

北京市政府采购项目 公开招标文件

项目名称：开办类事务-北京第一实验中学厨房设备设施购置项目

项目编号/包号：11000026210200170484-XM001

采购人：北京第一实验中学

采购代理机构：北京新天屹工程管理有限公司



目 录

第一章	投标邀请	2
第二章	投标人须知	7
第三章	资格审查	26
第四章	评标程序、评标方法和评标标准	30
第五章	采购需求	40
第六章	拟签订的合同文本	122
第七章	投标文件格式	142

第一章 投标邀请

一、项目基本情况

1.项目编号：11000026210200170484-XM001

2.项目名称：开办类事务-北京第一实验中学厨房设备设施购置项目

3.项目预算金额：1041.978516万元、项目最高限价（如有）：1041.978516万元

4.采购需求：

包号	标的名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术需求或服务要求
01	开办类事务-北京第一实验中学厨房设备设施购置项目	1041.978516	1	项目旨在建成安全、环保的食堂，满足师生每日就餐需求。采购要求：所有设备须符合行业标准、节能产品认证要求；验收合格率 100%。 详见第五章采购需求。

5.合同履行期限：2027 年 9 月前完成安装、验收。

6.本项目是否接受联合体投标：☐是 ☒否。

二、申请人的资格要求（须同时满足）

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

2.1 中小企业政策

☒本项目不专门面向中小企业预留采购份额。

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

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

2.2 其它落实政府采购政策的资格要求（如有）：/。

3.本项目的特定资格要求：

3.1 本项目是否属于政府购买服务：

■否

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

3.2 其他特定资格要求：/。

三、获取招标文件

1.时间：2026年7月7日至2026年7月13日，每天上午9:00至12:00，下午12:00至18:00（北京时间，法定节假日除外）。

2.地点：北京市政府采购电子交易平台

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

4.售价：0元。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

投标截止时间、开标时间：2026年7月28日10点00分（北京时间）。

地点：北京市政府采购电子交易平台。

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

1.本项目需要落实的政府采购政策：

（1）《政府采购促进中小企业发展管理办法》--财库〔2020〕46号；

（2）《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；

（3）《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;

(4) 《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》--财库〔2017〕141 号;

(5) 《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》--国办发〔2007〕51 号;

(6) 《环境标志产品政府采购实施的意见》--财库[2006]90 号;

(7) 《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;

(8) 《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);

(9) 《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》--财库〔2019〕19 号;

(10) 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)等相关政策。

(11) 《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》--财库〔2026〕2 号

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

CA 数字证书服务热线 010-58511086

电子营业执照服务热线 400-699-7000

技术支持服务热线 010-86483801

2.1 办理 CA 数字证书或电子营业执照

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

2.2 注册

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

2.3 驱动、客户端下载

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

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

2.4 获取电子招标文件

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

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

2.5 编制电子投标文件

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

2.6 提交电子投标文件

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

2.7 电子开标

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

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：北京第一实验中学

地址：北京市通州区潞城镇汇才南街

联系方式：吴老师、010-89591465

2.采购代理机构信息

名称：北京新天屹工程管理有限公司

地址：北京市石景山区玉泉路 59 号院 2 号楼燕保大厦 10 层

联系方式：于向楠、王佳、江春蕾、杜雪，010-88607361-635

3.项目联系方式

项目联系人：于向楠、王佳、江春蕾、杜雪

电话：010-88607361-635

第二章 投标人须知

投标人须知资料表

本表是对投标人须知的具体补充和修改，如有矛盾，均以本资料表为准。

条款号	条目	内容
2.2	项目属性	项目属性： ☐ 服务 ☒ 货物
2.3	科研仪器设备	是否属于科研仪器设备采购项目： ☐ 是 ☒ 否
2.4	核心产品	☐ 关于核心产品本项目__包不适用。 ☐ 本项目__包为单一产品采购项目。 ☒ 本项目 01 包为非单一产品采购项目，核心产品为： <u>电磁双炒单尾灶</u> 。
3.1	现场考察	☒ 不组织 ☐ 组织，考察时间：__年__月__日__点__分 考察地点：_____。
	开标前答疑会	☒ 不召开 ☐ 召开，召开时间：__年__月__日__点__分 召开地点：_____。
4.1	样品	投标样品递交： ☒ 不需要 ☐ 需要，具体要求如下： (1) 样品制作的标准和要求：/。 (2) 是否需要随样品提交相关检测报告： ☒ 不需要

条款号	条目	内容						
		☐需要 (3) 样品递交要求：/ (4) 未中标人样品退还：/ (5) 中标人样品保管、封存及退还：/； (6) 其他要求（如有）：/						
5.3.5	标的所属行业	本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业： <table border="1"> <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>01</td><td>开办类事务-北京第一实验中学厨房设备设施购置项目</td><td>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。</td></tr> </tbody> </table> 如供应商在《中小企业声明函》中填写的采购标的名称或所属行业与招标文件中规定的不一致，则不予认定。	包号	标的名称	中小企业划分标准所属行业	01	开办类事务-北京第一实验中学厨房设备设施购置项目	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。
包号	标的名称	中小企业划分标准所属行业						
01	开办类事务-北京第一实验中学厨房设备设施购置项目	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。						
11.2	投标报价	投标报价的特殊规定： ☐无 ■有，具体情形： 1.投标人的报价不得超过采购项目预算金额，否则将被作为无效投标处理。 2.异常低价审查政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序： （1）投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，即投标（响应）报价<全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值×50%；						

条款号	条目	内容
		(2) 投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价<通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价×50%； (3) 投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标（响应）报价<采购项目最高限价×45%； (4) 评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。 评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第（1）项至第（4）项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第（3）项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。
12.1	投标保证金	投标保证金金额： 01 包：人民币 100000.00 元，人民币壹拾万整； 投标保证金收受人信息： 名称：北京新天屹工程管理有限公司 账号：11001007201053000909 开户行：中国建设银行股份有限公司北京真武庙支行 联行号：105100031090 在“转账用途”中标明项目简称及项目编号。 投标保证金方式：电汇、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。
12.8.2		投标保证金可以不予退还的其他情形： ☐无 ☒有，具体情形： (1) 在投标有效期内，投标人擅自撤销投标的； (2) 投标人未按规定与采购人签订合同的；

条款号	条目	内容
		(3) 投标人擅自放弃中标的。
13.1	投标有效期	自提交投标文件的截止之日起算 90 日历天。
18.2	解密时间	解密时间：10 分钟
22.1	确定中标人	中标候选人并列的，采购人是否委托评标委员会确定中标人： ☒ 否 ☐ 是 中标候选人并列的，按照以下方式确定中标人： ☒ 得分且投标报价均相同的，以 <u>技术服务部分</u> 得分高者为中标人 ☐ 随机抽取
25.5	分包	本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包： ☒ 不允许 ☐ 允许，具体要求： (1) 可以分包履行的具体内容：____； (2) 允许分包的金额或者比例：____； (3) 其他要求：____。
25.6	政采贷	为更大力度激发市场活力和社会创造力，增强发展动力，按照《北京市全面优化营商环境助力企业高质量发展实施方案》（京政办发〔2023〕8 号）部署，进一步加强政府采购合同线上融资“一站式”服务（以下简称“政采贷”），北京市财政局、中国人民银行营业管理部联合发布《关于推进政府采购合同线上融资有关工作的通知》（京财采购〔2023〕637 号）。有需求的供应商，可按上述通知要求办理“政采贷”。
26.1.1	询问	询问提出形式：供应商对政府采购活动事项有疑问的，可依法提出询问，以书面形式送达采购人或采购代理机构并进行登记。 询问函内容应包括但不限于： (1) 询问人和被询问人的名称、地址、电话等； (2) 具体事项及事实依据； (3) 相关证明材料；

条款号	条目	内容
		(4) 提起询问的日期。 询问函应当由法定代表人或授权委托人签字并加盖单位公章，由授权委托人签字的需出具法定代表人授权委托书、身份证原件及身份证复印件加盖单位公章。
26.3	联系方式	接收询问和质疑的联系方式 联系部门：<u>招标部；</u> 联系电话：<u>010-88607361-635；</u> 通讯地址：<u>北京市石景山区玉泉路 59 号院 2 号楼燕保大厦 10 层。</u>
27	代理费	收费对象： ☐ 采购人 ☒ 中标人 收费标准：<u>参照原《国家计委关于印发<招标代理服务收费管理暂行办法>的通知》（计价格[2002]1980 号）中对应的服务内容及费率下浮 20%进行收费；</u> 缴纳时间：<u>中标人领取中标通知书时一次性支付。</u>

投标人须知

一 说 明

1 采购人、采购代理机构、投标人、联合体

- 1.1 采购人、采购代理机构：指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织，及其委托的采购代理机构。本项目采购人、采购代理机构见第一章《投标邀请》。
- 1.2 投标人（也称“供应商”、“申请人”）：指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。
- 1.3 联合体：指两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购。

2 资金来源、项目属性、科研仪器设备采购、核心产品

- 2.1 资金来源为财政性资金和/或本项目采购中无法与财政性资金分割的非财政性资金。
- 2.2 项目属性见《投标人须知资料表》。
- 2.3 是否属于科研仪器设备采购见《投标人须知资料表》。
- 2.4 核心产品见《投标人须知资料表》。

3 现场考察、开标前答疑会

- 3.1 若《投标人须知资料表》中规定了组织现场考察、召开开标前答疑会，则投标人应按要求在规定的的时间和地点参加。
- 3.2 由于未参加现场考察或开标前答疑会而导致对项目实际情况不了解，影响投标文件编制、投标报价准确性、综合因素响应不全面等问题的，由投标人自行承担不利评审后果。

4 样品

- 4.1 本项目是否要求投标人提供样品，以及样品制作的标准和要求、是否需要随样品提交相关检测报告、样品的递交与退还等要求见《投标人须知资料表》。
- 4.2 样品的评审方法以及评审标准等内容见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5 政府采购政策（包括但不限于下列具体要求）

5.1 采购本国货物、工程和服务

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

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

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

5.2 本国产品

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

5.3 中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位

5.3.1 中小企业定义：

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

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

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

（2）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

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

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

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

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

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

5.3.3.1 安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

5.3.3.2 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同

或服务协议；

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

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

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

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

5.3.4 本项目是否专门面向中小企业预留采购份额见第一章《投标邀请》。

5.3.5 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业见《投标人须知资料表》。

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

5.4 政府采购节能产品、环境标志产品

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

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

品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）。

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

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

5.5 正版软件

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

5.6 网络安全专用产品

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

5.7 推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）

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

投标无效：属于推荐性标准的，优先采购，具体见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5.8 采购需求标准

5.8.1 商品包装、快递包装政府采购需求标准（试行）

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

5.8.2 其他政府采购需求标准

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

6 投标费用

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

二 招标文件

7 招标文件构成

7.1 招标文件包括以下部分：

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 资格审查

第四章 评标程序、评标方法和评标标准

第五章 采购需求

第六章 拟签订的合同文本

第七章 投标文件格式

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

8 对招标文件的澄清或修改

8.1 采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在原公告发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人。

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

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

三 投标文件的编制

9 投标范围、投标文件中计量单位的使用及投标语言

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

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

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

10 投标文件构成

- 10.1 投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应由《资格证明文件》、《商务技术文件》两部分构成。投标文件的部分格式要求，见第七章《投标文件格式》。
- 10.2 对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的，投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则**投标无效**。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。
- 10.3 第四章《评标程序、评标方法和评标标准》中涉及的证明文件。
- 10.4 对照第五章《采购需求》，说明所提供货物和服务已对第五章《采购需求》做出了响应，或申明与第五章《采购需求》的偏差和例外。如第五章《采购需求》中要求提供证明文件的，投标人应当按具体要求提供证明文件。
- 10.5 投标人认为应附的其他材料。

11 投标报价

- 11.1 所有投标均以人民币为计价货币。
- 11.2 投标人的报价应包括为完成本项目所发生的一切费用和税费，采购人将不再支付报价以外的任何费用。投标人的报价应包括但不限于下列内容，《投标人须知资料表》中有特殊规定的，从其规定。
- 11.2.1 投标货物及标准附件、备品备件、专用工具等的出厂价（包括已在中国国内的进口货物完税后的仓库交货价、展室交货价或货架交货价）和运至最终目的地的运输费和保险费，安装调试、检验、技术服务、培训、质量保证、售后服务、税费等；
- 11.2.2 按照招标文件要求完成本项目的全部相关费用。
- 11.3 采购人不得向供应商索要或者接受其给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。
- 11.4 投标人不能提供任何有选择性或可调整的报价（招标文件另有规定的除外），否则其**投标无效**。

12 投标保证金

- 12.1 投标人应按《投标人须知资料表》中规定的金额及要求交纳投标保证金。投标人自愿超额缴纳投标保证金的，投标文件不做无效处理。
- 12.2 交纳投标保证金可采用的形式：政府采购法律法规接受的支票、汇票、本票、网上银行支付或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。
- 12.3 投标保证金到账（保函提交）截止时间同投标截止时间。以支票、汇票、本票、网上银行支付等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前到账；以金融机构、担保机构出具的纸质保函等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前将原件提交至采购代理机构；以电子保函形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前通过北京市政府采购电子交易平台完成电子保函在线办理。未按上述要求缴纳投标保证金的，其**投标无效**。
- 12.4 投标人除需在投标文件中提供“投标保证金凭证/交款单据电子件”，还需在投标截止时间前，通过电子交易平台上传“投标保证金凭证/交款单据电子件”。
- 12.5 投标保证金有效期同投标有效期。
- 12.6 投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳投标保证金，其交纳的投标保证金对联合体各方均具有约束力。
- 12.7 采购人、采购代理机构将及时退还投标人的投标保证金，采用银行保函、担保机构担保函等形式递交的投标保证金，经投标人同意后采购人、采购代理机构可以不再退还，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外：
- 12.7.1 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，自收到投标人书面撤回通知之日起 5 个工作日内退还已收取的投标保证金；
- 12.7.2 中标人的投标保证金，自采购合同签订之日起 5 个工作日内退还中标人；
- 12.7.3 未中标投标人的投标保证金，自中标通知书发出之日起 5 个工作日内退还未中标人；
- 12.7.4 终止招标项目已经收取投标保证金的，自终止采购活动后 5 个工作日内退还已收取的投标保证金及其在银行产生的孳息。
- 12.8 有下列情形之一的，采购人或采购代理机构可以不予退还投标保证金：
- 12.8.1 投标有效期内投标人撤销投标文件的；

12.8.2 《投标人须知资料表》中规定的其他情形。

13 投标有效期

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

14 投标文件的签署、盖章

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

14.2 招标文件要求盖章的内容，一般通过投标文件编制工具加盖电子签章。

四 投标文件的提交

15 投标文件的提交

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

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

16 投标截止时间

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

17 投标文件的修改与撤回

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

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

五 开标、资格审查及评标

18 开标

- 18.1 采购人或采购代理机构将按招标文件的规定，在投标截止时间的同一时间和招标文件预先确定的地点组织开标。
- 18.2 本项目开标使用北京市政府采购电子交易平台。投标人应在《投标人须知资料表》规定的时间内对投标文件进行解密，因非系统原因导致的解密失败，视为**投标无效**。
- 18.3 开标过程将使用电子交易平台宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容并进行记录，并由参加开标的各投标人确认。投标人未在规定时间内提出疑义或确认一览表的，视同认可开标结果。
- 18.4 投标人对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人提出的询问或者回避申请将及时处理。
- 18.5 投标人不足 3 家的，不予开标。

19 资格审查

- 19.1 见第三章《资格审查》。

20 评标委员会

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

21 评标程序、评标方法和评标标准

- 21.1 见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

六 确定中标

22 确定中标人

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

23 中标公告与中标通知书

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

24 废标

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

25 签订合同

- 25.1 中标人、采购人应当自中标通知书发出之日起30日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。
- 25.2 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

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

25.4 政府采购合同不能转包。

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

25.6 “政采贷”融资指引：详见《投标人须知资料表》。

26 询问与质疑

26.1 询问

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

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

26.2 质疑

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

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

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

人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。

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

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

27 代理费

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

第三章 资格审查

一、资格审查程序

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

二、资格审查要求

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

		展业务的证明材料。	
1-2	投标人资格声明书	提供了符合招标文件要求的《投标人资格声明书》。	格式见《投标文件格式》
1-3	投标人信用记录	查询渠道：信用中国网站和中国政府采购网（www.creditchina.gov.cn、www.ccgp.gov.cn）； 截止时点：投标截止时间以后、资格审查阶段采购人或采购代理机构的实际查询时间； 信用信息查询记录和证据留存具体方式：查询结果网页打印页作为查询记录和证据，与其他采购文件一并保存； 信用信息的使用原则：经认定的被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，其投标无效。联合体形式投标的，联合体成员存在不良信用记录，视同联合体存在不良信用记录。	无须投标人提供，由采购人或采购代理机构查询。
1-4	法律、行政法规规定的其他条件	法律、行政法规规定的其他条件	/
2	落实政府采购政策需满足的资格要求	具体要求见第一章《投标邀请》	
2-1	中小企业政策证明文件	具体要求见第一章《投标邀请》	
2-1-1	中小企业证明文件	当本项目（包）涉及预留份额专门面向中小企业采购，此时建议在《资格证明文件》中提供。 1、投标人单独投标的，应提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。 2、如招标文件要求以联合体形式参加或者要求合同分包的，且投标人为联合体或拟进行合同分包的，则联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业具体情况须在《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由	格式见《投标文件格式》

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

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

第四章 评标程序、评标方法和评标标准

一、评标程序、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	投标文件满足招标文件第五章《采购需求》中★号条款要求的；
8	拟分包情况说明（如有）	如本项目（包）非因“落实政府采购政策”亦允许分包，且供应商拟进行分包时，必须提供；否则无须提供；
9	分包其他要求（如有）	分包履行的内容、金额或者比例未超出《投标人须知资料表》中的规定； 分包承担主体具备《投标人须知资料表》载明的资质条件且提供了资质证书电子件（如有）；

10	报价的修正 (如有)	不涉及报价修正, 或投标文件报价出现前后不一致时, 投标人对修正后的报价予以确认; (如有)
11	进口产品 (如有)	招标文件不接受进口产品投标的内容时, 投标人所投产品不含进口产品;
12	国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的	国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的(如相应技术、安全、节能和环保等), 投标人的投标产品应符合相应规定或要求, 并提供证明文件电子件: 1) 采购的产品若属于《节能产品政府采购品目清单》范围中政府强制采购产品, 则投标人所报产品必须获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书; 2) 所投产品属于列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品时, 应当按照《信息安全技术网络安全专用产品安全技术要求》等相关国家标准的强制性要求, 由具备资格的机构安全认证合格或者安全检测符合要求; (如该产品已经获得公安部颁发的计算机信息系统安全专用产品销售许可证, 且在有效期内, 亦视为符合要求) 3) 项目中涉及涂料、胶黏剂、油墨、清洗剂等挥发性有机物产品, 且属于强制性标准的, 供应商应执行符合本市和国家的 VOCs 含量限制标准。
13	公平竞争	投标人遵循公平竞争的原则, 不存在恶意串通, 妨碍其他投标人的竞争行为, 不存在损害采购人或者其他投标人的合法权益情形的;
14	串通投标	不存在《政府采购货物和服务招标投标管理办法》视为投标人串通投标的情形: (一) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制; (二) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜; (三) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人; (四) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异; (五) 不同投标人的投标文件相互混装; (六) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出;
15	附加条件	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的;
16	其他无效情形	投标人、投标文件不存在不符合法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

2 投标文件有关事项的澄清或者说明

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

2.2 异常低价处理

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

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

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

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

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

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

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

2.2.4 上述投标（响应）报价指按照本章 2.4 修正后的报价。

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

2.4 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

2.4.1 招标文件对于报价修正是否另有规定：

☐有，具体规定为：_____

☒无，按下述 2.4.2-2.4.7 项规定修正。

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

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

2.4.4 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

2.4.6 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

2.4.7 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。

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

2.5 支持中小企业政府采购政策的价格调整：只有符合第二章《投标人须知》5.3 条规

定情形的，可以享受中小企业扶持政策，用扣除后的价格参加评审；否则，评标时价格不予扣除。

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

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

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

2.5.4 价格扣除比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。

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

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

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

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

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

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

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

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

3 投标文件的比较和评价

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

3.2 评标方法和评标标准

3.2.1 本项目采用的评标方法为：

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

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

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

□随机抽取

□其他方式，具体要求：_____

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

4 确定中标候选人名单

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

□随机抽取

■其他方式，具体要求：得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列，投标报价得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格。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同品牌投标人获得中标人推荐资格。

- 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、投标或响应文件被认定为无效的情形进行重点复核。
- 4.5 评标委员会将根据各投标人的评标排序，依次推荐本项目（各采购包）的中标候选人，起草并签署评标报告。本项目（各采购包）评标委员会共（各）推荐 3 名中标候选人。

5 报告违法行为

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

二、评标标准

序号	评审条款	评分因素	分值	评分标准	说明
1	商务部分	类似业绩	10	供应商提供近三年内（2023 年 1 月至今）承担开展本项目类似的项目业绩（须提供合同首页、内容页和签字盖章页复印件并加盖本单位公章）。每提供一个业绩得 2 分，本项最高得 10 分。	/
2	技术部分	参数响应	25	对各采购项目明细内容进行评审，完全满足招标文件要求，无负偏离的，得满分 25 分，每出现一项采购标的指标响应负偏离的扣 1 分，扣完为止。	/
3		供货方案	9	对投标人提供的生产（供应）、运输、安装计划方案进行评审投标人提供的方案内容完整、详实可行，完全具有针对性且完全符合采购需求，得 9 分； 投标人提供的方案内容较完整，具有一定可行性与针对性，能够满足采购需求，得 6 分； 投标人提供的方案内容能够基本满足采购需求，得 3 分； 投标人提供的方案内容不够完整且难以实现，得 1 分； 未提供得 0 分。	
4		售后保障方案	9	针对本项目的售后服务、备品、备件、质保期限、及技术支持、培训、维修的相关方案进行评审投标人提供的方案内容完整、详实可行，完全具有针对性且完全符合采购需求，得 9 分； 投标人提供的方案内容较完整，具有一定可行性与针对性，能够满足采购需求，得 6 分； 投标人提供的方案内容能够基本满足采购需求，得 3 分；	/

				投标人提供的方案内容不够完整且难以实现，得 1 分； 未提供得 0 分。	
5		人员 配备 情况	9	针对本项目配备的服务团队人员合理性和完整性进行评价：投标人提供的团队人员方案内容完整、详实可行、科学合理，各团队成员同类项目经验丰富，具有很强的针对性且完全覆盖采购过程中的各项节点要求，得 9 分； 投标人提供的团队人员方案内容完整、详实可行、科学合理，覆盖采购过程中的各项节点要求，得 5 分； 投标人提供的团队人员方案内容缺失不完整，无法覆盖采购过程的各项节点要求，得 1 分； 未提供得 0 分。	/
6		应急 方案	7	针对本项目的应急方案进行评审投标人提供的方案内容完整、详实可行，完全具有针对性且完全符合采购需求，得 7 分； 投标人提供的方案内容较完整，具有一定可行性与针对性，能够满足采购需求，得 5 分； 投标人提供的方案内容能够基本满足采购需求，得 3 分； 投标人提供的方案内容不够完整且难以实现，得 1 分； 未提供得 0 分	
7	政策 性得 分	环境 标志 产品	0.5	所投产品属于财政部、生态环境部联合发布的《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品得 0.5 分，未提供不得分。提供依据市场监管总局发布的《参与实施政府采购环境标志产品认证机构名录》确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书电子件，加盖投标人公章。	
8		节能	0.5	强制节能产品除外，所投产品属于财政部发展	

		产品		改革委联合发布的《节能产品政府采购品目清单》中的产品得 0.5 分，未提供不得分。提供依据市场监管总局发布的《参与实施政府采购节能产品认证机构名录》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电子件，加盖投标人公章。	
9	价格部分	投标报价	30	满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分 = （评标基准价/投标报价）×分值。	此处投标报价指经过报价修正，及因落实政府采购政策进行价格调整后的报价，详见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》2.4、2.5 及 2.6。
合计			100		

第五章 采购需求

一、项目概况：

此次采购货物是北京第一实验中学厨房设备购置项目等货物采购。投标人所投产品应满足采购文件要求，所供货物及生产厂家应满足国家、部颁、行业等相关标准和规定。

二、合同履行期限：

2027 年 9 月前完成安装、验收。

交货地点：采购人指定地点

三、安装调试要求

1、安装调试

安装必须符合国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；必须调试至正常使用。

四、质量保证

自验收合格之日起，质保期不少于 24 个月。自项目验收合格之日起开始，保修范围应包括提供的所有设备。在保修期内应提供维修和技术咨询服务，矫正和免费更换有缺陷的设备或部件、排除所完成系统出现的故障。凡制造厂商未提供免费保修服务的产品，投标人应补足免费保修服务。

五、售后服务

1、在设备使用过程中采购人根据实际需要提出的完善需求，中标人应免费提供技术支持、培训、技术服务及售后服务以支持所有设备高质量的运行。

2、中标人应有充足的零配件，以保证采购人不会因缺乏零件而阻碍设备运行；特殊情况，可提供相近型号设备进行暂时替补使用；

3、除非另有规定，就所投产品的一般用途而言，所投产品中所有设备的零件、硬件产品质保期内，经维修或更换的配件或产品应与原投标产品相同。

4、中标人向采购人保证：在质量保证期内，提供现场运维服务。

5、中标人在北京地区设有维修站或有专业维修人员，并备有保证系统正常使用的备品备件供质量保证期内的维修使用。

6、设备更换服务：在质量保证期内，如因产品本身质量问题，在收到采购人关于合同产品发生故障或运转不灵的通知后，在原购产品不能维修的情况下，中标人免费向采购人提供相同数量的合同产品。

7、中标人应负责对采购人技术人员的使用、操作、维修、保养人员免费进行现场培训，直至会操作（并提供安装使用、维护说明书）。投标人应提供详细的培训计划。

8、所有设备若出现问题中标人在接到采购人通知后，应在项目所规定的响应时间内到达现场，提供免费服务，24 小时内给予修复。

9、软件部分中标人提供长期售后服务。当中标人系统应用软件版本升级时，应及时通知采购人，并在质量保证期内免费对系统进行软件升级。

六、验收要求及标准

满足采购人项目进度要求，严格执行约定的服务内容、服务数量、交付时间和地点的规定，符合国家相关标准、行业标准；质量、技术规格要合格；充分满足和提供本项目的相关技术和服务。

1、中标人须提供相关证明资料，如产品出厂检测报告或原产地证明等；

2、验收完成后，中标人必须如数提供完整的软硬件设备配置、操作、使用、测试、控制和维护手册（中文一套）。

七、采购清单

序号	项目名称	规格参数需求	计量单位	数量	是否允许采购进口产品
一	地下一层洗消间	65m²			
1	单星水池	1000*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	3	否
2	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	3	否
3	双层工作台	1200*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
4	双层工作台	800*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
5	单星水池	1500*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
6	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	1	否
7	长龙式洗碗机	洗涤能力：5100 碟/小时；1、产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干。2、规格：4050*914*1980mm（8 寸碟）。3、洗涤能力：5100 碟/小时。4、最大耗水量：270 升/小时。5、总功率：57.5KW。6、整机双层结构，节能降噪，改善操作环境。7、可视化电子面板，实时显示机器工作状态。8、水箱及加热包防干烧设计，安全可靠。9、双速可选洗涤速度，可根据餐具情况自由切换。10、模具冲压一体成型洗臂和滤网，不易堵塞，易于操作。11、一体拉伸圆角水箱，不会开裂，无卫生死角，易于清洁。12、清洗区和漂洗区配置侧洗臂，360° 洗涤无死角，确保最佳卫生效果。13、漂洗双温控设计，减少温度波动，喷淋温度控制更加精准。14、清洁剂节约系统设计，减少清洁剂的使用，更经济环保。15、内置烘干模块，内循环环绕热风烘干设计，提高餐具干燥效果。16、整机不锈钢板材（包含门板、后背板等）为	台	1	否

		SUS304 材质，耐腐蚀性更强。			
8	排气罩	3800*1400；厂制品；罩体采用不锈钢拉丝厚 1.2mm 不锈钢板。装饰板采用不锈钢拉丝厚 1.0mm 不锈钢板。罩体必须焊接组装成一体。烟罩防雾灯。	m²	5.32	否
9	软水机(配洗碗机)	净水流量：≥2.5T/h；220V，净水流量：≥2.5T/h 额定总净水量：≥3000m³；智能显示、加盐提醒、树脂再生技术，交互容量大寿命长。	台	1	否
10	洗地龙头	15 米；软管长度：15.2 米 开发式，软管内径 3/8”，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，蓝色软管，可承受 80° C 的高温以及 300PSI 高压。	个	1	否
11	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
12	热风循环消毒库	2400*5700*2600；厂制品；库门为 304 不锈钢，库体内，外壁采用 304 不锈钢板，库体厚度为 100mm，夹层填充硅酸铝隔热保温，库板内采用 800*400mm 壁厚 1.5mm 方形钢为主架，可耐高温 300 度不变形，地板加铺 2mm 厚防滑铝板，防止湿滑，库内配防潮，防爆灯，控制箱面板装有温度显示设定，消毒时间设定装置，及风机加热一键式启动操作按钮，消毒温度，时间精确控制，具有超温断电安全保护功能，有效防止温控失控引发安全事故；数字显示，直观准确，利用热风循环对洗净的餐具进行杀菌，消毒循环风使库内的各点温度保持一致，餐具重叠也能彻底消毒，该设备具有烘干，储存，保温等功能，容量大，适用性强，升温快，解决了大型容器因消毒柜空间小无法进行消毒的难点，消毒温度 30-150 度任意调节，可对各种餐具，容器进行消毒，能有效杀灭大肠杆菌，乙肝病毒，一键式启动，操作简便，定温，定时设置，消毒过程无需人守候，消毒中及库内温度过高时警示灯闪烁，防止打开库门热气窜出将人灼伤。温度室温-150 度。	套	1	否
13	不锈钢货架	1200*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	8	否
14	旋转式餐具回收及预处理机	3910*1963*1920mm；1、产品功能：通过旋转机将餐盘输送至洗碗间，预处理后的餐具通过链板机输送至浸泡池，操作人员可在一个区域完成餐盘的回收、预处理和分类等操作，提高餐具回收和洗涤效率，高效省时省力。2、规格：3910*1963*1920mm。3、电源要求：220V/1Ph，总功率：2KW。4、系统组成部分：旋转式餐盘传送机、链板式餐具传送机和预处理水槽。且三个组成部分在同一台面，节省空间，方便操作。5、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。6、配置减速电机和变频器，具有变频无极调速，柔性启动功能。7、配置 PLC 智能控制系统，内置光电传感器，具有链条脱轨、断链安全保护等功能，安全可靠。8、配置漏电断路保护开关，确保设备运行安全。9、操作面板配置启动停止开关、清洗开关、急停开关、餐盘与墙壁碰撞指示灯和故障指示灯。10、操作台面左右两边内置残渣篮，主/副机头箱内置抽屉式残渣篮，易于清洁。11、旋转式餐盘传送机采用托架结构设计，拆卸方便，不少于 12 列托架，每列托架不少于 4 层。12、托架采用实心光圆制作，表面光亮，端口圆角折弯处理,便于清洁。13、链板式餐具传送机标配清洗喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。	台	1	否
15	餐具投掷柜	厂制品；1、产品功能：分类回收筷勺和纸巾、酸奶盒等，与传送机配套使用。2、规格：3910*350*880mm。3、采用 304 不锈钢板制造，材料厚度 1.2mm。4、采用双开门设计，投放口带导向边，方便操作。	米	3.91	否

二	地下一层 1号主副 食加工间	138m²			
1	厨房灭火系统	双泵；包括控制箱(药剂罐、大气瓶、自动机械释放装置、水流释放装置)、煤气关闭阀、探测器、喷咀、远距离手动开关、药剂输送管道设备依据最新防烟与排烟系统设置场所执行新版《建筑设计防火规范》（GB50016-2014）（2018年版）标准实施；火灾自动探测，自动实施灭火；1，可根据需要增加联动盘，设置自动声光报警器，关闭电动燃气阀等相关联动信号；2，无任何电源时不影响装置正常启动灭火；3，喷射灭火剂后，自动切换喷射细粒状的冷却水，防止复燃；4，与厨房燃气泄漏电动切断阀联网使用，火灾时可自动切断燃气；5，设有手动紧急启动装置；6,3-5秒可迅速灭火。	台	2	否
2	电磁大锅灶	1200*1350*800；锅直径 1000MM 380V/30KW；1、采用明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置进行实时追踪加热，达到最佳火力。• 快速抛锅爆炒，依旧火候十足。超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。2、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用，台面厚度≥1.5mm。3、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏。4、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。5、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位。6、立体三防结构设计。7、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。8、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	3	否
3	电磁双炒单尾灶	1800*1000*800mm 380V/15KW*2；1、采用明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置进行实时追踪加热，达到最佳火力。• 快速抛锅爆炒，依旧火候十足。超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。2、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用，台面厚度≥1.5mm。3、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏。4、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。5、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；6、立体三防结构设计。7、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。8、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	3	否
4	电磁低汤灶	700*750*600；750*750*800mm 380V/15KW；1、采用明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置进行实时追踪加热，达到最佳火力。快速抛锅爆炒，依旧火候十足。超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。2、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。台面厚度≥1.5mm。3、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏。4、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。5、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；6、立体三防结构设计。7、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。8、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	1	否
5	双门蒸柜	24 盘；380V/24KW；304 不锈钢材质，整机外壳厚度≥1.2mm，水箱底≥3.0 厚四周≥1.5 厚；1、左右双独立蒸腔设计，可独立使用单侧蒸腔，更加节能高效。2、敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便。3、一体成型柜体设计，锁住蒸汽不流失。4、立体三防结构设计。5、内置溢流保护系统，避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。6、液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长。7、设有缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障。	台	1	否

6	单门蒸柜	12 盘；380V/12KW；304 不锈钢材质，整机外壳厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，水箱底 ≥ 3.0 厚四周 ≥ 1.5 厚；1、左右双独立蒸腔设计，可独立使用单侧蒸腔，更加节能高效。2、敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便。3、一体成型柜体设计，锁住蒸汽不流失。4、立体三防结构设计。5、内置溢流保护系统，避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。6、液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长。7、设有缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障。	台	1	否
7	万用蒸烤箱	20 盘；380V/37KW；1.具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式；2.加热温度最高可达 250℃；3.高清彩色电容触摸屏，触摸灵敏，方便快捷，中文人性化操作界面；4.具备 10 档风速调节，涡流风扇正反转，加热更加均匀；5.具备快速排气功能，快速排除烤箱内部湿气和烟气；6.具备快速降温功能，快速降低箱体内部温度；7.具备菜单功能；8.具备自动清洗功能，配备自动旋转清洗臂，自动抽取清洗剂，360° 无死角冲洗，无须看管，省时省力；9.支持中文、英语两种语言；10.整机内胆采用 316 不锈钢材质，外壳采用 304 不锈钢材质，优质耐用；11.额外配备增压喷枪，方便冲洗。	台	1	否
8	环保排烟罩	16000*1800*500；厂制品；1、单体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，单体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4、烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m ²	28.8	否
9	装饰板	16000*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	16	否
10	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	13	否
11	调料车	1000*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。钢厚 1.2MM、配 12 个调料缸、带 4 个刹车静音转向轮灵活方便、易清洁卫生。	台	3	否
12	双层工作台	1500*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	8	否
13	双星水池柜	1500*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，四周柜体 1.0mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 350MM 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
14	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	2	否
15	面案工作台	1800*800*800；厂制品；材质 304#食品级不锈钢板。台面优质实木，配可调式子弹脚。焊接光滑平整，边角无尖角毛刺。下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 $\geq 20\text{mm}$ 。钢板可以与食品直接接触，符合食品安全国家标准；钢板耐腐蚀，腐蚀失重率符合 GB/T10125 标准。	台	1	否
16	面粉车	500*500*500；材质 304 不锈钢钢板。钢厚 1.0mm 带 4 个刹车转向轮灵活方便、易清洁卫生。	辆	2	否

17	双动双速和面机	打粉量:一包粉 ≥(25 公斤); 电压:380V 三相; 功率: ≥3KW; 打粉量:一包粉 ≥(25 公斤); 速度:双速(慢速,快速); 标准配备: 不锈钢安全网罩; 不锈钢机身, 承受能力强, 食品级不锈钢面桶, 不易生锈, 扎实耐用。抬头断电设计, 升级安全配置, 安全系数高, 操作简单, 加料方便; 智能显示屏, 操作简单, 电源工作状态指示灯, 直观方便, 一键变速。	台	1	否
18	压面机	生产效率≥60kg/h; 380V、1.5KW、该设备运转平稳、噪声低、调节方便、性能良好、可制作各种面条面片。生产效率≥60kg/h.外壳采用不锈钢精工制造, 带两把面刀也可制作各种面条。	台	1	否
19	搅拌机	容量:≥30L; 采用优质材料制造而成, 机器具有高、中、低三速可控, 与食物接触的部件均采用不锈钢或铝合金材料制造, 安全卫生。具有搅蛋、拌陷、和面三种功能。使用方便 380v/约 1.5Kw。	台	1	否
20	自动磨浆机	45L; 整个制浆过程均由机器独立完成, 由电脑程序独立控制, 无需人空操作, 开机自检、自动加水、自动软化水、自动磨浆, 智能熬煮, 自动虑浆、自动保温、自动清洗等功能。220V、5KW; 生产效率 45L/H。	台	1	否
21	单门醒发箱	18 盘; 18 盘; 电压/功率:220v/ 约 1.75kw; 可放盘数: 18 盘; 使用温度范围 (℃):0-60; 额定频率: 50Hz; 数控显示; 整机发泡, 厚度≥25mm; 内置 LED 灯管; 加重型转向轮; 自动进水防止缺水干烧。	台	1	否
22	多功能烤箱	三层六盘; 集成化操作面板, 可设置上下火温度, 时间, 照明等, 温度室温-300℃可上下火可单独设置, 每层内置 2 组发热装置, 炉内壁采保温系数高的岩棉, 内腔采用加厚铝板, 耐热耐腐蚀, 。380V、不高于 21 K W 生产效率 60KG/H, 配 6 个烤盘, 高亮度照明灯。	台	1	否
23	双门蒸柜	24 盘; 380V/24KW; 304 不锈钢材质, 整机外壳厚度≥1.2mm, 水箱底≥3.0 厚四周≥1.5 厚; 1、左右双独立蒸腔设计, 可独立使用单侧蒸腔, 更加节能高效。2、敞开式可清洁水箱设计, 装拆清洗方便。3、一体成型柜体设计, 锁住蒸汽不流失。4、立体三防结构设计。5、内置溢流保护系统, 避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。6、液体膨胀式干烧保护系统, 产品使用寿命更长。7、设有缺水保护系统, 避免水箱缺水导致设备故障。	台	2	否
24	电饼铛	生产大饼能力 35kg/h; 380V、5KW。外型美观大方、结构合理、保温性能好、电路采用全自动温度控制、断路器具有短路、过载保护功能、可有效保证操作人员的人身安全。	台	2	否
25	电磁双缸双筛电炸锅	24KW; 800*800*800; 24L*2; 380V/24KW; 1.配送加粗镀镍炸网, 耐用不生锈; 前置挂钩, 方便固定隔油。2.温控开关控制范围 50-190 度, 可自由调节, 系统精确恒温。380V 电压 24KW、多档火力调节, 控制烹饪效果 3.具有故障自检并能显示故障代码。4.全不锈钢板材精工细制, 台面一体成型, 防虫, 防漏电, 防辐射三防结构。	台	1	否
26	开水器带底座	出水方式: 二开, 开水供水量 90L/h; 额定功率: 9KW; 电源: 380V 50Hz, 水胆容量: 60L; 六重安全保护: 防漏电、防干烧、防蒸汽、防缺水、防超温、防触电。	台	1	否
27	电磁摇摆汤锅	200L; 1、功率: 25KW, 电压: 380V。2、整机全 304 不锈钢, 面板 1.5mm, 侧板 1.0mm。3、电磁环流立体加热, 双向滚动沸腾, 使食材充分受热, 有效提高加热效率。4、采用球底设计, 使汤水循环沸腾, 兼具炖、炒功能。5、采用全密封机芯设计并搭载 ADD 磁电引擎技术, 喇叭形散热风道设计, 防虫、防油、防水, 且散热高效, 提高机芯稳定性。6、线圈盘采用耐高温的 PPS 材质齿形结构, 做到火力分布均匀、加热面积大、散热好。7、 0~90 度汤锅可倾斜角度, 锅体倾斜停止加热; 8、火力显示采用 LED 彩色数码显示屏, 可定时、定温; 9、配备	台	1	否

		SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。			
28	环保排烟罩	10800*1500*500；厂制品；1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，罩体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4，烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	16.2	否
29	装饰板	10800*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	10.8	否
30	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	10	否
31	四门冰柜	容量：≥910L；容积≥900L；电源:220V/50Hz；温度：-5℃~+5℃、-6℃~-18℃；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	2	否
32	洗手池	500*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	1	否
33	感应水龙头	冷热；电子感应，无接触冲洗，有效减少交叉污染，台式安装，铸造水嘴，交直流两用控制盒，手动混水阀。	个	1	否
34	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	1	否
35	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	1	否
36	洗地龙头	15 米；软管长度：15.2 米 开发式，软管内径 3/8”，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，蓝色软管，可承受 80° C 的高温以及 300PSI 高压。	个	1	否
37	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	3	否
38	盘架车	15 盘；定制；约 1600*630*465mm、主架 380*380*20mm 不锈钢管，围板 304 不锈钢板，5 寸带刹车脚轮。	台	2	否
39	刀具消毒柜	可放 7 把刀；STER UV 16W；约 400*600*180mm、材质 304 不锈钢钢板.钢厚 1.0mm、消毒方式：紫外线消毒，可定时、可放 7 把刀具。	台	1	否
三	地下一层 2 号主副	107m²			

	食加工间				
1	厨房灭火系统	双泵；包括控制箱(药剂罐、大气瓶、自动机械释放装置、水流释放装置)、煤气关闭阀、探测器、喷咀、远距离手动开关、药剂疏通管道设备依据最新防烟与排烟系统设置场所执行新版《建筑设计防火规范》（GB50016-2014）（2018 年版）标准实施；火灾自动探测，自动实施灭火；1，可根据需要增加联动盘，设置自动声光报警器，关闭电动燃气阀等相关联动信号；2，无任何电源时不影响装置正常启动灭火；3，喷射灭火剂后，自动切换喷射细粒状的冷却水，防止复燃；4，与厨房燃气泄漏电动切断阀联网使用，火灾时可自动切断燃气；5，设有手动紧急启动装置；6,3-5 秒可迅速灭火。	台	2	否
2	电磁大锅灶	1200*1350*800；锅直径 1000MM 380V/30KW；1、采用明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置进行实时追踪加热，达到最佳火力。• 快速抛锅爆炒，依旧火候十足。超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。2、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用，台面厚度≥1.5mm。3、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏。4、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。5、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；6、立体三防结构设计。7、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。8、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	3	否
3	电磁双炒单尾灶	1800*1000*800；1800*1000*800mm 380V/15KW*2；1、采用明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置进行实时追踪加热，达到最佳火力。• 快速抛锅爆炒，依旧火候十足。超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。2、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用，台面厚度≥1.5mm。3、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏。4、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。5、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；6、立体三防结构设计。7、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。8、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	2	否
4	电磁低汤灶	1400*750*600；1400*750*800mm 380V/15KW*2；1、采用明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置进行实时追踪加热，达到最佳火力。• 快速抛锅爆炒，依旧火候十足。超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。2、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用，台面厚度≥1.5mm。3、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏。4、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。5、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；6、立体三防结构设计。7、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。8、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	1	否
5	双门蒸柜	24 盘；380V/24KW；304 不锈钢材质。整机外壳厚度≥1.2mm，水箱底≥3.0 厚四周≥1.5 厚；1、左右双独立蒸腔设计，可独立使用单侧蒸腔，更加节能高效。2、敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便，3、一体成型柜体设计，锁住蒸汽不流失。4、立体三防结构设计。5、内置溢流保护系统，避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。6、液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长。7、设有缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障。	台	1	否
6	万用蒸烤箱	20 盘；380V/37KW；1.具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式；2.加热温度最高可达 250℃；3.高清彩色电容触摸屏，触摸灵敏，方便快捷，中文人性化操作界面；4.具备 10 档风速调节，涡流风扇正反转，加热更加均匀；5.具备快速排气功能，快速排除烤箱内部湿气和烟气；6.具备快速降温	台	1	否

		功能，快速降低箱体内部温度；7.具备菜单功能；8.具备自动清洗功能，配备自动旋转清洗臂，自动抽取清洗剂，360° 无死角冲洗，无须看管，省时省力；9.支持中文、英语两种语言；10.整机内胆采用 316 不锈钢材质，外壳采用 304 不锈钢材质，优质耐用；11 .额外配备增压喷枪，方便冲洗。			
7	环保排烟罩	12000*1800*500；厂制品；1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，罩体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4、烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	21.6	否
8	装饰板	12500*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	12.5	否
9	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	11	否
10	调料车	1000*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。钢厚 1.2MM、配 12 个调料缸、带 4 个刹车静音转向轮灵活方便、易清洁卫生。	台	3	否
11	双层工作台	1800*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	4	否
12	双星水池柜	1500*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，四周柜体 1.0mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 350MM 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
13	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	2	否
14	面案工作台	1800*800*800；厂制品；材质 304#食品级不锈钢板。台面优质实木，配可调式子弹脚。焊接光滑平整，边角无尖角毛刺。下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度≥20mm。钢板可以与食品直接接触，符合食品安全国家标准；钢板耐腐蚀，腐蚀失重率符合 GB/T10125 标准。	台	1	否
15	面粉车	500*500*500；材质 304 不锈钢钢板。钢厚 1.0mm 带 4 个刹车转向轮灵活方便、易清洁卫生。	辆	2	否
16	双动双速和面机	打粉量:一包粉 ≥(25 公斤)；电压:380V 三相；功率: ≥3KW；速度:双速(慢速,快速)；标准配备: 不锈钢安全网罩；不锈钢机身，承受能力强，食品级不锈钢面桶，不易生锈，扎实耐用。抬头断电设计，升级安全配置，安全系数高，操作简单，加料方便；智能显示屏，操作简单，电源工作状态指示灯，直观方便，一键变速。	台	1	否
17	压面机	生产效率≥60kg/h；380V、1.5KW、该设备运转平稳、噪声低、调节方便、性能良好、可制作各种面条面片。生产效率≥60kg/h.外壳采用不锈钢精工制造，带两把面刀也可制作各种面条。	台	1	否

18	搅拌机	容量:≥30L; 采用优质材料制造而成, 机器具有高、中、低三速可控, 与食物接触的部件均采用不锈钢或铝合金材料制造, 安全卫生。具有搅蛋、拌陷、和面三种功能。使用方便 380v/约 1.5Kw。	台	1	否
19	自动磨浆机	45L; 整个制浆过程; 均由机器独立完成, 由电脑程序独立控制, 无需人空操作, 开机自检、自动加水、自动软化水、自动磨浆, 智能熬煮, 自动虑浆、自动保温、自动清洗等功能。220V、5KW; 生产效率 45L/H。	台	1	否
20	单门醒发箱	电压/功率:220v/ 约 1.75kw; 可放盘数: 18 盘; 使用温度范围(℃):0-60; 额定频率: 50Hz; 数控显示; 整机发泡, 厚度≥25mm; 内置 LED 灯管; 加重型转向轮; 自动进水防止缺水干烧。	台	1	否
21	多功能烤箱	三层六盘; 集成化操作面板, 可设置上下火温度, 时间, 照明等, 温度室温-300℃可上下火可单独设置, 每层内置 2 组发热装置, 炉内壁采用保温系数高的岩棉, 内腔采用加厚铝板, 耐热耐腐蚀, 。380V、不高于 21 K W 生产效率 60KG/H, 配 6 个烤盘, 高亮度照明灯。	台	1	否
22	双门蒸柜	24 盘; 380V/24KW; 304 不锈钢材质, 整机外壳厚度≥1.2mm, 水箱底≥3.0 厚四周≥1.5 厚; 1、左右双独立蒸腔设计, 可独立使用单侧蒸腔, 更加节能高效。2、敞开式可清洁水箱设计, 装拆清洗方便。3、一体成型柜体设计, 锁住蒸汽不流失。4、立体三防结构设计。5、内置溢流保护系统, 避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。6、液体膨胀式干烧保护系统, 产品使用寿命更长。7、设有缺水保护系统, 避免水箱缺水导致设备故障。	台	2	否
23	电饼铛	生产大饼能力 35kg/h; 380V、5KW。外型美观大方、结构合理、保温性能好、电路采用全自动温度控制、断路器具有短路、过载保护功能、可有效保证操作人员的人身安全。	台	2	否
24	双缸双筛电炸锅	24KW; 800*800*800; 24L*2; 380V/24KW; 1.配送加粗镀锌炸网, 耐用不生锈; 前置挂钩, 方便固定隔油。2.温控开关控制范围 50-190 度, 可自由调节, 系统精确恒温。380V 电压 24KW、多档火力调节, 控制烹饪效果 3.具有故障自检并能显示故障代码。4.全不锈钢板材精工细制, 台面一体成型, 防虫, 防漏电, 防辐射三防结构。	台	1	否
25	开水器带底座	出水方式: 二开, 开水供水量 90L/h; 额定功率: 9KW; 电源: 380V 50Hz, 水胆容量: 60L; 六重安全保护: 防漏电、防干烧、防蒸汽、防缺水、防超温、防触电。	台	1	否
26	电磁摇摆汤锅	200L; 1、功率: 25KW, 电压: 380V。2、整机全 304 不锈钢, 面板 1.5mm, 侧板 1.0mm。3、电磁环流立体加热, 双向滚动沸腾, 使食材充分受热, 有效提高加热效率。4、采用球底设计, 使汤水循环沸腾, 兼具炖、炒功能。5、采用全密封机芯设计并搭载 ADD 磁电引擎技术, 喇叭形散热风道设计, 防虫、防油、防水, 且散热高效, 提高机芯稳定性。6、线圈盘采用耐高温的 PPS 材质齿形结构, 做到火力分布均匀、加热面积大、散热好。7、0~90 度汤锅可倾斜角度, 锅体倾斜停止加热; 8、火力显示采用 LED 彩色数码显示屏, 可定时、定温; 9、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头, 可以 180 度旋转, 安全防漏。	台	1	否
27	环保排烟罩	12000*1500*500; 厂制品; 1、单体采用 304#厚 1.0 不锈钢板; 2、全部不锈钢结构, 单体必须焊接组装成一体, 整机外观美观, 防盐雾、耐腐蚀, 表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4、烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	18	否
28	装饰板	12000*h; 304 不锈钢制作, 厚度: 1.0mm, 便于拆卸。	m	12	否

29	甩油风机	2200 转/min; 220V/0.1KW; 利用重力加速度的惯性力, 以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来, 在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	11	否
30	四门冰柜	容量: ≥910L; 容积≥900L; 电源:220V/50Hz; 温度: -5℃~+5℃、-6℃~-18℃; 外形美观结实耐用; 内外均采用不锈钢板材, 门为不锈钢材质; 配置强力风机; 微电脑智能控温系统; 自动回归磁吸门; 可调式底脚; 上下双门设计; 满足人体工程学; 高密度微孔加厚发泡层, 隔热锁冷; 采用环保的环戊烷发泡剂; 发泡体厚度≥70mm; 管线全是铜管, 冷柜自动除霜。	台	2	否
31	洗手池	500*500*800; 厂制品; 材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm, 槽体 1.2mm, 立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚, 脚横撑直径 25mm*1.0mm, 并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	1	否
32	感应水龙头	冷热; 电子感应, 无接触冲洗, 有效减少交叉污染, 台式安装, 铸造水嘴, 交直流两用控制盒, 手动混水阀。	个	1	否
33	烘手器	风速: 90m/s; 当手伸入离出风口 15cm 以内, 且感应时间在 0.5 秒以上时, 本产品自动开启; 热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风, 无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染, 220V, 约 1.8KW。	台	1	否
34	皂液器	容量≥500 毫升; ≥500 毫升、ABS。	个	1	否
35	洗地龙头	15 米; 软管长度: 15.2 米 开发式, 软管内径 3/8", 喉管自动回卷装置(棘轮系统, 防锁死, 棘轮保持放松), 蓝色软管, 可承受 80° C 的高温以及 300PSI 高压。	个	1	否
36	灭蝇灯	380*170*196; 采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	4	否
37	盘架车	15 盘; 定制; 约 1600*630*465mm、主架 380*380*20mm 不锈钢管, 围板 304 不锈钢板, 5 寸带刹车脚轮。	台	2	否
38	刀具消毒柜	可放 7 把刀; STER UV 16W; 约 400*600*180mm、材质 304 不锈钢钢板.钢厚 1.0mm、消毒方式: 紫外线消毒, 可定时、可放 7 把刀具。	台	1	否
四	地下一层 3 号主副 食加工间	11m²			
1	厨房灭火系统	双泵; 包括控制箱(药剂罐、大气瓶、自动机械释放装置、水流释放装置)、煤气关闭阀、探测器、喷咀、远距离手动开关、药剂输送管道设备依据最新防烟与排烟系统设置场所执行新版《建筑设计防火规范》(GB50016-2014) (2018 年版) 标准实施; 火灾自动探测, 自动实施灭火; 1, 可根据需要增加联动盘, 设置自动声光报警器, 关闭电动燃气阀等相关联动信号; 2, 无任何电源时不影响装置正常启动灭火; 3, 喷射灭火剂后, 自动切换喷射细粒状的冷却水, 防止复燃; 4, 与厨房燃气泄漏电动切断阀联网使用, 火灾时可自动切断燃气; 5, 设有手动紧急启动装	台	2	否

		置；6,3-5 秒可迅速灭火。			
2	电磁大锅灶	1200*1350*800；锅直径 1000MM 380V/30KW；1、采用明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置进行实时追踪加热，达到最佳火力。• 快速抛锅爆炒，依旧火候十足。超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。2、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用，台面厚度≥1.5mm。3、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏。 4、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。5、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；6、立体三防结构设计。7、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。8、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	3	否
3	电磁双炒单尾灶	1800*1000*800mm 380V/15KW*2；1、采用明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置进行实时追踪加热，达到最佳火力。• 快速抛锅爆炒，依旧火候十足。超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。2、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用，台面厚度≥1.5mm。3、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏。4、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。5、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；6、立体三防结构设计。7、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。8、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	2	否
4	电磁低汤灶	1400*750*600；1400*750*800mm 380V/15KW*2；1、采用明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置进行实时追踪加热，达到最佳火力。• 快速抛锅爆炒，依旧火候十足。超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。2、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用，台面厚度≥1.5mm。3、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏。4、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。5、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；6、立体三防结构设计。7、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。8、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	1	否
5	双门蒸柜	24 盘；380V/24KW；304 不锈钢材质，整机外壳厚度≥1.2mm，水箱底≥3.0 厚四周≥1.5 厚；1、左右双独立蒸腔设计，可独立使用单侧蒸腔，更加节能高效。2、敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便；3、一体成型柜体设计，锁住蒸汽不流失。4、立体三防结构设计。5、内置溢流保护系统，避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。6、液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长。7、设有缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障。	台	1	否
6	万用蒸烤箱	20 盘；380V/37KW；1.具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式；2.加热温度最高可达 250℃；3.高清彩色电容触摸屏，触摸灵敏，方便快捷，中文人性化操作界面；4.具备 10 档风速调节，涡流风扇正反转，加热更加均匀；5.具备快速排气功能，快速排除烤箱内部湿气和烟气；6.具备快速降温功能，快速降低箱体内部温度；7.具备菜单功能；8.具备自动清洗功能，配备自动旋转清洗臂，自动抽取清洗剂，360° 无死角冲洗，无须看管，省时省力；9.支持中文、英语两种语言；10.整机内胆采用 316 不锈钢材质，外壳采用 304 不锈钢材质，优质耐用；11.额外配备增压喷枪，方便冲洗。	台	1	否
7	环保排烟	11800*1800*500；厂制品；1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，罩体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐	m²	21.24	否

	罩	腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4，烟罩设有回油槽及油污收集分离器。			
8	装饰板	11800*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	11.8	否
9	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	11	否
10	调料车	1000*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。钢厚 1.2MM、配 12 个调料缸、带 4 个刹车静音转向轮灵活方便、易清洁卫生。	台	3	否
11	双层工作台	1800*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	3	否
12	双层工作台	1500*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	2	否
13	双星水池柜	1500*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，四周柜体 1.0mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 350MM 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
14	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	2	否
15	面案工作台	1800*800*800；厂制品；材质 304#食品级不锈钢板。台面优质实木，配可调式子弹脚。焊接光滑平整，边角无尖角毛刺。下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度≥20mm。钢板可以与食品直接接触，符合食品安全国家标准；钢板耐腐蚀，腐蚀失重率符合 GB/T10125 标准。	台	1	否
16	面粉车	500*500*500；材质 304 不锈钢钢板。钢厚 1.0mm 带 4 个刹车转向轮灵活方便、易清洁卫生。	辆	2	否
17	双动双速和面机	打粉量:一包粉 ≥(25 公斤)；电压:380V 三相；功率: ≥3KW；打粉量:一包粉 ≥(25 公斤)；速度:双速(慢速,快速)；标准配备: 不锈钢安全网罩；不锈钢机身，承受能力强，食品级不锈钢面桶，不易生锈，扎实耐用。抬头断电设计，升级安全配置，安全系数高，操作简单，加料方便；智能显示屏，操作简单，电源工作状态指示灯，直观方便，一键变速。	台	1	否
18	压面机	生产效率≥60kg/h；380V、1.5KW、该设备运转平稳、噪声低、调节方便、性能良好、可制作各种面条面片。外壳采用不锈钢精工制造，带两把面刀也可制作各种面条。	台	1	否
19	搅拌机	容量:≥30L；采用优质材料制造而成，机器具有高、中、低三速可控，与食物接触的部件均采用不锈钢或铝合金材料制造，安全卫生。具有搅蛋、拌陷、和面三种功能。使用方便 380v/约 1.5Kw。	台	1	否

20	自动磨浆机	45L；整个制浆过程；均由机器独立完成，由电脑程序独立控制，无需人空操作，开机自检、自动加水、自动软化水、自动磨浆，智能熬煮，自动虑浆、自动保温、自动清洗等功能。220V、5KW.生产效率 45L/H。	台	1	否
21	单门醒发箱	18 盘；电压/功率:220v/ 约 1.75kw；可放盘数: 18 盘；使用温度范围（℃）:0-60；额定频率：50Hz；数控显示整机发泡，厚度≥25mm；内置 LED 灯管；加重型转向轮；自动进水防止缺水干烧。	台	1	否
22	多功能烤箱	三层六盘；集成化操作面板，可设置上下火温度，时间，照明等，温度室温-300℃可上下火可单独设置，每层内置 2 组发热装置，炉内壁采保温系数高的岩棉，内腔采用加厚铝板，耐热耐腐蚀，。380V、不高于 21 K W 生产效率 60KG/H，配 6 个烤盘，高亮度照明灯。	台	1	否
23	双门蒸柜	24 盘；380V/24KW；304 不锈钢材质，整机外壳厚度≥1.2mm，水箱底≥3.0 厚四周≥1.5 厚；1、左右双独立蒸腔设计，可独立使用单侧蒸腔，更加节能高效。2、敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便。3、一体成型柜体设计，锁住蒸汽不流失。4、立体三防结构设计。5、内置溢流保护系统，避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。6、液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长。7、设有缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障。	台	2	否
24	电饼铛	380V、5KW。外型美观大方、结构合理、保温性能好、电路采用全自动温度控制、断路器具有短路、过载保护功能、可有效保证操作人员的人身安全。生产能力大饼 35kg/h 。	台	2	否
25	双缸双筛电炸锅	24KW；800*800*800；24L*2；380V/24KW；1.配送加粗镀镍炸网，耐用不生锈；前置挂钩，方便固定隔油。2.温控开关控制范围 50-190 度，可自由调节，系统精确恒温。380V 电压 24KW、多档火力调节，控制烹饪效果 3.具有故障自检并能显示故障代码。4.全不锈钢板材精工细制，台面一体成型，防虫，防漏电，防辐射三防结构。	台	1	否
26	开水器带底座	出水方式：二开，开水供水量 90L/h；额定功率：9KW；电源：380V 50Hz，水胆容量：60L；六重安全保护：防漏电、防干烧、防蒸汽、防缺水、防超温、防触电。	台	1	否
27	电磁摇摆汤锅	200L；1、功率：25KW，电压：380V。2、整机全 304 不锈钢，面板 1.5mm，侧板 1.0mm。3、电磁环流立体加热，双向滚动沸腾，使食材充分受热，有效提高加热效率。4、采用球底设计，使汤水循环沸腾，兼具炖、炒功能。5、采用全密封机芯设计并搭载 ADD 磁电引擎技术，喇叭形散热风道设计，防虫、防油、防水，且散热高效，提高机芯稳定性。6、线圈盘采用耐高温的 PPS 材质齿形结构，做到火力分布均匀、加热面积大、散热好。7、 0~90 度汤锅可倾斜角度，锅体倾斜停止加热。8、火力显示采用 LED 彩色数码显示屏，可定时、定温；9、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。	台	1	否
28	环保排烟罩	12000*1500*500；厂制品；1、单体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，单体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4、烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	18	否
29	装饰板	12000*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	12	否
30	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流	台	11	否

		出集油盒。			
31	六门冰柜	容量：≥1300L；容积≥1300L；电源:220V/50Hz；温度：-5℃~+5℃、-6℃~-18℃；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
32	洗手池	500*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	1	否
33	感应水龙头	冷热；电子感应，无接触冲洗，有效减少交叉污染，台式安装，铸造水嘴，交直流两用控制盒，手动混水阀。	个	1	否
34	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	1	否
35	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	1	否
36	洗地龙头	15 米；软管长度：15.2 米 开发式，软管内径 3/8”，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，蓝色软管，可承受 80° C 的高温以及 300PSI 高压。	个	1	否
37	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	4	否
38	盘架车	15 盘；定制；约 1600*630*465mm、主架 380*380*20mm 不锈钢管，围板 304 不锈钢板，5 寸带刹车脚轮。	台	2	否
39	刀具消毒柜	可放 7 把刀；STER UV 16W；约 400*600*180mm、材质 304 不锈钢钢板.钢厚 1.0mm、消毒方式：紫外线消毒，可定时、可放 7 把刀具。	台	1	否
五	地下一层 1 号清洗间	11m²			
1	单星水池	1000*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	3	否
2	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	3	否

3	双层工作台	1500*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
4	双门消毒柜	容积≥720L；220V/4.8KW；1、采用优质不锈钢板制作。外表钢板厚为 1.2mm、内墙面板为 1.0mm。2、耐用门合页。保温层采用高效隔热棉温效果好、消毒室可移动多层结构设计制造。消毒室设置可调节格栅。优质远红外加热管，设有触按式控制面板，时间和温度可调，配自动回弹门，消毒方式为热风循环。	台	2	否
5	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
六	地下一层 1 号动物 粗加工间	21m²			
1	单星水池	1000*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	3	否
2	洗鱼池	1500*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
3	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	4	否
4	洗地龙头	15 米；软管长度：15.2 米 开发式，软管内径 3/8”，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，蓝色软管，可承受 80° C 的高温以及 300PSI 高压。	个	1	否
5	四门冰柜	容量：≥910L；容积≥900L；电源:220V/50Hz；温度：-5℃~+5℃、-6℃~-18℃；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
6	刀具消毒柜	可放 7 把刀；STER UV 16W；约 400*600*180mm、材质 304 不锈钢钢板.钢厚 1.0mm、消毒方式：紫外线消毒，可定时、可放 7 把刀具。	台	1	否
7	双层工作台	1500*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	2	否

8	绞切肉机	生产能力 300-500KG/H；能将各种鲜肉一次性切成片（丝）条状。特性：刀具组设计为悬臂式，可轻易拆卸、清洗，并能快捷方便地更换不同规格的刀组。加装紧急开关和安全开关，可有效地保护使用者的安全。底部设有脚轮方便移动。整机为不锈钢材质，刀轴为 304 不锈钢，与石食材接触不生锈。噪声小，运转平稳，生产效率高，即可切丝又可切片，生产能力 300-500KG/H.220V.1.1KW。	台	1	否
9	保洁柜	厂制品；1200*550*1800mm；采用优质 304# 不锈钢，横板四个。柜身用料为厚 1.0mm，吊门门面料厚 1.0mm，上吊门轮为轴承，并有门锁和防撞块，层板背板料厚 1.0mm，并有不锈钢加强筋，直径 50mm 不锈钢调整脚。	台	1	否
10	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	2	否
七	地下一层 1号植物 粗加工间	41m²			
1	单星水池	900*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	4	否
2	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	4	否
3	多功能切菜机	产量：300-1000kg/h；功率：2.22kw；1、采用新款双层切丝刀设计。2、两侧切刀处设有连锁安全开关，开门自动停机。3、选用金属银触点防水按钮开关。4、输送部位主要轴承选用陶瓷轴承，防水、不生锈。5、叶菜主轴采用静音轴承。6、输送带选用耐水解材质，耐发霉，防滑效果好。	台	1	否
4	毛刷去皮机	产量≥300kg/h；功率：1.1kw 380V；1、轴承位采用独有密封隔板+骨架油封双重密封设计。2、加粗毛刷轴，以提高传动部位使用寿命，降低故障率。3、采用不锈钢自锁支撑，门盖可打开后悬停。4、加装物料防护门有效解决碎料飞溅等问题。5、电机：采用小金刚齿轮减速电机，技术先进故障率低。	台	1	否
5	洗菜机	1200*800*800；自动清洗，水处理，杀菌消毒降解残留农药，达到干净卫生，提高清洗效率，节省劳动力，节约用水，可清洗蔬菜，水果，肉类等食材。洗涤能力肉类一次性 120KG，蔬菜类 100KG。	台	1	否
6	斩拌机	容量：20L；斩刀和斩锅之间间隙 1.5mm；整机采用 304#不锈钢材质；斩锅为浇铸锅；可肉及辅料斩成肉馅或肉泥，还可以将辅料、冰片、水与肉馅或肉块一起搅拌均匀。	台	1	否
7	双层工作台	1800*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	2	否

8	不锈钢货架	1200*500*1800; 厂制品; 四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管, 层板 1.2mm, 并有加强筋坚固耐用, 隔板能承受 100KG 荷载, 下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚, 可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	3	否
9	洗地龙头	15 米; 软管长度: 15.2 米 开发式, 软管内径 3/8", 喉管自动回卷装置(棘轮系统, 防锁死, 棘轮保持放松), 蓝色软管, 可承受 80° C 的高温以及 300PSI 高压。	个	1	否
10	洗手池	500*500*800; 厂制品; 材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm, 槽体 1.2mm, 立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚, 脚横撑直径 25mm*1.0mm, 并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	1	否
11	感应水龙头	冷热; 电子感应, 无接触冲洗, 有效减少交叉污染, 台式安装, 铸造水嘴, 交直流两用控制盒, 手动混水阀。	个	1	否
12	烘手器	风速: 90m/s; 当手伸入离出风口 15cm 以内, 且感应时间在 0.5 秒以上时, 本产品自动开启; 热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风, 无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染, 220V, 约 1.8KW。	台	1	否
13	皂液器	容量≥500 毫升; ≥500 毫升、ABS。	个	1	否
14	灭蝇灯	380*170*196; 采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
15	刀具消毒柜	可放 7 把刀; STER UV 16W; 约 400*600*180mm、材质 304 不锈钢钢板.钢厚 1.0mm、消毒方式: 紫外线消毒, 可定时、可放 7 把刀具。	台	1	否
八	地下一层 1 号冷藏库	13m²			
1	冷藏库	2500*5000*2600; 定制; -5℃-+10 摄氏度可调节; 冷库板: 冷库的墙板及顶板采用不锈钢 (304) KTL 聚氨酯挂钩板 100mm, 钢板厚度: 1.0mm; EPS 密度: ≥45kg/m³ 压缩强度 kpa:174 弯曲强度 kpa:315 导热系数 W/(m.k): 0.024 吸水率% (V/V): 2.45; 冷库板的安装: 冷库板的接缝处, 采用发泡胶与玻璃胶密封, 他们本身具有抗老化、耐腐蚀的性能。冷库门采用和该库库板相同规格的保温材料, 采用双面不锈钢聚氨酯冷库标准库门; 冷库门在库内可以开启, (库门装有安全逃生把手)。所有库门开闭灵活, 轻便, 门框及门的本身的密封接触平面光滑、平整, 保证使密封胶条能够贴实门框周边。冷库门开闭灵活、轻便、门框及门本身的密封接触平面光滑、平整、没有翘曲现象。冷库门没有冷桥, 门能开启到大于 90° 位置 冷库板和门均采用一级防火材料。	套	1	否
2	压缩机	风冷型、机组采用优质半封闭机组, 压缩机配有电子保护模块, 采用 PTC 传感器对电机温度进行监控; 采用高质量耐磨部件、八角型设计。	台	1	否

3	蒸发器	约 1455*555*595；1.高效率的换热紫铜管， 采用高效内螺纹铜管，提高冷媒侧换热效率，增加管内换热面积。 2. 高效率翅片结构，错型排列和正型排列两种方式；3. 先进的翅片翻边结构（翅片翻边结构对传热和化霜有重大影响） 4.风扇电机选用专为高湿、低温环境下使用的高品质电机，并带有电机过热保护装置，电机寿命长、经久耐用、可应用于高温、中温、低温以及变温等工况条件。5.优化了空间设计，通过模块化分区使风扇电机运行保持合理均匀的风量，提高蒸发器的使用效率。6、除霜采用不锈钢保护电加热管，配以硫化橡胶接头大幅度提高除霜效率，定制防干烧处理确保使用寿命长。	台	1	否
4	不锈钢货架	1200*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	5	否
5	不锈钢货架	1000*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	2	否
九	地下一层 1 号冷冻库	10m²			
1	冷冻库	2300*4300*2600；定制；-18℃~-25 摄氏度可调节；冷库板：冷库的墙板及顶板采用不锈钢（304）KTL 聚氨酯挂钩板 100mm， 钢板厚度：1.0mm；EPS 密度：≥45kg/m³ 压缩强度 kpa:174 弯曲强度 kpa:315 导热系数 W/(m.k)：0.024 吸水率%（V/V）：2.45；冷库板的安装：冷库板的接缝处，采用发泡胶与玻璃胶密封，他们本身具有抗老化、耐腐蚀的性能。冷库门采用和该库库板相同规格的保温材料，采用双面不锈钢聚氨酯冷库标准库门；冷库门在库内可以开启，（库门装有安全逃生把手）。所有库门开闭灵活，轻便，门框及门的本身的密封接触平面光滑、平整,保证使密封胶条能够贴实门框周边。冷库门开闭灵活、轻便、门框及门本身的密封接触平面光滑、平整、没有翘曲现象。冷库门没有冷桥，门能开启到大于 90° 位置；冷库板和门均采用一级防火材料	套	1	否
2	压缩机	风冷型、机组采用优质半封闭机组，压缩机配有电子保护模块，采用 PTC 传感器对电机温度进行监控；采用高质量耐磨部件、八角型设计。	台	1	否
3	蒸发器	约 1455*555*595；1.高效率的换热紫铜管， 采用高效内螺纹铜管，提高冷媒侧换热效率，增加管内换热面积。 2. 高效率翅片结构，错型排列和正型排列两种方式；3. 先进的翅片翻边结构（翅片翻边结构对传热和化霜有重大影响） 4.风扇电机选用专为高湿、低温环境下使用的高品质电机，并带有电机过热保护装置，电机寿命长、经久耐用、可应用于高温、中温、低温以及变温等工况条件。5.优化了空间设计，通过模块化分区使风扇电机运行保持合理均匀的风量，提高蒸发器的使用效率。6、除霜采用不锈钢保护电加热管，配以硫化橡胶接头大幅度提高除霜效率，定制防干烧处理确保使用寿命长。	台	1	否
4	不锈钢货架	1200*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	6	否
十	地下一层 1 号主食	12m²			

	库				
1	米面架	1000*500*300; 厂制品; 材质 304 不锈钢钢管。钢管 38mm*38mm 钢管厚度 1.2mm, 并有加强筋, 坚固耐用, 易清洁卫生。	台	7	否
十一	地下一层 1 号副食 库	11m²			
1	不锈钢货 架	1200*500*1800; 厂制品; 四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管, 层板 1.2mm, 并有加强筋坚固耐用, 隔板能承受 100KG 荷载, 下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚, 可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	5	否
2	灭蝇灯	380*170*196; 采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
十二	地下一层 2 号清洗 间	11m²			
1	单星水池	1000*750*800; 厂制品; 材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm, 槽体 1.5mm, 立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚, 脚横撑直径 25mm*1.0mm, 并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡, 高度 400mm 容器, 不锈钢表面抗菌, 耐盐雾, 防腐蚀, 符合食品卫生检查要求。	台	1	否
2	冷热水龙 头	冷热; 纯铜主体, 陶瓷阀芯。	个	3	否
3	双星水池	1600*750*800; 厂制品; 材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm, 槽体 1.5mm, 立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚, 脚横撑直径 25mm*1.0mm, 并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡, 高度 400mm 容器, 不锈钢表面抗菌, 耐盐雾, 防腐蚀, 符合食品卫生检查要求。	台	1	否
4	双层工作 台	1000*750*800; 厂制品; 材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板, 台面有加强筋, 层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿, 可调节高度 20mm, 不锈钢表面抗菌, 耐盐雾, 防腐蚀, 符合食品卫生检查要求。	台	2	否
5	双门消毒 柜	容积≥720L; 220V/4.8KW; 1、采用优质不锈钢板制作。外表钢板厚为 1.2mm、内墙面板为 1.0mm。2、耐用门合页。保温层采用高效隔热棉温效果好、消毒室可移动多层结构设计制造。消毒室设置可调节格栅。优质远红外加热管, 设有触按式控制面板, 时间和温度可调, 配自动回弹门, 消毒方式为热风循环。	台	2	否
6	灭蝇灯	380*170*196; 采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇	台	1	否

		虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。			
十三	地下一层 2号动物 粗加工间	26m²			
1	单星水池	1000*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	3	否
2	洗鱼池	1500*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
3	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	4	否
4	洗地龙头	15 米；软管长度：15.2 米 开发式，软管内径 3/8”，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，蓝色软管，可承受 80° C 的高温以及 300PSI 高压。	个	1	否
5	四门冰柜	容量：≥910L；容积≥900L；电源:220V/50Hz；温度：-5℃~+5℃、-6℃~-18℃；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
6	刀具案板消毒柜	1000*600*1800；定制；材质 304 不锈钢钢板.钢厚 1.0mm、消毒方式：紫外线消毒，可定时、可放刀具及案板。	台	1	否
7	双层工作台	1800*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	2	否
8	绞切肉机	生产能力 300-500KG/H；能将各种鲜肉一次性切成片（丝）条状。特性：刀具组设计为悬臂式，可轻易拆卸、清洗，并能快捷方便地更换不同规格的刀组。加装紧急开关和安全开关，可有效地保护使用者的安全。底部设有脚轮方便移动。整机为不锈钢材质，刀轴为 304 不锈钢，与石食材接触不生锈。噪声小，运转平稳，生产效率高，即可切丝又可切片，生产能力 300-500KG/H.220V.1.1KW。	台	1	否
9	保洁柜	厂制品；1200*550*1800mm；采用优质 304# 不锈钢，横板四个。柜身用料为厚 1.0mm，吊门门面料厚 1.0mm，上吊门轮为轴承，并有门锁和防撞块，层板背板料厚 1.0mm，并有不锈钢加强筋，直径 50mm 不锈钢调整脚。	台	1	否

10	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	2	否
11	不锈钢货架	1200*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	1	否
12	洗手池	500*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	1	否
13	感应水龙头	冷热；电子感应，无接触冲洗，有效减少交叉污染，台式安装，铸造水嘴，交直流两用控制盒，手动混水阀。	个	1	否
14	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	1	否
15	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	1	否
16	墩布池	500*500*600；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。配水龙头 1 个。	台	1	否
十四	地下一层 2 号植物 粗加工间	42m²			
1	单星水池	1000*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	4	否
2	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	4	否
3	多功能切菜机	产量 300-1000kg/hr；产量：300-1000kg/h；功率：2.22kw；1、采用新款双层切丝刀设计。2、两侧切刀处设有连锁安全开关，开门自动停机。3、选用金属银触点防水按钮开关。4、输送部位主要轴承选用陶瓷轴承，防水、不生锈。5、叶菜主轴采用静音轴承。6、输送带选用耐水解材质，耐发霉，防滑效果好。	台	1	否
4	毛刷去皮机	产量≥300kg/h；产量≥300kg/h；功率：1.1kw 380V；1、轴承位采用独有密封隔板+骨架油封双重密封设计。2、加粗毛刷轴，以提高传动部位使用寿命，降低故障率。3、采用不锈钢自锁支撑，门盖可打开后悬停。4、加装物料防护门有效解决碎料飞溅等问题。5、电机：采用小金刚	台	1	否

		齿轮减速电机，技术先进故障率低。			
5	洗菜机	1500*800*800；自动清洗，水处理，杀菌消毒降解残留农药，达到干净卫生，提高清洗效率，节省劳动力，节约用水，可清洗蔬菜，水果，肉类等食材。洗涤能力肉类一次性 160KG，蔬菜类 120KG。	台	1	否
6	斩拌机	容量：20L；斩刀和斩锅之间间隙 1.5mm；整机采用 304#不锈钢材质；斩锅为浇铸锅；可肉及辅料斩成肉馅或肉泥，还可以将辅料、冰片、水与肉馅或肉块一起搅拌均匀。	台	1	否
7	双层工作台	1800*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	3	否
8	不锈钢货架	1200*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	4	否
9	洗地龙头	15 米；软管长度：15.2 米 开发式，软管内径 3/8”，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，蓝色软管，可承受 80° C 的高温以及 300PSI 高压。	个	1	否
10	洗手池	500*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	1	否
11	感应水龙头	冷热；电子感应，无接触冲洗，有效减少交叉污染，台式安装，铸造水嘴，交直流两用控制盒，手动混水阀。	个	1	否
12	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	1	否
13	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	1	否
14	墩布池	500*500*600；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。配水龙头 1 个。	台	1	否
15	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	2	否
16	刀具消毒柜	可放 7 把刀；STER UV 16W；约 400*600*180mm、材质 304 不锈钢钢板.钢厚 1.0mm、消毒方式：紫外线消毒，可定时、可放 7 把刀具。	台	1	否
十五	地下一层 2 号冷藏	10m²			

	库				
1	冷藏库	2300*4300*2600; 定制; -5℃~+10 摄氏度可调节; 冷库板: 冷库的墙板及顶板采用不锈钢(304) KTL 聚氨酯挂钩板 100mm, 钢板厚度: 1.0mm; EPS 密度: $\geq 45\text{kg/m}^3$ 压缩强度 kpa:174 弯曲强度 kpa:315 导热系数 W/(m.k): 0.024 吸水率% (V/V): 2.45; 冷库板的安装: 冷库板的接缝处, 采用发泡胶与玻璃胶密封, 他们本身具有抗老化、耐腐蚀的性能。冷库门采用和该库库板相同规格的保温材料, 采用双面不锈钢聚氨酯冷库标准库门; 冷库门在库内可以开启, (库门装有安全逃生把手)。所有库门开闭灵活, 轻便, 门框及门的本身的密封接触平面光滑、平整, 保证使密封胶条能够贴实门框周边。冷库门开闭灵活、轻便、门框及门本身的密封接触平面光滑、平整、没有翘曲现象。冷库门没有冷桥, 门能开启到大于 90° 位置 冷库板和门均采用一级防火材料。	套	1	否
2	压缩机	风冷型、机组采用优质半封闭机组, 压缩机配有电子保护模块, 采用 PTC 传感器对电机温度进行监控; 采用高质量耐磨部件、八角型设计。	台	1	否
3	蒸发器	约 1455*555*595; 1.高效率的换热紫铜管, 采用高效内螺纹铜管, 提高冷媒侧换热效率, 增加管内换热面积。 2. 高效率翅片结构, 错型排列和正型排列两种方式; 3. 先进的翅片翻边结构(翅片翻边结构对传热和化霜有重大影响) 4. 风扇电机选用专为高湿、低温环境下使用的高品质电机, 并带有电机过热保护装置, 电机寿命长、经久耐用、可应用于高温、中温、低温以及变温等工况条件。5. 优化了空间设计, 通过模块化分区使风扇电机运行保持合理均匀的风量, 提高蒸发器的使用效率。6、除霜采用不锈钢保护电加热管, 配以硫化橡胶接头大幅度提高除霜效率, 定制防干烧处理确保使用寿命长。	台	1	否
4	不锈钢货架	1200*500*1800; 厂制品; 四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管, 层板 1.2mm, 并有加强筋坚固耐用, 隔板能承受 100KG 荷载, 下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚, 可调节高度 20mm. 易清洁卫生. 符合食品卫生检查要求。	台	5	否
十六	地下一层 2 号冷冻库	9m²			
1	冷冻库	2200*3900*2600; 定制; -18℃~-25 摄氏度可调节; 冷库板: 冷库的墙板及顶板采用不锈钢(304) KTL 聚氨酯挂钩板 100mm, 钢板厚度: 1.0mm; EPS 密度: $\geq 45\text{kg/m}^3$ 压缩强度 kpa:174 弯曲强度 kpa:315 导热系数 W/(m.k): 0.024 吸水率% (V/V): 2.45; 冷库板的安装: 冷库板的接缝处, 采用发泡胶与玻璃胶密封, 他们本身具有抗老化、耐腐蚀的性能。冷库门采用和该库库板相同规格的保温材料, 采用双面不锈钢聚氨酯冷库标准库门; 冷库门在库内可以开启, (库门装有安全逃生把手)。所有库门开闭灵活, 轻便, 门框及门的本身的密封接触平面光滑、平整, 保证使密封胶条能够贴实门框周边。冷库门开闭灵活、轻便、门框及门本身的密封接触平面光滑、平整、没有翘曲现象。冷库门没有冷桥, 门能开启到大于 90° 位置; 冷库板和门均采用一级防火材料。	套	1	否
2	压缩机	风冷型、机组采用优质半封闭机组, 压缩机配有电子保护模块, 采用 PTC 传感器对电机温度进行监控; 采用高质量耐磨部件、八角型设计。	台	1	否
3	蒸发器	约 1455*555*595; 1.高效率的换热紫铜管, 采用高效内螺纹铜管, 提高冷媒侧换热效率, 增加管内换热面积。 2. 高效率翅片结构, 错型排列和正型排列两种方式; 3. 先进的翅片翻边结构(翅片翻边结构对传热和化霜有重大影响) 4. 风扇电机选用专为高湿、低温环境下使用的高品质电机, 并带有电机过热保护装置, 电机寿命长、经久耐用、可应用于高温、中温、低温以	台	1	否

		及变温等工况条件。5.优化了空间设计，通过模块化分区使风扇电机运行保持合理均匀的风量，提高蒸发器的使用效率。6、除霜采用不锈钢保护电加热管，配以硫化橡胶接头大幅度提高除霜效率，定制防干烧处理确保使用寿命长。			
4	不锈钢货架	1200*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	4	否
5	不锈钢货架	1500*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	1	否
十七	地下一层 2 号主食库	9m²			
1	米面架	1000*500*300；厂制品；材质 304 不锈钢钢管。钢管 38mm*38mm 钢管厚度 1.2mm，并有加强筋，坚固耐用，易清洁卫生。	台	7	否
2	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
十八	地下一层 2 号副食库	10m²			
1	不锈钢货架	1200*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	3	否
2	不锈钢货架	1500*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	2	否
十九	地下一层 3 号清洗间	13m²			
1	单星水池	1000*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	3	否
2	冷热水龙	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	3	否

	头				
3	双层工作台	1300*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
4	双层工作台	1500*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
5	双门消毒柜	容积≥720L；220V/4.8KW；1、采用优质不锈钢板制作。外表钢板厚为 1.2mm、内墙面板为 1.0mm。2、耐用门合页。保温层采用高效隔热棉温效果好、消毒室可移动多层结构设计制造。消毒室设置可调节格栅。优质远红外加热管，设有触按式控制面板，时间和温度可调，配自动回弹门，消毒方式为热风循环。	台	2	否
二十	地下一层 3 号动物 粗加工间	22m²			
1	单星水池	1000*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	3	否
2	洗鱼池	1500*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
3	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	4	否
4	洗地龙头	15 米；软管长度：15.2 米 开发式，软管内径 3/8”，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，蓝色软管，可承受 80° C 的高温以及 300PSI 高压。	个	1	否
5	四门冰柜	容量：≥910L；容积≥900L；电源:220V/50Hz；温度：-5℃~+5℃、-6℃~-18℃；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
6	刀具消毒柜	可放 7 把刀；STER UV 16W；约 400*600*180mm、材质 304 不锈钢钢板.钢厚 1.0mm、消毒方式：紫外线消毒，可定时、可放 7 把刀具。	台	1	否

7	双层工作台	1800*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
8	绞切肉机	生产能力 300-500KG/H；能将各种鲜肉一次性切成片（丝）条状。特性：刀具组设计为悬臂式，可轻易拆卸、清洗，并能快捷方便地更换不同规格的刀组。加装紧急开关和安全开关，可有效地保护使用者的安全。底部设有脚轮方便移动。整机为不锈钢材质，刀轴为 304 不锈钢，与石食材接触不生锈。噪声小，运转平稳，生产效率高，即可切丝又可切片，生产能力 300-500KG/H.220V.1.1KW。	台	1	否
9	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
二十一	地下一层 3 号植物 粗加工间	27m²			
1	单星水池	1000*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	4	否
2	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	4	否
3	多功能切菜机	产量 300-1000kg/hr；产量：300-1000kg/h；功率：2.22kw；1、采用新款双层切丝刀设计。2、两侧切刀处设有连锁安全开关，开门自动停机。3、选用金属银触点防水按钮开关。4、输送部位主要轴承选用陶瓷轴承，防水、不生锈。5、叶菜主轴采用静音轴承。6、输送带选用耐水解材质，耐发霉，防滑效果好。	台	1	否
4	毛刷去皮机	产量≥300kg/h；产量≥300kg/h；功率：1.1kw 380V；1、轴承位采用独有密封隔板+骨架油封双重密封设计。2、加粗毛刷轴，以提高传动部位使用寿命，降低故障率。3、采用不锈钢自锁支撑，门盖可打开后悬停。4、加装物料防护门有效解决碎料飞溅等问题。5、电机：采用小金刚齿轮减速电机，技术先进故障率低。	台	1	否
5	斩拌机	容量：20L；斩刀和斩锅之间间隙 1.5mm；整机采用 304#不锈钢材质；斩锅为浇铸锅；可肉及辅料斩成肉馅或肉泥，还可以将辅料、冰片、水与肉馅或肉块一起搅拌均匀。	台	1	否
6	双层工作台	1500*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	2	否
7	不锈钢货架	1200*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	1	否

8	洗地龙头	15 米；软管长度：15.2 米 开发式，软管内径 3/8”，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，蓝色软管，可承受 80° C 的高温以及 300PSI 高压。	个	1	否
9	洗手池	500*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	1	否
10	感应水龙头	冷热；电子感应，无接触冲洗，有效减少交叉污染，台式安装，铸造水嘴，交直流两用控制盒，手动混水阀。	个	1	否
11	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	1	否
12	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	1	否
13	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
14	刀具消毒柜	可放 7 把刀；STER UV 16W；约 400*600*180mm、材质 304 不锈钢钢板.钢厚 1.0mm、消毒方式：紫外线消毒，可定时、可放 7 把刀具。	台	1	否
二十二	地下一层 3 号冷藏库	9m²			
1	冷藏库	2300*3900*2600；定制；-5℃-+10 摄氏度可调节；冷库板：冷库的墙板及顶板采用不锈钢（304）KTL 聚氨酯挂钩板 100mm，钢板厚度：1.0mm；EPS 密度：≥45kg/m³ 压缩强度 kpa:174 弯曲强度 kpa:315 导热系数 W/(m.k)：0.024 吸水率%（V/V）：2.45；冷库板的安装：冷库板的接缝处，采用发泡胶与玻璃胶密封，他们本身具有抗老化、耐腐蚀的性能。冷库门采用和该库库板相同规格的保温材料，采用双面不锈钢聚氨酯冷库标准库门；冷库门在库内可以开启，（库门装有安全逃生把手）。所有库门开闭灵活，轻便，门框及门的本身的密封接触平面光滑、平整,保证使密封胶条能够贴实门框周边。冷库门开闭灵活、轻便、门框及门本身的密封接触平面光滑、平整、没有翘曲现象。冷库门没有冷桥，门能开启到大于 90° 位置 冷库板和门均采用一级防火材料。	套	1	否
2	压缩机	风冷型、机组采用优质半封闭机组，压缩机配有电子保护模块，采用 PTC 传感器对电机温度进行监控；采用高质量耐磨部件、八角型设计。	台	1	否
3	蒸发器	约 1455*555*595；1.高效率的换热紫铜管，采用高效内螺纹铜管，提高冷媒侧换热效率，增加管内换热面积。 2. 高效率翅片结构，错型排列和正型排列两种方式；3. 先进的翅片翻边结构（翅片翻边结构对传热和化霜有重大影响） 4.风扇电机选用专为高湿、低温环境下使用的高品质电机，并带有电机过热保护装置，电机寿命长、经久耐用、可应用于高温、中温、低温以及变温等工况条件。5.优化了空间设计，通过模块化分区使风扇电机运行保持合理均匀的风量，提高蒸发器的使用效率。6、除霜采用不锈钢保	台	1	否

		护电加热管，配以硫化橡胶接头大幅度提高除霜效率，定制防干烧处理确保使用寿命长。			
4	不锈钢货架	1200*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	4	否
5	不锈钢货架	1000*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	2	否
二十三	地下一层 3 号冷冻库	9m²			
1	冷冻库	2300*3900*2600；定制；-18℃~-25 摄氏度可调节；冷库板：冷库的墙板及顶板采用不锈钢（304）KTL 聚氨酯挂钩板 100mm，钢板厚度：1.0mm；EPS 密度：≥45kg/m³ 压缩强度 kpa:174 弯曲强度 kpa:315 导热系数 W/(m.k)：0.024 吸水率%（V/V）：2.45；冷库板的安装：冷库板的接缝处，采用发泡胶与玻璃胶密封，他们本身具有抗老化、耐腐蚀的性能。冷库门采用和该库库板相同规格的保温材料，采用双面不锈钢聚氨酯冷库标准库门；冷库门在库内可以开启，（库门装有安全逃生把手）。所有库门开闭灵活，轻便，门框及门的本身的密封接触平面光滑、平整,保证使密封胶条能够贴实门框周边。冷库门开闭灵活、轻便、门框及门本身的密封接触平面光滑、平整、没有翘曲现象。冷库门没有冷桥，门能开启到大于 90° 位置；冷库板和门均采用一级防火材料。	套	1	否
2	压缩机	风冷型、机组采用优质半封闭机组，压缩机配有电子保护模块，采用 PTC 传感器对电机温度进行监控；采用高质量耐磨部件、八角型设计。	台	1	否
3	蒸发器	约 1455*555*595；1.高效率的换热紫铜管，采用高效内螺纹铜管，提高冷媒侧换热效率，增加管内换热面积。 2. 高效率翅片结构，错型排列和正型排列两种方式；3. 先进的翅片翻边结构（翅片翻边结构对传热和化霜有重大影响） 4.风扇电机选用专为高湿、低温环境下使用的高品质电机，并带有电机过热保护装置，电机寿命长、经久耐用、可应用于高温、中温、低温以及变温等工况条件。5.优化了空间设计，通过模块化分区使风扇电机运行保持合理均匀的风量，提高蒸发器的使用效率。6、除霜采用不锈钢保护电加热管，配以硫化橡胶接头大幅度提高除霜效率，定制防干烧处理确保使用寿命长。	台	1	否
4	不锈钢货架	1200*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	4	否
5	不锈钢货架	1000*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	2	否
二十四	地下一层 3 号主食库	8m²			

1	米面架	1000*500*300; 厂制品; 材质 304 不锈钢钢管。钢管 38mm*38mm 钢管厚度 1.2mm, 并有加强筋, 坚固耐用, 易清洁卫生。	台	6	否
2	灭蝇灯	380*170*196; 采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
二十五	地下一层 3 号副食库	10m²			
1	不锈钢货架	1200*500*1800; 厂制品; 四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管, 层板 1.2mm, 并有加强筋坚固耐用, 隔板能承受 100KG 荷载, 下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚, 可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	4	否
2	不锈钢货架	1500*500*1800; 厂制品; 四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管, 层板 1.2mm, 并有加强筋坚固耐用, 隔板能承受 100KG 荷载, 下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚, 可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	1	否
3	不锈钢货架	1000*500*1800; 厂制品; 四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管, 层板 1.2mm, 并有加强筋坚固耐用, 隔板能承受 100KG 荷载, 下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚, 可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	1	否
4	灭蝇灯	380*170*196; 采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
二十六	地下一层 1 号备餐间	23m²			
1	保洁柜	厂制品; 1200*550*1800mm; 采用优质 304# 不锈钢, 横板四个。柜身用料为厚 1.0mm, 吊门门面料厚 1.0mm, 上吊门轮为轴承, 并有门锁和防撞块, 层板背板料厚 1.0mm, 并有不锈钢加强筋, 直径 50mm 不锈钢调整脚。	台	1	否
2	清洗池	700*750*800; 厂制品; 材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm, 槽体 1.5mm, 立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚, 脚横撑直径 25mm*1.0mm, 并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡, 高度 400mm 容器, 不锈钢表面抗菌, 耐盐雾, 防腐蚀, 符合食品卫生检查要求。	台	1	否
3	感应水龙头	冷热; 电子感应, 无接触冲洗, 有效减少交叉污染, 台式安装, 铸造水嘴, 交直流两用控制盒, 手动混水阀。	个	1	否
4	烘手器	风速: 90m/s; 当手伸入离出风口 15cm 以内, 且感应时间在 0.5 秒以上时, 本产品自动开启; 热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风, 无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染, 220V, 约 1.8KW。	台	1	否

5	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	1	否
6	食品保温柜	11 层；220V/约 2.5KW，全不锈钢柜体，整体拉伸内胆，清洁无死角，对流送风加热模式，整体发泡，温度 10~80℃可调节，设有自动保护功能。	台	3	否
7	留样冰柜	容量：≥910L；容积≥900L；电源:220V/50Hz；温度：约 0-10℃；1、内外箱采用优质加厚不锈钢正材制作，坚固耐用；2、自动回归铰链门，有效避免冷量流失；3、易拆卸磁性门铰链条便于清洗，卫生健康；4、科学风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜；5、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保；6、电子式温控数显器，精准控温；7、时尚隐藏式拉手设计，整体美观大方；8、层间高低自由调节。方便实用；9、加厚发泡层，保温隔热性能好，能耗低；10、内向底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆弧设计，美观更易清洁。	台	2	否
8	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
9	拉门操作柜	1500*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.2mm 不锈钢板，台面下有加强筋，层板及围板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。滑道具有减震防撞功能。焊接光滑平整，边角无尖角毛刺。下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
二十七	地下一层 2 号备餐间	37m²			
1	保洁柜	厂制品；1200*550*1800mm；采用优质 304# 不锈钢，横板四个。柜身用料为厚 1.0mm，吊门门面料厚 1.0mm，上吊门轮为轴承，并有门锁和防撞块，层板背板料厚 1.0mm，并有不锈钢加强筋，直径 50mm 不锈钢调整脚。	台	4	否
2	清洗池	700*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
3	感应水龙头	冷热；电子感应，无接触冲洗，有效减少交叉污染，台式安装，铸造水嘴，交直流两用控制盒，手动混水阀。	个	1	否
4	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	1	否
5	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	1	否
6	食品保温	11 层；220V/约 2.5KW，全不锈钢柜体，整体拉伸内胆，清洁无死角，对流送风加热模式，整体发泡，温度 10~80℃可调节，设有自动保护功	台	4	否

	柜	能。			
7	留样冰柜	容量：≥910L；容积≥900L；电源:220V/50Hz；温度：约 0-10℃；1、内外箱采用优质加厚不锈钢正材制作，坚固耐用；2、自动回归铰链门，有效避免冷量流失；3、易拆卸磁性门铰链条便于清洗，卫生健康；4、科学风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜；5、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保；6、电子式温控数显器，精准控温；7、时尚隐藏式拉手设计，整体美观大方；8、层间高低自由调节。方便实用；9、加厚发泡层，保温隔热性能好，能耗低；10、内向底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆弧设计，美观更易清洁。	台	2	否
8	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	2	否
9	不锈钢货架	1200*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	2	否
二十八	地下一层 售饭间	34m²			
1	不锈钢保温售饭台	1800*700*800；1、台面采用 304 不锈钢厚 1.2mm；2、柜外壳采用 304 不锈钢厚 1.2mm，柜内水胆采用 304 不锈钢厚 1.5mm，配 1.2mm 不锈钢板做加力筋；门板采用 304 不锈钢厚 1.0mm；3、柜内层板采用 304 不锈钢厚 1.2mm 不锈钢板；配 1.2mm 不锈钢板做补强撑；加不锈钢平板盖板。4、装有滑动拉门限位器，配 Φ 50 可调子弹脚。5、加热采用侧开式单独控制，电脑版控制数字显示，有漏电、缺水报警功能。	台	3	否
2	防尘不锈钢加玻璃罩	1800*400*500；定制；主架采用不锈钢，钢板厚度 1.2MM，弧形钢化玻璃防尘遮挡口水；展架内安装条形暖食灯与 LED 照明灯管。	个	3	否
3	不锈钢保温售饭台	1500*700*800；1、台面采用 304 不锈钢厚 1.2mm；2、柜外壳采用 304 不锈钢厚 1.2mm，柜内水胆采用 304 不锈钢厚 1.5mm，配 1.2mm 不锈钢板做加力筋；门板采用 304 不锈钢厚 1.0mm；3、柜内层板采用 304 不锈钢厚 1.2mm 不锈钢板；配 1.2mm 不锈钢板做补强撑；加不锈钢平板盖板。4、装有滑动拉门限位器，配 Φ 50 可调子弹脚。5、加热采用侧开式单独控制，电脑版控制数字显示，有漏电、缺水报警功能。	台	3	否
4	防尘不锈钢加玻璃罩	1500*400*500；定制；主架采用不锈钢，钢板厚度 1.2MM，弧形钢化玻璃防尘遮挡口水；展架内安装条形暖食灯与 LED 照明灯管。	个	3	否
5	双层工作台	700*700*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	2	否
6	洗手池	500*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	1	否

7	感应水龙头	冷热；电子感应，无接触冲洗，有效减少交叉污染，台式安装，铸造水嘴，交直流两用控制盒，手动混水阀。	个	1	否
8	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	1	否
9	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	1	否
10	平台雪柜	容量≥320L；温度范围：约-5~+4℃；电压：220V；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	2	否
11	电磁煮面炉	800*800*800；380V/12KW；1、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏，台面厚度≥1.5mm。3、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。4、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；5、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。6、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。7、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	3	否
12	单星水池	800*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	2	否
13	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	2	否
14	环保排烟罩	1200*1200*500*3 台；厂制品；1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，罩体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4、烟罩设有回油槽及油污收集分离器；	m²	4.32	否
15	装饰板	10800*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	10.8	否
16	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	3	否
17	双层工作台	600*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否

18	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	2	否
二十九	地下一层 餐厅	298m²			
1	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	6	否
三十	地下一层 校长有约	27m²			
1	保温自助 餐炉	595*480*240mm；功率 250W，304 食品级材质，智能温度显示，触控调温，全 304 板材，液压盖，人性化设计，环保节能，安全卫生。	台	4	否
2	保温汤煲	10L；304 不锈钢材质，智能温度控制系统，可实时调整功率大小，多重安全保护措施，防干烧，防过冷过热，防触电，温度 45~89℃可调节，阻尼铰设计。	台	1	否
3	大理石餐 台	3700*800*800；定制：采用大理石材质制造，密度高，油污不易渗入，日常保洁更容易。耐磨、耐化学药品性、耐高温性能、耐污染性、耐热性，内柜体为 E0 级及以上 18mm 实木多层板+2.5MM 镀锌管架加固。	米	3.7	否
三十一	地下一层 垃圾库	11m²			
1	垃圾冷库	3150*3600*2600；定制：冷库的墙板及顶板采用双面不锈钢（304）KTL 聚氨酯挂钩板 100mm，钢板厚度：0.8mm 具有抗老化、耐腐蚀的性能。冷库门采用和该库库板相同规格的保温材料，采用双面不锈钢聚氨脂冷库标准库门；冷库门在库内可以开启，（库门装有安全逃生把手）。所有库门开闭灵活，轻便，门框及门的本身的密封接触平面光滑、平整,保证使密封胶条能够贴实门框周边。冷库门开闭灵活、轻便、门框及门本身的密封接触平面光滑、平整、没有翘曲现象。冷库门没有冷桥，门能开启到大于 90° 位置；冷库板和门均采用一级防火材料。	套	1	否
2	压缩机	风冷型、机组采用优质半封闭机组，压缩机配有电子保护模块，采用 PTC 传感器对电机温度进行监控；采用高质量耐磨部件、八角型设计。	台	1	否
3	蒸发器	约 1455*555*595；1.高效率的换热紫铜管，采用高效内螺纹铜管，提高冷媒侧换热效率，增加管内换热面积。 2. 高效率翅片结构，错型排列和正型排列两种方式；3. 先进的翅片翻边结构（翅片翻边结构对传热和化霜有重大影响） 4.风扇电机选用专为高湿、低温环境下使用的高品质电机，并带有电机过热保护装置，电机寿命长、经久耐用、可应用于高温、中温、低温以及变温等工况条件。5.优化了空间设计，通过模块化分区使风扇电机运行保持合理均匀的风量，提高蒸发器的使用效率。6、除霜采用不锈钢保护电加热管，配以硫化橡胶接头大幅度提高除霜效率，定制防干烧处理确保使用寿命长。	台	1	否

4	除味机	520×320×100mm；额定电压：220VAC/50Hz；额定功率：34W；噪音：<40dB；风量：300m³/h；适用面积：15~30m²；净重：10kg；安装方式：壁挂式；设备壁挂式安装，采用上方进风，下方出风的气流方式。内置 304 不锈钢初效网和中效滤网。	台	1	否
5	墩布池	500*500*600；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。配水龙头 1 个。	台	1	否
6	洗手池	500*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	1	否
7	感应水龙头	冷热；电子感应，无接触冲洗，有效减少交叉污染，台式安装，铸造水嘴，交直流两用控制盒，手动混水阀。	个	1	否
8	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	1	否
9	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	1	否
三十二	地下一层更衣间	49m²			
1	洗手池	500*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	6	否
2	感应水龙头	冷热；电子感应，无接触冲洗，有效减少交叉污染，台式安装，铸造水嘴，交直流两用控制盒，手动混水阀。	个	6	否
3	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	6	否
4	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	6	否
5	更衣柜	900*430*1800；钢厚 1.0mm、四门，内置鞋柜及挂衣钩。	台	18	否
三十三	地下一层其他设备				
1	平板车	1000*600*800；采用 304 不锈钢、钢板厚 1.5mm 不锈钢板制作，配 4 个万向轮带刹车掣。	辆	12	否

2	餐车	1000*600*880；厂制品；采用 304 不锈钢、钢板厚 1.2mm 不锈钢板制作，配 4 个万向尼龙静音轮带刹车掣。	辆	30	否
3	不锈钢地架	1000*500*200；厂制品；材质 304 不锈钢钢管。钢管 38mm*38mm 钢管厚度 1.2mm，并有加强筋，坚固耐用，易清洁卫生。	台	33	否
4	挡鼠板	1500*600*20；厂制品；材质采用 304#不锈钢，厚度 1.0MM，有 1.0mm 加强筋，四边防割手处理，带滑道。	个	9	否
5	餐具回收车	1000*600*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，面板 1.2mm，并有加强筋，坚固耐用，易清洁卫生。	台	30	否
6	地沟盖板	580*根据现场尺寸*30；厂制品；材质 304 不锈钢钢板，厚度 3.0mm，带防滑设计。	米	256.41	否
7	风幕机	风量 $\geq 1750\text{m}^3/\text{h}$ ；风量 $\geq 1750\text{m}^3/\text{h}$ ，电压：220V，功率：250w。采用优质电机，低噪、耐用。	台	9	否
8	保温自助餐炉	595*480*240mm；功率 250W，304 食品级材质，智能温度显示，触控调温，全 304 板材，液压盖，人性化设计，环保节能，安全卫生。	台	10	否
9	保温汤煲	10L；304 不锈钢材质，智能温度控制系统，可实时调整功率大小，多重安全保护措施，防干烧，防过冷过热，防触电，温度 45~89℃可调节，阻尼铰设计。	台	4	否
三十四	一层洗手间	64m ²			
1	三星水池	2400*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
2	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	3	否
3	双层工作台	1300*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
4	单星水池	1500*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
5	冷热水龙	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	1	否

	头				
6	长龙式洗碗机	洗涤能力：5100 碟/小时；1、产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干。2、规格：4450*914*1980mm（8 寸碟）。3、洗涤能力：5100 碟/小时。4、最大耗水量：270 升/小时。5、总功率：57.5KW。6、整机双层结构，节能降噪，改善操作环境。7、可视化电子面板，实时显示机器工作状态。8、水箱及加热包防干烧设计，安全可靠。9、双速可选洗涤速度，可根据餐具情况自由切换。10、模具冲压一体成型洗臂和滤网，不易堵塞，易于操作。11、一体拉伸圆角水箱，不会开裂，无卫生死角，易于清洁。12、清洗区和漂洗区配置侧洗臂，360° 洗涤无死角，确保最佳卫生效果。13、漂洗双温控设计，减少温度波动，喷淋温度控制更加精准。14、清洁剂节约系统设计，减少清洁剂的使用，更经济环保。15、内置烘干模块，内循环环绕热风烘干设计，提高餐具干燥效果。16、整机不锈钢板材（包含门板、后背板等）为 SUS304 材质，耐腐蚀性更强。	台	1	否
7	排气罩	4500*1400；厂制品；罩体采用不锈钢拉丝厚 1.2mm 不锈钢板。装饰板采用不锈钢拉丝厚 1.0mm 不锈钢板。罩体必须焊接组装成一体。烟罩防雾灯。	m²	6.3	否
8	软水机(配洗碗机)	净水流量：≥2.5T/h；220V，净水流量：≥2.5T/h 额定总净水量：≥3000m³；智能显示、加盐提醒、树脂再生技术，交互容量大寿命长。	台	1	否
9	洗地龙头	15 米；软管长度：15.2 米 开发式，软管内径 3/8”，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，蓝色软管，可承受 80° C 的高温以及 300PSI 高压。	个	1	否
10	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
11	热风循环消毒库	2400*5600*2600；厂制品；库门为 304 不锈钢，库体内，外壁采用 304 不锈钢板，库体厚度为 100mm，夹层填充硅酸铝隔热保温，库板内采用 800*400mm 壁厚 1.5mm 方形钢为主架，可耐高温 300 度不变形，地板加铺 2mm 厚防滑铝板，防止湿滑，库内配防潮，防爆灯，控制箱面板装有温度显示设定，消毒时间设定装置，及风机加热一键式启动操作按钮，消毒温度，时间精确控制，具有超温断电安全保护功能，有效防止温控失控引发安全事故；数字显示，直观准确，利用热风循环对洗净的餐具进行杀菌，消毒循环风使库内的各点温度保持一致，餐具重叠也能彻底消毒，该设备具有烘干，储存，保温等功能，容量大，适用性强，升温快，解决了大型容器因消毒柜空间小无法进行消毒的难点，消毒温度 30-150 度任意调节，可对各种餐具，容器进行消毒，能有效杀灭大肠杆菌，乙肝病毒，一键式启动，操作简便，定温，定时设置，消毒过程无需人守候，消毒中及库内温度过高时警示灯闪烁，防止打开库门热气窜出将人灼伤。温度室温-150 度。	套	1	否
12	不锈钢货架	1200*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	3	否
13	不锈钢货架	1500*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	3	否
14	不锈钢货	1000*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，	台	2	否

	架	下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。			
15	旋转式餐具回收及预处理机	4370*1963*1920mm；1、产品功能：通过旋转机将餐盘输送至洗碗间，预处理后的餐具通过链板机输送至浸泡池，操作人员可在一个区域完成餐盘的回收、预处理和分类等操作，提高餐具回收和洗涤效率，高效省时省力。2、规格：4370*1963*1920mm。3、电源要求：220V/1Ph，总功率：2KW；4、系统组成部分：旋转式餐盘传送机、链板式餐具传送机和预处理水槽。且三个组成部分在同一台面，节省空间，方便操作。5、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。6、配置减速电机和变频器，具有变频无极调速，柔性启动功能。7、配置 PLC 智能控制系统，内置光电传感器，具有链条脱轨、断链安全保护等功能，安全可靠。8、配置漏电断路保护开关，确保设备运行安全。9、操作面板配置启动停止开关、清洗开关、急停开关、餐盘与墙壁碰撞指示灯和故障指示灯。10、操作台面左右两边内置残渣篮，主/副机头箱内置抽屉式残渣篮，易于清洁。11、旋转式餐盘传送机采用托架结构设计，拆卸方便，不少于 12 列托架，每列托架不少于 4 层。12、托架采用实心光圆制作，表面光亮，端口圆角折弯处理,便于清洁。13、链板式餐具传送机标配清洗喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。	台	1	否
16	餐具投掷柜	4400*350*880mm；厂制品；1、产品功能：分类回收筷勺和纸巾、酸奶盒等，与传送机配套使用。2、规格：4400*350*880mm。3、采用 304 不锈钢板制造，材料厚度 1.2mm。4、采用双开门设计，投放口带导向边，方便操作。	米	4.4	否
17	地沟盖板	580*根据现场尺寸*30；厂制品；材质 304 不锈钢钢板，厚度 3.0mm，带防滑设计。	米	17	否
三十五	一层售饭间	83m²			
1	不锈钢保温售饭台	1800*700*800；1、台面采用 304 不锈钢厚 1.2mm；2、柜外壳采用 304 不锈钢厚 1.2mm，柜内水胆采用 304 不锈钢厚 1.5mm，配 1.2mm 不锈钢板做加力筋；门板采用 304 不锈钢厚 1.0mm；3、柜内层板采用 304 不锈钢厚 1.2mm 不锈钢板；配 1.2mm 不锈钢板做补强撑；加不锈钢平板盖板。4、装有滑动拉门限位器，配 Φ 50 可调子弹脚。5、加热采用侧开式单独控制，电脑版控制数字显示，有漏电、缺水报警功能。	台	10	否
2	防尘不锈钢加玻璃罩	1800*400*500；定制；主架采用不锈钢，钢板厚度 1.2MM，弧形钢化玻璃防尘遮挡口水；展架内安装条形暖食灯与 LED 照明灯管。	个	10	否
3	不锈钢保温售饭台	1500*700*800；1、台面采用 304 不锈钢厚 1.2mm；2、柜外壳采用 304 不锈钢厚 1.2mm，柜内水胆采用 304 不锈钢厚 1.5mm，配 1.2mm 不锈钢板做加力筋；门板采用 304 不锈钢厚 1.0mm；3、柜内层板采用 304 不锈钢厚 1.2mm 不锈钢板；配 1.2mm 不锈钢板做补强撑；加不锈钢平板盖板。4、装有滑动拉门限位器，配 Φ 50 可调子弹脚。5、加热采用侧开式单独控制，电脑版控制数字显示，有漏电、缺水报警功能。	台	1	否
4	防尘不锈钢加玻璃罩	1500*400*500；定制；主架采用不锈钢，钢板厚度 1.2MM，弧形钢化玻璃防尘遮挡口水；展架内安装条形暖食灯与 LED 照明灯管。	个	1	否
5	双层工作台	500*700*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	10	否

6	洗手池	500*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	1	否
7	感应水龙头	冷热；电子感应，无接触冲洗，有效减少交叉污染，台式安装，铸造水嘴，交直流两用控制盒，手动混水阀。	个	1	否
8	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	1	否
9	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	1	否
10	双门食品保温柜	900L；220V/4.4KW，全不锈钢柜体，整体拉伸内胆，清洁无死角，对流送风加热模式，整体发泡，温度 10~80℃可调节，设有自动保护功能。	台	1	否
11	刀削面机	360 刀/分钟；定制；220V/380W；可削柳叶形，三角形，长方形；剖面厚度 0-8mm；剖面宽度 3-15mm；不锈钢机身。	台	1	否
12	电磁煮面炉	800*800*800；380V/12KW；1、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏，台面厚度≥1.5mm。3、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。4、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；5、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。6、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。7、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	1	否
13	环保排烟罩	1200*1200*500；厂制品；1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，罩体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4，烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	1.44	否
14	装饰板	3600*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	3.6	否
15	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	1	否
16	平台雪柜	容量≥320L；温度范围：约-5~+4℃；电压：220V；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
17	单星水池	700*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，耐腐蚀，	台	1	否

		符合食品卫生检查要求。			
18	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	1	否
19	双层工作台	700*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
20	电磁煲仔炉	800*800*800；380V/14KW；1、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用，台面厚度≥1.5mm。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏。3、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。4、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；5、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。6、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。7、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	1	否
21	环保排烟罩	1200*1200*500；厂制品；1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，罩体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4，烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	1.44	否
22	装饰板	3600*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	3.6	否
23	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	1	否
24	食品保温柜	11 层；220V/约 2.5KW，全不锈钢柜体，整体拉伸内胆，清洁无死角，对流送风加热模式，整体发泡，温度 10~80℃可调节，设有自动保护功能。	台	1	否
25	双缸双筛电炸锅	24KW；800*800*800；24L*2；380V/24KW；1.配送加粗镀锌炸网，耐用不生锈；前置挂钩，方便固定隔油。2.温控开关控制范围 50-190 度，可自由调节，系统精确恒温。380V 电压 24KW、多档火力调节，控制烹饪效果 3.具有故障自检并能显示故障代码。4.全不锈钢板材精工细制，台面一体成型，防虫，防漏电，防辐射三防结构。	台	1	否
26	双层工作台	800*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
27	电磁扒炉	800*800*800；1.加厚铁板，超大工作台面，轻松应对各类食材，可以加设油渣分离隔油槽，轻松隔油。2.温控开关控制范围 50-250 度，可自由调节，系统精确恒温。380V 电压为 8 档火力调节，控制烹饪效果；3.采用德国最先进的铲片式散热技术，散热快捷，充分保障了 IGBT 及机芯各元器件的正常工作，具有故障自检并能显示故障代码。4.全不锈钢联众板材精工细制，台面一体成型，防虫，防漏电，防辐射三防结构。	台	1	否

28	环保排烟罩	2600*1200*500；厂制品：1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，罩体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4，烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	3.12	否
29	装饰板	5000*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	5	否
30	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	2	否
31	平台雪柜	容量≥320L；温度范围：约-5~+4℃；电压：220V；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
32	厨房灭火系统	双泵；包括控制箱(药剂罐、大气瓶、自动机械释放装置、水流释放装置)、煤气关闭阀、探测器、喷咀、远距离手动开关、药剂输送管道设备依据最新防烟与排烟系统设置场所执行新版《建筑设计防火规范》（GB50016-2014）（2018 年版）标准实施；火灾自动探测，自动实施灭火；1，可根据需要增加联动盘，设置自动声光报警器，关闭电动燃气阀等相关联动信号；2，无任何电源时不影响装置正常启动灭火；3，喷射灭火剂后，自动切换喷射细粒状的冷却水，防止复燃；4，与厨房燃气泄漏电动切断阀联网使用，火灾时可自动切断燃气；5，设有手动紧急启动装置；6,3-5 秒可迅速灭火。	台	1	否
33	电磁煲仔炉	1200*800*800；380V/21KW；1、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用，台面厚度≥1.5mm。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏。3、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。4、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；5、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。6、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。7、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	1	否
34	电磁煮面炉	800*800*800；380V/12KW；1、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏，台面厚度≥1.5mm。3、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。4、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；5、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。6、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。7、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	1	否
35	环保排烟罩	2600*1200*500；厂制品：1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，罩体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4，烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	3.12	否
36	装饰板	5000*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	5	否
37	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气	台	2	否

		中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。			
38	单星水池连平台	1200*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
39	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	1	否
40	多功能烤箱	三层六盘；集成化操作面板，可设置上下火温度，时间，照明等，温度室温-300℃可上下火可单独设置，每层内置 2 组发热装置，炉内壁采用温系数高的岩棉，内腔采用加厚铝板，耐热耐腐蚀，。380V、不高于 21 K W 生产效率 60KG/H，配 6 个烤盘，高亮度照明灯。	台	1	否
41	环保排烟罩	1500*1200*500*3 台；厂制品；1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，罩体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4，烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	1.8	否
42	装饰板	3900*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	3.9	否
43	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	1	否
44	平台雪柜	容量≥320L；温度范围：约-5~+4℃；电压：220V；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
45	电磁煮面炉	800*800*800；380V/12KW；1、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏，台面厚度≥1.5mm。3、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。4、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；5、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。6、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。7、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	1	否
46	环保排烟罩	1200*1200*500；厂制品；1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，罩体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4，烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	1.44	否
47	装饰板	3600*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	3.6	否

48	甩油风机	2200 转/min; 220V/0.1KW; 利用重力加速度的惯性力, 以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来, 在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	1	否
49	单星水池	800*800*800; 厂制品; 材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm, 槽体 1.5mm, 立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚, 脚横撑直径 25mm*1.0mm, 并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡, 高度 400mm 容器, 不锈钢表面抗菌, 耐盐雾, 防腐蚀, 符合食品卫生检查要求。	台	1	否
50	冷热水龙头	冷热; 纯铜主体, 陶瓷阀芯。	个	1	否
51	环保排烟罩	1200*1200*500; 厂制品; 1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板; 2、全部不锈钢结构, 罩体必须焊接组装成一体, 整机外观美观, 防盐雾、耐腐蚀, 表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4、烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	1.44	否
52	装饰板	3600*h; 304 不锈钢制作, 厚度: 1.0mm, 便于拆卸。	m	3.6	否
53	甩油风机	2200 转/min; 220V/0.1KW; 利用重力加速度的惯性力, 以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来, 在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	1	否
54	意粉炉	800*800*800; 定制; 380V/12KW; 1、全 SUS304 不锈钢加厚机身, 耐腐蚀, 经久耐用, 台面厚度≥1.5mm。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头, 安全防漏。3、温度可调节。4、立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。	台	1	否
55	平台雪柜	容量≥320L; 温度范围: 约-5~+4℃; 电压: 220V; 外形美观结实耐用; 内外均采用不锈钢板材, 门为不锈钢材质; 配置强力风机; 微电脑智能控温系统; 自动回归磁吸门; 可调式底脚; 上下双门设计; 满足人体工程学; 高密度微孔加厚发泡层, 隔热锁冷; 采用环保的环戊烷发泡剂; 发泡体厚度≥70mm; 管线全是铜管, 冷柜自动除霜。	台	1	否
56	食品保温柜	11 层; 220V/约 2.5KW, 全不锈钢柜体, 整体拉伸内胆, 清洁无死角, 对流送风加热模式, 整体发泡, 温度 10~80℃可调节, 设有自动保护功能。	台	1	否
三十六	一层餐厅	1073m²			
1	灭蝇灯	380*170*196; 采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
2	烘手器	风速: 90m/s; 当手伸入离出风口 15cm 以内, 且感应时间在 0.5 秒以上时, 本产品自动开启; 热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风, 无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染, 220V, 约 1.8KW。	台	5	否

3	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	5	否
4	嵌入式售饭台	5 格；定制；1、台面采用 304 不锈钢厚 1.2mm；2、外壳采用 304 不锈钢厚 1.2mm，水胆采用 304 不锈钢厚 1.5mm，配 1.2mm 不锈钢板做加力筋；3、加热采用侧开式单独控制，电脑版控制数字显示，有漏电、缺水报警功能。	台	6	否
5	大理石餐台	14800*1300*800；定制；采用大理石材质制造，密度高，油污不易渗入，日常保洁更容易。耐磨、耐化学药品性、耐高温性能、耐污染性、耐热性，内柜体为 E0 级及以上 18mm 实木多层板+2.5MM 镀锌管架加固。	米	29.6	否
6	筷子消毒车	750*450*800mm；材质 304 不锈钢钢板.钢厚 1.0mm、消毒方式：紫外线消毒或高温消毒，可定时。	台	5	否
7	封闭式双孔残食台	1500*750*800；厂制品；1、板材采用 304#不锈钢板；2、面板厚度 1.5mm，衬 1.5mm 厚不锈钢方通加强筋，侧板厚度 1.0mm；3、腿为 150mmx50mm 可调重力子弹脚，配 2 辆车子，每辆车配 4 个静音轮，2 个万向轮，2 个定向轮。脚轮：采用静音式 5 寸医用高级脚轮，承重 500KG，坚固耐用。	台	3	否
三十七	一层校长有约	56m²			
1	保温自助餐炉	595*480*240mm；功率 250W，304 食品级材质，智能温度显示，触控调温，全 304 板材，液压盖，人性化设计，环保节能，安全卫生。	台	5	否
2	保温汤煲	10L；304 不锈钢材质，智能温度控制系统，可实时调整功率大小，多重安全保护措施，防干烧，防过冷过热，防触电，温度 45~89℃可调节，阻尼铰设计。	台	2	否
3	双头果汁鼎	16L；304 全不锈钢材质加厚脚架。	台	1	否
4	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
5	单门消毒柜	360L；220V/2.4KW；1、采用优质不锈钢板制作。外表钢板厚为 1.2mm、内墙面板为 1.0mm。2、耐用门合页。保温层采用高效隔热棉温效果好、消毒室可移动多层结构设计制造。消毒室设置可调节格栅。优质远红外加热管，设有触按式控制面板，时间和温度可调，配自动回弹门，消毒方式为热风循环。	台	1	否
6	大理石餐台	5700*800*800；定制；采用大理石材质制造，密度高，油污不易渗入，日常保洁更容易。耐磨、耐化学药品性、耐高温性能、耐污染性、耐热性，内柜体为 E0 级及以上 18mm 实木多层板+2.5MM 镀锌管架加固。	延米	5.7	否
7	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应	台	1	否

		部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。			
8	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	1	否
三十八	一层教师餐厅	279m²			
1	不锈钢保温售饭台	1500*700*800；1、台面采用 304 不锈钢厚 1.2mm；2、柜外壳采用 304 不锈钢厚 1.2mm，柜内水胆采用 304 不锈钢厚 1.5mm，配 1.2mm 不锈钢板做加力筋；门板采用 304 不锈钢厚 1.0mm；3、柜内层板采用 304 不锈钢厚 1.2mm 不锈钢板；配 1.2mm 不锈钢板做补强撑；加不锈钢平板盖板。4、装有滑动拉门限位器，配 Φ 50 可调子弹脚。5、加热采用侧开式单独控制，电脑版控制数字显示，有漏电、缺水报警功能。	台	1	否
2	防尘不锈钢加玻璃罩	1500*400*500；定制；主架采用不锈钢，钢板厚度 1.2MM，弧形钢化玻璃防尘遮挡口水；展架内安装条形暖食灯与 LED 照明灯管。	个	1	否
3	双层工作台	1200*700*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
4	洗手池	500*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	1	否
5	感应水龙头	冷热；电子感应，无接触冲洗，有效减少交叉污染，台式安装，铸造水嘴，交直流两用控制盒，手动混水阀。	个	1	否
6	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	1	否
7	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	1	否
8	双层工作台	1000*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
9	双头煮面炉	1500*800*800；380V/24KW；1、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏，台面厚度≥1.5mm。3、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。4、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；5、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。6、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。7、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	1	否

10	油烟净化一体机	2000*1300*500；定制；220V/2.4KW*2；304 不锈钢机身,机身厚度 1.0mm；处理风量：5000m³/h,静音纯铜风柜；风压：500-450pa；高压静电油烟净化器、电流型高频率、金属过滤网、电子集尘器、可长期重复使用，油烟净化率大于 98%净化后油烟最高排放浓度为 0.5mg/m³ 颗粒物为 5.0mg/m³ 非甲烷总烃限值为 10mg/m³ 达到北京市 2020 年《餐饮业大气污染排放标准》执行的新规要求。	台	1	否
11	单星水池连平台	1200*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
12	食品保温柜	11 层；220V/约 2.5KW，全不锈钢柜体，整体拉伸内胆，清洁无死角，对流送风加热模式，整体发泡，温度 10~80℃可调节，设有自动保护功能。	台	2	否
13	单门消毒柜	360L；220V/2.4KW；1、采用优质不锈钢板制作。外表钢板厚为 1.2mm、内墙面板为 1.0mm。2、耐用门合页。保温层采用高效隔热棉温效果好、消毒室可移动多层结构设计制造。消毒室设置可调节格栅。优质远红外加热管，设有触按式控制面板，时间和温度可调，配自动回弹门，消毒方式为热风循环。	台	2	否
14	展示柜	容积≥400L；电源:220V/50Hz；温度：2℃~8℃；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门玻璃门；配置强力风机；微电脑控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂。	台	2	否
15	保温自助餐炉	595*480*240mm；功率 250W，304 食品级材质，智能温度显示，触控调温，全 304 板材，液压盖，人性化设计，环保节能，安全卫生。	台	15	否
16	保温汤煲	10L；304 不锈钢材质，智能温度控制系统，可实时调整功率大小，多重安全保护措施，防干烧，防过冷过热，防触电，温度 45~89℃可调节，阻尼铰设计。	台	2	否
17	双头果汁鼎	16L；304 全不锈钢材质加厚脚架。	台	4	否
18	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	3	否
19	大理石餐台	20450*800*800；定制；采用大理石材质制造，密度高，油污不易渗入，日常保洁更容易。耐磨、耐化学药品性、耐高温性能、耐污染性、耐热性，内柜体为 E0 级及以上 18mm 实木多层板+2.5MM 镀锌管架加固。	延米	20.45	否
三十九	一层烹饪教室	137m²			

1	嵌入式水盆	约 680*450; 304 不锈钢材质, 厚度 1.2mm, 快速过滤排水不易堵塞, 加厚冷凝涂层+消音垫。	台	11	否
2	大理石岛台	2800*1300*800*4 组定制; 采用大理石材质制造, 密度高, 油污不易渗入, 日常保洁更容易。耐磨、耐化学药品性、耐高温性能、耐污染性、耐热性, 内柜体为 E0 级及以上 18mm 实木多层板+2.5MM 镀锌管架加固。	延米	11.2	否
3	大理石岛台	4000*1400*800; 定制; 采用大理石材质制造, 密度高, 油污不易渗入, 日常保洁更容易。耐磨、耐化学药品性、耐高温性能、耐污染性、耐热性, 内柜体为 E0 级及以上 18mm 实木多层板+2.5MM 镀锌管架加固。	延米	4	否
4	大理石岛台	4000*800*800; 定制; 采用大理石材质制造, 密度高, 油污不易渗入, 日常保洁更容易。耐磨、耐化学药品性、耐高温性能、耐污染性、耐热性, 内柜体为 E0 级及以上 18mm 实木多层板+2.5MM 镀锌管架加固。	延米	4	否
5	大理石餐台	7500*700*800; 定制; 采用大理石材质制造, 密度高, 油污不易渗入, 日常保洁更容易。耐磨、耐化学药品性、耐高温性能、耐污染性、耐热性, 内柜体为 E0 级及以上 18mm 实木多层板+2.5MM 镀锌管架加固。	延米	7.5	否
6	嵌入式电磁炉	单头; 220V/不低于 2.2KW, 加大线圈, 耐高温, 防干烧保护, 微晶玻璃面板。	台	16	否
7	厨师机	容量: 7L、220V/约 600W, 精工电机、12 速可调节, 多种搅拌器, 高强度齿轮。	台	6	否
8	电饭锅	5L; 220V/约 1300W、不锈钢内胆、智能面板。	台	2	否
9	电压力锅	5L; 220V/约 2.2KW、智能显示屏、带菜单、可定时预约、自动泄压。	台	2	否
10	空气炸锅	6.5L; 220V/约 2KW, 不粘锅涂层, 一键启动, 智能界面。	台	2	否
11	微波炉	23L; 220V/约 900W, 带湿度感应探头。	台	2	否
12	蒸烤一体机	容量: 32L; 220V, 智能控制, 360 度双热风系统, 纳米图层防护层, 多挡位可调节, 可智能分区烹饪。	台	6	否
13	洗碗机	不低于 16 套; 5 层喷淋臂全藏包裹、智能多功能面板可组合设计、餐具可存储、可烘干; 220V/2KW。	台	2	否
14	破壁机	220V/约 1.2KW; 容量: 1.75L; 有可预约功能; 噪音: ≤50dB 加热盘材质: 陶瓷不沾材质; 6 叶锯齿刀。	台	2	否
15	消毒柜	360L; 220V/2.4KW; 1、采用优质不锈钢板制作。外表钢板厚为 1.2mm、内墙面板为 1.0mm。2、耐用门合页。保温层采用高效隔热棉温效果好、消毒室可移动多层结构设计制造。消毒室设置可调节格栅。优质远红外加热管, 设有触按式控制面板, 时间和温度可调, 配自动回弹门, 消毒方式为热风循环。	台	1	否

16	万用蒸烤箱	10 盘；380V/18.5KW；1.具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式；2.加热温度最高可达 250℃；3.高清彩色电容触摸屏，触摸灵敏，方便快捷，中文人性化操作界面；4.具备 10 档风速调节，涡流风扇正反转，加热更加均匀；5.具备快速排气功能，快速排除烤箱内部湿气和烟气；6.具备快速降温功能，快速降低箱体内部温度；7.具备菜单功能；8.具备自动清洗功能，配备自动旋转清洗臂，自动抽取清洗剂，360° 无死角冲洗，无须看管，省时省力；9.支持中文、英语两种语言； 10.整机内胆采用 316 不锈钢材质，外壳采用 304 不锈钢材质，优质耐用；11.额外配备增压喷枪，方便冲洗。	台	1	否
17	组合风炉烤箱+平炉+醒发箱	约 780*1250*1750；总功率约 13.2KW，热风炉 5 盘，醒发箱 16 盘，自动上下水，360° 均匀热风对流加热，不锈钢内外箱，独立控温，可视化玻璃，温度可实时监控。	台	1	否
18	环保排烟罩	2500*1500*500；厂制品；1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，罩体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4，烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	3.75	否
19	装饰板	5500*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	5.5	否
20	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	2	否
21	直饮水机	开水出水量≥30L/H；220V/2KW；5 级 RO 反渗透过滤；1、304 不锈钢加厚发泡内胆；2、开水出水量：30L/H、温开水出水量：72L/H；3、温开水：30~80℃可调节；4、过滤方式：5 级 RO 反渗透；5、龙头采用全铜耐高温阀芯，无铅处；理 6、水槽网板漏水网采用模压成型；7、液晶显示屏，数码显示水温、时间、水位等信息。	台	1	否
22	双门冰箱	容量≥570L；制冷方式：风冷；控制方式：电脑；按键方式：触摸；变频压缩机；220V/50hz LED 显示屏、精钢轨滑轮、顶部面光源、冷藏冷冻双系统、对开门设计。	台	2	否
23	组合收纳柜	7000*700*H；定制；柜体采用，ENF 级 25 多层板，优质五金。	米	7	否
24	组合收纳柜	3100*700*H；定制；柜体采用，ENF 级 25 多层板，优质五金。	米	3.1	否
25	矮书架	3400*400*800；定制；柜体采用，ENF 级 25 多层板，优质五金。	米	3.4	否
26	展示柜	2200*500*1900；定制；柜体采用，ENF 级 25 多层板，优质五金。	米	2.2	否
27	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇	台	2	否

		虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。			
28	中岛烟机	220V/约 280W，噪音低于 60DB，风压>950pa。	台	16	否
四十	二层洗消间	75m²			
1	单星水池	1000*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	3	否
2	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	3	否
3	双层工作台	1200*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
4	单星水池	1500*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
5	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	1	否
6	长龙式洗碗机	洗涤能力：5100 碟/小时；1、产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干。2、规格：4450*914*1980mm（8 寸碟）。3、洗涤能力：5100 碟/小时。4、最大耗水量：270 升/小时。5、总功率：57.5KW。6、整机双层结构，节能降噪，改善操作环境。7、可视化电子面板，实时显示机器工作状态。8、水箱及加热包防干烧设计，安全可靠。9、双速可选洗涤速度，可根据餐具情况自由切换。10、模具冲压一体成型洗臂和滤网，不易堵塞，易于操作。11、一体拉伸圆角水箱，不会开裂，无卫生死角，易于清洁。12、清洗区和漂洗区配置侧洗臂，360° 洗涤无死角，确保最佳卫生效果。13、漂洗双温控设计，减少温度波动，喷淋温度控制更加精准。14、清洁剂节约系统设计，减少清洁剂的使用，更经济环保。15、内置烘干模块，内循环环绕热风烘干设计，提高餐具干燥效果。16、整机不锈钢板材（包含门板、后背板等）为 SUS304 材质，耐腐蚀性更强。	台	1	否
7	排气罩	4500*1400；厂制品；罩体采用不锈钢拉丝厚 1.2mm 不锈钢板。装饰板采用不锈钢拉丝厚 1.0mm 不锈钢板。罩体必须焊接组装成一体。烟罩防雾灯。	m²	6.3	否
8	软水机(配洗碗机)	净水流量：≥2.5T/h；220V，净水流量：≥2.5T/h 额定总净水量：≥3000m³；智能显示、加盐提醒、树脂再生技术，交互容量大寿命长。	台	1	否

9	洗地龙头	15 米；软管长度：15.2 米 开发式，软管内径 3/8”，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，蓝色软管，可承受 80° C 的高温以及 300PSI 高压。	个	1	否
10	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
11	热风循环消毒库	2500*4600*2600；厂制品；库门为 304 不锈钢，库体内，外壁采用 304 不锈钢板，库体厚度为 100mm，夹层填充硅酸铝隔热保温，库板内采用 800*400mm 壁厚 1.5mm 方形钢为主架，可耐高温 300 度不变形，地板加铺 2mm 厚防滑铝板，防止湿滑，库内配防潮，防爆灯，控制箱面板装有温度显示设定，消毒时间设定装置，及风机加热一键式启动操作按钮，消毒温度，时间精确控制，具有超温断电安全保护功能，有效防止温控失控引发安全事故；数字显示，直观准确，利用热风循环对洗净的餐具进行杀菌，消毒循环风使库内的各点温度保持一致，餐具重叠也能彻底消毒，该设备具有烘干，储存，保温等功能，容量大，适用性强，升温快，解决了大型容器因消毒柜空间小无法进行消毒的难点，消毒温度 30-150 度任意调节，可对各种餐具，容器进行消毒，能有效杀灭大肠杆菌，乙肝病毒，一键式启动，操作简便，定温，定时设置，消毒过程无需人守候，消毒中及库内温度过高时警示灯闪烁，防止打开库门热气窜出将人灼伤。温度室温-150 度。	套	1	否
12	不锈钢货架	1500*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	2	否
13	不锈钢货架	1200*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	4	否
14	不锈钢货架	1000*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	2	否
15	旋转式餐具回收及预处理机	6650*1963*1920mm ； 1、产品功能：通过旋转机将餐盘输送至洗碗间，预处理后的餐具通过链板机输送至浸泡池，操作人员可在一个区域完成餐盘的回收、预处理和分类等操作，提高餐具回收和洗涤效率，高效省时省力。 2、规格：6650*1963*1920mm。 3、电源要求：220V/1Ph，总功率：2KW。4、系统组成部分：旋转式餐盘传送机、链板式餐具传送机和预处理水槽。且三个组成部分在同一台面，节省空间，方便操作。5、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。6、配置减速电机和变频器，具有变频无极调速，柔性启动功能。7、配置 PLC 智能控制系统，内置光电传感器，具有链条脱轨、断链安全保护等功能，安全可靠。8、配置漏电断路保护开关，确保设备运行安全。9、操作面板配置启动停止开关、清洗开关、急停开关、餐盘与墙壁碰撞指示灯和故障指示灯。10、操作台面左右两边内置残渣篮，主/副机头箱内置抽屉式残渣篮，易于清洁。11、旋转式餐盘传送机采用托架结构设计，拆卸方便，不少于 12 列托架，每列托架不少于 4 层。12、托架采用实心光圆制作，表面光亮，端口圆角折弯处理,便于清洁。13、链板式餐具传送机标配清洗喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。	台	1	否
16	餐具投掷柜	6650*350*880mm ； 厂制品； 1、产品功能：分类回收筷勺和纸巾、酸奶盒等，与传送机配套使用。2、规格：6650*350*880mm。 3、采用 304 不锈钢板制造，材料厚度 1.2mm。4、采用双开门设计，投放口带导向边，方便操作。	米	6.65	否

17	地沟盖板	580*根据现场尺寸*30；厂制品；材质 304 不锈钢钢板，厚度 3.0mm，带防滑设计。	米	18	否
四十一	二层售饭间	70m²			
1	不锈钢保温售饭台	1800*700*800；1、台面采用 304 不锈钢厚 1.2mm；2、柜外壳采用 304 不锈钢厚 1.2mm，柜内水胆采用 304 不锈钢厚 1.5mm，配 1.2mm 不锈钢板做加力筋；门板采用 304 不锈钢厚 1.0mm；3、柜内层板采用 304 不锈钢厚 1.2mm 不锈钢板；配 1.2mm 不锈钢板做补强撑；加不锈钢平板盖板。4、装有滑动拉门限位器，配 $\phi 50$ 可调子弹脚。5、加热采用侧开式单独控制，电脑版控制数字显示，有漏电、缺水报警功能。	台	7	否
2	防尘不锈钢加玻璃罩	1800*400*500；定制；主架采用不锈钢，钢板厚度 1.2MM，弧形钢化玻璃防尘遮挡口水；展架内安装条形暖食灯与 LED 照明灯管。	个	7	否
3	双层工作台	500*700*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	6	否
4	洗手池	500*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	1	否
5	感应水龙头	冷热；电子感应，无接触冲洗，有效减少交叉污染，台式安装，铸造水嘴，交直流两用控制盒，手动混水阀。	个	1	否
6	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	1	否
7	皂液器	容量 ≥ 500 毫升； ≥ 500 毫升、ABS。	个	1	否
8	保洁柜	厂制品；1200*550*1800mm；采用优质 304# 不锈钢，横板四个。柜身用料为厚 1.0mm，吊门门面料厚 1.0mm，上吊门轮为轴承，并有门锁和防撞块，层板背板料厚 1.0mm，并有不锈钢加强筋，直径 50mm 不锈钢调整脚。	台	1	否
9	食品保温柜	11 层；220V/约 2.5KW，全不锈钢柜体，整体拉伸内胆，清洁无死角，对流送风加热模式，整体发泡，温度 10~80℃可调节，设有自动保护功能。	台	2	否
10	电磁煲仔炉	1200*800*800；380V/21KW；1、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用，台面厚度 ≥ 1.5 mm。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏。3、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。4、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；5、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。6、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。7、采用 PPS	台	1	否

		耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。			
11	环保排烟罩	1600*1200*500；厂制品；1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，罩体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4，烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	1.92	否
12	装饰板	4000*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	4	否
13	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	2	否
14	平台雪柜	容量≥320L；温度范围：-5~+5℃；电压：220V；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
15	食品保温柜	11 层；220V/约 2.5KW，全不锈钢柜体，整体拉伸内胆，清洁无死角，对流送风加热模式，整体发泡，温度 10~80℃可调节，设有自动保护功能。	台	2	否
16	单星水池	700*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
17	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	1	否
18	铁板烧	1500*800*800；定制；加厚 22mm 扒板，受热均匀，380V/12KW,不锈钢机身，温度 50-300℃，全不锈钢机身。	台	1	否
19	环保排烟罩	1800*1200*500；厂制品；1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，罩体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4，烟罩设有回油槽及油污收集分离。	m²	2.16	否
20	装饰板	4000*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	4.2	否
21	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	2	否
22	平台雪柜	容量≥400L；1800*800*800；温度范围：-5~+5℃；电压：220V；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷采用环保的环	台	1	否

		戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。			
23	厨房灭火系统	双泵；包括控制箱(药剂罐、大气瓶、自动机械释放装置、水流释放装置)、煤气关闭阀、探测器、喷咀、远距离手动开关、药剂疏通管道设备依据最新防烟与排烟系统设置场所执行新版《建筑设计防火规范》（GB50016-2014）（2018 年版）标准实施；火灾自动探测，自动实施灭火；1，可根据需要增加联动盘，设置自动声光报警器，关闭电动燃气阀等相关联动信号；2，无任何电源时不影响装置正常启动灭火；3，喷射灭火剂后，自动切换喷射细粒状的冷却水，防止复燃；4，与厨房燃气泄漏电动切断阀联网使用，火灾时可自动切断燃气；5，设有手动紧急启动装置；6,3-5 秒可迅速灭火。	台	1	否
24	单星水池	700*800*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，耐腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
25	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	1	否
26	麻辣烫炉	800*800*800；380V/12KW；1、全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，安全防漏，台面厚度≥1.5mm。3、合金材质把手开关，多档火力调节，人机工效学设计，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，可直接用膝盖控制。4、故障报警，也可以通过 LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位；5、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。6、采用搭载 ADD 磁电引擎技术的全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路，机芯稳定性高。7、采用 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。	台	2	否
27	环保排烟罩	2000*1200*500；厂制品；1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板；2、全部不锈钢结构，罩体必须焊接组装成一体，整机外观美观，防盐雾、耐腐蚀，表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4，烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	2.4	否
28	装饰板	4000*h；304 不锈钢制作，厚度：1.0mm，便于拆卸。	m	4.4	否
29	甩油风机	2200 转/min；220V/0.1KW；利用重力加速度的惯性力，以每分钟 2200 转的转速,以拦截式的旋转运动,与较大油烟颗粒发生机械碰撞,可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来，在离心力的作用下,甩到盘壁,流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	2	否
30	麻辣烫展示柜	1500*800*2000；定制；一体式机组，不锈钢外壳，360 度风冷无霜，全铜管制冷，智能雾化加湿，纯铜管制冷，配电热丝除雾。	台	1	否
31	食品保温柜	11 层；220V/约 2.5KW，全不锈钢柜体，整体拉伸内胆，清洁无死角，对流送风加热模式，整体发泡，温度 10~80℃可调节，设有自动保护功能。	台	2	否
32	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇	台	1	否

		虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。			
四十二	二层餐厅	844m²			
1	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	10	否
2	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	2	否
3	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	2	否
4	嵌入式售饭台	4 格；定制；1、台面采用 304 不锈钢厚 1.2mm；2、柜外壳采用 304 不锈钢厚 1.2mm，柜内水胆采用 304 不锈钢厚 1.5mm，配 1.2mm 不锈钢板做加力筋；3、加热采用侧开式单独控制，电脑版控制数字显示，有漏电、缺水报警功能。	台	6	否
5	大理石岛台	6750*1900*800；定制；采用大理石材质制造，密度高，油污不易渗入，日常保洁更容易。耐磨、耐化学药品性、耐高温性能、耐污染性、耐热性，内柜体为 E0 级及以上 18mm 实木多层板+2.5MM 镀锌管架加固。	米	6.75	否
6	筷子消毒车	750*450*800mm；材质 304 不锈钢钢板.钢厚 1.0mm、消毒方式：紫外线消毒或高温消毒，可定时。	台	3	否
7	封闭式双孔残食台	1500*750*800；厂制品；1、板材采用 304#不锈钢板；2、面板厚度 1.5mm，衬 1.5mm 厚不锈钢方通加强筋，侧板厚度 1.0mm；3、腿为 150mmx50mm 可调重力子弹脚，配 2 辆车子，每辆车配 4 个静音轮，2 个万向轮，2 个定向轮。脚轮：采用静音式 5 寸医用高级脚轮，承重 500KG，坚固耐用。	台	3	否
四十三	三层简餐	69m²			
1	三星水池	1800*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
2	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	3	否
3	双层工作台	1500*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
4	双门消毒	容积≥720L；220V/4.8KW；1、采用优质不锈钢板制作。外表钢板厚为 1.2mm、内墙面板为 1.0mm。2、耐用门合页。保温层采用高效隔热棉温效果好、消毒室可移动多层结构设计制造。消毒室设置可调节格栅。优质远红外加热管，设有触按式控制面板，时间和温度可调，配自动回弹	台	1	否

	柜	门，消毒方式为热风循环。			
5	洗手池	500*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	1	否
6	感应水龙头	冷热；电子感应，无接触冲洗，有效减少交叉污染，台式安装，铸造水嘴，交直流两用控制盒，手动混水阀。	个	1	否
7	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	1	否
8	皂液器	容量≥500 毫升；≥500 毫升、ABS。	个	1	否
9	留样冰柜	容积≥400L；电源:220V/50Hz；温度：2℃~8℃；1、内外箱采用优质加厚不锈钢正材制作，坚固耐用；2、自动回归铰链门，有效避免冷量流失；3、易拆卸磁性门铰链条便于清洗，卫生健康；4、科学风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜；5、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保；6、电子式温控数显器，精准控温；7、时尚隐藏式拉手设计，整体美观大方；8、层间高低自由调节。方便实用；9、加厚发泡层，保温隔热性能好，能耗低；10、内向底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆弧设计，美观更易清洁。	台	1	否
10	蛋糕展示柜	1200*520*880；全铜管制冷，低噪音设计，防爆玻璃，高密封度，电热丝除霜，220V/0.45KW。	台	2	否
11	展示柜	容积≥400L；电源:220V/50Hz；温度：2℃~8℃；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门玻璃门；配置强力风机；微电脑控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂。	台	1	否
12	平台雪柜	容量≥320L；温度范围：约-5~+4℃；电压：220V；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
13	封口机	约 340*360*610；220V/400W,全自动或手动双模式，自动计数，多口径封杯，450 杯/h。	台	1	否
14	开水器	25L/h；220V/2KW，每小时出水量：25L/h，实时控温节能省电，防干烧防漏水，定温定量步进式加热。	台	1	否
15	咖啡机	双头；PID 控温、微电脑控制系统，智能防干烧，E61 冲煮头，旋转泵。	台	1	否
16	磨豆机	250*415*635；220V/约 550W；多档位可调节，平磨刀盘，点动按钮。	台	1	否
17	嵌入式水	约 680*450；304 不锈钢材质，厚度 1.0mm，快速过滤排水不易堵塞，加厚冷凝涂层+消音垫。	台	1	否

	盆				
18	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	1	否
19	净水器	约 460*130*430；220V/约 180W，1200G 大通量，5 级 RO 反渗透过滤，0 添加。	台	2	否
20	大理石餐台	4700*800*900；定制；采用大理石材质制造，密度高，油污不易渗入，日常保洁更容易。耐磨、耐化学药品性、耐高温性能、耐污染性、耐热性，内柜体为 E0 级及以上 18mm 实木多层板+2.5MM 镀锌管架加固。	米	4.7	否
21	静音破壁机	2L；220V/1.5KW；多挡位变速,可智能设定，一体成型刀头。	台	2	否
22	微波炉	23L；220V/约 900W，带湿度感应探头。	台	1	否
23	平台雪柜	容量≥400L；1800*800*800；温度范围：-5~+5℃；电压：220V；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
24	糖浆机	220*450*360；220V/500W，0 秒出糖，16 格控量，微电脑控制，自动恒温，不锈钢内胆。	台	1	否
25	制冰机	储冰量：≥20KG；制冰量：≥20KG；24 小时制冰量：21℃/15℃ ≥44KG；电子显示屏，机器故障报警。	台	1	否
26	嵌入式水盆	约 680*450；304 不锈钢材质，厚度 1.0mm，快速过滤排水不易堵塞，加厚冷凝涂层+消音垫。	台	1	否
27	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	1	否
28	平台雪柜	容量≥400L；1800*800*800；温度范围：-5~+5℃；电压：220V；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
29	台式炸炉	600*620*400；380V/18KW；1.配送加粗镀铬炸网，耐用不生锈；前置挂钩，方便固定隔油。2.温控开关控制范围 50-190 度，可自由调节，系统精确恒温。380V 电压 24KW；3.全不锈钢板材精工细制，台面一体成型，防虫，防漏电，防辐射三防结构。	台	1	否
30	台式扒炉	600*620*400；加厚铁板，温度 50~300℃可调节，380V/6KW，加大废料孔。	台	1	否

31	煲仔炉	400*800*800 定制; 380V/7KW; 1、全 SUS304 不锈钢加厚机身, 耐腐蚀, 经久耐用, 台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头, 安全防漏。3、多挡位可调节。4、立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。	台	1	否
32	意粉炉	400*800*800; 定制; 380V/6KW; 1、全 SUS304 不锈钢加厚机身, 耐腐蚀, 经久耐用, 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头, 安全防漏。3、温度可调节。4、立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。	台	1	否
33	台式双头电磁炉	双头; 220V/5KW*2, $\phi 300$ 微晶锅, 加厚晶板, 英飞凌机芯。	台	1	否
34	双层工作台	1000*800*800; 厂制品; 材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板, 台面有加强筋, 层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿, 可调节高度 20mm, 不锈钢表面抗菌, 耐盐雾, 防腐蚀, 符合食品卫生检查要求。	台	1	否
35	组合式烤箱+醒发箱	1320*1090*1905; 约 380V/11KW+220V/1.7KW; 数控面板, 耐高温密封条, 智能化控制系统, 烤箱 $\geq$ 双层 4 盘, 醒发箱 ≥ 12 盘。	台	1	否
36	环保排烟罩	5500*1500*500; 厂制品; 1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板; 2、全部不锈钢结构, 罩体必须焊接组装成一体, 整机外观美观, 防盐雾、耐腐蚀, 表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4、烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m ²	8.24	否
37	装饰板	7000*h; 304 不锈钢制作, 厚度: 1.0mm, 便于拆卸。	m	7	否
38	甩油风机	2200 转/min; 220V/0.1KW; 利用重力加速度的惯性力, 以每分钟 2200 转的转速, 以拦截式的旋转运动, 与较大油烟颗粒发生机械碰撞, 可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来, 在离心力的作用下, 甩到盘壁, 流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	5	否
39	平台雪柜	容量 $\geq 320\text{L}$; 温度范围: 约-5~+4℃; 电压: 220V; 外形美观结实耐用; 内外均采用不锈钢板材, 门为不锈钢材质; 配置强力风机; 微电脑智能控温系统; 自动回归磁吸门; 可调式底脚; 上下双门设计; 满足人体工程学; 高密度微孔加厚发泡层, 隔热锁冷; 采用环保的环戊烷发泡剂; 发泡体厚度 $\geq 70\text{mm}$; 管线全是铜管, 冷柜自动除霜。	台	1	否
40	蒸饭车	12 盘; 380V/12KW; 整体不锈钢制作, 智能化操作, 微电脑控制面板, 触摸式控制按键, 一键启动, 蒸制时间温度可多程序设计, 控制器带自锁功能, 有预约功能, 全自动微电脑控制, 缺水断电, 故障自检, 内箱一体化钣金成型, 无卫生死角。	台	1	否
41	搅拌机	容量: $\geq 20\text{L}$; 采用优质材料制造而成, 机器具有高、中、低三速可控, 与食物接触的部件均采用不锈钢或铝合金材料制造, 安全卫生。具有搅蛋、拌陷、和面三种功能。使用方便 380v/约 1Kw。	台	1	否
42	双动双速和面机	打粉量: 一包粉 $\geq (12.5 \text{ 公斤})$; 电压: 380V 三相; 功率: $\geq 2.2\text{KW}$; 打粉量: 一包粉 $\geq (12.5 \text{ 公斤})$; 速度: 双速(慢速, 快速); 标准配备: 不锈钢安全网罩; 不锈钢机身, 承受能力强, 食品级不锈钢面桶, 不易生锈, 扎实耐用。抬头断电设计, 升级安全配置, 安全系数高, 操作简单, 加料方便; 智能显示屏, 操作简单, 电源工作状态指示灯, 直观方便, 一键变速。	台	1	否

43	三星水池	1800*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
44	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	3	否
45	四门冰柜	容量：≥910L；容积≥900L；电源:220V/50Hz；温度：-5℃~+5℃、-6℃~-18℃；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
46	厨房灭火系统	双泵；包括控制箱(药剂罐、大气瓶、自动机械释放装置、水流释放装置)、煤气关闭阀、探测器、喷咀、远距离手动开关、药剂输送管道设备依据最新防烟与排烟系统设置场所执行新版《建筑设计防火规范》（GB50016-2014）（2018 年版）标准实施；火灾自动探测，自动实施灭火；1，可根据需要增加联动盘，设置自动声光报警器，关闭电动燃气阀等相关联动信号；2，无任何电源时不影响装置正常启动灭火；3，喷射灭火剂后，自动切换喷射细粒状的冷却水，防止复燃；4，与厨房燃气泄漏电动切断阀联网使用，火灾时可自动切断燃气；5，设有手动紧急启动装置；6,3-5 秒可迅速灭火。	台	1	否
47	面案工作台	1500*800*800；厂制品；材质 304#食品级不锈钢板。台面优质实木，配可调式子弹脚。焊接光滑平整，边角无尖角毛刺。下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度≥20mm。钢板可以与食品直接接触，符合食品安全国家标准；钢板耐腐蚀，腐蚀失重率符合 GB/T10125 标准。	台	1	否
48	盘架车	15 盘；定制；约 1600*630*465mm、主架 380*380*20mm 不锈钢管，围板 304 不锈钢板，5 寸带刹车脚轮。	台	1	否
49	面粉车	500*500*500；材质 304 不锈钢钢板。钢厚 1.0mm 带 4 个刹车转向轮灵活方便、易清洁卫生。	辆	1	否
50	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
51	厨师机	容量：7L、220V/约 600W，精工电机、12 速可调节，多种搅拌器，高强度齿轮。	台	1	否
52	地沟盖板	580*根据现场尺寸*30；厂制品；材质 304 不锈钢钢板，厚度 3.0mm，带防滑设计。	米	13.89	否
四十四	三层餐厅	465m²			
1	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	6	否
2	封闭式双	1500*750*800；厂制品；1、板材采用 304#不锈钢板；2、面板厚度 1.5mm，衬 1.5mm 厚不锈钢方通加强筋，侧板厚度 1.0mm；	台	3	否

	孔残食台	3、腿为 150mmx50mm 可调重力子弹脚，配 2 辆车子，每辆车配 4 个静音轮，2 个万向轮，2 个定向轮。脚轮：采用静音式 5 寸医用高级脚轮，承重 500KG，坚固耐用。			
四十五	四层简餐	34m²			
1	三星水池	1400*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
2	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	3	否
3	消毒柜	360L；220V/2.4KW；1、采用优质不锈钢板制作。外表钢板厚为 1.2mm、内墙面板为 1.0mm。2、耐用门合页。保温层采用高效隔热棉温效果好、消毒室可移动多层结构设计制造。消毒室设置可调节格栅。优质远红外加热管，设有触按式控制面板，时间和温度可调，配自动回弹门，消毒方式为热风循环。	台	1	否
4	活动工作台	1000*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个静音脚轮，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
5	平台雪柜	容量≥320L；温度范围：-5~+5℃；电压：220V；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
6	嵌入式水盆	约 680*450；304 不锈钢材质，厚度 1.0mm，快速过滤排水不易堵塞，加厚冷凝涂层+消音垫。	台	1	否
7	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	1	否
8	净水器	约 460*130*430；220V/约 180W，1200G 大通量，5 级 RO 反渗透过滤，0 添加。	台	2	否
9	开水器	25L/h；220V/2KW，每小时出水量：25L/h，实时控温节能省电，防干烧防漏水，定温定量步进式加热。	台	1	否
10	封口机	约 340*360*610；220V/400W,全自动或手动双模式，自动计数，多口径封杯，450 杯/h。	台	1	否
11	咖啡机	双头；PID 控温、微电脑控制系统，智能防干烧，E61 冲煮头，旋转泵。	台	1	否
12	磨豆机	220V/约 550W；多档位可调节，平磨刀盘，点动按钮。	台	1	否

13	制冰机	储冰量：≥20KG；储冰量：≥20KG；24 小时制冰量：21℃/15℃ ≥44KG；电子显示屏，机器故障报警。	台	1	否
14	糖浆机	220*450*360；220V/500W，0 秒出糖，16 格控量，微电脑控制，自动恒温，不锈钢内胆。	台	1	否
15	静音破壁机	2L；220V/1.5KW；多挡位变速,可智能设定，一体成型刀头。	台	2	否
16	嵌入式水盆	约 680*450；304 不锈钢材质，厚度 1.0mm，快速过滤排水不易堵塞，加厚冷凝涂层+消音垫。	台	1	否
17	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	1	否
18	大理石餐台	2400*800*800；定制；采用大理石材质制造，密度高，油污不易渗入，日常保洁更容易。耐磨、耐化学药品性、耐高温性能、耐污染性、耐热性，内柜体为 E0 级及以上 18mm 实木多层板+2.5MM 镀锌管架加固。	米	2.4	否
19	三星水池	1500*700*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，耐腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
20	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	3	否
21	厨房灭火系统	双泵；包括控制箱(药剂罐、大气瓶、自动机械释放装置、水流释放装置)、煤气关闭阀、探测器、喷咀、远距离手动开关、药剂输送管道设备依据最新防烟与排烟系统设置场所执行新版《建筑设计防火规范》（GB50016-2014）（2018 年版）标准实施；火灾自动探测，自动实施灭火；1，可根据需要增加联动盘，设置自动声光报警器，关闭电动燃气阀等相关联动信号；2，无任何电源时不影响装置正常启动灭火；3，喷射灭火剂后，自动切换喷射细粒状的冷却水，防止复燃；4，与厨房燃气泄漏电动切断阀联网使用，火灾时可自动切断燃气；5，设有手动紧急启动装置；6,3-5 秒可迅速灭火。	台	1	否
22	组合风炉烤箱+平炉+醒发箱	约 780*1250*1750；总功率约 13.2KW，热风炉 5 盘，醒发箱 16 盘，自动上下水，360° 均匀热风对流加热，不锈钢内外箱，独立控温，可视化玻璃，温度可实时监控。	台	1	否
23	电饭锅	560*400；220V/2.65KW,微压精煮，立体加热，不沾内胆，24 小时保温，全不锈钢锅体。	台	1	否
24	台式扒炉	600*620*400；加厚铁板，温度 50~300℃可调节，380V/6KW，加大废料孔。	台	1	否
25	台式双头	双头；220V/5KW*2，φ 300 微晶锅，加厚晶板，英飞凌机芯。	台	1	否

	电磁炉				
26	单缸炸炉	400*800*800; 定制; 380V/12KW; 1、全 SUS304 不锈钢加厚机身, 耐腐蚀, 经久耐用。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头, 安全防漏。3、多挡位可调节。4、立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。	台	1	否
27	意粉炉	400*800*800; 定制; 380V/6KW; 1、全 SUS304 不锈钢加厚机身, 耐腐蚀, 经久耐用台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头, 安全防漏。3、温度可调节。4、立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。	台	1	否
28	环保排烟罩	3900*1500*500; 厂制品; 1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板; 2、全部不锈钢结构, 罩体必须焊接组装成一体, 整机外观美观, 防盐雾、耐腐蚀, 表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4、烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m ²	5.85	否
29	装饰板	5500*h; 304 不锈钢制作, 厚度: 1.0mm, 便于拆卸。	m	5.5	否
30	甩油风机	2200 转/min; 220V/0.1KW; 利用重力加速度的惯性力, 以每分钟 2200 转的转速, 以拦截式的旋转运动, 与较大油烟颗粒发生机械碰撞, 可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来, 在离心力的作用下, 甩到盘壁, 流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	3	否
31	不锈钢货架	1200*500*1800; 厂制品; 四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管, 层板 1.2mm, 并有加强筋坚固耐用, 隔板能承受 100KG 荷载, 下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚, 可调节高度 20mm。易清洁卫生。符合食品卫生检查要求。	台	1	否
32	面案工作台	1500*800*800; 厂制品; 材质 304#食品级不锈钢板。台面优质实木, 配可调式子弹脚。焊接光滑平整, 边角无尖角毛刺。下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚, 可调节高度 $\geq 20\text{mm}$ 。钢板可以与食品直接接触, 符合食品安全国家标准; 钢板耐腐蚀, 腐蚀失重率符合 GB/T10125 标准。	台	1	否
33	面粉车	500*500*500; 材质 304 不锈钢钢板。钢厚 1.0mm 带 4 个刹车转向轮灵活方便、易清洁卫生。	辆	1	否
34	留样冰柜	容积 $\geq 400\text{L}$; 电源:220V/50Hz; 温度: 2℃~8℃; 1、内外箱采用优质加厚不锈钢正材制作, 坚固耐用; 2、自动回归铰链门, 有效避免冷量流失; 3、易拆卸磁性门铰链条便于清洗, 卫生健康; 4、科学风道循环设计, 温度均衡, 智能自动化霜; 5、采用环保制冷剂, 高效风冷系统, 节能环保; 6、电子式温控数显器, 精准控温; 7、时尚隐藏式拉手设计, 整体美观大方; 8、层间高低自由调节。方便实用; 9、加厚发泡层, 保温隔热性能好, 能耗低; 10、内向底板采用圆弧拉伸工艺, 配合围板大圆弧设计, 美观更易清洁。	台	1	否
35	双门冰箱	容积 $\geq 400\text{L}$; 电源:220V/50Hz; 温度: 2℃~8℃; 1、内外箱采用优质加厚不锈钢正材制作, 坚固耐用; 2、自动回归铰链门, 有效避免冷量流失; 3、易拆卸磁性门铰链条便于清洗, 卫生健康; 4、科学风道循环设计, 温度均衡, 智能自动化霜; 5、采用环保制冷剂, 高效风冷系统, 节能环保; 6、电子式温控数显器, 精准控温; 7、时尚隐藏式拉手设计, 整体美观大方; 8、层间高低自由调节。方便实用; 9、加厚发泡层, 保温隔热性能好, 能耗低; 10、内向底板采用圆弧拉伸工艺, 配合围板大圆弧设计, 美观更易清洁。	台	1	否
36	搅拌机	容量: $\geq 20\text{L}$; 采用优质材料制造而成, 机器具有高、中、低三速可控, 与食物接触的部件均采用不锈钢或铝合金材料制造, 安全卫生。具有搅	台	1	否

		蛋、拌陷、和面三种功能。使用方便 380v/约 1Kw。			
37	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	3	否
38	盘架车	15 盘；定制；约 1600*630*465mm、主架 380*380*20mm 不锈钢管，围板 304 不锈钢板，5 寸带刹车脚轮。	台	1	否
39	厨师机	容量：7L、220V/约 600W，精工电机、12 速可调节，多种搅拌器，高强度齿轮。	台	1	否
40	地沟盖板	580*根据现场尺寸*30；厂制品；材质 304 不锈钢钢板，厚度 3.0mm，带防滑设计。	米	7.5	否
四十六	四层餐厅	280m²			
1	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	3	否
2	封闭式双孔残食台	1500*750*800；厂制品；1、板材采用 304#不锈钢板；2、面板厚度 1.5mm，衬 1.5mm 厚不锈钢方通加强筋，侧板厚度 1.0mm；3、腿为 150mmx50mm 可调重力子弹脚，配 2 辆车子，每辆车配 4 个静音轮，2 个万向轮，2 个定向轮。脚轮：采用静音式 5 寸医用高级脚轮，承重 500KG，坚固耐用。	台	3	否
四十七	地下一层宿舍楼				
(一)	主副食库	17m²			
1	不锈钢货架	1200*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	1	否
2	不锈钢货架	1500*500*1800；厂制品；四层、材质 304 不锈钢钢板。立柱直径 38mm 钢管，层板 1.2mm，并有加强筋坚固耐用，隔板能承受 100KG 荷载，下带四个直径 38mm 不锈钢可调子弹脚，可调节高度 20mm.易清洁卫生.符合食品卫生检查要求。	台	1	否
3	四门冰柜	容量：≥910L；容积≥900L；电源:220V/50Hz；温度：-5℃~+5℃、-6℃~-18℃；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
4	米面架	1200*500*300；厂制品；材质 304 不锈钢钢管。钢管 38mm*38mm 钢管厚度 1.2mm，并有加强筋，坚固耐用，易清洁卫生。	台	4	否
(二)	粗加工间	11m²			

1	双星水池	1200*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	2	否
2	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	4	否
3	双层工作台	1200*600*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿，可调节高度 20mm，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
4	刀具消毒柜	可放 7 把刀；STER UV 16W；约 400*600*180mm、材质 304 不锈钢钢板.钢厚 1.0mm、消毒方式：紫外线消毒，可定时、可放 7 把刀具。	台	1	否
5	风幕机	风量 $\geq 1750\text{m}^3/\text{h}$ ；风量 $\geq 1750\text{m}^3/\text{h}$ ，电压：220V，功率：250w。采用优质电机，低噪、耐用。	台	1	否
6	洗手池	500*500*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.2mm，槽体 1.2mm，立柱 38mm*1.0m 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口。	台	1	否
7	感应水龙头	冷热；电子感应，无接触冲洗，有效减少交叉污染，台式安装，铸造水嘴，交直流两用控制盒，手动混水阀。	个	1	否
8	烘手器	风速：90m/s；当手伸入离出风口 15cm 以内，且感应时间在 0.5 秒以上时，本产品自动开启；热风作用下能使手在 40-50 秒内干燥。通过感应部件自动出风，无须开关触摸可有效避免细菌交叉感染，220V，约 1.8KW。	台	1	否
9	皂液器	容量 ≥ 500 毫升； ≥ 500 毫升、ABS。	个	1	否
(三)	洗消间	7m ²			
1	三星水池	2000*750*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm，槽体 1.5mm，立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚，脚横撑直径 25mm*1.0mm，并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡，高度 400mm 容器，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否
2	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	个	3	否
3	活动工作台	1000*600*800；厂制品；材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板，台面有加强筋，层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个静音脚轮，不锈钢表面抗菌，耐盐雾，防腐蚀，符合食品卫生检查要求。	台	1	否

4	单门消毒柜	360L; 220V/2.4KW; 1、采用优质不锈钢板制作。外表钢板厚为 1.2mm、内墙面板为 1.0mm。2、耐用门合页。保温层采用高效隔热棉温效果好、消毒室可移动多层结构设计制造。消毒室设置可调节格栅。优质远红外加热管, 设有触按式控制面板, 时间和温度可调, 配自动回弹门, 消毒方式为热风循环。	台	1	否
5	灭蝇灯	380*170*196; 采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
(四)	烹饪间	16m²			
1	环保排烟罩	4200*1500*500; 厂制品; 1、罩体采用 304#厚 1.0 不锈钢板; 2、全部不锈钢结构, 罩体必须焊接组装成一体, 整机外观美观, 防盐雾、耐腐蚀, 表面不出现锈蚀。3、配防爆灯。4, 烟罩设有回油槽及油污收集分离器。	m²	6.3	否
2	装饰板	4200*h; 304 不锈钢制作, 厚度: 1.0mm, 便于拆卸。	m	4.2	否
3	甩油风机	2200 转/min; 220V/0.1KW; 利用重力加速度的惯性力, 以每分钟 2200 转的转速, 以拦截式的旋转运动, 与较大油烟颗粒发生机械碰撞, 可将废气中大量的油脂、尘埃、水蒸气、纤维等固相、液相物质拦截并通过离心原理分离处理出来, 在离心力的作用下, 甩到盘壁, 流入烟罩的集油网再流出集油盒。	台	4	否
4	单缸炸炉	400*800*800; 定制; 380V/12KW; 1、全 SUS304 不锈钢加厚机身, 耐腐蚀, 经久耐用。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头, 安全防漏。3、多挡位可调节。4、立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。	台	1	否
5	意粉炉	400*800*800; 定制; 380V/6KW; 1、全 SUS304 不锈钢加厚机身, 耐腐蚀, 经久耐用台面厚度≥1.5mm。2、配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头, 安全防漏。3、温度可调节。4、立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。	台	1	否
6	平台雪柜	容量≥400L; 1800*800*800; 温度范围: -5~+5℃; 电压: 220V; 外形美观结实耐用; 内外均采用不锈钢板材, 门为不锈钢材质; 配置强力风机; 微电脑智能控温系统; 自动回归磁吸门; 可调式底脚; 上下双门设计; 满足人体工程学; 高密度微孔加厚发泡层, 隔热锁冷采用环保的环戊烷发泡剂; 发泡体厚度≥70mm; 管线全是铜管, 冷柜自动除霜。	台	1	否
7	台式扒炉	600*620*400; 加厚铁板, 温度 50~300℃可调节, 220V/6KW, 加大废料孔。	台	1	否
8	台式双头电磁炉	双头; 220V/5KW*2, φ300 微晶锅, 加厚晶板, 英飞凌机芯。	台	1	否
9	电饭锅	560*400; 220V/2.65KW, 微压精煮, 立体加热, 不沾内胆, 24 小时保温, 全不锈钢锅体。	台	1	否
10	组合风炉烤箱+平炉+醒发箱	约 780*1250*1750; 总功率约 13.2KW, 热风炉 5 盘, 醒发箱 16 盘, 自动上下水, 360° 均匀热风对流加热, 不锈钢内外箱, 独立控温, 可视化玻璃, 温度可实时监控。	台	1	否

11	四门冰柜	容量: ≥910L; 容积≥900L; 电源:220V/50Hz; 温度: -5℃~+5℃、-6℃~-18℃; 外形美观结实耐用; 内外均采用不锈钢板材, 门为不锈钢材质; 配置强力风机; 微电脑智能控温系统; 自动回归磁吸门; 可调式底脚; 上下双门设计; 满足人体工程学; 高密度微孔加厚发泡层, 隔热锁冷; 采用环保的环戊烷发泡剂; 发泡体厚度≥70mm; 管线全是铜管, 冷柜自动除霜。	台	1	否
12	单星水池	600*750*800; 厂制品; 材质 304 不锈钢钢板。台面及后背板 1.5mm, 槽体 1.5mm, 立柱 38mm*1.0mm 下带四个直径 38mm 可调不锈钢子弹脚, 脚横撑直径 25mm*1.0mm, 并配有铝合金防臭过滤下水口、加深槽体可以浸泡, 高度 400mm 容器, 不锈钢表面抗菌, 耐盐雾, 防腐蚀, 符合食品卫生检查要求。	台	1	否
13	冷热水龙头	冷热; 纯铜主体, 陶瓷阀芯。	台	1	否
14	双层工作台	800*750*800; 厂制品; 材质 304 不锈钢钢板。台面采用 1.5mm 不锈钢板, 台面有加强筋, 层板采用 1.2mm 不锈钢并有加强筋。下带四个调节腿, 可调节高度 20mm, 不锈钢表面抗菌, 耐盐雾, 防腐蚀, 符合食品卫生检查要求。	台	1	否
15	双动双速和面机	打粉量:一包粉 ≥(12.5 公斤); 电压:380V 三相; 功率:≥2.2KW; 打粉量:一包粉 ≥(12.5 公斤); 速度:双速(慢速,快速); 标准配备: 不锈钢安全网罩; 不锈钢机身, 承受能力强, 食品级不锈钢面桶, 不易生锈, 扎实耐用。抬头断电设计, 升级安全配置, 安全系数高, 操作简单, 加料方便; 智能显示屏, 操作简单, 电源工作状态指示灯, 直观方便, 一键变速。	台	1	否
16	搅拌机	容量:≥20L; 采用优质材料制造而成, 机器具有高、中、低三速可控, 与食物接触的部件均采用不锈钢或铝合金材料制造, 安全卫生。具有搅蛋、拌陷、和面三种功能。使用方便 380v/约 1Kw。	台	1	否
17	厨师机	容量: 7L、220V/约 600W, 精工电机、12 速可调节, 多种搅拌器, 高强度齿轮。	台	1	否
18	盘架车	15 盘; 定制; 约 1600*630*465mm、主架 380*380*20mm 不锈钢管, 围板 304 不锈钢板, 5 寸带刹车脚轮。	台	1	否
19	地沟盖板	580*根据现场尺寸*30; 厂制品; 材质 304 不锈钢钢板, 厚度 3.0mm, 带防滑设计。	米	9.5	否
(五)	售卖间	13m²			
1	开水器	25L/h; 220V/2KW, 每小时出水量: 25L/h, 实时控温节能省电, 防干烧防漏水, 定温定量步进式加热。	台	1	否
2	咖啡机	双头; PID 控温、微电脑控制系统, 智能防干烧, 冲煮头, 旋转泵。	台	1	否
3	磨豆机	220V/约 550W; 多档位可调节, 平磨刀盘, 点动按钮。	台	1	否
4	台式保温柜	660*437*653; 220V/1.84KW; 热风循环保温, 过热保护系统, 四面加厚玻璃材质食物一目了然。	台	1	否

5	平台雪柜	容量≥320L；温度范围：约-5~+4℃；电压：220V；外形美观结实耐用；内外均采用不锈钢板材，门为不锈钢材质；配置强力风机；微电脑智能控温系统；自动回归磁吸门；可调式底脚；上下双门设计；满足人体工程学；高密度微孔加厚发泡层，隔热锁冷；采用环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度≥70mm；管线全是铜管，冷柜自动除霜。	台	1	否
6	大理石餐台	2800*800*800；定制；采用大理石材质制造，密度高，油污不易渗入，日常保洁更容易。耐磨、耐化学药品性、耐高温性能、耐污染性、耐水性，内柜体为 E0 级及以上 18mm 实木多层板+2.5MM 镀锌管架加固。	米	2.8	否
7	嵌入式水盆	约 680*450；304 不锈钢材质，厚度 1.0mm，快速过滤排水不易堵塞，加厚冷凝涂层+消音垫。	台	1	否
8	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	台	1	否
9	净水器	约 460*130*430；220V/约 180W，1200G 大通量，5 级 RO 反渗透过滤，0 添加。	台	2	否
10	静音破壁机	2L；220V/1.5KW；多挡位变速,可智能设定，一体成型刀头。	台	2	否
11	制冰机	储冰量：≥20KG；储冰量：≥20KG；24 小时制冰量：21℃/15℃ ≥44KG；电子显示屏，机器故障报警。	台	1	否
12	留样冰柜	容积≥400L；电源:220V/50Hz；温度：2℃~8℃；1、内外箱采用优质加厚不锈钢正材制作，坚固耐用；2、自动回归铰链门，有效避免冷量流失；3、易拆卸磁性门铰链条便于清洗，卫生健康；4、科学风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜；5、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保；6、电子式温控数显器，精准控温；7、时尚隐藏式拉手设计，整体美观大方；8、层间高低自由调节。方便实用；9、加厚发泡层，保温隔热性能好，能耗低；10、内向底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆弧设计，美观更易清洁。	台	1	否
13	灭蝇灯	380*170*196；采用半密封式收集器、将被电击的蝇虫控制在收集器内、击伤的蝇虫也不至于飞溅机外、达到环保之目的用半露方式进行引诱蝇虫、克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点。	台	1	否
14	嵌入式水盆	440*410；定制；304 不锈钢材质，厚度 1.2mm，快速过滤排水不易堵塞，加厚冷凝涂层+消音垫。	台	1	否
15	冷热水龙头	冷热；纯铜主体，陶瓷阀芯。	台	1	否
16	糖浆机	220*450*360；220V/500W，0 秒出糖，16 格控量，微电脑控制，自动恒温，不锈钢内胆。	台	1	否
四十八	排油烟系统				

(一)	地下一层				
1	排油烟管道	1000*1000*56000; 材质: 镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m ²	224	否
2	排油烟管道	1000*600*55000; 材质: 镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m ²	151.584	否
3	排油烟管道	1000*800*50000; 材质: 镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m ²	145.536	否
4	排油烟管道	1000*600*39000; 材质: 镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m ²	117.344	否
5	排油烟管道	1000*800*28000; 材质: 镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m ²	52.544	否
6	排油烟管道	1000*600*21000; 材质: 镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m ²	55.968	否
7	排油烟管道	400*400*43000; 材质: 镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m ²	68.8	否
8	排油烟竖管管道	400*200*40000; 材质: 镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m ²	48	否
9	排气管道	500*500*40000; 材质: 镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m ²	80	否
10	冷库排气管道	600*500*27000; 材质: 镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m ²	59.4	否
11	消音管道	1000*1000*2000; 材质: 镀锌板、厚度 1.2mm。填充隔音棉内层孔板。有效降低风速产生的噪声。	m ²	8	否
12	消音管道	1000*600*6000; 材质: 镀锌板、厚度 1.2mm。填充隔音棉内层孔板。有效降低风速产生的噪声。	m ²	19.2	否
13	消音管道	1000*800*4000; 材质: 镀锌板、厚度 1.2mm。填充隔音棉内层孔板。有效降低风速产生的噪声。	m ²	14.4	否
14	消音管道	500*500*4000; 材质: 镀锌板、厚度 1.2mm。填充隔音棉内层孔板。有效降低风速产生的噪声。	m ²	8	否

15	排油烟风柜	风量 $\geq 41000\text{m}^3/\text{h}$; 18.5-22E; 双吸式离心风机, 风量大、噪声低(消音处理)、体积小、易操作, 处理烟量要满足实际需要, 功率 22kw 电压 380V 风量 ≥ 41000 立方米/小时, 风压 $\geq 1000\text{pa}$ 。	台	1	否
16	排油烟风柜	风量 $\geq 24000\text{m}^3/\text{h}$; 7.1C; 双吸式离心风机, 风量大、噪声低(消音处理)、体积小、易操作, 处理烟量要满足实际需要, 功率 11kw 电压 380V 风量 ≥ 24000 立方米/小时, 风压 $\geq 1000\text{pa}$ 。	台	3	否
17	排油烟风柜	风量 $\geq 31000\text{m}^3/\text{h}$; 3#; 双吸式离心风机, 风量大、噪声低(消音处理)、体积小、易操作, 处理烟量要满足实际需要, 功率 15kw 电压 380V 风量 ≥ 31000 立方米/小时, 风压 $\geq 1000\text{pa}$ 。	台	2	否
18	排油烟风柜	风量 $\geq 10000\text{m}^3/\text{h}$; 18"; 双吸式离心风机, 风量大、噪声低(消音处理)、体积小、易操作, 处理烟量要满足实际需要, 功率 4kw 电压 380V 风量 ≥ 10000 立方米/小时, 风压 $\geq 1000\text{pa}$ 。	台	2	否
19	油烟净化器	风量 $\geq 41000\text{m}^3/\text{h}$; 风量 $\geq 41000\text{m}^3/\text{h}$; 净化系统: 高压静电油烟净化器、电流型高频率、金属过滤网、电子集尘器、可长期重复使用, 油烟净化率大于 99%, 设有自动保护和自动复位功能。采用圆筒蜂巢电场; 优化电场强结构, 改善阳极的伏安特性, 多元数字化连接, 控制线数字化, USB 标准接口, 安装接线简单, 纳米技术环氧树脂高频高压变压器, 可在 100℃ 的环境下持续工作不发生故障, 数字显示面板, 提升防潮防晒性能、防溅、防水、防尘, 在 IEC60529:2013 标准下达到 P55 级别, 具有软启动、恒流输出控制、灭弧保护、多次放电保护、高压开路保护、高压短路保护、电源过载保护和变压器过温保护等功能, 设备具备供安维管理系统、油烟净化网络控制系统、节能降耗优化系统、油烟净化设备远程控制系统、油烟净化智能控制系统、实时数据跟踪系统、设备数据管理系统、节能环保油烟设备在线监控系统, 净化后油烟最高排放浓度为 0.5mg/m ³ 颗粒物为 5.0mg/m ³ 非甲烷总烃限值为 10mg/m ³ 达到北京市 2020 年《餐饮业大气污染排放标准》执行的新规要求。	台	1	否
20	油烟净化器	风量 $\geq 30000\text{m}^3/\text{h}$; 风量 $\geq 30000\text{m}^3/\text{h}$; 净化系统: 高压静电油烟净化器、电流型高频率、金属过滤网、电子集尘器、可长期重复使用, 油烟净化率大于 99%, 设有自动保护和自动复位功能。采用圆筒蜂巢电场; 优化电场强结构, 改善阳极的伏安特性, 多元数字化连接, 控制线数字化, USB 标准接口, 安装接线简单, 纳米技术环氧树脂高频高压变压器, 可在 100℃ 的环境下持续工作不发生故障, 数字显示面板, 提升防潮防晒性能、防溅、防水、防尘, 在 IEC60529:2013 标准下达到 P55 级别, 具有软启动、恒流输出控制、灭弧保护、多次放电保护、高压开路保护、高压短路保护、电源过载保护和变压器过温保护等功能, 设备具备供安维管理系统、油烟净化网络控制系统、节能降耗优化系统、油烟净化设备远程控制系统、油烟净化智能控制系统、实时数据跟踪系统、设备数据管理系统、节能环保油烟设备在线监控系统, 净化后油烟最高排放浓度为 0.5mg/m ³ 颗粒物为 5.0mg/m ³ 非甲烷总烃限值为 10mg/m ³ 达到北京市 2020 年《餐饮业大气污染排放标准》执行的新规要求。	台	2	否
21	油烟净化器	风量 $\geq 24000\text{m}^3/\text{h}$; 风量 $\geq 24000\text{m}^3/\text{h}$; 净化系统: 高压静电油烟净化器、电流型高频率、金属过滤网、电子集尘器、可长期重复使用, 油烟净化率大于 99%, 设有自动保护和自动复位功能。采用圆筒蜂巢电场; 优化电场强结构, 改善阳极的伏安特性, 多元数字化连接, 控制线数字化, USB 标准接口, 安装接线简单, 纳米技术环氧树脂高频高压变压器, 可在 100℃ 的环境下持续工作不发生故障, 数字显示面板, 提升防潮防晒性能、防溅、防水、防尘, 在 IEC60529:2013 标准下达到 P55 级别, 具有软启动、恒流输出控制、灭弧保护、多次放电保护、高压开路保护、高压短路保护、电源过载保护和变压器过温保护等功能, 设备具备供安维管理系统、油烟净化网络控制系统、节能降耗优化系统、油烟净化设备远程控制系统、油烟净化智能控制系统、实时数据跟踪系统、设备数据管理系统、节能环保油烟设备在线监控系统, 净化后油烟最高排放浓度为 0.5mg/m ³ 颗粒物为 5.0mg/m ³ 非甲烷总烃限值为 10mg/m ³ 达到北京市 2020 年《餐饮业大气污染排放标准》执行的新规要求。	台	3	否

22	油烟净化器	风量 $\geq 8000\text{m}^3/\text{h}$ ；风量 $\geq 8000\text{m}^3/\text{h}$ ；净化系统：高压静电油烟净化器、电流型高频率、金属过滤网、电子集尘器、可长期重复使用，油烟净化率大于 99%，设有自动保护和自动复位功能。采用圆筒蜂巢电场；优化电场强结构，改善阳极的伏安特性，多元数字化连接，控制线数字化，USB 标准接口，安装接线简单，纳米技术环氧树脂高频高压变压器，可在 100℃的环境下持续工作不发生故障，数字显示面板，提升防潮防晒性能、防溅、防水、防尘，在 IEC60529:2013 标准下达到 P55 级别，具有软启动、恒流输出控制、灭弧保护、多次放电保护、高压开路保护、高压短路保护、电源过载保护和变压器过温保护等功能，设备具备供安维管理系统、油烟净化网络控制系统、节能降耗优化系统、油烟净化设备远程控制系统、油烟净化智能控制系统、实时数据跟踪系统、设备数据管理系统、节能环保油烟设备在线监控系统，净化后油烟最高排放浓度为 $0.5\text{mg}/\text{m}^3$ 颗粒物为 $5.0\text{mg}/\text{m}^3$ 非甲烷总烃限值为 $10\text{mg}/\text{m}^3$ 达到北京市 2020 年《餐饮业大气污染排放标准》执行的新规要求。	台	1	否
(二)	一层				
1	排油烟管道	800*800*30000；材质：镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m^2	96	否
2	排油烟管道	400*400*37000；材质：镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m^2	59.2	否
3	排油烟管道	1000*650*30000；材质：镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m^2	96.459	否
4	排气管道	500*500*16000；材质：镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m^2	32	否
5	排油烟竖管管道	400*200*11000；材质：镀锌板、厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	m^2	13.2	否
6	消音管道	800*800*2000；材质：镀锌板、厚度 1.2mm。填充隔音棉内层孔板。有效降低风速产生的噪声	m^2	7.2	否
7	消音管道	1000*650*2000；材质：镀锌板、厚度 1.2mm。填充隔音棉内层孔板。有效降低风速产生的噪声。	m^2	6.6	否
8	排油烟风柜	风量 $\geq 20000\text{m}^3/\text{h}$ ；双吸式离心风机，风量大、噪声低(消音处理)、体积小、易操作，处理烟量要满足实际需要，功率 7.5kw 电压 380V 风量 ≥ 20000 立方米/小时，风压 $\geq 1000\text{pa}$ 。	台	1	否
9	排油烟风柜	风量 $\geq 24000\text{m}^3/\text{h}$ ；双吸式离心风机，风量大、噪声低(消音处理)、体积小、易操作，处理烟量要满足实际需要，功率 11kw 电压 380V 风量 ≥ 24000 立方米/小时，风压 $\geq 1000\text{pa}$ 。	台	1	否
10	油烟净化器	风量 $\geq 24000\text{m}^3/\text{h}$ ；风量 $\geq 24000\text{m}^3/\text{h}$ ；净化系统：高压静电油烟净化器、电流型高频率、金属过滤网、电子集尘器、可长期重复使用，油烟净化率大于 99%，设有自动保护和自动复位功能。采用圆筒蜂巢电场；优化电场强结构，改善阳极的伏安特性，多元数字化连接，控制线数字化，USB 标准接口，安装接线简单，纳米技术环氧树脂高频高压变压器，可在 100℃的环境下持续工作不发生故障，数字显示面板，提升防潮防晒性能、防溅、防水、防尘，在 IEC60529:2013 标准下达到 P55 级别，具有软启动、恒流输出控制、灭弧保护、多次放电保护、高压开路保	台	2	否

		护、高压短路保护、电源过载保护和变压器过温保护等功能，设备具备供安维管理系统、油烟净化网络控制系统、节能降耗优化系统、油烟净化设备远程控制系统、油烟净化智能控制系统、实时数据跟踪系统、设备数据管理系统、节能环保油烟设备在线监控系统，净化后油烟最高排放浓度为 0.5mg/m ³ 颗粒物为 5.0mg/m ³ 非甲烷总烃限值为 10mg/m ³ 达到北京市 2020 年《餐饮业大气污染排放标准》执行的新规要求。			
11	洗消间排气风柜	风量≥10000m ³ /h；18"；双吸式离心风机，风量大、噪声低(消音处理)、体积小、易操作，处理烟量要满足实际需要，功率 4kw 电压 380V 风量≥10000 立方米/小时，风压≥1000pa。	台	1	否
(三)	二层				
1	排油烟管道	550*500*36000；材质：镀锌板、厚度≥1.0mm。	m ²	57.981	否
2	消音管道	550*500*2000；材质：镀锌板、厚度 1.2mm。填充隔音棉内层孔板。有效降低风速产生的噪声。	m ²	4.137	否
3	排油烟风柜	风量≥13000m ³ /h；双吸式离心风机，风量大、噪声低(消音处理)、体积小、易操作，处理烟量要满足实际需要，功率 5.5kw 电压 380V 风量≥13000 立方米/小时，风压≥1000pa。	台	1	否
4	油烟净化器	风量≥12000m ³ /h；风量≥12000m ³ /h；净化系统：高压静电油烟净化器、电流型高频率、金属过滤网、电子集尘器、可长期重复使用，油烟净化率大于 99%，设有自动保护和自动复位功能。采用圆筒蜂巢电场；优化电场强结构，改善阳极的伏安特性，多元数字化连接，控制线数字化，USB 标准接口，安装接线简单，纳米技术环氧树脂高频高压变压器，可在 100℃的环境下持续工作不发生故障，数字显示面板，提升防潮防晒性能、防溅、防水、防尘，在 IEC60529:2013 标准下达到 P55 级别，具有软启动、恒流输出控制、灭弧保护、多次放电保护、高压开路保护、高压短路保护、电源过载保护和变压器过温保护等功能，设备具备供安维管理系统、油烟净化网络控制系统、节能降耗优化系统、油烟净化设备远程控制系统、油烟净化智能控制系统、实时数据跟踪系统、设备数据管理系统、节能环保油烟设备在线监控系统，净化后油烟最高排放浓度为 0.5mg/m ³ 颗粒物为 5.0mg/m ³ 非甲烷总烃限值为 10mg/m ³ 达到北京市 2020 年《餐饮业大气污染排放标准》执行的新规要求。	台	1	否
5	排气管道	500*500*12500；材质：镀锌板、厚度≥1.0mm。	m ²	24.82	否
6	洗消间排气风柜	风量≥10000m ³ /h；18"；双吸式离心风机，风量大、噪声低(消音处理)、体积小、易操作，处理烟量要满足实际需要，功率 4kw 电压 380V 风量≥10000 立方米/小时，风压≥1000pa。	台	1	否
(四)	三层				
1	排油烟管道	600*500*23500；材质：镀锌板、厚度≥1.0mm。	m ²	49.828	否
2	消音管道	600*500*2000；材质：镀锌板、厚度 1.2mm。填充隔音棉内层孔板。有效降低风速产生的噪声。	m ²	4.378	否
3	排油烟风	风量≥13000m ³ /h；双吸式离心风机，风量大、噪声低(消音处理)、体积小、易操作，处理烟量要满足实际需要，功率 5.5kw 电压 380V 风量	台	1	否

	柜	≥13000 立方米/小时，风压≥1000pa。			
4	油烟净化器	风量≥12000m³/h；风量≥12000m³/h；净化系统：高压静电油烟净化器、电流型高频率、金属过滤网、电子集尘器、可长期重复使用，油烟净化率大于 99%，设有自动保护和自动复位功能。采用圆筒蜂巢电场；优化电场强结构，改善阳极的伏安特性，多元数字化连接，控制线数字化，USB 标准接口，安装接线简单，纳米技术环氧树脂高频高压变压器，可在 100℃的环境下持续工作不发生故障，数字显示面板，提升防潮防晒性能、防溅、防水、防尘，在 IEC60529:2013 标准下达到 P55 级别，具有软启动、恒流输出控制、灭弧保护、多次放电保护、高压开路保护、高压短路保护、电源过载保护和变压器过温保护等功能，设备具备供安维管理系统、油烟净化网络控制系统、节能降耗优化系统、油烟净化设备远程控制系统、油烟净化智能控制系统、实时数据跟踪系统、设备数据管理系统、节能环保油烟设备在线监控系统，净化后油烟最高排放浓度为 0.5mg/m³ 颗粒物为 5.0mg/m³ 非甲烷总烃限值为 10mg/m³ 达到北京市 2020 年《餐饮业大气污染排放标准》执行的新规要求。	台	1	否
(五)	四层				
1	排油烟管道	500*500*19000；材质：镀锌板、厚度≥1.0mm。	m²	35.38	否
2	消音管道	500*500*2000；材质：镀锌板、厚度 1.2mm。填充隔音棉内层孔板。有效降低风速产生的噪声。	m²	4	否
3	排油烟风柜	风量≥13000m³/h；双吸式离心风机，风量大、噪声低(消音处理)、体积小、易操作，处理烟量要满足实际需要，功率 5.5kw 电压 380V 风量≥13000 立方米/小时，风压≥1000pa。	台	1	否
4	油烟净化器	风量≥12000m³/h；风量≥12000m³/h；净化系统：高压静电油烟净化器、电流型高频率、金属过滤网、电子集尘器、可长期重复使用，油烟净化率大于 99%，设有自动保护和自动复位功能。采用圆筒蜂巢电场；优化电场强结构，改善阳极的伏安特性，多元数字化连接，控制线数字化，USB 标准接口，安装接线简单，纳米技术环氧树脂高频高压变压器，可在 100℃的环境下持续工作不发生故障，数字显示面板，提升防潮防晒性能、防溅、防水、防尘，在 IEC60529:2013 标准下达到 P55 级别，具有软启动、恒流输出控制、灭弧保护、多次放电保护、高压开路保护、高压短路保护、电源过载保护和变压器过温保护等功能，设备具备供安维管理系统、油烟净化网络控制系统、节能降耗优化系统、油烟净化设备远程控制系统、油烟净化智能控制系统、实时数据跟踪系统、设备数据管理系统、节能环保油烟设备在线监控系统，净化后油烟最高排放浓度为 0.5mg/m³ 颗粒物为 5.0mg/m³ 非甲烷总烃限值为 10mg/m³ 达到北京市 2020 年《餐饮业大气污染排放标准》执行的新规要求。	台	1	否
(六)	宿舍简餐				
1	排油烟管道	500*500*14500；材质：镀锌板、厚度≥1.0mm。	m²	26.9	否
2	消音管道	500*500*2000；材质：镀锌板、厚度 1.2mm。填充隔音棉内层孔板。有效降低风速产生的噪声。	m²	4	否
3	排油烟风柜	风量≥13000m³/h；双吸式离心风机，风量大、噪声低(消音处理)、体积小、易操作，处理烟量要满足实际需要，功率 5.5kw 电压 380V 风量≥13000 立方米/小时，风压≥1000pa。	台	1	否

4	油烟净化器	风量 $\geq 12000\text{m}^3/\text{h}$ ；风量 $\geq 12000\text{m}^3/\text{h}$ ；净化系统：高压静电油烟净化器、电流型高频率、金属过滤网、电子集尘器、可长期重复使用，油烟净化率大于 99%，设有自动保护和自动复位功能。采用圆筒蜂巢电场；优化电场强结构，改善阳极的伏安特性，多元数字化连接，控制线数字化，USB 标准接口，安装接线简单，纳米技术环氧树脂高频高压变压器，可在 100℃的环境下持续工作不发生故障，数字显示面板，提升防潮防晒性能、防溅、防水、防尘，在 IEC60529:2013 标准下达到 P55 级别，具有软启动、恒流输出控制、灭弧保护、多次放电保护、高压开路保护、高压短路保护、电源过载保护和变压器过温保护等功能，设备具备供安维管理系统、油烟净化网络控制系统、节能降耗优化系统、油烟净化设备远程控制系统、油烟净化智能控制系统、实时数据跟踪系统、设备数据管理系统、节能环保油烟设备在线监控系统，净化后油烟最高排放浓度为 0.5mg/m ³ 颗粒物为 5.0mg/m ³ 非甲烷总烃限值为 10mg/m ³ 达到北京市 2020 年《餐饮业大气污染排放标准》执行的新规要求。	台	1	否
5	油烟在线检测仪	400*200*600；油烟浓度：0-100mg/m ³ ；颗粒物浓度：0-100mg/m ³ ；非甲烷总烃：0~50mg/m ³ ；温度：-20~50℃；湿度：0~100%RH；采样原理：激光散射+电化学+湿敏，主动泵吸式；主机外壳：金属喷塑；探枪外壳：铝制；电源：220VAC~；风机状态监测；净化器状态监测；支持风机电流监测；支持净化器电流监测；支持净化器压差监测：0-500Pa；数据上传：GPRS/3G/4G 防水外壳壁挂安装。	台	13	否
四十九	厨杂用品				
(一)	B1 餐厅				
1	餐盘	六格；优质密胺，可定制打标。	个	500	否
2	汤碗	直径 120MM；优质密胺，可定制打标。	个	500	否
3	餐勺	小号；圆头；优质密胺，可定制打标。	个	500	否
4	筷子	长 270mm；合金材质。	双	500	否
5	拉面碗	8 寸；优质密胺，可定制打标。	个	300	否
6	盖饭盘	10 寸；优质密胺，可定制打标。	个	300	否
7	托盘	500*400；优质密胺，可定制打标。	个	500	否
8	水杯	3.5 寸；优质密胺，可定制打标。	个	500	否
(二)	1 层餐厅				
1	餐盘	六格；优质密胺，可定制打标。	个	1500	否
2	汤碗	直径 120MM；优质密胺，可定制打标。	个	1500	否
3	餐勺	小号；圆头；优质密胺，可定制打标。	个	1500	否

4	筷子	长 270mm；合金材质。	双	1500	否
5	拉面碗	8 寸；优质密胺，可定制打标。	个	700	否
6	盖饭盘	10 寸；优质密胺，可定制打标。	个	700	否
7	托盘	500*400；优质密胺，可定制打标。	个	1500	否
8	水杯	3.5 寸；优质密胺，可定制打标。	个	1500	否
(三) 2 层餐厅					
1	餐盘	六格；优质密胺，可定制打标。	个	1500	否
2	汤碗	直径 120MM；优质密胺，可定制打标。	个	1500	否
3	餐勺	小号；圆头；优质密胺，可定制打标。	个	1500	否
4	筷子	长 270mm；合金材质。	双	1500	否
5	拉面碗	8 寸；优质密胺，可定制打标。	个	700	否
6	盖饭盘	10 寸；优质密胺，可定制打标。	个	700	否
7	托盘	500*400；优质密胺，可定制打标。	个	1500	否
8	水杯	3.5 寸；优质密胺，可定制打标。	个	1500	否
(四) 3 层餐厅					
1	餐盘	六格；优质密胺，可定制打标。	个	350	否
2	汤碗	直径 120MM；优质密胺，可定制打标。	个	350	否
3	餐勺	小号，圆头；优质密胺，可定制打标。	个	350	否
4	筷子	长 270mm；合金材质。	双	350	否
5	拉面碗	8 寸；优质密胺，可定制打标。	个	350	否

6	盖饭盘	10 寸；优质密胺，可定制打标。	个	350	否
7	托盘	500*400；优质密胺，可定制打标。	个	350	否
8	水杯	3.5 寸；优质密胺，可定制打标。	个	350	否
(五) 4 层餐厅					
1	餐盘	六格；优质密胺，可定制打标。	个	350	否
2	汤碗	直径 120MM；优质密胺，可定制打标。	个	350	否
3	餐勺	小号；圆头；优质密胺，可定制打标。	个	350	否
4	筷子	长 270mm；合金材质。	双	350	否
5	拉面碗	8 寸；优质密胺，可定制打标。	个	350	否
6	盖饭盘	10 寸；优质密胺，可定制打标。	个	350	否
7	托盘	500*400；优质密胺，可定制打标。	个	350	否
8	水杯	3.5 寸；优质密胺，可定制打标。	个	350	否
(六) 宿舍简餐					
1	餐盘	六格；优质密胺，可定制打标。	个	400	否
2	汤碗	直径 120MM；优质密胺，可定制打标。	个	400	否
3	餐勺	小号，圆头；优质密胺，可定制打标。	个	400	否
4	筷子	长 270mm；合金材质。	双	400	否
5	拉面碗	8 寸；优质密胺，可定制打标。	个	400	否
6	盖饭盘	10 寸；优质密胺，可定制打标。	个	400	否
7	托盘	500*400；优质密胺，可定制打标。	个	400	否

8	水杯	3.5 寸；优质密胺，可定制打标。	个	400	否
(七)	其他厨杂				
1	净菜筐	500*600*450MM；优质塑料。	个	80	否
2	水果筐	500*600*450MM；优质塑料。	个	15	否
3	毛菜筐	500*600*450MM；优质塑料。	个	80	否
4	方筛	500*400*300MM；优质塑料。	个	120	否
5	鸡蛋筐	500*600*450MM；优质塑料。	个	15	否
6	保鲜盒	容量≥5L；食品级 304 钢材，带盖，耐磨防摔。	个	240	否
7	耐高温手套	381mm；大号，加厚，优质布料。	个	15	否
8	墩布车	双桶；加厚 PP 材质。	个	24	否
9	破壁机	5L 220V/1.25KW,纯铜电机。	个	9	否
10	破壁机	16L；220V/2.2KW,无刷电机。	个	4	否
11	原汁机	250*110*470；220V/250W；25 转/min；大容量投料口。304 不锈钢材质。	台	4	否
12	尘推	60cm；铝合杆+不锈钢支架+拖布。	个	30	否
13	雨鞋	大、中、小号；无纺布内里，加厚鞋底。	双	20	否
14	保温桶	60L；不锈钢材质中间具有保温层。	个	30	否
15	喷壶	500ml；加厚塑料。	个	40	否
16	绒布条墩布	中号；木柄+棉纱。	个	60	否
17	胶皮手套	大号；乳胶材质。	双	120	否

18	橡胶地刮子	45cm；不锈钢手柄+塑料。	个	60	否
19	白色盖布	1000*2000mm；大号，优质纯棉布料。	个	60	否
20	扫把+簸箕	240*80*800；pp+不锈钢杆。	套	20	否
21	挂钟	直径 350mm；塑料外壳+玻璃镜面。	个	5	否
22	锅刷	长 300mm；优质竹料。	个	60	否
23	不锈钢调料勺	中号；优质钢材。	个	60	否
24	开罐器	中号；优质钢材。	个	10	否
25	蛋抽子	中号；优质钢材。	个	15	否
26	塑料量杯	3L；优质塑料。	个	20	否
27	磨刀棍	中号；不锈钢材质。	个	10	否
28	毛巾	300*700；纤维材质易吸水。	块	600	否
29	不锈钢料包	中号；不锈钢材质。	个	9	否
30	肉钩子	中号；双钩，长约 600mm。	个	50	否
31	馅尺	中号；不锈钢材质。	个	30	否
32	煎蛋器	直径 75；不锈钢材质。	个	30	否
33	漏框	直径 500mm；不锈钢材质。	个	30	否
34	打蒜器	中号；不锈钢材质。	个	10	否
35	布挤袋	480*255mm；优质布料。	个	24	否
36	裱花嘴	中号；不锈钢材质。	套	9	否

37	夹子托盘	中号；优质不锈钢。	个	60	否
38	电动打蛋器	约 200*130*90mm 220V/50W。	个	6	否
39	绞肉机	5L 220V/1000W。	台	10	否
40	三头麦片分配器	三头；PC 桶身，不锈钢底座。	台	4	否
41	收纳瓶	大号；玻璃加竹盖。	个	30	否
42	蛋糕转盘	300*140；铝合金材质。	台	7	否
43	铝盆	140*720；铝合金不粘。	个	30	否
44	挂钩	中号；优质塑料+不锈钢钩。	台	100	否
45	珐琅锅	直径 240mm；底厚壁薄，受热均匀，铸铁珐琅。	个	16	否
46	不粘锅	直径 300mm；直径 300mm，不粘锅材质。	个	16	否
47	调料瓶	容量≥600ml；容量≥600ml，玻璃瓶身+304 不锈钢喷嘴。	个	48	否
48	粘板	大号；麦秸秆材质。	个	16	否
49	慕斯框	180*180；优质铝材。	个	6	否
50	长形慕斯盘	570*370*60；优质铝材。	个	6	否
51	巧克力刮刀	木柄；优质钢材。	套	6	否
52	蛋糕分块器	270*26；ABS 材质。	个	6	否
53	吐司盒	450g；铝合金不粘。	个	20	否

54	定量勺	30CC；容量 30CC，材质为不锈钢。	个	15	否
55	拉花缸	≥500ml；304 不锈钢材质，容量≥500ml。	个	6	否
56	油条筷子	长 380mm；长 380mm，优质鸡翅木。	双	5	否
57	不锈钢粉筛	直径 160MM；直径 160MM、优质不锈钢材质。	个	80	否
58	不锈钢锅架	直径 270MM；直径 270mm、加厚不锈钢材质。	个	15	否
59	不锈钢保温壶	2L；食品级 304 材质。	个	30	否
60	围裙	中号；优质布料。	个	60	否
61	套袖	中号；优质布料。	个	60	否
62	光级	中号；不锈钢材质。	套	12	否
63	线级	中号；不锈钢材质。	套	12	否
64	布挤袋	中号；优质布料。	个	36	否
65	鱼刷	230*40mm；优质不锈钢。	个	9	否
66	不锈钢份数盆	二分之一；304 食品级不锈钢，钢板厚度 1.0MM，带盖。	个	150	否
67	不锈钢份数盆	一分之一；304 食品级不锈钢，钢板厚度 1.0MM，带盖。	个	150	否
68	保温箱	50l；优质塑料。	个	30	否
69	垃圾桶	120L；优质塑料。	个	40	否
70	脚踏垃圾桶	中号；优质塑料。	个	70	否

71	大白箱	500*400*400；优质塑料。	个	60	否
72	留样盒	容量≥450ml；优质塑料，带盖。	个	1200	否
73	菜刀	桑刀中号 2 号；优质钢材。	把	100	否
74	砍刀	中号；2 号；优质钢材。	把	15	否
75	削皮刀	大号；1 号；优质钢材。	把	60	否
76	剪刀	双把；2 号；优质不锈钢。	个	20	否
77	汤桶	直径 500*500MM；材质 304 钢厚 1.2mm。	个	30	否
78	不锈钢盆	直径 300；材质 304 钢厚 1.2mm,带生熟字。	个	80	否
79	不锈钢盆	直径 400；材质 304 钢厚 1.2mm,带生熟字。	个	80	否
80	不锈钢盆	直径 500；材质 304 钢厚 1.2mm,带生熟字。	个	80	否
81	不锈钢盆	直径 600；材质 304 钢厚 1.2mm，带生熟字。	个	80	否
82	锅铲	总长：110cm；大号；优质不锈钢。	个	18	否
83	锅铲	总长：40cm；小号；优质不锈钢。	个	36	否
84	水瓢	直径 200；长把；优质不锈钢。	个	120	否
85	炒锅	直径 500；加厚电磁灶用。	个	24	否
86	油鼓	直径 230；优质不锈钢。	个	30	否
87	漏勺	直径 270；优质不锈钢。	个	80	否
88	油抄子	直径 220；优质不锈钢。	个	80	否
89	打饭手勺	直径 130；优质不锈钢。	把	240	否
90	炒菜勺	直径 100；优质不锈钢。	把	36	否

91	食品夹	300*50；优质不锈钢。	个	120	否
92	擀面杖	0.3 米长；优质木材。	个	40	否
93	擀面杖	0.6 米长；优质木材。	个	20	否
94	托盘大号	600*400*30；材质 304 钢厚 1.2mm。	个	150	否
95	油刷子	中号；优质毛刷。	个	40	否
96	不锈钢米饭铲	大号；优质不锈钢。	个	90	否
97	毛刷	大号，中号；优质毛刷。	双	40	否
98	走锤	大号；优质木材。	件	10	否
99	面刀	带齿；优质钢材。	件	15	否
100	地刷	长把；优质毛刷。	个	80	否
101	油石	800 目；优质石材。	把	16	否
102	蛋糕刀	带齿；优质钢材。	把	8	否
103	饼铲	大 中号；优质钢材。	把	12	否
104	塑料菜板	600*400*25MM；优质塑料，符合卫生要求。	块	40	否
105	落地电子称	500*600*1600；300KG；电子衡器、220V,称重量 300KG。	台	9	否
106	台式电子称	350*330*130；30KG；电子衡器、220V,称重量 30KG。	台	9	否
107	克称	中号；1000g；电子衡器、,称重量 1-1000g。	台	12	否
108	塑料菜墩	直径 400*100MM；优质塑料，符合卫生要求，可分层。	个	20	否
109	蛋糕模具	中号；优质材料。	个	50	否

110	筷子笼	直径 100*130MM；优质不锈钢。	个	50	否
111	菜品温度计	106；显示精准。	个	20	否
112	冰箱温度计	86*75*18.5cm。电子显示屏；显示精准。	个	20	否
113	擦丝器	大号；优质刀片、可换刀。	个	35	否
114	菜墩架	4 格；优质不锈钢。	个	14	否
115	不锈钢长方盘	600*400*40；304 食品级不锈钢，钢板厚度 1.2MM。	个	60	否
116	油条筷子	长 380mm；长 380mm，优质鸡翅木。	双	15	否
117	不锈钢粉筛	直径 160MM；直径 160MM、优质不锈钢材质。	个	100	否
118	不锈钢锅架	直径 270MM；直径 270mm、加厚不锈钢材质。	个	30	否
119	高压锅	直径 44cm；直径 44cm，优质铝材，安全防爆。	个	10	否
120	不锈钢保温壶	2L；食品级 304 材质。	个	30	否
121	不锈钢调料缸	直径 160MM；直径 160MM、优质不锈钢材质。	个	200	否
122	不锈钢打蛋器	10 寸；优质不锈钢材质。	个	30	否
123	不粘烤盘	600*400*50mm；600*400*50mm，镀铝不粘涂层设计。	个	100	否
124	油瓶	6*6*22cm；优质不锈钢+膨化玻璃。	个	80	否
125	调料瓶	7.5*7.5*10.5cm；优质不锈钢+膨化玻璃。	个	120	否

126	纸巾盒	180*120*100mm；ABS 材质。	个	400	否
127	水果架	四层；优质不锈钢制。	套	4	否
128	糕点架	四层；优质不锈钢制。	套	2	否
129	收纳框	37*26*8；304 不锈钢，粗线 4mm，细线 2mm。	个	15	否
130	收纳框	37*26*18；304 不锈钢，粗线 4mm，细线 2mm。	个	8	否
131	收纳框	37*26*12；304 不锈钢，粗线 4mm，细线 2mm。	个	8	否

第六章 拟签订的合同文本

合同草案条款

（此为参考模板，以具体签订的合同为准）

政府采购货物买卖合同

项目名称：_____

合同编号：_____

甲方：_____

乙方：_____

签订时间：_____

使用说明

1. 本合同标准文本适用于购买现成货物的采购项目，不包括需要供应商定制开发、创新研发的货物采购项目。

2. 本合同标准文本为政府采购货物买卖合同编制提供参考，可以结合采购项目具体情况，对文本作必要的调整修订后使用。

3. 本合同标准文本各条款中，如涉及填写多家供应商、制造商，多种采购标的、分包主要内容等信息的，可根据采购项目具体情况添加信息项。

第一节政府采购合同协议书

甲方（全称）：. _____（采购人、受采购人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）

乙方2（全称）： _____（联合体成员供应商或其他合同主体）（如有）

乙方3（全称）： _____（联合体成员供应商或其他合同主体）（如有）

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

1. 项目信息

（1）采购项目名称： _____

采购项目编号： _____

（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）： _____

品牌：. _____ 规格型号： _____

采购标的的技术要求、商务要求具体见附件。

①涉及信息类产品，请填写该产品关键部件的品牌、型号：

标的名称： _____

关键部件： _____ 品牌： _____ 型号： _____

关键部件： _____ 品牌： _____ 型号： _____

关键部件： _____ 品牌： _____ 型号： _____

（注：关键部件是指财政部会同有关部门发布的政府采购需求标准规定的需要通过国家有关部门指定的测评机构开展的安全可靠测评的软硬件，如CPU芯片、操作系统、数据库等。）

②涉及车辆采购，请填写是否属于新能源汽车：

☐是，《政府采购品目分类目录》底级品目名称： _____ 数量： _____ 金额： _____

☐否

（4）政府采购组织形式：☐政府集中采购 ☐部门集中采购 ☐分散采购

（5）政府采购方式：☐公开招标☐邀请招标☐竞争性谈判☐竞争性磋商

☐询价☐单一来源☐框架协议☐其他： _____

（注：在框架协议采购的第二阶段，可选择使用该合同文本）

(6) 中标(成交)采购标的制造商是否为中小企业: ☐是 ☐否
本合同是否为专门面向中小企业的采购合同(中小企业预留合同): ☐是 ☐否 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:

第一次付款: 在本合同生效且财政拨款到位后乙方向甲方开具发票, 甲方在收到等额发票后 10 日内向乙方支付相当于合同总价款 20%的预付款;

第二次付款: 乙方供货达到本项目设备安装进度 50%后经甲方或其指定的第三方验收合格后且财政拨款到位后乙方向甲方开具发票, 甲方在收到等额发票后 10 日内向乙方支付至合同总价款的 50%;

第三次付款: 乙方供货完毕且经甲方或其指定的第三方验收合格后且财政拨款到位后乙方向甲方开具发票, 甲方在收到等额发票后 10 日内向乙方支付至合同总价款的 100%;

☐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: _____

(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: 履约保函

收取履约保证金金额: 合同金额的 10%

履约担保期限: 验收完毕且交付使用之日

(4) 分期履行要求: _____ 采购合同签署之日一次性交付

(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: _____ 甲方及其委托方

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：_____（计划于何时验收/供应商提出验收申请之日起 日内组织验收）

（3）履约验收方式：□一次性验收

□分期/分项验收：_____（应明确分期/分项验收的工作安排）

（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：_____

（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：_____（产 权 过 户 登 记 等）

5. 组成合同的文件

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

（1）政府采购合同协议书及其变更、补充协议

（2）政府采购合同专用条款

（3）政府采购合同通用条款

（4）中标（成交）通知书

（5）投标（响应）文件

（6）采购文件

（7）有关技术文件，图纸

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

6. 合同生效

本合同自 _____ 生效。

7. 合同份数

本合同一式 _____ 份，甲方执 _____ 份，乙方执 _____ 份，均具有同等法律效力。

合同订立时间：_____ 年 月 _____ 日

合同订立地点： _____

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。

甲方（采购人、受采购人委托签订合同的单位 或 采购文件约定的合同甲方）		乙方（供应商）	
单位名称（公章或合 同章）		单位名称（公章或合 同章）	
法定代表人或其委托 代理人（签章）		法定代表人或其委托 代理人（签章）	
		拥有者性别	
住 所		住 所	
联 系 人		联 系 人	
联系电话		联系电话	
通信地址		通信地址	
邮政编码		邮政编码	
电子邮箱		电子邮箱	
统一社会信用代码		统一社会信用代码	
		开户名称	
		开户银行	
		银行账号	
注：涉及联合体或其他合同主体的信息应按上表格式加列。			

第二节政府采购合同通用条款

1. 定义

1.1 合同当事人

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

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

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

1.2 本合同下列术语应解释为：

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

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

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

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

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

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

（7）其他术语解释，见【政府采购合同专用条款】。

2. 合同标的及金额

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

3. 履行合同的时间、地点和方式

3.1 乙方应当在约定的时间、地点，按照约定方式履行合同。

4. 甲方的权利和义务

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

施工作。

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

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

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

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

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

5. 乙方的权利和义务

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

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

5.3 乙方有权根据合同约定向甲方收取合同价款。

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

6. 合同履行

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

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

7. 货物包装、运输、保险和交付要求

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

7.2 除【政府采购合同专用条款】另有约定外，乙方负责办理将货物运抵本合同规定的交货

地点，并装卸、交付至甲方的一切运输事项，相关费用应包含在合同价款中。

7.3 货物保险要求按【政府采购合同专用条款】规定执行。

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

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

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

8. 质量标准和保证

8.1 质量标准

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

（2）采用中华人民共和国法定计量单位。

（3）乙方所提供的货物应符合国家有关安全、环保、卫生的规定。

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

8.2 保证

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

（2）在质量保证期内所发现的缺陷、甲方应尽快以书面形式通知乙方。

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

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

（5）乙方在约定的时间内未能弥补缺陷、甲方可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由

乙方承担，甲方根据合同约定对乙方行使的其他权利不受影响。

9. 权利瑕疵担保

9.1 乙方保证对其出售的货物享有合法的权利。

9.2 乙方保证在交付的货物上不存在抵押权等担保物权。

9.3 如甲方使用上述货物构成对第三人侵权的，则由乙方承担全部责任。

10. 知识产权保护

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

11. 保密义务

11.1 甲、乙双方对采购和合同履行过程中所获悉的国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，均有保密义务且不受合同有效期所限，直至该信息成为公开信息。泄露、不正当

地使用国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，应当承担相应责任。其他应当保密的信息由双方在【政府采购合同专用条款】中约定。

12. 合同价款支付

12.1 合同价款支付按照国库集中支付制度及财政管理相关规定执行。

12.2 对于满足合同约定支付条件的，甲方原则上应当自收到发票后 10 个工作日内将资金支付

到合同约定的乙方账户，不得以机构变动、人员更替、政策调整等为由迟延付款，不得将采购文件和合同中未规定的义务作为向乙方付款的条件。具体合同价款支付时间在【政府采购合同专用条款】中约定。

13. 履约保证金

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

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

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

14. 售后服务

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

- (1) 货物的现场移动、安装、调试、启动监督及技术支持
- (2) 提供货物组装和维修所需的专用工具和辅助材料
- (3) 在【政府采购合同专用条款】约定的期限内对所有的货物实施运行监督、维修，但前提条件是服务并不能免除乙方在质量保证期内所承担的义务；
- (4) 在制造商所在地或指定现场就货物的安装、启动、运营、维护、废弃处置等对甲方操作人员进行培训；
- (5) 依照法律、行政法规的规定或者按照【政府采购合同专用条款】约定，货物在有效使用年限届满后应予回收的，乙方负有自行或者委托第三人对货物予以回收的义务；
- (6) 【政府采购合同专用条款】规定由乙方提供的其他服务

14.2 乙方提供的售后服务的费用已包含在合同价款中，甲方不再另行支付。

15. 违约责任

15.1 质量瑕疵的违约责任

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

15.2 迟延交货的违约责任

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

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

15.3 迟延支付的违约责任

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

15.4 其他违约责任根据项目实际需要按【政府采购合同专用条款】规定执行。

16. 合同变更、中止与终止

16.1 合同的变更

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

16.2 合同的中止

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

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

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

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

16.3 合同的终止

(1) 合同因有效期限届满而终止;

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

16.4 涉及国家利益、社会公共利益的情形

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

17. 合同分包

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

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

18. 不可抗力

18.1 不可抗力是指合同双方不能预见、不能避免且不能克服的客观情况

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

18.3 通有不可抗力的一方: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. 争议解决的方法

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

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

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

20. 政府采购政策

20.1 本合同应当按照规定执行政府采购政策。

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

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

21. 法律适用

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

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

22. 通知

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

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

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

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

23. 合同未尽事项

23.1 合同未尽事项见【政府采购合同专用条款】。

23.2 合同附件与合同正文具有同等的法律效力。

第三节政府采购合同专用条款

第二节 第1.2（6）项	联合体具体要求	
第二节 第1.2（7）项	其他术语解释	
第二节第4.4款	履约验收中甲方提出异议或作出说明的期限	
第二节第4.6款	约定甲方承担的其他义务和责任	
第二节第5.4款	约定乙方承担的其他义务和责任	
第二节第6.1款	履行合同义务的顺序	
第二节第7.1款	包装特殊要求	
	指定现场	北京第一实验中学
第二节第7.2款	运输特殊要求	
第二节第7.3款	保险要求	
第二节第8.2（1）项	质量保证期	
第二节第8.2（3）项	货物质量缺陷响应时间	
第二节第11.1款	其他应当保密的信息	项目货物通过验收、且实际交付使用之日起30日内。
第二节第12.2款	合同价款支付时间	无另行约定。
第二节第14.1（3）项	运行监督、维修期限	
第二节第14.1（5）项	货物回收的约定	
第二节 第14.1（6）项	乙方提供的其他服务	
第二节第15.1款	修理、重作、更换相关具体规定	

第二节第15.2（2）项	迟延交货赔偿费	每逾期一天，按照合同价款每日万分之一计取
第二节第15.3款	逾期付款利息	
第二节第15.4款	其他违约责任	
第二节第19.2款	解决争议的方法	因本合同及合同有关事项发生的争议，向 <u>北京市通州区</u> 人民法院起诉。
第二节第23.1款	其他专用条款	

第七章 投标文件格式

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

投标人资格声明书

致：采购人或采购代理机构

在参与本次项目投标中，我单位承诺：

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

序号	单位名称	相互关系
1		
2		
...		

上述声明真实有效，否则我方负全部责任。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

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

2 落实政府采购政策需满足的资格要求（如有）

2-1 中小企业政策证明文件

说明：

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

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

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

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

（5）中小企业声明函填写注意事项

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

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

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

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

中小企业声明函（货物）格式

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

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

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日期：_____

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

残疾人福利性单位声明函格式

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

☐ 不属于符合条件的残疾人福利性单位。

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

2-1-2 拟分包情况说明及分包意向协议

拟分包情况说明

致：（采购人或采购代理机构）

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

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

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

注：

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

分包意向协议

甲方（投标人）：_____

乙方（拟分包单位）：_____

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

1.分包内容：_____。

2.分包金额：_____，该金额占该采购包合同金额的比例为_____%。

乙方承诺将在上述情况下与甲方签订分包合同。

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

甲方（盖章）：_____

乙方（盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

注：

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

2-2 其它落实政府采购政策的资格要求（如有）

3 本项目的特定资格要求（如有）

3-1 联合协议（如有）

联合协议

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

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

十、 其他约定（如有）：_____。

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

联合体牵头人名称：_____

联合体成员名称：_____

盖章：_____

盖章：_____

联合体成员名称：_____

盖章：_____

日期：_____年_____月_____日

注：

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

3-2 其他特定资格要求

4 投标保证金凭证/交款单据电子件

二、商务技术文件格式

投标文件（商务技术文件）封面（非实质性格式）

投 标 文 件

（商务技术文件）

项目名称：

项目编号/包号：

投标人名称：

1 投标书（实质性格式）

投标书

致：（采购人或采购代理机构）

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

1. 我方已详细审查全部招标文件，自愿参与投标并承诺如下：

（1）本投标有效期为自提交投标文件的截止之日起_____个日历日。

（2）除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

（3）我方已提供的全部文件资料是真实、准确的，并对此承担一切法律后果。

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

2. 其他补充条款（如有）：_____。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址_____ 传真_____

电话_____ 电子函件_____

投标人名称（加盖公章）_____

日期：_____年_____月_____日

2 授权委托书（实质性格式）

授权委托书

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

委托期限：自本授权委托书签署之日起至投标有效期届满之日止。

代理人无转委托权。

投标人名称（加盖公章）：_____

法定代表人（单位负责人）（签字或签章）：_____

委托代理人（签字或签章）：_____

日期：_____年_____月_____日

附：法定代表人（单位负责人）及委托代理人身份证明文件电子件：

说明：

- 1.若供应商为事业单位或其他组织或分支机构，则法定代表人（单位负责人）处的签署人可为单位负责人。
- 2.若投标文件中签字之处均为法定代表人（单位负责人）本人签署，则可不提供本《授权委

托书》，但须提供《法定代表人（单位负责人）身份证明》；否则，不需要提供《法定代表人（单位负责人）身份证明》。

3.供应商为自然人的情形，可不提供本《授权委托书》。

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

法定代表人（单位负责人）身份证明

致：（采购人或采购代理机构）

兹证明,

姓名：_____性别：_____年龄：_____职务：_____

系____（投标人名称）的法定代表人（单位负责人）。

附：法定代表人（单位负责人）身份证或护照等身份证明文件电子件：

投标人名称（加盖公章）：_____

法定代表人（单位负责人）（签字或签章）：_____

日期：_____年_____月_____日

3 开标一览表（实质性格式）

开标一览表

项目编号：_____ 项目名称：_____

包号	投标人名称	投标报价		交货地点	合同履行期限	质保期
		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）												

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
对本项目合同条款的偏离情况 （应进行选择，未选择 投标无效 ）： ☐ 无偏离 （如无偏离，仅选择无偏离即可；无偏离即为对合同条款中的所有要求，均视作供应商已对之理解和响应。） ☐ 有偏离 （如有偏离，则应在本表中对负偏离项逐一系列明，否则 投标无效 ；对合同条款中的所有要求，除本表列明的偏离外，均视作供应商已对之理解和响应。）					

注：“偏离情况”列应据实填写“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

6 采购需求偏离表（实质性格式）

采购需求偏离表

项目编号/包号：_____ 项目名称：_____

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

注：

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

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

7 本国产品标准证明文件

关于符合本国产品标准的声明函

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

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

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

.....

本公司（单位）对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）：

日期： 年 月 日

注：1.产品如有型号，请在“产品名称”栏一并填写。

2.生产厂名与厂址应与生产厂营业执照载明的相关信息保持一致。

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

4.该产品的关键组件要求实施前，“关键组件”栏可不填。

5.该产品的关键工序要求实施前，“关键工序”栏可不填。

产品成本占比承诺函

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

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

公司（单位）名称（盖章）：

日期： 年 月 日

注：

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

8 中小企业证明文件

说明:

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

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

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

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

中小企业声明函（货物）格式

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日期：_____

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

残疾人福利性单位声明函格式

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

☐ 不属于符合条件的残疾人福利性单位。

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

9 拟分包情况说明

拟分包情况说明

致：（采购人或采购代理机构）

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

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

注：

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

向中小企业分包时，建议在本册提供。

投标人名称（盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

分包意向协议

甲方（投标人）：_____

乙方（拟分包单位）：_____

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

1.分包内容：_____。

2.分包金额：_____，该金额占该采购包合同金额的比例为_____%。

乙方承诺将在上述情况下与甲方签订分包合同。

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

甲方（盖章）：_____

乙方（盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

注：

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

10 招标文件要求提供或投标人认为应附的其他材料

10-1 供应商信息采集表

供应商名称	供应商所属性别	外商投资类型

注：1.供应商如为联合体，则应填写联合体各成员信息。

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

3.外商投资类型请填写“外商单独投资”、“外商部分投资”或“内资”。