

# 广东省政府采购

## 公开招标文件

采购计划编号：**440101-2024-13842**

采购项目编号：**0877-24GZTP2ZC0414**

项目名称：广州市第六中学（花都校区）厨房设备购置项目

采购人：广州市第六中学

采购代理机构：广东广招招标采购有限公司

第一章 投标邀请

广东广招招标采购有限公司受广州市第六中学的委托，采用公开招标方式组织采购广州市第六中学（花都校区）厨房设备购置项目。欢迎符合资格条件的国内供应商参加投标。

一.项目概述

1.名称与编号

项目名称：广州市第六中学（花都校区）厨房设备购置项目  
采购计划编号：440101-2024-13842  
采购项目编号：0877-24GZTP2ZC0414  
采购方式：公开招标  
预算金额：2,459,800.00元

2.项目内容及需求情况（采购项目技术规格、参数及要求）

采购包1(厨房设备):  
采购包预算金额：2,459,800.00元

| 品目号 | 品目名称   | 采购标的              | 数量（单位） | 技术规格、参数及要求 | 是否允许进口产品 |
|-----|--------|-------------------|--------|------------|----------|
| 1-1 | 其他厨卫用具 | 智慧节能餐具清洗设备（商用洗碗机） | 1(台)   | 详见第二章      | 否        |
| 1-2 | 其他厨卫用具 | 其他厨房设备            | 1(批)   | 详见第二章      | 否        |

本采购包不接受联合体投标  
合同分包：允许合同分包  
合同履行期限：完工期为60个日历天, 工期起计时间为签发开工报告后第二天，完成本项目全部内容后的10天内采购人应组织项目竣工验收，以采购人与中标人双方项目验收签字当天作为项目竣工日。

二.投标人的资格要求

1.投标人应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供下列材料：

- 1）具有独立承担民事责任的能力：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人， 投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明） 副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。
- 2）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：依据《投标函》。
- 3）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：依据《投标函》。
- 4）履行合同所必需的设备和专业技术能力：依据《投标函》。
- 5）参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：依据《投标函》。重大违法记录，是指供应商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。（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

采购包1（厨房设备）： 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,投标人（投标人的企业规模以投标人

所投货物制造商的企业规模来核定)可选择以下其中一种方式参与: 1.投标人不属于中小企业的,必须将本项目合同分包给一家或者多家中小企业,中小企业承担的合同份额占合同金额的比例达到**40%**以上(其中预留给小微企业的部分不低于合同金额的**28%**),接受分包合同的中小企业与分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。【依据符合上述比例的分包意向协议书、分包意向协议书上述比例全部货物的制造商的《中小企业声明函》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)出具的分包意向协议书上述比例的制造商属于监狱企业的证明文件或分包意向协议书上述比例的制造商的《残疾人福利性单位声明函》】。2.投标人属于中型企业的,必须将本项目合同分包给一家或者多家小微企业,小微企业承担的合同份额不低于合同金额的**28%**,接受分包合同的中小企业与分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。【依据符合上述比例的分包意向协议书、分包意向协议书上述比例全部货物的制造商的《中小企业声明函》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)出具的分包意向协议书上述比例的制造商属于监狱企业的证明文件或分包意向协议书上述比例的制造商的《残疾人福利性单位声明函》】。3.投标人属于小微企业的,是否采取分包不作强制要求。【依据全部货物的制造商的《中小企业声明函》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)出具的制造商属于监狱企业的证明文件或制造商的《残疾人福利性单位声明函》】。如采取合同分包,则只能分包给小微企业。接受分包合同的中小企业与分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。【依据分包意向协议书、分包意向协议书各方全部货物的制造商的《中小企业声明函》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)出具的分包意向协议书各方的制造商属于监狱企业的证明文件或分包意向协议书各方的制造商的《残疾人福利性单位声明函》】。

### 3.本项目特定的资格要求:

采购包1(厨房设备):

1)供应商未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单;不处于中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。(以资格审查人员于投标(响应)截止时间当天在“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))及中国政府采购网(<http://www.ccgp.gov.cn/>)查询结果为准,如相关失信记录已失效,供应商需提供相关证明资料)。

2)单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商,不得同时参加本采购项目(或采购包)投标(响应)。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商,不得再参与本项目投标(响应)。投标(报价)函相关承诺要求内容。

### 三.获取招标文件

时间:详见招标公告及其变更公告(如有)

地点:详见招标公告及其变更公告(如有)

获取方式:在线获取。供应商应从广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)上广东政府采购智慧云平台(以下简称“云平台”)的政府采购供应商入口进行免费注册后,登录进入项目采购系统完成项目投标登记并在线获取招标文件(未按上述方式获取招标文件的供应商,其投标资格将被视为无效)。

售价:免费

### 四.提交投标文件截止时间、开标时间和地点:

提交投标文件截止时间和开标时间:详见招标公告及其变更公告(如有)

(自招标文件开始发出之日起至投标人提交投标文件截止之日止,不得少于**20**日)

地点:详见招标公告及其变更公告(如有)

### 五.公告期限、发布公告的媒介:

1、公告期限:自本公告发布之日起不得少于**5**个工作日。

2、发布公告的媒介:中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)),广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)广东广招招标采购有限公司网(<http://www.gztpc.com/>)。

## 六.本项目联系方式:

### 1.采购人信息

名称: 广州市第六中学

地址: 广州市海珠区新港西路179号

联系方式: 020-89020216

### 2.采购代理机构信息

名称: 广东广招招标采购有限公司

地址: 广州市东风东路745号东山紫园商务大厦2003单元

联系方式: 020-38931901-825

### 3.项目联系方式

项目联系人: 谢工

电话: 020-38931901-825

### 4.技术支持联系方式

云平台联系方式: 020-88696588

采购代理机构: 广东广招招标采购有限公司

## 第二章 采购需求

### 一、项目概况：

- 1.项目属性：货物类
- 2.品目分类：其他厨卫用具
- 3.本项目对应的中小企业划分标准所属行业为：工业。
- 4.打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
- 5.打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。

#### （一）项目概况

本项目为厨房设备采购，厨房设备需要配合设计方案进行采购安装。

#### （二）总体要求：

- 1.项目报价费用为总包费用，包括设备费、税费、运费、安装培训服务以及不可预见费等所有费用。
- 2.所有设备须符合国家技术规范要求，并提供产品合格证。
- 3.项目以采购人提供数量清单为准。
- 4.供应商必须对项目情况进行了解，并保证能协调工作场地及现场工作情况，以保证项目顺利进行。
- 5.供应商不得将本项目转包。一经发现，采购人有权取消合同。
- 6.供应商必须提交进场安装人员名单及身份证复印件给采购人备案，且必须在采购人所属有关部门办理出入证。
- 7.安装人员必须严格遵守一切规章制度，自觉接受检查，无证人员一律不得进入现场，人员未经批准不得进入其他区域。
- 8.供应商必须遵守采购人项目现场和人员管理的规定。
- 9.供应商必须注意安全，做好安全文明工作，如因措施不当造成人身安全或工伤死亡事故，一切责任由供应商负责。

#### （三）项目建设具体要求

##### 1.项目条件

- 1.1项目用水管径视现场具体情况而定；
- 1.2项目用电负荷视现场具体情况而定；项目用水提供1个接驳点，项目用电提供1个接驳点，上述各接驳点均设于项目安装现场。安装场地内水、电管线由供应商根据项目需要自行解决。

##### 2.服务内容说明及要求

###### 2.1完工期要求：

完工期为60个日历天，工期起计时间为签发开工报告后第二天，完成本项目全部内容后的10天内采购人应组织项目竣工验收，以采购人与中标人双方项目验收签字当天作为项目竣工日。

###### 2.2保修期：

本项目的保修期为1年，本项目所有设备的质保期为1年。保修期自竣工验收签字之日起计，在保修期内因货物质量而造成返修，其费用由中标人负责。

###### 2.3项目质量：

- 1)供应商应保证合同设备是全新的，且设备及其使用材料的质量、规格及技术特征符合国家标准或行业标准、规范和招标文件的要求。
- 2)供应商负责项目项下设备的送货、安装调试，一切费用由供应商负责。供应商安装时必须对各安装场地内的其它设备、有良好保护措施。

##### 3) 验收

设备为原制造商制造的全新产品，整机无污染，无侵权行为、表面无划损、无任何缺陷隐患，在中国境内可依常规安全合法使用。

国内制造的产品必须具备出厂合格证。

供应商应将关键设备的用户手册、保修手册、有关单证资料及配备件、随机工具等交付给采购方，使用操作及安全须知等重要资料应附有

中文说明。

4) 伴随服务

供应商必须有可靠的售后服务保障，承诺中标后能在广州市内设固定的维修服务点、能提供正常的技术服务。

质量保证期：本项目所有设备的质保期为1年。

质量保证期内发生的质量问题由供应商负责全免费解决（因采购人使用不当或其他人为因素造成的故障除外）。

设备故障报修的响应时间：质保期内供应商提供上门免费服务，在质保期内设置7\*24小时技术支持热线电话（固话或手机）。如电话响应无法解决，则2小时内到现场（节假日顺延），12小时内修复；如果设备故障在检修12小时后仍无法排除，供应商应在此后24小时内提供不低于故障设备规格型号档次的备用设备供用户使用，直至故障设备修复。

5) 安装、调试、培训要求：

供应商须根据采购人要求派遣有经验的工程师，到采购单位对人员进行培训服务。对设备的使用、操作、维修进行免费培训，并提供安装使用维护说明书，以确保采购人能够对设备有足够的了解和熟悉，能够独立进行设备的日常维护、保养和管理。培训所需一切资料由供应商提供，费用包含在总报价。

2.4技术文件：

供应商提供包括但不限于满足货物安装、使用和维护的一整套技术文件。

二、技术参数

| 序号   | 设备名称                     | 规格            | 用料说明及技术参数                                                                                                                                                         | 数量 | 单位 |
|------|--------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
|      | 一层厨房设备                   |               |                                                                                                                                                                   |    |    |
| AA   | 主副食库、茶水间、高低温冷库、男女更衣间、清洁间 |               |                                                                                                                                                                   |    |    |
| AA01 | 不锈钢米架                    | 1200*600*300  | 1、采用304#不锈钢；<br>2、立柱采用D38*38*≥1.0mm不锈钢方管；<br>3、层管采用304#不锈钢厚≥1.0mm；<br>4、配可调节不锈钢子弹脚；<br>5、不锈钢米架符合GB 4809.6-2016产品标准和技术要求，具备食品接触产品安全认证证书，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图。 | 6  | 台  |
| AA02 | 四层栅格层架                   | 1500*500*1550 | 1.支架采用304# ≥1.2mmØ38不锈钢管制作；<br>2.横梁采用304# ≥1.0mm38×25不锈钢管制作；<br>3.疏格采用304# ≥0.8mm25×13不锈钢管制作；<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                                                 | 10 | 台  |

|      |                |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |   |
|------|----------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AA03 | 四层平板<br>货<br>架 | 1500*500*1<br>550        | 1.支架采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 长 $\geq 38$ *宽 $\geq 38\text{mm}$ 不锈钢方管制作；<br>2.层板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>3.底加不锈钢加强筋；<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                                                                                                                                                                                                                                                 | 6 | 台 |
| AA05 | 单星平台           | 1200*700*8<br>00/<br>100 | 1.沥水式面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>3.焊接拉伸式星盆；<br>4.不锈钢落水器；<br>5. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架；<br>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；<br>7.配水龙头1个；<br>8.采用不锈钢去水接驳；                                                                                                                                                                                                                         | 1 | 台 |
| AA06 | 四门储物<br>柜      | 800*500*18<br>00         | 1、采用304#不锈钢；<br>2、面板采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板；<br>3、层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板；<br>4、门板、后板、底板采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板；<br>5、脚通采用D50mm重型不锈钢圆通；<br>6、托码采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板；<br>7、横通采用D25 $\times \geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管；<br>8、层板为活动式；<br>9、正面左右趟门，门采用不锈钢纱网；<br>10、配可调节不锈钢子弹脚；<br>11、四门储物柜依据QB/T 2139.4-1995标准，搁板和底板能承受100kg载荷，其变形量 $\leq 1.3\text{mm}$ ，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。 | 1 | 台 |
| AA07 | 四层平板<br>货<br>架 | 1200*500*1<br>550        | 1.支架采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 长 $\geq 38$ *宽 $\geq 38\text{mm}$ 不锈钢方管制作；<br>2.层板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>3.底加不锈钢加强筋；<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 | 台 |

|      |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |
|------|--------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AA08 | 粘捕式灭蚊灯 | 400*170*310    | <p>1.功率：8W*2/220V；</p> <p>2.采用静音设计，避免噪音污染，消灭蚊虫；</p> <p>3.采用ABS环保材质外壳，无毒、耐热、耐用；</p> <p>4.8W*2专用节能诱蚊蝇灯管；</p> <p>5.适用面积： ≥100m²。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 | 台 |
| AA09 | 六门更衣柜  | 900*400*1800   | <p>1.柜身采用304# ≥1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>2.层板采用304# ≥1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>3.柜门板采用304# ≥1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>4.板底及层板采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>5.采用不锈钢制作可调节重力脚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 5 | 台 |
| AA10 | 低温冷库   | 2450*5550*2600 | <p>1.库体采用内外彩钢板，中间≥100mm聚氨酯保温；</p> <p>2.≥100mm厚双面彩钢聚氨酯凸门；</p> <p>3.制冷温度：-18~0℃，风冷涡旋分体式机组；</p> <p>4.带门边防潮发热线，双重防跑冷胶边；</p> <p>5.自动除霜系统；</p> <p>6.电子显示温控器；</p> <p>7.微电脑电控箱、电磁阀、膨胀阀、6米以内的铜管及电线保温套线管，过滤器、雪种、PVC排水管、排水发热丝、手阀、角铁机架等；</p> <p>8.低温冷库空间的计算条件：冷库温度0-10℃，风冷环境温度≤40℃、水冷环境温度≤30℃，蒸发温度-10-0℃;负载密度： ≥250kg/m³；</p> <p>9.库板厚度： ≥100mm。</p> <p>7.▲库板需依据GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》标准要求，燃烧增长速率指数需≤115W/s；60s内焰尖高度需≤75mm。需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。</p> | 1 | 台 |



|      |          |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |
|------|----------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AA11 | 预进间专用洗手池 | 450*450*250/100 | <p>1.采用304#不锈钢；</p> <p>2.台面采用厚<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>3.采用厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢冲压式星盆；</p> <p>4.横通采用<math>\text{D}25 \times \geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>5.立管采用<math>\text{D}38 \times \geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢圆管；</p> <p>6.配不锈钢感应水龙头1套；</p> <p>7.去水采用角位高筒去水器；</p> <p>8.预进间专用洗手池依据GB/T38160-2019标准，检测化学成分<math>\text{Mn} \leq 0.85\%</math>，<math>\text{S} \leq 0.006\%</math>；水槽、底板及侧板板材厚度均需<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。</p>                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 | 台 |
| AA12 | 高温冷库     | 2550*5550*2600  | <p>1.库体采用内外彩钢板，中间<math>\geq 100\text{mm}</math>聚氨酯保温；</p> <p>2.<math>\geq 100\text{mm}</math>厚双面彩钢聚氨酯凸门；</p> <p>3.制冷温度：<math>0 \sim 10^{\circ}\text{C}</math>，风冷涡旋分体式机组；</p> <p>4.带门边防潮发热线，双重防跑冷胶边；</p> <p>5.自动除霜系统；</p> <p>6.电子显示温控器；</p> <p>7.微电脑电控箱、电磁阀、膨胀阀、6米以内的铜管及电线保温套线管，过滤器、雪种、PVC排水管、排水发热丝、手阀、角铁机架等；</p> <p>8.高温冷库空间的计算条件：冷库温度<math>0 \sim 10^{\circ}\text{C}</math>，风冷环境温度<math>\leq 40^{\circ}\text{C}</math>、水冷环境温度<math>\leq 30^{\circ}\text{C}</math>，蒸发温度<math>-10 \sim 0^{\circ}\text{C}</math>；负载密度：<math>\geq 250\text{kg/m}^3</math>；</p> <p>9.库板厚度：<math>\geq 100\text{mm}</math>。</p> <p>7.库板需依据GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》标准要求，燃烧增长速率指数需<math>\leq 115\text{W/s}</math>；60s内焰尖高度需<math>\leq 75\text{mm}</math>。需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。</p> | 1 | 台 |
| AA13 | 风幕机      | 1800*185*210    | <p>1.方式：贯流式，风速<math>\geq 2230\text{m}^3/\text{h}</math>；</p> <p>2.输入功率：<math>\geq 274\text{W}</math> 电压：<math>220\text{V}</math>；</p> <p>3.全新铝合金进风格栅。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 | 台 |

|      |             |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |   |
|------|-------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| AA14 | 双星拖把池       | 1200*500*500     | 1.沥水式面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>3.焊接拉伸式星盆；<br>4.不锈钢落水器；<br>5. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架；<br>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；<br>7.配水龙头2个。<br>8.采用不锈钢去水接驳。                                                                                                                          | 1  | 台 |
| AA15 | 工具挂架        | 1200*60*35       | 1.层板采用304#1.2mm厚不锈钢板。                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1  | 台 |
| AB   | 肉类加工区、蔬菜加工区 |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |   |
| AB01 | 大单星盆台       | 1000*700*800/100 | 1.沥水式面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>3.焊接拉伸式星盆；<br>4.不锈钢落水器；<br>5. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架；<br>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；<br>7.配水龙头1个。<br>8.采用不锈钢去水接驳；                                                                                                                          | 13 | 台 |
| AB02 | 粘捕式灭蚊灯      | 400*170*310      | 1.功率：8W*2/220V；<br>2.采用静音设计，避免噪音污染，消灭蚊虫；<br>3.采用ABS环保材质外壳，无毒、耐热、耐用；<br>4.8W*2专用节能诱蚊蝇灯管；<br>5.适用面积： $\geq 100\text{m}^2$ 。                                                                                                                                                                                | 3  | 台 |
| AB04 | 多功能切菜机      | 1250*600*1250    | 1.叶菜端切割长度：1-60mm（可调）、根茎类端:配备切片1-10mm、切丝2-10mm、切丁8/10/12/15/20/25mm；<br>2.产量：300-1000kg/H；<br>3.电机功率：220V, $\geq 1.5\text{kW}$ ；<br>4.输送带宽度： $\geq 120\text{mm}$ ；<br>5.压菜带高度： $\geq 100\text{mm}$ ；<br>6.球茎类入料口直径： $\geq 120\text{mm}$ ；<br>7.机重： $\geq 150\text{kg}$ ；<br>8.主板材厚度： $\geq 3\text{mm}$ 厚。 | 1  | 台 |

|      |                 |                              |                                                                                                                                                                                                           |   |   |
|------|-----------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AB05 | 带背双层<br>工<br>作台 | 2100*700*8<br><br>00/<br>100 | 1.面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作;<br>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋;<br>3.层板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作;<br>4. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架;<br>5.采用不锈钢制作可调节子弹脚;                                        | 2 | 台 |
| AB06 | 紫外线杀<br>菌<br>灯  | 1000*100                     | 1.灭菌灯是低压汞蒸汽放电灯, 有管状的玻璃外壳, 发射短波紫外辐射, 其值为 $\geq 253.7\text{nm}$ (UV-C), 有杀菌的作用;<br>2.玻璃把会产生臭氧的波长为 $\geq 185\text{nm}$ 的辐射过滤掉;<br>3.杀菌灯管.管壁内的保护涂层可以防止UV-C辐射的衰减(长寿命灯);<br>4.适用范围: 30-40平方米;<br>5.消毒时间30-45分钟。 | 4 | 台 |
| AB07 | 四层栅格<br>层<br>架  | 1500*500*1<br>550            | 1.支架采用304# $\geq 1.2\text{mm}\varnothing 38$ 不锈钢管制作;<br>2.横梁采用304# $\geq 1.0\text{mm} 38\times 25$ 不锈钢管制作;<br>3.疏格采用304# $\geq 0.8\text{mm} 25\times 13$ 不锈钢管制作;<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                      | 5 | 台 |
| AB08 | 毛刷去皮<br>机       | 900*700*11<br>00             | 1.电压: $\geq 380\text{V}$ TPN, 50/60Hz;<br>2.电量: $\geq 1\text{kW}$ ;<br>3.加工能力: 200kg-300kg/H。                                                                                                             | 1 | 台 |
| AB09 | 四层栅格<br>层<br>架  | 1800*500*1<br>550            | 1.支架采用304# $\geq 1.2\text{mm}\varnothing 38$ 不锈钢管制作;<br>2.横梁采用304# $\geq 1.0\text{mm} 38\times 25$ 不锈钢管制作;<br>3.疏格采用304# $\geq 0.8\text{mm} 25\times 13$ 不锈钢管制作;<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                      | 1 | 台 |
| AB10 | 开水器带<br>底<br>座  | 550*520*13<br>50             | 1. 电压: $\geq 380\text{V}$ TPN, 50/60Hz;<br>2. 电量: $\geq 9\text{kW}$ ;<br>3. 出水量: $\geq 90$ 升/小时;<br>4. 自动测温, 自动控温, 自动控水;<br>5.缺水保护功能, 干烧保护功能;<br>6.整体发泡;<br>7.节能 $\geq 40\%$ 以上;                          | 1 | 台 |

|      |                 |                          |                                                                                                                                                                          |   |   |
|------|-----------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AB11 | 刀具消毒<br>柜       | 1200*600*1<br>600        | 1.电压: 220V SPN, 50Hz;<br>2.电量: $\geq 15W$ ;<br>3.可放: $\geq 10$ 把刀具;<br>4.内置消毒杀菌紫外线 (UV) 灯。                                                                               | 2 | 台 |
| AB12 | 带背双层<br>工<br>作台 | 1600*700*8<br>00/<br>100 | 1.面板采用304# $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢板制作;<br>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋;<br>3.层板采用304# $\geq 1.0mm$ 厚不锈钢板制作;<br>4. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架;<br>5.采用不锈钢制作可调节子弹脚;                     | 1 | 台 |
| AB13 | 带背双层<br>工<br>作台 | 1100*700*8<br>00/<br>100 | 1.面板采用304# $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢板制作;<br>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋;<br>3.层板采用304# $\geq 1.0mm$ 厚不锈钢板制作;<br>4. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架;<br>5.采用不锈钢制作可调节子弹脚;                     | 1 | 台 |
| AB14 | 单星杀鱼<br>台       | 1500*700*8<br>00/<br>100 | 1.沥水式面板采用304# $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢板制作;<br>2.面板底采用不锈钢制作加强筋;<br>3.焊接拉伸式星盆;<br>4.不锈钢落水器;<br>5. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架;<br>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚;<br>7.配水龙头1个。<br>8.采用不锈钢去水接驳。 | 1 | 台 |
| AB15 | 带背双层<br>工<br>作台 | 1200*700*8<br>00/<br>100 | 1.面板采用304# $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢板制作;<br>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋;<br>3.层板采用304# $\geq 1.0mm$ 厚不锈钢板制作;<br>4. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架;<br>5.采用不锈钢制作可调节子弹脚;                     | 1 | 台 |

|      |             |                      |                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |
|------|-------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AB16 | 带背双层<br>工作台 | 1500*700*800/<br>100 | 1.面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作;<br>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋;<br>3.层板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作;<br>4. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架;<br>5.采用不锈钢制作可调节子弹脚;                                                                             | 1 | 台 |
| AB17 | 绞切肉机        | 500*950*740          | 1.入料尺寸: 90-110mm;<br>2.切割尺寸: 3、4、6、8mm (配备包括但不限于);<br>3.生产能力: 300-600kg/H;<br>4.电压: 220V 单相 50Hz;<br>5.功率: 1.0kW;<br>6.重量: $\geq 160\text{kg}$ ;<br>7.整机采用SUS304# 不锈钢制作, 传动方式为直接传动, 无皮带, 无链条。绞肉管+输送螺杆+螺帽材质+机械表面SUS 304, 喷砂露面处理。马达过载自动停机自动复位功能。 | 1 | 台 |
| AC   | 蒸煮区、热炒区     |                      |                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |
| AC02 | 带背双层<br>工作台 | 1800*700*800/<br>100 | 1.面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作;<br>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋;<br>3.层板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作;<br>4. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架;<br>5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                                                                             | 2 | 台 |
| AC03 | 粘捕式灭蚊灯      | 400*170*310          | 1.功率: 8W*2/220V;<br>2.采用静音设计, 避免噪音污染, 消灭蚊虫;<br>3.采用ABS环保材质外壳, 无毒、耐热、耐用;<br>4.8W*2专用节能诱蚊蝇灯管;<br>5.适用面积: $\geq 100\text{m}^2$ 。                                                                                                                  | 3 | 台 |

|      |       |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |
|------|-------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AC04 | 四层栅格架 | 1500*500*1550 | <p>1.支架采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}\phi 38</math>不锈钢管制作；</p> <p>2.横梁采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}38\times 25</math>不锈钢管制作；</p> <p>3.疏格采用304# <math>\geq 0.8\text{mm}25\times 13</math>不锈钢管制作；</p> <p>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6 | 台 |
| AC05 | 双层工作台 | 2000*800*800  | <p>1.整体材质全部采用304# 不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用<math>D60*D50\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚不锈钢板，下层板底部采用<math>D60*D40\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用<math>D38*D38\geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为10级；产品并且具备10级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图。</p> | 3 | 台 |

|      |                  |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |
|------|------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AC06 | 双通荷台<br>(上掀门)    | 1800*1000*<br>800        | <p>1.面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.柜身、层板采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>3.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>4.柜门采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>5.采用不锈钢制作可调节重力脚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4 | 台 |
| AC07 | 油网烟罩<br>连<br>烟罩灯 | 11310*1400<br>*50<br>0   | <p>1.采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2.其它采用304# <math>\geq 1.0</math> 不锈钢板；</p> <p>3.配滤油网及油兜，烟罩灯。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 | 台 |
| AC08 | 炉拼台              | 510*1250*8<br>00/<br>450 | <p>1.采用304#不锈钢；</p> <p>2.面板采用厚<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>3.前板采用厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>4.横通采用<math>D25 \times \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>5.立管采用<math>D38 \times \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢圆管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚。</p> <p>7.炉拼台符合GB/T 38160-2019检测依据，台面隔板应能承受300kg载荷，其变形量<math>\leq 0.7\text{mm}</math>；化学成分含量S（%）<math>\leq 0.006</math>，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件；</p> <p>8.炉拼台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为10级。并具备金属厨房用品防腐蚀性能认证证书。需提供具有相应资质的机构出具的合格检验报告及有效期内证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图。</p> | 1 | 台 |

|      |                         |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |
|------|-------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AC09 | 燃气双头<br>双<br>尾小炒炉       | 2150*1250*<br>800<br>/450 | 1.面板采用304# $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.侧板、背板、前板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>3.炉架采用40 $\times$ 40角铁制作；<br>4.采用一体成型炉膛；<br>5.内向式预混炉头；<br>6.风机电压: 220V；<br>7.风机: 无刷电机；<br>8.配两个水龙头；<br>9.一按式电子点火,联动独立风机<br>10.不锈钢可调节炉脚。                                                                                                                                      | 1 | 台 |
| AC10 | 燃气双门<br>蒸<br>柜（36<br>层） | 1480*1050*<br>150<br>0    | 1.整体炉身304#不锈钢，柜内胆 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，门及侧柱 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，其他 $\geq 0.9\text{mm}$ 厚；<br>2.控制显示器具有故障显示功能，定时功能，采用智能数字显示屏；<br>3.设置缺水保护，自动进水；<br>4.电子点火，熄火系统保护设计；<br>5.电压: 220V/SPN/50Hz<br>6.不锈钢可调节炉脚。                                                                                                                                                              | 3 | 台 |
| AC11 | 预进间专<br>用<br>洗手池        | 450*450*25<br>0/1<br>00   | 1.采用304#不锈钢；<br>2.台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板；<br>3.采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢冲压式星盆；<br>4.横通采用D25 $\times$ $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管；<br>5.立管采用D38 $\times$ $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管；<br>6.配不锈钢感应水龙头1套；<br>7.去水采用角位高筒去水器；<br>8.预进间专用洗手池依据GB/T38160-2019标准，检测化学成分Mn $\leq 0.85\%$ ，S $\leq 0.006\%$ ；水槽、底板及侧板板材厚度均需 $\geq 1.0\text{mm}$ ，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。 | 2 | 台 |



|      |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |
|------|--------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AC12 | 单星盆台   | 700*600*80<br>0/1<br>00 | <p>1.沥水式面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>3.焊接拉伸式星盆；</p> <p>4.不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq \phi 38</math>不锈钢管制脚架；</p> <p>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7.配水龙头1个。</p> <p>8.采用不锈钢去水接驳。</p>                                                                                                                                                     | 1 | 台 |
| AC13 | 卧式洗米机柜 | 1100*600*800            | <p>1.采用自来水作为洗米机动力, 自来水通过主体水阀进行加压,将大米送入U形洗米机管内腔进行冲洗,以其达到洗刷大米的效果；</p> <p>2.洗米量<math>\geq 100\text{kg}</math>。</p> <p>3.功率：220V/3kW</p> <p>4.沥水式面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>5.柜身采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>6.不锈钢落水器；</p> <p>7.面板底采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>8.柜门采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>9.采用不锈钢制作可调节重力脚。</p> | 1 | 台 |

|      |     |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |
|------|-----|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AC14 | 炉拼台 | 500*1250*800/450 | <p>1.采用304#不锈钢；</p> <p>2.面板采用厚<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>3.前板采用厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>4.横通采用<math>\text{D}25 \times \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>5.立管采用<math>\text{D}38 \times \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢圆管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚。</p> <p>7.炉拼台符合GB/T 38160-2019检测依据，台面隔板应能承受300kg载荷，其变形量<math>\leq 0.7\text{mm}</math>；化学成分含量S（%）<math>\leq 0.006</math>，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件；</p> <p>8.炉拼台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为10级。并具备金属厨房用品防腐蚀性能认证证书。需提供具有相应资质的机构出具的合格检验报告及有效期内证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图。</p> | 4 | 台 |
|------|-----|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|

|      |                     |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |
|------|---------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AC15 | 炊用燃气<br>大锅灶（<br>双头） | 2150*1250*<br>800<br>/450 | <p>1.材料：不锈钢SUS304#磨砂贴塑板，炉面板厚1.2mm，背板及侧板厚度≥1.0mm，炉体骨架40*40*3mm的角铁，黑铁炉膛结构3mm厚A3的钢板，炉通脚Φ50mm*1.2mm不锈钢管，炉通脚内含支承炉身的钢柱以及可调炉身高度的承重脚；</p> <p>2.炉膛内使用耐火棉隔热以及耐火砖砌筑，配备主气掣及风掣、摇摆水龙头等配件及风机；</p> <p>3.功率：550W/220V，炉头：燃气节能炉头，配电子点火及熄火保护装置；</p> <p>4.炊用燃气大锅灶所检项目符合GB 30531-2014和相关产品标准CJ/T 392-2012的要求，能效等级为1级。需提供有检验检测资质机构出具的合格检验报告扫描件；</p> <p>5.炊用燃气大锅灶标准和技术要求符合GB 4806.9-2016，具备食品接触产品安全认证证书，需提供证书扫描件。</p> | 3 | 台 |
| AC16 | 四层栅格<br>层<br>架      | 1800*500*1<br>550         | <p>1.支架采用304# ≥1.2mmΦ38不锈钢管制作；</p> <p>2.横梁采用304# ≥1.0mm38×25不锈钢管制作；</p> <p>3.疏格采用304# ≥0.8mm25×13不锈钢管制作；</p> <p>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 | 台 |

|      |                 |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |
|------|-----------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AC17 | 直冷四门<br>双<br>温柜 | 1220*760*1<br>950 | <p>1.高密度整体发泡，采用环戊烷发泡剂，环保无污染，发泡层密度达到38kg/m³以上，保温效果达到停机≥24小时；</p> <p>2.电脑温控，精准控温，操作更简单，针对不同食材可选择不同温度；</p> <p>3.内胆整体拉伸成型，内底板采用圆弧转角，清洁卫生无死角；</p> <p>4.可拆卸门封，清理更换方便；</p> <p>5.温度范围：冷藏+4℃～-5℃，冷冻-3℃～-20℃；</p> <p>6.容积：≥930L；</p> <p>7.电源电压：220V，额定功率：370W；</p> <p>8.制冷方式：直冷</p> <p>9.直冷四门双温柜符合GB 26920.2-2015《自携冷凝机组商用冷柜能效限定值及能效等级》的要求，能效检测结果为1级。提供具有检验检测资质机构出具的报告扫描件。</p> | 2 | 台 |
| AC18 | 燃气蒸汽<br>汤<br>锅  | 750*1150          | <p>1.面板采用304#≥1.2mm厚不锈钢板制作；</p> <p>2.内胆采用304#≥1.2mm厚不锈钢板制作；</p> <p>3.容量：≥270L；</p> <p>4.内燃式蒸汽机设计，提高热效能；</p> <p>5.设置缺水保护，自动进水；</p> <p>6.双层内胆隔热保温层；</p> <p>7.电压：220V；</p> <p>8.不锈钢可调节炉脚。</p>                                                                                                                                                                           | 2 | 台 |
| AC19 | 双层餐车            | 900*500*93<br>0   | <p>1.面板采用304# ≥1.2mm厚不锈钢板制作；</p> <p>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>3.层板采用304# ≥1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>4.采用万向脚轮带刹车。</p>                                                                                                                                                                                                                                                     | 3 | 台 |

|      |      |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |   |
|------|------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AC20 | 炉拼台  | 300*750*80<br>0/4<br>50 | <p>1.采用304#不锈钢；</p> <p>2.面板采用厚<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>3.前板采用厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>4.横通采用<math>\text{D}25 \times \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>5.立管采用<math>\text{D}38 \times \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢圆管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚。</p> <p>7.▲炉拼台符合GB/T 38160-2019检测依据，台面隔板应能承受300kg载荷，其变形量<math>\leq 0.7\text{mm}</math>；化学成分含量S（%）<math>\leq 0.006</math>，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件；炉拼台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为10级。并具备金属厨房用品防腐性能认证证书。需提供具有相应资质的机构出具的合格检验报告及有效期内证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图。</p> | 1 | 台 |
| AC21 | 单星平台 | 1800*700*800/<br>100    | <p>1.沥水式面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>3.焊接拉伸式星盆；</p> <p>4.不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq \text{D}38</math>不锈钢管制脚架；</p> <p>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7.配水龙头1个；</p> <p>8.采用不锈钢去水接驳。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1 | 台 |

|      |                 |                      |                                                                                                                                                                                                  |   |   |
|------|-----------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AC22 | 燃气双头<br>矮<br>汤炉 | 1200*750*500/<br>300 | 1.面板采用304# $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作；<br>2.侧板、背板、前板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作；<br>3.炉架采用40*40* $\geq 4\text{mm}$ 厚角钢加固；<br>4.炉花板用整件铸造生铁板；<br>5.配不锈钢可调节炉脚；<br>6.配双龙头；<br>7.电子点火，熄火系统保护设计。 | 1 | 台 |
| AC23 | 四层栅格<br>层<br>架  | 1200*500*1550        | 1.支架采用304# $\geq 1.2\text{mm}\varnothing 38$ 不锈钢管制作；<br>2.横梁采用304# $\geq 1.0\text{mm} 38\times 25$ 不锈钢管制作；<br>3.疏格采用304# $\geq 0.8\text{mm} 25\times 13$ 不锈钢管制作；<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。             | 1 | 台 |
| AC24 | 四层栅格<br>层<br>架  | 1000*500*1550        | 1.支架采用304# $\geq 1.2\text{mm}\varnothing 38$ 不锈钢管制作；<br>2.横梁采用304# $\geq 1.0\text{mm} 38\times 25$ 不锈钢管制作；<br>3.疏格采用304# $\geq 0.8\text{mm} 25\times 13$ 不锈钢管制作；<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。             | 1 | 台 |

|      |                 |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |   |
|------|-----------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| AC26 | 双层工作台           | 1500*700*800+100 | <p>1.整体材质全部采用304#不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚不锈钢板，下层板底部采用D60*D40<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用D38*D38<math>\geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为10级；产品并且具备10级金属厨房用品耐腐蚀性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图；</p> | 1  | 台 |
| AC27 | 封墙板             | 22620*2000       | 1.面板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 23 | 米 |
| AD   | 预进间、洗锅间、粉面饺子云吞档 |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |   |

|          |           |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |
|----------|-----------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AD0<br>1 | 双层工作<br>台 | 1530*500*8<br>00 | <p>1.整体材质全部采用<b>304#</b>不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<b>≥1.4mm</b>足厚不锈钢板，面板底部采用<b>D60*D50≥1.0mm</b>足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用<b>≥0.8mm</b>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用<b>≥1.0mm</b>足厚不锈钢板，下层板底部采用<b>D60*D40≥1.0mm</b>足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用<b>≥0.8mm</b>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用<b>D38*D38≥1.0mm</b>不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准<b>GB/T 10125-2021</b>《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为<b>240h</b>的中性盐雾试验（<b>NSS</b>））、<b>GB/T 6461-2002</b>《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为<b>10级</b>；产品并且具备<b>10级</b>金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图。</p> | 1 | 台 |
|----------|-----------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|



|          |      |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |
|----------|------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AD0<br>2 | 双通荷台 | 2000*800*800     | <p>1、采用304#不锈钢；</p> <p>2、台面厚度<math>\geq 1.5\text{mm}</math>，内衬4mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>3、层板、底板、侧板及门面采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>4、加强筋厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>5、配置不锈钢可调子弹脚；</p> <p>6、▲双通荷台产品试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为10级。并具备10级金属厨房用品防腐性能认证证书，需提供具有相应资质的机构出具的检验报告与证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图；双通荷台具有有效期内的食品接触产品安全认证证书，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图。</p> | 2 | 台 |
| AD0<br>3 | 单星平台 | 1800*760*800/100 | <p>1.沥水式面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>3.焊接拉伸式星盆；</p> <p>4.不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq \phi 38</math>不锈钢管制脚架；</p> <p>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7.配水龙头1个；</p> <p>8.采用不锈钢去水接驳；</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1 | 台 |

|          |                 |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |   |
|----------|-----------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AD0<br>4 | 电磁双头<br>煮<br>面炉 | 1600*800*8<br>00 | <p>1.功率：15kW/380V；</p> <p>2.面板采用304#<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板制作，</p> <p>3.侧板、背板、前板采用304#<math>\geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢板制作，</p> <p>4.机芯使用风冷方式，电路主板通过电子电工产品着火危险试验；</p> <p>5.显示器具有故障显示功能，用电量显示，采用彩屏LED，实时使用功率显示；</p> <p>6.合金材质10档滑档磁控火力调节，</p> <p>7.炉体采用不锈钢拉丝面，面板一体成型，有多重立体防辐射外壳屏蔽设计，防止磁场泄露，线盘采用丝包铜线。</p> <p>8.机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统，有效减少外部使用环境影响；</p> <p>9.缺水保护,防止干烧。</p> <p>10.▲所用商用电磁炉（灶）机芯组件需依据GB/2423.22-2012《不境试验 第2部分：试验方法 试验N:温度变化》标准，将样品检查入箱，高温（<math>60\pm 2</math>）℃保持2h,低温（<math>-15\pm 2</math>）℃保持2h，为一个循环，共25个循环。试验结束后样品外观、结构以及功能均正常，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。</p> <p>11..▲所用商用电磁炉（灶）显示屏根据GB/T14522-2008，进行紫外老化试验，试验后，根据GB/T15996-2021以及企业委托要求检查，样品色调无明显变化，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。</p> | 1 | 台 |
| AD0<br>5 | 六格分餐<br>池       | 1000*800*8<br>00 | <p>1.电压功率：220V/2kW</p> <p>2.材质：304# 不锈钢板；</p> <p>3.厚度：面板<math>\geq 1.5\text{mm}</math>；板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；台面下垫<math>\geq 1.5\text{mm}</math>厚不锈钢板；台面1.2mm厚不锈钢；</p> <p>4.配可调节高度不锈钢子弹脚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 | 台 |

|      |         |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |
|------|---------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AD06 | 六头电磁煮面炉 | 700*800*800 | <p>1.功率：15kW/380V；</p> <p>2.面板采用304#<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板制作；</p> <p>3.侧板、背板、前板采用304#<math>\geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢板制作；</p> <p>4.机芯使用风冷方式，电路主板通过电子电工产品着火危险试验；</p> <p>5.显示器具有故障显示功能，用电量显示，采用彩屏LED，实时使用功率显示；</p> <p>6.合金材质10档滑档磁控火力调节；</p> <p>7.炉体采用不锈钢拉丝面，面板一体成型，有多重立体防辐射外壳屏蔽设计，防止磁场泄露，线盘采用丝包铜线。</p> <p>8.机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统，有效减少外部使用环境影响；</p> <p>9.缺水保护,防止干烧。</p> | 2 | 台 |
| AD07 | 紫外线杀菌灯  | 1000*100    | <p>1.灭菌灯是低压汞蒸汽放电灯，有管状的玻璃外壳，发射短波紫外辐射，其值为<math>\geq 253.7\text{nm}</math>（UV-C），有杀菌的作用；</p> <p>2.玻璃把会产生臭氧的波长为<math>\geq 185\text{nm}</math>的辐射过滤掉；</p> <p>3.杀菌灯管.管壁内的保护涂层可以防止UV-C辐射的衰减（长寿命灯）；</p> <p>4.适用范围：30-40平方米；</p> <p>5.消毒时间30-45分钟。</p>                                                                                                                                          | 2 | 台 |

|      |          |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |
|------|----------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AD08 | 直冷四门双温柜  | 1220*760*1950 | <p>1.高密度整体发泡，采用环戊烷发泡剂，环保无污染，发泡层密度达到38kg/m³以上，保温效果达到停机≥24小时；</p> <p>2.电脑温控，精准控温，操作更简单，针对不同食材可选择不同温度；</p> <p>3.内胆整体拉伸成型，内底板采用圆弧转角，清洁卫生无死角；</p> <p>4.可拆卸门封，清理更换方便</p> <p>5.温度范围：冷藏+4℃～-5℃，冷冻-3℃～-20℃；</p> <p>6.容积：≥930L；</p> <p>7.电源电压：220V，额定功率：370W；</p> <p>8.制冷方式：直冷</p> <p>9.直冷四门双温柜符合GB 26920.2-2015《自携冷凝机组商用冷柜能效限定值及能效等级》的要求，能效检测结果为1级。提供具有检验检测资质机构出具的报告扫描件。</p> | 2 | 台 |
| AD09 | 油网烟罩连烟罩灯 | 2500*1800*500 | <p>1.采用304# ≥1.0mm 不锈钢板制作；</p> <p>2.其它采用304# ≥1.0 不锈钢板；</p> <p>3.配滤油网及油兜，烟罩灯；</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3 | 米 |

|      |          |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |
|------|----------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AD10 | 双层工作台    | 1390*500*800    | <p>1.整体材质全部采用304#不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚不锈钢板，下层板底部采用D60*D40<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用D38*D38<math>\geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为10级；产品并且具备10级金属厨房用品耐腐蚀性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图；</p> | 1 | 台 |
| AD11 | 预进间专用洗手池 | 450*450*250/150 | <p>1.采用304#不锈钢；</p> <p>2.台面采用厚<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>3.采用厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢冲压式星盆；</p> <p>4.横通采用D25<math>\times \geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>5.立管采用D38<math>\times \geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢圆管；</p> <p>6.配不锈钢感应水龙头1套；</p> <p>7.去水采用角位高筒去水器；</p> <p>8.预进间专用洗手池依据GB/T38160-2019标准，检测化学成分Mn<math>\leq 0.85\%</math>，S<math>\leq 0.006\%</math>；水槽、底板及侧板板材厚度均需<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。</p>                                                                                                                                                                                                                                 | 1 | 台 |

|          |                 |                          |                                                                                                                                                |   |   |
|----------|-----------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AD1<br>2 | 器皿消毒<br>柜       | 1300*630*1<br>940        | 1.功率：4.12kW/220V；<br>2.容量：≥800L；<br>3.热风循环高温消毒柜；<br>4.全不锈钢箱体；<br>5.整机整体发泡，门封条密闭工艺；<br>6.采用高温热风循环消毒系统消毒，快速清除各种有害病菌；<br>7.翻边拉手，全不锈钢层架。           | 1 | 台 |
| AD1<br>3 | 四层栅格<br>层<br>架  | 1200*500*1<br>550        | 1.支架采用304# ≥1.2mmØ38不锈钢管制作；<br>2.横梁采用304# ≥1.0mm38×25不锈钢管制作；<br>3.疏格采用304# ≥0.8mm25×13不锈钢管制作；<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                              | 1 | 台 |
| AD1<br>4 | 粘捕式灭<br>蚊<br>灯  | 400*170*31<br>0          | 1.功率：8W*2/220V；<br>2.采用静音设计，避免噪音污染，消灭蚊虫；<br>3.采用ABS环保材质外壳，无毒、耐热、耐用；<br>4.8W*2专用节能诱蚊蝇灯管；<br>5.适用面积：≥100m²。                                      | 2 | 台 |
| AD1<br>5 | 带背双层<br>工<br>作台 | 500*700*80<br>0/1<br>00  | 1.面板采用304# ≥1.2mm厚不锈钢板制作；<br>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋；<br>3.层板采用304# ≥1.0mm厚不锈钢板制作；<br>4.≥Ø38不锈钢管制脚架；<br>5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                            | 1 | 台 |
| AD1<br>6 | 大单星盆<br>台       | 1000*700*8<br>00/<br>100 | 1.沥水式面板采用304# ≥1.2mm厚不锈钢板制作；<br>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>3.焊接拉伸式星盆；<br>4.不锈钢落水器；<br>5.≥Ø38不锈钢管制脚架；<br>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；<br>7.配水龙头1个。<br>8.采用不锈钢去水接驳。 | 3 | 台 |

|          |                  |                         |                                                                                                                                                                       |   |   |
|----------|------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AD1<br>7 | 电开水器<br>连<br>挂墙架 | 510*310*85<br>0         | 1. 电压: $\geq 380V$ TPN, 50/60Hz;<br>2. 电量: $\geq 9kW$ ;<br>3. 出水量: $\geq 90$ 升/小时;<br>4. 自动测温, 自动控温, 自动控水;<br>5. 缺水保护功能, 干烧保护功能;<br>6. 整体发泡;<br>7. 节能 $\geq 40\%$ 以上。 | 1 | 台 |
| AD1<br>8 | 带背双层<br>工<br>作台  | 700*700*80<br>0/1<br>00 | 1. 面板采用304# $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢板制作;<br>2. 面板底及层板采用不锈钢制作加强筋;<br>3. 层板采用304# $\geq 1.0mm$ 厚不锈钢板制作;<br>4. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架;<br>5. 采用不锈钢制作可调节子弹脚;              | 1 | 台 |
| AD1<br>9 | 四层栅格<br>层<br>架   | 1200*500*1<br>550       | 1. 支架采用304# $\geq 1.2mm\varnothing 38$ 不锈钢管制作;<br>2. 横梁采用304# $\geq 1.0mm 38 \times 25$ 不锈钢管制作;<br>3. 疏格采用304# $\geq 0.8mm 25 \times 13$ 不锈钢管制作;<br>4. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 2 | 台 |

|      |                  |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |
|------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AD20 | 双层工作台            | 1000*760*800+100 | <p>1.整体材质全部采用304#不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚不锈钢板，下层板底部采用D60*D40<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用D38*D38<math>\geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为10级；产品并且具备10级金属厨房用品耐腐蚀性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图；</p> | 1 | 台 |
| AE   | 预进间、临时存放间、备餐、售卖间 |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |
| AE01 | 单门留样柜            | 650*650*1850     | <p>1.电压:220V SPN,50Hz；</p> <p>2.功率: <math>\leq 700\text{W}</math>；</p> <p>3.规格: 温度: 0~ +10℃；</p> <p>4.制冷方式: 直冷</p> <p>5.容量: <math>\geq 1000</math>升；</p> <p>6.配隔尘网；</p> <p>7.配层网及挂角；</p> <p>8.内外箱体使用不锈钢板材；</p> <p>9.内箱圆角和下沉式底板设计；</p> <p>10. 自动回归和厚门体设计；</p> <p>11.可拆换和易清洁的密封条。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 | 台 |



|      |               |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |
|------|---------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AE02 | 紫外线杀菌灯        | 1000*100      | <p>1.灭菌灯是低压汞蒸汽放电灯，有管状的玻璃外壳，发射短波紫外辐射，其值为<math>\geq 253.7\text{nm}</math>（UV-C），有杀菌的作用；</p> <p>2.玻璃把会产生臭氧的波长为<math>\geq 185\text{nm}</math>的辐射过滤掉；</p> <p>3.杀菌灯管.管壁内的保护涂层可以防止UV-C辐射的衰减（长寿命灯）；</p> <p>4.适用范围：30-40平方米；</p> <p>5.消毒时间30-45分钟。</p>                                                                                                                       | 4 | 台 |
| AE03 | 上掀四门碗柜        | 1200*500*1800 | <p>1.柜身采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.层板采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>3.柜门板采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>4.板底及层板采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>5.采用不锈钢制作可调节重力脚。</p>                                                                                                                                       | 4 | 台 |
| AE04 | 粘捕式灭蚊灯        | 400*170*310   | <p>1.功率：8W*2/220V；</p> <p>2.采用静音设计，避免噪音污染，消灭蚊虫；</p> <p>3.采用ABS环保材质外壳，无毒、耐热、耐用；</p> <p>4.8W*2专用节能诱蚊蝇灯管；</p> <p>5.适用面积：<math>\geq 100\text{m}^2</math>。</p>                                                                                                                                                                                                           | 4 | 台 |
| AE05 | 柜式智能保温分餐池（五格） | 1800*700*800  | <p>1.电压功率：220V/2kW</p> <p>2.材质：304# 不锈钢板；</p> <p>3.厚度：面板<math>\geq 1.5\text{mm}</math>；板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；台面下垫<math>\geq 1.5\text{mm}</math>厚不锈钢板；台面1.2mm厚不锈钢；</p> <p>4.配可调节高度不锈钢子弹脚；</p> <p>5.配份数盘5只；</p> <p>6.▲柜式智能保温分餐池符合GB/T 6461-2002，GB/T 10125-2021（进行试验周期为240h的中性盐雾试验)标准和技术要求，需提供有效期内的保护评级为10级的金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图。</p> | 7 | 台 |

|      |                  |                   |                                                                                                                                                      |   |   |
|------|------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AE06 | 不锈钢电<br>热<br>保温桶 | 500*500*85<br>0   | 1.面板采用304#6≥1.2mm不锈钢板制作;<br>2.配四个万向转轮<br>3.双层<br>4.功率: 220V/3kW                                                                                      | 6 | 台 |
| AE07 | 双门保温<br>车        | 1540*940*1<br>760 | 1.功率: ≥2.6kW<br>2.电压:220V-240V<br>3.功能:食物保温、运送、储藏等<br>4.全不锈钢机身, 双层保温层;<br>5.内部容积≥500Lx2;<br>6.内置LED照明灯;<br>7.温度自动控制, 调节范围+30℃+85℃;<br>8.四边防撞角, 热风循环。 | 1 | 台 |

|      |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |
|------|-------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AE08 | 双层工作台 | 1200*700*800 | <p>1.整体材质全部采用<b>304#</b>不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<b>≥1.4mm</b>足厚不锈钢板，面板底部采用<b>D60*D50≥1.0mm</b>足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用<b>≥0.8mm</b>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用<b>≥1.0mm</b>足厚不锈钢板，下层板底部采用<b>D60*D40≥1.0mm</b>足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用<b>≥0.8mm</b>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用<b>D38*D38≥1.0mm</b>不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准<b>GB/T 10125-2021</b>《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为<b>240h</b>的中性盐雾试验（<b>NSS</b>））、<b>GB/T 6461-2002</b>《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为<b>10级</b>；产品并且具备<b>10级</b>金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图；</p> | 3 | 台 |
|------|-------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|

|      |        |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |
|------|--------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AE09 | 单通工作台  | 1800*700*800/100 | <p>1.整体材质全部采用304#不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋；</p> <p>3.层板、底板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板，配D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋；</p> <p>4.侧板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板；</p> <p>5.推拉门采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板，双包门工艺，顶部带吊轮，密封无死角，门侧带静音防撞胶粒；</p> <p>6.配置不锈钢可调重力脚。</p> <p>7.单通工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为10级。产品具备10级金属厨房用品防腐蚀性认证证书。需提供具有检验检测资质机构出具的合格报告与有效期内的证书扫描件。</p> | 5 | 台 |
| AE10 | 四层栅格层架 | 1500*500*1550    | <p>1.支架采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}\varnothing 38</math>不锈钢管制作；</p> <p>2.横梁采用304# <math>\geq 1.0\text{mm} 38\times 25</math>不锈钢管制作；</p> <p>3.疏格采用304# <math>\geq 0.8\text{mm} 25\times 13</math>不锈钢管制作；</p> <p>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4 | 台 |

|      |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |   |
|------|-------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AE11 | 双层工作台 | 1190*700*800 | <p>1.整体材质全部采用304#不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用<math>\text{D60}*\text{D50}\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚不锈钢板，下层板底部采用<math>\text{D60}*\text{D40}\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用<math>\text{D38}*\text{D38}\geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为10级；产品并且具备10级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图；</p> | 1 | 台 |
|------|-------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|

|      |          |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |
|------|----------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AE12 | 预进间专用洗手池 | 900*450*250/150 | <p>1.采用304#不锈钢；</p> <p>2.台面采用厚<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>3.采用厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢冲压式星盆；</p> <p>4.横通采用<math>\text{D}25 \times \geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>5.立管采用<math>\text{D}38 \times \geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢圆管；</p> <p>6.配不锈钢感应水龙头1套；</p> <p>7.去水采用角位高筒去水器；</p> <p>8.预进间专用洗手池依据GB/T38160-2019标准，检测化学成分<math>\text{Mn} \leq 0.85\%</math>，<math>\text{S} \leq 0.006\%</math>；水槽、底板及侧板板材厚度均需<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。</p> | 1 | 台 |
| AE13 | 单星盆台     | 700*700*800     | <p>1.沥水式面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>3.焊接拉伸式星盆；</p> <p>4.不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq \text{D}38</math>不锈钢管制脚架；</p> <p>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7.配水龙头1个。</p> <p>8.采用不锈钢去水接驳。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 | 台 |

|      |               |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |
|------|---------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AE14 | 双层工作台         | 1500*700*800+100 | <p>1.整体材质全部采用304# 不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用<math>\text{D60} \times \text{D50} \geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚不锈钢板，下层板底部采用<math>\text{D60} \times \text{D40} \geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用<math>\text{D38} \times \text{D38} \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为10级；产品并且具备10级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图；</p> | 1 | 台 |
| AE15 | 单星盆台          | 700*700*800/100  | <p>1.沥水式面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>3.焊接拉伸式星盆；</p> <p>4.不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq \varnothing 38</math>不锈钢管制脚架；</p> <p>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7.配水龙头1个。</p> <p>8.采用不锈钢去水接驳。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 | 台 |
| AF   | 洗碗区、洁碟区、餐具回收区 |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |

|      |                 |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |   |
|------|-----------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AF01 | 双孔收餐<br>柜<br>连车 | 1200*700*8<br><br>00/<br>100 | <p>1.面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.柜身采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>3.面板底采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>4.采用万向脚轮带刹车。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6 | 台 |
| AF02 | 单通工作<br>台       | 1800*700*8<br><br>00/<br>100 | <p>1.整体材质全部采用304# 不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋；</p> <p>3.层板、底板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板，配D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋；</p> <p>4.侧板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板；</p> <p>5.推拉门采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板，双包门工艺，顶部带吊轮，密封无死角，门侧带静音防撞胶粒；</p> <p>6.配置不锈钢可调重力脚。</p> <p>7.单通工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为10级。产品具备10级金属厨房用品防腐性能认证证书。需提供具有检验检测资质机构出具的合格报告与有效期内的证书扫描件。</p> | 8 | 台 |
| AF03 | 洗手池柜            | 1500*550*8<br><br>00/<br>100 | <p>1.沥水式面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.柜身采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>3.焊接拉伸式星盆；</p> <p>4.不锈钢落水器；</p> <p>5.面板底采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>6.柜门采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>7.采用不锈钢制作可调节重力脚；</p> <p>8.配水龙头4个。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4 | 台 |



|      |                   |                      |                                                                                                                                                                                                                  |   |   |
|------|-------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AF04 | 洗手池柜              | 1400*550*800/<br>100 | 1.沥水式面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.柜身采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>3.焊接拉伸式星盆；<br>4.不锈钢落水器；<br>5.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>6.柜门采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>7.采用不锈钢制作可调节重力脚；<br>8.配水龙头4个。 | 2 | 台 |
| AF05 | 风幕机               | 1500*185*210         | 1.方式：贯流式，风速 $\geq 2230\text{m}^3/\text{h}$ ；<br>2.输入功率： $\geq 274\text{W}$ 电压：220V；<br>3.全新铝合金进风格栅。                                                                                                              | 1 | 台 |
| AF06 | 大单星盆台             | 1200*700*800/<br>100 | 1.沥水式面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>3.焊接拉伸式星盆；<br>4.不锈钢落水器；<br>5. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架；<br>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；<br>7.配水龙头1个。<br>8.采用不锈钢去水接驳。                                  | 2 | 台 |
| AF07 | 电开水器<br>连<br>挂墙层架 | 510*310*850          | 1. 电压： $\geq 380\text{V TPN}$ , 50/60Hz；<br>2. 电量： $\geq 9\text{kW}$ ；<br>3. 出水量： $\geq 90$ 升/小时；<br>4. 自动测温，自动控温，自动控水；<br>5.缺水保护功能，干烧保护功能；<br>6.整体发泡；<br>7.节能 $\geq 40\%$ 以上。                                   | 1 | 台 |
| AF08 | 带背双层<br>工<br>作台   | 1000*700*800/<br>100 | 1.面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋；<br>3.层板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>4. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架；<br>5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                                               | 1 | 台 |

|      |             |                      |                                                                                                                                                                                                      |   |   |
|------|-------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AF09 | 带背双层<br>工作台 | 1200*700*800/<br>100 | 1.面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋；<br>3.层板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>4. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架；<br>5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                                   | 1 | 台 |
| AF10 | 洗地龙头        | 10米                  | 1.长度 $\geq 10$ 米；<br>2.外壳喷漆；<br>3.自动收缩，可调喷射方式。                                                                                                                                                       | 1 | 台 |
| AF11 | 粘捕式灭蚊灯      | 400*170*310          | 1.功率：8W*2/220V；<br>2.采用静音设计，避免噪音污染，消灭蚊虫；<br>3.采用ABS环保材质外壳，无毒、耐热、耐用；<br>4.8W*2专用节能诱蚊蝇灯管；<br>5.适用面积： $\geq 100\text{m}^2$ 。                                                                            | 3 | 台 |
| AF12 | 四层栅格层架      | 1500*500*1550        | 1.支架采用304# $\geq 1.2\text{mm}\varnothing 38$ 不锈钢管制作；<br>2.横梁采用304# $\geq 1.0\text{mm} 38 \times 25$ 不锈钢管制作；<br>3.疏格采用304# $\geq 0.8\text{mm} 25 \times 13$ 不锈钢管制作；<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。               | 2 | 台 |
| AF13 | 紫外线杀菌灯      | 1000*100             | 1.灭菌灯是低压汞蒸汽放电灯，有管状的玻璃外壳，发射短波紫外辐射，其值为 $\geq 253.7\text{nm}$ （UV-C），有杀菌的作用；<br>2.玻璃把会产生臭氧的波长为 $\geq 185\text{nm}$ 的辐射过滤掉；<br>3.杀菌灯管.管壁内的保护涂层可以防止UV-C辐射的衰减（长寿命灯）；<br>4.适用范围：30-40平方米；<br>5.消毒时间30-45分钟。 | 3 | 台 |
|      |             |                      | 1.全机身304#不锈钢材质；<br>2.处理方式：上下高压喷淋，洗涤方式：斜插，进水温度：10~50℃，洗涤温度：55~85℃，高温漂洗温度：80~90℃，洗涤量(低速-高速)1500-2000碟/H，最大耗水量 $\leq 360\text{L/H}$ ，加热方式：纯电加热，洗涤周期：连续清洗；                                               |   |   |

|      |                       |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |
|------|-----------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AF14 | 智慧节能餐具清洗设备<br>(商用洗碗机) | 4800*850*1960 | <p>3.电压/功率：380V/≤65kW;</p> <p>4.机器入口有防掉落、出口有限位装置，履带传送系统运行中当餐具到达出口极限位置没有及时取出时履带停止传送，取出餐具履带继续运行，以免损坏餐具;</p> <p>5.设备应具有耐用塑料挡雨帘、洗碗机防水硅胶垫及耐用塑料洗碗机传送带拔齿。</p> <p>6.设备应具有内部除湿/热风烘干系统，隔热保温，且能对餐具进行迅速烘干并杀菌;</p> <p>7.▲智慧节能餐具清洗设备的配件“洗碗机防水硅胶垫”、“挡雨帘”、“洗碗机传送带拔齿”均需符合GB/T26572-2011《电子电气产品中限用物质的限量要求》，且依据GB/T39560.8-2021，GC-MS方法，对邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸丁苄酯（BBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）及邻苯二甲酸二异丁酯（DIBP)检测结果值均≤30mg/kg，需提供具有相应资质的机构出具的合格检测报告扫描件;</p> <p>8.▲智慧节能餐具清洗设备符合GB/T26125-2011标准的要求，需提供具有相应资质的机构出具的合格检测报告扫描件及《有毒有害物质限量认证证书》扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图;</p> <p>9.▲智慧节能餐具清洗设备符合QB/T3827-1999标准的要求，需提供具有相应资质的机构出具的合格检测报告扫描件及《产品防腐蚀等级认证证书》扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图;</p> <p>10.▲智慧节能餐具清洗设备符合GB8624-2012标准的要求，需提供具有相应资质的机构出具的合格检测报告扫描件及《产品阻燃等级认证证书》扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图。</p> | 1 | 台 |
|------|-----------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|

|      |               |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |
|------|---------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| AF15 | 活动工作台         | 1800*700*800  | 1.面板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋；<br>3.层板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>4. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架；<br>5.采用万向脚轮带刹车。                                                                                                                                                | 1 | 台 |
| AF16 | 高效气泡式自动洗菜池    | 1800*800*800  | 1.可快速溶解油脂,软化结块污渍,减少浸泡所需时间,水位感应装置和恒温监测系统,自动补充水量和变频式加热；<br>2.沥水式面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>3.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>4.电压380VAc/50Hz/4P<br>5.洗涤温度 $^{\circ}\text{C}$ : 50~75<br>6.功率: 10kW<br>7.产品需符合GB/T20878-2007《锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准,且含Si元素 $\leq 0.5\%$ ,含Mn元素 $\leq 1\%$ ,需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告复印件。 | 1 | 台 |
| AF17 | 上掀四门碗柜        | 1200*500*1800 | 1.柜身采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.层板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>3.柜门板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>4.板底及层板采用不锈钢制作加强筋；<br>5.采用不锈钢制作可调节重力脚。                                                                                                                                      | 4 | 台 |
| AF18 | 双门推车消毒柜       | 1480*910*1730 | 1.功率: 6kW/380V;<br>2.容量: $\geq 1300\text{L}$ ;<br>3.红外线高温推车消毒柜；<br>4.全不锈钢箱体；<br>5.整机整体发泡,门封条密闭工艺；<br>6.采用红外线高温消毒系统消毒,快速清除各种有害病菌；<br>7.翻边拉手,全不锈钢层架。                                                                                                                                                            | 4 | 台 |
|      | 二层厨房设备        |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |
| BA   | 杂货仓、茶水间、男女更衣间 |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |

|      |                |                   |                                                                                                                                                                                                               |   |   |
|------|----------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BA01 | 四层平板<br>货<br>架 | 1200*500*1<br>550 | 1.支架采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 长 $\geq 38$ *宽 $\geq 38\text{mm}$ 不锈钢方管制作；<br>2.层板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>3.底加不锈钢加强筋；<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚；                                                       | 4 | 台 |
| BA02 | 粘捕式灭<br>蚊<br>灯 | 400*170*31<br>0   | 1.功率：8W*2/220V；<br>2.采用静音设计，避免噪音污染，消灭蚊虫；<br>3.采用ABS环保材质外壳，无毒、耐热、耐用；<br>4.8W*2专用节能诱蚊蝇灯管；<br>5.适用面积： $\geq 100\text{m}^2$ 。                                                                                     | 4 | 台 |
| BA03 | 四层平板<br>货<br>架 | 1500*500*1<br>550 | 1.支架采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 长 $\geq 38$ *宽 $\geq 38\text{mm}$ 不锈钢方管制作；<br>2.层板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>3.底加不锈钢加强筋；<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                                                       | 8 | 台 |
| BA04 | 四层栅格<br>层<br>架 | 1500*500*1<br>550 | 1.支架采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ $\varnothing 38$ 不锈钢管制作；<br>2.横梁采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ $38 \times 25$ 不锈钢管制作；<br>3.疏格采用304# $\geq 0.8\text{mm}$ $25 \times 13$ 不锈钢管制作；<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                 | 4 | 台 |
| BA05 | 温热直饮<br>水<br>机 | 1100*450*1<br>500 | 1. 电压： $\geq 380\text{V}$ TPN, 50/60Hz；<br>2. 电量： $\geq 5\text{kW}$ ；<br>3. 出水量：开水 $\geq 45$ 升/小时；温水 $\geq 25$ 0升/小时；<br>4. 自动测温，自动控温，自动控水；<br>5.缺水保护功能，干烧保护功能；<br>6.整体发泡；<br>7.节能 $\geq 40\%$ 以上；<br>8.三级过滤。 | 2 | 台 |

|      |       |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |
|------|-------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BA06 | 单星平台  | 1300*700*800/100 | 1.沥水式面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>3.焊接拉伸式星盆；<br>4.不锈钢落水器；<br>5. $\geq \phi 38$ 不锈钢管制脚架；<br>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；<br>7.配水龙头1个；<br>8.采用不锈钢去水接驳；                                                                                                                                                                                                                                 | 1 | 台 |
| BA07 | 四门储物柜 | 800*450*1800     | 1、采用304#不锈钢；<br>2、面板采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板；<br>3、层板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板；<br>4、门板、后板、底板采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板；<br>5、脚通采用D50mm重型不锈钢圆通；<br>6、托码采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板；<br>7、横通采用D25 $\times \geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管；<br>8、层板为活动式；<br>9、正面左右趟门，门采用不锈钢纱网；<br>10、配可调节不锈钢子弹脚；<br>11、▲四门储物柜依据QB/T 2139.4-1995标准，搁板和底板能承受100kg载荷，其变形量 $\leq 1.3\text{mm}$ ，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。 | 1 | 台 |
| BA08 | 六门更衣柜 | 900*400*1800     | 1.柜身采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.层板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>3.柜门板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>4.板底及层板采用不锈钢制作加强筋；<br>5.采用不锈钢制作可调节重力脚。                                                                                                                                                                                                                                 | 5 | 台 |

|      |                       |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |
|------|-----------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BA09 | 预进间专用洗手池              | 450*450*250/100 | 1.采用304#不锈钢；<br>2.台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板；<br>3.采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢冲压式星盆；<br>4.横通采用 $\text{D}25 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管；<br>5.立管采用 $\text{D}38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管；<br>6.配不锈钢感应水龙头1套；<br>7.去水采用角位高筒去水器；<br>8.预进间专用洗手池依据GB/T38160-2019标准，检测化学成分 $\text{Mn} \leq 0.85\%$ ， $\text{S} \leq 0.006\%$ ；水槽、底板及侧板板材厚度均需 $\geq 1.0\text{mm}$ ，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。 | 2 | 台 |
| BA10 | 双星拖把池                 | 1200*500*500    | 1.沥水式面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>3.焊接拉伸式星盆；<br>4.不锈钢落水器；<br>5. $\geq \text{D}38$ 不锈钢管制脚架；<br>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；<br>7.配水龙头2个。<br>8.采用不锈钢去水接驳。                                                                                                                                                                                                                          | 1 | 台 |
| BA11 | 工具挂架                  | 1200*60*35      | 1.层板采用304#1.2mm厚不锈钢板。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1 | 台 |
| BA12 | 风幕机                   | 1800*185*210    | 1.方式：贯流式，风速 $\geq 2230\text{m}^3/\text{h}$ ；<br>2.输入功率： $\geq 274\text{W}$ 电压：220V；<br>3.全新铝合金进风格栅。                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 | 台 |
| BB   | 农残检测间、肉类加工区、蔬菜加工区、洗锅间 |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |
| BB01 | 器皿消毒柜                 | 1300*630*1890   | 1.功率：4.12kW/220V；<br>2.容量： $\geq 800\text{L}$ ；<br>3.热风循环高温消毒柜；<br>4.全不锈钢箱体；<br>5.整机整体发泡，门封条密闭工艺；<br>6.采用高温热风循环消毒系统消毒，快速清除各种有害病菌；<br>7.翻边拉手，全不锈钢层架。                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 | 台 |

|          |                 |                          |                                                                                                                                                                                                      |    |   |
|----------|-----------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| BB0<br>2 | 四层栅格<br>层<br>架  | 1500*500*1<br>550        | 1.支架采用304# $\geq 1.2\text{mm}\varnothing 38$ 不锈钢管制作；<br>2.横梁采用304# $\geq 1.0\text{mm} 38\times 25$ 不锈钢管制作；<br>3.疏格采用304# $\geq 0.8\text{mm} 25\times 13$ 不锈钢管制作；<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                 | 6  | 台 |
| BB0<br>3 | 粘捕式灭<br>蚊<br>灯  | 400*170*31<br>0          | 1.功率：8W*2/220V；<br>2.采用静音设计，避免噪音污染，消灭蚊虫；<br>3.采用ABS环保材质外壳，无毒、耐热、耐用；<br>4.8W*2专用节能诱蚊蝇灯管；<br>5.适用面积： $\geq 100\text{m}^2$ 。                                                                            | 5  | 台 |
| BB0<br>4 | 紫外线杀<br>菌<br>灯  | 1000*100                 | 1.灭茵灯是低压汞蒸汽放电灯，有管状的玻璃外壳，发射短波紫外辐射，其值为 $\geq 253.7\text{nm}$ （UV-C），有杀菌的作用；<br>2.玻璃把会产生臭氧的波长为 $\geq 185\text{nm}$ 的辐射过滤掉；<br>3.杀菌灯管.管壁内的保护涂层可以防止UV-C辐射的衰减（长寿命灯）；<br>4.适用范围：30-40平方米；<br>5.消毒时间30-45分钟。 | 5  | 台 |
| BB0<br>5 | 带背双层<br>工<br>作台 | 400*700*80<br>0/1<br>00  | 1.面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋；<br>3.层板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>4. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架；<br>5.采用不锈钢制作可调节子弹脚；                                   | 1  | 台 |
| BB0<br>6 | 大单星盆<br>台       | 1000*700*8<br>00/<br>100 | 1.沥水式面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>3.焊接拉伸式星盆；<br>4.不锈钢落水器；<br>5. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架；<br>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；<br>7.配水龙头1个。<br>8.采用不锈钢去水接驳；                      | 16 | 台 |



|          |                   |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |   |
|----------|-------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BB0<br>7 | 电开水器<br>连<br>挂墙层架 | 510*310*85<br>0         | 1. 电压: $\geq 380V$ TPN, 50/60Hz;<br>2. 电量: $\geq 9kW$ ;<br>3. 出水量: $\geq 90$ 升/小时;<br>4. 自动测温, 自动控温, 自动控水;<br>5. 缺水保护功能, 干烧保护功能;<br>6. 整体发泡;<br>7. 节能 $\geq 40\%$ 以上。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 | 台 |
| BB0<br>8 | 双层工作<br>台         | 700*700*80<br>0/1<br>00 | 1. 整体材质全部采用304# 不锈钢制作;<br>2. 面板采用 $\geq 1.4mm$ 足厚不锈钢板, 面板底部采用D60*D50 $\geq 1.0mm$ 足厚U型不锈钢加强筋, 且面板底板采用 $\geq 0.8mm$ 足厚不锈钢板密封, 保证无死角;<br>3. 工作台表面要求四周采用圆角工艺。<br>4. 下层板采用 $\geq 1.0mm$ 足厚不锈钢板, 下层板底部采用D60*D40 $\geq 1.0mm$ 足厚U型不锈钢加强筋, 且下层板底板采用 $\geq 0.8mm$ 足厚不锈钢板密封, 保证无死角;<br>5. 立柱采用D38*D38 $\geq 1.0mm$ 不锈钢方管;<br>6. 配可调节不锈钢子弹脚;<br>7. 双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》(进行试验周期为240h的中性盐雾试验(NSS))、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价》(仅进行保护评级), 试验结论: 保护评级为10级; 产品并且具备10级金属厨房用品防腐性能认证证书, 需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件, 证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图; | 1 | 台 |

|      |        |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |
|------|--------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BB10 | 多功能切菜机 | 1250*600*1250    | <p>1. 叶菜端切割长度：1-60mm（可调）、根茎类端:配备切片1-10mm、切丝2-10mm、切丁8/10/12/15/20/25mm；</p> <p>2.产量：300-1000kg/H；</p> <p>3. 电机功率：220V,≥1.5kW；</p> <p>4.输送带宽度：≥120mm；</p> <p>5.压菜带高度：≥100mm；</p> <p>6.球茎类入料口直径：≥120mm；</p> <p>7.机重：≥150kg</p> <p>8.主板材厚度：≥3mm厚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 | 台 |
| BB11 | 双层工作台  | 2100*700*800/100 | <p>1.整体材质全部采用304#不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用≥1.4mm足厚不锈钢板，面板底部采用D60*D50≥1.0mm足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用≥0.8mm足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用≥1.0mm足厚不锈钢板，下层板底部采用D60*D40≥1.0mm足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用≥0.8mm足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用D38*D38≥1.0mm不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为10级；产品并且具备10级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图；</p> | 2 | 台 |

|          |                 |                          |                                                                                                                                                                      |   |   |
|----------|-----------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BB1<br>2 | 毛刷去皮<br>机       | 900*700*11<br>00         | 1.电压: $\geq 380V$ TPN, 50/60Hz;<br>2.电量: $\geq 1kW$ ;<br>3.加工能力: 200kg-300kg/H。                                                                                      | 1 | 台 |
| BB1<br>3 | 四层栅格<br>层<br>架  | 1800*500*1<br>550        | 1.支架采用304# $\geq 1.2mm\phi 38$ 不锈钢<br>管制作;<br>2.横梁采用304# $\geq 1.0mm 38\times 25$ 不锈<br>钢管制作;<br>3.疏格采用304# $\geq 0.8mm 25\times 13$ 不锈<br>钢管制作;<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |
| BB1<br>4 | 开水器带<br>底<br>座  | 550*520*13<br>50         | 1. 电压: $\geq 380V$ TPN, 50/60Hz;<br>2. 电量: $\geq 9kW$ ;<br>3. 出水量: $\geq 90$ 升/小时;<br>4. 自动测温, 自动控温, 自动控水;<br>5.缺水保护功能, 干烧保护功能;<br>6.整体发泡;<br>7.节能 $\geq 40\%$ 以上;   | 1 | 台 |
| BB1<br>5 | 刀具消毒<br>柜       | 1200*600*1<br>600        | 1.电压: 220V SPN, 50Hz;<br>2.电量: $\geq 15W$ ;<br>3.可放: $\geq 10$ 把刀具;<br>4.内置消毒杀菌紫外线 (UV) 灯。                                                                           | 2 | 台 |
| BB1<br>6 | 带背双层<br>工<br>作台 | 1600*700*8<br>00/<br>100 | 1.面板采用304# $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢板<br>制作;<br>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋;<br>3.层板采用304# $\geq 1.0mm$ 厚不锈钢板<br>制作;<br>4. $\geq \phi 38$ 不锈钢管制脚架;<br>5.采用不锈钢制作可调节子弹脚;                | 1 | 台 |
| BB1<br>7 | 带背双层<br>工<br>作台 | 1100*700*8<br>00/<br>100 | 1.面板采用304# $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢板<br>制作;<br>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋;<br>3.层板采用304# $\geq 1.0mm$ 厚不锈钢板<br>制作;<br>4. $\geq \phi 38$ 不锈钢管制脚架;<br>5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                | 1 | 台 |

|          |           |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |
|----------|-----------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BB1<br>8 | 单星杀鱼<br>台 | 1500*700*8<br>00/<br>100 | <p>1.沥水式面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>3.焊接拉伸式星盆；</p> <p>4.不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq \phi 38</math>不锈钢管制脚架；</p> <p>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7.配水龙头1个；</p> <p>8.采用不锈钢去水接驳。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 | 台 |
| BB1<br>9 | 双层工作<br>台 | 1200*700*8<br>00/<br>100 | <p>1.整体材质全部采用304# 不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚不锈钢板，下层板底部采用D60*D40<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用D38*D38<math>\geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为10级；产品并且具备10级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图；</p> | 2 | 台 |

|          |       |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |
|----------|-------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BB2<br>0 | 绞切肉机  | 500*950*740      | <p>1.入料尺寸：90-110mm；</p> <p>2.切割尺寸：3、4、6、8mm（配备包括但不限于）；</p> <p>3.生产能力：300-600kg/H；</p> <p>4.电压：220V 单相 50Hz；</p> <p>5.功率：1.0kW；</p> <p>6.重量：≥160kg；</p> <p>7.整机采用SUS304# 不锈钢制作，传动方式为直接传动，无皮带，无链条。绞肉管+输送螺杆+螺帽材质+机械表面SUS304，喷砂露面处理。马达过载自动停机自动复位功能。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 | 台 |
| BB2<br>1 | 双层工作台 | 1500*700*800/100 | <p>1.整体材质全部采用304# 不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用≥1.4mm足厚不锈钢板，面板底部采用D60*D50≥1.0mm足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用≥0.8mm足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用≥1.0mm足厚不锈钢板，下层板底部采用D60*D40≥1.0mm足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用≥0.8mm足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用D38*D38≥1.0mm不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为10级；产品并且具备10级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图；</p> | 1 | 台 |

|          |                     |                      |                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |
|----------|---------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BB2<br>2 | 单星平台                | 1800*700*800/<br>100 | 1.沥水式面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>3.焊接拉伸式星盆；<br>4.不锈钢落水器；<br>5. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架；<br>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；<br>7.配水龙头1个；<br>8.采用不锈钢去水接驳。                                                       | 1 | 台 |
| BB2<br>3 | 单门留样柜               | 650*650*1850         | 1.电压:220V SPN,50Hz；<br>2.功率: $\leq 700\text{W}$ ；<br>3.规格: 温度: $0\sim +10^{\circ}\text{C}$ ；<br>4.制冷方式: 直冷<br>5.容量: $\geq 1000$ 升；<br>6.配隔尘网；<br>7.配层网及挂角；<br>8.内外箱体使用不锈钢板材；<br>9.内箱圆角和下沉式底板设计；<br>10. 自动回归和厚门体设计；<br>11.可拆换和易清洁的密封条。 | 1 | 台 |
| BB2<br>4 | 洗地龙头                | 10米                  | 1.长度 $\geq 10$ 米；<br>2.外壳喷漆；<br>3. 自动收缩，可调喷射方式。                                                                                                                                                                                       | 2 | 台 |
| BC       | 蒸煮区、热炒区、备餐、预进间、自助餐区 |                      |                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |
| BC0<br>1 | 洗地龙头                | 10米                  | 1.长度 $\geq 10$ 米；<br>2.外壳喷漆；<br>3. 自动收缩，可调喷射方式。                                                                                                                                                                                       | 2 | 台 |

|          |           |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |   |
|----------|-----------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| BC0<br>2 | 预进间专用洗手池  | 450*450*250/100 | <p>1.采用304#不锈钢；</p> <p>2.台面采用厚<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>3.采用厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢冲压式星盆；</p> <p>4.横通采用<math>\text{D}25 \times \geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>5.立管采用<math>\text{D}38 \times \geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢圆管；</p> <p>6.配不锈钢感应水龙头1套；</p> <p>7.去水采用角位高筒去水器；</p> <p>8.预进间专用洗手池依据GB/T38160-2019标准，检测化学成分<math>\text{Mn} \leq 0.85\%</math>，<math>\text{S} \leq 0.006\%</math>；水槽、底板及侧板板材厚度均需<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。</p> | 2  | 台 |
| BC0<br>3 | 四层栅格层架    | 1500*500*1550   | <p>1.支架采用304# <math>\geq 1.2\text{mm} \varnothing 38</math>不锈钢管制作，</p> <p>2.横梁采用304# <math>\geq 1.0\text{mm} 38 \times 25</math>不锈钢管制作，</p> <p>3.疏格采用304# <math>\geq 0.8\text{mm} 25 \times 13</math>不锈钢管制作，</p> <p>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                               | 12 | 台 |
| BC0<br>4 | 双通荷台（上掀门） | 1800*1000*800   | <p>1.面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.柜身、层板采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>3.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>4.柜门采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>5.采用不锈钢制作可调节重力脚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6  | 台 |
| BC0<br>5 | 油网烟罩连烟罩灯  | 11700*1400*500  | <p>1.采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2.其它采用304# <math>\geq 1.0</math> 不锈钢板；</p> <p>3.配滤油网及油兜，烟罩灯；</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 12 | 米 |

|          |                  |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |   |
|----------|------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| BC0<br>6 | 炉拼台              | 300*750*80<br>0/4<br>50  | <p>1.采用304#不锈钢；</p> <p>2.面板采用厚<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>3.前板采用厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>4.横通采用<math>\text{D}25 \times \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>5.立管采用<math>\text{D}38 \times \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢圆管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚。</p> <p>7.炉拼台符合GB/T 38160-2019检测依据，台面隔板应能承受300kg载荷，其变形量<math>\leq 0.7\text{mm}</math>；化学成分含量S（%）<math>\leq 0.006</math>，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件；</p> <p>8.炉拼台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NS S））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为10级。并具备金属厨房用品防腐蚀性能认证证书。需提供具有相应资质的机构出具的合格检验报告及有效期内证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图。</p> | 2  | 台 |
| BC0<br>7 | 油网烟罩<br>连<br>烟罩灯 | 11200*1400<br>*50<br>0   | <p>1.采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2.其它采用304# <math>\geq 1.0</math> 不锈钢板；</p> <p>3.配滤油网及油兜，烟罩灯；</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 11 | 米 |
| BC0<br>8 | 燃气双头<br>矮<br>汤炉  | 1200*750*5<br>00/<br>300 | <p>1.面板采用304#<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板制作，</p> <p>2.侧板、背板、前板采用304#<math>\geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢板制作，</p> <p>3.炉架采用<math>40 \times 40 \times \geq 4\text{mm}</math>厚角钢加固，</p> <p>4.炉花板用整件铸造生铁板，</p> <p>5.配不锈钢可调节炉脚；</p> <p>6.配双龙头；</p> <p>7.电子点火，熄火系统保护设计。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1  | 台 |



|      |         |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |
|------|---------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BC09 | 炉拼台     | 300*1250*800/450 | <p>1.采用304#不锈钢；</p> <p>2.面板采用厚<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>3.前板采用厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>4.横通采用<math>\text{D}25 \times \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>5.立管采用<math>\text{D}38 \times \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢圆管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚。</p> <p>7.炉拼台符合GB/T 38160-2019检测依据，台面隔板应能承受300kg载荷，其变形量<math>\leq 0.7\text{mm}</math>；化学成分含量S（%）<math>\leq 0.006</math>，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件；</p> <p>8.炉拼台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NS S））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为10级。并具备金属厨房用品防腐蚀性能认证证书。需提供具有相应资质的机构出具的合格检验报告及有效期内证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图。</p> | 1 | 台 |
| BC10 | 燃气四眼煲仔炉 | 600*1250*800/450 | <p>1.整体炉身304#不锈钢，台面<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚一体折弯成型，侧板、前板、背板、层板和隔渣板采用304#<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.铸铁炉花板；</p> <p>3.6"单圈文华炉头；</p> <p>4.熄火系统保护设计；</p> <p>5.不锈钢可调节炉脚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 | 台 |

|          |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |
|----------|-------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BC1<br>1 | 燃气双头<br>双<br>尾小炒炉 | 2150*1250*<br>800<br>/450 | <p>1.面板采用304#<math>\geq 1.5\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.侧板、背板、前板采用304#<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>3.炉架采用40<math>\times</math>40角铁制作；</p> <p>4.采用一体成型炉膛；</p> <p>5.内向式预混炉头；</p> <p>6.风机电压: 220V；</p> <p>7.风机: 无刷电机</p> <p>8.配两个水龙头；</p> <p>9.一按式电子点火,联动独立风机；</p> <p>10.不锈钢可调节炉脚。</p>                                                                                                                                                                                                                       | 1 | 台 |
| BC1<br>2 | 双层餐车              | 900*500*93<br>0           | <p>1.面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>3.层板采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>4.采用万向脚轮带刹车。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3 | 台 |
| BC1<br>3 | 直冷四门<br>双<br>温柜   | 1220*760*1<br>950         | <p>1.高密度整体发泡，采用环戊烷发泡剂，环保无污染，发泡层密度达到<math>38\text{kg/m}^3</math>以上，保温效果达到停机<math>\geq 24</math>小时；</p> <p>2.电脑温控，精准控温，操作更简单，针对不同食材可选择不同温度；</p> <p>3.内胆整体拉伸成型，内底板采用圆弧转角，清洁卫生无死角；</p> <p>4.可拆卸门封，清理更换方便</p> <p>5.温度范围：冷藏<math>+4^{\circ}\text{C}\sim -5^{\circ}\text{C}</math>，冷冻<math>-3^{\circ}\text{C}\sim -20^{\circ}\text{C}</math>；</p> <p>6.容积：<math>\geq 930\text{L}</math>；</p> <p>7.电源电压：220V，额定功率：370W；</p> <p>8.制冷方式：直冷</p> <p>9.直冷四门双温柜符合GB 26920.2-2015《自携冷凝机组商用冷柜能效限定值及能效等级》的要求，能效检测结果为1级。提供具有检验检测资质机构出具的报告扫描件。</p> | 2 | 台 |

|          |                |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |
|----------|----------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BC1<br>4 | 燃气蒸汽<br>汤<br>锅 | 900*900*84<br>0          | <p>1.面板采用304#<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.内胆采用304#<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>3.容量：<math>\geq 270\text{L}</math>；</p> <p>4.内燃式蒸汽机设计，提高热效能；</p> <p>5.设置缺水保护，自动进水；</p> <p>6.双层内胆隔热保温层；</p> <p>7.电压：220V；</p> <p>8.不锈钢可调节炉脚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 | 台 |
| BC1<br>5 | 炉拼台            | 500*1250*8<br>00/<br>450 | <p>1.采用304#不锈钢；</p> <p>2.面板采用厚<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>3.前板采用厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>4.横通采用D25<math>\times \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>5.立管采用D38<math>\times \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢圆管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚。</p> <p>7.炉拼台符合GB/T 38160-2019检测依据，台面隔板应能承受300kg载荷，其变形量<math>\leq 0.7\text{mm}</math>；化学成分含量S（%）<math>\leq 0.006</math>，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件；</p> <p>8.炉拼台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为10级。并具备金属厨房用品防腐蚀性能认证证书。需提供具有相应资质的机构出具的合格检验报告及有效期内证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图。</p> | 4 | 台 |

|          |                     |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |   |
|----------|---------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BC1<br>6 | 炊用燃气<br>大锅灶（<br>双头） | 2150*1250*<br>800<br>/450 | <p>1.材料：不锈钢SUS304#磨砂贴塑板，炉面板厚1.2mm，背板及侧板厚度≥1.0mm，炉体骨架40*40*3mm的角铁，黑铁炉膛结构3mm厚A3的钢板，炉通脚Φ50mm*1.2mm不锈钢管，炉通脚内含支撑炉身的钢柱以及可调炉身高度的承重脚；</p> <p>2.炉膛内使用耐火棉隔热以及耐火砖砌实，配备主气掣及风掣、摇摆水龙头等配件及风机；</p> <p>3.功率：550W/220V，炉头：燃气节能炉头，配电子点火及熄火保护装置；</p> <p>4.炊用燃气大锅灶所检项目符合GB 30531-2014和相关产品标准CJ/T 392-2012的要求，能效等级为1级。需提供有检验检测资质机构出具的合格检验报告扫描件；</p> <p>5.炊用燃气大锅灶标准和技术要求符合GB 4806.9-2016，具备食品接触产品安全认证证书，需出示证书扫描件佐证。</p> | 3 | 台 |
| BC1<br>7 | 粘捕式灭<br>蚊<br>灯      | 400*170*310               | <p>1.功率：8W*2/220V；</p> <p>2.采用静音设计，避免噪音污染，消灭蚊虫；</p> <p>3.采用ABS环保材质外壳，无毒、耐热、耐用；</p> <p>4.8W*2专用节能诱蚊蝇灯管；</p> <p>5.适用面积：≥100m²。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4 | 台 |

|          |                |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |   |
|----------|----------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BC1<br>8 | 双层工作<br>台      | 2000*800*8<br>00 | <p>1.整体材质全部采用304#不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用<math>\text{D60} \times \text{D50} \geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚不锈钢板，下层板底部采用<math>\text{D60} \times \text{D40} \geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用<math>\text{D38} \times \text{D38} \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为10级；产品并且具备10级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图；</p> | 2 | 台 |
| BC1<br>9 | 燃气三门<br>蒸<br>柜 | 900*900*19<br>00 | <p>1.整体炉身304#不锈钢，柜内胆<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚，门及侧柱<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚，其他<math>\geq 0.9\text{mm}</math>厚；</p> <p>2.炉架采用<math>40 \times 40 \times 4\text{mm}</math>角钢加固；</p> <p>3.内燃式蒸汽机设计，提高热效能；</p> <p>4.设置缺水保护，自动进水；</p> <p>5.每层蒸箱可以独立控制；</p> <p>6.电子点火，熄火系统保护设计；</p> <p>7.电压：220V</p> <p>8.不锈钢可调节炉脚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 | 台 |

|          |             |                  |                                                                                                                                                                                                            |   |   |
|----------|-------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BC2<br>0 | 单星平台        | 1800*700*800/100 | 1.沥水式面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>3.焊接拉伸式星盆；<br>4.不锈钢落水器；<br>5. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架；<br>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；<br>7.配水龙头1个；<br>8.采用不锈钢去水接驳。                            | 1 | 台 |
| BC2<br>1 | 燃气双门蒸柜（36层） | 1480*1050*1500   | 1.整体炉身304#不锈钢，柜内胆 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，门及侧柱 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，其他 $\geq 0.9\text{mm}$ 厚；<br>2.控制显示器具有故障显示功能，定时功能，采用智能数字显示屏；<br>3.设置缺水保护，自动进水；<br>4.电子点火，熄火系统保护设计；<br>5.电压：220V/SPN/50Hz<br>6.不锈钢可调节炉脚。 | 3 | 台 |
| BC2<br>2 | 四层栅格层架      | 1800*500*1550    | 1.支架采用304# $\geq 1.2\text{mm}\varnothing 38$ 不锈钢管制作；<br>2.横梁采用304# $\geq 1.0\text{mm}38\times 25$ 不锈钢管制作；<br>3.疏格采用304# $\geq 0.8\text{mm}25\times 13$ 不锈钢管制作；<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                         | 2 | 台 |
| BC2<br>3 | 单星盆台        | 700*600*800/100  | 1.沥水式面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>3.焊接拉伸式星盆；<br>4.不锈钢落水器；<br>5. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架；<br>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；<br>7.配水龙头1个。<br>8.采用不锈钢去水接驳。                            | 1 | 台 |

|          |                |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |   |
|----------|----------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| BC2<br>4 | 卧式洗米<br>机      | 1100*600*8<br>00  | <p>1.采用自来水作为洗米机动力, 自来水通过主体水阀进行加压,将大米送入U形洗米机管内腔进行冲洗,以其达到洗刷大米的效果;</p> <p>2.洗米量<math>\geq 100\text{kg}</math>。</p> <p>3.功率: 220V/3kW</p> <p>4.沥水式面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作;</p> <p>5.柜身采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作;</p> <p>6.不锈钢落水器;</p> <p>7.面板底采用不锈钢制作加强筋;</p> <p>8.柜门采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作;</p> <p>9.采用不锈钢制作可调节重力脚。</p> | 1  | 台 |
| BC2<br>6 | 台式保温<br>汤<br>桶 | 500*310           | <p>1.容量: <math>\geq 11\text{L}</math>;</p> <p>2.电压: 220V;</p> <p>3.电热板加热。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 8  | 台 |
| BC2<br>7 | 双门保温<br>车      | 1540*970*1<br>760 | <p>1.功率: <math>\geq 2.6\text{kW}</math></p> <p>2.电压:220V-240V</p> <p>3.功能:食物保温、运送、储藏等;</p> <p>4.全不锈钢机身, 双层保温层;</p> <p>5.内部容积<math>\geq 500\text{L} \times 2</math>;</p> <p>6.内置LED照明灯;</p> <p>7.温度自动控制, 调节范围<math>+30^{\circ}\text{C}+85^{\circ}\text{C}</math>;</p> <p>8.四边防撞角, 热风循环。</p>                                                                                           | 1  | 台 |
| BC2<br>8 | 布菲炉            | 575*470*21<br>0   | <p>1.容量: <math>\geq 8.3\text{L}</math></p> <p>2.功率: 500w/220V</p> <p>3.玻璃透视</p> <p>4.电热板加热</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 15 | 台 |

|      |                      |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |   |
|------|----------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| BC29 | 预进间专用洗手池             | 450*450*250/150 | 1.采用304#不锈钢;<br>2.台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板;<br>3.采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢冲压式星盆;<br>4.横通采用 $\text{D}25 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管;<br>;<br>5.立管采用 $\text{D}38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管;<br>;<br>6.配不锈钢感应水龙头1套;<br>7.去水采用角位高筒去水器;<br>8.预进间专用洗手池依据GB/T38160-2019标准,检测化学成分 $\text{Mn} \leq 0.85\%$ ,<br>$\text{S} \leq 0.006\%$ ;水槽、底板及侧板板材厚度均需 $\geq 1.0\text{mm}$ ,需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。 | 1  | 台 |
| BC30 | 封墙板                  | 22900*2000      | 1.面板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 23 | 米 |
| BD   | 面点制作区、烘焙区、预进间、备餐、售卖间 |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |   |
| BD01 | 紫外线杀菌灯               | 1000*100        | 1.灭茵灯是低压汞蒸汽放电灯,有管状的玻璃外壳,发射短波紫外辐射,其值为 $\geq 253.7\text{nm}$ (UV-C),有杀菌的作用;<br>2.玻璃把会产生臭氧的波长为 $\geq 185\text{nm}$ 的辐射过滤掉;<br>3.杀菌灯管.管壁内的保护涂层可以防止UV-C辐射的衰减(长寿命灯);<br>4.适用范围:30-40平方米;<br>5.消毒时间30-45分钟。                                                                                                                                                                                                              | 4  | 台 |
| BD02 | 单门留样柜                | 650*650*1850    | 1.电压:220V SPN,50Hz;<br>2.功率: $\leq 700\text{W}$ ;<br>3.规格: 温度: $0 \sim +10^{\circ}\text{C}$ ;<br>4.制冷方式: 直冷<br>5.容量: $\geq 1000$ 升;<br>6.配隔尘网;<br>7.配层网及挂角;<br>8.内外箱体使用不锈钢板材;<br>9.内箱圆角和下沉式底板设计;<br>10. 自动回归和厚门体设计;<br>11.可拆换和易清洁的密封条。                                                                                                                                                                            | 1  | 台 |



|      |               |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |
|------|---------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BD03 | 上掀四门碗柜        | 1200*500*1800 | <p>1.柜身采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.层板采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>3.柜门板采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>4.板底及层板采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>5.采用不锈钢制作可调节重力脚。</p>                                                                                                                                     | 3 | 台 |
| BD04 | 柜式智能保温分餐池（五格） | 1800*700*800  | <p>1.电压功率：220V/2kW</p> <p>2.材质：304# 不锈钢板；</p> <p>3.厚度：面板<math>\geq 1.5\text{mm}</math>；板厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；台面下垫<math>\geq 1.5\text{mm}</math>厚不锈钢板；台面1.2mm厚不锈钢；</p> <p>4.配可调节高度不锈钢子弹脚；</p> <p>5.配份数盘5只；</p> <p>6.柜式智能保温分餐池符合GB/T 6461-2002，GB/T 10125-2021（进行试验周期为240h的中性盐雾试验）标准和技术要求，需提供有效期内的保护评级为10级的金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图</p> | 7 | 台 |
| BD05 | 不锈钢电热保温桶      | 500*500*850   | <p>1.面板采用304#<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢板制作；</p> <p>2.配四个万向转轮</p> <p>3.双层</p> <p>4.功率：220V/3kW</p>                                                                                                                                                                                                                                                          | 6 | 台 |
| BD06 | 粘捕式灭蚊灯        | 400*170*310   | <p>1.功率：8W*2/220V；</p> <p>2.采用静音设计，避免噪音污染，消灭蚊虫；</p> <p>3.采用ABS环保材质外壳，无毒、耐热、耐用；</p> <p>4.8W*2专用节能诱蚊蝇灯管；</p> <p>5.适用面积：<math>\geq 100\text{m}^2</math>。</p>                                                                                                                                                                                                         | 5 | 台 |

|      |       |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |
|------|-------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BD07 | 双门保温车 | 1540*940*1760 | <p>1.功率: <math>\geq 2.6\text{kW}</math></p> <p>2.电压: 220V-240V</p> <p>3.功能: 食物保温、运送、储藏等</p> <p>4.全不锈钢机身, 双层保温层;</p> <p>5.内部容积 <math>\geq 500\text{L} \times 2</math>;</p> <p>6.内置LED照明灯;</p> <p>7.温度自动控制, 调节范围 <math>+30^{\circ}\text{C} + 85^{\circ}\text{C}</math>;</p> <p>8.四边防撞角, 热风循环。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 | 台 |
| BD08 | 双层工作台 | 1200*700*800  | <p>1.整体材质全部采用304#不锈钢制作;</p> <p>2.面板采用 <math>\geq 1.4\text{mm}</math> 足厚不锈钢板, 面板底部采用 <math>\text{D60} \times \text{D50} \geq 1.0\text{mm}</math> 足厚U型不锈钢加强筋, 且面板底板采用 <math>\geq 0.8\text{mm}</math> 足厚不锈钢板密封, 保证无死角;</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用 <math>\geq 1.0\text{mm}</math> 足厚不锈钢板, 下层板底部采用 <math>\text{D60} \times \text{D40} \geq 1.0\text{mm}</math> 足厚U型不锈钢加强筋, 且下层板底板采用 <math>\geq 0.8\text{mm}</math> 足厚不锈钢板密封, 保证无死角;</p> <p>5.立柱采用 <math>\text{D38} \times \text{D38} \geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢方管;</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚;</p> <p>7.双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》(进行试验周期为240h的中性盐雾试验(NSS))、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价》(仅进行保护评级), 试验结论: 保护评级为10级; 产品并且具备10级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书, 需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件, 证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图;</p> | 3 | 台 |

|      |       |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
|------|-------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BD09 | 单通工作台 | 1800*700*800/100 | <p>1.整体材质全部采用304# 不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋；</p> <p>3.层板、底板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板，配D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋；</p> <p>4.侧板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板；</p> <p>5.推拉门采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板，双包门工艺，顶部带吊轮，密封无死角，门侧带静音防撞胶粒；</p> <p>6.配置不锈钢可调重力脚。</p> <p>7.单通工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为10级。产品具备10级金属厨房用品防腐蚀性认证证书。需提供具有检验检测资质机构出具的合格报告与有效期内的证书扫描件。</p> | 6 | 台 |
| BD10 | 单星盆台  | 700*700*800/100  | <p>1.沥水式面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>3.焊接拉伸式星盆；</p> <p>4.不锈钢落水器；</p> <p>5.<math>\geq \varnothing 38</math>不锈钢管制脚架；</p> <p>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7.配水龙头1个。</p> <p>8.采用不锈钢去水接驳。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 | 台 |
| BD11 | 搅拌机   | 531*608*1016     | <p>1.带安全网</p> <p>2.料桶容量： <math>\geq 40\text{L}</math>；</p> <p>3.最大和面量： <math>\geq 7\text{kg}</math>；</p> <p>4.电压： 380V/50HZ/1500W。</p> <p>5.配件包括： 打发器、搅拌拍、和面勾各一个</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1 | 台 |
| BD12 | 面粉车   | 590*655*550      | <p>1.采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.采用万向脚轮带刹车。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 | 台 |

|          |                  |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |   |
|----------|------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BD1<br>3 | 单通工作<br>台        | 1500*700*8<br>00/<br>100 | <p>1.整体材质全部采用304# 不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋；</p> <p>3.层板、底板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板，配D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋；</p> <p>4.侧板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板；</p> <p>5.推拉门采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板，双包门工艺，顶部带吊轮，密封无死角，门侧带静音防撞胶粒；</p> <p>6.配置不锈钢可调重力脚。</p> <p>7.单通工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为10级。产品具备10级金属厨房用品防腐性能认证证书。需提供具有检验检测资质机构出具的合格报告与有效期内的证书扫描件。</p> | 1 | 台 |
| BD1<br>4 | 高身饼盆<br>车        | 480*650*18<br>00         | <p>1.支架采用304# <math>\geq \varnothing 38 \times 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢制作；</p> <p>2.不锈钢管制作；</p> <p>3. 四边防撞胶角。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4 | 台 |
| BD1<br>5 | 和面机              | 700*1160*1<br>350        | <p>1.双动双速；</p> <p>2.最大面量：<math>\geq 25\text{kg}</math>；</p> <p>3.电压：220V/50HZ。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1 | 台 |
| BD1<br>6 | 三层六盘<br>电<br>热烤箱 | 1220*800*1<br>640        | <p>1. 电压：<math>\geq 380\text{V}/\geq 25\text{kW}</math>；</p> <p>2.三层六盘；</p> <p>3.规格：电子控制；</p> <p>4.每层可设定定时程序及手动控制；</p> <p>5.温度<math>&lt; 380^{\circ}\text{C}</math>；</p> <p>6.每层可放2个长<math>\geq 400</math> x宽<math>\geq 600\text{mm}</math>饼盆。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1 | 台 |

|          |                 |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |
|----------|-----------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BD1<br>7 | 木质案板<br>台       | 1800*800*8<br>00  | 1.木面采用 $\geq 100\text{mm}$ 松木制作；<br>2.支横梁采用304# $\geq 50 \times 50 \times 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢方管制作；<br>3. $\geq \varnothing 51 \times 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢管制脚，配可调节子弹脚。                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 | 台 |
| BD1<br>8 | 四层栅格<br>层<br>架  | 1500*500*1<br>550 | 1.支架采用304# $\geq 1.2\text{mm} \varnothing 38$ 不锈钢管制作；<br>2.横梁采用304# $\geq 1.0\text{mm} 38 \times 25$ 不锈钢管制作；<br>3.疏格采用304# $\geq 0.8\text{mm} 25 \times 13$ 不锈钢管制作；<br>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 | 台 |
| BD1<br>9 | 压面机             | 626*705*11<br>20  | 1.电压： $\geq 220\text{V} / \geq 50\text{hz} / \geq 1.1\text{kW}$ ；<br>2.压面能力： 35-40kg/h；<br>3.压面厚度： 0.5-10mm。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 | 台 |
| BD2<br>0 | 直冷四门<br>双<br>温柜 | 1220*760*1<br>950 | 1.高密度整体发泡，采用环戊烷发泡剂，环保无污染，发泡层密度达到 $38\text{kg/m}^3$ 以上，保温效果达到停机 $\geq 24$ 小时；<br>2.电脑温控，精准控温，操作更简单，针对不同食材可选择不同温度；<br>3.内胆整体拉伸成型，内底板采用圆弧转角，清洁卫生无死角；<br>4.可拆卸门封，清理更换方便<br><br>5.温度范围：冷藏 $+4^{\circ}\text{C} \sim -5^{\circ}\text{C}$ ，冷冻 $-3^{\circ}\text{C} \sim -20^{\circ}\text{C}$ ；<br>6.容积： $\geq 930\text{L}$ ；<br><br>7.电源电压： 220V，额定功率： 370W<br>；<br>8.制冷方式： 直冷<br>9.▲直冷四门双温柜符合GB 26920.2-2015《自携冷凝机组商用冷柜能效限定值及能效等级》的要求，能效检测结果为1级。提供具有检验检测资质机构出具的报告扫描件。 | 2 | 台 |

|          |                  |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |
|----------|------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BD2<br>1 | 三层六盘<br>电<br>热烤箱 | 1220*800*1<br>640 | <p>1. 电压： <math>\geq 380V/\geq 20kW</math>;</p> <p>2. 三层六盘;</p> <p>3. 规格: 电子控制;</p> <p>4. 每层可设定定时程序及手动控制;</p> <p>5. 温度<math>&lt;380^{\circ}C</math>;</p> <p>6. 每层可放2个长<math>\geq 400</math> x宽<math>\geq 600mm</math>饼盆。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 | 台 |
| BD2<br>2 | 双层工作<br>台        | 1290*700*8<br>00  | <p>1. 整体材质全部采用304# 不锈钢制作;</p> <p>2. 面板采用<math>\geq 1.4mm</math>足厚不锈钢板, 面板底部采用D60*D50<math>\geq 1.0mm</math>足厚U型不锈钢加强筋, 且面板底板采用<math>\geq 0.8mm</math>足厚不锈钢板密封, 保证无死角;</p> <p>3. 工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4. 下层板采用<math>\geq 1.0mm</math>足厚不锈钢板, 下层板底部采用D60*D40<math>\geq 1.0mm</math>足厚U型不锈钢加强筋, 且下层板底板采用<math>\geq 0.8mm</math>足厚不锈钢板密封, 保证无死角;</p> <p>5. 立柱采用D38*D38<math>\geq 1.0mm</math>不锈钢方管;</p> <p>6. 配可调节不锈钢子弹脚;</p> <p>7. 双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》(进行试验周期为240h的中性盐雾试验(NSS))、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价》(仅进行保护评级), 试验结论: 保护评级为10级; 产品并且具备10级金属厨房用品防腐性能认证证书, 需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件, 证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图;</p> | 1 | 台 |

|          |                  |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |   |
|----------|------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BD2<br>3 | 双层工作<br>台        | 1200*700*8<br>00/<br>100 | <p>1.整体材质全部采用304# 不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用<math>\text{D60}*\text{D50}\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚不锈钢板，下层板底部采用<math>\text{D60}*\text{D40}\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用<math>\text{D38}*\text{D38}\geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为10级；产品并且具备10级金属厨房用品防腐性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图；</p> | 2 | 台 |
| BD2<br>4 | 双门醒发<br>箱        | 1000*680*1<br>800        | <p>1.电压： <math>\geq 220\text{V}/\geq 2.8\text{kW}</math>；</p> <p>2.盘数： <math>\geq 32</math>盘；</p> <p>3.规格：_ 电子控制；</p> <p>4.时间0 99分钟；</p> <p>5.发饱温度 <math>&lt; 50^{\circ}\text{C}</math>；</p> <p>6.发饱湿度 0 ~ 99%；</p> <p>7.可放长<math>\geq 400\text{mm}</math> x宽<math>\geq 600\text{mm}</math>饼盆。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 | 台 |
| BD2<br>5 | 油网烟罩<br>连<br>烟罩灯 | 3630*1000*<br>500        | <p>1.采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2.其它采用304# <math>\geq 1.0</math> 不锈钢板；</p> <p>3.配滤油网及油兜，烟罩灯。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4 | 米 |

|          |              |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |
|----------|--------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BD2<br>6 | 四门纱网<br>柜    | 1200*500*1<br>800       | <p>1.柜身采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.层板采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>3.柜门板采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>4.板底及层板采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>5.采用不锈钢制作可调节重力脚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1 | 台 |
| BD2<br>7 | 四门储物<br>柜    | 1200*500*1<br>800       | <p>1、采用304#不锈钢；</p> <p>2、面板采用厚<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>3、层板采用厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>4、门板、后板、底板采用厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>5、脚通采用D50mm重型不锈钢圆通；</p> <p>6、托码采用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板；</p> <p>7、横通采用D25<math>\times \geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>8、层板为活动式；</p> <p>9、正面左右趟门，门采用不锈钢纱网；</p> <p>10、配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>11、四门储物柜依据QB/T 2139.4-1995标准，搁板和底板能承受100kg载荷，其变形量<math>\leq 1.3\text{mm}</math>，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。</p> | 1 | 台 |
| BD2<br>8 | 预进间专用<br>洗手池 | 900*450*25<br>0/1<br>50 | <p>1.采用304#不锈钢；</p> <p>2.台面采用厚<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢板；</p> <p>3.采用厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢冲压式星盆；</p> <p>4.横通采用D25<math>\times \geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>5.立管采用D38<math>\times \geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢圆管；</p> <p>6.配不锈钢感应水龙头1套；</p> <p>7.去水采用角位高筒去水器；</p> <p>8.▲预进间专用洗手池依据GB/T38160-2019标准，检测化学成分Mn<math>\leq 0.85\%</math>，S<math>\leq 0.006\%</math>；水槽、底板及侧板板材厚度均需<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。</p>                                      | 1 | 台 |



|      |               |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |
|------|---------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BD29 | 预进间专用洗手池      | 450*450*250/150  | 1.采用304#不锈钢；<br>2.台面采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板；<br>3.采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢冲压式星盆；<br>4.横通采用 $D25 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管；<br>5.立管采用 $D38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管；<br>6.配不锈钢感应水龙头1套；<br>7.去水采用角位高筒去水器；<br>8.预进间专用洗手池依据GB/T38160-2019标准，检测化学成分 $\text{Mn} \leq 0.85\%$ ， $\text{S} \leq 0.006\%$ ；水槽、底板及侧板板材厚度均需 $\geq 1.0\text{mm}$ ，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告扫描件。 | 2 | 台 |
| BE   | 洗碗区、洁碟区、餐具回收区 |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |
| BE01 | 双孔收餐柜连车       | 1200*700*800/100 | 1.面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.柜身采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>3.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>4.采用万向脚轮带刹车。                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6 | 台 |

|      |       |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |   |
|------|-------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| BE02 | 单通工作台 | 1800*700*800/100 | <p>1.整体材质全部采用304#不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋；</p> <p>3.层板、底板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板，配D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋；</p> <p>4.侧板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板；</p> <p>5.推拉门采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板，双包门工艺，顶部带吊轮，密封无死角，门侧带静音防撞胶粒；</p> <p>6.配置不锈钢可调重力脚。</p> <p>7.单通工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为10级。产品具备10级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书。需提供具有检验检测资质机构出具的合格报告与有效期内的证书扫描件。</p> | 11 | 台 |
| BE03 | 洗手池柜  | 1800*550*800/100 | <p>1.沥水式面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>2.柜身采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>3.焊接拉伸式星盆；</p> <p>4.不锈钢落水器；</p> <p>5.面板底采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>6.柜门采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>7.采用不锈钢制作可调节重力脚；</p> <p>8.配水龙头6个。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4  | 台 |
| BE04 | 风幕机   | 1500*185*210     | <p>1.方式：贯流式，风速<math>\geq 2230\text{m}^3/\text{h}</math>；</p> <p>2.输入功率：<math>\geq 274\text{W}</math> 电压：220V；</p> <p>3.全新铝合金进风格栅。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1  | 台 |

|      |                   |                      |                                                                                                                                                                                   |   |   |
|------|-------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BE05 | 大单星盆<br>台         | 1200*700*800/<br>100 | 1.沥水式面板采用304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.面板底采用不锈钢制作加强筋；<br>3.焊接拉伸式星盆；<br>4.不锈钢落水器；<br>5. $\geq \varnothing 38$ 不锈钢管制脚架；<br>6.采用不锈钢制作可调节子弹脚；<br>7.配水龙头1个。<br>8.采用不锈钢去水接驳。   | 2 | 台 |
| BE06 | 电开水器<br>连<br>挂墙层架 | 510*310*850          | 1. 电压: $\geq 380\text{V TPN}$ , 50/60Hz；<br>2. 电量: $\geq 9\text{kW}$ ；<br>3. 出水量: $\geq 90$ 升/小时；<br>4. 自动测温, 自动控温, 自动控水；<br>5.缺水保护功能, 干烧保护功能；<br>6.整体发泡；<br>7.节能 $\geq 40\%$ 以上。 | 1 | 台 |

|      |       |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |
|------|-------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BE07 | 双层工作台 | 1000*700*800/100 | <p>1.整体材质全部采用304#不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用<math>\text{D60} \times \text{D50} \geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚不锈钢板，下层板底部采用<math>\text{D60} \times \text{D40} \geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用<math>\text{D38} \times \text{D38} \geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为10级；产品并且具备10级金属厨房用品耐腐蚀性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图；</p> | 1 | 台 |
|------|-------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|

|      |        |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |
|------|--------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BE08 | 双层工作台  | 1200*700*800/<br>100 | <p>1.整体材质全部采用304#不锈钢制作；</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.4\text{mm}</math>足厚不锈钢板，面板底部采用D60*D50<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且面板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>3.工作台表面要求四周采用圆角工艺。</p> <p>4.下层板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚不锈钢板，下层板底部采用D60*D40<math>\geq 1.0\text{mm}</math>足厚U型不锈钢加强筋，且下层板底板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>足厚不锈钢板密封，保证无死角；</p> <p>5.立柱采用D38*D38<math>\geq 1.0\text{mm}</math>不锈钢方管；</p> <p>6.配可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>7.双层工作台试验依据标准GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为240h的中性盐雾试验（NSS）、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为10级；产品并且具备10级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有相应资质的机构出具的合格检测报告与有效期内的证书扫描件，证书需提供“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图；</p> | 1 | 台 |
| BE09 | 洗地龙头   | 10米                  | <p>1.长度<math>\geq 10\text{米}</math>；</p> <p>2.外壳喷漆；</p> <p>3.自动收缩，可调喷射方式。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 | 台 |
| BE10 | 粘捕式灭蚊灯 | 400*170*310          | <p>1.功率：8W*2/220V；</p> <p>2.采用静音设计，避免噪音污染，消灭蚊虫；</p> <p>3.采用ABS环保材质外壳，无毒、耐热、耐用；</p> <p>4.8W*2专用节能诱蚊蝇灯管；</p> <p>5.适用面积：<math>\geq 100\text{m}^2</math>。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 | 台 |

|      |            |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |   |
|------|------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BE11 | 紫外线杀菌灯     | 1000*100      | <p>1.灭菌灯是低压汞蒸汽放电灯，有管状的玻璃外壳，发射短波紫外辐射，其值为<math>\geq 253.7\text{nm}</math>（UV-C），有杀菌的作用；</p> <p>2.玻璃把会产生臭氧的波长为<math>\geq 185\text{nm}</math>的辐射过滤掉；</p> <p>3.杀菌灯管.管壁内的保护涂层可以防止UV-C辐射的衰减（长寿命灯）；</p> <p>4.适用范围：30-40平方米；</p> <p>5.消毒时间30-45分钟。</p>                                                                                                                                    | 4 | 台 |
| BE12 | 四层栅格层架     | 1500*500*1550 | <p>1.支架采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}\varnothing 38</math>不锈钢管制作；</p> <p>2.横梁采用304# <math>\geq 1.0\text{mm} 38\times 25</math>不锈钢管制作；</p> <p>3.疏格采用304# <math>\geq 0.8\text{mm} 25\times 13</math>不锈钢管制作；</p> <p>4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p>                                                                                                                                            | 2 | 台 |
| BE14 | 活动工作台      | 1800*700*800  | <p>1.面板底及层板采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>2.层板采用304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>3. <math>\geq \varnothing 38</math>不锈钢管制脚架；</p> <p>4.采用万向脚轮带刹车。</p>                                                                                                                                                                                                                       | 1 | 台 |
| BE15 | 高效气泡式自动洗菜池 | 1800*800*800  | <p>1.可快速溶解油脂,软化结块污渍,减少浸泡所需时间，水位感应装置和恒温监测系统,自动补充水量和变频式加热；</p> <p>2.沥水式面板采用304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；</p> <p>3.面板底采用不锈钢制作加强筋；</p> <p>4.电压380VAc/50Hz/4P</p> <p>5.洗涤温度<math>^{\circ}\text{C}</math>：50~75</p> <p>6.功率：10kW</p> <p>7.▲产品需符合GB/T20878-2007《锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准，且含Si元素<math>\leq 0.5\%</math>，含Mn元素<math>\leq 1\%</math>，需提供具有相应资质的检测机构出具的合格检验报告复印件。</p> | 1 |   |

|      |         |               |                                                                                                                                                                          |   |   |
|------|---------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BE16 | 上掀四门碗柜  | 1200*500*1800 | 1.柜身采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>2.层板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>3.柜门板采用304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；<br>4.板底及层板采用不锈钢制作加强筋；<br>5.采用不锈钢制作可调节重力脚。 | 4 | 台 |
| BE17 | 双门推车消毒柜 | 1480*910*1730 | 1.功率：6kW/380V；<br>2.容量： $\geq 1300\text{L}$ ；<br>3.红外线高温推车消毒柜；<br>4.全不锈钢箱体；<br>5.整机整体发泡，门封条密闭工艺；<br>6.采用红外线高温消毒系统消毒，快速清除各种有害病菌；<br>7.翻边拉手，全不锈钢层架。                        | 7 | 台 |

### 三、安装要求（所有水管、电等安装完成后，应离地**15**厘米高，便于清洗炉底）：

#### 1)设备安装

- ①安装应严格按工艺要求进行厨房设备的安装，安装位置应符合设计的规定。
- ②安装设备应按工艺要求进行，爱护设备，保持设备的外观，不碰伤和损坏。
- ③发现不合格的产品不得投入安装，

#### 2)水路系统

- ①水路系统的引入管的走向和位置，液压符合设计文件的规定。
- ②引入管穿过墙壁和隔墙时，其位置应正确，孔径大小应适中，安装完毕，墙壁表面要恢复，保持墙面平整。
- ③引入管不得穿过承重墙。
- ④引入管走向应合理，便于检修，引入管的安装应做到横平竖直，水平偏差不超过 $\pm 2\text{cm}$ 。
- ⑤引入口应装总阀门，以保证

⑨ 电器设备的总功率，应在外接线路的允许范围。

四、样品要求

1.本项目要求提交投标样品，供应商应在提交投标文件截止时间前将投标样品提交到采购代理机构样品室，迟于提交投标文件截止时间提交的投标样品，采购代理机构不予收取（为便于操作，请供应商尽可能提前提交投标样品，并充分考虑运输和安装出现的各种因素）。采购代理机构样品室地点：广州市东风东路745号东山紫园商务大厦2005单元。

2.关于提交样品要求：投标人在提交投标文件的同时必须按照要求提供样品（样品不能共用），供评标现场样品展示。样品配置必须与投标文件列报的配置一致；中标人的样品留样直至项目验收。

3.投标人的投标样品不能相互共用。

4.采购代理机构在收取样品时没有对样品外观验收及性能测试，所以对样品的破损或质量概不负责。

5.由于采购代理机构场地空间有限，敬请各有关供应商支持配合，在接到采购代理机构通知后尽快取回投标样品，否则视同供应商不再认领，采购代理机构有权进行处理。

6.提供 1/2 比例实物样品：（1）单通工作台、（2）双层工作台。

7.投标人应当按上述要求提供有关实物样品，提交时需密封包装；投标样品须张贴标签，并在包装外及产品上标明：项目名称、项目编号、投标人名称、样品名称并加盖投标人公章。

8.样品评审方法以及评审标准详见本项目招标文件中详细评审的技术部分。

9.中标人提供的投标样品保管、封存的方式及作为履约验收的参考：采购活动结束后，对于中标人提供的样品，由采购人进行保管、封存，并作为履约验收的参考。

10.未中标人提供的样品退还的方式：采购活动结束后，对于未中标人提供的样品，在



| 序号 | 核心产品要求<br>（“△”） | 品目名称   | 标的名称                  | 单位 | 数量   | 分项预算单价（元）    | 分项预算总价（元）    | 所属行业 | 技术要求  |
|----|-----------------|--------|-----------------------|----|------|--------------|--------------|------|-------|
| 1  | △               | 其他厨卫用具 | 智慧节能餐具清洗设备<br>（商用洗碗机） | 台  | 1.00 | 120,492.00   | 120,492.00   | 工业   | 详见附表一 |
| 2  |                 | 其他厨卫用具 | 其他厨房设备                | 批  | 1.00 | 2,339,308.00 | 2,339,308.00 | 工业   | 详见附表二 |

附表一：智慧节能餐具清洗设备 （商用洗碗机）

| 参数性质 | 序号                                                                                               | 具体技术(参数)要求   |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|      | 1                                                                                                | 详见《第二章采购需求》。 |
| 说明   | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。<br>打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。 |              |

附表二：其他厨房设备

| 参数性质 | 序号                                                                                               | 具体技术(参数)要求   |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|      | 1                                                                                                | 详见《第二章采购需求》。 |
| 说明   | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。<br>打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。 |              |

### 第三章 投标人须知

投标人必须认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和采购需求等。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件在各方面都做出实质性响应的可能导致其投标无效或被拒绝。

请注意：供应商需在投标文件截止时间前，将加密投标文件上传至云平台项目采购系统中并取得回执，逾期上传或错误方式投递送达将导致投标无效。

#### 一、名词解释

1.采购代理机构：本项目是指广东广招招标采购有限公司，负责整个采购活动的组织，依法负责编制和发布招标文件，对招标文件拥有最终的解释权，不以任何身份出任评标委员会成员。

2.采购人：本项目是指广州市第六中学，是采购活动当事人之一，负责项目的整体规划、技术方案可行性设计论证与实施，作为合同采购方（用户）的主体承担质疑回复、履行合同、验收与评价等义务。

3.投标人：是指在云平台项目采购系统完成本项目投标登记并提交电子投标文件的供应商。

4.“评标委员会”是指根据《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定，由采购人代表和有关专家组成以确定中标供应商或者推荐中标候选人的临时组织。

5.“中标供应商”是指经评标委员会评审确定的对招标文件做出实质性响应，经采购人按照规定在评标委员会推荐的中标候选人中确定的或评标委员会受采购人委托直接确认的投标人。

6.招标文件：是指包括招标公告和招标文件及其补充、变更和澄清等一系列文件。

7.电子投标文件：是指使用云平台提供的投标客户端制作加密并上传到系统的投标文件。（投标客户端制作投标文件时，生成的后缀为“.标书”的文件）

8.备用电子投标文件：是指使用云平台提供的投标客户端制作电子投标文件时，同时生成的同一版本的备用投标文件。（投标客户端制作投标文件时，生成的后缀为“.备用标书”的文件）

9.电子签名和电子印章：是指获得国家工业和信息化部颁发的《电子认证服务许可证》、国家密码管理局颁发的《电子认证服务使用密码许可证》的资质，具备承担因数字证书原因产生纠纷的相关责任的能力，且在广东省内具有数量基础和服务能力的依法设立的电子认证服务机构签发的电子签名和电子签章认证证书（即CA数字证书）。供应商应当到相关服务机构办理并取得数字证书介质和应用。电子签名包括单位法定代表人、被委托人及其他个人的电子形式签名；电子印章包括机构法人电子形式印章。电子签名及电子印章与手写签名或者盖章具有同等的法律效力。签名（含电子签名）和盖章（含电子印章）是不同使用场景，应按招标文件要求在投标（响应）文件指定位置进行签名（含电子签名）和盖章（含电子印章），对允许采用手写签名的文件，应在纸质文件手写签名后，提供文件的彩色扫描电子文档进行后续操作。

10.“全称”、“公司全称”、“加盖单位公章”及“公章”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“全称”或“公司全称”的应在对应文件编辑时使用文本录入方式，或在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子印章完成；涉及“加盖单位公章”和“公章”应使用投标人单位的数字证书并通过投标客户端使用电子印章完成。

11.“投标人代表签字”及“授权代表”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“投标人代表签字”或“授权代表”应在投标（响应）文件编辑时使用文本录入方式，或在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子签名完成。

12.“法定代表人”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“法定代表人”应在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子签名完成。

13.日期、天数、时间：未有特别说明时，均为公历日（天）及北京时间。

（温馨提示：采购人与代理机构在制定采购文件内容时应与上述条款保持一致，以避免采购文件内容前后不一致，出现歧义。）

## 二、须知前附表

| 本表与招标文件对应章节的内容若不一致，以本表为准。 |           |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 序号                        | 条款名称      | 内容及要求                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1                         | 采购包情况     | 本项目共1个采购包                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2                         | 开标方式      | 远程电子开标                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3                         | 评标方式      | 现场电子评标（供应商应当审慎标记各评审项的应答部分，标记内容清晰且完整，否则将自行承担不利后果）                                                                                                                                                                                                                            |
| 4                         | 评标办法      | 采购包1：综合评分法                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 5                         | 报价形式      | 采购包1：总价                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 6                         | 报价要求      | 各采购包报价不超过预算总价                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 7                         | 现场踏勘      | 否                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 8                         | 投标有效期     | 从提交投标（响应）文件的截止之日起90日历天                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 9                         | 投标保证金     | <p>采购包1：保证金人民币：0.00元整。</p> <p>开户单位：无</p> <p>开户账号：无</p> <p>开户银行：无</p> <p>支票提交方式：无</p> <p>汇票、本票提交方式：无</p> <p>投标保证金有效期:与投标有效期一致。</p> <p>投标保函提交方式：供应商可通过"广东政府采购智慧云平台金融服务中心"(http://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)，申请办理投标（响应）担保函、保险（保证）凭证，成功出函的等效于现金缴纳投标保证金。</p> |
| 10                        | 投标文件要求    | <p>一、电子投标文件（必须提供）：</p> <p>（1）加密的电子投标文件 1 份（需在递交投标文件截止时间前成功上传至云平台项目采购系统）。</p> <p>（2）非加密电子版文件 U 盘(或光盘) 1 份，加密的电子投标文件与非加密的电子投标文件必须完全一致。</p> <p>非加密电子版投标文件使用情形：当无法使用 CA 证书在云平台项目采购系统进行电子投标文件开标解密时，供应商须在代理机构指引下启用非加密电子版投标文件。</p>                                                 |
| 11                        | 中标候选人推荐家数 | 采购包1： 2家                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 12                        | 中标供应商数量   | 采购包1： 1家                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 13                        | 有效供应商家数   | <p>采购包1： 3家</p> <p>此人数约定了开标与评标过程中的最低有效供应商家数，当家数不足时项目将不得开标、不得评标或直接废标。</p>                                                                                                                                                                                                    |
| 14                        | 项目兼投兼中规则  | 兼投兼中： -                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|    |            |                                  |
|----|------------|----------------------------------|
| 15 | 中标供应商确定方式  | 采购人按照评审报告中推荐的成交候选人确定中标（成交）人。     |
| 16 | 代理服务费      | 收取。采购机构代理服务收费标准：按照采购代理委托协议规定。    |
| 17 | 代理服务费收取方式  | 向中标/成交供应商收取                      |
| 18 | 其他         |                                  |
| 19 | 开标解密时长     | 30分钟<br>说明：具体情况根据开标时现场代理机构人员设置为准 |
| 20 | 专门面向中小企业采购 | 采购包1：面向中小企业，以合同分包形式预留，预留比例：40%。  |

### 三、说明

#### 1.总则

采购人、采购代理机构及投标人进行的本次采购活动适用《中华人民共和国政府采购法》及其配套的法规、规章、政策。

投标人应仔细阅读本项目招标公告及招标文件的所有内容（包括变更、补充、澄清以及修改等，且均为招标文件的组成部分），按照招标文件要求以及格式编制投标文件，并保证其真实性，否则一切后果自负。

本次公开招标项目，是以招标公告的方式邀请非特定的投标人参加投标。

#### 2.适用范围

本招标文件仅适用于本次招标公告中所涉及的项目和内容。

#### 3.进口产品

若本项目允许采购进口产品，供应商应保证所投产品可履行合法报通关手续进入中国关境内。

若本项目不允许采购进口产品，如供应商所投产品为进口产品，其响应将被认定为响应无效。

#### 4.投标的费用

不论投标结果如何，投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。采购代理机构和采购人均无义务和责任承担相关费用。

#### 5.以联合体形式投标的，应符合以下规定：

5.1联合体各方均应当满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，并在投标文件中提供联合体各方的相关证明材料。

5.2 联合体各方之间应签订共同投标协议书并在投标文件中提交，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任。联合体各方签订共同投标协议书后，不得再以自己名义单独在同一项目（采购包）中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目（采购包）投标，若违反规定则其参与的所有投标将视为无效投标。

5.3 联合体应以联合协议中确定的牵头方名义登录云平台项目采购系统进行项目投标，录入联合体所有成员单位的全称并使用成员单位的电子印章进行联投确认，联合体名称需与共同投标协议书签署方一致。对于需交投标保证金的，以牵头方名义缴纳。

5.4联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

5.5联合体各方均应满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第二十二条，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。

5.6联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就合同约定的事项对采购人承担连带责任。

## 6.关联企业投标说明

6.1 对于不接受联合体投标的采购项目（采购包）：法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一采购包的投标。如同时参加，则其投标将被拒绝。

6.2 对于接受联合体投标的采购项目（采购包）：除联合体外，法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一采购包的投标。如同时参加，则评审时将同时被拒绝。

## 7.关于中小微企业投标

中小微企业响应是指在政府采购活动中，供应商提供的货物均由中小微企业制造、工程均由中小微企业承建或者服务均由中小微企业承接，并在响应文件中提供《中小企业声明函》。本条款所称中小微企业，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。中小企业划分见《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）。

根据财库〔2014〕68号《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》，监狱企业视同小微企业。监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地(设区的市)监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。监狱企业投标时，提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件，不再提供《中小企业声明函》。

根据财库〔2017〕141号《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》，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足《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》所列条件。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。

## 8.纪律与保密事项

8.1 投标人不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标人的公平竞争，不得损害采购人或其他投标人的合法权益，投标人不得以向采购人、评标委员会成员行贿或者采取其他不正当手段谋取中标。

8.2 在确定中标供应商之前，投标人不得与采购人就投标价格、投标方案等实质性内容进行谈判，也不得私下接触评标委员会成员。

8.3 在确定中标供应商之前，投标人试图在投标文件审查、澄清、比较和评价时对评标委员会、采购人和采购代理机构施加任何影响都可能导致其投标无效。

8.4 获得本招标文件者，须履行本项目下保密义务，不得将因本次项目获得的信息向第三人外传，不得将招标文件用作本次投标以外的任何用途。

8.5 由采购人向投标人提供的图纸、详细资料、样品、模型、模件和所有其它资料，均为保密资料，仅被用于它所规定的用途。除非得到采购人的同意，不能向任何第三方透露。开标结束后，应采购人要求，投标人应归还所有从采购人处获得的保密资料。

8.6 采购人或采购代理机构有权将供应商提供的所有资料向有关政府部门或评审小组披露。

8.7 在采购人或采购代理机构认为适当时、国家机关调查、审查、审计时以及其他符合法律规定的情形下，采购人或采购代理机构无须事先征求供应商同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、供应商的名称及地址、响应文件的有关信息以及补充条款等，但应当在合理的必要范围内。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及供应商已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

## 9.语言文字以及度量衡单位

9.1 除招标文件另有规定外，投标文件应使用中文文本，若有不同文本，以中文文本为准。投标文件提供的全部资料中，

若原件属于非中文描述，应提供具有翻译资质的机构翻译的中文译本。前述翻译机构应为中国翻译协会会员单位，翻译的中文译本应由翻译人员签名并加盖翻译机构公章，同时提供翻译人员翻译资格证书。中文译本、翻译机构的成员单位证书及翻译人员的资格证书可为复印件。

9.2除非招标文件的技术规格中另有规定，投标人在投标文件中及其与采购人和采购代理机构的所有往来文件中的计量单位均应采用中华人民共和国法定计量单位。

9.3投标人所提供的货物和服务均应以人民币报价，货币单位：元。

## 10. 现场踏勘（如有）

10.1招标文件规定组织踏勘现场的，采购人按招标文件规定的时间、地点组织投标人踏勘项目现场。

10.2投标人自行承担踏勘现场发生的责任、风险和自身费用。

10.3采购人在踏勘现场中介绍的资料和数据等，只是为了使投标人能够利用招标人现有的资料。招标人对投标人由此而作出的推论、解释和结论概不负责。

## 11. 关于分支机构投标

对接受分支机构投标的项目，分支机构投标的，须提供分支机构的营业执照（执业许可证）扫描件及总公司（总所）出具给分支机构的授权书，授权书须加盖总公司（总所）公章。总公司（总所）可就本项目或此类项目在一定范围或时间内出具授权书。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分支机构有效，法律法规或者行业另有规定的除外。依法设立登记的分支机构以自己的名义参加政府采购活动，产生的民事责任由法人承担。（保险类项目则为：本项目只接受保险分公司或中心支公司以上的保险机构投标；分公司或中心支公司的保险机构投标的，还须提供分公司或中心支公司的保险机构的营业执照。依法设立登记的分支机构以自己的名义参加政府采购活动，产生的民事责任由法人承担。）

## 四、招标文件的澄清和修改

1.采购代理机构对招标文件进行必要的澄清或者修改的，在指定媒体上发布更正公告。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，更正公告在投标截止时间至少15日前发出；不足15日的，代理机构顺延提交投标文件截止时间。

2.更正公告及其所发布的内容或信息（包括但不限于：招标文件的澄清或修改、现场考察或答疑会的有关事宜等）作为招标文件的组成部分，对投标人具有约束力。一经在指定媒体上发布后，更正公告将作为通知所有招标文件收受人的书面形式。

3.如更正公告有重新发布电子招标文件的，供应商应登录云平台项目采购系统下载最新发布的电子招标文件制作投标文件。

4.投标人在规定的时间内未对招标文件提出疑问、质疑或要求澄清的，将视其为无异议。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

## 五、投标要求

### 1. 投标登记

投标人应从广东省政府采购网（<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>）上广东政府采购智慧云平台（以下简称“云平台”）的政府采购供应商入口进行免费注册后，登录进入项目采购系统完成项目投标登记并在线获取招标文件（未按上述方式获取招标文件的供应商，其投标资格将被视为无效）。

### 2. 投标文件的制作

2.1投标文件中，所有内容均以电子文件编制，其格式要求详见第六章说明。如因不按要求编制导致系统无法检索、读取相关信息时，其后果由投标人承担。由于本项目采用电子化投标，请充分考虑设备、网络环境、人员对系统熟悉度等因素，合理安排投标文件制作、提交时间，建议至少提前一天完成制作、提交工作。

2.2投标人应使用云平台提供的投标客户端编制、标记、加密投标文件，成功加密后将生成指定格式的电子投标文件和电子备用投标文件。所有投标文件不能进行压缩处理。关于电子投标报价（如有报价）说明如下：

(1)投标人应按照“第二章采购需求”的需求内容、责任范围以及合同条款进行报价。并按“开标一览表”和“分项报价表”规

定的格式报出总价和分项价格。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减。

(2)投标报价包括本项目采购需求和投入使用的所有费用，包括但不限于主件、标准附件、备品备件、施工、服务、专用工具、安装、调试、检验、培训、运输、保险、税款等。

2.3 如有对多个采购包投标的，要对每个采购包独立制作电子投标文件。

2.4 投标人不得将同一个项目或同一个采购包的内容拆开投标，否则其报价将被视为非实质性响应。

2.5 投标人须对招标文件的对应要求给予唯一的实质性响应，否则将视为不响应。

2.6 招标文件中，凡标有“★”的地方均为实质性响应条款，投标人若有一项带“★”的条款未响应或不满足，将按无效投标处理。

2.7 投标人必须按招标文件指定的格式填写各种报价，各报价应计算正确。除在招标文件另有规定外（如：报折扣、报优惠率等），计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位，以人民币填报所有报价。

2.8 投标文件以及投标人与采购人、代理机构就有关投标的往来函电均应使用中文。投标人提交的支持性文件和印制的文件可以用另一种语言，但相应内容应翻译成中文，在解释投标文件时以中文文本为准。

2.9 投标人应按招标文件的规定及附件要求的内容和格式完整地填写和提供资料。投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人和政府采购监督管理部门对其中任何资料进行核实（核对原件）的要求。采购人核对发现有不一致或供应商无正当理由不按时提供原件的，应当书面知会代理机构，并书面报告本级人民政府财政部门。

### 3.投标文件的提交

3.1 在投标文件提交截止时间前，投标人须将电子投标文件成功完整上传到云平台项目采购系统，且取得投标回执。时间以云平台项目采购系统服务器从中国科学院国家授时中心取得的北京时间为准，投标截止时间结束后，系统将不允许投标人上传投标文件，已上传投标文件但未完成传输的文件系统将拒绝接收。

3.2 代理机构对因不可抗力事件造成的投标文件的损坏、丢失的，不承担责任。

3.3 出现下述情形之一，属于未成功提交投标文件，按无效投标处理：

（1）至提交投标文件截止时，投标文件未完整上传的。

（2）投标文件未按投标格式中注明需签字盖章的要求进行签名（含电子签名）和加盖电子印章，或签名（含电子签名）或电子印章不完整的。

（3）投标文件损坏或格式不正确的。

### 4.投标文件的修改、撤回与撤销

4.1 在提交投标文件截止时间前，投标人可以修改或撤回未解密的电子投标文件，并于提交投标文件截止时间前将修改后重新生成的电子投标文件上传至系统，到达投标文件提交截止时间后，将不允许修改或撤回。

4.2 在提交投标文件截止时间后，投标人不得补充、修改和更换投标文件。

### 5.投标文件的解密

到达开标时间后，投标人需携带并使用制作该投标文件的同一数字证书参加开标解密，投标人须在采购代理机构规定的时间内完成投标文件解密，投标人未携带数字证书或其他非系统原因导致的逾期未解密投标文件，将作无效投标处理。

### 6.投标保证金

本项目不收取投标保证金

### 7.投标有效期

7.1 投标有效期内投标人撤销投标文件的，采购人或者采购代理机构可以不退还投标保证金（如有）。采用投标保函方式替代保证金的，采购人或者采购代理机构可以向担保机构索赔保证金。

7.2 出现特殊情况需延长投标有效期的，采购人或采购代理机构可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期，要求与答复均以书面形式通知所有投标人。投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金（如有）的有效期，但不得要求或被允许

修改或撤销其投标文件；投标人可以拒绝延长有效期，但其投标将会被视为无效，拒绝延长有效期的投标人有权收回其投标保证金（如有）。采用投标保函方式替代保证金的，投标有效期超出保函有效期的，采购人或者采购代理机构应提示投标人重新开函，未获得有效保函的投标人其投标将会被视为无效。

## 8.样品（演示）

8.1招标文件规定投标人提交样品的，样品属于投标文件的组成部分。样品的生产、运输、安装、保全等一切费用由投标人自理。

8.2投标截止时间前，投标人应将样品送达至指定地点。若需要现场演示的，投标人应提前做好演示准备（包括演示设备）。

8.3采购结果公告发布后，中标供应商的样品由采购人封存，作为履约验收的依据之一。未中标供应商在接到采购代理机构通知后，应按规定时间尽快自行取回样品，否则视同供应商不再认领，代理机构有权进行处理。

## 9.除招标文件另有规定外，有下列情形之一的，投标无效：

9.1投标文件未按照招标文件要求签署、盖章；

9.2不符合招标文件中规定的资格要求；

9.3投标报价超过招标文件中规定的预算金额或最高限价；

9.4投标文件含有采购人不能接受的附加条件；

9.5有关法律、法规和规章及招标文件规定的其他无效情形。

## 六、开标、评标和定标

### 1.开标

#### 1.1 开标程序

招标工作人员按招标公告规定的时间进行开标，由采购人或者采购代理机构工作人员宣布投标人名称、解密情况，投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容（以开标一览表要求为准）。开标分为现场电子开标和远程电子开标两种。

采用现场电子开标的：投标人的法定代表人或其委托代理人应当按照本招标公告载明的时间和地点前往参加开标，并携带编制本项目（采购包）电子投标文件时加密所用的数字证书、存储有备用电子投标文件的U盘前往开标现场。

采用远程电子开标的：投标人的法定代表人或其授权代表应当按照本招标公告载明的时间和模式等要求参加开标。在投标截止时间前30分钟，应当登录云平台开标大厅进行签到，并且填写授权代表的姓名与手机号码。若因签到时填写的授权代表信息有误而导致的不良后果，由供应商自行承担。

开标时，投标人应当使用编制本项目（采购包）电子投标文件时加密所用数字证书在开始解密后按照代理机构规定的时间内完成电子投标文件的解密，如遇不可抗力等其他特殊情况，采购代理机构可视情况延长解密时间。投标人未携带数字证书或其他非系统原因导致的在规定时间内未解密投标文件，将作无效投标处理。（采用远程电子开标的，各投标人在参加开标以前须自行对使用电脑的网络环境、驱动安装、客户端安装以及数字证书的有效性等进行检测，确保可以正常使用）。

如在电子开标过程中出现无法正常解密的，代理机构可根据实际情况开启上传备用电子投标文件通道。系统将对上传的备用电子投标文件的合法性进行验证，若发现提交的备用电子投标文件与加密的电子投标文件版本不一致（即两份文件不是通过投标客户端同时加密生成的），系统将拒绝接收，视为无效投标。如供应商无法在代理规定的时间内完成备用电子投标文件的上传，投标将被拒绝，作无效投标处理。

#### 1.2开标异议

投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

1.3 投标截止时间后，投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的，不得开标。同时，本次采购活动结束。

1.4开标时出现下列情况的，视为投标无效处理：

（1）经检查数字证书无效的；



(2) 因投标人自身原因, 未在规定时间内完成电子投标文件解密的;

(3) 如需使用备用电子投标文件解密时, 在规定的解密时间内无法提供备用电子投标文件或提供的备用电子投标文件与加密的电子投标文件版本不一致(即两份文件不是通过投标客户端同时加密生成的)。

## 2. 评审(详见第四章)

## 3. 定标

### 3.1 中标公告:

中标供应商确定之日起2个工作日内, 采购人或采购代理机构将在中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)广东广招招标采购有限公司网(<http://www.gztpc.com/>)上以公告的形式发布中标结果, 中标公告的公告期限为1个工作日。中标公告同时作为采购代理机构通知除中标供应商外的其他投标人没有中标的书面形式, 采购代理机构不再以其它方式另行通知。

### 3.2 中标通知书:

中标通知书在发布中标公告时, 在云平台同步发送至中标供应商。中标供应商可在云平台自行下载打印《中标通知书》, 《中标通知书》将作为授予合同资格的唯一合法依据。中标通知书发出后, 采购人不得违法改变中标结果, 中标供应商不得放弃中标。中标供应商放弃中标的, 应当依法承担相应的法律责任。

### 3.3 项目废标处理:

根据《中华人民共和国政府采购法》第三十六条及招标文件的约定, 本项目或分包下列情况出现将作废标处理:

(1) 符合专业资格条件的投标人或者对招标文件作实质响应的有效投标人不足三家的(说明: 使用综合评分法的采购项目, 提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的, 按一家投标人计算)。

(2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的。

(3) 投标人的报价均超过了采购预算, 采购人不能支付的。

(4) 因重大变故, 采购任务取消的。

对废标的采购项目, 评标委员会应出具采购文件是否存在不合理条款的论证意见。

### 3.4 终止公告:

项目废标后, 采购人或采购代理机构将在中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)、广东广招招标采购有限公司网(<http://www.gztpc.com/>)上发布终止公告, 终止公告的公告期限为1个工作日。

## 七、询问、质疑与投诉

### 1. 询问

投标人对政府采购活动事项(招标文件、采购过程和中标结果)有疑问的, 可以向采购人或采购代理机构提出询问, 采购人或采购代理机构将及时作出答复, 但答复的内容不涉及商业秘密。询问可以口头方式提出, 也可以书面方式提出, 书面方式包括但不限于传真、信函、电子邮件。联系方式见《投标邀请函》中“采购人、采购代理机构的名称、地址和联系方式”。

### 2. 质疑

2.1 供应商认为招标文件、采购过程和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七个工作日内, 以书面原件形式向采购人或采购代理机构一次性提出针对同一采购程序环节的质疑, 逾期质疑无效。供应商应知其权益受到损害之日是指:

(1) 对招标文件提出质疑的, 为获取招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日;

(2) 对采购过程提出质疑的, 为各采购程序环节结束之日;

(3) 对中标结果提出质疑的, 为中标结果公告期限届满之日。

2.2 质疑函应当包括下列主要内容:

- (1)质疑供应商和相关供应商的名称、地址、邮编、联系人及联系电话等;
- (2)质疑项目名称及编号、具体明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求;
- (3)认为采购文件、采购过程、中标和成交结果使自己的合法权益受到损害的法律依据、事实依据、相关证明材料及证据来源;
- (4)提出质疑的日期。

2.3 质疑函应当署名。质疑供应商为自然人的,应当由本人签字;质疑供应商为法人或者其他组织的,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。

2.4以联合体形式参加政府采购活动的,其质疑应当由联合体成员委托主体提出。

2.5供应商质疑应当有明确的请求和必要的证明材料。质疑内容不得含有虚假、恶意成份。依照谁主张谁举证的原则,提出质疑者必须同时提交相关确凿的证据材料和注明证据的确切来源,证据来源必须合法,采购人或采购代理机构有权将质疑函转发质疑事项各关联方,请其作出解释说明。对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者,将上报政府采购监督管理部门依法处理。

2.6质疑联系方式如下:

质疑联系人: 张工

电话: 020-37816286-821

传真: 020-37816137

邮箱: xiejialin@gztpc.com

地址: 广州市东风东路745号东山紫园商务大厦2003单元

邮编: 510000

### 3.投诉

质疑人对采购人或采购代理机构的质疑答复不满意或在规定时间内未得到答复的,可以在答复期满后15个工作日内,按如下联系方式向本项目监督管理部门提起投诉。

政府采购监督管理机构名称: 广州市财政局政府采购监管处

地 址: 广州市天河区华利路61号1506室

电 话: 020-38923575

邮 编: 510030

传 真: /

## 八、合同签订和履行

### 1.合同签订

1.1采购人应当自《中标通知书》发出之日起二十日内,按照招标文件和中标供应商投标文件的约定,与中标供应商签订合同。所签订的合同不得对招标文件和中标供应商投标文件作实质性修改。超过30天尚未完成政府采购合同签订的政府采购项目,采购人应当登录广东省政府采购网,填报未能依法签订政府采购合同的具体原因、整改措施和预计签订合同时间等信息。

1.2采购人不得提出试用合格等任何不合理的要求作为签订合同的条件,且不得与中标供应商私下订立背离合同实质性内容的协议。

1.3合同条款中应规定,乙方完全遵守《中华人民共和国劳动合同法》有关规定和《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

1.4采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内,将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告,但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

1.5采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内,登录广东省政府采购网上传政府采购合同扫描版,如实填报政

府采购合同的签订时间。依法签订的补充合同，也应在补充合同签订之日起**2**个工作日内公开并备案采购合同。

## **2.合同的履行**

**2.1**政府采购合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。政府采购合同需要变更的，采购人应将有关合同变更内容，以书面形式报政府采购监督管理机关备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，采购人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报政府采购监督管理机关备案。

**2.2**政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标供应商签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的**10%**。依法签订的补充合同，也应在补充合同签订之日起**2**个工作日内登录广东省政府采购网上传备案。

**2.3**有融资要求的中标供应商可根据自身情况，在广东省政府采购网上自行选择金融机构及其融资产品，凭政府采购中标通知书或政府采购合同向金融机构提出融资申请。

## 第四章 评标

### 一、评标要求

#### 1.评标方法

采购包1(厨房设备): 综合评分法,是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。(最低报价不是中标的唯一依据。)

#### 2.评标原则

2.1评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则,以招标文件和投标文件为评标的基本依据,并按照招标文件规定的评标方法和评标标准进行评标。

2.2具体评标事项由评标委员会负责,并按招标文件的规定办法进行评审。

2.3合格投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的,不得评标。

#### 3.评标委员会

3.1评标委员会由采购人代表和评审专家组成,成员人数应当为5人及以上单数,其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

3.2评标应遵守下列评标纪律:

(1) 评标情况不得私自外泄,有关信息由广东广招招标采购有限公司统一对外发布。

(2) 对广东广招招标采购有限公司或投标人提供的要求保密的资料,不得摘记翻印和外传。

(3) 不得收受投标供应商或有关人员的任何礼物,不得串联鼓动其他人袒护某投标人。若与投标人存在利害关系,则应主动声明并回避。

(4) 全体评委应按照招标文件规定进行评标,一切认定事项应查有实据且不得弄虚作假。

(5) 评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价,并对评价意见承担个人责任。评审过程中,不得发表倾向性言论。

※对违反评标纪律的评委,将取消其评委资格,对评标工作造成严重损失者将予以通报批评乃至追究法律责任。

#### 4.有下列情形之一的,视为投标人串通投标,其投标无效:

4.1不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制;

4.2不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜;

4.3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;

4.4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;

4.5不同投标人的投标文件相互混装;

4.6不同投标人的投标保证金或购买电子保函支付款为从同一单位或个人的账户转出;

4.7投标人上传的电子投标文件使用该项目其他投标人的数字证书加密的或加盖该项目的其他投标人的电子印章的。

说明:在评标过程中发现投标人有上述情形的,评标委员会应当认定其投标无效。同时,项目评审时被认定为串通投标的投标人不得参加该合同项下的采购活动。

#### 5.投标无效的情形

详见资格性审查、符合性审查和招标文件其他投标无效条款。

#### 6.定标

评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准,对投标文件进行评审。评标结束后,对投标人的评审名次进行排序,确定中标供应商或者推荐中标候选人。第二中标候选人报价高于第一中标候选人报价20%以上的,只推荐1名中标候选人

人。（下浮率报价为:设  $M = (1 - \text{下浮率})$ ，第二中标候选人的  $M$  值高于第一中标候选人  $M$  值 20% 以上的，只推荐 1 名中标候选人。）。第一中标候选人无正当理由不得随意放弃中标资格。中标候选人放弃中标资格的，采购人可以按照评审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。

7.价格修正

对报价的计算错误按以下原则修正：

- （1）投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；
- （2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- （3）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。
- （4）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。但是单价金额计算结果超过预算价的，对其按无效投标处理。
- （5）若投标客户端上传的电子报价数据与电子投标文件价格不一致的，以电子报价数据为准。

注：同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序在系统上进行价格澄清。澄清后的价格加盖电子印章确认后产生约束力，但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，投标人不确认的，其投标无效。

二.政府采购政策落实

1.节能、环保要求

采购的产品属于品目清单范围的，将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，具体按照本招标文件相关要求执行。

相关认证机构和获证产品信息以市场监管总局组织建立的节能产品、环境标志产品认证结果信息发布平台公布为准。

2.对小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除

依照《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《支持监狱企业发展有关问题的通知》和《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》的规定，凡符合享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策的单位，按照以下比例给予相应的价格扣除：（监狱企业、残疾人福利性单位视同为小、微企业）。

3.价格扣除相关要求

采购包1（厨房设备）：

| 序号                                                                                                | 情形      | 适用对象 | 价格扣除比例 | 计算公式                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|--------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                 | 节能、环保产品 | ——   | 1%     | 对获得节能产品认证证书或环境标志产品认证证书的产品给予1%的价格扣除，具体扣除比例根据节能产品或环境标志产品在采购项目中的重要性、所占比重等因素确定。 |
| 注：（1）上述评标价仅用于计算价格评分，成交金额以实际投标（响应）价为准。（2）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。 |         |      |        |                                                                             |

- （1）所称小型和微型企业应当符合以下条件：

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。

提供本企业（属于小微企业）制造的货物或者提供其他小型或微型企业制造的货物/提供本企业（属于小微企业）承接的

服务。

(2) 符合中小企业扶持政策的投标人应填写《中小企业声明函》；监狱企业须投标人提供由监狱管理局、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；残疾人福利性单位应填写《残疾人福利性单位声明函》，否则不认定价格扣除。

说明：投标人应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责，投标人出具的《中小企业声明函》内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标。

(3) 投标（响应）供应商统一在一份《中小企业声明函》中说明联合体各方的中小微情况：包括联合体各方均为小型、微型企业的，及中小微企业作为联合体一方参与政府采购活动，且共同投标协议书中约定，小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同总金额30%以上的。

三、评审程序

1.资格性审查和符合性审查

资格性审查。公开招标采购项目开标结束后，采购人或采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。（详见后附表一资格性审查表）

符合性审查。评标委员会依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。（详见后附表二符合性审查表）

资格性审查和符合性审查中凡有其中任意一项未通过的，评审结果为未通过，未通过资格性审查、符合性审查的投标人按无效投标处理。

对各投标人进行资格审查和符合性审查过程中，对初步被认定为无效投标者，由评标委员会组长或采购人代表将集体意见及时告知投标当事人。采购代理机构应在评标报告中以书面形式解释其排除的具体原因

评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

合格投标人不足3家的，不得评标。

表一资格性审查表：

采购包1（厨房设备）：

| 序号 | 资格审查内容              |                                                                                                                 |
|----|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 具有独立承担民事责任的能力       | 在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人， 投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明） 副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。 |
| 2  | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 | 依据《投标函》。                                                                                                        |
| 3  | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 | 依据《投标函》。                                                                                                        |
| 4  | 履行合同所必需的设备和专业技术能力   | 依据《投标函》。                                                                                                        |

|   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | 参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录 | 依据《投标函》。重大违法记录，是指供应商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。（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 6 | 信用记录                      | 供应商未被列入“信用中国”网站( <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> )“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网( <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> )“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）及中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">http://www.ccgp.gov.cn</a> ）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 7 | 供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件     | 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包）投标（响应）。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（响应）。投标（报价）函相关承诺要求内容。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 8 | 本采购包专门面向中小企业采购            | <p>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,投标人（投标人的企业规模以投标人所投货物制造商的企业规模来核定）可选择以下其中一种方式参与：1.投标人不属于中小企业的，必须将本项目合同分包给一家或者多家中小企业，中小企业承担的合同份额占合同金额的比例达到40%以上（其中预留给小微企业的部分不低于合同金额的28%），接受分包合同的中小企业与分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。【依据符合上述比例的分包意向协议书、分包意向协议书上述比例全部货物的制造商的《中小企业声明函》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)出具的分包意向协议书上述比例的制造商属于监狱企业的证明文件或分包意向协议书上述比例的制造商的《残疾人福利性单位声明函》】。2.投标人属于中型企业的，必须将本项目合同分包给一家或者多家小微企业，小微企业承担的合同份额不低于合同金额的28%，接受分包合同的中小企业与分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。【依据符合上述比例的分包意向协议书、分包意向协议书上述比例全部货物的制造商的《中小企业声明函》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)出具的分包意向协议书上述比例的制造商属于监狱企业的证明文件或分包意向协议书上述比例的制造商的《残疾人福利性单位声明函》】。3. 投标人属于小微企业的，是否采取分包不作强制要求。【依据全部货物的制造商的《中小企业声明函》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)出具的制造商属于监狱企业的证明文件或制造商的《残疾人福利性单位声明函》】。如采取合同分包，则只能分包给小微企业。接受分包合同的中小企业与分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。【依据分包意向协议书、分包意向协议书各方全部货物的制造商的《中小企业声明函》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)出具的分包意向协议书各方的制造商属于监狱企业的证明文件或分包意向协议书各方的制造商的《残疾人福利性单位声明函》】。</p> |

表二符合性审查表:

采购包1（厨房设备）:

| 序号 | 评审点要求概况                            | 评审点具体描述                            |
|----|------------------------------------|------------------------------------|
| 1  | 按照招标文件规定要求签署和盖章的;                  | 按照招标文件规定要求签署和盖章的;                  |
| 2  | 法定代表人资格证明书及法定代表人授权委托书的有效性;         | 法定代表人资格证明书及法定代表人授权委托书的有效性;         |
| 3  | 投标函已提交并符合招标文件要求的,且投标有效期满足招标文件要求的;  | 投标函已提交并符合招标文件要求的,且投标有效期满足招标文件要求的;  |
| 4  | 投标文件完全满足对招标文件的实质性条款(即标注★号条款)无负偏离的; | 投标文件完全满足对招标文件的实质性条款(即标注★号条款)无负偏离的; |
| 5  | 投标报价没有超过本项目最高限价;                   | 投标报价没有超过本项目最高限价;                   |
| 6  | 投标文件没有采购人不能接受的附加条件的;               | 投标文件没有采购人不能接受的附加条件的;               |
| 7  | 投标文件没有出现串通投标情形的;                   | 投标文件没有出现串通投标情形的;                   |
| 8  | 投标文件没有招标文件中规定的其他无效投标条款的;           | 投标文件没有招标文件中规定的其他无效投标条款的;           |
| 9  | 没有法律、法规规定的其他无效情形。                  | 没有法律、法规规定的其他无效情形。                  |

2.投标文件澄清

2.1对于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,评标委员会应当在评审过程中发起在线澄清,要求投标人针对价格或内容做出必要的澄清、说明或补正。代理机构可根据开标环节记录的授权代表人联系方式发送短信提醒或电话告知。

投标人需登录广东政府采购智慧云平台项目采购系统的等候大厅,在规定时间内完成澄清(响应),并加盖电子印章。

若因投标人联系方式错误未接收短信、未接听电话或超时未进行澄清(响应)造成的不利后果由供应商自行承担。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。

2.2评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

2.3评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的,可以要求投标人进一步澄清、说明或补正。

3.详细评审

采购包1(厨房设备):

| 评审因素 | 评审标准 |
|------|------|
|------|------|



|      |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 分值构成 | 商务部分 <b>12.0分</b><br>技术部分 <b>53.0分</b><br>综合信用分 <b>5.0分</b><br>报价得分 <b>30.0分</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 技术部分 | 重要技术参数响应情况 (28.0分)                                                               | 对本项目 <b>14</b> 个带“▲”号的技术参数响应情况进行评分：正偏离或完全满足技术参数要求的得 <b>28</b> 分，每一项负偏离或不满足的扣 <b>2</b> 分，扣完为止。（注：技术参数中如有要求提供证明文件的，需按要求提供，不能提供或所提供的材料不足以佐证参数要求的，不得分。）                                                                                                                                                                                                                                                              |
|      | 实施方案（一） (3.0分)                                                                   | （一）实施方案包含但不限于①质量保证措施、②交货方案、③安装调试方案。投标人提供的实施方案包含上述内容要求的得 <b>3</b> 分（ <b>3</b> 小项），如缺少一项扣 <b>1</b> 分。                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|      | 实施方案（二） (6.0分)                                                                   | （二）根据投标人提供的实施方案是否满足采购需求进行评审。 <b>1.</b> 质量保证措施完全满足或优于采购需求，得 <b>2</b> 分；部分满足采购需求得 <b>1</b> 分；无或其他情况不得分。 <b>2.</b> 交货方案完全满足或优于采购需求，得 <b>2</b> 分；部分满足采购需求得 <b>1</b> 分；无或其他情况不得分。 <b>3.</b> 安装调试方案完全满足或优于采购需求，得 <b>2</b> 分；部分满足采购需求得 <b>1</b> 分；无或其他情况不得分。                                                                                                                                                            |
|      | 样品评比 (7.0分)                                                                      | 提供 <b>1/2</b> 比例实物样品：（ <b>1</b> ）提供单通工作台、双层工作台样品，得 <b>2</b> 分，未提供或提供部分样品得 <b>0</b> 分。（ <b>2</b> ）对上述样品包括①实物样品做工及结构的相符性、②实物样品的品质工艺、③实物样品的材质进行评审（未提供样品或提供部分样品，本项为 <b>0</b> 分）： <b>A.</b> 实物样品做工及结构相符、品质工艺、材质符合采购参数要求，得 <b>2</b> 分，部分不满足，得 <b>0</b> 分； <b>B.</b> 细节方面和实用性/可靠性的设计合理，符合采购需求要求，得 <b>3</b> 分；细节方面和安全性/可靠性的设计有轻微缺陷或欠妥，得 <b>1</b> 分；细节方面和安全性/可靠性的设计有严重不足，得 <b>0</b> 分；                                    |
|      | 产品/工艺演示 (3.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; ）                                         | 根据投标人提供“炊用燃气大锅灶”产品的生产/工艺/处理等的演示文件（可视频、PPT、图片等类型）进行评审。（ <b>1</b> ）视频演示产品的生产/工艺/处理等反映产品质量/品质内容，满足或优于需求；演示内容详细，有针对性，合理性，得 <b>3</b> 分；（ <b>2</b> ）演示产品的生产/工艺/处理等满足或优于需求；能展示部分的生产/使用过程，内容缺乏针对性或有轻微缺陷或欠妥，得 <b>1</b> 分；（ <b>3</b> ）展示内容粗糙或未提供相关内容或演示内容不全，得 <b>0</b> 分；<br>【注：总演示时长不得超出 <b>4</b> 分钟，如超过 <b>4</b> 分钟的演示内容，视为演示内容不全。各投标人须将演示要求的内容录制成视频以 <b>U</b> 盘 <b>1</b> 份（不留密码，无病毒，不压缩）的形式提交（制成的演示视频单独递交 <b>U</b> 盘）。】 |
|      | 深化设计方案（一） (1.0分)                                                                 | 投标人需在本项目提供的平面图基础上进行设备布置方案。设备布置方案需包含以下内容：①各楼层厨房平面图和设备对应清单；②各楼层厨房（包含水电点位、排烟等）的详细设计方案图。全部满足得 <b>1</b> 分，每缺少 <b>1</b> 项扣 <b>0.5</b> 分，扣完为止。                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|       |                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | 深化设计方案（二）（5.0分）     | （二）根据投标人提供的深化设计方案是否满足采购需求进行评审。1.各楼层厨房平面图和设备对应清单完全满足或优于采购需求，得2分；部分满足采购需求得1分；无或其他情况不得分。2.各楼层厨房防排烟平面图完全满足或优于采购需求，得3分；部分满足采购需求得1分；无或其他情况不得分。                                                                                                       |
| 商务部分  | 项目业绩（3.0分）          | 投标人提供从2021年1月1日至今独立承接的同类项目业绩（同类项目指厨房厨具类），每提供一个得0.5分，最高得3分；（需提供合同扫描件加盖投标人公章）                                                                                                                                                                    |
|       | 项目履约评价（3.0分）        | 投标人提供上述同类项目的用户单位出具的履约正面评价（优秀、优良、良好、满意或相当于类似评价）：每提供一项得0.5分，最高3分；无或其他不得分，需提供用户评价扫描件。                                                                                                                                                             |
|       | 认证体系（3.0分）          | 投标人具有有效期内的质量管理体系认证证书、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证，每一个得1分，最高得3分。备注：提供以上认证证书扫描件及国家认证认可监督管理委员会的“全国认证认可信息公共服务平台”（ <a href="http://cx.cnca.cn">http://cx.cnca.cn</a> ）查询结果截图，不提供不得分。                                                                       |
|       | 对非重大违法违规记录的扣分（3.0分） | 以“信用中国”（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）网站为查询渠道：对列入行政处罚或经营异常的投标人每一条记录扣1分，最高扣3分。如查询结果显示没有相关记录，视为没有上述非重大违法违规记录，则不扣分。以评标委员会于评审时在上述网站查询结果为准，评标委员会应将上述记录查询情况截图存档。注：总公司（总所）投标的，只查询总公司（总所）；分支机构（分所）投标的，只查询该分支机构。 |
| 投标报价  | 投标报价得分（30.0分）       | 投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×价格分值【注：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。】最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。                                                                                                                                     |
| 综合信用分 | 综合信用评价（5.0分）        | 综合信用评价得分=综合信用评价得分(属于商务部分的一部分)=投标人的广州公共资源交易信用评价（政府采购供应商信用评价分）×5%。投标人的信用评价分以开标当天广州交易集团有限公司网站公布的分值为准（通过“广州交易集团有限公司网站-信用信息-广州公共资源交易信用平台3.0”进行核实，未能在网站查询到供应商信用评价分的，以当天信用评价基准分计算。供应商为联合体的，以牵头方信用评价分计算。                                               |

#### 4.汇总、排序

##### 采购包1:

评标结果按评审后总得分由高到低顺序排列。总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，由评委会采取随机抽取的方式确定。排名第一的投标供应商为第一中标候选人，排名第二的投标供应商为第二中标候选人（提供相同品牌产品（非单一产品采购，以核心产品为准。多个核心产品的，有一种产品品牌相同，即视为提供相同品牌产品），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，由采购人或者采购人委托评标委员会采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人）。

#### 5.中标价的确定

除了按第四章第一点第7条修正并经投标人确认的投标报价作为中标价外，中标价以开标时公开唱标价为准。

**6.其他无效投标的情形：**

(1)评标期间，投标人没有按评标委员会的要求提交法定代表人或其委托代理人签字的澄清、说明、补正或改变了投标文件的实质性内容的。

(2)投标文件提供虚假材料的。

(3)投标人以他人名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的。

(4)投标人对采购人、采购代理机构、评标委员会及其工作人员施加影响，有碍招标公平、公正的。

(5)投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。

(6)法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

## 第五章 合同文本

注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。

# 广东省政府采购 合 同 书（货物）

采购计划编号：

项目编号：

项目名称：

甲 方：  
电 话：\_ 传 真：\_ 地 址：  
乙 方：  
电 话：\_ 传 真：\_ 地 址：

根据 \_\_\_\_\_项目的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典(合同编)》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、 货物内容

| 名称            | 品牌、规格、标准/主要服务内容 | 产地 | 数量 | 单位 | 单价<br>(元) | 金额<br>(元) |
|---------------|-----------------|----|----|----|-----------|-----------|
| **            | **              | ** | ** | ** | **        | **        |
|               |                 |    |    |    |           |           |
|               |                 |    |    |    |           |           |
|               |                 |    |    |    |           |           |
|               |                 |    |    |    |           |           |
| 合计：人民币大写：**元整 |                 |    |    |    |           | ¥： **     |

合同总额包括乙方设计、安装、随机零配件、标配工具、运输保险、调试、培训、质保期服务、各项税费及合同实施过程中不可预见费用等。

注：货物名称内容必须与投标文件中货物名称内容一致。

二、 合同金额

合同金额为（大写）： \_\_\_\_\_元（¥ \_\_\_\_\_元）人民币。

三、 设备要求

货物为原制造商制造的全新产品，整机无污染，无侵权行为、表面无划损、无任何缺陷隐患，在中国境内可依常规安全合法使用。

四、 交货期、交货方式及交货地点

- 1.交货期：
- 2.交货方式：
- 3.交货地点：

五、 付款方式

- 1.预付款：合同签订后5个工作日内，支付合同价**50%**给乙方作为预付款。
- 2.货物到货后支付合同总价的**40%**。
- 3.安装完毕通过甲方组织的验收合格后支付剩余款项：合同总价的**10%**。
- 4.乙方凭以下有效文件与甲方结算：
  - （1）合同；
  - （2）乙方开具的正式发票；
  - （3）中标通知书；

(4) 对应支付条件的证明材料。

## 六、质保期及售后服务要求

- 1.质量保证期：本合同所有设备的质保期为\_年。
- 2.质量保证期内发生的质量问题由乙方负责全免费解决（因甲方使用不当或其他人为因素造成的故障除外）。
- 3.设备故障报修的响应时间：质保期内供应商提供上门免费服务，在质保期内设置7\*24小时技术支持热线电话（固话或手机）。如电话响应无法解决，则2小时内到现场（节假日顺延），12小时内修复；如果设备故障在检修12小时后仍无法排除，供应商应在此后24小时内提供不低于故障设备规格型号档次的备用设备供用户使用，直至故障设备修复。

## 七、安装、调试、培训要求

- 1.乙方须根据甲方要求派遣有经验的工程师，到甲方对人员进行培训服务。对设备的使用、操作、维修进行免费培训，并提供安装使用维护说明书，以确保甲方能够对设备有足够的了解和熟悉，能够独立进行设备的日常维护、保养和管理。培训所需一切资料由供应商提供，费用包含在总报价。

## 八、验收：

- 1.设备为原制造商制造的全新产品，整机无污染，无侵权行为、表面无划损、无任何缺陷隐患，在中国境内可依常规安全合法使用。
- 2.国内制造的产品必须具备出厂合格证。
- 3.乙方应将关键设备的用户手册、保修手册、有关单证资料及配备件、随机工具等交付给采购方，使用操作及安全须知等重要资料应附有中文说明。

## 九、违约责任与赔偿损失

- 1.乙方交付的货物、工程/提供的服务不符合本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价5%的违约金。
- 2.乙方未能按本合同规定的交货时间交付货物的/提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价3‰的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。
- 3.甲方无正当理由拒收货物/接受服务，到期拒付货物/服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总的5%的违约金。甲方人逾期付款，则每日按本合同总价的3‰向乙方偿付违约金。
- 4.对于因甲方原因导致变更、中止或者终止政府采购合同的，甲方应当依照以下合同约定对供应商受到的损失予以赔偿或者补偿：

- 
- 5.其它违约责任按《中华人民共和国民法典(合同编)》处理。

## 十、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理。

## 十一、不可抗力

- 1.任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

## 十二、税费

- 1.在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

## 十三、其它

- 1.本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。
- 2.在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。
- 3.如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日书面通知对方，否则，应承担相应责任。
- 4.除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。5.乙方完全遵守《中华人民共和国劳动合同法》有关规定和《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

#### 十四、合同生效

- 1.本合同在甲乙双方法人代表或其授权代表签字盖章后生效。
- 2.合同一式\_\_份。

甲方（盖章）：                      乙方（盖章）：

代表：                                  代表：

签订地点：

签订日期：        年     月     日    签订日期：        年     月     日

开户名称：

银行账号：

开 户 行：

## 第六章 投标文件格式与要求

投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的相关文件，并作为其投标文件的一部分，所有文件必须真实可靠、不得伪造，否则将按相关规定予以处罚。



# 投标文件封面

（项目名称）

# 投标文件封面

（正本 / 副本）

采购计划编号：**440101-2024-13842**

采购项目编号：**0877-24GZTP22C0414**

所投采购包：第 包

（投标人名称）

年 月 日

## 投标文件目录

- 一、投标函
- 二、开标一览表
- 三、分项报价表
- 四、政策适用性说明
- 五、实质性响应一览表
- 六、法定代表人证明书
- 七、法定代表人授权书
- 八、提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料
- 九、承诺函
- 十、中小企业声明函
- 十一、监狱企业
- 十二、残疾人福利性单位声明函
- 十三、联合体共同投标协议书
- 十四、投标人业绩情况表
- 十五、技术和服务要求响应表
- 十六、商务条件响应表
- 十七、履约进度计划表
- 十八、各类证明材料
- 十九、采购代理服务费用支付承诺书
- 二十、需要采购人提供的附加条件
- 二十一、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等
- 二十二、附件
- 二十三、政府采购履约担保函、采购合同履行保险凭证

格式一：

## 投标函

致：广东广招招标采购有限公司

你方组织的“广州市第六中学（花都校区）厨房设备购置项目”项目的招标[采购项目编号为：0877-24GZTP2ZC0414]，我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的“广州市第六中学（花都校区）厨房设备购置项目”项目的招标文件的全部内容。

我方在参与投标前已详细研究了招标文件的所有内容，包括澄清、修改文件（如果有）和所有已提供的参考资料以及有关附件，我方完全明白并认为此招标文件没有倾向性，也不存在排斥潜在投标人的内容，我方同意招标文件的相关条款，放弃对招标文件提出误解和质疑的一切权力。

(投标人名称)作为投标人正式授权(授权代表全名,职务)代表我方全权处理有关本投标的一切事宜。

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并申明如下：

（一）按招标文件提供的全部货物与相关服务的投标总价详见《开标一览表》。

（二）本投标文件的有效期为从提交投标（响应）文件的截止之日起90日历天。如中标，有效期将延至合同终止日为止。在此提交的资格证明文件均至投标截止日有效，如有在投标有效期内失效的，我方承诺在中标后补齐一切手续，保证所有资格证明文件能在签订采购合同时直至采购合同终止日有效。

（三）我方愿意向贵方提供任何与本项报价有关的数据、情况和技术资料。若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

（四）我方理解贵方不一定接受最低投标价或任何贵方可能收到的投标。

（五）我方如果中标，将保证履行招标文件及其澄清、修改文件（如果有）中的全部责任和义务，按质、按量、按期完成《采购需求》及《合同书》中的全部任务。

（六）我方作为法律、财务和运作上独立于采购人、采购代理机构的投标人，在此保证所提交的所有文件和全部说明是真实的和正确的。

（七）我方投标报价已包含应向知识产权所有权人支付的所有相关税费，并保证采购人在中国使用我方提供的货物或服务时，如有第三方提出侵犯其知识产权主张的，责任由我方承担。

（八）我方接受采购人委托向贵方支付代理服务费，项目总报价已包含代理服务费，如果被确定为中标供应商，承诺向贵方足额支付。（若采购人支付代理服务费，则此条不适用）

（九）我方与其他投标人不存在法定代表人或单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

（十）我方承诺未为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。

（十一）我方未被列入法院失信被执行人名单中。

（十二）我方承诺遵守《中华人民共和国劳动合同法》有关规定和《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

（十三）我方具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，承诺如下：

（1）我方参加本项目政府采购活动前3年内在经营活动中没有以下违法记录，或因违法经营被禁止参加政府采购活动的期限已届满：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。

（2）我方符合法律、行政法规规定的其他条件。

以上内容如有虚假或与事实不符的，评标委员会可将我方做无效投标处理，我方愿意承担相应的法律责任。

（十四）我方对在本函及投标文件中所作的所有承诺承担法律责任。

（十五）所有与本招标有关的函件请发往下列地址：

地 址：\_\_\_\_\_ 邮政编码：\_\_\_\_\_

电 话：\_\_\_\_\_

传 真：\_\_\_\_\_

代表姓名：\_\_\_\_\_职 务：\_\_\_\_\_

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式二：

开标一览表

注：投标供应商应在投标客户端【报价部分】进行填写，投标客户端软件将自动根据供应商填写信息在线生成开标一览表，若在投标文件中出现非系统生成的开标一览表，且与投标客户端生成的开标一览表信息内容不一致，以投标客户端在线填写报价并生成的内容为准。（下列表样仅供参考）

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

| 序号 | 采购项目名称/采购包名称 | 投标报价（元/%） | 交货或服务期 | 交货或服务地点 |
|----|--------------|-----------|--------|---------|
| 1  |              |           |        |         |

投标人签章：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式三：

分项报价表

注：投标供应商应在投标客户端【报价部分】进行填写，投标客户端软件将自动根据供应商填写信息在线生成分项报价表，若在投标文件中出现非系统生成的分项报价表，且与投标客户端生成的分项报价表信息内容不一致，以投标客户端在线填写报价并生成的内容为准。（下列表样仅供参考）

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

采购包：

货币及单位：人民币/元

| 品目号 | 序号 | 货物名称 | 规格型号 | 品牌 | 产地 | 制造商名称 | 单价 | 数量 | 总价 |
|-----|----|------|------|----|----|-------|----|----|----|
| 1   |    |      |      |    |    |       |    |    |    |

| 品目号 | 序号 | 服务名称 | 服务范围 | 服务要求 | 服务期限 | 服务标准 | 单价 | 数量 | 总价 |
|-----|----|------|------|------|------|------|----|----|----|
| 1   |    |      |      |      |      |      |    |    |    |

投标人签章：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式四：

政策适用性说明

按照政府采购有关政策的要求，在本次的技术方案中，采用符合政策的小型或微型企业产品、节能产品、环境标志产品，主要产品与核心技术介绍说明如下：

| 序号  | 主要产品/技术名称（规格型号、注册商标） | 制造商(开发商) | 制造商企业类型 | 节能产品 | 环境标志产品 | 认证证书编号 | 该产品报价在总报价中占比（%） |
|-----|----------------------|----------|---------|------|--------|--------|-----------------|
| 1   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| 2   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| 3   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| 4   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| 5   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| ... |                      |          |         |      |        |        |                 |

注：1.制造商为小型或微型企业时才需要填“制造商企业类型”栏,填写内容为“小型”或“微型”；

2.“节能产品、环境标志产品”须填写认证证书编号，并在对应“节能产品”、“环境标志产品”栏中勾选，同时提供有效期内的证书复印件（加盖投标人公章）

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式五：

实质性响应一览表

| 序号  | 实质性响应条款 | 投标人响应情况 | 差异 |
|-----|---------|---------|----|
| 1   |         |         |    |
| 2   |         |         |    |
| 3   |         |         |    |
| 4   |         |         |    |
| ... |         |         |    |
| ... |         |         |    |

说明：

- 1.实质性响应条款一览表后续内容请根据第二章采购需求★号条款详细列举
- 2.本表所列条款必须一一予以响应，“投标人响应情况”一栏应填写具体的响应内容，有差异的要具体说明。
- 3.请投标人认真填写本表内容，如填写错误将可能导致投标无效。



格式六：

（投标人可使用下述格式，也可使用广东省工商行政管理局统一印制的法定代表人证明书格式）

法定代表人证明书

\_\_\_\_\_ 现任我单位 \_\_\_\_\_ 职务，为法定代表人，特此证明。

有效期限： \_\_\_\_\_

附：代表人性别： \_\_\_\_\_ 年龄： \_\_\_\_\_ 身份证号码： \_\_\_\_\_

注册号码： \_\_\_\_\_ 企业类型： \_\_\_\_\_

经营范围： \_\_\_\_\_

投标人名称（盖章）： \_\_\_\_\_

地址： \_\_\_\_\_

法定代表人（签字或盖章）： \_\_\_\_\_

职务： \_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式七：

法定代表人授权书格式

（对于银行、保险、电信、邮政、铁路等行业以及获得总公司投标授权的分公司，可以提供投标分支机构负责人授权书）

法定代表人授权书

致：广东广招招标采购有限公司

本授权书声明：\_\_\_\_\_是注册于（国家或地区）的（投标人名称）的法定代表人，现任\_\_\_\_\_职务，有效证件号码：\_\_\_\_\_。现授权（姓名、职务）作为我公司的全权代理人，就“广州市第六中学（花都校区）厨房设备购置项目”项目采购[采购项目编号为0877-24GZTP2ZC0414]的投标和合同执行，以我方的名义处理一切与之有关的事宜。

本授权书于\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日签字生效，特此声明。

投标人（盖章）：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

法定代表人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

职务：\_\_\_\_\_

被授权人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

职务：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式八：

**提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料**

提供以下相关证照的扫描件之一：**1.**企业法人提供企业法人营业执照；**2.**事业法人提供事业法人登记证；**3.**其他组织提供其他组织的营业执照或执业许可证；**4.**自然人提供居民身份证等；

格式九：

（对于采购需求写明“提供承诺”的条款，供应商可参照以下格式提供承诺）

承诺函

致：广州市第六中学

对于\_\_\_\_\_项目（项目编号：\_\_\_\_\_），我方郑重承诺如下：

如中标/成交，我方承诺严格落实采购文件以下条款：（建议逐条复制采购文件相关条款原文）

（一）星号条款

- 1.
- 2.
- 3.

.....

（二）三角号条款

- 1.
- 2.
- 3.

.....

（三）非星号、非三角号条款

- 1.
- 2.
- 3.

.....

特此承诺。

供应商名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式十：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

中小企业声明函（所投产品制造商为中小企业时提交本函，所属行业应符合采购文件中明确的本项目所属行业）

中小企业声明函（货物）

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，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： 年 月 日

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

2：投标人应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责，投标人出具的《中小企业声明函》内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标。在实际操作中，投标人希望获得中小企业扶持政策支持的，应从制造商处获得充分、准确的信息。对相关制造商信息了解不充分，或者不能确定相关信息真实、准确的，不建议出具《中小企业声明函》。

中小企业声明函（承建本项目工程为中小企业或者承接本项目服务为中小企业时提交本函，所属行业应符合采购文件中明确的本项目所属行业）

### 中小企业声明函（工程、服务）

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

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。

2：投标人应当自行核实是否属于小微企业，并认真填写声明函，若有虚假将追究其责任。

温馨提示：根据《广州市财政局 广州市工业和信息化局转发广东省财政厅 广东省发展和改革委员会 广东省工业和信息化厅 广东省地方金融监督管理局关于印发《广东省政府采购促进中小企业发展实施细则（试行）》的通知》、《广州市财政局关于进一步规范政府采购供应商资格审查及中小企业声明函管理的通知》的精神，投标人需根据以下要求对其出具的《中小企业声明函》的信息进行完善和规范。

（一）对于已纳入统计部门统计范围的企业，所属行业、从业人员、营业收入、资产总额、规模类型应与统计部门报表保持一致。

（二）对于未纳入统计部门统计范围的企业，应对照《国民经济行业分类》确定所属行业，当企业从事两种以上的经济活动时，则按照主要活动确定其所属行业；从业人数可以社会保险参保人数为准；营业收入、资产总额可以第三方出具的报告为准。

供应商提供第三方（如生产商）书面声明、检测报告等资料作为投标文件组成部分的，供应商应保证投标所提供第三方资料内容真实、完整、准确。如相关第三方书面声明、相关检测报告等资料虚假，监管部门有权根据调查情形认定其是否属于提供虚假材料谋取中标，并严肃处理。

（三）对于采购文件确实允许非独立法人参与采购活动的，应按其所属集团公司合并财务报表数据情况予以填报。以联合体形式参加或者合同分包的，需填写联合体中的中小企业或签订分包意向协议的中小企业相关信息。

（四）《中小企业声明函》真实性由其出具的供应商负责。《中小企业声明函》中相关企业[制造商、承建（承接）企业]所属行业应当与采购标的的所属行业相一致。如为货物采购项目，《中小企业声明函》应当充分、准确反映货物制造商的信息。

（五）对于专门面向中小企业预留份额的采购项目或者采购包，《中小企业声明函》由采购人、采购代理机构在资格审查阶段审查；对于不专门面向中小企业采购的采购项目或者采购包，以及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，《中小企业声明函》由评审委员会在评审过程中审查。

（六）经调查发现供应商提供《中小企业声明函》内容与实际不符的，政府采购监管部门有权根据《中小企业声明函》与

实际情况的差异视情形认定其是否属于虚假材料谋取中标。

（七）根据《财政部关于规范政府采购行政处罚有关问题的通知》（财库〔2015〕150号）规定，各级人民政府财政部门依法对供应商作出的禁止参加政府采购活动的行政处罚决定在全国范围内生效。为落实对政府采购违法失信行为惩戒，供应商存在任一级人民政府财政部门作出“禁止参加政府采购活动”行政处罚决定且处罚期限未届满的，即使尚未在“中国政府采购网”开设的“政府采购严重违法失信行为处罚记录”和“信用中国”网站显示，也应禁止参加政府采购活动，采购人及采购代理机构应当审慎甄别供应商参与政府采购活动资格。

（八）采购人、采购代理机构、评标委员会（评审小组）在依法进行资格审查时，应当甄别供应商是否存在“禁止参加政府采购”行政处罚决定记录，依法依规审查供应商投标资格。在资格审查、符合性审查等评审过程中，应严格依照规定审查《中小企业声明函》等文件，确保符合相关政策规定。采购人、采购代理机构、评标委员会（评审小组）审查不到位的，监管部门将依法责令改正；拒不改正的，本机关将按照《中华人民共和国政府采购法》相关规定进行处理。

**格式十一：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**监狱企业**

提供由监狱管理局、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。



格式十二：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

残疾人福利性单位声明函

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，本单位为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： 年 月 日

注：本函未填写或未勾选视作未做声明。

### 格式十三：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

#### 联合体共同投标协议书

立约方：（甲公司全称）

（乙公司全称）

（.....公司全称）

（甲公司全称）、（乙公司全称）、（.....公司全称）自愿组成联合体，以一个投标人的身份共同参加（采购项目名称）（采购项目编号）的响应活动。经各方充分协商一致，就项目的响应和合同实施阶段的有关事务协商一致订立协议如下：

##### 一、联合体各方关系

（甲公司全称）、（乙公司全称）、（.....公司全称）共同组成一个联合体，以一个投标人的身份共同参加本项目的响应。（甲公司全称）、（乙公司全称）、（.....公司全称）作为联合体成员，若中标，联合体各方共同与采购人签订政府采购合同。

##### 二、联合体内部有关事项约定如下：

1.（甲公司全称）作为联合体的牵头单位，代表联合体双方负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作。

2.联合体将严格按照文件的各项要求，递交投标文件，切实执行一切合同文件，共同承担合同规定的一切义务和责任，同时按照内部职责的划分，承担自身所负的责任和风险，在法律上承担连带责任。

3.如果本联合体中标，（甲公司全称）负责本项目\_\_\_\_\_部分，（乙公司全称）负责本项目\_\_\_\_\_部分。

4.如中标，联合体各方共同与（采购人）签订合同书，并就中标项目向采购人负责有连带的和各自的法律责任；

5.联合体成员（公司全称）为（请填写：小型、微型）企业，将承担合同总金额\_\_\_\_\_%的工作内容（联合体成员中有小型、微型企业时适用）。

三、联合体各方不得再以自己名义参与本采购包响应，联合体各方不能作为其它联合体或单独响应单位的项目组成员参加本采购包响应。因发生上述问题导致联合体响应成为无效报价，联合体的其他成员可追究其违约责任和经济损失。

四、联合体如因违约过失责任而导致采购人经济损失或被索赔时，本联合体任何一方均同意无条件优先清偿采购人的一切债务和经济赔偿。

五、本协议在自签署之日起生效，有效期内有效，如获中标资格，合同有效期延续至合同履行完毕之日。

六、本协议书正本一式\_\_\_\_\_份，随投标文件装订\_\_\_\_\_份，送采购人\_\_\_\_\_份，联合体成员各一份；副本一式\_\_\_\_\_份，联合体成员各执\_\_\_\_\_份。

甲公司全称：\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_，乙公司全称：\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_，.....公司全称：\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_，

\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日，\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日，\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

注：1. 联合响应时需签本协议，联合体各方成员应在本协议上共同盖章确认。

2. 本协议内容不得擅自修改。此协议将作为签订合同的附件之一。

格式十四：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

投标人业绩情况表

| 序号  | 客户名称 | 项目名称及合同金额（万元） | 签订合同时间 | 竣工验收报告时间 | 联系人及电话 |
|-----|------|---------------|--------|----------|--------|
| 1   |      |               |        |          |        |
| 2   |      |               |        |          |        |
| 3   |      |               |        |          |        |
| 4   |      |               |        |          |        |
| ... |      |               |        |          |        |

根据上述业绩情况，按招标文件要求附销售或服务合同复印件及评审标准要求的证明材料。

格式十五：

《技术和服务要求响应表》

| 序号  | 标的名称 | 参数性质 | 采购文件规定的技术和服务要求 | 投标文件响应的具体内容 | 型号 | 是否偏离 | 证明文件所在位置 | 备注 |
|-----|------|------|----------------|-------------|----|------|----------|----|
| 1   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 2   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 3   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 4   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 5   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 6   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| ... |      |      |                |             |    |      |          |    |
| ... |      |      |                |             |    |      |          |    |

说明：

- 1.“采购文件规定的技术和服务要求”项下填写的内容应与招标文件中采购需求的“技术要求”的内容保持一致。投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件提出的要求和条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。
- 2. 参数性质栏目按招标文件有标注的“★”、“▲”号条款进行填写，打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标条款。
- 3. “是否偏离”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。
- 4.“备注”处可填写偏离情况的说明。

格式十六：

《商务条件响应表》

| 序号    | 参数性质 | 采购文件规定的商务条件 | 投标文件响应的具体内容 | 是否偏离 | 证明文件所在位置 | 备注 |
|-------|------|-------------|-------------|------|----------|----|
| 1     |      |             |             |      |          |    |
| 2     |      |             |             |      |          |    |
| 3     |      |             |             |      |          |    |
| 4     |      |             |             |      |          |    |
| 5     |      |             |             |      |          |    |
| 6     |      |             |             |      |          |    |
| 7     |      |             |             |      |          |    |
| 8     |      |             |             |      |          |    |
| 9     |      |             |             |      |          |    |
| ..... |      |             |             |      |          |    |

说明：

- 1. “采购文件规定的商务条件”项下填写的内容应与招标文件中采购需求的“商务要求”的内容保持一致。
- 2. 投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件规定的商务条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述或照搬照抄采购文件参数、不注明实际数值者 的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在本表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。
- 3. 参数性质栏目按招标文件有标注的“★”、“▲”号条款进行填写，打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标条款。
- 4. “是否偏离”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。
- 5. “备注”处可填写偏离情况的说明。

格式十七：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

履约进度计划表

| 序号 | 拟定时间安排        | 计划完成的工作内容 | 实施方建议或要求 |
|----|---------------|-----------|----------|
| 1  | 拟定__年__月__日   | 签定合同并生效   |          |
| 2  | __月__日—__月__日 |           |          |
| 3  | __月__日—__月__日 |           |          |
| 4  | __月__日—__月__日 | 质保期       |          |

**格式十八：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**各类证明材料**

- 1.招标文件要求提供的其他资料。
- 2.投标人认为需提供其他资料。

格式十九：

采购代理服务费支付承诺书

致：广东广招招标采购有限公司

如果我方在贵采购代理机构组织的广州市第六中学（花都校区）厨房设备购置项目招标中获中标（采购项目编号：**0877-24GZTP2ZC0414**），我方保证在收取《中标通知书》时，按招标文件对代理服务费支付方式的约定，承担本项目代理服务费。

我方如违约，愿凭贵单位开出的违约通知，从我方提交的投标保证金中支付，不足部分由采购人在支付我方的中标合同款中代为扣付；以投标担保函（或保险保函）方式提交投标保证金时，同意和要求投标担保函开立银行或担保机构、保险保函开立的保险机构应广东广招招标采购有限公司的要求办理支付手续。

特此承诺！

投标人法定名称（公章）： \_\_\_\_\_  
投标人法定地址： \_\_\_\_\_  
投标人授权代表（签字或盖章）： \_\_\_\_\_  
电 话： \_\_\_\_\_  
传 真： \_\_\_\_\_  
承诺日期： \_\_\_\_\_



格式二十：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

需要采购人提供的附加条件

| 序号 | 投标人需要采购人提供的附加条件 |
|----|-----------------|
| 1  |                 |
| 2  |                 |
| 3  |                 |

注：投标人完成本项目需要采购人配合或提供的条件必须在上表列出，否则将视为投标人同意按现有条件完成本项目。如上表所列附加条件含有采购人不能接受的，将被视为投标无效。

**格式二十一：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等内容和格式自拟。

格式二十二：

附件（以下格式文件由供应商根据需要选用）

政府采购投标（响应）担保函

编号：【 】号

（采购人）：

鉴于\_\_\_\_\_（以下简称“投标（响应）人”）拟参加编号为\_\_\_\_\_的（以下简称“本项目”）投标（响应），根据本项目采购文件，投标（响应）人参加投标（响应）时应向你方交纳投标（响应）保证金，且可以投标保险凭证的形式交纳投标（响应）保证金。应投标（响应）人的申请，我方以保险的方式向你方提供如下投标保证保险凭证：

一、保险责任的情形及保证金额

（一）在投标（响应）人出现下列情形之一时，我方承担保险责任：

- 1.中标（成交）后投标（响应）人无正当理由不与采购人签订《政府采购合同》；
- 2.采购文件规定的投标（响应）人应当缴纳保证金的其他情形。

（二）我方承担保险责任的最高金额为人民币\_\_\_\_\_元（大写）即本项目的投标（响应）保证金金额。

二、保证的方式及保证期间

我方保证的方式为：连带责任保证。

我方的保证期间为：本保险凭证自\_\_年\_\_月\_\_日起生效，有效期至开标日后的90天内。

三、承担保证责任的程序

1.你方要求我方承担保证责任的，应在本保函保证期间内向我方发出索赔通知。索赔通知应写明要求索赔的金额，支付款项应到达的账号、户名和开户行，并附有证明投标（响应）人发生我方应承担保证责任情形的事实材料。

2.我方在收到索赔通知及相关证明材料后，在15个工作日内进行审查，符合应承担保证责任情形的，我方按照你方的要求代投标（响应）人向你方支付相应的索赔款项。

四、保证责任的终止

1.保证期间届满，你方未向我方书面主张保证责任的，自保证期间届满次日起，我方保证责任自动终止。

2.我方按照本保函向你方履行了保证责任后，自我方向你方支付款项（支付款项从我方账户划出）之日起，保证责任终止。

3.按照法律法规的规定或出现我方保证责任终止的其它情形的，我方在本保函项下的保证责任终止。

五、免责条款

1.依照法律规定或你方与投标（响应）人的另行约定，全部或者部分免除投标（响应）人投标（响应）保证金义务时，我方亦免除相应的保证责任。

2.因你方原因致使投标（响应）人发生本保函第一条第（一）款约定情形的，我方不承担保证责任。

3.因不可抗力造成投标（响应）人发生本保函第一条约定情形的，我方不承担保证责任。

4.你方或其他有权机关对采购文件进行任何澄清或修改，加重我方保证责任的，我方对加重部分不承担保证责任，但该澄清或修改经我方事先书面同意的除外。

六、争议的解决

因本保函发生的纠纷，由你我双方协商解决，协商不成的，通过诉讼程序解决，诉讼管辖地法院为 法院。

七、保函的生效

本保函自我方加盖公章之日起生效。

保证人：\_\_\_\_\_（公章）\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_



格式二十三：

政府采购履约担保函

编号：

（采购人）：

鉴于贵方在\_\_\_\_\_项目（项目编号为\_\_\_\_\_以下简称“项目”）的采购中，确定\_\_\_\_\_为中标人/供应商，拟签订/已签订项目相关采购合同（以下简称“主合同”）。依据主合同的约定，供应商应向贵方交纳履约保证金，且可以履约担保函的形式交纳履约保证金。应供应商的申请，我方以保证的方式向贵方提供如下履约保证金担保：

一、保证金额

我方的保证范围是主合同约定的合同价款总额的\_\_\_\_\_%，数额为\_\_\_\_\_（大写），币种为人民币（即主合同履约保证金金额）。

二、我方保证的方式为：连带责任保证。

三、我方保证的期间为：本保函自开立之日起生效，至 年 月 日止。

四、在本保函的有效期限内，如被保证人违反上述合同或协议约定的义务，我方将在收到你方提交的本保函文件及符合下列全部条件的索赔通知后 30 个工作日内以上述保证金额为限支付你方索赔金额：

（一）索赔通知文件必须以书面形式提出，列明索赔金额，并由你方法定代表人(负责人)或授权代理人签字并加盖公章；

（二）索赔通知文件必须同时附有：

1.一项书面声明，声明索赔款项并未由被保证人或其代理人直接或间接地支付给你方；

2.证明被保证人违反上述合同或协议约定的义务以及有责任支付你方索赔金额的证据。

（三）索赔通知文件必须在本保函有效期内到达以下地址：

\_\_\_\_\_。

五、本保函保证金额将随被保证人逐步履行保函项下合同约定或法定的义务以及我方按你方索赔通知文件要求分次支付而相应递减。

六、本保函项下的权利不得转让，不得设定担保。受益人未经我方书面同意转让本保函或其项下任何权利，我方在本保函项下的义务与责任全部消灭。

七、本保函项下的合同或基础交易不成立、不生效、无效、被撤销、被解除，本保函无效；被保证人基于保函项下的合同或基础交易或其他原因的抗辩，我方均有权主张。

八、因本保函发生争议协商解决不成，按以下第（一）种方式解决：

（一）向我方所在地的人民法院起诉。

（二）提交 此栏空白 仲裁委员会(仲裁地点为此栏空白)按照申请仲裁时该会现行有效的仲裁规则进行仲裁。仲裁裁决是终局的，对双方均有约束力。

九、本保函适用中华人民共和国法律。

十、其他条款：

1.本保函有效期届满或提前终止，本保函自动失效，我方在本保函项下的义务与责任自动全部消灭，此后提出的任何索赔均为无效索赔，我方无义务作出任何赔付。

2.所有索赔通知必须在我方工作时间内到达本保函规定的地址。

十一、本保函自我方盖章之日起生效。

保证人：\_\_\_\_\_（盖章）

联系地址：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

开立日期：\_\_年\_\_月\_\_日

## 采购合同履行保险凭证

致被保险人\_\_\_\_\_：

鉴于你方\_\_\_\_\_（招标方/被保险人）接受投保人\_\_\_\_\_（投标方）参加\_\_\_\_\_（采购）项目的投标，向投保人签发中标通知书，投保人在我公司投保《采购合同履行保证保险》，我公司接受投保人的请求，在保险责任范围内，愿意就投保人履行与你方订立的采购合同，向你方提供如下保证保险：

一、我公司对上述采购项目出具的《采购合同履行保证保险》保单号：

二、上述保单项下我公司的保险金额（最高限额）：人民币（¥： 元）

上述全部保险单的保险金额随投保人逐步履行采购合同约定的义务或我公司的赔付而递减。

三、本保险的保险期间自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日\_\_时起至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日\_\_时止，共计\_\_天。

四、本保险合同仅承担履约保证责任：在本保险期限内，供应商在《采购合同》的履约过程中，因下列情形给你方造成直接损失的，在收到你方提交的符合保险合同约定的全部条件的书面文件，我公司依据保险合同有关约定并与你方达成一致赔偿意见后 30 个工作日内以上述保险金额为限，支付你方索赔金额。

（一）投保人未按照采购合同约定的时间、地点交付采购标的；

（二）投保人供应采购标的的规格、型号、数量、质量等不符合《采购合同》的约定。

### 五、索赔文件

（一）经被保险人有权人签字、加盖被保险人公章的书面索赔声明正本，索赔声明须注明本保险凭证对应的保单号并申明如下事实：

（1）投保人未履行采购合同相关义务；

（2）投保人的违约事实。

（二）保险单正本；

（三）《采购合同》副本及与采购项目进展、质量、缺陷有关的证明文件（包括《中标通知书》、投标书及其附录、会议纪要、其他合同文件等）；

（四）保险人要求投保人、被保险人所能提供的与确认保险事故的性质、原因、损失程度等有关的其他证明和资料；

（五）仲裁机构出具的裁决书或法院出具的裁定书、判决书等生效法律文书（适用于仲裁或诉讼确认损失的方式）；

六、未经保险人书面同意，本保险凭证与保险合同不得转让、质押，否则保险人在本保险凭证与保险合同项下的保险责任自动解除。

七、本保证保险发生争议协商解决不成，向保险人所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

八、本保证保险适用的保险条款为《\_\_\_\_\_》。

九、保险责任免除及其他本保险凭证未载明事宜以保险合同约定为准。

十、本保险凭证自保险人加盖保单专用章起生效。

保证人：\_\_\_\_\_（盖章）

地址：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

开立日期：\_\_\_\_年\_\_月\_\_日