、500*800*800。
115	不锈钢消毒库	1	套	1、材质采用 304#不锈钢拉丝板, 内外层表面金属材料内外均选用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚, 库体部分 $\geq 100\text{mm}$ 厚; 保温手工板搭建而成, 耐高温型, 六面密封, 保温棉容重不低于 $120\text{kg/m}^3$ , 高温胶复合, 重型压床压制而成; 耐高温专用门: 四面耐高温硅胶条做密封, 不锈钢平移门 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢拉丝板, 带可视窗; 2、库内配防水、防潮灯; 设备具有自动排潮功能; 控制箱针对温度、消毒保温时间、及风机加热开关等进行控制; 循环热风对洗净的餐具进行杀菌、消毒; PLC 程序控制系统, 温度: Rt15-100°C (空库工况); 升温时间——Rt °C 15~90°C 约需 30min; 3、 $\geq 37$ 立方米。
116	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 3、工作面下加 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑, 面板承受 $\geq 100\text{kg/m}^2$ 平均载荷不变形; 4、脚通 $\geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管, 配不锈钢子弹脚 4 个; 5、1100*760*800+150mm。
117	灶间拼台	2	台	1、304#不锈钢板板材; 2、台面 $\geq 1.2\text{mm}$ , 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ , 四脚立柱 $\geq \varnothing 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 3、配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、400*900*800+400mm。
118	电磁单头单尾炒灶	4	台	1、整机采用 304#不锈钢制作, 面板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板, 侧、前、后、靠背均采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板; 2、配置全密封电磁感应加热控制机箱, 采用 IGBT(数字信号处理器); 3、配置全铜感应线盘; 整机三重立体防辐射屏蔽设计, 防油污、水及虫侵蚀; 4、流线型线圈盘散热风道, 配置变频防水风机, 抽风和送风相结合; 5、配置脚动式磁感开关, 8 档 360 度旋转火力调节; 6、配置明火仿真显示屏, 全中文直观显示故障代码功能, 包含但不限于: “故障、无锅、超温、电压、功率、传感”, 方便检修故障判定; 实时档位对应实时功率, 屏显炒锅加热弧度同步功能、屏显加热区域同步功能;

				7、配微晶玻璃 $\geq\varnothing 400\text{mm}$ 、双耳炒锅 $\geq\varnothing 500\text{mm}$ ; 电源 $\leq 15\text{kW}$ ; ▲8、对应型号产品依据 GB/T 2423.3-2016《环境试验第2部分：试验方法 试验 Cab: 恒定湿热试验》标准，在测试温度：65℃ $\pm 2\text{℃}$ ，湿度：85% $\pm 3\%$ ；试验时间不小于720小时（提供第三方检测机构出具的CMA或CNAS标志的检测报告复印件）； 9、1100*900*850+120（偏差 $\pm 10\%$ ）。
119	食品碎切机	1	台	1、料桶容积： $\geq 9\text{L}$ 2、电压/功率： $\geq 220\text{v}/1800\text{w}$ 3、设备尺寸：523*317*444（偏差 $\pm 10\%$ ）。
120	洗菜机	1	台	1、产品尺寸：1500*900*850； 2、清洗功率/电压：550w/220v3，清洗加热总功率：3.5KW/220v4； 3、清洗耗电/小时：550W/h5，清洗加热总耗电：3.5kw/h26； 4、臭氧杀菌，蔬菜清洗量 $>160\text{KG/H}$ ，瓜果清洗量 $>260\text{KG/H1}$ ； 5、蔬菜处理量：约12Kg/次/10分钟，瓜果处理量：约25-30Kg/次/10分钟，肉类处理量：约25-30Kg/次/10分钟。
121	面条机	1	台	1、额定功率/电压/频率： $\leq 2.2\text{kW}/380\text{V}/50\text{hz}$ ； 2、工作厚度：1-10mm； 3、面辊长度： $\geq 250\text{mm}$ ； 4、产量： $\geq 60\text{kg/h}$ 。
122	蒸饭柜单门	1	台	1、电压/功率：380v/12kw； 2、设备尺寸：550*830*1700。
123	双层餐车	2	台	1、面板、层板采用304#不锈钢结构 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚； 2、脚腿采用 $\geq\varnothing 38\text{mm}$ 不锈钢管； 3、拉撑、横撑、立腿连接，坚固结实，连接处用氩弧焊接，焊后打磨，抛光保证光滑平整； 4、配四个静音耐磨橡胶轮； 5、500*450*900。
124	双门直冷冷藏工作台	15	台	1、电脑板智能控制，容积： $\geq 300\text{L}$ ；温度精确到0.1度，箱内温差不超过4度，内外材质：不锈钢； 2、可拆滤网式冷凝器清洗方便，强力磁门封条及加强门铰； 3、箱体内部采用圆角设计，易于清洗； 4、适应高温 $\geq 43\text{℃}$ 的环境设计； 5、1500*760*800+150。
125	双门直冷冷藏工作台	1	台	1、电脑板智能控制，容积： $\geq 300\text{L}$ ；温度精确到0.1度，箱内温差不超过4度，内外材质：不锈钢； 2、可拆滤网式冷凝器清洗方便，强力磁门封条及加强门铰；

				3、箱体内部采用圆角设计，易于清洗； 4、适应高温≥43℃的环境设计； 5、1800*800*800+150。
126	单星沥水水池柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚≥1.5mm，星盆斗≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管，加强筋为 1.2mm 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1800*800*800+150。
127	单星沥水水池柜	2	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚≥1.5mm，星盆斗≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管，加强筋为 1.2mm 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1500*700*800+150mm。
128	单星沥水水池柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚≥1.5mm，星盆斗≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管，加强筋为 1.2mm 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1800*700*800+150。
129	柜式售饭台	15	台	1、304#不锈钢板； 2、板材：台面≥1.5mm 厚不锈钢板，侧板、水槽≥1.2mm 厚不锈钢板，配 304#不锈钢发热管 1 套，优质温控配件，台脚采用 6" 可调节承重脚； 3、电压：220V；功率：≤3.5kW； 4、1800*700*800。
130	1/1 份数盘（无盖）	87	台	1、304 不锈钢材质，厚度≥1.5。
131	1/1 份数盘盖子	4	台	1、304 不锈钢材质，厚度≥1.5。
132	米面架	10	台	1、采用 304#不锈钢结构，层板≥1.2mm 厚； 2、竖撑管≥ø38*1.5mm，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、1500*500*300。
133	宴会保温餐车	1	个	1、材质为内外 304#不锈钢； 2、带有恒温控制； 3、一个箱体和一个温控器，含两扇门，当其中一个箱门打开时，可以防止热量快速散失； 4、ODP 注入聚氨酯绝缘材料； 5、同时可在可安全的温度范围内调节温度；

				6、电子控制系统配有液晶显示器; 7、安全开关 - 加热模式; 8、颜色提示控制面板(红色为加热柜); 9、内部边角为圆弧设计, 光滑的不锈钢主体; 10、带防倾斜滑道的份数盘网架系统; 11、保温车每侧有两个橡胶门把手; 12、2 个配有锁的门把手; 13、4 个承重轮; 2 个万向轮 2 个带有刹车装置; 14、四周配保险杠; 15、710*780*1820 (偏差±10%) 。
134	台式真空包装机	1	台	1、真空室尺寸: 280*380*50; 2、电压/功率: 220v/300w; 3、设备尺寸: 330*500*350。

## (2) 17#食堂操作间设备清单

序号	设备名称	数量	单位	详细技术参数（长*宽*高（深），单位 mm）
1	粘捕式灭蝇灯	17	台	1、电压：220V； 2、功率：≤30W； 3、灯管：2 个； 4、覆盖面积≥80 m <sup>2</sup> ； 5、外壳 ABS 防阻燃材料； 6、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； 7、400*150*350。
2	双星水池	2	台	1、采用 304# 不锈钢结构，台面厚≥1.5mm，星盆斗厚≥1.2mm； 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管，加强筋为≥1.2mm 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1200*760*800+150。
3	单通柜	1	台	1、采用 304# 不锈钢结构，台面≥1.5mm 厚，内衬钢板厚度≥2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚，层板≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、柜门外用≥1.0mm，内用≥0.8mm 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、800*760*800+150。
4	四门直冷冻高身柜	1	台	1、立式冷藏柜，不锈钢四门； 2、电脑板智能控制，容积：≥900L 以上；温度精确到 0.1 度，箱内温差不超过 4 度，内外材质：不锈钢； 3、可拆滤网式冷凝器清洗方便，强力磁门封条及加强门铰； 4、箱体内部采用圆角设计，易于清洗； 5、适应高温≥43℃的环境设计； 6、1220*760*1950（偏差±10%）。
5	四层落地层架	28	台	1、采用 304# 不锈钢结构，层板≥1.2mm 厚； 2、竖撑管≥ø38*1.5mm，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、1200*500*1600。
6	四层落地层架	10	台	1、可经受-38℃至 88℃； 2、便于调节和配置，隔板能够以 100 毫米的增减量进行上下调节，无需拆卸架体。在以 90 度直角或 U 型弯方式构建架体时，架体之间可以通过拐角接插件连接； 3、立柱与横梁，承重部位都是以钢芯制造，表面为改性聚丙烯材料。内含钢管，聚丙烯表面不会碎裂或被腐蚀。立柱插件提供独特的交叉稳定性；

				4、永不生锈，可用于任何潮湿或干燥的区域没有焊缝或缝隙，因此永不生锈盐水或者海洋性空气也不会腐蚀环保； 5、层架每层承重 $\geq 200\text{kg}$ ； 6、 $1220*530*1600$ 。
7	挂墙洗手池	10	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2、用膨胀螺丝固定于墙上； 3、 $500*400*300$ 。
8	洗地龙头	6	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（灰色）漆面不易脱落； 2、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体； 3、 $\geq 10$ 米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温 $\geq 85$ 度； 4、花洒式喷头，下压式手柄开关、多级调节出水量（配置一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹。
9	单星水池	2	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、 $1000*760*800+150$ 。
10	双层工作台	6	台	1、采用 304#不锈钢结构，双层结构； 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚； 3、脚通 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，配 4 个万向轮； 4、 $1500*800*800$ 。
11	万向轮	11	套	1、橡胶材质。
12	绞肉机	2	台	1、全 304#不锈钢制造，切肉绞肉： $\geq 150\text{KG/H}$ ； 2、刀组可独立拆装，易于清洗和存放，符合卫生要求； 3、整体机身和绞肉部件采用 304#不锈钢； 4、绞肉部件拆卸简单，清洗便捷； 5、无缝不锈钢机身，防水易清洁； 6、加长绞龙，加长螺杆，使绞肉产出更大； 7、绞肉主轴传动采用双密封设计安全可靠，不污染食材，风冷马达，适合连续工作； 8、绞盘孔径： $5\text{mm}/9\text{mm}/16\text{mm}$ ； 9、电源： $380\text{V}/50\text{Hz}$ ； 10、功率： $\leq 1.5\text{kW}$ ； 11、小时产量： $\geq 500\text{KG/H}$ 。.

13	多功能切菜机	2	台	1、整机板材采用 304#不锈钢制造。 2、切割范围：1-30mm; 3、产量：≥30—100KG/H; 4、电源：220V 单相; 5、马力：1/4HP。
14	单通柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面≥1.5mm 厚，内衬钢板厚度≥2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚，层板≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、柜门外用≥1.0mm，内用≥0.8mm 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、1500*600*800+150。
15	万能蒸烤箱	1	台	1、电压：380V/≤37kW 2、温度范围：30-300℃； 3、容量：20GN1/1； 4、自动除垢：锅炉开机自动清洗，定时除垢提醒，有效延长设备的使用寿命。 5、电脑控制：全自动触摸屏电脑板控制，可视化操控。 6、双层玻璃：更节能保温，通过其玻璃之间的架空层设计，充分利用空气隔热，可确保最外层玻璃的温度得以控制。 7、全自动智能清洗功能：提供 5 个全自动清洗程序； 8、910*830*1880（偏差±10%）。
16	双炒单温炒灶	3	台	1、电压功率：220V/0.5kW，燃气管路接口：DN40； 2、采用 304#不锈钢结构，面板厚度≥1.5mm，前板、侧板、背板厚度≥1.2mm； 3、炉架采用 40mm*40mm 国标角钢，炉膛及面用≥1.5mm 厚铁板制造，炉膛为整体耐火炉砖，内加耐火硅砖隔热绝缘，配备熄火保护装置； 4、炉脚为≥ø50mm*1.5mm 不锈钢可调式子弹脚，并配有锅支架； 5、配 4 寸混风式铸铁节能鼓风炉头，采用风气连动主气阀，每个炉头采用独立 250W 防水鼓风机； 6、炉背水龙头上水管为 304#不锈钢管，前板装有水阀控制； 7、电源开关具有防水功能，防水等级达到 IPX4； 8、燃烧器具有故障开机自检和运行自检功能； 9、燃气系统密封性：燃气入口到燃气阀门，泄漏量应不大于 0.14L/h； 10、产品符合 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准； 11、1800*1200*800+400。
17	灶间拼台	4	台	1、不锈钢板 304#板材 2、台面≥1.2mm，层板≥1.2mm，四脚立柱≥ø38*1.2mm 不锈钢管； 3、配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、300*2100*800+400。

18	大锅灶	2	台	1、整体采用 304#不锈钢拉丝板制作; 2、炉面板及边框采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺 3、炉面用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚 A3 钢板做第二层衬板；炉膛采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚 A3 钢板，炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，配制防水鼓风风机； 4、炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板，炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁，炉脚采用 $\varnothing 2$ " 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚； 6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置； 7、安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管； 8、配不锈钢加重调整脚不少于 4 个； 9、产品符合 GB35848-2024 《商用燃气燃烧器具》标准； 10、1200*1200*800+400。
19	燃气双头低汤灶	2	台	1、整体采用 304#不锈钢拉丝板； 2、炉面板. 边框采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板； 3、炉面用采用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚 A3 钢板做第二层衬板； 4、炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板，炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 角铁，炉脚采用 $\varnothing 2$ " 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚； 6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置； 7、配不锈钢加重调整脚不少于 4 个； 8、产品符合 GB35848-2024 《商用燃气燃烧器具》标准； 9、1200*700*500。
20	灭火系统	4	台	1、厨房设备灭火装置应全部采用 304#不锈钢、铜及少量合金铝，钢质无缝容器的材料符合 GB5099 的规定； 2、容器阀、水流阀、减压阀、喷嘴全部采用不锈钢、铜合金制造，燃气阀采用铜合金、铝合金制造； 3、药剂管路启动管路、管件均采用 304#不锈钢材料，并经过防腐处理，药剂装量：约 29kg $\pm 0.5\text{kg}$ ； 4、手动操作力 $\leq 150\text{N}$ ；指拉操作力 $\leq 50\text{N}$ ；所有手动操作位移均 $\leq 300\text{mm}$ ； 5、灭火种类 F (油锅火)；止回阀公称压 PN $\leq 16\text{Kg}$ ；喷嘴安装高度 1.2m—1.6m； 6、有效喷射时间 $\geq 30\text{s}$ ，喷射延迟时间： $\leq 1.2\text{s}$ ； 7、驱动气体充装量 $\geq 1.2\text{L}$ ，减压阀前压力： $\geq 13\text{MPa}$ ，减压阀后压力： $\geq 0.75\text{MPa}$ ； 8、能提供信号接点，可联至消防中控中心并能实现与燃气报警系统进行联动且在设备启动时 100% 打开自来水进行降温处理，感温器触点温度 183° C，适用温度 4—55° C，喷嘴数量根据烟罩长度进行布置，采用喷嘴，对厨房灶台烟罩全覆盖保护，灭火时间 $\leq 8\text{s}$ ，具有水冷却功能的装置，在灭火剂完全喷射后，水流联动阀应能立即启动开启，同时关闭燃气或燃油供应。设有应急启动装置，当手动，自动启动不成功时，可手动扑灭火情。
21	调料车	2	台	1、采用 304#不锈钢结构，板材为 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚； 2、配 4 个静音聚胺脂耐磨轮，其中 2 个带制动；

				3、500*700*800。
22	双层工作台	2	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 3、脚通 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 配 4 个万向轮; 4、1200*800*800。
23	单通柜	3	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1500*760*800。
24	单通柜	5	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1800*760*800。
25	四门直冷冷藏高身柜	5	台	1、立式冷藏柜, 不锈钢四门; 2、电脑板智能控制, 容积: $\geq 900\text{L}$ ; 温度精确到 0.1 度, 箱内温差不超过 4 度, 内外材质: 不锈钢; 3、可拆滤网式冷凝器清洗方便, 强力磁门封条及加强门铰; 4、箱体内部采用圆角设计, 易于清洗; 5、适应高温 $\geq 43^\circ\text{C}$ 的环境设计; 6、1220*760*1950 (偏差 $\pm 10\%$ )。
26	双星水池	2	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、1800*760*800+150。
27	双门直冷冷冻工作台	1	台	1. 容积: $\geq 1000\text{L}$ ; 2. 电压/功率: 220V/ $\leq 1000\text{W}$ ; 3. 制冷方式: 冷风循环制冷, 自然化霜/电热化霜; 4. 微电脑智能控制, 柜内温度一目了然; 5. 采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风. 前排风, 可适应密闭的环境使用; 6. 整体采用不锈钢板材制作, 密封发泡; 7. 箱体内部采用圆角设计, 可拆式门封条, 便于清洗; 8. 温度可调范围: $-18^\circ\text{C} \sim -22^\circ\text{C}$ ; 9. 环保制冷剂 R404A, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层。

28	双层挂墙架	3	台	1、采用 304#不锈钢结构, 板材 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚; 2、两侧立柱为可调节夹扣, 膨胀螺栓固定; 3、 $1800*350*500$ 。
29	压面机	2	台	1、额定功率/电压/频率: $\leq 2.2\text{kW}/380\text{V}/50\text{hz}$ ; 2、工作厚度: $1\text{-}10\text{mm}$ ; 3、面辊长度: $\geq 250\text{mm}$ ; 4、产量: $\geq 60\text{kg/h}$ 。
30	搅拌机	1	台	1、功率: $\leq 1.5\text{kW}$ ; 2、电压: $380\text{V}$ ; 3、搅拌速率: $96/168/306\text{r/min}$ ; 4、料桶容积: $\geq 40\text{L}$ ; 5、料桶尺寸: $\geq \varnothing 370 \times 487\text{mm}$ ; 6、和面量: $\geq 12\text{kg}$ ; 7、与食品接触的金属均采用 304#不锈钢材料; 8、输出纯铜电机, 偏置轴结构行星使混合均匀。
31	双动双速和面机	2	台	1、可手动或自动循环工作; 和面桶、螺旋勾和中心杆由不锈钢制成; 装有急停开关; 2、功率: $\leq 2.2\text{kW}$ ; 3、电压: $380\text{V}$ ; 4、面勾转速: $50/220\text{r/min}$ ; 5、料桶容积: $\geq 40\text{L}$ ; 6、料桶转速: $\geq 16\text{rpm}$ ; 7、料桶尺寸: $\geq \varnothing 450 \times 298\text{mm}$ ; 8、和面量: $\geq 16\text{kg}$ 。
32	燃气双门蒸饭柜	3	台	1、蒸箱采用 304#不锈钢结构厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、内胆为 304#不锈钢厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ; 3、前面板采用 304#不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 4、侧板采用 304#不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5、蒸箱屉托条采用 304#不锈钢厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ ; 6、密封条采用镶嵌式硅胶密封条, 方便拆卸更换; 7、蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧, 可调式; 8、下箱骨架采用 $40*40*4\text{mm}$ 国标角钢; 9、蒸箱水箱外壁采用 304#不锈钢结构厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ , 蒸箱锅底钢板厚度 $\geq 2.5\text{mm}$ ; 10、水箱采用高效往复式循环管结构, 内循环 $\varnothing \geq 75\text{mm}$ 不锈钢管 4 根, 厚度 $\geq 3\text{mm}$ ;

				11、每个蒸箱都配备自动补水箱; 12、燃气接口: $\phi 25$ ; 13、配备脉冲电子打火, 熄火保护装置; 14、产品符合 GB35848-2024 《商用燃气燃烧器具》标准; 15、1200*910*1800 (偏差±10%) 。
33	304 蒸盘 (平盘)	24	个	1、400*600*48/2.3 斤盘 2、无毒无异味, 耐腐蚀, 耐高温, 边缘卷边设计, 圆角设计, 四角采用光滑圆角设计。
34	304 蒸盘 (孔盘)	24	个	1、400*600*48/2.3 斤盘 2、无毒无异味, 耐腐蚀, 耐高温, 边缘卷边设计, 圆角设计, 四角采用光滑圆角设计。
35	电饼铛	5	台	1、铸管铝铛, 双温双控; 2、不锈钢箱体; 3、温度范围: 0~300°C; 4、限制温度: 350°C ±20°C 超温保护; 5、功率: 380V/≤5kW。
36	电热双缸油炸锅	1	台	1、升温快, 温控范围大, 均匀受热; 2、IPX4 标准防水设计, 四面可直接喷淋; 3、旋钮式温度调节, 可调温度 50~190°C, 调温更加简单、精确; 4、宽电压设计, 电网适应性强, 确保设备正常工作; 5、高档全 304# 不锈钢机身, 炉面板厚度 ≥1.5mm, 前面板、侧面板、背板、后封板、底板厚度 ≥1.0mm; 6、700*700*850 (偏差±10%) 。
37	三层六盘电热式烘炉	2	台	1、整机 304# 不锈钢外壳, 微电脑控制面板, 带记忆功能设置; 2、电压: 380V; 3、频率: 50HZ; 4、功率: ≤19.8kW; 5、温度: 室内温度 0~400°C; 6、容积: 3 层 6 盘。
38	铝制烤箱烤盘	6	个	1、铝制烤箱烤盘/600*400mm/1.9 斤。
39	发酵箱	2	台	1、发酵箱采用双层发泡的 304# 不锈钢材质制作而成; 2、喷雾式发酵, 久经耐用, 不易生锈, 操作简单; 3、电脑表控制面板, 加温加湿; 4、容量: ≥18 盘; 5、电压: 220v;

				6、功率: ≤2.5kW; 7、频率: 50Hz。
40	面案工作台	2	台	1、采用304#不锈钢结构; 2、台面≥1.5mm厚,工作面下加≥1.5mm厚不锈钢板槽型补强撑,面板承受≥100kg/m <sup>2</sup> 的平均载荷不变型; 3、脚通≥ø38*1.5mm不锈钢管,配不锈钢子弹脚4个; 4、松木面案; 5、1800*800*800。
41	面粉车	5	台	1、全采用304#不锈钢≥1.2mm厚,采用4个万向脚轮,静音耐磨型,带制动功能; 2、500*500*500。
42	双层工作台	1	台	1、采用304#不锈钢结构,双层结构; 2、台面≥1.5mm厚,层板≥1.2mm厚; 3、脚通≥ø38*1.5mm不锈钢管,配4个万向轮; 3、1800*800*800。
43	单通柜	1	台	1、采用304#不锈钢结构,台面≥1.5mm厚,内衬钢板厚度≥2mm厚,柜身≥1.2mm厚,层板≥1.2mm厚,背板≥1.0mm厚; 2、柜门外用≥1.0mm,内用≥0.8mm厚,配不锈钢子弹脚4个; 3、1500*700*800+150。
44	双层挂墙柜	1	台	1、采用304#不锈钢结构,侧板≥1.2mm、层板≥1.2mm厚; 2、门面板≥1.0mm厚,门内胆≥0.8mm厚,门夹层为发泡,不锈钢吊轨式推拉门; 3、1500*350*600。
45	三星水池	1	台	1、采用304#不锈钢结构,台面厚≥1.5mm,星盆斗厚≥1.2mm; 2、脚通为≥ø38*1.5mm不锈钢管,横撑≥ø25*1.5mm不锈钢管,加强筋为≥1.2mm不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件,配不锈钢可调子弹脚4个; 4、1800*700*800。
46	双层工作台	1	台	1、采用304#不锈钢结构,双层结构; 2、台面≥1.5mm厚,层板≥1.2mm厚; 3、工作面下加≥1.5mm厚不锈钢板槽型补强撑,面板承受≥100kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形; 4、脚通≥38*1.5mm不锈钢方管,配不锈钢子弹脚4个; 5、1000*760*800+150。
47	双层工作台	1	台	1、采用304#不锈钢结构,双层结构; 2、台面≥1.5mm厚,层板≥1.2mm厚; 3、工作面下加≥1.5mm厚不锈钢板槽型补强撑,面板承受≥100kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形; 4、脚通≥38*1.5mm不锈钢方管,配不锈钢子弹脚4个;

				5、1700*700*800+150。
48	单通柜	2	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、600*700*800+150。
49	紫外线消毒灯	7	台	1、电压: 220V, 功率: $\leq 36\text{W}$ ; 2、灯罩腔内有电镀反射层, 紫外线消毒灯波长 260nm 左右, 开启消毒灯后可选择消毒时间, 带定时功能, 待消毒时间结束后, 消毒灯自动关闭; 3、L=1200。
50	刀具消毒柜	3	台	1、电压: 220V, 功率: $\leq 30\text{W}$ , 自带至少 15 分钟的定时器; 2、刀箱内最多可容纳 $\geq 12$ 把刀不锈钢框架; 3、刀架可被紫外线穿透, 可放不同尺寸厨刀; 4、380*160*480 (偏差 $\pm 10\%$ )。
51	单星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、600*600*800+150。
52	单通柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1800*600*800+150。
53	三层餐车	4	台	1、面板、层板采用 304#不锈钢结构 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 2、脚腿采用 $\geq \varnothing 38\text{mm}$ 不锈钢管; 3、拉撑、横撑、立腿连接, 坚固结实, 连接处用氩弧焊接, 焊后打磨, 抛光保证光滑平整。 4、配四个静音耐磨橡胶轮; 5、850*450*900。
54	双门上机直 冷冷柜	1	台	1、立式冷藏柜; 2、电脑板智能控制, 容积: $\geq 900\text{L}$ 以上; 温度精确到 0.1 度, 箱内温差不超过 4 度, 内外材质: 不锈钢; 3、可拆滤网式冷凝器清洗方便, 强力磁门封条及加强门铰; 4、箱体内部采用圆角设计, 易于清洗; 5、适应高温 $\geq 43^\circ\text{C}$ 的环境设计; 6、1220*760*1950 (偏差 $\pm 10\%$ )。

55	垃圾桶	2	台	1、采用优质 PE 材料; 2、 $\geq 120L$ 。
56	单通柜	1	台	1、采用 304# 不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5mm$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2mm$ 厚, 柜身 $\geq 1.2mm$ 厚, 层板 $\geq 1.2mm$ 厚, 背板 $\geq 1.0mm$ 厚; 2、柜门外用 $\geq 1.0mm$ , 内用 $\geq 0.8mm$ 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、 $600*800*800$ 。
57	电磁单头七星蒸包炉	1	台	1、外壳全部采用 304# 不锈钢制作, 面板厚 $\geq 1.2mm$ 其余板材厚度 $\geq 1.0mm$ ; 台面一体成型设计, 壳体框架结构设计, 安全稳固容易清洁; 2、电磁感应加热, 配置数字驱动机芯, 可实时变换火力加热, 宽伏电压设计, 确保设备不受电网波动而影响正常工作; 全铜线圈, 火力均匀加热面积大; 隧道式散热风道, 可避免油烟侵蚀电路; 3、 $800*800*850$ (偏差 $\pm 10\%$ )。
58	电磁柜式四头煲仔炉	1	台	1、功率: $\leq 4*3.5kW$ ; 2、外壳全部采用 304# 不锈钢制作, 面板厚 $\geq 1.2mm$ 其余板材厚度 $\geq 1.0mm$ ; 台面一体成型设计, 壳体框架结构设计, 安全稳固; 3、电磁感应加热, 配置数字驱动机芯, 可实时变换火力加热, 宽伏电压设计, 确保设备不受电网波动而影响正常工作; 全铜线圈, 火力均匀加热面积大; 隧道式散热风道, 可避免油烟侵蚀电路; 4、配 $\varnothing 300mm$ , 厚度 6mm 微晶玻璃, 多档位火力调节开关+触摸式数字定时器, 可设定三组不同时间, 根据使用要求自由切换; ▲5、对应型号产品依据 QB/T4499-2023 《商用电磁灶》标准, 保持约 70% 额定容积的水量, 每天的持续工作时间不应低于 8h, 电磁灶在标准测试状态与最高功率调节档位下工作, 工作累计时间不少于 1000h。试验后, 电磁灶符合 GB4706.52 第 10 章和第 13 章的要求, 并能正常工作 (提供第三方检测机构出具的 CMA 或 CNAS 标志的检测报告复印件); 6、 $800*800*850$ (偏差 $\pm 10\%$ )。
59	电磁立式扒炉	1	台	1、功率: $\leq 12kW$ , 电压: 380V; 2、外壳采用 304# 不锈钢制作, 面板厚 $\geq 1.2mm$ 其余板材厚度 $\geq 1.0mm$ ; 台面一体成型设计, 壳体框架结构设计, 安全稳固容易清洁; 3、电磁感应加热, 配置数字驱动机芯, 可实时变换火力加热, 宽伏电压设计, 确保设备不受电网波动而影响正常工作; 全铜线圈, 火力均匀加热面积大; 隧道式散热风道, 可避免油烟侵蚀电路; 4、多档位火力调节开关+触摸式数字温控器, 可设定三组不同温度, 根据使用要求自由切换; 5、 $800*800*850$ (偏差 $\pm 10\%$ )。
60	电磁四格保温汤池	1	台	1、采用 304# 不锈钢制作, 面板厚度 $\geq 1.2mm$ ; 侧板厚度 $\geq 1.0mm$ ; 2、采用全铜搭桥设计机芯, 能抵抗高强度电流、机芯内部过高过低温度状态, 具有热风对流变频技术等多重安全保护设置, 具有多项故障自动诊断功能。磁电引擎, 数字驱动, 全封闭式具有防水、防潮、防虫、防油烟功能, 适合各种

				厨房环境。配件采用工业级配置，强弱电分离设计，控制性能稳定，有效延长使用寿命； 3、采用变频防水风机，抽风、送风相结合，超静音风机配合流线型线圈盘散热风道，散热充分，热风对流风道设计，散热快； 4、采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火且加热盘具有防干烧功能； 5、配置八档 360 度旋转磁感火力调节开关，触摸式 LED 显示器； 6、配标准 GN 盘，可多规格互换使用；功率：≤3.5kW； 7、800*800*850（偏差±10%）。
61	电磁单格布 拉肠粉炉	1	台	1、采用 304#不锈钢制作，面板厚度≥1.2mm；侧板厚度≥1.0mm； 2、采用全铜搭桥设计机芯，能抵抗高强度电流、机芯内部过高过低温度状态，具有热风对流变频技术等多重安全保护设置，具有多项故障自动诊断功能。磁电引擎，数字驱动，全封闭式具有防水、防潮、防虫、防油烟功能，适合各种厨房环境。配件采用工业级配置，强弱电分离设计，控制性能稳定，有效延长使用寿命； 3、采用变频防水风机，抽风、送风相结合，超静音风机配合流线型线圈盘散热风道，散热充分，热风对流风道设计，散热快； 4、采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火且加热盘具有防干烧功能； 5、配置八档 360 度旋转磁感火力调节开关，触摸式 LED 显示器； 6、配四抽五屉式肠粉蒸箱，功率≤15kW； 7、800*800*850（偏差±10%）。
62	单通柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面≥1.5mm 厚，内衬钢板厚度≥2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚，层板≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、柜门外用≥1.0mm，内用≥0.8mm 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、1300*600*800。
63	单通柜	4	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面≥1.5mm 厚，内衬钢板厚度≥2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚，层板≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、柜门外用≥1.0mm，内用≥0.8mm 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、1800*700*800+150。
64	单星沥水水 池柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚≥1.5mm，星盆斗≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管，加强筋为 1.2mm 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1500*700*800+150。
65	四门碗柜	2	台	1、采用 304#不锈钢结构，侧板及层板≥1.2mm 厚； 2、门内胆≥0.8mm 厚，门面板≥1.0mm 厚，门夹层为 PU 发泡，不锈钢吊轨式推拉门； 3、配不锈钢子弹脚 4 个； 4、1000*500*1800。

66	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 3、脚通 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 配 4 个万向轮; 4、800*800*800+150。
67	三星水池	2	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、1800*760*800+150。
68	墩布池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、配不锈钢防堵塞下水口及篦子, 沥水头及架, 含溢水孔及溢水配件, 不锈钢可调子弹脚 4 个; 3、600*600*500。
69	简易残食台	1	台	1、不锈钢板为 304, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板制作, 单层结构; 脚通为 $\geq \varnothing 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 脚横撑为 $\geq \varnothing 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 2、配不锈钢可调整子弹脚 4 个; 3、800*600*800。
70	餐具传送带	6	米	1、产品功能: 传送链板通过不锈钢链条驱动, 带动餐具传送, 提高餐具回收效率; 2、电源要求: 220V/50Hz/1PH, 总功率: $\leq 1\text{kW}$ ; 3、传送速度: 5~20m/min; 4、传送链板为聚甲醛树脂材质, 链板轨道为高分子聚乙烯材质; 5、链板下部两侧翼加装滚轮; 6、标配链板自清洁喷淋系统; 7、主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮, 易于清洁; 8、实时数显传送速度, 外置调速电位器, 操作可视化, 一目了然; 9、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关; 10、L*500*940 (偏差 $\pm 10\%$ )。
71	餐余回收水渠	6	米	1、L*260*870。
72	长龙洗碗机	1	台	1、采用 304#不锈钢材质, 洗涤量: $\geq 200$ 筐/小时; 2、加热模式: 电加热, 功率: $\leq 58\text{kW}/380\text{V}$ (电), 三相五线制; 3、组装式清洗喷臂和喷咀, 不仅易于拆卸, 便于清洗; 4、大容量自冲式不锈钢筛盘和大型深筛篮, 可拆卸式; 5、单层门及门开关自动锁定功能设计, 增加安全性及实用性; 6、具有烘干功能;

				7、1950*750*1600（偏差±10%）。
73	洗碗液分配器	2	台	1、尺寸 260*152*114（偏差±10%）； 2、适配洗涤剂催干剂。
74	洁碟台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面≥1.5mm 厚； 2、脚通≥ø38*1.5mm 不锈钢管，横撑≥ø25*1.0mm，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、800*800*850+150。
75	单通柜	3	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面≥1.5mm 厚，内衬钢板厚度≥2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚，层板≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、柜门外用≥1.0mm，内用≥0.8mm 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、1500*700*800。
76	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，双层结构； 2、台面≥1.5mm 厚，层板≥1.2mm 厚； 3、工作面下加≥1.5mm 厚不锈钢板槽型补强撑，面板承受≥100kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形； 4、脚通≥38*1.5mm 不锈钢方管，配不锈钢子弹脚 4 个； 5、1800*700*800+150。
77	双星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚≥1.5mm，星盆斗厚≥1.2mm； 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管，加强筋为≥1.2mm 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1800*700*800+150。
78	单星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚≥1.5mm，星盆斗厚≥1.2mm； 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管，加强筋为≥1.2mm 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1000*700*800。
79	杀鱼台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚≥1.5mm 厚，星盆斗≥1.2mm 厚；背板≥1.0mm 厚； 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管，加强筋为≥1.2mm 不锈钢； 3、配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1500*700*800。
80	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，双层结构； 2、台面≥1.5mm 厚，层板≥1.2mm 厚； 3、工作面下加≥1.5mm 厚不锈钢板槽型补强撑，面板承受≥100kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形； 4、脚通≥38*1.5mm 不锈钢方管，配不锈钢子弹脚 4 个； 5、1200*700*800。

81	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 3、工作面下加 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑, 面板承受 $\geq 100\text{kg/m}^2$ 平均载荷不变形; 4、脚通 $\geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管, 配不锈钢子弹脚 4 个; 5、1100*700*800+150。
82	双门直冷冷藏工作台	1	台	1、电脑板智能控制, 容积: $\geq 300\text{L}$ ; 温度精确到 0.1 度, 箱内温差不超过 4 度, 内外材质: 不锈钢; 2、可拆滤网式冷凝器清洗方便, 强力磁门封条及加强门铰; 3、箱体内部采用圆角设计, 易于清洗; 4、适应高温 $\geq 43^\circ\text{C}$ 的环境设计; 5、1500*700*800+150。
83	单通柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1400*760*800。
84	四门直冷双温高身柜	4	台	1、立式双温冷藏柜, 不锈钢四门; 2、电脑板智能控制, 容积: $\geq 900\text{L}$ ; 温度精确到 0.1 度, 箱内温差不超过 4 度, 内外材质: 不锈钢; 3、可拆滤网式冷凝器清洗方便, 强力磁门封条及加强门铰; 4、箱体内部采用圆角设计, 易于清洗; 5、适应高温 $\geq 43^\circ\text{C}$ 的环境设计; 6、1220*760*1950 (偏差 $\pm 10\%$ )。
85	双层工作台	3	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 3、脚通 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 配 4 个万向轮; 4、1800*700*800。
86	灶间拼台	3	台	1、不锈钢板 304#板材; 2、台面 $\geq 1.2\text{mm}$ , 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ , 四脚立柱 $\geq \varnothing 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 3、配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、300*1200*800+400。
87	四眼煲仔炉	1	台	1、整体采用 304#不锈钢拉丝板; 2、炉面板边框采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板; 3、炉面用采用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚 A3 钢板做第二层衬板; 4、炉身采用 1.2mm 厚不锈钢板, 炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板; 5、炉体骨架采用 40*40*4mm 角铁, 炉脚采用 $\varnothing 2"$ 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚;

				6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置； 7、配不锈钢加重调整脚不少于 4 个； 8、产品符合 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准； 9、800*800*800。
88	燃气三门海鲜蒸柜	1	台	1、蒸箱采用 304#不锈钢结构厚度 $\geq$ 1.2mm； 2、内胆为 304#不锈钢厚度 $\geq$ 1.5mm； 3、前面板采用 304#不锈钢厚度 $\geq$ 1.2mm； 4、侧板采用 304#不锈钢厚度 $\geq$ 1.0mm； 5、蒸箱屉托条采用 304#不锈钢厚度 $\geq$ 2.0mm； 6、密封条采用镶嵌式硅胶密封条，方便拆卸更换； 7、蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式； 8、下箱骨架采用 40*40*4mm 国标角钢； 9、蒸箱水箱外壁采用 304#不锈钢结构厚度 $\geq$ 2.0mm，蒸箱锅底钢板厚度 $\geq$ 2.5mm； 10、水箱采用高效往复式循环管结构，内循环 $\phi \geq$ 75mm 不锈钢管 4 根，厚度 $\geq$ 3mm； 11、每个蒸箱都配备自动补水箱； 12、燃气接口： $\phi 25$ ； 13、配备脉冲电子打火，熄火保护装置； 14、产品符合 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准； 15、910*910*1850（偏差 $\pm$ 10%）。
89	调料车	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，板材为 $\geq$ 1.2mm 厚； 2、配 4 个静音聚胺脂耐磨轮，其中 2 个带制动； 3、500*660*600。
90	单通柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面 $\geq$ 1.5mm 厚，内衬钢板厚度 $\geq$ 2mm 厚，柜身 $\geq$ 1.2mm 厚，层板 $\geq$ 1.2mm 厚，背板 $\geq$ 1.0mm 厚； 2、柜门外用 $\geq$ 1.0mm，内用 $\geq$ 0.8mm 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、1100*760*800。
91	双星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚 $\geq$ 1.5mm，星盆斗厚 $\geq$ 1.2mm； 2、脚通为 $\geq \phi 38*1.5$ mm 不锈钢管，横撑 $\geq \phi 25*1.5$ mm 不锈钢管，加强筋为 $\geq$ 1.2mm 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1500*700*800+150。
92	面案冷藏操作台	1	台	1、电脑板智能控制，容积： $\geq$ 300L 以上；温度精确到 0.1 度，箱内温差不超过 4 度，内外材质：不锈钢； 2、可拆滤网式冷凝器清洗方便，强力磁门封条及加强门铰；

				3、箱体内部采用圆角设计，易于清洗； 4、适应高温≥43℃的环境设计； 5、1800*700*800。
93	落地式燃气炸炉	1	台	1. 电功率:380V, 50Hz, 6kw*2; 2. 全不锈钢机身结构； 3. 可调不锈钢脚，放置平稳； 4. 采用 304#2.0mm 厚工作台面，整体冲压成型； 5. 新型深冲压式炸缸，炸缸底部有 V 形冷凉区沉积渣物； 6. 放油阀设置自锁装置，防止误操作； 7. 带有 235℃超温安全装置，可手动复位； 8. EGO 温控器，温度调节 60℃~190℃。 9. 产品符合 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准
94	米面架	4	台	1、采用 304#不锈钢结构，层板≥1.2mm 厚； 2、竖撑管≥ø38*1.5mm，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、1200*500*200。
95	平板车	1	台	1、选用 304#不锈钢板制作； 2、采用≥38*38*1.2mm 无缝不锈钢方管； 3、层板用≥1.2mm 不锈钢板材；采用耐磨塑胶轮，配 2 个万向轮带刹车； 4、1000*500*800。
96	单通柜	2	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面≥1.5mm 厚，内衬钢板厚度≥2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚，层板≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、柜门外用≥1.0mm，内用≥0.8mm 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、800*700*800。
97	柜式售饭台	6	台	1、不锈钢板 304#板材； 2、板材：台面≥1.5mm 厚不锈钢板，侧板、水槽≥1.2mm 厚不锈钢板，配不锈钢发热管 1 套，优质温控配件，台脚采用 6" 可调节承重脚； 3、电压：220V；功率：≤3.5kW； 4、1800*700*800。
98	柜式冲孔售饭台	1	台	1、不锈钢板 304#板材； 2、板材：台面≥1.5mm 厚不锈钢板，侧板、水槽≥1.2mm 厚不锈钢板，配不锈钢发热管 1 套，优质温控配件，台脚采用 6" 可调节承重脚； 3、电压：220V；功率：≤3.5kW； 4、1500*700*800。

99	单通柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、600*700*800。
100	单门上机直冷柜	1	台	1、立式冷藏柜; 2、电脑板智能控制, 容积: $\geq 400\text{L}$ 以上; 温度精确到 0.1 度, 箱内温差不超过 4 度, 内外材质: 不锈钢; 3、可拆滤网式冷凝器清洗方便, 强力磁门封条及加强门铰; 4、箱体内部采用圆角设计, 易于清洗。 5、适应高温 $\geq 43^{\circ}\text{C}$ 的环境设计; 6、650*760*1950 (偏差 $\pm 10\%$ )。
101	简易残食台	1	台	1、板材采用 304#不锈钢结构, 单层结构, 台面板 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管; 3、加强筋采用 $\geq \varnothing 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管; 4、台面开 2 个不低于直径 150mm 圆孔, 间距 $\geq 700\text{mm}$ , 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 5、1200*800*800。
102	单星水池	4	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、1000*800*800。
103	双星沥水水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、1800*800*950。
104	通道式洗碗机	1	台	1、采用 304#不锈钢材质, 洗涤量: $\geq 200$ 筐/小时; 2、加热模式: 电加热, 功率: $\leq 47\text{kW}/380\text{V}$ (电), 三相五线制; 3、组装式清洗喷臂和喷咀, 不仅易于拆卸, 便于清洗; 4、大容量自冲式不锈钢筛盘和大型深筛篮, 可拆卸式; 5、单层门及门开关自动锁定功能设计, 增加安全性及实用性; 6、1100*800*1600 (偏差 $\pm 10\%$ )。
105	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 3、工作面下加 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑, 面板承受 $\geq 100\text{kg}/\text{m}^2$ 平均载荷不变形; 4、脚通 $\geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管, 配不锈钢子弹脚 4 个;

				5、1000*800*800。
106	双门消毒柜	1	台	1、304#不锈钢外壳, 整体发泡不锈钢门; 2、温度: 150℃; 3、全钢无磁深筐, 热风循环; 4、1300*650*1930 (偏差±10%)。
107	单门消毒柜	1	台	1、304#不锈钢外壳, 整体发泡不锈钢门; 2、温度: 150℃; 3、全钢无磁深筐, 热风循环; 4、650*650*1930 (偏差±10%)。
108	保温饭汤车	3	台	1、板材采用 304#不锈钢板; 2、面板厚度≥1.2mm, 层板、侧板厚度≥1.2mm, 门里衬为≥0.8mm, 中间聚氨脂发泡, 滑道为平面直角, 采用吊架式铝制导轨, 前后装无噪音承重滑轮, 上吊门轮为尼龙轮; 3、700*700*800。
109	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面≥1.5mm 厚, 层板≥1.2mm 厚; 3、脚通≥ø38*1.5mm 不锈钢管, 配 4 个万向轮; 4、1500*700*800。
110	简易残食台	3	台	1、板材采用 304#不锈钢结构, 单层结构, 台面板≥1.5 mm厚; 2、脚通为≥ø38*1.5 mm不锈钢方管; 3、加强筋采用≥ø25*1.2mm 不锈钢方管; 4、台面开 2 个不低于直径 150mm 圆孔, 间距≥700mm, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 5、1200*600*800。
111	杀鱼台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚≥1.5mm 厚, 星盆斗≥1.2mm 厚; 背板≥1.0mm 厚; 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管, 横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管, 加强筋为≥1.2mm 不锈钢; 3、配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、1000*800*800+150。
112	单星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚≥1.5mm, 星盆斗厚≥1.2mm; 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管, 横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管, 加强筋为≥1.2mm 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、1200*700*800+150。

113	单星沥水水池柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、700*700*800+150。
114	双层挂墙架	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 板材 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚; 2、两侧立柱为可调节夹扣, 膨胀螺栓固定; 3、2000*300*600。
115	饼盘车	12	台	1、12 层饼盘; 2、框架采用 30 方管制作, 拖称采用厚钢板制作, 适合放置客户提供餐盘尺寸, 采用 4 寸静音两定两转脚轮 (称重 150KG)。
116	简易残食台	4	台	1、不锈钢板为 304, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板制作, 单层结构; 脚通为 $\geq \varnothing 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 脚横撑为 $\geq \varnothing 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 2、配不锈钢可调整子弹脚 4 个; 3、1200*760*800+150。

## (3) 31#食堂操作间设备清单

序号	设备名称	数量	单位	详细技术参数 (长*宽*高 (深), 单位 mm)
1	冷藏库	2	台	<p>1、冷库库板与库板的连接使用定制凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；系统对化学品稳定而且达到国家洁净卫生标准，库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，确保冷库的气密性，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗；</p> <p>2、库板厚度：≥100mm, 内外层表面金属材料内外均选用≥0.8mm 不锈钢板。整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006 标准规定的技术指标要求；</p> <p>3、防火性能符合 GB8624-2012 《建筑材料及制品燃烧性能分级》B1 检测及组合冷库用隔热夹芯板；</p> <p>4、自动回归平掩门门洞尺寸为：860*1900H/mm；门和墙板平滑连接，不应外凸；</p> <p>5、冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不藏污纳垢，易清洁；</p> <p>6、冷库门框均配置发热线(220V/1/50Hz)以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，方便发热线更换；</p> <p>7、冷库门需要有不小于 320*470mm 的防雾观察窗，防止库门开启时碰撞库外通道通行人员，并能观察到是否有人员在库内的情况，从而有效防止安全事故的发生；</p> <p>8、冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上，LED 环形光圈指示灯以方便在库外查看库灯的开闭，防腐耐压。中心高度离完成地面≤1500mm, 所有的管线必须安装在门板框内, 不能外露；</p> <p>9、含配套机组；</p> <p>10、≥23 立方米。</p>
2	冷冻库	2	台	<p>1、冷库库板与库板的连接使用定制凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；系统对化学品稳定而且达到国家洁净卫生标准，库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，确保冷库的气密性，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗；</p> <p>2、库板厚度：≥100mm, 内外层表面金属材料内外均选用≥0.8mm 304# 不锈钢板。整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006 标准规定的技术指标要求；</p> <p>3、防火性能符合 GB8624-2012 《建筑材料及制品燃烧性能分级》B1 检测及组合冷库用隔热夹芯板；</p> <p>4、自动回归平掩门门洞尺寸为：860*1900H/mm；门和墙板平滑连接，不应外凸；</p> <p>5、冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不藏污纳垢，易清洁；</p> <p>6、冷库门框均配置发热线(220V/1/50Hz)以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，方便发热线更换；</p> <p>7、冷库门需要有不小于 320*470mm 的防雾观察窗，防止库门开启时碰撞库外通道通行人员，并能观察到是否有人员在库内的情况，从而有效防止安全事故的发生；</p> <p>8、冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上，LED 环形光圈指示灯以方便在库外查看库灯的开闭，防腐耐压。中心高</p>

				度离完成地面≤1500mm, 所有的管线必须安装在门板框内, 不能外露; 9、含配套机组; 10、≥55 立方米。
3	四层落地层架	8	台	1、可经受-38℃至 88℃; 2、便于调节和配置, 隔板能够以 100 毫米的增减量进行上下调节, 无需拆卸架体。在以 90 度直角或 U 型弯方式构建架体时, 架体之间可以通过拐角接插件连接; 3、立柱与横梁, 承重部位都是以钢芯制造, 表面为改性聚丙烯材料。内含钢管, 聚丙烯表面不会碎裂或被腐蚀。立柱插件提供独特的交叉稳定性; 4、永不生锈; 5、层架每层承重≥200kg; 6、1220*530*1600。
4	四层落地层架	34	台	1、采用 304#不锈钢结构, 层板≥1.2mm 厚; 2、竖撑管≥ø38*1.5mm, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1200*500*1600。
5	米面架	4	台	1、采用 304#不锈钢结构, 层板≥1.2mm 厚; 2、竖撑管≥ø38*1.5mm, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1200*500*300。
6	洗地龙头	8	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体, 表面环氧喷涂处理 (灰色) 漆面不易脱落; 2、固定侧支架钢板厚度≥5mm, 黄铜进水主体; 3、≥10 米重工无痕三层液压钢丝管 (黑色) 、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度; 4、花洒式喷头, 下压式手柄开关、多级调节出水量 (配置一把喷头) ; 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹。
7	洗菜机	2	台	1、额定电压 220V, 功率: ≤1800W; 2、不用化学添加(排除臭氧, 含氯化学添加等技术), 可以杀灭细菌, 病毒和降解农药, 激素, 抗生素; 3、控制系统采用涌浪, 净化双模工作, 又可单独操控, 满足后厨食材净化多重需求。采用 TDS、温度、湿度多重传感器实时监控水质; 4、控制面板采用 10.4 寸防爆级钢化玻璃; 配有全彩高清液晶显示屏; 控制面板后盖采用 v0 防火级材质; 5、整机采用箱体式一体化设计, 控制系统、主控电源非壁挂式安装; 6、曝气系统采用人性化设计, 便于工作结束后的卫生清理; 7、产品外壳所用材料符合 GB4806.9-2023《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》标准; ▲8、提供国家认可检测机构出具的关于对产品整机经检测后防护等级 IPX5 的检测符合 GB/T4208-2017 标准的检测报告 (提供第三方检测机构出具的 CMA 或 CNAS 标志的检测报告复印件) ;

				▲9、提供国家认可检测机构出具的关于对整机在温度：60℃；持续时间：5h；产品能正常开机使用，屏幕显示正常的检测符合 GB/T2423.2-2008 标准的检测报告；（提供第三方检测机构出具的 CMA 或 CNAS 标志的检测报告复印件）； 10、1200*760*850+150（偏差±10%）。
8	双星水池	2	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚≥1.5mm，星盆斗厚≥1.2mm； 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管，加强筋为≥1.2mm 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1800*800*800。
9	单星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚≥1.5mm，星盆斗厚≥1.2mm； 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管，加强筋为≥1.2mm 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1000*800*800。
10	双层工作台	5	台	1、采用 304#不锈钢结构，双层结构； 2、台面≥1.5mm 厚，层板≥1.2mm 厚； 3、工作面下加≥1.5mm 厚不锈钢板槽型补强撑，面板承受≥100kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形； 4、脚通≥38*1.5mm 不锈钢方管，配不锈钢子弹脚 4 个； 5、1500*700*800+150。
11	万向轮	3	套	1、轮子采用橡胶承重轮；2 个万向轮 2 个带有刹车装置。
12	杀鱼台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚≥1.5mm 厚，星盆斗≥1.2mm 厚；背板≥1.0mm 厚； 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管，加强筋为≥1.2mm 不锈钢； 3、配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1800*700*800。
13	绞切肉机	2	台	1、绞肉出料口部分采用外置悬挂式设计； 2、切肉片刀组部件采用外置旋钮拆卸简单，独立刀组，减噪音的高强度尼龙轮。不低于 2CR13 不锈钢材质，耐磨耐腐蚀； 3、入料口处有安全防护盖，抬盖即停，未合盖情况下无法启动； 4、加工不同厚度的肉丝肉片只需更换相应的刀具就可以实现，一机多用； 5、机内设有安全保护感应，当刀具外漏时，机器自锁不能启动，确保安全； 6、刀片采用 304#不锈钢制造，传动部分由皮带和摩托拉链二级变速。整机采用 304#不锈钢； 7、板材厚度：最厚处≥3mm，最薄处≥1.2mm； 8、绞盘：6/8mm（选配）； 9、切肉厚度：≤3mm； 10、小时产量：≥200-300KG/H（绞肉）300-400KG/H（切片）；

				11、电源: 380V/50Hz; 12、功率: $\leq 1.1\text{kW}$ 。
14	绞肉机	1	台	1、全 304# 不锈钢制造, 切肉绞肉: $\geq 150\text{KG/H}$ ; 2、刀组可独立拆装, 易于清洗和存放, 符合卫生要求; 3、整体机身和绞肉部件采用 304# 不锈钢; 4、绞肉部件拆卸简单, 清洗便捷; 5、无缝不锈钢机身, 防水易清洁; 6、加长绞龙, 加长螺杆, 使绞肉产出更大; 7、绞肉主轴传动采用双密封设计安全可靠, 不污染食材, 风冷马达, 适合连续工作; 8、绞盘孔径: 5mm/9mm/16mm; 9、电源: 380V/50Hz; 10、功率: $\leq 1.5\text{kW}$ ; 11、小时产量: $\geq 500\text{KG/H}$ 。
15	粘捕式灭蝇灯	12	台	1、电压: 220V; 2、功率: $\leq 30\text{W}$ ; 3、灯管: 2 个; 4、覆盖面积 $\geq 80\text{ m}^2$ ; 5、外壳 ABS 防阻燃材料; 6、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; 7、400*150*350。
16	大锅灶	4	台	1、整体采用 304# 不锈钢拉丝板制作; 2、炉面板及边框采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板, 炉面整体冲压工艺 3、炉面用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚 A3 钢板做第二层衬板; 炉膛采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚 A3 钢板, 炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位, 配制防水鼓风风机; 4、炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板, 炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板; 5、炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁, 炉脚采用 $\varnothing 2"$ 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚; 6、配电子点火开关装置, 带熄火保护装置; 7、安装控制阀, 连接上下水, 下水采用硬质塑料管; 8、配不锈钢加重调整脚不少于 4 个; 9、产品符合 GB35848-2024 《商用燃气燃烧器具》标准; 10、1200*1200*800+400。
17	双层工作台	6	台	1、采用 304# 不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚;

				3、工作面下加 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑，面板承受 $\geq 100\text{kg/m}^2$ 平均载荷不变形； 4、脚通 $\geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，配不锈钢子弹脚 4 个； 5、 $1500*800*800$ 。
18	四门直冷双温高身柜	8	台	1、立式双温冷藏柜，不锈钢四门； 2、电脑板智能控制，容积： $\geq 900\text{L}$ ；温度精确到 0.1 度，箱内温差不超过 4 度，内外材质：不锈钢； 3、可拆滤网式冷凝器清洗方便，强力磁门封条及加强门铰； 4、箱体内部采用圆角设计，易于清洗； 5、适应高温 $\geq 43^\circ\text{C}$ 的环境设计； 6、 $1220*760*1950$ （偏差 $\pm 10\%$ ）。
19	双星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、 $1500*760*800$ 。
20	双门直冷冷藏工作台	5	台	1、电脑板智能控制，容积： $\geq 300\text{L}$ ；温度精确到 0.1 度，箱内温差不超过 4 度，内外材质：不锈钢； 2、可拆滤网式冷凝器清洗方便，强力磁门封条及加强门铰； 3、箱体内部采用圆角设计，易于清洗； 4、适应高温 $\geq 43^\circ\text{C}$ 的环境设计； 5、 $1500*760*800$ 。
21	双通工作柜	6	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚，柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚； 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ ，内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、 $1500*800*800$ 。
22	灶间拼台	6	台	1、304#不锈钢板； 2、台面 $\geq 1.2\text{mm}$ ，层板 $\geq 1.2\text{mm}$ ，四脚立柱 $\geq \varnothing 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3、配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、 $300*1200*800$ 。
23	燃气双炒双温炒灶	4	台	1、电压功率： $220\text{V}/0.5\text{kW}$ ，燃气管路接口：DN40； 2、采用 304#不锈钢结构，面板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，前板、侧板、背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3、炉架采用 $40\text{mm} \times 40\text{mm}$ 国标角钢，炉膛及面用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚铁板制造，炉膛为整体耐火炉砖，内加耐火硅砖隔热绝缘，配备熄火保护装置； 4、炉脚为 $\geq \varnothing 50\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 不锈钢可调式子弹脚，并配有锅支架； 5、配 4 寸混风式铸铁节能鼓风炉头，采用风气连动主气阀，每个炉头采用独立 250W 防水鼓风机； 6、炉背水龙头上水管为 304#不锈钢管，前板装有水阀控制；

				7、电源开关具有防水功能，防水等级达到 IPX4; 8、燃烧器具有故障开机自检和运行自检功能; 9、燃气系统密封性：燃气入口到燃气阀门，泄漏量应不大于 0.14L/h; 10、产品符合 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准; 11、2100*1200*800+400。
24	燃气双头低汤灶	2	台	1、整体采用 304#不锈钢拉丝板; 2、炉面板.边框采用≥1.5mm 厚不锈钢板; 3、炉面用采用≥2.5mm 厚 A3 钢板做第二层衬板; 4、炉身采用≥1.2mm 厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 5、炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 角铁，炉脚采用ø2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚; 6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置; 7、配不锈钢加重调整脚不少于 4 个; 8、产品符合 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准; 9、1200*700*500。
25	电热发酵箱	2	台	1、发酵箱采用双层发泡的 304#不锈钢材质制作而成; 2、喷雾式发酵; 3、电脑表控制面板，加温加湿; 4、容量：≥16 盘; 5、电压：220v; 6、功率：≤2.5kW。
26	面案工作台	2	台	1、采用 304#不锈钢结构; 2、台面≥1.5mm 厚，工作面下加≥1.5mm 厚不锈钢板槽型补强撑，面板承受≥100kg/m <sup>2</sup> 的平均载荷不变型; 3、脚通≥ø38*1.5mm 不锈钢管，配不锈钢子弹脚 4 个; 4、松木面案; 5、1500*800*800。
27	面粉车	6	台	1、全采用 304#不锈钢≥1.2mm 厚，采用 4 个万向脚轮，静音耐磨型，带制动功能; 2、500*500*500。
28	双动双速和面机	2	台	1、可手动或自动循环工作；和面桶、螺旋勾和中心杆由 304#不锈钢制成；装有急停开关; 2、功率：≤2.2kW; 3、电压：380V; 4、面勾转速：50/220r/min; 5、料桶容积：≥40L; 6、料桶转速：≥16rpm;

				7、料桶尺寸: $\geq \varnothing 450 \times 298 \text{mm}$ ; 8、和面量: $\geq 16 \text{kg}$ 。
29	搅拌机	2	台	1、功率: $\leq 1.5 \text{kW}$ ; 2、电压: 380V; 3、搅拌速率: 96/168/306r/min; 4、料桶容积: $\geq 40 \text{L}$ ; 5、料桶尺寸: $\geq \varnothing 370 \times 487 \text{mm}$ ; 6、和面量: $\geq 12 \text{kg}$ ; 7、与食品接触的金属均采用 304#不锈钢材料; 8、输出纯铜电机, 偏置轴结构行星使混合均匀。
30	面条机	2	台	1、额定功率/电压/频率: $\leq 2.2 \text{kW}/380 \text{V}/50 \text{Hz}$ ; 2、工作厚度: 1-10mm; 3、面辊长度: $\geq 250 \text{mm}$ ; 4、产量: $\geq 60 \text{kg/h}$ 。
31	燃气双门蒸饭柜	6	台	1、蒸箱采用 304#不锈钢结构厚度 $\geq 1.2 \text{mm}$ ; 2、内胆为 304#不锈钢厚度 $\geq 1.5 \text{mm}$ ; 3、前面板采用 304#不锈钢厚度 $\geq 1.2 \text{mm}$ ; 4、侧板采用 304#不锈钢厚度 $\geq 1.0 \text{mm}$ ; 5、蒸箱屉托条采用 304#不锈钢厚度 $\geq 2.0 \text{mm}$ ; 6、密封条采用镶嵌式硅胶密封条, 方便拆卸更换; 7、蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧, 可调式; 8、下箱骨架采用 40*40*4mm 国标角钢; 9、蒸箱水箱外壁采用 304#不锈钢结构厚度 $\geq 2.0 \text{mm}$ , 蒸箱锅底钢板厚度 $\geq 2.5 \text{mm}$ ; 10、水箱采用高效往复式循环管结构, 内循环 $\varnothing \geq 75 \text{mm}$ 不锈钢管 4 根, 厚度 $\geq 3 \text{mm}$ ; 11、每个蒸箱都配备自动补水箱; 12、燃气接口: $\varnothing 25$ ; 13、配备脉冲电子打火, 熄火保护装置; 14、产品符合 GB35848-2024 《商用燃气燃烧器具》标准; 15、1200*910*1800 (偏差 $\pm 10\%$ )。
32	三层六盘电热式烘炉	2	台	1、整机 304#不锈钢外壳, 微电脑控制面板, 带记忆功能设置; 2、电压: 380V; 3、频率: 50Hz; 4、功率: $\leq 19.8 \text{kW}$ ;

				5、温度：室内温度 0~400℃； 6、容积：3 层 6 盘。
33	烤箱烤盘	6	个	1、600*400。
34	电饼铛	3	台	1、铸管铝铛，双温双控； 2、304#不锈钢外壳； 3、温度范围：0~300℃； 4、限制温度：350℃ ±20℃ 超温保护； 5、功率：380V/≤5kW。
35	灭火系统	4	台	1、厨房设备灭火装置应全部采用 304#不锈钢、铜及少量合金铝，钢质无缝容器的材料符合 GB5099 的规定； 2、容器阀、水流阀、减压阀、喷嘴全部采用不锈钢、铜合金制造，燃气阀采用铜合金、铝合金制造； 3、药剂管路启动管路、管件均采用不锈钢材料，并经过防腐处理； 4、手动操作力≤150N；指拉操作力≤50N；所有手动操作位移均≤300mm； 5、灭火种类 F（油锅火）；止回阀公称压 PN≤16Kg；喷嘴安装高度 1.2m—1.6m； 6、有效喷射时间≥30s，喷射延迟时间：≤1.2s； 7、驱动气体充装量≥1.2L，减压阀前压力：≥13MPa，减压阀后压力：≥0.75MPa； 8、能提供信号接点，可联至消防中控中心并能实现与燃气报警系统进行联动且在设备启动时 100% 打开自来水进行降温处理，感温器触点温度 183° C，适用温度 4—55° C，喷嘴数量根据烟罩长度进行布置，采用喷嘴，对厨房灶台烟罩全覆盖保护，灭火时间≤8s，具有水冷却功能的装置，在灭火剂完全喷射后，水流联动阀应能立即启动开启，同时关闭燃气或燃油供应。设有应急启动装置，当手动，自动启动不成功时，可手动扑灭火情。
36	饼盘车	2	台	1、采用 304#不锈钢结构，竖撑为≥1.2mm 厚 38*25mm 不锈钢方管，两侧每层角板厚≥1.5mm； 2、配 4" 静音聚胺脂耐磨轮，至少 2 个带制动； 3、410*720*1700。
37	调料车	6	台	1、采用 304#不锈钢结构，板材为≥1.2mm 厚； 2、配 4 个静音聚胺脂耐磨轮，其中 2 个带制动； 3、500*700*800。
38	挂墙洗手池	9	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚≥1.5mm，星盆斗厚≥1.2mm； 2、用膨胀螺丝固定于墙上； 3、500*400*300。
39	单层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面≥1.5mm 厚； 2、配不锈钢子弹脚 4 个； 3、600*760*800+150。

40	单层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚; 2、配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1500*760*800+150。
41	三星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、1800*760*800+150。
42	单通工作柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1500*700*800+150。
43	双层工作台	4	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 3、工作面下加 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑, 面板承受 $\geq 100\text{kg}/\text{m}^2$ 平均载荷不变形; 4、脚通 $\geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管, 配不锈钢子弹脚 4 个; 5、1500*760*800+150。
44	双门直冷冷藏工作台	5	台	1、电脑板智能控制, 容积: $\geq 300\text{L}$ ; 温度精确到 0.1 度, 箱内温差不超过 4 度, 内外材质: 不锈钢; 2、可拆滤网式冷凝器清洗方便, 强力磁门封条及加强门铰; 3、箱体内部采用圆角设计, 易于清洗; 4、适应高温 $\geq 43^\circ\text{C}$ 的环境设计; 5、1500*760*800+150。
45	垃圾桶	5	台	1、采用优质 PE 材料; 2、 $\geq 120\text{L}$ 。
46	紫外线消毒灯	10	台	1、电压: 220V, 功率: $\leq 36\text{W}$ ; 2、灯罩腔内有电镀反射层, 紫外线消毒灯波长 260nm 左右, 开启消毒灯后可选择消毒时间, 带定时功能, 待消毒时间结束后, 消毒灯自动关闭; 3、L=1200。
47	单星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、700*600*800。

48	单通工作柜	2	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1500*600*800。
49	双门留样柜	3	台	1、立式冷藏柜; 2、电脑板智能控制, 容积: $\geq 900\text{L}$ 以上; 温度精确到 0.1 度, 箱内温差不超过 4 度, 内外材质: 不锈钢; 3、可拆滤网式冷凝器清洗方便, 强力磁门封条及加强门铰; 4、箱体内部采用圆角设计, 易于清洗; 5、适应高温 $\geq 43^\circ\text{C}$ 的环境设计; 6、1220*760*1950 (偏差 $\pm 10\%$ )。
50	三层餐车	8	台	1、面板、层板采用 304#不锈钢结构 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 2、脚腿采用 $\geq \varnothing 38\text{mm}$ 不锈钢管; 3、拉撑、横撑、立腿连接, 坚固结实, 连接处用氩弧焊接, 焊后打磨, 抛光保证光滑平整; 4、配四个静音耐磨橡胶轮; 5、850*450*900。
51	宴会保温餐车	3	台	1、材质为内外 304#不锈钢; 2、带有恒温控制; 3、一个箱体和一个温控器, 含两扇门, 当其中一个箱门打开时, 可以防止热量快速散失; 4、ODP 注入聚氨酯绝缘材料; 5、同时可在可安全的温度范围内调节温度; 6、电子控制系统配有液晶显示器; 7、安全开关 - 加热模式; 8、颜色提示控制面板(红色为加热柜); 9、内部边角为圆弧设计, 光滑的不锈钢主体; 10、带防倾斜滑道的份数盘网架系统; 11、保温车每侧有两个橡胶门把手; 12、2 个配有锁的门把手; 13、4 个承重轮; 2 个万向轮 2 个带有刹车装置; 14、四周配保险杠; 15、710*780*1820 (偏差 $\pm 10\%$ )。
52	柜式售饭台 带玻璃罩	9	台	1、304#不锈钢板; 2、板材: 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板, 侧板、水槽 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板, 配 304#不锈钢发热管 1 套, 优质温控配件,

				台脚采用 6" 可调节承重脚; 3、电压：220V；功率：≤3.5kW； 4、1800*760*800+400。
53	1/1 份数盘 (无盖)	35	个	1、304 不锈钢材质，厚度≥1.5。
54	1/1 份数盘 盖子	30	个	1、304 不锈钢材质，厚度≥1.5。
55	单星水池	2	台	1、采用 304# 不锈钢结构，台面厚≥1.5mm，星盆斗厚≥1.2mm； 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管，横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管，加强筋为≥1.2mm 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、700*760*800+150。
56	单通工作柜	5	台	1、采用 304# 不锈钢结构，台面≥1.5mm 厚，内衬钢板厚度≥2mm 厚，柜身≥1.2mm 厚，层板≥1.2mm 厚，背板≥1.0mm 厚； 2、柜门外用≥1.0mm，内用≥0.8mm 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、1500*760*800+150。
57	双层工作台	2	台	1、采用 304# 不锈钢结构，双层结构； 2、台面≥1.5mm 厚，层板≥1.2mm 厚； 3、工作面下加≥1.5mm 厚不锈钢板槽型补强撑，面板承受≥100kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形； 4、脚通≥38*1.5mm 不锈钢方管，配不锈钢子弹脚 4 个； 5、1200*760*800。
58	电磁双头煮 面炉	6	台	1、全 304# 不锈钢机身结构，≥1.5mm 厚工作台面带有防水保护功能；5 档温度控制； 2、安全温控；电磁加热系统； 3、功率：2*12kW； 4、1400*760*800（偏差±10%）。
59	双层工作台	1	台	1、采用 304# 不锈钢结构，双层结构； 2、台面≥1.5mm 厚，层板≥1.2mm 厚； 3、工作面下加≥1.5mm 厚不锈钢板槽型补强撑，面板承受≥100kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形； 4、脚通≥38*1.5mm 不锈钢方管，配不锈钢子弹脚 4 个； 5、800*760*800。
60	双层工作台	9	台	1、采用 304# 不锈钢结构，双层结构； 2、台面≥1.5mm 厚，层板≥1.2mm 厚； 3、脚通≥ø38*1.5mm 不锈钢管，配 4 个万向轮； 4、1500*800*800。

61	简易残食台	1	台	1、板材采用 304#不锈钢结构, 单层结构, 台面板 $\geq 1.5$ mm厚; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5$ mm不锈钢方管; 3、加强筋采用 $\geq \varnothing 25*1.2$ mm 不锈钢方管; 4、台面开 2 个不低于直径 150mm 圆孔, 间距 $\geq 700$ mm, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 5、1200*800*800。
62	简易残食台	1	台	1、板材采用 304#不锈钢结构, 单层结构, 台面板 $\geq 1.5$ mm厚; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5$ mm不锈钢方管; 3、加强筋采用 $\geq \varnothing 25*1.2$ mm 不锈钢方管; 4、台面开 2 个不低于直径 150mm 圆孔, 间距 $\geq 700$ mm, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 5、1000*800*800。
63	长龙洗碗机	2	台	1、洗涤能力: 2000-3000 件/小时; 2、加热模式: 电加热, 功率 $\leq$ : 63kW/380V (电), 三相五线制; 3、洗碗室由壁板围成, 洗碗室的一侧壁板上开设有门体, 门体底部与壁板结合处设有引流板, 引流板伸出门体。此设计不仅可将门体上的水重新引入洗碗室内, 防止水由门体与壁板的缝隙流出; 4、PLC 触屏物联网控制电箱, 具有一键自动进水、自动回收、自动停水、自动加热, 自动停止加热, 马达过载保护、热风循环烘干系统、变频智能调速系统, 防干烧断电保护、输送链排等智能化设计, 显示工作状态以及故障中文提示; ▲5、产品主洗水泵热过载、减速电机行程开关、漂洗进水电磁阀、烘干风机热过载、烘干感温探头符合 GB/T 2423.4-2008, 对其进行交变湿热试验 (12h+12h 循环), 周期 $\geq 30$ d, 外观及通电功能正常 (提供第三方检测机构出具的 CMA 或 CNAS 标志的检测报告复印件); 6、3800*880*1620 (偏差 $\pm 10\%$ )。
64	洗碗液分配器	1	台	1、尺寸 260*152*114 (偏差 $\pm 10\%$ ) ; 2、适配洗涤剂催干剂。
65	洁碟台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5$ mm 厚; 2、脚通 $\geq \varnothing 38*1.5$ mm 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.0$ mm, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1200*800*950。
66	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq 1.5$ mm 厚, 层板 $\geq 1.2$ mm 厚; 3、工作面下加 $\geq 1.5$ mm 厚不锈钢板槽型补强撑, 面板承受 $\geq 100$ kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形; 4、脚通 $\geq 38*1.5$ mm 不锈钢方管, 配不锈钢子弹脚 4 个; 5、1000*800*800。
67	简易残食台	5	台	1、板材采用 304#不锈钢结构, 单层结构, 台面板 $\geq 1.5$ mm厚; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5$ mm不锈钢方管;

				3、加强筋采用 $\geq \varnothing 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管; 4、台面开 2 个不低于直径 150mm 圆孔，间距 $\geq 700\text{mm}$ ，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 5、1500*600*800。
68	双层工作台	6	台	1、采用 304#不锈钢结构，双层结构； 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚； 3、工作面下加 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑，面板承受 $\geq 100\text{kg}/\text{m}^2$ 平均载荷不变形； 4、脚通 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，配不锈钢子弹脚 4 个； 5、1200*760*800+150。
69	刀具消毒柜	6	台	1、电压：220V，功率： $\leq 30\text{W}$ ，自带至少 15 分钟的定时器； 2、刀箱内最多可容纳 $\geq 12$ 把刀不锈钢框架； 3、刀架可被紫外线穿透，可放不同尺寸厨刀； 4、380*160*480（偏差 $\pm 10\%$ ）。
70	双星水池	3	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1800*760*800+150。
71	单星水池	4	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1000*760*800+150。
72	杀鱼台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构，台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，星盆斗 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚；背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚； 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢； 3、配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1800*800*800。
73	切菜机	2	台	1、双变频设计，能随时调节皮带和刀片的运转速度； 2、通过调节输送带和刀具速度来调整产品尺寸； 3、整机板材采用 304#不锈钢制造； 4、设有脚轮方便移动； 5、出料门框设有微动开关，操作安全； 6、切割长度：1—60mm(可调)； 7、产量： $\geq 500\text{KG}/\text{H}$ ； 8、电源：220V 单相； 9、马力：1/2HP+1/4HP。

74	四门直冷冷藏高身柜	3	台	1、立式冷藏柜，不锈钢四门； 2、电脑板智能控制，容积：≥900L；温度精确到0.1度，箱内温差不超过4度，内外材质：不锈钢； 3、可拆滤网式冷凝器清洗方便，强力磁门封条及加强门铰； 4、箱体内部采用圆角设计，易于清洗； 5、适应高温≥43℃的环境设计； 6、1220*760*1950（偏差±10%）。
75	燃气三门海鲜蒸柜	3	台	1、蒸箱采用304#不锈钢结构厚度≥1.2mm； 2、内胆为304#不锈钢厚度≥1.5mm； 3、前面板采用304#不锈钢厚度≥1.2mm； 4、侧板采用304#不锈钢厚度≥1.0mm； 5、蒸箱屉托条采用304#不锈钢厚度≥2.0mm； 6、密封条采用镶嵌式硅胶密封条，方便拆卸更换； 7、蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式； 8、下箱骨架采用40*40*4mm国标角钢； 9、蒸箱水箱外壁采用304#不锈钢结构厚度≥2.0mm，蒸箱锅底钢板厚度≥2.5mm； 10、水箱采用高效往复式循环管结构，内循环ø≥75mm不锈钢管4根，厚度≥3mm； 11、每个蒸箱都配备自动补水箱； 12、燃气接口：ø25； 13、配备脉冲电子打火，熄火保护装置； 14、产品符合GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准； 15、9100*910*1850。
76	饼盘车	21	台	1、采用304#不锈钢结构，竖撑为≥1.2mm厚38*25mm不锈钢方管，两侧每层角板厚≥1.5mm； 2、配4"静音聚氨脂耐磨轮，至少2个带制动； 3、500*700*1800。
77	落地式电热炸炉	1	台	1、升温快，温控范围大，均匀受热； 2、IPX4标准防水设计； 3、旋钮式温度调节，可调温度50~210℃，调温更加简单、精确； 4、宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作； 5、高档全304#不锈钢机身，炉面板厚度≥1.5mm，前面板、侧面板、背板、后封板、底板厚度≥1.0mm； 6、1000*600*850（偏差±10%）。
78	304蒸盘（平盘）	90	个	1、400*600*48/2.3斤盘 2、无毒无异味，耐腐蚀，耐高温，边缘卷边设计，圆角设计，四角采用光滑圆角设计。

79	304 蒸盘 (孔盘)	90	个	1、400*600*48/2.3 斤盘 2、无毒无异味，耐腐蚀，耐高温，边缘卷边设计，圆角设计，四角采用光滑圆角设计。
80	单通工作柜	2	台	1、采用 304# 不锈钢结构，台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚，柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚； 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ ，内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚，配不锈钢子弹脚 4 个； 3、1800*760*800+150。
81	面案工作台	1	台	1、采用 304# 不锈钢结构； 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，工作面下加 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑，面板承受 $\geq 100\text{kg/m}^2$ 的平均载荷不变型； 3、脚通 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，配不锈钢子弹脚 4 个； 4、松木面案； 5、1800*800*800。
82	单星水池	1	台	1、采用 304# 不锈钢结构，台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1000*760*800。
83	平板车	2	台	1、选用 304# 不锈钢板制作； 2、采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 无缝不锈钢方管； 3、层板用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板材；采用耐磨塑胶轮，配 2 个万向轮带刹车； 4、1200*500*800。
84	平板车	4	台	1、选用 304# 不锈钢板制作； 2、采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 无缝不锈钢方管； 3、层板用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板材；采用耐磨塑胶轮，配 2 个万向轮带刹车； 4、600*500*800。
85	三星水池	1	台	1、采用 304# 不锈钢结构，台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆斗厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管，加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢； 3、含溢水孔及溢水配件，配不锈钢可调子弹脚 4 个； 4、1500*760*800+150。
86	双层工作台	1	台	1、采用 304# 不锈钢结构，双层结构； 2、台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚，层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚； 3、工作面下加 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑，面板承受 $\geq 100\text{kg/m}^2$ 平均载荷不变形； 4、脚通 $\geq 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，配不锈钢子弹脚 4 个； 5、800*760*800+150。

87	单门留样柜	1	台	1、立式冷藏柜; 2、电脑板智能控制,容积: $\geq 900L$ 以上; 温度精确到 0.1 度, 箱内温差不超过 4 度, 内外材质: 不锈钢; 3、可拆滤网式冷凝器清洗方便, 强力磁门封条及加强门铰; 4、箱体内部采用圆角设计, 易于清洗; 5、适应高温 $\geq 43^{\circ}\text{C}$ 的环境设计; 6、600*760*1950 (偏差 $\pm 10\%$ )。
88	单星水池柜	2	台	1、采用 304# 不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 1.2mm 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、700*700*900。
89	单星水池柜	1	台	1、采用 304# 不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 1.2mm 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、800*700*900。
90	单星水池柜	1	台	1、采用 304# 不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ , 星盆斗 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 1.2mm 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、1000*700*900。
91	单通工作柜	2	台	1、采用 304# 不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、1400*760*800+150。
92	四门玻璃门直冷冷藏高身柜	2	台	1、立式冷藏柜; 2、电脑板智能控制, 容积: $\geq 400L$ 以上; 温度精确到 0.1 度, 箱内温差不超过 4 度, 内外材质: 不锈钢; 3、可拆滤网式冷凝器清洗方便, 强力磁门封条及加强门铰; 4、箱体内部采用圆角设计, 易于清洗; 5、适应高温 $\geq 43^{\circ}\text{C}$ 的环境设计; 6、1200*760*1950。
93	柜式售饭台带玻璃罩	4	台	1、304# 不锈钢板; 2、板材: 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板, 侧板、水槽 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板, 配 304# 不锈钢发热管 1 套, 优质温控配件, 台脚采用 6" 可调节承重脚; 3、电压: 220V; 功率: $\leq 3.5\text{kW}$ ; 4、1800*700*800+400。

94	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq$ 1.5mm 厚, 层板 $\geq$ 1.2mm 厚; 3、工作面下加 $\geq$ 1.5mm 厚不锈钢板槽型补强撑, 面板承受 $\geq$ 100kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形; 4、脚通 $\geq$ 38*1.5mm 不锈钢方管, 配不锈钢子弹脚 4 个; 5、1200*700*800。
95	双层工作台	2	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq$ 1.5mm 厚, 层板 $\geq$ 1.2mm 厚; 3、工作面下加 $\geq$ 1.5mm 厚不锈钢板槽型补强撑, 面板承受 $\geq$ 100kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形; 4、脚通 $\geq$ 38*1.5mm 不锈钢方管, 配不锈钢子弹脚 4 个; 5、1800*700*800。
96	单星水池	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq$ 1.5mm, 星盆斗厚 $\geq$ 1.2mm; 2、脚通为 $\geq\varnothing$ 38*1.5mm 不锈钢管, 横撑 $\geq\varnothing$ 25*1.5mm 不锈钢管, 加强筋为 $\geq$ 1.2mm 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、900*760*800+150。
97	双层工作台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 双层结构; 2、台面 $\geq$ 1.5mm 厚, 层板 $\geq$ 1.2mm 厚; 3、工作面下加 $\geq$ 1.5mm 厚不锈钢板槽型补强撑, 面板承受 $\geq$ 100kg/m <sup>2</sup> 平均载荷不变形; 4、脚通 $\geq$ 38*1.5mm 不锈钢方管, 配不锈钢子弹脚 4 个; 5、1300*760*800+150。
98	餐具传送带	6	m	1、产品功能: 传送链板通过不锈钢链条驱动, 带动餐具传送, 提高餐具回收效率; 2、电源要求: 220V/50Hz/1PH, 总功率: $\leq$ 1kW; 3、传送速度: 5~20m/min; 4、传送链板为聚甲醛树脂材质, 链板轨道为高分子聚乙烯材质; 5、链板下部两侧翼加装滚轮; 6、标配链板自清洁喷淋系统; 7、主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮, 易于清洁; 8、实时数显传送速度, 外置调速电位器, 操作可视化, 一目了然; 9、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关;
99	餐余回收水渠	6	m	1、不锈钢主架构, 食品级塑料链片, 齿轮减速三相异步电动机, 变频无级调速。
100	简易残食台	3	台	1、不锈钢板为 304, 台面 $\geq$ 1.5mm 厚不锈钢板制作, 单层结构; 脚通为 $\geq\varnothing$ 38*1.2mm 不锈钢管, 脚横撑为 $\geq\varnothing$ 25*1.2mm 不锈钢管; 2、配不锈钢可调整子弹脚 4 个; 3、1200*600*800+150。

101	脱皮机	1	台	1、电压: 220V 2、功率: ≤0.75KW 3、料桶容量: ≥15kg 4、设备尺寸: 505*490*800 (偏差±10%)
102	超声波洗碗机	2	台	1、采用不锈钢板制作, 板厚≥1.2mm, 带变频振子, 带加热功能 2、1500*800*800 3、电压/功率: 220v/3kw
103	三星水池	1	台	1、采用304#不锈钢结构, 台面厚≥1.5mm, 星盆斗厚≥1.2mm; 2、脚通为≥ø38*1.5mm 不锈钢管, 横撑≥ø25*1.5mm 不锈钢管, 加强筋为≥1.2mm 不锈钢; 3、含溢水孔及溢水配件, 配不锈钢可调子弹脚4个; 4、2200*800*800。

## (4) 食堂餐桌椅清单

序号	设备名称	数量	单位	详细技术参数 (长*宽*高, 单位 mm)
1	四人餐桌椅	660	套	1、树脂板桌面铝合金包边, 内里中纤板, 表面贴高级耐火树脂板板, 颜色可选; 桌架: 直径≥45cm 底座不锈钢内衬橡胶配重, 201 不锈钢双立柱直径≥76*1.0mm 厚; 2、座椅: 多层实木热弯制作曲木椅面, 表面贴高级耐火树脂板, 颜色可选, 椅架为 201 不锈钢直径≥22*1.2mm。配优质防滑耐磨脚套; 3、分体式餐桌椅; 4、1300*700*750。

## 2. 2为落实政府采购政策需满足的要求

专门面向中小企业采购，即：提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。

## 2. 3采购标的的其他技术、服务等要求

### （1）服务团队：

投标人须配备项目经理 1 名，相关专业工程师不低于 2 名（机电专业），专职安全管理人员 1 名，燃具安装员不低于 2 名，电工不低于 2 名，焊工不低于 2 名。以及满足项目实施配套的服务人员。

注：服务团队人员需具备相关的资质证书，并提供投标人为其缴纳的近半年任意 1 个月的社保缴纳记录。

### （2）项目实施需求：

1) 投标人必须提供针对本项目的实施方案，同时严格按照采购方及合同要求的工期完成安装调试工作。

2) 投标人应当做好安全管理工作，负责货物安装及施工现场的安全。

（3）投标人必须保证提供的货物是全新的未经使用的产品，投标人必须提供满足技术要求的设备。投标人免费提供全套、完整的中文书面技术资料，包括操作手册等。

（4）投标人负责货物的运输及全部保险，包括但不限于购买或者要求承运人购买货运保险及其他第三者责任险，并对其在项目现场提供服务、培训的人员进行保险。运输费和保险费包含在合同总价款中。

★（5）燃气双头单尾小炒灶、燃气三门海鲜蒸柜、燃气双门蒸饭柜、双炒单温炒灶、大锅灶、燃气双头低汤灶、四眼煲仔炉、燃气双炒双温炒灶、落地式燃气炸炉，须提供 3C 认证证书复印件，否则视作无效投标。

## 2. 4投标人需对本项目提供设计方案、解决方案或者组织方案

投标人提供包括但不限于厨房设备及配件的供货、深化设计（配合取得市食药监局审批）、运输、安装、成品保护、调试、验收、保养、保修、售后、培训及试运行等相关技术服务。

## 3. 验收标准

3. 1 验收主体：所有采购标的。

3. 2 验收时间：设备安装调试完毕后

3. 3 验收方式：现场验收

3.4 验收内容：设备品牌型号，数量、质量能否满足参数要求，调试是否正常。

3.5 验收标准：合同约定或国家标准、行业标准、厂标或招标文件的规定，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。因厨房设备质量问题引起调试不合格，由中标人无偿调换。

3.6 中标人所提供的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，且表面无划伤、无碰撞；货物的安装维修，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。

#### 4. 样品

4.1 提供样品如下：

序号	设备名称	样品数量	单位	样品技术参数
1	洗菜机	1	台	<p>1、额定电压 220V，功率：≤1800W；  2、不用化学添加(排除臭氧，含氯化学添加等技术)，可以杀灭细菌，病毒和降解农药，激素，抗生素；  3、控制系统采用涌浪，净化双模工作，又可单独操控，满足后厨食材净化多重需求。采用 TDS、温度、湿度多重传感器实时监控水质；  4、控制面板采用 10.4 寸防爆级钢化玻璃；配有全彩高清液晶显示屏；控制面板后盖采用 v0 防火级材质；  5、整机采用箱体式一体化设计，控制系统、主控电源非壁挂式安装；  6、曝气系统采用人性化设计，便于工作结束后的卫生清理；  7、产品外壳所用材料符合 GB4806.9-2023 《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》标准；  8、1200*760*850+150 (偏差±10%) 。</p>
2	燃气双门蒸饭柜	1	台	<p>1、蒸箱采用 304# 不锈钢结构厚度≥1.2mm；  2、内胆为 304# 不锈钢厚度≥1.5mm；  3、前面板采用 304# 不锈钢厚度≥1.2mm；  4、侧板采用 304# 不锈钢厚度≥1.0mm；  5、蒸箱屉托条采用 304# 不锈钢厚度≥2.0mm；  6、密封条采用镶嵌式硅胶密封条，方便拆卸更换；  7、蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式；  8、下箱骨架采用 40*40*4mm 国标角钢；  9、蒸箱水箱外壁采用 304# 不锈钢结构厚度≥2.0mm，蒸箱锅底钢板厚度≥2.5mm；  10、水箱采用高效往复式循环管结构，内循环ø≥75mm 不锈钢管 4 根，厚度≥3mm；  11、每个蒸箱都配备自动补水箱；  12、燃气接口：ø25；  13、配备脉冲电子打火，熄火保护装置；  14、产品符合 GB35848-2024 《商用燃气燃烧器具》标准；  15、1200*910*1800 (偏差±10%) 。</p>

3	单通工作柜	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 内衬钢板厚度 $\geq 2\text{mm}$ 厚, 柜身 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 层板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、柜门外用 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚, 配不锈钢子弹脚 4 个; 3、掩门; 4、900*600*800+150。
4	杀鱼台	1	台	1、采用 304#不锈钢结构, 台面厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚, 星盆斗 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 背板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚; 2、脚通为 $\geq \varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 横撑 $\geq \varnothing 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 加强筋为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢; 3、配不锈钢可调子弹脚 4 个; 4、1500*760*800+150。

要求: 严格按照采购需求中尺寸、规格提供, 所有样品不得体现投标人名称, 现场由采购人或采购代理机构统一标序(按照递交顺序)。

4.2 样品递交时间: 2025 年 11 月 04 日 09:00~10:00。

4.3 样品递交地点: 北京卫生职业学院第二院区南院操场(北京市通州区潞河中学北街 8 号)

4.4 递交样品当天的采购人联系人及电话: 刘汉骏 18301329726

4.5 要求开标人员及送样品所有入校人员入校当天需携带身份证原件, 2025 年 10 月 30 日 17:00 点前需向采购代理机构报备开标人员及送样品人员的信息, 包括: 投标单位名称、送样人员姓名、开标人员姓名、联系方式、身份证号、车牌号(如有)至邮箱 (maruoshsha@126.com) 否则无法入校, 因此产生的后果自负。

4.6 投标人须提供样品, 递交的样品应适合搬运和长期存放, 如必要, 投标人需提供相应的样品包装, 以便防止货物在运输中的损坏或变质, 逾期递交不予接收。所投样品将在评审结束后封存, 中标结果公示结束后中标人的样品由采购人进行保管并作为供货及验收依据。

4.7 严格按照采购需求中尺寸、规格提供, 所有样品不得体现投标人名称。

4.8 递交的样品应适合搬运和长期存放, 如必要, 投标人需提供相应的样品包装, 以便防止货物在运输中的损坏或变质, 如投标人未采取相应措施导致样品受损采购人及采购代理机构概不负责。投标人应承担由于其样品、包装或其防护措施不妥而引起样品锈蚀、损坏和丢失的任何损失的责任或费用, 采购人和采购代理机构对此不承担任何责任。

## 第六章 拟签订的合同文本

# 开办类项目-新院区后勤保障项目其他厨卫 用具采购项目 合同

项目名称: \_\_\_\_\_

合同编号: \_\_\_\_\_

甲 方: \_\_\_\_\_

乙 方: \_\_\_\_\_

签订时间: \_\_\_\_\_

## 合同协议书

甲方（全称）：\_\_\_\_\_（甲方、受甲方委托签订合同的单位或采购文件约定的合同甲方）

乙方1（全称）：\_\_\_\_\_（供应商）

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等有关的法律法规，以及本采购项目的招标文件等采购文件、乙方的《投标文件》及《中标通知书》，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：开办类项目-新院区后勤保障项目其他厨卫用具采购项目

采购项目编号：\_\_\_\_\_

（2）采购计划编号：\_\_\_\_\_

（3）项目内容：

采购标的及数量（台/套/个/架/组等）：详见附件\_\_\_\_\_

品牌：\_\_\_\_\_ 规格型号：\_\_\_\_\_

采购标的的技术要求、商务要求具体见附件。

（4）采购组织形式：  政府集中采购  部门集中采购  分散采购

（5）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

若本项目不专门面向中小企业采购，是否给予小微企业评审优惠

：  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

分包主要内容：\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

分包供应商/制造商名称（如供应商和制造商不同，请分别填写）：

---

/

---

分包供应商/制造商类型（如果供应商和制造商不同，只填写制造商类型）：

大型企业 中型企业 小微型企业

残疾人福利性单位 监狱企业 其他

(8) 中标（成交）供应商是否为外商投资企业： 是 否

外商投资企业类型： 全部由外国投资者投资 部分由外国投资者投资

(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：\_\_\_\_\_

分包金额（如有）小写：\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

大写：\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(注: 固定单价合同应填写单价和最高限价)

(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: \_\_\_\_\_ (应明确一次性支付合同款项的条件)

分期付款: 合同签订后, 甲方在 30 个工作日内按合同及约定向乙方支付合同总金额的 50%作为首付款; 项目初次验收合格且财政资金拨付到位后, 甲方在 30 个工作日内按合同及约定向乙方支付合同总金额的 30%作为二次款; 项目终验合格且财政资金拨付到位后, 甲方在 30 个工作日内按合同及约定向乙方支付总金额的 20%作为尾款。乙方承担相关税费并负责提供正规票据, 其中涉及预付款的: /

成本补偿: \_\_\_\_\_ (应明确按照成本补偿方式的支付方式和支付条件)

绩效激励: \_\_\_\_\_ (应明确按照绩效激励方式的支付方式和支付条件)

### 3. 合同履行

(1) 起始日期: \_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日, 完成日期: \_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日。

(2) 履约地点: 甲方指定地点

(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: \_\_\_\_\_

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, (应明确对被破坏的检测产品的处理方式)

否

验收组织的其他事项: \_\_\_\_\_

(2) 履约验收时间: 乙方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: \_\_\_\_\_

(5) 履约验收的内容: (应当包括每一项技术和商务要求的履约情况, 特别是落实政府采购扶持中小企业, 支持绿色发展和乡村振兴等政策情况)

(6) 履约验收标准: 按照国家或行业内相关标准及规范及本项目规定的标准与法规的最高标准执行。

(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) 采购合同协议书及其变更、补充协议

(2) 采购合同专用条款

(3) 采购合同通用条款

(4) 中标通知书

(5) 投标文件

(6) 采购文件

(7) 有关技术文件, 图纸(如有)

(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

本合同自合同签订之日起生效。

## 7. 合同份数

本合同一式柒份, 甲方执伍份, 乙方执贰份, 均具有同等法律效力。

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

合同订立地点: 北京市通州区九棵树东路 128 号

附件：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(如有)。

甲 方：北京卫生职业学院

名称：(印章)

年 月 日

乙 方：

名称：(印章)

年 月 日

法人或授权代表(签章)：

承办部门负责人（签字）：

承办人(签字)：

地 址：北京市通州区九棵树东路 128 号

电 话：

开户银行：北京银行马连道支行

帐 号：01091693500120111000286

法人或授权代表(签章)：

承办部门负责人（签字）：

承办人(签字)：

地 址：

电 话：

开户银行：

帐 号：

## 合同通用条款

### 1. 定义

#### 1.1 合同当事人

(1) 甲方(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),向甲方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甲方和供应商以外,依法参与合同缔结或履行,享有权利、承担义务的合同当事人。

#### 1.2 本合同下列术语应解释为:

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

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

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

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

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

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

(7) 其他术语解释,见【采购合同专用条款】。

### 2. 合同标的及金额

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

### 3. 履行合同的时间、地点和方式

3.1 乙方应当在约定的时间、地点,按照约定方式履行合同。

#### 4. 甲方的权利和义务

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

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

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

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

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

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

#### 5. 乙方的权利和义务

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

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

5.3 乙方有权根据合同约定向甲方收取合同价款。

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

#### 6. 合同履行

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

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

#### 7. 货物包装、运输、保险和交付要求

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

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

7.3 货物保险要求按【采购合同专用条款】规定执行。

7.4 除采购活动对商品包装、快递包装达成具体约定外，乙方提供产品及相关快递服务涉及到

具体包装要求的，应不低于《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》标准，并作为履约验收的内容，必要时甲方可以要求乙方在履约验收环节出具检测报告。

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

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

## 8. 质量标准和保证

### 8.1 质量标准

(1) 本合同下提供的货物应符合合同约定的品牌、规格型号、技术性能、配置、质量、数量等要求。质量要求不明确的，按照强制性国家标准履行；没有强制性国家标准的，按照推荐性国家标准履行；没有推荐性国家标准的，按照行业标准履行；没有国家标准、行业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准履行。

(2) 采用中华人民共和国法定计量单位。

(3) 乙方所提供的货物应符合国家有关安全、环保、卫生的规定。

(4) 乙方应向甲方提交所提供货物的技术文件，包括相应的中文技术文件，如：产品目录、图纸、操作手册、使用说明、维护手册或服务指南等。上述文件应包装好随货物一同发运。

### 8.2 保证

(1) 乙方应保证提供的货物完全符合合同规定的质量、规格和性能要求。乙方应保证货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内具备合同约定的性能。存在质量保证期的，货物最终交付验收合格后在【采购合同专用条款】规定或乙方书面承诺（两者以较长的为准）的质量保证期内，本保证保持有效。

(2) 在质量保证期内所发现的缺陷，甲方应尽快以书面形式通知乙方。

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

(4) 在质量保证期内，如果货物的质量或规格与合同不符，或证实货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第15.1条规定以书面形式追究乙方的违约责任。

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

## 9. 权利瑕疵担保

9.1 乙方保证对其出售的货物享有合法的权利。

9.2 乙方保证在交付的货物上不存在抵押权等担保物权。

9.3 如甲方使用上述货物构成对第三人侵权的，则由乙方承担全部责任。

## 10. 知识产权保护

10.1 乙方对其所销售的货物应当享有知识产权或经权利人合法授权，保证没有侵犯任何第三人的知识产权等权利。因违反前述约定对第三人构成侵权的，应当由乙方向第三人承担法律责任；甲方依法向第三人赔偿后，有权向乙方追偿。甲方有其他损失的，乙方应当赔偿。

## 11. 保密义务

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

## 12. 合同价款支付

12.1 合同价款支付按照国库集中支付制度及财政管理相关规定执行。

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

## 13. 履约保证金

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

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

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

## 14. 售后服务

14.1 除项目不涉及或采购活动中明确约定无须承担外，乙方还应提供下列服务：

（1）货物的现场移动、安装、调试、启动监督及技术支持；

（2）提供货物组装和维修所需的专用工具和辅助材料；

（3）在【采购合同专用条款】约定的期限内对所有的货物实施运行监督、维修，但前提条件是该服务并不能免除乙方在质量保证期内所承担的义务；

（4）在制造商所在地或指定现场就货物的安装、启动、运营、维护、废弃处置等对甲方操作人员进行培训；

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

（6）【采购合同专用条款】规定由乙方提供的其他服务。

14.2 乙方提供的售后服务的费用已包含在合同价款中，甲方不再另行支付。

## 15. 违约责任

### 15.1 质量瑕疵的违约责任

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

### 15.2 迟延交货的违约责任

(1) 乙方应按照本合同规定的时间、地点交货和提供相关服务。在履行合同过程中，如果乙方遇到可能影响按时交货和提供服务的情形时，应及时以书面形式将迟延的事实、可能迟延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

(2) 如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供相关服务，甲方有权从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按【采购合同专用条款】规定执行。如果涉及公共利益，且赔偿金额无法弥补公共利益损失，甲方可要求继续履行或者采取其他补救措施。

### 15.3 迟延支付的违约责任

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

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

## 16. 合同变更、中止与终止

### 16.1 合同的变更

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

### 16.2 合同的中止

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

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

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

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

### 16.3 合同的终止

- (1) 合同因有效期限届满而终止；
- (2) 乙方未按合同约定履行，构成根本性违约的，甲方有权终止合同，并追究乙方的违约责任。

#### 16.4 涉及国家利益、社会公共利益的情形

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

### 17. 合同分包

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

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

### 18. 不可抗力

18.1 不可抗力是指合同双方不能预见、不能避免且不能克服的客观情况。

18.2 任何一方对由于不可抗力造成的一部分或全部不能履行合同不承担违约责任。但迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

18.3 遇有不可抗力的一方，应及时将事件情况以书面形式告知另一方，并在事件发生后及时向另一方提交合同不能履行或部分不能履行或需要延期履行的详细报告，以及证明不可抗力发生及其持续时间的证据。

### 19. 解决争议的方法

19.1 买卖双方应通过友好协商，解决在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端。如果协商不成的，双方指定北京市通州区人民法院进行管辖。

### 20. 政府采购政策

20.1 本合同应当按照规定执行政府采购政策。

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

20.3 对于为落实中小企业支持政策，通过采购项目整体预留、设置采购包专门预留、要求以联合体形式参加或者合同分包等措施签订的采购合同，应当明确标注本合同为中小企业预留合同。其中，要求以联合体形式参加采购活动或者合同分包的，须将联合协议或者分包意向协议作为采购合同的组成部分。

### 21. 法律适用

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

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

## 22. 通知

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

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

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

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

## 23. 合同未尽事项

23.1 合同未尽事项见【采购合同专用条款】。

23.2 合同附件与合同正文具有同等的法律效力。

## 合同专用条款

第 1.2 (6) 项	联合体具体要求	/
第 1.2 (7) 项	其他术语解释	/
第 4.4 款	履约验收中甲方提出异议或作出说明的期限	
第 4.6 款	约定甲方承担的其他义务和责任	
第 5.4 款	约定乙方承担的其他义务和责任	<p>1、乙方保证所供货物符合合同规定的质量和规格（质量、规格、材质与投标所报要求一致）并且还应符合国家标准及北京市相关行业标准。乙方应保证其货物在正常使用保养情况下，在其使用寿命内应具有满意的性能。在货物最终验收后的质量保证期内，乙方应对由于与设计工艺或材料的缺陷而产生的损失负责。</p> <p>2、乙方按照承诺的质保期进行服务。</p> <p>3、乙方应免费为甲方提供培训及技术支持。</p> <p>4、乙方应能够按照合同和招标文件要求提供应急服务，及按照要求的应急响应时间进行响应。</p> <p>5、在质量保证期结束时，须由乙方专业工程师对所提供的设备进行一次全面的测试和检查，任何缺陷必须由乙方免费修理，并得到甲方代表认可。在修理之后，乙方应将成因、补救措施、完成修理及恢复正常的时间和日期等报告给甲方代表。报告一式两份。</p> <p>6、备品备件以保证设备正常运行为目标，对于易损坏的或经常更换的小型元件应适当增加备件数量以及时保障备品备件的供应。</p> <p>7、乙方应按投标提供的投标产品的备品备件、专用工具的清单及价格执行。</p> <p>8、乙方应免费提供必要的专用工具。</p> <p>9、质量保障期内乙方应定期进行巡检，发现问题及时解决。</p> <p>10、乙方必须承担质保期后的长期有偿维修服务，只</p>

	<p>收材料费用，不收人工费用。</p> <p>11、乙方应负责本项目采购文件及合同中包括的相关设备及软硬件采购、运输、安装调试、集成、验收及质保期服务等，以及由乙方提供的实物设备的安装、集成、调试及验收等直至本项目验收合格并投入正常使用前的一切工作。</p> <p>12、甲方在项目实施过程中随总进度计划的变化作工期的相应调整，乙方不能为此而提出任何附加费用。</p> <p>13、乙方必须积极配合甲方工作，圆满解决设备采购、施工、调试、试运行中的所有问题。</p> <p>14、乙方提供安装、调试、试运行过程中所需的一切工具，并自带专用仪器仪表。并应在现场对于设备进行调试和试运行，以检验其设计、制作、操作性和功能等方面的情况。甲方认为不合格可要求更换。</p> <p>15、乙方应采取措施保证所有安装工作中人员和设备的安全。</p> <p>16、乙方应在任何安装工作前，明确任何可能的危害并采取措施消除或控制这些潜在的危害。</p> <p>17、乙方设备安装、项目实施及调试全过程均要接受甲方的监督、检查及确认。</p> <p>18、如乙方在接到甲方维修通知后 24 小时仍不能修复有关货物，乙方应提供与该货物同一型号的备用货物，如因此给甲方造成损失，乙方应负责赔偿。</p> <p>19、如乙方在接到甲方提出的技术服务要求或维修通知后没有及时响应、拒绝或没有派员到达甲方提供技术服务、修理或退换货物，甲方有权委托第三人对合同货物进行维修或提供技术服务，由此产生的一切费用由乙方承担，甲方先行垫付的，凭相关发票或票据从甲方应支付给乙方的货款中扣除。</p> <p>20、在合同货物保修期届满后，乙方保证继续为甲方提供货物的维修服务，经甲方书面同意后，甲方应按乙方提供的优惠价格向乙方支付相关费用，乙方保证在合同货物使用期内以不高于本合同货物和相关配件的价格向甲方提供零备件。</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>21、如因产品质量缺陷，安装不当，或者在送货安装过程中，由于人员疏忽，造成的各类人员伤亡、财产损失、或引发任何纠纷，应由乙方承担全部责任，并对此造成的全部损失进行赔偿。</p> <p>22、甲方还将对乙方所提供的产品和服务进行不定期抽查，并可随时对乙方产品进行检验。</p> <p>23、甲方在合同期内，有权对乙方货物的质量、规格、性能、数量等进行详细全面的检验，并对货物抽样送至专业检测部门检测，乙方应积极予以配合，并承担抽检费用。对抽样检测货物不符合国家、北京市或行业相关规定的，货物质量、材质环保等不能达到国家质量、环保要求的，乙方必须依据专业检测部门检测报告予以整改，因此对甲方产生的损失予以赔偿。整改后仍不能达到专业检测部门检测要求的，甲方可以要求退货，乙方承担违约责任，并对甲方产生的损失予以赔偿。</p> <p>24、甲方进行检验的标准即本合同约定的标准及国家、北京市相关行业标准；货物经甲方检验发现不合格，乙方应根据甲方要求予以更换或退货，并承担由此发生的一切费用和损失。</p>
第 6.1 款	履行合同义务的顺序	/
第 7.1 款	包装特殊要求	
	指定现场	
第 7.2 款	运输特殊要求	
第 7.3 款	保险要求	
第 8.2 (1) 项	质量保证期	
第 8.2 (3) 项	货物质量缺陷 响应时间	

第 11.1 款	其他应当保密的信息	/
第 12.2 款	合同价款支付时间	合同签订后，甲方在 30 个工作日内按合同及约定向乙方支付合同总金额的 50%作为首付款；项目初次验收合格且财政资金拨付到位后，甲方在 30 个工作日内按合同及约定向乙方支付合同总金额的 30%作为二次款；项目终验合格且财政资金拨付到位后，甲方在 30 个工作日内按合同及约定向乙方支付总金额的 20%作为尾款。乙方承担相关税费并负责提供正规票据。
第 13.2 款	履约保证金不予退还的情形	/
第 13.3 款	履约保证金退还时间及逾期退还的违约金	/
第 14.1 (3) 项	运行监督、维修期限	
第 14.1 (5) 项	货物回收的约定	
第 14.1 (6) 项	乙方提供的其他服务	
第 15.1 款	修理、重作、更换相关具体规定	出现质量问题后，乙方按照响应的售后服务内容在规定时间内予以修理、重作、更换。
第 15.2 (2) 项	迟延交货赔偿费	每延期一天乙方应承担相当于应交付货物价款 0.1% 的违约金，甲方有权在应付货款金额中予以扣除。延误十四日以上，甲方有权解除合同，乙方应按合同实际发生总额的 20% 向甲方支付违约赔偿金，该赔偿金不足以弥补甲方损失的，乙方还应赔偿甲方其他各项损失，该损失包括但不限于甲方为维护权益而支出的律师费、诉讼费、差旅费、住宿费等相关费用。
第 15.3 款	逾期付款利息	/
第 15.4 款	其他违约责任	1、对于乙方依据本合同约定应当承担的各项违约金及损失赔偿，甲方有权依据本合同约定从应支付乙方的款项中扣除。如乙方对前述扣款事项有异议，应在接

		<p>到甲方通知后五日内提出。</p> <p>2、如甲方依据本合同约定解除合同，则乙方除应当依据本合同约定承担违约责任和赔偿责任（包括支付违约金、赔偿甲方由此遭受的损失等）外，还应退还甲方已支付的全部款项，并承担甲方为此进行维权所产生的维权成本（包括但不限于：诉讼费、律师费、公证费、鉴定费、保全及担保费用等）。</p> <p>3、除非甲方解除合同，否则，乙方承担违约责任并不免除其继续履行合同的责任。</p> <p>4、如果因为甲方原因使得合同时间（包括但不限于交货时间）未能得到履行，则在得到甲方书面确认后时间将相应顺延。</p>
第 19.2 款	解决争议的方法	<p>因本合同及合同有关事项发生的争议，按下列第 <u>(1)</u> 种方式解决：</p> <p>(1) 向 <u>北京仲裁委员会</u> 申请仲裁，仲裁地点为 <u>甲方所在地</u>；</p> <p>(2) 向 <u>人民法院</u> 起诉。</p>
第 23.1 款	其他专用条款	经双方友好协商解决。

**附件 1：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（如有）**

**附件 2：设备清单**

**附件 3 货物说明一览表**

## 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

### 2-1 中小企业政策证明文件

说明：

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

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

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

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

#### (5) 中小企业声明函填写注意事项

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

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

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

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

2-1-1 中小企业证明文件

## 中小企业声明函（货物）格式

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

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_万元<sup>1</sup>，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：\_\_\_\_\_

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

## 残疾人福利性单位声明函格式

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

不属于符合条件的残疾人福利性单位。

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

2-1-2 拟分包情况说明及分包意向协议（本项目不适用）

## 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，并后附资质证书复印件加盖投标人公章，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，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）

无。

## 3 本项目的特定资格要求（本项目不适用）

## 3-1 联合协议（本项目不适用）

## 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

无。

4 投标保证金凭证/交款单据复印件

## 二、商务技术文件格式

投标文件（商务技术文件）封面（非实质性格式）

# 投 标 文 件

## （商务技术文件）

项目名称：

项目编号/包号：

投标人名称：

1 投标书（实质性格式）

## 投标书

致: (采购人或采购代理机构)

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

1. 我方已详细审查全部招标文件，自愿参与投标并承诺如下：

- (1) 本投标有效期为自提交投标文件的截止之日起\_\_\_\_个日历日。
- (2) 除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。
- (3) 我方已提供的全部文件资料是真实、准确的，并对此承担一切法律后果。
- (4) 如我方中标，我方将在法律规定的期限内与你方签订合同，按照招标文件要求提交履约保证金，并在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

2. 其他补充条款（如有）：\_\_\_\_\_。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址\_\_\_\_\_

传真\_\_\_\_\_

电话\_\_\_\_\_

电子函件\_\_\_\_\_

投标人名称（加盖公章）\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 2 授权委托书（实质性格式）

### 授权委托书

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

委托期限：自本授权委托书签署之日起至投标有效期届满之日止。

代理人无转委托权。

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（单位负责人）（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

委托代理人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

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复印件加盖投标人公章：

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复印件加盖投标人公章。提供身份证的，应同时提供身份证双面复印件加盖投标人公章。

## 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)有效期内的身份证正反面复印件加盖投标人公章。

投标人名称(加盖公章): \_\_\_\_\_

法定代表人(单位负责人)(签字或盖章): \_\_\_\_\_

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: \_\_\_\_\_

序号	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”。

- 注: 1. 本表应按包分别填写。  
 2. 如果不提供分项报价将视为没有实质性响应招标文件。  
 3. 上述各项的详细规格(如有)，可另页描述。  
 4. 制造商规模列应填写“大型”、“中型”、“小型”、“微型”或“其他”，且不应与《中小企业声明函》或《拟分包情况说明》中内容矛盾。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”。

投标人名称(加盖公章): \_\_\_\_\_

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

## 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
<b>对本项目合同条款的偏离情况 (应进行选择, 未选择<b>投标无效</b>):</b>					
<input type="checkbox"/> <b>无偏离</b> (如无偏离, 仅选择无偏离即可; 无偏离即为对合同条款中的所有要求, 均视作供应商已对之理解和响应。)					
<input type="checkbox"/> <b>有偏离</b> (如有偏离, 则应在本表中对负偏离项逐一列明, 否则 <b>投标无效</b> ; 对合同条款中的所有要求, 除本表列明的偏离外, 均视作供应商已对之理解和响应。)					

注: “偏离情况”列应据实填写“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称 (加盖公章): \_\_\_\_\_

日期: \_\_\_\_ 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日

## 6 采购需求偏离表（实质性格式）

**采购需求偏离表**

项目编号/包号: \_\_\_\_\_ 项目名称: \_\_\_\_\_

序号	招标文件 条目号(页 码)	招标文件要求	投标响应内容	偏离情况	说明

注:

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

投标人名称（加盖公章）: \_\_\_\_\_

日期: \_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 7 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”部分标明联合体中小型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，不建议填本报声明函。
- 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（单位名称）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<sup>1</sup>，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：\_\_\_\_\_

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

## 残疾人福利性单位声明函格式

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

不属于符合条件的残疾人福利性单位。

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

## 8 拟分包情况说明（本项目不适用）

## 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 (勾选)	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，并后附资质证书复印件加盖投标人公章，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）第九条规定，拟享受中小企业政策优惠措施的，仍需提供本协，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原件，否则不予认可。

## 9 招标文件要求提供或投标人认为应附的其他材料

## 9-1 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”。

9-2 挥发性有机化合物（VOCs）含量限制标准承诺书（参考格式）

**挥发性有机化合物（VOCs）含量限制标准承诺书**

致：北京卫生职业学院

我方在本项目中涉及涂料、胶黏剂、油墨、清洗剂等挥发性有机物产品的，属于强制性标准的将执行符合北京市和国家 VOCs 含量限制标准，绝不使用超标产品。

特此承诺

投标人名称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

注：本承诺书属于实质性响应内容，未按要求提供将视为未实质性招标文件。

后可附相关证明材料复印件（如有）

### 9-3 业绩证明材料

项目编号/包号: \_\_\_\_\_ 项目名称: \_\_\_\_\_

说明：1、指2022年10月1日至提交投标文件截止时间类似项目业绩（以合同签约日期为准）。类似业绩：合同采购内容至少包括本包涵盖的相关产品之一。

2、应提供其证明材料（合同首页、关键内容页、签字盖章页复印件加盖投标人公章）。

3、为证明业绩列表中的内容真实和有效，采购人保留审核原件的权利。

## 9-4 “▲”号条款响应对照表

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	是否符合 (是/否)	说明 (对应页码)

注: 1、按照“第五章采购需求 三、技术要求 2、货物技术指标 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”中“▲”号条款需提供具有 CMA 或 CNAS 标志的检测机构出具的检测报告复印件并符合该条款要求, 请逐条列明“▲”号条款招标文件要求的指标及投标响应指标的符合情况及对应的页码, 方便评审专家查阅。

- 2、若未列明有可能被视作未提供或不符合。
- 3、对于“▲”号指标涉及提供相同的检测报告可提供一份即可。
- 4、检测报告复印件可附后。

### 9-5 招标文件要求提供的其他资料

包括但不限于：国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求（如 3C 认证及强制节能产品认证证书等，提供复印件）（详见第五章采购需求及 9-6 节能产品、环境标志产品的证明材料）

## 9-6 节能产品、环境标志产品的证明材料（如有）

在技术、服务等指标满足采购需求的前提下，本项目优先采购节能产品，对部分节能效果、性能等达到要求的产品，实行强制采购。

拟采购产品属于节能产品政府采购品目清单范围内规定必须强制采购的为：洗地龙头，具体详见附录 6 水嘴。

依据财政部、发展改革委、生态环境部等部门发布的品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。本项目采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，需响应人提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书（复印件）。

发布认证机构和获证产品信息，依据市场监管总局组织建立的节能产品、环境标志产品认证结果信息发布平台，公布相关认证机构和获证产品信息。同时中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）建立与认证结果信息发布平台的链接。（17家认证机构可参与实施不同品目的政府采购节能产品认证，4家认证机构可参与实施政府采购环境标志产品认证，具体详见附录 8。）

对所投产品为节能产品、环保标志产品的优惠幅度，以及评审标准和方法详见第六章《评标程序、评标方法和评标标准》。

注：

1. 在本处提供的证明材料如与响应人所投产品内容（品牌、型号、规格等）不符，视为无效。
2. 如提供虚假材料，响应人须承担相应法律责任。
3. 节能产品、环境标志产品品目清单登陆中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）查询关于印发节能产品政府采购品目清单的通知（财库〔2019〕19号）、关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知（财库〔2019〕18号）。

## 附录1：政府采购促进中小企业发展管理办法

### 政府采购促进中小企业发展管理办法

财库[2020]46号

第一条 为了发挥政府采购的政策功能,促进中小企业健康发展,根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国中小企业促进法》等有关法律法规,制定本办法。

第二条 本办法所称中小企业,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。

第三条 采购人在政府采购活动中应当通过加强采购需求管理,落实预留采购份额、价格评审优惠、优先采购等措施,提高中小企业在政府采购中的份额,支持中小企业发展。

第四条 在政府采购活动中,供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的,享受本办法规定的中小企业扶持政策:

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

(二) 在工程采购项目中,工程由中小企业承建,即工程施工单位为中小企业;

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

在货物采购项目中,供应商提供的货物既有中小企业制造货物,也有大型企业制造货物的,不享受本办法规定的中小企业扶持政策。以联合体形式参加政府采购活动,联合体各方均为中小企业的,联合体视同中小企业。其中,联合体各方均为小微企业的,联合体视同小微企业。

第五条 采购人在政府采购活动中应当合理确定采购项目的采购需求,不得以企业注册资本、资产总额、营业收入、从业人员、利润、纳税额等规模条件和财务指标作为供应商的资格要求或者评审因素,不得在企业股权结构、经营年限等方面对中小企业实行差别待遇或者歧视待遇。

第六条 主管预算单位应当组织评估本部门及所属单位政府采购项目,统筹制定面向中小企业预留采购份额的具体方案,对适宜由中小企业提供的采购项目和采购包,预留采购份额专门面向中小企业采购,并在政府采购预算中单独列示。

符合下列情形之一的,可不专门面向中小企业预留采购份额:

(一) 法律法规和国家有关政策明确规定优先或者应当面向事业单位、社会组织等非企业主体采购的;

(二) 因确需使用不可替代的专利、专有技术,基础设施限制,或者提供特定公共服务等原因,只能从中小企业之外的供应商处采购的;

（三）按照本办法规定预留采购份额无法确保充分供应、充分竞争，或者存在可能影响政府采购目标实现的情形；

（四）框架协议采购项目；

（五）省级以上人民政府财政部门规定的其他情形。

除上述情形外，其他均为适宜由中小企业提供的情形。

第七条 采购限额标准以上，200 万元以下的货物和服务采购项目、400 万元以下的工程采购项目，适宜由中小企业提供的，采购人应当专门面向中小企业采购。

第八条 超过 200 万元的货物和服务采购项目、超过 400 万元的工程采购项目中适宜由中小企业提供的，预留该部分采购项目预算总额的 30%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于 60%。预留份额通过下列措施进行：

（一）将采购项目整体或者设置采购包专门面向中小企业采购；

（二）要求供应商以联合体形式参加采购活动，且联合体中小型企业承担的部分达到一定比例；

（三）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。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。

第九条 对于经主管预算单位统筹后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，采购人、采购代理机构应当对符合本办法规定的小微企业报价给予 6%—10%（工程项目为 3%—5%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的 3%—5%作为其价格分。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，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予 2%—3%（工程项目为 1%—2%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的 1%—2%作为其价格分。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。价格扣除比例或者价格分加分比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。具体采购项目的价格扣除比例或者价格分加分比例，由采购人根据采购标的的相关行业平均利润率、市场竞争状况等，在本办法规定的幅度内确定。

第十条 采购人应当严格按照本办法规定和主管预算单位制定的预留采购份额具体方案开展采购活动。预留份额的采购项目或者采购包，通过发布公告方式邀请供应商后，符合资格条件的中小企业数量不足 3 家的，应当中止采购活动，视同未预留份额的采购项目或者采购包，按照本办法第九条有关规定重新组织采购活动。

第十一条 中小企业参加政府采购活动，应当出具本办法规定的《中小企业声明函》（附 1），否则

不得享受相关中小企业扶持政策。任何单位和个人不得要求供应商提供《中小企业声明函》之外的中小企业身份证明文件。

第十二条 采购项目涉及中小企业采购的，采购文件应当明确以下内容：

- (一) 预留份额的采购项目或者采购包，明确该项目或相关采购包专门面向中小企业采购，以及相关标的及预算金额；
- (二) 要求以联合体形式参加或者合同分包的，明确联合协议或者分包意向协议中中小企业合同金额应当达到的比例，并作为供应商资格条件；
- (三) 非预留份额的采购项目或者采购包，明确有关价格扣除比例或者价格分加分比例；
- (四) 规定依据本办法规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业；
- (五) 采购人认为具备相关条件的，明确对中小企业在资金支付期限、预付款比例等方面的优惠措施；
- (六) 明确采购标的对应的中小企业划分标准所属行业；
- (七) 法律法规和省级以上人民政府财政部门规定的其他事项。

第十三条 中标、成交供应商享受本办法规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随中标、成交结果公开中标、成交供应商的《中小企业声明函》。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，应当在公示中标候选人时公开中标候选人的《中小企业声明函》。

第十四条 对于通过预留采购项目、预留专门采购包、要求以联合体形式参加或者合同分包等措施签订的采购合同，应当明确标注本合同为中小企业预留合同。其中，要求以联合体形式参加采购活动或者合同分包的，应当将联合协议或者分包意向协议作为采购合同的组成部分。

第十五条 鼓励各地区、各部门在采购活动中允许中小企业引入信用担保手段，为中小企业在投标(响应)保证、履约保证等方面提供专业化服务。鼓励中小企业依法合规通过政府采购合同融资。

第十六条 政府采购监督检查、投诉处理及政府采购行政处罚中对中小企业的认定，由货物制造商或者工程、服务供应商注册登记所在地的县级以上人民政府中小企业主管部门负责。中小企业主管部门应当在收到财政部门或者有关招标投标行政监督部门关于协助开展中小企业认定函后 10 个工作日内做出书面答复。

第十七条 各地区、各部门应当对涉及中小企业采购的预算项目实施全过程绩效管理，合理设置绩效目标和指标，落实扶持中小企业有关政策要求，定期开展绩效监控和评价，强化绩效评价结果应用。

第十八条 主管预算单位应当自 2022 年起向同级财政部门报告本部门上一年度面向中小企业预留份额和采购的具体情况，并在中国政府采购网公开预留项目执行情况(附 2)。未达到本办法规定的预留份额比例的，应当作出说明。

第十九条 采购人未按本办法规定为中小企业预留采购份额，采购人、采购代理机构未按照本办法规定要求实施价格扣除或者价格分加分的，属于未按照规定执行政府采购政策，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究法律责任。

第二十条 供应商按照本办法规定提供声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，投标人按照本办法规定提供声明函内容不实的，属于弄虚作假骗取中标，依照《中华人民共和国招标投标法》等国家有关规定追究相应责任。

第二十一条 财政部门、中小企业主管部门及其工作人员在履行职责中违反本办法规定及存在其他滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊等违法违纪行为的，依照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国公务员法》、《中华人民共和国监察法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》等国家有关规定追究相应责任；涉嫌犯罪的，依法移送有关国家机关处理。

第二十二条 对外援助项目、国家相关资格或者资质管理制度另有规定的项目，不适用本办法。

第二十三条 关于视同中小企业的其他主体的政府采购扶持政策，由财政部会同有关部门另行规定。

第二十四条 省级财政部门可以会同中小企业主管部门根据本办法的规定制定具体实施办法。

第二十五条 本办法自 2021 年 1 月 1 日起施行。《财政部 工业和信息化部关于印发〈政府采购促进中小企业发展暂行办法〉的通知》（财库〔2011〕181 号）同时废止。

## 附录2：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

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构及有关单位：

为贯彻落实《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36号），工业和信息化部、国家统计局、发展改革委、财政部研究制定了《中小企业划型标准规定》。经国务院同意，现印发给你们，请遵照执行。

工业和信息化部 国家统计局

国家发展和改革委员会 财政部

二〇一一年六月十八日

### 中小企业划型标准规定

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36号），制定本规定。

二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型，具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标，结合行业特点制定。

三、本规定适用的行业包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）。

四、各行业划型标准为：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入500万元及以上的为中型企业，营业收入50万元及以上的为小型企业，营业收入50万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员1000人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入300万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入300万元以下的为微型企业。

（三）建筑业。营业收入80000万元以下或资产总额80000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入6000万元及以上，且资产总额5000万元及以上的为中型企业；营业收入300万元及以上，且资产总额300万元及以上的为小型企业；营业收入300万元以下或资产总额300万元以下的为微型企业。

型企业。

(四) 批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中, 从业人员 20 人及以上, 且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业; 从业人员 5 人及以上, 且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业; 从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

(五) 零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中, 从业人员 50 人及以上, 且营业收入 500 万元及以上的为中型企业; 从业人员 10 人及以上, 且营业收入 100 万元及以上的为小型企业; 从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(六) 交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中, 从业人员 300 人及以上, 且营业收入 3000 万元及以上的为中型企业; 从业人员 20 人及以上, 且营业收入 200 万元及以上的为小型企业; 从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

(七) 仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中, 从业人员 100 人及以上, 且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业; 从业人员 20 人及以上, 且营业收入 100 万元及以上的为小型企业; 从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(八) 邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中, 从业人员 300 人及以上, 且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业; 从业人员 20 人及以上, 且营业收入 100 万元及以上的为小型企业; 从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(九) 住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中, 从业人员 100 人及以上, 且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业; 从业人员 10 人及以上, 且营业收入 100 万元及以上的为小型企业; 从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(十) 餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中, 从业人员 100 人及以上, 且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业; 从业人员 10 人及以上, 且营业收入 100 万元及以上的为小型企业; 从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(十一) 信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中, 从业人员 100 人及以上, 且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业; 从业人员 10 人及以上, 且营业收入 100 万元及以上的为小型企业; 从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(十二) 软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中, 从业人员 100 人及以上, 且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业; 从业人员 10 人及以上, 且营业收入 50 万元及以上的为小型企业; 从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

(十三) 房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中, 营业收入 1000 万元及以上, 且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业; 营业收入 100 万元及以上, 且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业; 营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

(十四) 物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中, 从

业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

六、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立的各类所有制和各种组织形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业，参照本规定进行划型。

七、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限，国家统计部门据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析，不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

八、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门根据《国民经济行业分类》修订情况和企业发展变化情况适时修订。

九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

十、本规定自发布之日起执行，原国家经贸委、原国家计委、财政部和国家统计局 2003 年颁布的《中小企业标准暂行规定》同时废止。

### 附录3：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

党中央有关部门，国务院各部委、各直属机构，全国人大常委会办公厅，全国政协办公厅，最高人民法院，最高人民检察院，各民主党派中央，有关人民团体，各省、自治区、直辖市、计划单列市财政厅（局）、民政厅（局）、残疾人联合会，新疆生产建设兵团财务局、民政局、残疾人联合会：

为了发挥政府采购促进残疾人就业的作用，进一步保障残疾人权益，依照《政府采购法》、《残疾人保障法》等法律法规及相关规定，现就促进残疾人就业政府采购政策通知如下：

一、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：

（一）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）；

（二）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；

（三）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；

（四）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；

（五）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）。

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者服务协议的雇员人数。

二、符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供本通知规定的《残疾人福利性单位声明函》（见附件），并对声明的真实性负责。任何单位或者个人在政府采购活动中均不得要求残疾人福利性单位提供其他证明声明函内容的材料。

中标、成交供应商为残疾人福利性单位的，采购人或者其委托的采购代理机构应当随中标、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

供应商提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的，依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。

三、在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。向残疾人福利性单位采购的金额，计入面向中小企业采购的统计数据。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

四、采购人采购公开招标数额标准以上的货物或者服务，因落实促进残疾人就业政策的需要，依法履行有关报批程序后，可采用公开招标以外的采购方式。

五、对于满足要求的残疾人福利性单位产品，集中采购机构可直接纳入协议供货或者定点采购范围。各地区建设的政府采购电子卖场、电子商城、网上超市等应当设立残疾人福利性单位产品专栏。鼓励采购人优先选择残疾人福利性单位的产品。

六、省级财政部门可以结合本地区残疾人生产、经营的实际情况，细化政府采购支持措施。对符合国家有关部门规定条件的残疾人辅助性就业机构，可通过上述措施予以支持。各地制定的有关文件应当报财政部备案。

七、本通知自 2017 年 10 月 1 日起执行。

财政部 民政部 中国残疾人联合会

2017 年 8 月 22 日

#### 附录4：财政部 司法部 关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知

2014年6月10日 财库〔2014〕68号

党中央有关部门，国务院各部委、各直属机构，全国人大常委会办公厅，全国政协办公厅，高法院，高检院，有关人民团体，中央国家机关政府采购中心，中共中央直属机关采购中心，全国人大机关采购中心，各省、自治区、直辖市、计划单列市财政厅（局）、司法厅（局），新疆生产建设兵团财务局、司法局、监狱管理局：

政府采购支持监狱和戒毒企业（以下简称监狱企业）发展对稳定监狱企业生产，提高财政资金使用效益，为罪犯和戒毒人员提供长期可靠的劳动岗位，提高罪犯和戒毒人员的教育改造质量，减少重新违法犯罪，确保监狱、戒毒场所安全稳定，促进社会和谐稳定具有十分重要的意义。为进一步贯彻落实国务院《关于解决监狱企业困难的实施方案的通知》（国发〔2003〕7号）精神，发挥政府采购支持监狱企业发展的作用，现就有关事项通知如下：

一、监狱企业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。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供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。

二、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。向监狱企业采购的金额，计入面向中小企业采购的统计数据。

三、各地区、各部门要积极通过预留采购份额支持监狱企业。有制服采购项目的部门，应加强对政府采购预算和计划编制工作的统筹，预留本部门制服采购项目预算总额的30%以上，专门面向监狱企业采购。省级以上政府部门组织的公务员考试、招生考试、等级考试、资格考试的试卷印刷项目原则上应当在符合有关资质的监狱企业范围内采购。各地在免费教科书政府采购工作中，应当根据符合教科书印制资质的监狱企业情况，提出由监狱企业印刷的比例要求。

四、各地区可以结合本地区实际，对监狱企业生产的办公用品、家具用具、车辆维修和提供的保养服务、消防设备等，提出预留份额等政府采购支持措施，加大对监狱企业产品的采购力度。

五、各地区、各部门要高度重视，加强组织管理和监督，做好政府采购支持监狱企业发展的相关工作。有关部门要加强监管，确保面向监狱企业采购的工作依法依规进行。各监狱企业要不断提高监狱企业产品的质量和服务水平，为做好监狱企业产品政府采购工作提供有力保障。

## 附录5：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

各中央预算单位，各省、自治区、直辖市、计划单列市财政厅（局），新疆生产建设兵团财政局：

为贯彻落实《国务院关于印发扎实稳住经济一揽子政策措施的通知》（国发〔2022〕12号）有关要求，做好财政政策支持中小企业纾困解难工作，助力经济平稳健康发展，现就加大政府采购支持中小企业力度有关事项通知如下：

**一、严格落实支持中小企业政府采购政策。**各地区、各部门要按照国务院的统一部署，认真落实《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，规范资格条件设置，降低中小企业参与门槛，灵活采取项目整体预留、合理预留采购包、要求大企业与中小企业组成联合体、要求大企业向中小企业分包等形式，确保中小企业合同份额。要通过提高预付款比例、引入信用担保、支持中小企业开展合同融资、免费提供电子采购文件等方式，为中小企业参与采购活动提供便利。要严格按规定及时支付采购资金，不得收取没有法律法规依据的保证金，有效减轻中小企业资金压力。

**二、调整对小微企业的价格评审优惠幅度。**货物服务采购项目给予小微企业的价格扣除优惠，由财库〔2020〕46号文件规定的6%—10%提高至10%—20%。大中型企业与小微企业组成联合体或者大中型企业向小微企业分包的，评审优惠幅度由2%—3%提高至4%—6%。政府采购工程的价格评审优惠按照财库〔2020〕46号文件的规定执行。自本通知执行之日起发布采购公告或者发出采购邀请的货物服务采购项目，按照本通知规定的评审优惠幅度执行。

**三、提高政府采购工程面向中小企业预留份额。**400万元以下的工程采购项目适宜由中小企业提供的，采购人应当专门面向中小企业采购。超过400万元的工程采购项目中适宜由中小企业提供的，在坚持公开公正、公平竞争原则和统一质量标准的前提下，2022年下半年面向中小企业的预留份额由30%以上阶段性提高至40%以上。发展改革委会同相关工程招投标行政监督部门完善工程招投标领域落实政府采购支持中小企业政策相关措施。省级财政部门要积极协调发展改革、工业和信息化、住房和城乡建设、交通、水利、商务、铁路、民航等部门调整完善工程招投标领域有关标准文本、评标制度等规定和做法，并于2022年6月30日前将落实情况汇总报财政部。

**四、认真做好组织实施。**各地区、各部门应当加强组织领导，明确工作责任，细化执行要求，强化监督检查，确保国务院部署落实到位，对通知执行中出现的问题要及时向财政部报告。

本通知自 2022 年 7 月 1 日起执行。

财政部

2022 年 5 月 30 日

**附录6：财政部 发展改革委关于印发节能产品政府采购品目清单的通知**

（财库〔2019〕19号）

有关中央预算单位，各省、自治区、直辖市、计划单列市财政厅（局）、发展改革委（经信委、工信委、工信厅、经信局），新疆生产建设兵团财政局、发展改革委：

根据《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局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），我们研究制定节能产品政府采购品目清单，现印发给你们，请遵照执行。

附件：

## 节能产品政府采购品目清单

品目序号	名称			依据的标准
1	A020101 计算机设备	★A02010104 台式计算机		《微型计算机能效限定值及能效等级》(GB 28380)
		★A02010105 便携式计算机		《微型计算机能效限定值及能效等级》(GB 28380)
		★A02010107 平板式微型计算机		《微型计算机能效限定值及能效等级》(GB 28380)
2	A020106 输入输出设备	A02010601 打印设备	A0201060101 喷墨打印机	《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB 21521)
			★A0201060102 激光打印机	《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB 21521)
			★A0201060104 针式打印机	《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB 21521)
		A02010604 显示设备	★A0201060401 液晶显示器	《计算机显示器能效限定值及能效等级》(GB 21520)
			A0201060901 扫描仪	参照《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB 21521) 中打印速度为 15 页/分的针式打印机相关要求
3	A020202 投影仪			《投影机能效限定值及能效等级》(GB 32028)
4	A020204 多功能一体机			《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB 21521)
5	A020519 空调	A02051901 离心泵		《清水离心泵能效限定值及节能评价值》(GB 19762)
6	A020523 制冷空调设备	★A02052301 制冷压缩机	冷水机组	《冷水机组能效限定值及能效等级》(GB 19577)、《低环境温度空气源热泵(冷水)机组能效限定值及能效等级》(GB 37480)
			水源热泵机组	《水(地)源热泵机组能效限定值及能效等级》(GB 30721)

			溴化锂吸收式冷水机组	《溴化锂吸收式冷水机组能效限定值及能效等级》(GB 29540)
★A02052305 空调机组	多联式空调(热泵)机组(制冷量>14000W)		单元式空气调节机(制冷量>14000W)	《多联式空调(热泵)机组能效限定值及能效等级》(GB 21454)
				《单元式空气调节机能效限定值及能效等级》(GB 19576)《风管送风式空调机组能效限定值及能效等级》(GB 37479)
	★A02052309 专用制冷、空调设备	机房空调		《单元式空气调节机能效限定值及能效等级》(GB 19576)
	A02052399 其他制冷空调设备	冷却塔		《机械通风冷却塔 第1部分：中小型开式冷却塔》(GB/T 7190.1)； 《机械通风冷却塔 第2部分：大型开式冷却塔》(GB/T 7190.2)
7	A020601 电机			《中小型三相异步电动机能效限定值及能效等级》(GB 18613)
8	A020602 变压器	配电变压器		《三相配电变压器能效限定值及能效等级》(GB 20052)
9	★A020609 镇流器	管型荧光灯镇流器		《管形荧光灯镇流器能效限定值及能效等级》(GB 17895)
10	A020618 生活用电器	A0206180101 电冰箱		《家用冰箱耗电量限值及能效等级》(GB 12021.2)
			房间空气调节器	《转速可控型房间空气调节器能效限定值及能效等级》(GB 21455-2013)，待2019年修订发布后，按《房间空气调节器能效限定值及能效等级》(GB21455-2019)实施。
		★A0206180203 空调机	多联式空调(热泵)机组(制冷量≤14000W)	《多联式空调(热泵)机组能效限定值及能效等级》(GB 21454)
			单元式空气调节机(制冷量≤14000W)	《单元式空气调节机能效限定值及能效等级》(GB 19576)《风管送风式空调机组能效限定值及能效等级》(GB 37479)
	A0206180301 洗衣机			《电动洗衣机能效水效限定值及等级》(GB 12021.4)

		A02061808 热水器	★电热水器	《储水式电热水器能效限定值及能效等级》(GB 21519)
			燃气热水器	《家用燃气快速热水器和燃气采暖热水炉能效限定值及能效等级》(GB 20665)
			热泵热水器	《热泵热水器(器)能效限定值及能效等级》(GB 29541)
			太阳能热水系统	《家用太阳能热水系统能效限定值及能效等级》(GB 25969)
11	A020619 照明设备	★普通照明用双端荧光灯		《普通照明用双端荧光灯能效限定值及能效等级》(GB 19043)
		LED 道路/隧道照明产品		《道路和隧道照明用 LED 灯具能效限定值及能效等级》(GB 37478)
		LED 筒灯		《室内照明用 LED 产品能效限定值及能效等级》(GB 30255)
		普通照明用非定向自镇流 LED 灯		《室内照明用 LED 产品能效限定值及能效等级》(GB 30255)
12	★A020910 电视设备	A02091001 普通电视设备(电视机)		《平板电视能效限定值及能效等级》(GB 24850)
13	★A020911 视频设备			以射频信号为主要信号输入的监视器应符合《平板电视能效限定值及能效等级》(GB 24850)； 以数字信号为主要信号输入的监视器应符合《计算机显示器能效限定值及能效等级》(GB 21520)
14	A031210 食饮 饮事机械	商用燃气灶具		《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》(GB 30531)
15	★A060805 便器	坐便器		《坐便器水效限定值及水效等级》(GB 25502)
		蹲便器		《蹲便器用水效率限定值及用水效率等级》(GB 30717)
		小便器		《小便器用水效率限定值及用水效率等级》(GB 28377)

16	★A060806 水嘴			《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》(GB 25501)
17	A060807 便器冲洗阀			《便器冲洗阀用水效率限定值及用水效率等级》(GB 28379)
18	A060810 淋浴器			《淋浴器用水效率限定值及用水效率等级》(GB 28378)

注: 1. 节能产品认证应依据相关国家标准的最新版本, 依据国家标准中二级能效(水效)指标。

2. 上述产品中认证标准发生变更的, 依据原认证标准获得的、仍在有效期内的认证证书可使用至 2019 年 6 月 1 日。

3. 以“★”标注的为政府强制采购产品。

## 附录7：关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知

财库〔2019〕18号

有关中央预算单位，各省、自治区、直辖市、计划单列市财政厅（局）、发展改革委（经信委、工信委、工信厅、经信局），新疆生产建设兵团财政局、发展改革委：

根据《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局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），我们研究制定节能产品政府采购品目清单，现印发给你们，请遵照执行。

附件

### 环境标志产品政府采购品目清单

品目序号	名称			依据的标准
1	A020101 计算机设备	A02010103 服务器		HJ2507 网络服务器
		A02010104 台式计算机		HJ2536 微型计算机、显示器
		A02010105 便携式计算机		HJ2536 微型计算机、显示器
		A02010107 平板式微型计算机		HJ2536 微型计算机、显示器
		A02010108 网络计算机		HJ2536 微型计算机、显示器
		A02010109 计算机工作站		HJ2536 微型计算机、显示器
		A02010199 其他计算机设备		HJ2536 微型计算机、显示器
2	A020106 输入输出设备	A02010601 打印设备	A0201060101 喷墨打印机	HJ2512 打印机、传真机及多功能一体机
			A0201060102 激光打印机	HJ2512 打印机、传真机及多功能一体机
			A0201060103 热式打印机	HJ2512 打印机、传真机及多功能一体机
			A0201060104 针式打印机	HJ2512 打印机、传真机及多功能一体机
		A02010604 显示设备	A0201060401 液晶显示器	HJ2536 微型计算机、显示器
			A0201060499 其他显示器	HJ2536 微型计算机、显示器
		A02010609 图形图像输入设备	A0201060901 扫描仪	HJ2517 扫描仪
3	A020202 投影仪			HJ2516 投影仪
4	A020201 复印机			HJ424 数字式复印（包括多功能）设备
5	A020204 多功能一体机			HJ424 数字式复印（包括多功能）设备
6	A020210 文印设备	A02021001 速印机		HJ472 数字式一体化速印机
7	A020301 载货汽车（含自卸汽车）			HJ2532 轻型汽车
8	A020305 乘用车（轿车）	A02030501 轿车		HJ2532 轻型汽车
		A02030599 其他乘用车（轿车）		HJ2532 轻型汽车
9	A020306 客车	A02030601 小型客车		HJ2532 轻型汽车
10	A020307 专用车辆	A02030799 其他专用汽车		HJ2532 轻型汽车
11	A020523 制冷空调设备	A02052301 制冷压缩机		HJ2531 工商用制冷设备
		A02052305 空调机组		HJ2531 工商用制冷设备
		A02052309 专用制冷、空调设备		HJ2531 工商用制冷设备
12	A020618 生活用电器	A02061802 空气调节电器	A0206180203 空调机	HJ2535 房间空气调节器
		A02061808 热水器		HJ/T362 太阳能集热器

13	A020619 照明设备	A02061908 室内照明灯具		HJ2518 照明光源
14	A020810 传真及数据数字通信设备	A02081001 传真通信设备		HJ2512 打印机、传真机及多功能一体机
15	A020910 电视设备	A02091001 普通电视设备（电视机）		HJ2506 彩色电视广播接收机
		A02091003 特殊功能应用电视设备		HJ2506 彩色电视广播接收机
16	A0601 床类	A060101 木制床类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060104 木制床类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060199 其他床类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
17	A0602 台、桌类	A060201 木制台、桌类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060205 木制台、桌类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060299 其他台、桌类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
18	A0603 椅凳类	A060301 金属骨架为主的椅凳类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060302 木骨架为主的椅凳类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060399 其他椅凳类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
19	A0604 沙发类	A060499 其他沙发类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
20	A0605 柜类	A060501 木质柜类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060503 金属质柜类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060599 其他柜类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
21	A0606 架类	A060601 木质架类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060602 金属质架类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
22	A0607 屏风类	A060701 木质屏风类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060702 金属质屏风类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
23	A060804 水池			HJ/T296 卫生陶瓷
24	A060805 便器			HJ/T296 卫生陶瓷
25	A060806 水嘴			HJ/T411 水嘴
26	A0609 组合家具			HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
27	A0610 家用家具零配件			HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
28	A0699 其他家具用具			HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
29	A070101 纺、化纤纺织及印染原料			HJ2546 纺织产品

30	A090101 复印纸 (包括再生复印纸)			HJ410 文化用纸
31	A090201 鼓粉盒 (包括再生鼓粉盒)			HJ/T413 再生鼓粉盒
32	A100203 人造板	A10020301 胶合板		HJ571 人造板及其制品
		A10020302 纤维板		HJ571 人造板及其制品
		A10020303 刨花板		HJ571 人造板及其制品
		A10020304 维木工板		HJ571 人造板及其制品
		A10020399 其他人造板		HJ571 人造板及其制品
33	A100204 二次加工材, 相关板材	A10020404 人造板表面装饰板		HJ571 人造板及其制品/HJ2540 木塑制品
		A10020404 人造板表面装饰板 (地板)		HJ571 人造板及其制品/HJ2540 木塑制品
34	A100301 水泥熟料及水泥	A10030102 水泥		HJ2519 水泥
35	A100303 水泥混凝土制品	A10030301 商品混凝土		HJ/T412 预拌混凝土
36	A100304 纤维增强水泥制品	A10030402 纤维增强硅酸钙板		HJ/T223 轻质墙体板材
		A10030403 无石棉纤维水泥制品		HJ/T223 轻质墙体板材
37	A100305 轻质建筑材料及制品	A10030501 石膏板		HJ/T223 轻质墙体板材
		A10030503 轻质隔墙条板		HJ/T223 轻质墙体板材
38	A100307 建筑陶瓷制品	A10030701 瓷质砖		HJ/T297 陶瓷砖
		A10030704 砖质砖		HJ/T297 陶瓷砖
		A10030705 陶质砖		HJ/T297 陶瓷砖
		A10030799 其他建筑陶瓷制品		HJ/T297 陶瓷砖
39	A100309 建筑防水卷材及制品	A10030901 沥青和改性沥青防水卷材		HJ455 防水卷材
		A10030903 自粘防水卷材		HJ455 防水卷材
		A10030906 高分子防水卷(片)材		HJ455 防水卷材
40	A100310 隔热、隔音人造矿物材料及其制品	A10031001 矿物绝热和吸声材料		HJ/T223 轻质墙体板材
		A10031002 矿物材料制品		HJ/T223 轻质墙体板材
41	A100601 功能性建筑涂料			HJ2537 水性涂料
42	A100399 其他非金属矿物制品	A10039901 其他非金属建筑材料		HJ456 刚性防水材料

43	A100602 墙面涂料	A10060202 合成树脂乳液内墙涂料		HJ2537 水性涂料
		A10060203 合成树脂乳液外墙涂料		HJ2537 水性涂料
		A10060299 其他墙面涂料		HJ2537 水性涂料
44	A100604 防水涂料	A10060499 其他防水涂料		HJ2537 水性涂料
45	A100699 其他建筑涂料			HJ2537 水性涂料
46	A100701 门、门槛			HJ/T 237 塑料门窗/HJ459 木质门和钢质门
47	A100702 窗			HJ/T237 塑料门窗
48	A170108 涂料(建筑涂料除外)			HJ2537 水性涂料
49	A170112 密封用填料及类似品			HJ2541 胶粘剂
50	A180201 塑料制品			HJ/T226 建筑用塑料管材/HJ/T231 再生塑料制品

注：环境标志产品认证应依据相关标准的最新版本

## 附录8：市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告

市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、

环境标志产品认证机构名录的公告

2019年第16号

根据《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局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)和《市场监管总局办公厅关于扩大参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构范围的通知》(市监认证函〔2019〕513号)要求,经商财政部、发展改革委、生态环境部,市场监管总局已组织完成扩大参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构范围试点优选工作,现将《参与实施政府采购节能产品认证机构名录》《参与实施政府采购环境标志产品认证机构名录》予以公布。

自本公告发布后,新增认证机构应尽快完成政府采购认证信息系统对接,对接完成后方可开展相关认证工作。

市场监管总局

2019年4月3日

(此件公开发布)

## 参与实施政府采购节能产品认证机构名录

序号	一级目录		二级目录		认证机构名录
	产品代码	产品名称	产品代码	产品名称	
1	A020101	计算机设备	A02010104	台式计算机	中国质量认证中心 北京赛西认证有限责任公司
			A02010105	便携式计算机	
			A02010107	平板式微型计算机	
2	A020106	输入输出设备	A02010601	打印设备	中国网络安全审查技术与认证中心
			A02010604	显示设备	
			A02010609	图形图像输入设备	
3	A020202	投影仪			广州赛宝认证中心服务有限公司
4	A020204	多功能一体机			
5	A020519	泵	A02051901	离心泵	中国质量认证中心 电能(北京)认证中心有限公司 方圆标志认证集团有限公司
6	A020523	制冷空调设备	A02052301	制冷压缩机	中国质量认证中心 威凯认证检测有限公司
			A02052305	空调机组	
			A02052309	专用制冷、空调设备	
			A02052399	其他制冷空调设备	合肥通用机械产品认证有限公司 北京中冷通质量认证中心有限公司

7	A020601	电机			中国质量认证中心 威凯认证检测有限公司 电能(北京)认证中心有限公司 中国船级社质量认证公司
8	A020602	变压器			中国质量认证中心 电能(北京)认证中心有限公司 方圆标志认证集团有限公司
9	A020609	镇流器			中国质量认证中心 深圳市计量质量检测研究院 中标合信(北京)认证有限公司
10	A020618	生活用电器	A0206180101	电冰箱	中国质量认证中心 威凯认证检测有限公司 中家院(北京)检测认证有限公司

			A0206180203	空调机	中国质量认证中心 威凯认证检测有限公司 中家院(北京)检测认证有限公司 合肥通用机械产品认证有限公司
			A0206180301	洗衣机	中国质量认证中心 威凯认证检测有限公司 中家院(北京)检测认证有限公司
			A02061808	热水器	中国质量认证中心 威凯认证检测有限公司 中家院(北京)检测认证有限公司 合肥通用机械产品认证有限公司(范围仅限于“热泵热水器”)
11	A020619	照明设备			中国质量认证中心 深圳市计量质量检测研究院 中标合信(北京)认证有限公司
12	A020910	电视设备	A02091001	普通电视设备(电视机)	中国质量认证中心

13	A020911	视频设备	A02091107	视频监控设备	北京泰瑞特认证有限责任公司 广州赛宝认证中心服务有限公司
14	A031210	饮食炊事机械			中国质量认证中心 北京鉴衡认证中心 中国市政工程华北设计研究总院有限公司
15	A060805	便器			中国质量认证中心
16	A060806	水嘴			北京新华节水产品认证有限公司
17	A060807	便器冲洗阀			
18	A060810	淋浴器			方圆标志认证集团有限公司

### 参与实施政府采购环境标志产品认证机构名录

序号	目录	认证机构名录
1	环境标志产品	中环联合（北京）认证中心有限公司 中标合信（北京）认证有限公司 中环协（北京）认证有限公司 天津华诚认证有限公司

## 附录9：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

党中央有关部门，国务院各部委、各直属机构，全国人大常委会办公厅，全国政协办公厅，高法院，高检院，各民主党派中央，有关人民团体，中央国家机关政府采购中心，中共中央直属机关采购中心，全国人大机关采购中心，各省、自治区、直辖市、计划单列市财政厅（局）、政府采购中心，新疆生产建设兵团财务局、政府采购中心：

为落实《国务院关于印发社会信用体系建设规划纲要（2014-2020年）的通知》（国发〔2014〕21号）、《国务院关于建立完善守信联合激励和失信联合惩戒制度加快推进社会诚信体系建设的指导意见》（国发〔2016〕33号）以及《国务院办公厅关于运用大数据加强对市场主体服务和监管的若干意见》（国办发〔2015〕51号）有关要求，推进社会信用体系建设、健全守信激励失信约束机制，现就政府采购活动中查询及使用信用记录有关事项通知如下：

#### 一、高度重视信用记录查询及使用工作

诚实信用是政府采购活动的基本原则之一。在政府采购活动中查询及使用信用记录，对参与政府采购活动的供应商、采购代理机构及评审专家进行守信激励、失信约束，是政府相关部门开展协同监管和联合惩戒的重要举措，对降低市场运行成本、改善营商环境、高效开展市场经济活动具有重要作用，有利于形成“一处违规、处处受限”的信用机制。

近年来，财政部与有关部门联合签署了《关于对重大税收违法案件当事人实施联合惩戒措施的合作备忘录》（发改财金〔2014〕3062号）、《失信企业协同监管和联合惩戒合作备忘录》（发改财金〔2015〕2045号）、《关于对违法失信上市公司相关责任主体实施联合惩戒的合作备忘录》（发改财金〔2015〕3062号）、《关于对失信被执行人实施联合惩戒的合作备忘录》（发改财金〔2016〕141号）、《关于对安全生产领域失信生产经营单位及其有关人员开展联合惩戒的合作备忘录》（发改财金〔2016〕1001号），依法限制相关失信主体参与政府采购活动。各地区各部门要进一步提高认识，推动建立政府采购活动信用记录查询及使用工作机制，加快建立政府采

购信用评价制度，有效应用信用信息和信用报告，积极推进政府采购领域联合惩戒工作。

## 二、认真做好信用记录查询及使用工作

### （一）总体要求。

各地区各部门应当按照社会信用体系建设有关要求，根据社会信用体系建设情况，创造条件将相关主体的信用记录作为供应商资格审查、采购代理机构委托、评审专家管理的重要依据。

### （二）信用记录查询渠道。

各级财政部门、采购人、采购代理机构应当通过“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）等渠道查询相关主体信用记录，并采取必要方式做好信用信息查询记录和证据留存，信用信息查询记录及相关证据应当与其他采购文件一并保存。

### （三）信用记录的使用。

1. 采购人或者采购代理机构应当在采购文件中明确信用信息查询的查询渠道及截止时点、信用信息查询记录和证据留存的具体方式、信用信息的使用规则等内容。采购人或者采购代理机构应当对供应商信用记录进行甄别，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，应当拒绝其参与政府采购活动。

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

2. 各级财政部门应当在评审专家选聘及日常管理中查询有关信用记录，对具有行贿、受贿、欺诈等不良信用记录的人员不得聘用为评审专家，已聘用的应当及时解聘。

依法自行选定评审专家的，采购人或者采购代理机构应当查询有关信用记录，不得选定具有行贿、受贿、欺诈等不良信用记录的人员。

3. 采购人委托采购代理机构办理政府采购事宜的，应当查询其信用记录，优先选择无不良信用记录的采购代理机构。

4. 采购人及采购代理机构应当妥善保管相关主体信用信息，不得用于政府采购以外事项。

### 三、工作要求

（一）各级财政部门和有关部门应当根据政府采购法及其实施条例相关规定，对参加政府采购活动的供应商、采购代理机构、评审专家的不良行为予以记录，并纳入统一的信用信息平台。

（二）各级财政部门应当切实加强政府采购信息化建设，做好相关技术保障，建立与相关信用信息平台的数据共享机制，逐步实现信用信息推送、接收、查询、应用的自动化。

（三）各地区各部门应当根据上述原则和要求，在政府采购活动中积极推进信用信息的共享和使用，研究制定符合本地本部门实际情况的具体操作程序和办法，落实相关工作要求，及时将信用信息使用情况反馈至财政部。

财政部

2016年8月1日

## 附录10：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

市属各单位、各区财政局、开发区财政审计局、燕山财政分局、市政府采购中心：

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，现就有关事项通知如下：

一、严格贯彻落实北京市挥发性有机物（VOCs）治理工作，各单位、各区要高度重视，积极推广应用，加强监督检查，确保政策落实到位。

二、政府采购货物、工程和服务项目中涉及涂料、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，应在招标文件中明确要求参与政府采购的供应商执行符合本市和国家的 VOCs 含量限制标准；属于推荐性标准的，应在招标文件中载明优惠幅度，以及评审标准和方法等，以体现优先采购。

三、招标文件中对 VOCs 含量提出具体要求的，政府采购合同应当写明履约验收相关条款，必要时要求中标供应商在履约验收环节出具检测报告。

四、政府采购集中采购目录范围内的招标或备案活动中，特别是在通用类货物、家具、印刷和公务车辆维修等方面，也应严格落实本市 VOCs 治理要求，明确引导采购人使用符合国家和本市要求的低 VOCs 含量产品。已入围政府采购定点的供应商应按照最新标准执行。

附件：国家及本市产品 VOCs 含量限制标准

京财采购〔2020〕2381号附件

## 国家及本市主要产品 VOCs 含量限值标准目录

标准名称	标准号	实施日期	备注
室内地坪涂料中有害物质限量	GB 38468-2019	2020年7月1日	强制性标准
车辆涂料中有害物质限量	GB 24409-2020	2020年12月1日	强制性标准
木器涂料中有害物质限量	GB 18581-2020	2020年12月1日	强制性标准
建筑用墙面涂料中有害物质限量	GB 18582-2020	2020年12月1日	强制性标准
工业防护涂料中有害物质限量	GB 30981-2020	2020年12月1日	强制性标准
胶粘剂挥发性有机化合物限量	GB 33372-2020	2020年12月1日	强制性标准
清洗剂挥发性有机化合物含量限值	GB 38508-2020	2020年12月1日	强制性标准
油墨中可挥发性有机化合物(VOCs)含量的限值	GB 38507-2020	2021年4月1日	强制性标准
低挥发性有机化合物含量涂料产品技术要求	GB/T38597-2020	2021年2月1日	推荐性标准
建筑类涂料与胶粘剂挥发性有机化合物含量限值标准	DB 11/3005-2017	2017年9月1日	强制性标准
汽车整车制造业(涂装工序)大气污染物排放标准	DB 11/1227-2015	2015年9月1日	强制性标准 (含涂料 VOCs 含量限值)
汽车维修业大气污染物排放	DB 11/1228	2015年9月1日	强制性标准

标准	-2015		(含涂料 VOCs 含量限 值)
木质家具制造业大气污染物 排放标准	DB 11/1202 -2015	2015 年 7 月 1 日	强制性标准 (含涂料 VOCs 含量限 值)
印刷业挥发性有机物排放标 准	DB 11/1201 -2015	2015 年 7 月 1 日	强制性标准 (含印刷油 墨 VOCs 含量 限值)

备注: 1.标准具体内容可通过国家市场监管总局官网和北京市市  
场监管局官网查看。  
2.对国家标准和本市地方标准中不一致的, 本市执行更严  
的标准限值。  
3.本通知发布日期后, 国家及本市新发布或修订主要产品  
VOCs 含量限值标准的, 各单位应及时关注并更新相关要  
求。

## 附录11：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

各省、自治区、直辖市、计划单列市财政厅（局）、生态环境厅（局）、邮政局，新疆生产建设兵团财政局、生态环境局、邮政局，各中央预算单位办公厅（室）：

为助力打好污染防治攻坚战，推广使用绿色包装，现将《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）》（以下统称包装需求标准，见附件）印发给你们，请结合实际，积极推广应用。现就有关事项通知如下：

一、政府采购货物、工程和服务项目中涉及商品包装和快递包装的，要参考包装需求标准，在采购文件中明确政府采购供应商提供产品及相关快递服务的具体包装要求。

二、采购文件对商品包装和快递包装提出具体要求的，政府采购合同应当载明对政府采购供应商提供产品及相关快递服务的具体包装要求和履约验收相关条款，必要时要求中标、成交供应商在履约验收环节出具检测报告。

三、政府采购协议供货、定点采购项目和电子卖场也要积极推广应用包装需求标准，对商品包装和快递包装符合包装需求标准的产品加挂标识，引导采购人优先选择。

四、对于政策执行过程中遇到的问题，请及时向财政部国库司、生态环境部科技与财务司和国家邮政局市场监管司反馈。

财政部办公厅

生态环境部办公厅

国家邮政局办公室

2020年6月19日

附录12：市场监管总局关于发布强制性产品认证目录描述与界定表的公告

国家市场监督管理总局

公 告

2023年第36号

市场监管总局关于发布强制性产品认证  
目录描述与界定表的公告

为便利各相关方准确界定强制性产品认证目录范围，市场监管总局根据强制性产品认证目录调整和认证依据相关标准调整等情况，修订形成《强制性产品认证目录描述与界定表（2023年修订）》，共16大类96种产品，现予公告。市场监管总局2020年第18号公告发布的《强制性产品认证目录描述与界定表（2020年修订）》同时废止。

附件：1. 强制性产品认证目录

2. 强制性产品认证目录描述与界定表（2023年修订）

市场监管总局

2023年8月10日

## 附件 1

## 强制性产品认证目录

产品大类	产品种类及代码
一、电线电缆 (3 种)	1. 电线组件 (0101)
	2. 额定电压 450/750V 及以下橡皮绝缘电线电缆 (0104)
	3. 额定电压 450/750V 及以下聚氯乙烯绝缘电线电缆 (0105)
二、电路开关及保护或连接用电器装置 (5 种)	4. 插头插座 (0201)
	5. 家用和类似用途固定式电气装置的开关 (0202)
	6. 器具耦合器 (0204)
	7. 家用和类似用途固定式电气装置电器附件外壳 (0206)
	**8. 熔断体 (0205、0207)
三、低压电器 (2 种)	**9. 低压成套开关设备 (0301)
	**10. 低压元器件 (0302、0303、0304、0305、0306、0307、0308、0309)
四、小功率电动机 (1 种)	**11. 小功率电动机 (0401)
五、电动工具 (3 种)	*12. 电钻 (0501)
	*13. 电动砂轮机 (0503)
	*14. 电锤 (0506)
六、电焊机 (4 种)	*15. 直流弧焊机 (0603)
	*16. TIG 弧焊机 (0604)
	*17. MIG/MAG 弧焊机 (0605)
	*18. 等离子弧切割机 (0607)
七、家用和类似用途设备 (19 种)	19. 家用电冰箱和食品冷冻箱 (0701)
	20. 电风扇 (0702)
	21. 空调器 (0703)
	**22. 电动机—压缩机 (0704)

	23. 家用电动洗衣机 (0705)
	24. 电热水器 (0706)
	25. 室内加热器 (0707)
	26. 真空吸尘器 (0708)
	27. 皮肤和毛发护理器具 (0709)
	28. 电熨斗 (0710)
	29. 电磁灶 (0711)
	30. 电烤箱 (便携式烤架、面包片烘烤器及类似烹调器具) (0712)
	31. 电动食品加工器具 (食品加工机 (厨房机械)) (0713)
	32. 微波炉 (0714)
	33. 电灶、灶台、烤炉和类似器具 (驻立式电烤箱、固定式烤架及类似烹调器具) (0715)
	34. 吸油烟机 (0716)
	35. 液体加热器和冷热饮水机 (0717)
	36. 电饭锅 (0718)
	37. 电热毯、电热垫及类似柔性发热器具 (0719)
八、电子产品及安全附件 (13种)	38. 各种成像方式的彩色电视接收机、电视机顶盒 (0808)
	39. 微型计算机 (0901)
	40. 便携式计算机 (0902)
	41. 与计算机连用的显示设备 (0903)
	42. 与计算机相连的打印设备 (0904)
	43. 多用途打印复印机 (0905)
	44. 扫描仪 (0906)
	45. 服务器 (0911)
	46. 传真机 (1602)
	47. 移动用户终端 (1606)
	48. 电源 (0807、0907)

	49. 移动电源 (0914)
	50. 锂离子电池和电池组 (0915)
九、照明电器 (2 种)	51. 灯具 (1001)
	52. 镇流器 (1002)
十、车辆及安全附件 (13 种)	53. 汽车 (1101)
	54. 摩托车 (1102)
	55. 电动自行车 (1119)
	56. 机动车辆轮胎 (1201、1202)
	57. 摩托车乘员头盔 (1105)
	58. 汽车用制动器衬片 (1120)
	**59. 汽车安全玻璃 (1301)
	**60. 汽车安全带 (1104)
	**61. 机动车外部照明及光信号装置 (1109、1116)
	**62. 机动车辆间接视野装置 (1110、1115)
	**63. 汽车座椅及座椅头枕 (1114)
	**64. 汽车行驶记录仪 (1117)
	**65. 车身反光标识 (1118)
十一、农机产品 (2 种)	66. 植物保护机械 (1401)
	67. 轮式拖拉机 (1402)
十二、消防产品 (3 种)	68. 火灾报警产品 (1801)
	69. 灭火器 (1810)
	70. 避难逃生产品 (1815)
十三、建材产品 (3 种)	71. 溶剂型木器涂料 (2101)
	72. 瓷质砖 (2102)
	73. 建筑安全玻璃 (1302)
十四、儿童用品 (3 种)	74. 童车类产品 (2201)
	75. 玩具 (2202)

	76. 机动车儿童乘员用约束系统 (2207)
	77. 防爆电机 (2301)
	78. 防爆电泵 (2302)
	79. 防爆配电装置类产品 (2303)
	80. 防爆开关、控制及保护产品 (2304)
	81. 防爆起动器类产品 (2305)
	82. 防爆变压器类产品 (2306)
	83. 防爆电动执行机构、电磁阀类产品 (2307)
十五、防爆 电气 (17 种)	84. 防爆插接装置 (2308)
	85. 防爆监控产品 (2309)
	86. 防爆通讯、信号装置 (2310)
	87. 防爆空调、通风设备 (2311)
	88. 防爆电加热产品 (2312)
	89. 防爆附件、Ex 元件 (2313)
	90. 防爆仪器仪表类产品 (2314)
	91. 防爆传感器 (2315)
	92. 安全栅类产品 (2316)
	93. 防爆仪表箱类产品 (2317)
	94. 家用燃气灶具 (2401)
	95. 家用燃气快速热水器 (2402)
	96. 燃气采暖热水炉 (2403)

注：强制性产品认证目录共 16 大类 96 种产品，具体范围详见《强制性产品认证目录描述与界定表》。其中标记\*的 7 种产品实施自我声明程序 A（自选实验室型式试验+自我声明），标记\*\*的 12 种产品实施自我声明程序 B（指定实验室型式试验+自我声明）。

## 商品包装政府采购需求标准（试行）

### 一、适用范围

本标准规定了商品使用的塑料、纸质、木质等包装材料的环保要求。

### 二、商品包装环保要求

1. 商品包装层数不得超过 3 层，空隙率不大于 40%；
2. 商品包装尽可能使用单一材质的包装材料，如因功能 需求必需使用不同材质，不同材质间应便于分离；
3. 商品包装中铅、汞、镉、六价铬的总含量应不大于 100mg/kg；
4. 商品包装印刷使用的油墨中挥发性有机化合物 (VOCs) 含量应不大于 5%（以重量计）；
5. 塑料材质商品包装上呈现的印刷颜色不得超过 6 色；
6. 纸质商品包装应使用 75%以上的可再生纤维原料生产；
7. 木质商品包装的原料应来源于可持续性森林。

### 三、检测方法

1. 商品包装中重金属（铅、汞、镉、六价铬）总量的检 测按照 GB/T 10004-2008《包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合》规定的方法进行。
2. 商品包装印刷使用的油墨中挥发性有机化合物 (VOCs) 的检测按照 GB/T 23986-2009《色漆和清漆挥发性有机化合物 (VOC) 含量的测定气相色谱法》规定的方法进行。

## 快递包装政府采购需求标准（试行）

### 一、适用范围

本标准中的快递包装主要指快递封装材料，包括封套、胶带、面单、包装袋/箱、填充物、集装袋、周转箱等。

### 二、快递包装环保要求

1. 快递包装中重金属（铅、汞、镉、六价铬）总量应不大于 100mg/kg；
2. 快递包装印刷使用的油墨中不应添加邻苯二甲酸酯，其挥发性有机化合物(VOCs)含量应不大于 5%（以重量计）；
3. 快递包装中使用纸基材的包装材料，纸基材中的有机氯的含量应不大于 150mg/kg；
4. 快递包装中使用塑料基材的包装材料不得使用邻苯二甲酸二异壬酯、邻苯二甲酸二正辛酯、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯、邻苯二甲酸二异癸酯、邻苯二甲酸丁基苄基酯、邻苯二甲酸二丁酯等作为增塑剂；
5. 快递中使用的塑料包装袋不得使用聚氯乙烯作为原料，且原料应为单一材质制成，生物分解率大于 60%；
6. 快递中使用的充气类填充物不得使用聚氯乙烯作为原料，且原料为单一材质制成，生物分解率大于 60%；
7. 快递中使用的集装袋应为单一材质制成，其重复使用次数应不小于 80 次；
8. 快递中应使用幅宽不大于 45mm 的生物降解胶带；
9. 快递包装中不得使用溶剂型胶粘剂；
10. 快递应使用电子面单；
11. 直接使用商品包装作为快递包装的商品，其商品包装满足《商品包装政府采购需求标准（试行）》即可；
12. 快递包装产品质量和封装方式应符合相关国家或行业标准技术指标要求。

### 三、检测方法

1. 快递包装中重金属（铅、汞、镉、六价铬）总量的检测按照 GB/T 10004-2008《包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合》规定的方法进行。
2. 快递包装印刷使用的油墨中挥发性有机化合物(VOCs) 的检测按照 GB/T 23986-2009《色漆和清漆挥发性有机化合物(VOC)含量的测定气相色谱法》规定的方法进行。

3. 快递包装所使用的塑料包装的生物降解率的检测按照 GB/T 20197-2006 《降解塑料的定义、分类、标识和降解性能要求》规定的方法进行。
4. 快递包装使用纸基材的包装材料中有机氯的检测按照 GB/T 22904-2008 《纸浆、纸和纸板总氯和有机氯的检定》规定的方法进行。
5. 快递包装中使用的生物降解胶带的生物降解率的检测按照 GB/T19277.1 《受控堆肥条件下材料最终需氧生物分解能力的测定采用测定释放的二氧化碳的方法 第 1 部分：通用方法》规定的方法进行。