窗体底端

**中共海南省委党校**

**新校区厨房设备采购项目**

**招标文件**

招标编号：HNGP2020-076

窗体顶端

窗体底端

采 购 人：中共海南省委党校

窗体顶端

窗体底端

代理机构：海南省政府采购中心

窗体顶端

窗体底端

日  期：2020年12月

窗体顶端

窗体底端

# 政府采购计算机辅助评标须知

## 一、电子投标文件的编制及报送要求

1、电子投标文件应当统一使用符合国家检测标准经所属交易平台认可的“电子标书制作工具”制作投标文件。电子投标文件的文本等其他内容编制后，需导入“电子标书制作工具”生成电子投标文件。

2、“电子标书制作工具”必须配备含有本单位电子标书工具加密锁才能使用，采购供应商不得将电子标书工具加密锁转借或使用他人的电子标书工具加密锁编制投标文件。

3、如本招标文件要求采购供应商同时提交电子投标文件和纸质投标文件，为确保电子文件与纸质文件一致，纸质投标文件应使用“电子标书制作工具”的打印功能进行打印。如电子文件和纸质文件存在不一致的地方，以电子投标文件为准。

4、为保证电子投标文件的合法性、安全性和完整性，电子文件转换完成后，应在规定部位加盖含有CA数字证书的电子印章，并使用CA数字证书进行加密，生成后缀名为GPT格式的加密投标文件用于正常的投标工作。

5、电子投标文件制作完成后，应将电子投标文件复制到光盘及U盘各一份，按照招标文件的相对应条款的规定进行密封及递交，如有电子招标投标系统，在投标截止时间之前将加密的电子投标文件上传至电子招标投标系统。光盘表面应粘贴标签，写明项目名称、采购人名称、采购供应商名称等信息。光盘及U盘只能有文件名一致、内容一致的电子投标文件，不得含有其他无关文件，否则其投标将被拒绝。开标时，以在电子招标投标系统上传的文件导入为准，如上传文件无法导入，则导入光盘上的文件,如光盘上的文件无法读取时,则导入U盘上的文件。若电子招标投标系统上传的文件、光盘和U盘文件全部无法读取，则该投标文件应被拒绝。

6、提交光盘及U盘介质中只能有内容一致的唯一电子标书文件，不能有其它任何文件，注意查杀电脑病毒。

7、开标必须携带加密投标文件的CA数字证书和光盘、U盘拷贝的投标书。

## 二、计算机辅助开、评标方法

1、采购代理（或采购人）应安排熟悉计算机辅助开标系统的工作人员登录开标系统进行的开标工作。

1.1 开标系统包含开标倒计时、同步投标人、开标准备、开标、唱标、开标报表、开标结束共七个功能环节。

1.2 登录系统后，进入到项目管理界面，选择本次需要开标的项目，点击【进入开标系统】按钮即可以进入到项目开标主流程页面。

1.3 在开标时间未到达之前，会显示开标倒计时剩余时间。到达开标时间后，开标准备、开标、唱标、开标报表、开标结束等功能方可进行操作。

1.4 在系统中可使用【同步投标人】功能，同步已报名的供应商信息。

1.5 【开标】阶段中会显示投标单位、文件状态、投标人解密信息，可使用【同步投标文件】功能批量获取采购单位在交易系统上传的加密电子投标文件。之后在开标电脑上，依次插入各供应商的CA数字证书进行投标文件解密。解密成功后，界面上会显示绿色的“已解密”。如批量获取不成功或解密失败可使用采购供应商的光盘或U盘重新导入电子版投标文件并重新解密。

1.6 解密阶段完成后，在【唱标】页面可显示唱标信息，可由采购代理（或采购人）唱读供应商名称、报价、交付期等内容。

1.7 【开标报表】页面记录开标过程产生的数据，并且可添加记录开标现场情况和开标现场人员情况，具体由采购代理（或采购人）进行操作记录。

1.8 开标活动完成后，点击【开标结束】按钮可进行评标活动。

2、评标委员会到齐后可进行评标工作

2.1 公开招标和邀请招标类型的项目须有采购人组织建立资格审查小组，进行资格审查工作，资格审查人员可登录系统进行资格审查。

2.2 评标专家需使用个人账号和密码登录计算机辅助评标系统进行评标，根据招标文件设定的评标流程依次完成符合性评审或打分评审，即可完成本次评标工作。 如电子文件和纸质文件存在不一致的地方，以电子投标文件为准。

2.3 评标完成后，评标专家应使用CA数字证书在评标报表上加盖电子印章，最后会生成包含评标专家数字签名的电子评标报表，可供采购代理（采购人）打印书面评标报表。

# 第一章 投标邀请

窗体底端

 投标邀请公告

窗体底端

受中共海南省委党校委托，对中共海南省委党校新校区厨房设备采购项目进行国内公开招标采购，诚邀请合格的供应商前来投标。

**一、项目基本情况**

1.项目编号：HNGP2020-076

2.项目名称：中共海南省委党校新校区厨房设备采购项目

3.预算金额：974万元

4.最高限价（如有）：974万元

5.采购需求：详见“第三章 采购需求 ”

6.合同履行期限：详见“第五章 合同文本”

7.本项目不接受联合体投标。

窗体顶端

## 二、供应商资格要求

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

（1）在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）没有列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商；

（2）参加政府采购活动前三年内，无环保类行政处罚记录；

（3）不接受进口产品投标。

3.本项目的特定资格要求：无

## 三、获取招标文件

1.时间：遵照招标公告或更正公告的相关约定（北京时间）

2.地点及方式：<http://zw.hainan.gov.cn/zfcg/gbp/login.do?systemId=2c91e4c25474c566015474cdc19c000a>在线下载。

## 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1.提交投标文件截止时间：遵照招标公告或更正公告的相关约定（北京时间）；

2.开标时间：遵照招标公告或更正公告的相关约定（北京时间）

3.提交投标文件及开标地点:

3.1海南省公共资源交易服务中心（海口市国兴大道9号）开标室201,如有变动另行通知；（适用于现场递交）

3.2投标人应当通过数字身份认证锁登录全国公共资源交易平台（海南省）（http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/）上传。（适用于网络递交）

**五、公告期限**

自本项目招标公告发布之日起5个工作日。

**六、其他补充事宜**

1.必须登录全国公共资源交易平台（海南省）（http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/），进入到“投标人、供应商、竞买人”入口的企业信息管理系统（建议用IE11或搜狗浏览器）进行企业注册并备案通过，然后到海南省人民政府政务服务中心二楼海南省数字证书认证中心窗口申请数字证书和电子签章，接着登陆海南省公共资源交易交易平台（http://zw.hainan.gov.cn/zfcg/gbp/login.do?systemId=2c91e4c25474c566015474cdc19c000a）下载电子版的招标文件（已注册备案通过并取得数字证书和电子签章的供应商不需再重新备案）。

2.办理数字证书和电子签章详见海南省公共资源交易网《办事指南》中的《关于规范电子招投标企业信息注册登记须知》。

3.提交投标文件截止时间前，必须将电子投标文件（电子标：投标书为GPT格式）上传到海南省公共资源交易交易平台（http://zw.hainan.gov.cn/zfcg/gbp/login.do?systemId=2c91e4c25474c566015474cdc19c000a），电子投标文件包含内容详见招标文件；在提交投标文件截止时间前，必须向采购中心递交纸质投标文件；否则**投标无效**。

4.开标的时候必须携带加密锁(CA数字认证锁)和光盘、U 盘拷贝的电子版投标书；投标现场需携带数字身份认证锁进行文件解密，投标现场未提供数字身份认证锁将导致投标文件无法解密，由此产生的后果由投标人自行负责。

5.本项目开标方式：现场电子标。电子标（招标文件后缀名.GPZ）：必须使用最新版本的电子投标工具（在http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/ggzy/xgrjxz/index.jhtml下载投标工具）制作电子版的投标文件；

6.供应商须在获取招标文件的时间内登录海南省公共资源交易交易平台（http://zw.hainan.gov.cn/zfcg/gbp/login.do?systemId=2c91e4c25474c566015474cdc19c000a），点击“确认投标”才能参与本项目的投标，否则**投标无效**。

**七、采购人、集中采购机构的名称、地址和联系方式**

1.采购人信息

名 称：中共海南省委党校

地 址：海口市琼山区红城湖路10号

联系人：刘怀朋

联系人电话：0898-65887371

2.集中采购机构信息

名 称：海南省政府采购中心

地 址：海口市国兴大道9号会展楼2楼

联系人：!异常的公式结尾 陈女士

联系电话：0898-66529850

传真：0898-66529852!异常的公式结尾

## 八、采购信息发布媒体

## 1.本项目采购信息指定发布媒体为：海南省政府采购网（网站） http://www.ccgp-hainan.gov.cn/；海南省人民政府（网站）[http://www.hainan.gov.cn](http://www.hainan.gov.cn/)；海南省公共资源交易平台：<http://zw.hainan.gov.cn/ggzy/>。

窗体底端

2.有关本项目招标文件的补遗、澄清及变更信息以上述网站公告与下载为准，采购代理机构不再另行通知，招标文件与更正公告的内容相互矛盾时，以最后发出的更正公告内容为准。

1. **投标人须知**

**一、总则**

**1.1术语说明**

1.1.1 “集中采购机构” 指本次采购活动的执行机构(简称采购中心)。

1.1.2 “采购单位”指采购文件中所述所有货物及相关服务的甲方。

1.1.3 “货物”是指投标人制造或组织符合采购文件要求的货物等。采购文件中没有提及采购货物来源地的，根据《政府采购法》的相关规定均应是本国货物，另有规定的除外。投标人所响应的货物必须是其合法生产的符合国家有关标准要求的货物，并能够按照货物合同规定的品牌、产地、质量、价格和有效期等。

1.1.4 “服务”是指除货物以外的其他政府采购对象,其中包括：投标人须承担的运输、安装、技术支持、培训以及其它类似附加服务的义务。投标人除按照采购文件的要求提供货物及服务外，还应提供下列服务：货物的现场安装、启动和试运行；提供货物组装和维修所需的工具；在质量保证期内对所交付货物提供运行监督、维修、保养等；并就货物的安装、启动、运行、维护等对采购单位人员进行必要的培训。以上服务的费用应包含在报价中，不单独进行支付。

1.1.5 “投标人”指响应招标、已按招标文件规定取得招标文件并参加投标竞争的法人、其他组织或自然人。

1.1.6 “中标人”是指经评标委员会评审，授予合同的投标人。

1.1.7 采购文件中涉及的时间均为北京时间。

1.1.8 标注“★”的要求和条件为不允许偏离的实质性条款。

**1.2适用范围**

本招标文件仅适用于采购中心组织的本次招标活动。

**1.3合格的供应商**

1.3.1 供应商资格要求

1.3.1.1符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

1. 具有独立承担民事责任的能力。

投标人是企业（包括合伙企业）的，提供在工商部门注册的有效的“企业法人营业执照”或“营业执照”；投标人是事业单位的，提供有效的“事业单位法人证书”；投标人是非企业专业服务机构的，如律师事务所，提供执业许可证等证明文件；投标人是个体工商户的，提供有效的“个体工商户营业执照”；投标人是自然人的，提供有效的自然人身份证明。要求提供的资料须是复印件加盖公章。

如投标人是银行、保险、石油石化、电力、电信行业的，分支机构可参与本项目的政府采购活动。采购文件中涉及要求提供“法定代表人”相关证明材料的，提供分支机构“负责人”的相关证明材料。

只有中国公民才能以自然人的身份参加本项目的政府采购活动。

1. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

提供2020年任意一个月的企业财务报表，包括资产负债表、损益表、现金流量表。提供的资料须加盖公章。

1. 具有履行政府采购合同所必需的产品和专业技术能力。
2. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

提供缴纳2020年任意一个月的税收、社保记录凭证。投标人是零报税的，应提供由税务部门盖章的纳税申报表。提供的资料须加盖公章。

依法免税或不需要缴纳社会保障资金的投标人，提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。

1. 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

提供无重大违法记录声明函，加盖公章。

（6）法律、行政法规规定的其他条件。

1.3.1.2满足第一章投标邀请 “2、供应商资格要求”中除1.3.1.1条款外的其他资格条件。

（1）投标人无不良信用记录。

投标人在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，在中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。（由采购人登录网站查询）

（2）参加政府采购活动前三年内，无环保类行政处罚记录。

提供无环保类行政处罚记录声明函，加盖公章。

（3）其他资格条件。

1.3.2未为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人。

**1.4招标费用**

1.4.1 本项目向中标人收取服务费。收取标准参照《海南省物价局关于降低部分招标代理服务收费标准的通知》（琼价费管[2011]225号）文件采用差额定率累进法收取。

缴纳方式：以公对公转账方式将服务费缴入指定账户（账号将另行通知）。

1.4.2投标人中标后，须按招标文件的规定缴纳中标服务费，否则，采购中心将不向其发出中标通知书。

1.4.3不论招标结果如何，投标人应自行承担其准备和参加本次采购活动所涉及的一切费用。

**1.5现场考察、答疑会**

1.5.1 现场考察（如有），采购单位应在规定的时间、地点组织已报名的潜在投标人进行现场考察。（组织时间、地点、联系人、联系电话：遵照招标公告或更正公告的相关约定。）

1.5.2 答疑会（如有），采购单位应在规定的时间、地点组织已报名的潜在投标人召开答疑会。（组织时间、地点、联系人、联系电话：遵照招标公告或更正公告的相关约定。）

1.5.3 潜在投标人现场考察和参加答疑会所发生的费用自理。

1.5.4除采购单位的原因外，投标人自行负责在现场考察中所发生的意外伤害和财产损失。

1.5.5采购单位在现场考察和答疑会中所提供的信息，供潜在投标人在编制投标文件时参考。采购单位不对潜在投标人现场考察做出的判断和决策负责。

**1.6 遵循标准**

1.6.1 除专用术语外，与招标投标有关的文字语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释。如投标人提交的支持文件或印刷文献是其他语言，应附有相应的中文翻译本。

1.6.2 所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

**二、招标文件**

**2.1招标文件的组成**

2.1.1招标文件由五部分组成，包括：

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 采购需求

第四章 评标办法

第五章 合同文本

第六章 投标文件格式要求

2.1.2投标人被视为充分熟悉本采购项目所在地的与履行合同有关的各种情况，包括自然环境、气候条件、劳动力及公用设施等，本招标文件不再对上述情况进行描述。

2.1.3 投标人必须详阅招标文件的所有条款、文件及表格格式。投标人若未按招标文件的要求和规范编制、提交投标文件，将有可能导致投标文件被拒绝接受，所造成的负面后果由投标人负责。

**2.2招标文件的澄清和修改**

2.2.1投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺项或招标文件构成要件不全，应及时向采购中心提出，以便获得文件补全。

2.2.2招标文件发出后，采购中心和采购单位可以对招标文件进行澄清和修改。澄清和修改的内容采购中心将以法定网站上公告的方式通知。（网址详见投标邀请）

2.2.3当招标文件、更正公告等内容相互矛盾时，以最后发出的为准。

2.2.4招标文件的澄清和更正内容是招标文件的组成部分，对投标人具有约束力, 投标人应及时关注并按澄清和更正文件的要求编制投标文件。

2.2.5为了给投标人合理的时间修改和调整，采购中心可以延长递交投标文件的截止日期，具体时间将在更正公告中写明。

**三、投标文件**

**3.1投标文件的组成**

3.1.1投标人应按不同包段分别编制投标文件。

3.1.2投标文件应按“第六章、投标文件格式要求”要求编制，如有必要可增加附页，并作为投标文件的组成部分。

**3.2报价**

3.2.1报价均须以人民币为计算单位。只能有一个报价，不接受有选择的报价。

**3.3投标保证金**

3.3.1投标保证金是参加本项目投标的必要条件，保证金金额： **100000元**；保证金到账截止时间即提交投标文件截止时间（具体时间详见“第一章 投标邀请”）。

3.3.2投标保证金缴纳方式：网上支付或线下银行转账支付、银行保函支付；支付地址为：[**http://zw.hainan.gov.cn/zfcg/gbp/login.do?systemId=2c91e4c25474c566015474cdc19c000a**](http://zw.hainan.gov.cn/zfcg/gbp/login.do?systemId=2c91e4c25474c566015474cdc19c000a)。

3.3.3投标人必须在投标截止时间前将投标保证金按海南省公共资源交易交易平台系统提示提交到指定账户并注明汇款单位，投标人在投标截止时间前投标保证金未到达海南省公共资源交易交易平台系统指定账户或系统显示“未缴纳”的，**其投标将被拒绝。**

3.3.4网上支付或线下银行转账支付的，供应商支付后须登录海南省公共资源交易交易平台系统查询是否缴纳成功，系统显示“缴纳成功”则缴纳成功，如显示“未缴纳”请立即与系统工作人员联系。

3.3.5若投标人不按规定提交投标保证金，其投标文件将被拒绝接收。

**3.4投标保证金的退还**

3.4.1中标人的投标保证金在其与采购人签订了采购合同之日起5个工作日内无息退还。

3.4.2未中标的投标人的投标保证金将在采购中心发出中标通知书之日起5个工作日内无息退还。

3.4.3发生下列情况之一，投标保证金将不予退还：

（1）投标人在规定的投标有效期内撤销或修改其投标文件的；

（2）成交后无正当理由，在规定期限内不能或拒绝按规定签订政府采购合同的；

（3）投标人提供虚假材料谋取中标、成交的；

（4）与采购人、其它投标人或者采购中心恶意串通的；

（5）向采购人、采购机构、评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益的；

（6）将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购代理机构和采购单位同意，将中标项目分包给他人的。

**3.5投标有效期**

3.5.l 投标有效期为从递交投标文件的截止之日起60个日历日，有效期短于此规定的**投标文件将被视为无效**。

3.5.2在特殊情况下，采购中心可于投标有效期满之前，征得投标人同意延长投标有效期，要求与答复均应以书面形式进行。投标人可以拒绝接受这一要求而放弃报价，投标保证金将尽快无息退还。同意这一要求的投标人，无需也不允许修改其投标文件，但须相应延长投标有效期。受投标有效期制约的所有权利和义务均应延长至新的有效期。

**3.6投标文件的编制、数量及签署**

3.6.1投标文件的编制

3.6.1.1投标文件由“资格证明材料”、“符合性证明材料及技术、商务等响应材料”和“其他投标材料（如有）”组成。

3.6.1.2投标文件应按“第六章 投标文件格式要求”的要求及顺序组织编写，如有必要可增加附页，并作为投标文件的组成部分。

3.6.1.3投标人须在投标文件中正确地填写相对应的页码，不准确可能造成评标委员会无法直观定位应标内容而做出不利判断，投标人需独自承担可能产生的各种不利结果。

3.6.1.4投标人应在投标文件中提供证明其真实、合法身份和连续经营的相关证明文件。

3.6.1.5 投标人应在投标文件中提供有资格参加本次采购活动的相关证明文件。

3.6.1.6 投标人应在投标文件中提供证明其所投货物、服务的合格性和符合招标文件规定的相关证明文件。

3.6.1.7投标人在投标文件中提供的各种证明文件必须真实可靠而且合法有效，并需加盖单位公章。

3.6.1.8投标人应在投标文件中完整表达履行本采购项目的相关技术方案、方法和措施，及证明其成交后具有良好履约能力的说明材料

3.6.1.9电子投标文件的编制及报送要求详见《政府采购计算机辅助评标须知》。

3.6.1.10其他投标人需要补充的材料。

3.6.2投标文件的数量及签署

3.6.2.1电子版投标文件，投标人应使用安全锁，对投标文件中须盖章或签名的部位加盖电子印章，电子印章与实物公章具有同等法律效力。

电子版投标文件的编制及递交技术咨询电话：0898-65203207（广联达）

3.6.2.2本招标文件第六章“投标文件格式要求”中涉及法定代表人或授权代表签名的资料，电子投标文件中必须使用法定代表人或授权代表的电子签字（即电子签章或手写签名）。投标文件中的任何行间重要插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边签字方才有效。

3.6.2.3纸质投标文件需用电子签字（即电子签章或手写签名）和盖电子公章后的电子投标文件打印，并使用单位公章加盖骑缝章。

3.6.2.4纸质投标文件壹份。

3.6.3招标文件中《开标一览表》、《分项报价明细表》、《资格性审查响应表》、《符合性审查响应表》、《技术、商务响应表》、《技术、商务评分响应表》、《售后服务承诺书》等要求盖章的文件需单位加盖公章。

**四、投标文件的密封及递交**

**4.1投标文件的密封及标记**

4.1.1纸质投标文件的递交，投标人须按以下方式密封、标记：

4.1.2投标人应将投标文件装订成册，且密封提交。

4.1.3投标人应将投标文件密封在投标专用袋（箱）中，并在投标专用袋（箱）上标明“开标前不得启封”字样，封口处应加盖骑缝章。

4.1.4投标专用袋（箱）封面上须注明：

（l）招标编号及项目名称；

（2）分包号（如有的话）；

（3）投标人的名称、地址、联系人、电话和传真。

4.1.5投标文件未密封的，采购中心将拒绝接收其投标文件。投标专用袋（箱）未按第4.1.3、4.1.4条规定标注的，采购中心不对投标文件被错放或先期启封负责。

**4.2投标文件的递交**

4.2.1递交方式及地址：详见“第一章 投标邀请”。

4.2.2递交要求：递交投标文件截止时间前，投标人须在网上上传电子投标文件（电子标：投标书为GPT格式），并现场递交纸质投标文件。未递交纸质投标文件或未上传电子投标文件的，视为其**投标无效**。

4.2.3逾期送达的，或者未送达指定地点，以及未按指定方式送达或上传的投标文件，采购中心不予受理。

4.2.4 采购中心可根据需要调整文件递交时间，文件递交时间改变将会通过网络方式进行公告或书面通知已报名的投标人。

4.2.5投标文件将不予退还。

**4.3修改与重投**

4.3.1投标人在递交投标文件截止时间前可修改或撤回其递交的投标文件。修改的响应内容应按规定密封、签署及标记“修改”字样，并按规定要求递交；撤回文件时应向采购中心提出撤回申请，经同意后将投标人所提交的投标文件原封退回。

4.3.2投标人不得在递交投标文件截止时间以后修改投标文件。

**五、开 标**

**5.1 开标时间和地点**

5.1.1 采购中心将按照招标公告或更正公告约定的时间和地点进行公开开标, 采购中心有权邀请政府采购监管部门、纪检、监察、审计等有关单位代表出席开标会。

5.1.2 开标由采购人或采购中心主持，邀请投标人参加。评标委员会成员不得参加开标活动。

5.1.3 出席开标现场的代表必须携带身份证。

5.1.4开标必须携带加密投标文件的CA数字证书和光盘、U盘拷贝的投标书。

5.1.5投标人应派其法定代表人或其授权代表准时参加开标会，并代表投标人进行签到、文件解密、确认开标报告等工作，否则其**投标将被视作无效**。

5.1.6文件解密时间：开标时开始进行解密，由于投标人自身原因，未能及时解密或解密失败的，其**投标将被视作无效**。

（注：以上5.1.1、5.1.2项如更正公告有新的约定，则按最后更正公告的约定进行。）

**5.2 开标程序**

到递交投标文件截止时间，递交投标文件的投标人不足三家的，不开标，项目按废标处理。达到三家的按以下程序进行开标。

5.2.1 按招标公告或更正公告规定的时间进行签到。

5.2.2 宣布开标纪律及参会人员。

5.2.3公布投标人名称，由投标人或者其推选的代表检查投标文件的密封情况。经确认无误后，由采购人或采购中心工作人员当众拆封。

5.2.4 在规定的解密时间内完成投标文件的解密。

5.2.5唱标，投标人浏览唱标信息。

5.2.6 产生开标报告，阅读开标报告，签署开标报告。

5.2.7 开标结束。

5.2.8开标过程应当由采购人或采购中心负责记录，由参加开标的各投标人和相关工作人员签字确认后随采购文件一并存档。投标人代表对开标过程和开标报告有疑义，以及认为采购人、采购中心相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购中心对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

**5.3 电子开标的应急措施**

电子开标如出现下列原因，导致系统无法正常运行，或者无法保证投标过程的公平、公正和信息安全时，改用纸质投标文件开标。

（1）系统服务器发生故障，无法访问或无法使用系统；

（2）系统的软件或数据库出现错误，不能进行正常操作；

（3）系统发现有安全漏洞，有潜在的泄密危险；

（4）病毒发作或受到外来病毒的攻击；

（5）其他无法保证开标过程公平、公正和信息安全的情形。

**5.4 出现下列情形之一的，将导致投标人本次投标无效。**

（1）投标文件未按规定要求提交的；

（2）经检查安全锁中的证书无效的投标文件；

（3）相关人员未按时进行开标签到的；

（4）未在规定的时间内完成文件解密的；

（5）不满足“供应商资格要求”或未按要求提供“供应商资格要求”中的有效证明文件的；

（6）未按招标文件要求提交投标保证金的；

（7）投标文件未按招标文件规定要求及给定的格式填写、签署及盖章的；

（8）报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

（9）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，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，且投标人不能按评标委员会的要求证明其报价合理性的。

（10）不满足招标文件中规定的其他实质性要求和条件的；

（11）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

（12）属于招标文件中规定的串通投标的情形的；

（13）法律、法规和招标文件规定的其他投标无效的情形。

**六、资格审查**

**6.1资格审查人员**

采购人对投标人的资格进行审查。

**6.2审查程序**

6.2.1资格审查人员对投标人所提交的投标文件进行资格审查。只有对招标文件所列各项资格性审查条款做出实质性响应的投标文件才能通过审查。资格审查的内容只要有一条不满足，**则投标文件无效**。

6.2.2投标人需在《资格性审查响应表》中指出评审点的评判依据，即投标文件中哪些起止页码范围响应了对应的评审点。由于投标人未响应此表，或未正确地响应评审点的起止页码，导致审查人员无法加以正确审查的，投标人需独自承担可能产生的各种不利结果。

6.2.3审查人员根据招标文件中要求的“供应商资格要求”对投标人进行资格审查，只有对“供应商资格要求”所列各项所要求提供的证明材料做出有效响应的投标文件才能通过审查。对是否有效响应招标文件的要求有争议的投标，资格审查人员将以记名方式表决，得票超过半数的投标人有资格进入下一阶段的评审，否则将被淘汰。

6.2.4通过资格审查的投标人不足三家的，按废标处理。

6.2.5提供相同品牌产品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。非单一产品采购项目，多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按一家投标人计算。核心产品详见“采购需求”。

6.2.6采购人查询投标人的信用记录。投标人存在不良信用记录的，其投标将被认定为**投标无效**。

6.2.7不良信用记录指：投标人在“信用中国”网站

（www.creditchina.gov.cn）被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名

单，或在中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

以联合体形式参加投标的，联合体任何成员存在以上不良信用记录的，联合体投标将被认定为投标无效。

6.2.8查询及记录方式：采购人经办人将查询网页打印、签字并存档备查。

6.2.9查询时间：递交投标文件截止时间后至评标结束前。

投标人不良信用记录以采购人查询结果为准。

在本招标文件规定的查询时间之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据。投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。

**七、评 标**

**7.1评标委员会**

评标委员会由采购单位代表和评审专家组成，成员人数为五人以上单数。评标委员会负责具体评标事务，根据有关法律法规和招标文件规定独立履行评标委员会职责。

**7.2原则和方法**

7.2.1 评标活动应遵循客观、公正、审慎的原则。

7.2.2 评标委员会将按本招标文件中规定的评标方法进行评标。

7.2.3 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。

7.2.4评审过程分为符合性审查、澄清说明补正（如需）、综合评审、推荐中标候选人。

7.2.5 评标过程中的一些约定事项：

（1）计算百分数时，保留百分数小数点后两位有效数字。

（2）计算最终得分时，保留小数点后一位有效数字。

（3）所有专家评分的算术平均值加上价格得分为投标单位的最终得分。

（4）评标中如有未考虑到的问题，由评标委员会集体研究处理。

**7.3符合性审查**

7.3.1 评标委员会将依据符合性审查条款规定的评审标准，对投标人所提交的投标文件进行符合性审查。符合性审查的内容只要有一条不满足，则**投标文件无效。**

7.3.2投标人需在《符合性审查响应表》中指出评审点的评判依据，即投标文件中哪些起止页码范围响应了对应的评审点。由于投标人未响应此表，或未正确地响应评审点的起止页码，导致评标委员会无法加以正确评判的，投标人需独自承担可能产生的各种不利结果。

7.3.3评标委员会根据招标文件中符合性审查条款对投标人的符合性进行审查，只有对招标文件所列各项符合性审查条款做出实质性响应的投标文件才能通过审查。对是否实质性响应招标文件的要求有争议的投标，评标委员会将以记名方式表决，得票超过半数的投标人有资格进入下一阶段的评审，否则将被淘汰。

7.3.4通过符合性审查的投标人不足三家的，按废标处理。投标人数量计算见6.2.5条规定。

7.3.5在评审过程中，评标委员会发现投标人有下列表现形式之一的，视为投标人串通投标，**其投标无效，**具体表现形式如下：

（1）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

（2）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（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）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；

（5）不同投标人的投标文件相互混装；

（6）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；

（7）不同投标人的标书硬件特征码一致。

**7.4澄清、说明、补正**

7.4.1 评标委员会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或数据，应当以书面形式要求投标人在规定的时限内做出必要的澄清、说明或者补正。

7.4.2 投标报价有计算上或累加上的算术错误，修正错误的原则如下：

（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。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

7.4.3投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或者授权的代表签字。

7.4.4 澄清、说明或补正的内容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。

7.4.5 未按7.4.4条要求或未在规定时间内进行澄清、说明、补正的，其投标文件按无效处理。

**7.5 综合评审**

7.5.1评标委员会将对投标人递交的投标文件进行综合评审并打分。投标人需在《技术、商务评分响应表》中指出评分点的评判依据，即投标文件中哪些起止页码范围响应了对应的评分点。

7.5.2 由于投标人未响应此表，或未正确地响应评分点的起止页码，导致评标委员会无法加以正确评判的，投标人需独自承担可能产生的各种不利结果。

7.5.3对小型或微型企业投标的扶持（监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业）：

本项目对小型和微型企业的投标报价给予6%的扣除（包括成员全部为小型或微型企业的联合体），用扣除后的价格参与评审。

若投标人为联合体，且联合体协议中约定小型、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，对联合体投标报价给予2%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

（**注**：1、中小企业应当按要求在投标文件中提供《中小企业声明函》。小型、微型企业提供中型、大型企业制造的货物的，视同为中型、大型企业。2、监狱企业应当在投标文件中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。3、残疾人福利性单位应当在投标文件中提供《残疾人福利性单位声明函》。）

7.5.4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，将作为无效投标处理。

7.5.5综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：

投标报价得分=(评标基准价／投标报价)×价格权值×100

**价格评审：**

**7.5.6评审因素权重分配**!异常的公式结尾!异常的公式结尾

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评审因素 | 技术、商务等评分 | 价格评分 |
| 权 重 | 70% | 30% |

**7.5.7** 评标委员会对投标文件的各项评审因素进行评价、打分，经汇总各评审因素得分（价格评分除外）后取平均值，再与价格评分相加即得综合得分。

**7.6 推荐中标候选人**

7.6.1评标委员会向采购单位推荐不少于三名中标候选人，依据对各投标文件的评审结果，按得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

7.6.2提供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，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，评标委员会推选投标价低的投标人获得中标人推荐资格。

**7.7 中标人的确定**

7.7.1 采购单位按照评标报告中推荐的中标候选投标人的顺序依法确定中标人。中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会确定投标价低的中标候选人为中标人。

7.7.2 采购中心依据采购单位的确认结果，在“第一章 投标邀请”中规定的信息发布媒体上发布中标公告。

7.7.3对中标结果提出质疑的，若所公告的中标结果确实存在问题的，采购单位将按照中标候选人的推荐排序重新公告中标结果，或按相关规定依法重新进行招标，确保公正性。

7.7.4 如确定的中标人因不可抗力或者自身原因不能履行政府采购合同的，采购单位将按中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商（以此类推），也可以重新开展政府采购活动。

**八、合同授予**

**8.1 中标通知**

8.1.1 根据采购人确定的中标结果，采购中心将向中标人发出中标通知书。

8.1.2 中标通知书对采购单位和中标人具有同等法律效力。中标通知书发出后，采购单位改变中标结果，或者中标人放弃中标，应当承担相应的法律责任。

8.1.3中标通知书是政府采购合同的组成部分。

**8.2 履约保证**

**不收取**

**8.3 合同签订**

8.3.1 合同签订周期：中标通知书发出后30个日历日内。

8.3.2 采购单位应当自中标通知书发出后规定的时间内，按照招标文件和中标人投标文件的约定，与中标人签订政府采购合同。所签政府采购合同不得对招标文件和中标人的投标文件作实质性修改。

8.3.3 中标人应按中标通知书规定的时间、地点与采购单位签订成交合同,否则投标保证金将不予退还，给采购人和采购中心造成损失的，供应商还应承担赔偿责任。

8.3.4 采购单位不得向中标人提出任何不合理的要求作为签订合同的条件，不得与中标人私下订立背离合同实质性内容的协议。

8.3.5 招标文件、中标人的投标文件及评审过程中有关澄清文件均应作为合同附件。

**九、监 督**

**9.1 适用法规**

9.1.1 政府采购项目的招标活动受《中华人民共和国政府采购法》和相关法律法规的约束，以确保政府采购活动的公开、公平和公正。

**9.2 信息发布**

9.2.1 招标活动过程中需对外发布的信息均统一发布到“第一章 投标邀请”中指定的信息发布媒体上，投标人可从前“第一章 投标邀请”中指定的信息发布媒体获取信息。

**9.3 纪律要求**

9.3.1 采购单位不得泄漏招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

9.3.2 投标人不得相互串通投标或者与采购单位串通投标，不得向采购单位或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作。以上行为一经发现，已经中标的，取消中标资格，未中标的，取消参评资格，并记入不良行为记录。

9.3.3 评标委员会成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况；在评标活动中，评标委员会成员不得擅离职守，影响评标程序正常进行；不得使用未规定的评审因素和标准进行评标；不得发表有失公正和不负责任的言论，不得相互串通和压制他人意见，不得将个人倾向性意见诱导、暗示或强加于他人认同。

9.3.4 与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅离职守，不得利用职务之便，干扰评标活动，影响评标程序正常进行。

**9.4 质疑**

9.4.1 投标人认为采购文件、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**7**个工作日内，以书面形式向采购中心提出质疑。如对采购文件中“供应商资格要求”及“采购需求”部分有质疑的，投标人应直接向采购人提出。

其中对招标文件提出质疑的，“应知其权益受到损害之日”为投标人确认投标之日。

9.4.2 投标人在法定质疑期内必须一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，采购人、采购中心不受理投标人针对同一采购程序环节的再次质疑。

9.4.3 质疑函的递交

递交方式及所需证件：质疑人根据“质疑函范本”的要求递交纸质质疑函（质疑函范本请登录中国海南政府采购网下载，下载网址：http://www.ccgp-hainan.gov.cn/wjxz/929.jhtml），并附“投标时间”凭证(须登录海南省公共资源交易交易平台“http://zw.hainan.gov.cn/zfcg/gbp/login.do?systemId=2c91e4c25474c566015474cdc19c000a”，点击“我的投标项目”菜单进入本项目方可查看并截图打印“投标时间”的完整系统页面)加盖公章。

递交地点：

（1）采购中心：海南省公共资源交易服务中心206室。

（2）采购人：见“第一章 投标邀请”中“采购人地址”。

9.4.4 采购中心应当在收到投标人的书面质疑后**7**个工作日内，依照政府采购法第五十一条、第五十三条的规定就采购单位委托授权范围内的事项，以书面形式向质疑人和其他有关投标人做出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

**9.5 投诉**

9.5.1 质疑供应商对采购人、采购中心的答复不满意或者采购人、采购中心未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向政府采购监督管理部门投诉。

**十、其 它**

**10.1 不良行为**

10.1.1投标人存在的以下情况，将被认定为不良行为：

(1)投标人在投标活动中存在违反规定提供虚假、无效证件等行为的；

(2)投标人有低于企业成本价，明显有恶意过高或过低报价行为的;

(3)投标人在参加投标活动时，有围标、串标、陪标等行为的；

(4)投标人不遵守投标会场纪律,扰乱招投标秩序的;

(5)有其他违反行业市场及政府采购管理有关规定行为的。

(6)有行政监督管理部门认定的其他不良行为的；

**10.2 招标控制价**

招标文件中规定的最高限价为招标控制价；如未规定最高限价的，则项目预算金额为招标控制价。

**10.3 知识产权**

构成本招标文件各个组成部分的文件，未经采购单位书面同意，投标人不得擅自复印和用于非本招标项目所需的其他目的。采购单位全部或者部分使用未中标人投标文件中的技术成果或技术方案时，需征得其书面同意，并不得擅自复印或提供给第三人。

**10.4 解释权**

构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准；除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按招标公告、投标人须知、评标办法、投标文件格式的先后顺序解释；同一文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购中心和采购单位负责解释。

**第三章 采购需求**

## 一、项目概况

中共海南省委党校新校区共有5个厨房，本项目采购设备要求可同时供应1392名学员、222名职工、160名员工共1774人用餐。

其中：6号楼一楼的厨房用于602名学员用自助餐和一层的职工餐厅222名职工用餐；6号楼一楼的清真厨房50人用餐；6号楼二层的厨房主要用作592名学员用自助餐，2间包厢各20人用餐；10号楼党际交流中心的厨房用于120名学员用自助餐，1间包厢18人用餐，设计标准要适合厅级以上领导干部学员自助餐并适应外国客人、党际友人的用餐要求（西餐或外餐等）；11号后勤楼的厨房用于后勤员工的160人用餐，标准以适合制作工作餐为宜。

6号楼负一层设冷库，6号楼一层设明档及取餐台，6号楼二层明档，10号楼一层明档。

## 二、设备清单及技术要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **规格（长\*宽\*高**mm**）** | **单位** | **数量** | **技术参数** |
| 燃气炉类 | | | | | |
| 1 | 炊用燃气双头炉（φ800） | 不大于2000\*1150\*(800+400) | 台 | 9 | 1.材料：304#不锈钢板，炉台水围基不低于1.2mm不锈钢板材，炉身及炉背板1.0mm不锈钢板材，炉体骨架40\*40\*4mm的角铁，炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，炉通脚内含支承炉身的钢柱以及可调炉身高度的重加脚。 |
| 2 | 中餐燃气炒菜灶 | 不大于2000\*1150\*(800+400) | 台 | 2 | 1.材料：304#不锈钢板，炉台水围基不低于1.2mm不锈钢板材，炉身及炉背板1.0mm不锈钢板材，炉体骨架40\*40\*4mm的角铁，炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，炉通脚内含支承炉身的钢柱以及可调炉身高度的重加脚。 |
| 3 | 燃气双头平头矮仔炉 | 不大于1400\*700\*(550+600) | 台 | 4 | 1.材料：304#不锈钢板，炉台水围基不低于1.2mm不锈钢板材，炉身及炉背板1.0mm不锈钢板材，炉体骨架40\*40\*4mm的角铁，炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，炉通脚内含支承炉身的钢柱以及可调炉身高度的重加脚。 |
| 4 | 燃气烧猪炉 | 不大于620\*1100\*600 | 台 | 2 | 304不锈钢制作。炉身用不低于1.2mm不锈钢板,炉身中隔板、前板用1.0mm不锈钢板，烧叉支座用4.0mm不锈钢板，接灰盆用1.2mm不锈钢板，砌耐火砖,配条孔式生铁板及火山石。配条式炉头和φ1 1/2 "A母，配进气阀，炉脚采用φ50mm不锈钢圆管，带可调式子弹脚。 |
| 5 | 中餐燃气炒菜灶 | 不大于1000\*1150\*(800+400) | 台 | 1 | 1.304#不锈钢板，炉台水围基不低于1.2mm不锈钢板材，炉身及炉背板1.0mm不锈钢板材，炉体骨架40\*40\*4mm的角铁，炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，炉通脚内含支承炉身的钢柱以及可调炉身高度的重加脚。 |
| 6 | 燃气单头平头矮仔炉 | 不大于600\*600\*(550+600) | 台 | 1 | 1.材料：304#不锈钢板，炉台水围基不低于1.2mm不锈钢板材，炉身及炉背板1.0mm不锈钢板材，炉体骨架40\*40\*4mm的角铁，炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，炉通脚内含支承炉身的钢柱以及可调炉身高度的重加脚。 |
| 7 | 中餐燃气炒菜灶 | 不大于1050\*1000\*(800+400) | 台 | 1 | 1.304#不锈钢板，炉台水围基不低于1.2mm不锈钢板材，炉身及炉背板1.0mm不锈钢板材，炉体骨架40\*40\*4mm的角铁，炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，炉通脚内含支承炉身的钢柱以及可调炉身高度的重加脚。 |
| 8 | 燃气6眼煲仔炉 | 不大于1100\*800\*（800+150） | 台 | 1 | 304型1.2mm不锈钢面板；φ38\*1.2mm脚管,可调子弹脚。 |
| 9 | 燃气4眼煲仔炉 | 不大于750\*800\*（800+150） | 台 | 2 | 材质：304#不锈钢板；炉面板1.2mm不锈钢板材；炉身、炉背板1.0mm不锈钢板材；炉通脚内含支承炉身的钢柱及可调炉身高度的重力脚。 |
| 电磁炉类 | | | | | |
| 10 | 电磁摇摆煲汤炉 | 不大于1530\*970\*1100 | 台 | 2 | 1.锅：Φ900  2.电压、功率不低于：380V、25KW；  3. 409不锈钢外壳耐用冲压大锅，热效率达90%及以上，锅体具有翻转功能，可手动或电动实现锅体翻转，出料清洁方便，按键触摸屏控制。 |
| 11 | 电磁炉 | 不大于400\*450\*250 | 台 | 4 | 电压、功率不低于：380V、5KW |
| 12 | 电磁单头单尾小炒炉 | 不大于1100\*900\*(800+400) | 台 | 2 | 1.单头单尾撑、金属“框架式结构”,炉面板采用 SUS304不锈钢, 炉面板不低于1.2mm厚,侧板1.0mm 厚,炉苞凹型6mm 厚微晶陶瓷板,直径Φ400mm,配不锈钢 1.2mm 厚汤撑 1个及水龙头 ；19寸炒锅1个;电压、功率不低于：15KW。  2.锅台有防水渗漏复合结构、锅具、背板可拆卸,炉脚可调节,具有防水、防油、防虫功能; 3.可实时用显示锅具火力大小和功率和实时功率; 4.炒锅的铅、洛、镍、镉、砷含量符合GB 9684-2011食品安全国家标准。 5.可靠运行,不偏火及输出功率不衰减;利于散热; 提供电磁小炒灶线圈盘组件关于耐潮湿、泄露电流和电气强度；中性盐雾试验和振动试验检验合格报告（复印件）。 |
| 13 | 电磁单头单尾小炒炉 | 不大于1000\*1150\*(800+400) | 台 | 2 | 1.单头单尾撑、金属“框架式结构”,炉面板采用 SUS304不锈钢, 炉面板不低于 1.2mm厚,侧板 1.0mm 厚,炉苞凹型 6mm 厚微晶陶瓷板,直径Φ400mm,配不锈钢 1.2mm厚汤撑 1个及水龙头 ；19寸炒锅1个;电压、功率不低于：15KW，具有仿真明火技术。  2.锅台有防水渗漏复合结构、锅具、背板可拆卸,炉脚可调节,具有防水、防油、防虫功能; 3.可实时用显示锅具火力大小和功率和实时功率; 4.炒锅的铅、洛、镍、镉、砷含量符合GB 9684-2011食品安全国家标准。 5.确保产品可靠运行,不偏火及输出功率不衰减;减少磁损,利于散热; 提供关于耐潮湿、泄露电流和电气强度；中性盐雾试验和振动试验检验合格报告（复印件）。 |
| 14 | 电磁6眼煲仔炉 | 不大于1100\*800\*（800+150） | 台 | 3 | 1.6个头，电压、功率不低于：380V、3.5KW\*6  2.每个炉头独立控制，6个五档火力控制旋钮，下柜带门。  3.金属“框架式结构”，一体成型台面设计，炉面板采用SUS304不锈钢，炉面板不低于1.2mm厚，侧板1.0mm厚；  4.一体成型台面，IPX4标准防水设计，四面直接喷淋；  5.产品有防水渗漏复合结构，炉脚可调节，具有防水、防油、防虫功能。 |
| 15 | 电磁可倾式汤粥炉（150L) | 不大于1100\*1200\*800+400 | 台 | 1 | 板采用不低于1.2mm不锈钢板制作，柜身采用1.0mm不锈钢板制作，其余采用1.0mm不锈钢板制作， 可24小时不停机工作不超温。炉面一体成型。锅体受热均匀。磁感应调节火力，直观显示各种参数，电压电流功率温度实时反馈。 锅体符合国家食品级材质要求。 |
| 半平半坑扒炉 | | | | | |
| 16 | 半平半坑扒炉 | 不大于730\*470\*240mm | 台 | 6 | 1.功率：不低于4.4KW  2.电压：380V |
| 炸炉类 | | | | | |
| 17 | 单缸双筛炸炉 | 不大于400\*650\*475 | 台 | 4 | 1.功率: 不低于8.5KW  2.电压: 380V/50Hz |
| 18 | 双缸双筛炸炉 | 不大于600\*650\*475 | 台 | 2 | 1.功率:不低于17KW  2.电压不低于: 380V/50Hz |
| 19 | 电热双缸炸炉连下柜 | 不大于800\*900\*950 | 台 | 1 | 1.台面一体拉伸成型，易清洁。缸内油温均匀，缸底有足够的冷油区，即使食物溢出炸篮，也不会烧焦，提高油的重复利用率及油炸效  2.功率：不低于18kw  3.电压不低于：380v  4.缸容量不低于：(23+2)\*2 |
| 电炉具类 | | | | | |
| 20 | 双蒸炉体 | 不大于1600\*1000\*800+400 | 台 | 2 | 1.锅：Φ580；  2.电压、功率不低于：380V、15KW\*2；  3.防水、防油烟、防虫设计；  4.304#不锈钢板外壳；密封胶；档位开关，人体工程设计；火力细分调节，确保温度均匀和食品美味；安全保护设置，防止意外事故发生；具有智能显示和自动报警装置；具有软启动技术；具有智能化数字机芯。 |
| 21 | 电能多功能煮粥煮汤炉 | - | 台 | 2 | 1.采用多层加热方式，利用开水的热能，电的热能，蒸气的热能，档位控制 2.额定压力：0.06MPa  3.保护方式：缺水断电  4.进水压力：100-250kPa；卸压压力：0.04MPa  5.容积不低于：100L  6.火力：3档可调  7.功率：380V/50HZ、不低于12KW。 |
| 22 | 多功能电烤羊炉 | 不大于Φ1300\*2450 | 台 | 2 | 201#不锈钢板；木炭和电热源两用：电机功率:不小于10000w；可烤：两只30斤的净羊，三只20斤的净羊或者12-16只羊腿羊排。 |
| 23 | 双层电烤炉 | 不大于785\*770\*755 | 台 | 1 | 1.功率、电压:不低于7KW/380V，加热速度快、温度均匀、省电。  2.炉温可在50℃-300℃范围内任意可调，操作方便，性能稳定。过热保护装置在超温时能全极断开电源。 |
| 24 | 双头煲仔炉 | 不大于500\*900\*800+150 | 台 | 1 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，其它1.0mm；φ38\*1.2mm脚管,可调子弹脚。 |
| 25 | 中餐燃气炒菜灶 | 不大于2200\*1200\*1250 | 台 | 1 | 1.304#不锈钢板，炉台水围基不低于1.2mm不锈钢板材，炉身及炉背板1.0mm不锈钢板材，炉体骨架40\*40\*4mm的角铁，炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，炉通脚内含支承炉身的钢柱以及可调炉身高度的重加脚。 |
| 26 | 四头煲仔炉连下柜 | 不大于800\*900\*950 | 台 | 1 | 1.304型不低于1.2mm不锈钢面板，层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚； |
| 27 | 二层四盘电烘炉 | 不大于1225\*860\*1250 | 台 | 4 | 1.底、面火采用远红外线电热管，分上、下仪表控制温度，具有自动控温、超温保护等功能。火力均匀，保温效果好。  2.功率：不低于13KW  3.层数：2  4.电压：380V  5.频率：50HZ |
| 28 | 电热平坑扒炉连下柜 | 不大于800\*900\*950 | 台 | 1 | 1.外形304全不锈钢，清洗方便；镀铬扒板，减少热量分散；可调节炉脚  2.功率（kw）：不低于12  3.电压（V）：380  4.扒板尺寸：725\*610\*20 |
| 29 | 电热四格暖汤池 | 不大于800\*760\*950 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；门厚度0.8mm；脚通采用ф38mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；配置自动恒温装置；配可调不锈钢子弹脚 |
| 30 | 电热意粉炉连下柜 | 不大于800\*900\*950 | 台 | 1 | 1.外形全304不锈钢，易清洗；进水、排水方便快捷；可调节炉脚；喷流式设计，操作简单。  2.功率（kw）：不低于18  3.电压（V）：380 |
| 31 | 电热法式热板炉连下柜 | 不大于800\*900\*950 | 台 | 1 | 1.外形全不锈钢，清洗方便；度咯扒板，减少热量分散；可调节炉脚。  2.产品热功率：不低于12kw |
| 32 | 炊用燃气大锅灶(900锅) | 不大于2000\*1200\*1250 | 台 | 1 | 1.304#不锈钢板，炉台水围基不低于1.2mm不锈钢板材，炉身及炉背板1.0mm不锈钢板材，炉体骨架40\*40\*4mm的角铁，炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，炉通脚内含支承炉身的钢柱以及可调炉身高度的重加脚。 |
| 33 | 中餐燃气炒菜灶 | 不大于1000\*1200\*1250 | 台 | 1 | 1.304#不锈钢板，炉台水围基不低于1.2mm不锈钢板材，炉身及炉背板1.0mm不锈钢板材，炉体骨架40\*40\*4mm的角铁，炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，炉通脚内含支承炉身的钢柱以及可调炉身高度的重加脚。 |
| 34 | 单头矮汤炉 | 不大于700\*850\*550 | 台 | 1 | 1.304#不锈钢板，炉台水围基不低于1.2mm不锈钢板材，炉身及炉背板1.0mm不锈钢板材，炉体骨架40\*40\*4mm的角铁，炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，炉通脚内含支承炉身的钢柱以及可调炉身高度的重加脚。 |
| 34 | 单头蒸炉连蒸汽发生器 | 不大于800\*900\*1250 | 台 | 1 | 1.304#不锈钢板，炉台水围基不低于1.2mm不锈钢板材，炉身及炉背板1.0mm不锈钢板材，炉体骨架40\*40\*4mm的角铁，炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，炉通脚内含支承炉身的钢柱以及可调炉身高度的重加脚。 |
| 蒸烤设备类 | | | | | |
| 35 | 双门蒸柜体 | 不大于1200\*950×1590 | 台 | 6 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，其它1.0mm；φ51\*1.2mm脚管,可调子弹脚。 |
| 36 | 十层触摸版万能蒸烤箱 | 不大于910\*820\*1080 | 台 | 4 | 1.温度范围：25-250℃  2.电压：380-400V/ 50Hz/3Ph  3.功率不低于：蒸 14.2KW 烤不低于：17KW  4.容量：10个GN1/1\*1盆  5.内膛尺寸：440\*645\*770 每层高度:67mm  6.四个常用模式，可全面实现中餐的蒸、烤、焖、炖、焗、煎等各类烹饪方法  7.全电脑触控屏，可视化操控，每个步骤都一目了然  8.360度热风循环，加热均匀，确保食品色泽；可探、控食物内部温度；  9.自动锅炉，可产生强大的蒸汽，中餐菜式烹饪自如；具有排湿功能，强制排出烤制过程中产生的蒸汽，保证烤制效果；  10.层架模式，单独控制每层烹饪时间，可同时烹饪多种菜式，不串味；  11.智能温度控制，将设定温度和內膛温度控制在±5℃，温度控制精准，确保烹饪效果；  9.差值烹饪：低温慢；  10.预约烹饪：可定时烹饪；  12.多功率旋转（1、1/3、2/3），节约能源；13.锅炉自动清洗除垢，定期提醒，自动清洗；多种清洗方案。 |
| 37 | 推入式万能蒸烤箱 | 20盘 | 台 | 1 | 1.四个常用模式，全面实现中餐的蒸、烤、焖、炖、焗、煎等各类烹饪方法  2.全电脑触控屏，可视化操控；  3.360度热风循环，加热均匀，确保食品色泽；4.可探、控食物内部温度；  5.自动锅炉，可产生强大的蒸汽；  6.排湿功能，强制排出烤制过程中产生的蒸汽，保证烤制效果；  7.层架模式，单独控制每层烹饪时间，可同时烹饪多种菜式，不串味；  8.智能温度控制，将设定温度和內膛温度控制在±5℃，温度控制精准，确保烹饪效果；  9.差值烹饪：低温慢煮，  10.预约烹饪：可定时烹饪；  11.多功率旋转，节约能源；  12.锅炉自动清洗除垢，定期提醒  13.自动清洗，多种清洗方案 |
| 38 | 双门蒸柜 | 不大于1200\*800\*1800 | 台 | 1 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，其它1.0mm；φ51\*1.2mm脚管,可调子弹脚。水胆用1.5mm厚不锈钢板 |
| 39 | 三层电烤箱 | 不大于1225\*770\*1540 | 台 | 3 | 1.功率:不低于20.4KW  2.电压: 380V/50Hz 3.材质:304不锈钢  4.温度范围:50-300度 |
| 冷柜类 | | | | | |
| 40 | 四门冷藏柜 | 不大于1220\*735\*1950 | 台 | 22 | 1.直冷单机双温  2.电压：220V /50Hz  3.功率：不低于280w  4.工作温度:0～-5℃，0～-12℃  5.容积:1.0m3  6.内外箱不锈钢，铜管冷凝器，环保制冷剂，节能，拆卸轻松，方便清洗。 |
| 41 | 四门展示柜 | 不大于1220\*680\*2050 | 台 | 1 | 1.直冷单温  2.电压:220V /50Hz  3.功率:不低于360w  4.工作温度:8～0℃ ；  5.容积:0.868m3，  6.玻璃门，铜管冷凝器，环保制冷剂，磁力门封条，节能，拆卸、清洗方便。 |
| 42 | 四门高身冷柜（风冷） | 不大于1220\*750\*1950 | 台 | 4 | 1.直冷单机双温  2.电压；220V /50Hz  3.功率：不低于280w  4.工作温度：0～-5℃，0～-12℃  5.容积：1.0m3 ，  6.内外箱锈钢，铜管冷凝器，环保制冷剂，磁力门封条，节能，轻松拆卸，方便清洗。 |
| 43 | 推入式双通冷柜 | 不大于905\*1039\*2370 | 台 | 1 | 1.电压：220V /50Hz  2.功率：不低于175w  3.工作温度：8～0℃ ；  4.容积:0.36m3  5.铜管冷凝器，环保制冷剂，磁力门封条，节能，拆卸、清洗方便 |
| 44 | 双门展示柜 | 不大于1220x680x2050 | 台 | 1 | 1.直冷单温  2.电压：220V /50Hz  3.功率：不低于360w  4.工作温度：8～0℃ ；  5.容积：0.868m3 3.玻璃门，铜管冷凝器，环保制冷剂，磁力门封条，节能，拆卸、清洗方便 |
| 45 | 双门展示柜 | 不大于626\*600\*2030 | 台 | 1 | 1.直冷单温  2.电压：220V /50Hz  3.功率：不低于175w  4.工作温度：8～0℃ ；  5.容积：0.36m3 。  6.玻璃门，铜管冷凝器，环保制冷剂，磁力门封条，节能，拆卸、清洗方便 |
| 46 | 玻璃门留样冰箱（风冷） | 不大于550\*550\*1600 | 台 | 2 | 1.直冷单温  2.电压;220V /50Hz  3.功率:不低于175w  4.工作温度:8～0℃ ；  5.容积:0.36m3 6.玻璃门，铜管冷凝器，环保制冷剂，磁力门封条，节能，拆卸、清洗方便 |
| 47 | 速冻柜 | 不大于1104\*670\*945 | 台 | 4 | 1.有效容量：268L  2.温度：10℃～-18℃ 3.冷冻室(升)：268 ，冷藏室(升)：268  4.电压/频率：220V/50Hz  5.能效等级：二级  6.定频/变频：定频  7.温控方式：机械式  8.制冷方式：直冷式  9.制冷类型：压缩机制冷  10.除霜模式：手动除霜  11.耗电量(KWh/24h)：0.91-1.5  12.运转音(dB)：36-48  13.制冷剂：R600a |
| 48 | 留样冰柜 | 不大于626\*600\*2030 | 台 | 1 | 1.直冷单温  2.电压:220V /50Hz  3.功率:不低于175w  4.工作温度:8～0℃ ；  5.容积:0.36m3  6.在环境温度-25℃－45℃的状况下，仍能够保持箱体内部温度 ±0.5℃稳定；  7.玻璃门，铜管冷凝器，环保制冷剂，高效压缩机，磁力门封条，拆卸、清洗方便， |
| 厨房电器类 | | | | | |
| 49 | 制冰机 | 不大于680\*680\*950 | 台 | 3 | 1.制冰量：150磅  2.功率：220v、不低于539w  3.最大产冰量/24小时：67kg  4.储冰量：45kg |
| 50 | 制冰机连储冰箱 | 不大于765\*825\*1530 | 台 | 1 | 1.产冰量：272KG(280kg/24Hrs)；  2.储冰量：180KG;  3.电压/功率：220V、不低于1120W;  4.制冷方式：水冷/风冷 |
| 51 | 雪花机连储冰箱 | 不大于765\*825\*1760 | 台 | 1 | 1.电压/功率：220V、不低于1780W;  2.制冷方式：水冷/风冷 |
| 52 | 三出口台式冰淇淋机 | 不大于540\*730\*680 | 台 | 1 | 1.304不锈钢不低于1.2mm，不锈钢储料缸，智能操作屏，全自动清洗，全发泡保温，  2.产量：16-22L/H,  3.电压/功率：220V、不低于2300W;  4.储料缸：4.3L\*2;  5.制冷缸：1.6L\*2 |
| 53 | 啤水解冻机 | - | 台 | 3 | 1. 整机采用304全不锈钢材料 2. 2.功率：220V、不低于380W   3.内胆：450\*550mm |
| 54 | 蒜蓉机 | - | 部 | 3 | 1.食品工程级不锈钢，转速：18000-22000转/分  2.容量：1.8L,  3.功率：不低于350W  4.电压：220V |
| 55 | 酥皮机 | 不大于2430\*8750\*1230 | 台 | 2 | 1.功率：220V、不低于 0.75KW；  2.双向压片；设有防护罩；机内凡接触食物的零部件均采用不锈钢制造或经特殊表面处理，符合国家卫生标准；  3.压辊宽度：520mm，压辊转速：133r/min  4.额定电压：220V/3~ 380V  5.额定频率：50Hz  6.电机功率不低于：0.55kW  7.功率不低于：0.85kW  8.防水等级不低于：IPX1  9.落地式 |
| 56 | 电热烙饼机 | 不大于720×600×780 | 台 | 2 | 1.炉盘直径:550 2.额定电压：220V 3.功率不低于：5kW 4.采用304不锈钢结构，面火、底火温度独立控制，根据食物制作要求，调整面、底火温度。适用范围广。可作台式、落地式使用，装、拆方便。 |
| 57 | 炉灶鼓风机 | - | 台 | 25 | 1.功率：不低于0.5KW、220V  2.全压：994-606pa  3.转速：2900  4.流量：1131-2356m3/h |
| 58 | 豆浆机 | 不大于900\*640\*1300 | 台 | 1 | 1.磨浆、加热一体;电能加热，蒸汽煮浆工艺；加热控制系统自动化  2.功率;380V、不低于13KW；  3.生产能力：70kg/h |
| 59 | 卧式加强型节能蒸汽机 | - | 台 | 5 | 1.功率：不低于120W  2.蒸汽产量不低于：65KG/h  3.有效水容积不低于:25KG  4.最高温度:103-106° |
| 60 | 水压式不锈钢洗米机 | 不大于Φ650\*Φ550\*950 | 台 | 3 | 洗米量100公斤，不锈钢盛米斗、不锈钢节水器、不锈钢出米过滤筐、浮物分离器、不锈钢机架，上水管、排污管等组成。 |
| 61 | 电热煎饼机 | 不大于720×600×780 | 台 | 3 | 1.炉盘直径:550mm  2.电压：220V  3.功率不低于：5kW  4.采用304不锈钢结构。面火、底火温度独立控制，根据食物制作要求，调整面、底火温度。下炉盘体积大，生产效率高。电热管和电器，温控器件，可作台式、落地使用，装、拆方便。 |
| 62 | 土豆去皮机 | 不大于730\*520\*955 | 台 | 2 | 1.电压、功率不低于：380V/0.75KW 2.机料筒板采用304不锈钢材料制作，可保证长期工作不锈、不蚀、无毒、无害。 |
| 63 | 高效能蔬果榨汁机 | 不大于480\*210\*500 | 台 | 1 | 不锈钢色；85mm进料口,不低于1000W电机，2L密封果汁壶。 |
| 64 | 斜刀切片机 12" | 不大于570\*540\*440 | 台 | 1 | 1.刀片直径 : 250mm  2.电机功率不低于 : 0.25kW  3.额定输入功率 : 0.4kW  4.额定电压 : 220V  5.额定频率 : 50Hz |
| 65 | 台式切肉片机 | 不大于570\*540\*440 | 台 | 1 | 1.刀片直径 : 250mm  2.电机功率不低于 : 0.25kW  3.额定输入功率 : 0.4kW  4.额定电压 : 220V |
| 66 | 防水电子称 | 不小于300KG | 台 | 1 | 1.称重不少于300kg  2.304全不锈钢制作，交直流两用，可充电、采用双面数码显示、带计价功能。 |
| 绞肉机类 | | | | | |
| 67 | 绞肉机 | 不大于580\*420\*780 | 台 | 4 | 1.电压：220V；  2.电机功率不低于：1.1kw  3.额定输入功率：1.5kw；  4.生产能力不低于：300~400kg/h；  5.切片厚度不低于：3.5mm；  6.304纯不锈钢机身，大功率电机。 |
| 68 | 台式绞肉机 | 不大于400X240X450 | 台 | 5 | 1.额定电压 : 220V  2.额定频率 : 50Hz  3.电机功率不低于 : 0.75kW  4.生产能力不少于 : 220kg/h |
| 69 | 绞肉机 | 不大于800\*500\*1050 | 台 | 1 | 1.电压：220V；  2.电机功率不低于：1.1kw  3.额定输入功率：1.5kw  4.生产能力不少于：300~400kg/h  5.304纯不锈钢机身 |
| 洗碗机类 | | | | | |
| 70 | 揭盖式洗碗机 | 不大于730\*830\*1430 | 台 | 1 | 1.功率：380V/16KW；  2.洗涤量不少于：40-60筐/小时；  3.最大耗水量不高于：2.9L/筐；  4.主洗温度不低于：60-65℃；喷淋温度不低于：80-95℃。 |
| 71 | 长龙式洗碗机(右进左出) | 不大于2800\*850\*1530 | 台 | 2 | 1.304#不锈钢板；  2.总功率不低于：48KW  3.电压：380V-400ACV/50Hz/5N |
| 72 | 洗碗机 | 不大于636\*748\*1445 | 台 | 2 | 1.电源：380V/50Hz/3N～ 2.配电量不低于：14.7KW 3.洗涤能力不少于:50筐/小时\*(900碟/小时(8寸碟)，1250杯/小时(25格/筐)) 4.可容纳洗涤筐尺寸：500\*500mm  5.清洗温度不低于：50～60 ℃，喷淋温度不低于：80～90 ℃  6.单筐耗水量不低于：3L  7.水箱容量不低于：26L  8.清洗泵功率不低于：0.6kW  9.喷淋加热功率不低于：12kW  10.水箱加热功率不低于：2kW |
| 热水器类 | | | | | |
| 73 | 热水器 | - | 台 | 12 | 1.304全不锈钢外观设计，具有设防缺水干烧保护功能，缺水时可自动切断整机电源。  2.全自动进水功能，缺水自补，满水自停。全自动控温功能，  3.容量不低于：42升，  4.功率不低于：6KW/380V。 |
| 74 | 开水器底座 | - | 台 | 12 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，层板1.0mm；φ38\*1.0mm脚管，机冲装饰杯，可调子弹脚。 |
| 和面机 | | | | | |
| 75 | 和面机 | - | 台 | 4 | 1.电压：380V  2.电机功率不低于：1.1KW  3.料缸容积不低于：40L  4.搅拌转速不低于：101/202（r/min)，料桶转速：8/16（r/min)  5.最大和面量不低于：16KG。 |
| 压面机类 | | | | | |
| 76 | 高速压面机 | - | 个 | 3 | 1.功率不低于：1.5KW/380V  2.结构紧凑，操作方便，料斗、接料板采用304不锈钢材料制造。 |
| 77 | 压面机 | - | 台 | 2 | 1.采用链条传动，使压面滚筒间隙可调范围更大 ，刮面刀能随压面滚筒同步移动，使面条光滑  2.压面、揉面一机两用，操作方便  3.电压(V)：220V 4.功率(kw)不低于:1.5KW。 |
| 搅拌机类 | | | | | |
| 78 | 搅拌机 | - | 个 | 3 | 1.料桶容积： 20L  2.额定电压：220V  3.额定频率：50Hz  4.电机功率不低于：0.75kW  5.额定输入功率： 1kW  6.最大和面量不低于：6kg  7.搅拌转速不低于：113/168/400r/min  8.防水等级不低于：IPX1  9.三档机械变速，搅拌桶上部安装有防护罩。 |
| 79 | 搅拌机 | - | 台 | 2 | 1.采用全齿轮传动结构，变速机构采用新型弹性缓冲拨叉机构 ，不需停机换挡，运用行星运动原理，物料充分混合，机器工作平稳可靠  2.功率(kw)不低于:1.5KW  3.容量不低于:30L。 |
| 切菜机类 | | | | | |
| 80 | 多用切菜机 | 不大于1250\*600\*1150 | 台 | 4 | 1.生产能力不低于： 1000 kg/h  2.电机功率不低于：1.5kW  3.额定电压： 380V  4.额定频率： 50Hz  5.防水等级不低于：IPX1  6.切片转速不低于： 330r/min  7.切片厚度不低于： 1-15 mm  8.竖刀次数不低于： 155或310次/分  10.切块规格： 20×20(方块、菱形或根据用户要求定做刀具）  11.切菜长度：1-30 mm。 |
| 清洗机类 | | | | | |
| 81 | 气泡清洗机 | 不大于1500\*800\*800 | 台 | 2 | 1.电压:380V/50Hz  2.设备总功率不低于:7.1KW  3.减速电机功率:1.1KW  4.生产能力:400-1000kg/h  5.304不锈钢网带总宽度800mm支轴直径8mm网带节距25.4mm网丝直径2mm304不锈钢板1.75mm、1.3mm以上304不锈钢架体50#方管厚度1.5mm。 |
| 82 | 气泡清洗机 | 不大于1800\*800\*800 | 台 | 2 | 1.电压：380V/50Hz  2.设备总功率不低于：7.1KW  3.减速电机功率：1.1KW  4.生产能力不低于400-1000kg/h  5.304不锈钢网带总宽度800mm支轴直径8mm网带节距25.4mm网丝直径2mm304不锈钢板1.75mm、1.3mm以上304不锈钢架体50#方管厚度1.5mm。 |
| 83 | 超声波气泡清洗机 | 不大于1800\*800\*800 | 台 | 2 | 1.电压:380V/50Hz  2.设备总功率不低于:7.1KW  3.减速电机功率:1.1KW  4.生产能力:400-1000kg/h304  5.不锈钢网带总宽度800mm支轴直径8mm网带节距25.4mm网丝直径2mm304不锈钢板1.75mm、1.3mm以上304不锈钢架体50#方管厚度1.5mm |
| 功能箱类 | | | | | |
| 84 | 发酵箱(14盘) | 不大于500\*770\*1900 | 台 | 2 | 1.外壳304不锈钢板材，温湿度独立控制。大玻璃视窗，便于观察，不锈钢层架可任意拆卸，方便清洁。能用于面包、吐司、汉堡包等面包类食品烘烤前的发酵。  2.层数：14  3.电压：220V  4.频率：50HZ  5.功率不低于：2.5KW。 |
| 85 | 麦芽糖箱 | - | 台 | 2 | 材料：采用304不锈钢不低于1.2mm |
| 86 | 26层发酵箱 | 不大于990\*710\*1860 | 台 | 2 | 1.额定功率不低于 : 2700W  2.额定电压 : 220V  3.标准盘数不低于: 26盘。 |
| 风帘机 | | | | | |
| 87 | 风帘机 | 不大于1500MM长 | 部 | 20 | 1.全金属机壳  2.功率不低于：500W  3.风量不低于：2200m3/h  4.风速不低于：18m/s。 |
| 消毒设备 | | | | | |
| 88 | 推车式消毒柜 | 不大于1620\*690\*1620 | 台 | 5 | 1.电压、功率不低于:380V/8KW  2.304全不锈钢柜体，清洁方便；整体全发泡结构，远红外线发热管，可对有害细菌进行高效灭杀，同时对餐具进行烘干保温；能盛放l00人以上的用餐器具，推拉式不锈钢承物篮。消毒餐具取用容易、装卸方便；  3.万向轮式柜脚，可以任意调节行动方向，可调式螺旋脚，可以在任意位置稳定柜体。 |
| 89 | 单门消毒柜 | 不大于575\*510\*1620 | 台 | 1 | 中温型；电压：220V；功率不低于1.8KW |
| 90 | 消毒砧板刀箱柜 | 不大于1200\*600\*1500 | 台 | 2 | 1.使用304不锈钢砂板制作，板厚1.2 mm，20把刀，10个砧板，紫外线消毒  2.功率不低于：0.16KW/220V。 |
| 91 | 刀具消毒箱 | 不大于540\*150\*646 | 台 | 4 | 1.360度紫外线辐射，消毒无死角，120分钟定时器，保障刀具消毒时间， 304食品级不锈钢制造 ，防辐射有机玻璃门。 2.容积：5～10把刀  3.额定频率：50Hz  4.额定电压：220V  5.输入功率：15W |
| 92 | 远红处线消毒柜 | 不大于1860\*900\*1760 | 台 | 1 | 1.功率/电压不低于 ：9kW/380V  2.容积(L)： 1500  3.可消毒1200只快餐盘或600套,配12只不锈钢抽斗和2辆活动车。 |
| 保洁柜类 | | | | | |
| 93 | 保洁柜 | 1200\*600\*1680 | 台 | 8 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 94 | 保洁柜（带锁） | 1500\*600\*1680 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 保鲜工作台类 | | | | | |
| 95 | 保鲜工作台 | 1800\*760\*800+150 | 张 | 10 | 1.直冷单温  2.电压：220V /50Hz  3.功率不低于：170W  4.工作温度： 0～-10℃；  5.容积不低于：0.25m3  6.内外箱不锈钢，铜管冷凝器，环保制冷剂，磁力门封条，拆卸、清洗方便。 |
| 96 | 保鲜工作台 | 1800\*760\*800 | 张 | 5 | 1.直冷单温  2.电压：220V /50Hz  3.功率不低于：170W  4.工作温度 ：0～-10℃；  5.容积不低于：0.25m3  6.内外箱不锈钢，铜管冷凝器，环保制冷剂，磁力门封条，拆卸、清洗方便。 |
| 97 | 保鲜工作台 | 1500\*760\*800 | 张 | 3 | 1.直冷单温  2.电压：220V /50Hz  3.功率不低于：170W  4.工作温度： 0～-10℃；  5.容积：0.25m3  6.内外箱304不锈钢，铜管冷凝器，环保制冷剂，磁力门封条，拆卸、清洗方便。 |
| 98 | 保鲜平板工作柜 | 1200\*800\*800 | 台 | 1 | 1.直冷单温  2.电压：220V /50Hz  3.功率不低于：190W  4.工作温度： 0～-10℃；  5.容积：0.17m3  6.内外箱304不锈钢，铜管冷凝器，环保制冷剂，磁力门封条，节能，拆卸、清洗方便。 |
| 洗地龙头类 | | | | | |
| 99 | 洗地龙头 | 10M | 台 | 15 | 液压管长10M，低碳钢材制作；前把手喷枪，按压改变出水形状，水枪360度。 |
| 100 | 冲地龙头 | 11M | 台 | 9 | 304#不锈钢/敞开款（10米）；黑色纹面液压管，前把手喷枪，按压改变出水形状，水枪360度。 |
| 保温灯 | | | | | |
| 101 | 长条形食物保温灯 | - | 台 | 2 | 1.电压：220v  2.功率不低于：1000w。 |
| 102 | 带照明条形红外线保温灯 |  | 台 | 6 | 1.壳体由AISI 304不锈钢制造  2.加热均匀，不会形成冷区  3.采用专用高温电线，加装专用陶瓷紧固件，保障电器安全  4.温度范围;30-80℃  5.电压:380v  6.功率不低于:9KW。 |
| 以下产品为定制规格 | | | | | |
| 103 | 单层挂墙架 | 1800\*400\*500 | 个 | 11 | 304#不锈钢，台面板厚不低于1.2mm,拉结加强筋及支架横通20\*40方管。 |
| 104 | 单层挂墙架 | 1500\*400\*500 | 个 | 4 | 304#不锈钢，台面板厚不低于1.2mm,拉结加强筋及支架横通20\*40方管。 |
| 105 | 单层挂墙架 | 1200\*400\*500 | 个 | 5 | 304#不锈钢，台面板厚不低于1.2mm,拉结加强筋及支架横通20\*40方管。 |
| 106 | 单层挂墙架 | 900\*400\*500 | 个 | 1 | 304#不锈钢，台面板厚不低于1.2mm,拉结加强筋及支架横通20\*40方管。 |
| 107 | 单层挂墙架 | 800\*400\*500 | 个 | 1 | 304#不锈钢，台面板厚不低于1.2mm,拉结加强筋及支架横通20\*40方管。 |
| 码墙架 | | | | | |
| 108 | 双层上码架 | 1800\*400\*500 | 个 | 4 | 304#不锈钢，台面板厚不低于1.0mm,拉结加强筋及支架横通20\*40方管。 |
| 109 | 双层上码架 | 1200\*400\*500 | 个 | 4 | 304#不锈钢，台面板厚不低于1.0mm,拉结加强筋及支架横通20\*40方管。 |
| 110 | 码墙架 | 1500\*350\*500 | 个 | 1 | 304#不锈钢，台面板厚不低于1.0mm,拉结加强筋及支架横通20\*40方管。 |
| 111 | 码墙层架 | 1500\*400\*500 | 个 | 1 | 304#不锈钢，台面板厚不低于1.0mm,拉结加强筋及支架横通20\*40方管。 |
| 112 | 码墙四层板 | 1350\*300\*500 | 个 | 1 | 304不锈钢板；台面板厚度不低于1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管。 |
| 113 | 码墙双层板 | 3000\*350\*500 | 个 | 1 | 304#不锈钢，台面板厚不低于1.0mm,拉结加强筋及支架横通20\*40方管。 |
| 114 | 码墙双层板 | 3000\*350\*500 | 个 | 1 | 304#不锈钢，台面板厚不低于1.0mm,拉结加强筋及支架横通20\*40方管。 |
| 115 | 码墙双层板 | 1800\*350\*500 | 个 | 1 | 304#不锈钢，台面板厚不低于1.0mm,拉结加强筋及支架横通20\*40方管。 |
| 116 | 码墙双层板 | 2700\*350\*500 | 个 | 1 | 304#不锈钢，台面板厚不低于1.0mm,拉结加强筋及支架横通20\*40方管。 |
| 平板矮架 | | | | | |
| 117 | 单层平板矮架 | 1500\*800\*350 | 张 | 5 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，25\*25，25\*13不锈钢方管，不锈钢材质均为304型。 |
| 118 | 单层平板矮架 | 1400\*600\*350 | 张 | 1 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，25\*25，25\*13不锈钢方管，不锈钢材质均为304型。 |
| 119 | 单层平板矮架 | 1200\*600\*350 | 张 | 3 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，25\*25，25\*13不锈钢方管，不锈钢材质均为304型。 |
| 防爆灯 | | | | | |
| 120 | 防爆灯 | 双管 | 组 | 42 | 采用新型复合材料，坚固耐用铸铝合金外壳，表面喷塑散热性能好，加厚防爆透明玻璃灯罩。 |
| 挂腊架连油盆 | | | | | |
| 121 | 挂腊架连油盆 | 1200L\*1500H | 台 | 7 | 采用Ø32\*1.2mm圆管制作，接油盘为1.0mm304不锈钢板。 |
| 码墙单层板（15.1米） | | | | | |
| 122 | 码墙单层板 | L\*350 | 米 | 12 | 304#不锈钢，台面板厚不低于1.2mm,拉结加强筋及支架横通20\*40方管。 |
| 嵌入式设备 | | | | | |
| 123 | 嵌入式圆形暖汤炉 | Φ330\*250 | 台 | 2 | 1.采用304不锈钢,内胆为304不锈钢材质  2.功率不低于：400W。  3.容量不低于：10L。 |
| 124 | 嵌入式黑玻璃保温板 | 1525\*458\*90 | 台 | 2 | 食品级接触安全保温微晶玻璃，可直接与食品接触，各种碗盆、砂锅等都能达到保温效果。 |
| 125 | 嵌入式冰槽 | 1500\*600\*300 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm。 |
| 126 | 嵌入式单星柜连下垃圾桶 | 600\*700\*660 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用不低于1.2mm304#不锈钢板；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 127 | 嵌入式保鲜工作台 | 1800\*700\*660 | 台 | 2 | 1.直冷单温  2.电压：220V /50Hz  3.功率不低于：170W  4.工作温度： 0～-10℃；  5.容积不低于：0.25m3  6.内外箱不锈钢，铜管冷凝器，环保制冷剂，磁力门封条，节能，拆卸清洗方便。 |
| 128 | 嵌入式单通储碗柜 | 1600\*700\*660 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 129 | 嵌入式单星柜连下垃圾桶 | 1000\*700\*660 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.5mm304#不锈钢板；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 三星盆台 | | | | | |
| 130 | 三星洗物盆 | 1800\*800\*800+150 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.5mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 131 | 三星洗物盆 | 1800\*750\*800+150 | 台 | 6 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.5mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 132 | 三星浸泡池 | 2200\*760\*950 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚304不锈钢板；星盆采用1.5mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm304不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm304不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 双星盆台 | | | | | |
| 133 | 双星工作台 | 1800\*800\*800+150 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.5mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 134 | 双星盆 | 1200\*760\*800+150 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.5mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 135 | 双星工作台 | 1200\*750\*800+150 | 台 | 8 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.5mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚 |
| 136 | 双星工作台 | 1800\*700\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.5mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 137 | 双星浸泡池 | 1500\*760\*950 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.5mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm304不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm304不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 138 | 双星浸泡池 | 1600\*700\*950 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.5mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 139 | 双星工作台 | 1600\*760\*951 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.5mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 紫外线消毒灯 | | | | | |
| 140 | 紫外线消毒灯 | - | 组 | 50 | 铝合金支架，陶瓷灯头，紫外线光源； 输入电压：220V；颜色透明；长度不低于： 45CM ；功率不低于：15W；适用范围：消毒杀菌。 |
| 灭蚊（蝇）灯 | | | | | |
| 141 | 灭蚊灯 | 450\*137\*355 | 台 | 23 | 功率不低于：30W/220V；铝合金外壳。 |
| 142 | 灭蝇灯 | - | 组 | 20 | 功率不低于：30W/220V；铝合金外壳。 |
| 消防设备 | | | | | |
| 143 | 灶台灭火器 | - | 组 | 3 | 双瓶组；适用于管网长度为8-12米的设计，喷嘴最多配置数为22支，充装灭火剂24L，无任何电源，亦可实施灭火灭火剂喷射完毕后，自动切换冷却水，防止复燃；声光报警。 |
| 144 | 烟罩灭火控制系统 | - | 套 | 3 | 1、当燃烧的火焰产生巨大的热量使烟罩内温度升高到183℃时感温探测器断开，启动厨房设备灭火装置。装置自动启动同时，使油与空气隔绝，使火情终止，达到快速灭火的目的。  2、设备启动使燃气阀自动关闭，把燃气切断，有过微动开关启动声光报警系统，开始报警。  3、灭火药剂喷洒完毕，水流阀自动启动，将水喷洒到油锅及排油烟罩内使之通过物理降温，防止二次复燃。  4.灭火剂充装量不低于（kg）：14.  5.灭火剂种类：厨房专用灭火剂；  6.驱动瓶充装压力（Mpa）：13  7.贮气瓶充装量（g）：170±5  8.雾化喷嘴个数（个）：≤9  9.灭火剂有效喷射时间（s）：≥30  10.设备使用温度（℃）：0-55  11.额定电压不低于：220V/ 32W  12.保护长度（米）：不低于6米。 |
| 酱料台 | | | | | |
| 145 | 酱料台 | 450\*1000\*(800+400) | 台 | 8 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；背板厚度1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 146 | 酱料台 | 300\*700\*(650+150) | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；背板厚度1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 147 | 酱料台 | 400\*1100\*(600+150) | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；背板厚度1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 148 | 酱料台 | 400\*1150\*(800+400) | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；背板厚度1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 149 | 酱料台 | 400\*900\*(800+400) | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；背板厚度1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚 |
| 150 | 酱料台 | 400\*1000\*(800+400) | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；背板厚度1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 151 | 酱料台 | 300\*1150\*(800+400) | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；背板厚度1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 152 | 酱料台 | 350\*1100\*(600+150) | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；背板厚度1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 153 | 酱料台 | 400\*900\*(800+400) | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；背板厚度1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 双层工作台 | | | | | |
| 154 | 双层工作台 | 1800\*800\*800+150 | 台 | 10 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 155 | 双层工作台 | 1500\*800\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 156 | 双层工作台 | 1200\*800\*800+150 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 157 | 双层工作台 | 1800\*700\*800+150 | 台 | 4 | 304#不锈钢板；台面板厚于不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 158 | 双层工作台 | 900\*510\*760+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 159 | 双层工作台 | 1100\*850\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 160 | 双层工作台 | 1400\*700\*800+150 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 161 | 双层工作台 | 1600\*800\*800+150 | 台 | 6 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 162 | 双层工作台 | 1300\*800\*800+150 | 台 | 4 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 163 | 双层工作台 | 1500\*650\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 164 | 双层工作台 | 1500\*700\*800+150 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 165 | 双层工作台 | 1550\*800\*800+150 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 166 | 双层工作台 | 1000\*820\*650+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 167 | 双层工作台 | 1800\*700\*800 | 台 | 5 | 304#不锈钢板；台面板厚1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 168 | 双层工作台 | 1700\*800\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 169 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 170 | 双层工作台 | 1500\*800\*800+150 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 171 | 双层工作台 | 1200\*800\*(600+150) | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚 |
| 172 | 双层工作台 | 600\*700\*(800+150) | 台 | 4 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 173 | 双层工作台 | 1800\*760\*(800+150) | 台 | 1 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，层板1.0mm；φ38\*1.0mm脚管，机冲装饰杯，可调子弹脚。 |
| 174 | 双层工作台 | 900\*700\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 175 | 双层工作台 | 830\*700\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 176 | 双层工作台 | 1500\*800\*800 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 177 | 双层工作台 | 600\*800\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 178 | 双层工作台 | 1700\*700\*800+150 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 179 | 双层工作台 | 1800\*900\*800 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 180 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚 |
| 181 | 双层工作台 | 700\*800\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 182 | 双层工作台 | 880\*800\*800+400 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 183 | 双层工作台 | 1500\*700\*800 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 184 | 双层工作台 | 1740\*700\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 185 | 双层工作台 | 1500\*760\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 186 | 双层工作台 | 1100\*700\*800+150 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.0mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 单星工作台 | | | | | |
| 187 | 单星工作台 | 600\*500\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 188 | 单星工作台 | 900\*700\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 189 | 单星工作台 | 600\*760\*800+150 | 台 | 4 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 191 | 单星工作台 | 1800\*700\*800+150 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 192 | 单星工作台 | 1800\*800\*800+150 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 193 | 单星工作台 | 1440\*800\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 194 | 单星工作台 | 500\*500\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 195 | 单星工作台 | 1000\*700\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 196 | 单星工作台 | 800\*760\*800+150 | 台 | 2 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板；φ38\*1.0mm脚管，机冲装饰杯，可调子弹脚，450\*450\*280机冲盆。 |
| 197 | 单星工作台 | 1000\*760\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 198 | 单星工作台 | 600\*600\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚 |
| 199 | 单星工作台 | 1400\*700\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚 |
| 200 | 单星工作台 | 800\*700\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚 |
| 201 | 单星工作台 | 1200\*800\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚 |
| 202 | 单星工作台 | 1800\*760\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚 |
| 203 | 单星工作台 | 1500\*760\*800 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 204 | 单星工作台 | 500\*500\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm304不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 205 | 单星工作台 | 700\*700\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 206 | 单星工作台 | 1070\*700\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 207 | 单星工作台 | 1300\*760\*950 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 208 | 单星工作台 | 1200\*760\*950 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 四层货架 | | | | | |
| 209 | 四层货架 | 1200\*500\*1600 | 台 | 2 | 304不锈钢板；台面板厚度不低于1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配不锈钢可调子弹脚。 |
| 210 | 四层货架 | 1500\*500\*1600 | 台 | 3 | 304不锈钢板；台面板厚度不低于1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配不锈钢可调子弹脚。 |
| 211 | 四层货架 | 1000\*500\*1600 | 台 | 3 | 304不锈钢板；台面板厚度不低于1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配不锈钢可调子弹脚。 |
| 四层存放架 | | | | | |
| 212 | 四层存放架 | 1200\*500\*1550 | 个 | 48 | 304不锈钢板；台面板厚度不低于1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配不锈钢可调子弹脚。 |
| 213 | 四层存放架 | 1200\*600\*1550 | 个 | 1 | 304不锈钢板；台面板厚度不低于1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配不锈钢可调子弹脚。 |
| 四层板架 | | | | | |
| 214 | 四层板架 | 1500\*500\*1600 | 个 | 4 | 304不锈钢板；台面板厚度不低于1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配不锈钢可调子弹脚。 |
| 高位水龙头 | | | | | |
| 215 | 高位水龙头 | - | 个 | 85 | 材质: 全铜；阀芯类型: 陶瓷片阀芯。 |
| 216 | 高位水龙头落水管 | - | 个 | 2 | 国标 |
| 餐车 | | | | | |
| 217 | 平板推车 | 800\*600\*800 | 台 | 15 | 采用304型不锈钢板制作,厚度不低于1.2mm。配4只脚轮。 |
| 218 | 万能蒸烤箱推车 | 20盘 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；用不低于30\*30\*1.2mm厚不锈钢方管制作；四边采用带刹5寸脚轮。 |
| 219 | 送餐餐车 | 800\*600\*800+150 | 台 | 8 | 采用304型不锈钢板制作,厚度不低于1.2mm。配4只脚轮。 |
| 220 | 定制平板送餐车 | - | 台 | 5 | 采用304型不锈钢板制作,厚度不低于1.2mm，配4只脚轮。 |
| 221 | GN盘推车 | - | 台 |  | 304#不锈钢板；用不低于30\*30\*1.2mm厚不锈钢方管制作；中间不锈钢加固,配置可移动式接油盆；板厚1.0mm，四边采用带刹5寸脚轮。 |
| 222 | 回收餐车 | 800\*600\*800+150 | 台 | 4 | 采用304型不锈钢板制作,厚度不低于1.2mm。配4只脚轮。 |
| 223 | 单门保温餐车 | 780\*960\*1755 | 台 | 4 | 304#不锈钢板；功率不低于：2.6KW；电压：220-240V ；温度范围：30-85；层数11层。 |
| 224 | 10盆单门蒸饭车 | 700\*770\*1420 | 台 | 1 | 功率不低于：380V/12KW；整体发泡，保温、节能、环保；电源开关控制，定时功能，操作简便；密封牢靠；门锁饺方便实用；全段质304不锈钢制造，易清洁；自动进水，缺水报警，安全汽阀，安全可靠。 |
| 225 | 活动糖粉车 | 750\*400\*600 | 台 | 4 | 采用304型不锈钢板制作,厚度不低于1.2mm。配四只脚轮。 |
| 226 | 活动饼盘车 | 620\*500\*1800 | 台 | 5 | 304#不锈钢板；用不低于30\*30\*1.2mm厚不锈钢方管制作；中间不锈钢加固,配置可移动式接油盆；板厚1.0mm，四边采用带刹5寸脚轮。 |
| 227 | 电热恒温汤饭车 | 700\*700\*800 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；，配500\*500汤饭桶，功率不低于：1.5KW/220V，配四只脚轮。 |
| 不锈钢地台架 | | | | | |
| 228 | 不锈钢地台架 | 1200\*600\*150 | 台 | 2 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，25\*25，25\*13不锈钢方管，不锈钢材质均为304型。 |
| 229 | 不锈钢地台架 | 1000\*600\*150 | 台 | 5 | 整体使用不低于1.2mm304#不锈钢制造，配可调节重力脚。 |
| 工作台 | | | | | |
| 230 | 承重工作台 | 940\*760\*700 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 231 | 残渣工作台 | 1300\*800\*800+150 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 232 | 残渣工作台 | 700\*750\*800+150 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 233 | 残渣工作台 | 1200\*700\*800+150 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 234 | 残渣工作台 | 1800\*800\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 235 | 残渣工作台 | 600\*750\*800+150 | 台 | 4 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 236 | 单通道工作台 | 2200\*1200\*800 | 台 | 4 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 237 | 单通道工作台 | 1800\*760\*800 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 238 | 双通道工作台 | 1800\*800\*800mm | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 239 | 单通道工作台 | 2200\*1000\*800 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 240 | 炉边工作台 | 400\*1200\*1250 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；背板厚度1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 241 | 工作台带下层架 | 1500\*760\*950 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 242 | 出碟台 | 1800\*850\*800+150 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 243 | 入碟台 | 600\*800\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 244 | 入碟台 | 1200\*900\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 245 | 入碟台 | 1200\*800\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 246 | 出菜柜台 | 1100\*750\*950 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 247 | 承重不锈钢案板台 | 1800\*700\*800 | 个 | 4 | 304#不锈钢板；木材台面；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 248 | L型砧板台 | 1150+2600\*760\*950 |  | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm，下垫20mm木板脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管配可调不锈钢子弹脚；横管采用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；台面采用两条1.2mm厚不锈钢托码支承。 |
| 249 | L型砧板台 | 1350+4100\*760\*950 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm，下垫20mm木板‘脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管配可调不锈钢子弹脚；横管采用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；台面采用两条1.2mm厚不锈钢托码支承。 |
| 250 | 双层台 | 1200\*750\*800+150 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.2mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 251 | 双层台 | 1300\*750\*800+150 | 台 | 4 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，层板1.0mm；φ38\*1.0mm脚管，机冲装饰杯，可调子弹脚。 |
| 252 | 双通荷台 | 1800\*800\*800 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 253 | 大理石面板按台 | 1800\*760\*800 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；云石台面；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 254 | 收污柜台 | 1500\*760\*800 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 255 | 洁碟台连下层架 | 1500\*760\*950 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm；层板采用1.0mm厚不锈钢板；托码为1.2mm不锈钢板；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 256 | 砧板台连下层架 | 1500\*760\*950 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm，下垫20mm木板‘脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管配可调不锈钢子弹脚；横管采用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；台面采用两条1.2mm厚不锈钢托码支承。 |
| 257 | 砧板台连下层架 | 1800\*800\*800 | 台 | 4 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm，下垫20mm木板‘脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管配可调不锈钢子弹脚；横管采用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；台面采用两条1.2mm厚不锈钢托码支承。 |
| 258 | 收污碟框 | - | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚不低于1.2mm。 |
| 单星盆台 | | | | | |
| 259 | 大单星洗物盆 | 1200\*760\*800+150 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；星盆采用不低于1.25mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 260 | 单星洗手盆 | 700\*500\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 261 | 单星洗手盆 | 600\*500\*800+150 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；星盆采用不低于1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 262 | 单星洗手盆 | 600\*700\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；星盆采用不低于1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 263 | 单星洗手盆 | 800\*700\*800+150 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；星盆采用不低于1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 264 | 单星污碟台 | 1500\*760\*950 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 265 | 单星浸泡池 | 1000\*760\*950 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 266 | 单星砧板台 | 1800\*760\*950 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 267 | 挂墙式单星洗手盆配感应龙头 | 450\*400\*800 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；星盆采用不低于1.2mm304#不锈钢板；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 268 | 柜式单星洗手盆配感应龙头 | 1000\*400\*800 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 269 | 柜式单星洗手盆配感应龙头 | 1200\*400\*800 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 保温灯 | | | | | |
| 270 | 带照明条形红外线保温灯 | DL725 | 台 | 6 | 1.壳体由AISI 304不锈钢制造  2.加热均匀，不会形成冷区  3.采用专用高温电线，加装专用陶瓷紧固件，保障电器安全  4.温度范围：30-80℃  5.电压：220v  6.功率不低于：1.4KW。 |
| 挡鼠板 | | | | | |
| 271 | 档鼠板 | - | 张 | 14 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，层板0.8mm；门框增加支撑槽。可以活动转换。 |
| 272 | 档鼠网 | - | 张 | 10 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，层板0.8mm；门框增加支撑槽。可以活动转换。 |
| 活动盖板 | | | | | |
| 273 | 活动盖板 | 400\*760\*27 | 块 | 2 | 304#不锈钢，台板厚不低于1.2mm。 |
| 龙头 | | | | | |
| 274 | 洗碗间高位龙头 | - | 台 | 2 | 承受2mpa爆破测试，0.8mpa流量测试1分钟混合出水5.2L。铜螺杆阀芯900mm钢丝软管。6"杆固定墙体,入墙两孔中心203开孔22mm。 |
| 275 | 高压花洒龙头 | L500 | 台 | 2 | 承受2mpa爆破测试，0.8mpa流量测试1分钟混合出水5.2L。铜螺杆阀芯900mm钢丝软管。6"杆固定墙体,入墙两孔中心203开孔22mm。 |
| 保温设备 | | | | | |
| 276 | 长条形食物保温灯 | - | 台 | 2 | 电压：220v；功率不低于：1000w。 |
| 277 | 五盘电热恒温柜 | 不大于1800\*700\*800 | 台 | 3 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚配1份1餐份数盘5个，功率不低于：3KW/220V。 |
| 278 | 冲孔汤池电热恒温柜 | 不大于1800\*700\*800 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；门厚度0.8mm；脚通采用ф38mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；配置自动恒温装置；配可调不锈钢子弹脚，功率、电压不低于：3KW/220V。 |
| 279 | 恒温工作柜 | 1500\*760\*800 | 张 | 1 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，层板1.0mm；φ38\*1.0mm脚管，机冲装饰杯，可调子弹脚。带发热管。 |
| 工作柜 | | | | | |
| 280 | 码墙柜 | 1500\*400\*600 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式。 |
| 281 | 码墙柜 | 1800\*400\*600 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式。. |
| 282 | 单通工作柜 | 1600\*700\*800 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 283 | 单星工作柜 | 1900\*760\*950 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.5mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚 |
| 284 | 单星工作柜 | 1800\*760\*950 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.5mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 285 | 炉边工作柜 | 400\*900\*950 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 286 | 炉边工程柜 | 400\*900\*1250 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 287 | 高身储碗柜 | 850\*850\*1800 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；面板厚度不低于1.2mm；层板、趟门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 288 | 高身双通储碗柜 | 1300\*700\*1800 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；面板厚度不低于1.0mm；层板、趟门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 289 | 双星工作柜台连下垃圾桶 | 3900\*760\*950 | 米 | 3.9 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；脚用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；横通用Φ25\*1.0mm不锈钢圆管；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 290 | 双星工作柜台连下垃圾桶 | 3000\*700\*950 | 米 | 3 | 304#不锈钢板；台面采用不低于1.2mm厚不锈钢板；星盆采用1.2mm304#不锈钢板；去水采用角位高筒去水器；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 291 | 工作柜 | 1500\*500\*800 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；台面板厚度1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 292 | 工作柜 | 800\*500\*800 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚度1.5mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 封墙板 | | | | | |
| 298 | 封墙板 | L\*1100\*20 | 米 | 23 | 整体使用1.0MM304#不锈钢制造。 |
| 员工柜 | | | | | |
| 293 | 文件柜 | 900\*500\*1550 | 台 | 4 | 304#不锈钢板；面板厚度不低于1.0mm；层板、趟门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 294 | 抽屉柜 | 1800\*800\*800mm | 台 | 5 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 295 | 员工多层置杯柜 | 1500\*500\*1600 | 台 | 1 | 304#不锈钢板；台面板厚度不低于1.2mm；层板、门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 296 | 15格3层员工柜 | 1500\*300\*1800 | 台 | 4 | 1.2㎜304#不锈钢板面板，层板采用1.0㎜304#不锈钢板，脚通φ51\*1.0㎜不锈钢管，配可调子弹脚。每个柜内，特制挂钩。（要求3层，每层5个）。 |
| 297 | 置物柜 | 900\*500\*1550 | 台 | 2 | 304#不锈钢板；面板厚度1.0mm；层板、趟门厚度1.0mm；脚通采用ф50mm重型不锈钢圆通；托码采用1.2mm厚不锈钢板制作；层板为活动式；配可调不锈钢子弹脚。 |
| 货架 | | | | | |
| 298 | 烧腊吊架 | L=3900 | 台 | 2 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，φ38\*1.0mm脚管，机冲装饰杯。 |
| 299 | 双层货架 | 1200\*500\*800 | 台 | 3 | 304不锈钢板；台面板厚度不低于1.0mm；脚通采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管；配不锈钢可调子弹脚。 |
| 300 | 活动饼架 | 700\*700\*1800 | 台 | 6 | 304#不锈钢板；用不低于30\*30\*1.2mm厚不锈钢方管制作；中间不锈钢加固,板厚1.0mm，四边采用带刹5寸脚轮。 |
| 蒸汽设备 | | | | | |
| 301 | 专业蒸汽阀 | - |  | 5 | 标准国标，流动方向:单向，适用介质;蒸汽；压力环境:常压；工作温度:高温。 |
| 302 | 安装节能蒸汽机管道 | Ф50镀锌管.保温管 | 项 | 5 | Ф50镀锌管.保温管；一楼系统二合一使用。 |
| 检测设备 | | | | | |
| 303 | 学校专用食品安全检测仪主机仪器 | - | 台 | 1 | 国标 |
| 304 | 学校食品安全检测系统 | - | 套 | 1 | 国标 |
| 305 | 所有项目检测试剂 | - | 批 | 50 | 国标 |
| 306 | 电子台秤 | 500g | 台 | 1 | 国标 |
| 307 | 超声波提取仪 | 0.5L | 台 | 1 | 国标 |
| 308 | 玻璃试管 | 10ml | 个 | 1 | 国标 |
| 309 | 移液枪 | 0.1-1ml | 把 | 1 | 国标 |
| 310 | 枪头 | 1ml | 个 | 1 | 国标 |
| 311 | 枪头盒 | 96孔 | 盒 | 1 | 国标 |
| 312 | 吸管 | 1ml | 个 | 1 | 国标 |
| 313 | 比色皿 | 10ml | 盒 | 1 | 国标 |
| 314 | 一次性样品杯 | 30ml | 个 | 1 | 国标 |
| 315 | 多功能剪刀 | - | 把 | 1 | 国标 |
| 316 | 样品刀 | - | 把 | 1 | 国标 |
| 317 | 记号笔 | - | 支 | 1 | 国标 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 冷库设备 | | | | | |
| 318 | 冷库 | 6200×3200×2600 | 组 | 1 | 1.库板和冷库门使用的保温材料为聚氨脂。 2.导热系数：0.0232 w / m°k;压缩强度：≥160 kPa;密度： 40±2 kg / m3 ;库板厚度：100mm;  3.内外板材采用304#不锈钢板0.5mm，门采用304#不锈钢板0.8mm，双隔冷胶边制作工艺，墙板与地板拼接均为直角90℃ ，冷库应配置平衡窗并带有电加热装置;  4.门洞尺寸：全埋门800mm\*1900mm；门和墙板平滑连接，不应外凸。冷库门及门框均配置发热线(220V / 1 / 50Hz)以防结露；发热线易更换。智能远程控制系统、门框带有数字温控显示器，具备温控设置、 故障代码显示功能。  5.控制功能应该能自动控制压缩机的开停、供液电磁阀、冷凝风扇延时控制、蒸发器冷风机风扇、除霜以及冷库库温度等，具备完善的保护功能。  6.冷冻温度-18℃，功率、电压不低于：5KW/380V。 |
| 319 | 高温冷库 | 6200×4200×2600 | 组 | 1 | 1. 库板和冷库门使用的保温材料为聚氨脂。   2.导热系数：0.0232 w / m°k，压缩强度：≥160 kPa;密度： 40±2 kg / m3 ;库板厚度：100mm  3.内外板材采用304#不锈钢板0.5mm，门采用304#不锈钢板0.8mm，双隔冷胶边制作工艺，墙板与地板拼接均为直角90℃ ，冷库应配置平衡窗并带有电加热装置;  4.门洞尺寸：全埋门800mm\*1900mm；门和墙板平滑连接，不应外凸。冷库门及门框均配置发热线(220V / 1 / 50Hz)以防结露；发热线易更换。智能远程控制系统、门框带有数字温控显示器，具备温控设置、故障代码显示功能。  5.控制功能应该能自动控制压缩机的开停、供液电磁阀、冷凝风扇延时控制、蒸发器冷风机风扇、除霜以及冷库库温度等，具备完善的保护功能。  6.保鲜温度：+2℃，功率、电压不低于：5KW/380V。 |
| 320 | 冷库 | 5750×3000×2600 | 组 | 1 | 1. 库板和冷库门使用的保温材料为聚氨脂。   2.导热系数：0.0232 w / m°k，压缩强度：≥160 kPa;密度： 40±2 kg / m3; 库板厚度： 100mm  3.内外板材采用304#不锈钢板0.5mm，门采用304#不锈钢板0.8mm，双隔冷胶边制作工艺，墙板与地板拼接均为直角90℃ ，冷库应配置平衡窗并带有电加热装置。  4.门洞尺寸：全埋门800mm\*1900mm；门和墙板平滑连接，不应外凸。冷库门及门框均配置发热线(220V / 1 / 50Hz)以防结露；发热线容易更换。智能远程控制系统、门框带有数字温控显示器，具备温控设置、故障代码显示功能。  5.控制功能应该能自动控制压缩机的开停、供液电磁阀、冷凝风扇延时控制、蒸发器冷风机风扇、除霜以及冷库库温度等，具备完善的保护功能。  6.冷冻温度：-18℃功率、电压不低于：5KW/380V。 |
| 321 | 高温冷库 | 1900\*2500\*2700 | 台 | 1 | 1. 库板和冷库门使用的保温材料为聚氨脂。   2.导热系数：0.0232 w / m°k，压缩强度：≥160 kPa;密度： 40±2 kg / m3 ;库板厚度： 100mm  3.内外板材采用304#不锈钢板0.5mm，门采用304#不锈钢板0.8mm，双隔冷胶边制作工艺，墙板与地板拼接均为直角90℃ ，冷库应配置平衡窗并带有电加热装置。  4.门洞尺寸：全埋门800mm\*1900mm；门和墙板平滑连接，不应外凸。冷库门及门框均配置发热线(220V / 1 / 50Hz)以防结露；发热线容易更换。智能远程控制系统、门框带有数字温控显示器，具备温控设置、故障代码显示功能。  5.控制功能应该能自动控制压缩机的开停、供液电磁阀、冷凝风扇延时控制、蒸发器冷风机风扇、除霜以及冷库库温度等，具备完善的保护功能。  6.保鲜温度：+2℃，功率、电压不低于：3KW/380V |
| 322 | 高温冷库 | 3950\*3000\*2700 | 台 | 1 | 1.库板和冷库门使用的保温材料为聚氨脂。  2.导热系数：0.0232 w / m°k，压缩强度：≥160 kPa;密度：40±2 kg / m3 ;库板厚度：：100mm  3.内外板材采用304#不锈钢板0.5mm，门采用304#不锈钢板0.8mm，双隔冷胶边制作工艺，墙板与地板拼接均为直角90℃ ，冷库应配置平衡窗并带有电加热装置。  4.门洞尺寸：全埋门800mm\*1900mm；门和墙板平滑连接，不应外凸。冷库门及门框均配置发热线(220V / 1 / 50Hz)以防结露；发热线易更换。智能远程控制系统、门框带有数字温控显示器，具备温控设置、故障代码显示功能。  5.控制功能应该能自动控制压缩机的开停、供液电磁阀、冷凝风扇延时控制、蒸发器冷风机风扇、除霜以及冷库库温度等，具备完善的保护功能。  6.保鲜温度+2℃，功率、电压不低于：3KW/380V |
| 323 | 低温冷库 | 2300\*3000\*2700 | 台 | 1 | 1. 库板和冷库门使用的保温材料为聚氨脂。   2.导热系数：0.0232 w / m°k，压缩强度：≥160 kPa;密度： 40±2 kg / m3 ;库板厚度： 100mm  3.内外板材采用304#不锈钢板0.5mm，门采用304#不锈钢板0.8mm，双隔冷胶边制作工艺，墙板与地板拼接均为直角90℃ ，冷库应配置平衡窗并带有电加热装置。  4.门洞尺寸：全埋门800mm\*1900mm；门和墙板平滑连接，不应外凸。冷库门及门框均配置发热线(220V / 1 / 50Hz)以防结露；发热线容易更换。智能远程控制系统、门框带有数字温控显示器，具备温控设置、 故障代码显示功能。  5.控制功能应该能自动控制压缩机的开停、供液电磁阀、冷凝风扇延时控制、蒸发器冷风机风扇、除霜以及冷库库温度等，具备完善的保护功能。  6.冷冻温度：-18℃功率、电压不低于：5KW/380V。 |
| **排油烟换气系统** | | | | | |
| 324 | 连体净化器不锈钢烟罩抽油烟机马达 | - | 台 | 25 | 绝缘等级B全金属机壳;功率不低于：25W;转速不低于：2950/s；电压220v；频率50HZ；烟净化器一体机配套。 |
| 325 | 连体油烟净化器一体机主机带不锈钢烟罩 | L×1350×800 | 米 | 52.9 | 1.材质使用SUS304不锈钢,不锈钢面板厚不低于1.0㎜；  2.采用动态拦截油烟分离技术+物理净化功能,动力式油烟分离,双重除油,高效除烟,无需用静电,水,化学剂等;  3.厨房油烟前端处理,废油立即回收,无油烟残留在风管和风机内部,无需清洗风机及风管；  4.通过GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准(试行)》,油烟去除效率≥99%,油烟排放浓度≤0.25㎎/ m³,颗粒物排放浓度≤2.0㎎/m³非甲烷总烃排放浓度≤3.0㎎/m³。  5.内置自动清洗油烟分离盘功能,无需人工手动清洗油烟分离器。  6.具有CQC中国环保产品认证证书,依据 CQC51-439182-2018标准,达到长期稳定低空排放。  7.电机通过CCC认证，提供证书复印件。 |
| 326 | 加强型低噪音抽烟柜 | - | 台 | 1 | 材质：外壳镀锌板喷涂,功率不低于：0.55kw/380v。 |
| 327 | 加强型低噪音抽烟柜马达 | - | 台 | 1 | 功率不低于：0.55kw/380v。 |
| 328 | 加强型低噪音抽烟柜 | 不低于1.5KW | 台 | 2 | 材质：外壳镀锌板喷涂。 |
| 329 | 加强型低噪音抽烟柜马达 | - | 台 | 2 | 功率不低于：1.5kw/380v。 |
| 330 | 加强型低噪音抽烟柜 | 不低于11KW | 台 | 2 | 材质：外壳镀锌板喷涂。 |
| 331 | 加强型低噪音抽烟柜马达 | - | 台 | 2 | 功率不低于：11kw/380v。 |
| 332 | 加强型低噪音抽烟桶式抽烟机 | （面点区） | 台 | 2 | 材质：外壳镀锌板喷涂,3kw/380v。 |
| 333 | 厨房排油烟风机 | - | 台 | 1 | 1.箱式离心风机，风量：54860m3/h  2.全压：843Pa,  3.功率不低于：18.5kw，  4.转速＜ 1500rpm；  5.屋面安装，含8#槽钢吊装支架，支架防腐处理，配4个200kg支承式弹簧减震器。 |
| 334 | 排油烟风机 | - | 台 | 1 | 1.箱式离心风机，风量：29340m3/h  2.全压：583Pa,  3.功率不低于：11kw，  4.转速：＜ 1500rpm；  5.屋面安装，含8#槽钢吊装支架，支架防腐处理，配4个150kg支承式弹簧减震器 |
| 335 | 排气风机 | - | 台 | 1 | 1.箱式离心风机，风量：3130m3/h  2.全压：174Pa,  3.功率不低于：0.75kw，  4.转速：＜ 1500rpm；  5.吊装，含6#槽钢吊装支架，支架防腐处理，配4个50kg吊装式弹簧减震器。 |
| 336 | 静电油烟净化器 | - | 台 | 1 | 95%以上除油烟效率，高频高压电源；具有断电保护、恒流控制、短路保护、空载保护、放电保护、过温保护等。处理风量不低于30000m3/h |
| 337 | 静电油烟净化器 | - | 台 | 1 | 95%以上除油烟效率，高频高压电源；具有断电保护、恒流控制、短路保护、空载保护、放电保护、过温保护等。处理风量不低于40000m3/h |
| 338 | 安装低空连体净化器不锈钢烟罩固定吊绳 | H\*(L×1350×800) | 套 | 26 | 直径8mm304不锈钢吊绳及吊码。 |
| 339 | 连体湿法油烟净化器一体机不锈钢烟罩排水管道 | 现场尺寸定制 | 套 | 24 | 直径38mm304不锈钢管。 |
| 340 | 低空连体净化器不锈钢烟罩连接后背板 | L\*800×20 | 米 | 52.9 | 采用304#不锈钢板制作，厚度1.0mm。 |
| 341 | 低空连体净化器不锈钢烟罩承重吊装钢丝加调节器 | L\*800×20 | 组 | 50 | 直径8mm304不锈钢吊绳及吊码。 |
| 342 | 防火阀 | 600\*600或根据现场尺寸，现场改造 | 个 | 12 | 1.2mm碳钢板制作。 |
| 343 | 止回阀 | 600\*600或根据现场尺寸，现场改造 | 个 | 12 | 1.2mm碳钢板制作。 |
| 344 | 排油烟罩顶烟管 | 500×400或800\*500 | 米 | 66.6 | 采用304#不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 345 | 喇叭接口 | 500×400或800\*500 | 米 | 24 | 采用304#不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 346 | 排油烟管道 | 500×400或800\*500 | 米 | 121.5 | 采用304#不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 347 | 弯头、变头 | 500×400或800\*500 | 个 | 36 | 采用304#不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 348 | 管道三通 | 500×400或800\*500 | 个 | 25 | 采用304#不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 349 | 减震胶垫 | 现场尺寸定制 | 个 | 64 | 阻尼式。 |
| 350 | 变频专业控制箱 | 现场尺寸定制 | 个 | 15 | 电流过载保护，防爆。 |
| 351 | 软接 | 现场尺寸定制 | 个 | 25 | 防火帆布制作。 |
| 352 | 管道连法兰 | 600×500\*变 | 付 | 407 | 采用304#不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 353 | 固定管道吊架 | 1200×800 | 付 | 115 | 40\*40角钢。 |
| 354 | 管道防漏油密封 | 现场尺寸定制 | 米 | 270 | 国标配套。 |
| 355 | 切割管道墙洞口 | 现场尺寸定制 | 个 | 10 | 配套。 |
| 356 | 修补管井洞口 | 现场尺寸定制 | 项 | 10 | 配套。 |
| 357 | 吊装抽油烟机架 | 1000×800\*800 | 个 | 12 | 采用8#槽钢制作。 |
| 358 | 油网式不锈钢烟罩 | L×1100×450 | 米 | 49.4 | 整体使用不低于1.0MM304#不锈钢制造，配滤油网。 |
| 359 | 油网式不锈钢烟罩 | L×1200×600 | 米 | 37.2 | 整体使用不低于1.0MM304#不锈钢制造，配滤油网。 |
| 360 | 烟罩滤网 | L×20 | 块 | 200 | 304#不锈钢板不低于0.8mm厚制作。 |
| 361 | 烟罩顶烟管 | 400×400 | 米 | 14 | 采用304#不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 362 | 喇叭接口 | 600×600\*变400\*400 | 米 | 2 | 采用304#不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 363 | 油烟管道 | 400×400\*变 | 米 | 21 | 采用304#不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 364 | 固定管道吊架 | 1200×800 | 付 | 5 | 40\*40角钢。 |
| 365 | 抽油烟机，净化器接油盆 | 600\*600\*50 | 项 | 10 | 采用304#不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 366 | 管道防漏油密封 | - | 米 | 7 | 国标配套。 |
| 367 | 钻墙洞，补洞 | - | 个 | 9 | 配套。 |
| 368 | 公共管道分接 | 800\*1000\*400 | 个 | 12 | 采用304#不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 369 | 楼顶固定管道架 | 1200×800 | 付 | 3 | 40\*40角钢。 |
| 370 | 不锈钢烟罩后背板 | L×800\*20 | 米 | 9 | 采用304不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 371 | 排油烟管道和洗碗区拼接更多 | 1000\*800 | 米 | 6 | 采用304不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 372 | 不锈钢油烟管（主管） | 1250×800mm | m2 | 90 | 304#不低于1.2mm不锈钢板满焊，不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| 373 | 不锈钢油烟管 | 1000×630mm | m2 | 180 | 304#不低于1.2mm不锈钢板满焊，含不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| 374 | 不锈钢风管 | 500×320mm | m2 | 45 | 304#不低于1.2mm不锈钢板满焊，不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| 375 | 不锈钢油烟管 | 800×500mm | m2 | 35 | 304#不低于1.2mm不锈钢板满焊，含不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| 376 | 不锈钢油烟管 | 630×500mm | m2 | 25 | 304#不低于1.2mm不锈钢板满焊，含不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| 377 | 不锈钢风管 | 250×250mm | m2 | 30 | 304#不低于1.2mm不锈钢板满焊，不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| **新风系统** | | | | | |
| 378 | 水冷送鲜风机 | - | 台 | 10 | 1.功率不低于：2.5kw/380V。  2.送风类型:自然风。  3.风量不低于：20000 m3/h，风速不低于：1 m/s  4.水箱容量不低于:3L。  5.控制方式:电脑式。 |
| 379 | 环保空调送风机 | - | 台 | 2 | 1.使用室内循环机室内安装，风量不低于：20000 m3/h，风速不低于：1 m/s  2.全压;320Pa。  3.功率不低于:1.5kw。 |
| 380 | 水冷降温式送鲜风机 | - | 台 | 2 | 1.外壳镀锌板喷涂, 全金属机壳  2.功率不低于:0.75kw/380v  3. 风量不低于：20000 m3/h，风速不低于：1 m/s |
| 381 | 桶式风机 | - | 台 | 2 | 1.外壳镀锌板喷涂  2.功率不低于：0.75kw/380v  3. 风量不低于：20000 m3/h，风速不低于：1 m/s |
| 382 | 水冷风机支架 | 1000\*1000+1500 | 套 | 10 | 50\*50角钢。 |
| 383 | 安装水冷降温式送鲜风机铁架 | - | 个 | 4 | 50\*50角铁制作。 |
| 384 | 外墙入送鲜风主管道风口 | 800\*600 | 米 | 82 | 采用镀锌板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 385 | 送鲜风主管道粗加工区 | 600\*400 | 米 | 265 | 采用镀锌板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 386 | 送鲜风主管道口三通 | 1000\*600\*600+400 | 项 | 36 | 采用镀锌板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 387 | 送鲜风风口 | φ200 | 个 | 290 | 铝合金。 |
| 388 | 送鲜风管道弯头 | 600\*400、500\*400、00\*400 | 个 | 51 | 采用镀锌板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 389 | 软接 | - | 个 | 15 | 防火帆布制作 |
| 390 | 法兰 | 600\*800、500\*400、400\*400 | 个 | 762 | 采用镀锌板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 391 | 水冷风机变头喇叭口 | - | 个 | 10 | 采用镀锌板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 392 | 抽油烟烟罩和管道吊杆 | - | 项 | 191 | 配套。 |
| 393 | 取风管道防鼠网 | 500\*500 | 个 | 14 | 304#不锈钢板不低于0.8mm厚制作。 |
| 394 | 打墙洞 | - | 个 | 15 | 配套。 |
| 395 | 水冷风机外墙取风百叶 | 100\*800（现场的尺寸） | 个 | 14 | 铝合金。 |
| 396 | 送鲜风管道防雨弯头 | 600\*600+1000 | 个 | 10 | 采用镀锌板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 397 | 主管道 | 400×400变横管 | 米 | 20 | 采用304#不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 398 | 室外防雨弯头 | 800\*600×600变横管 | 米 | 4 | 采用304#不锈钢板制作，厚度不低于1.0mm。 |
| 399 | 送鲜风管道固定吊架 | 600×500\*1100 | 付 | 14 | 40\*40角钢。 |
| 400 | 配电保护控制开关箱 | 不低于１.５KW、380V | 个 | 4 | 电流过载保护。 |
| 401 | 风机过载空开保护器 | 不低于2.5KW+ | 个 | 10 | 电流过载保护。 |
| 402 | 管道防漏油密封 | - | 米 | 36 | 国标配套。 |
| 403 | 不锈钢送风百叶 | 800×500mm | 个 | 2 | 304#不低于1.0mm不锈钢板满焊。 |
| 404 | 不锈钢送风管 | 400×300mm | m2 | 26 | 304#不低于1.0mm不锈钢板满焊，含不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| 405 | 不锈钢送风管 | 500×300mm | m2 | 85 | 304#不低于1.0mm不锈钢板满焊，含不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| 406 | 不锈钢送风管 | 700×300mm | m2 | 31 | 304#不低于1.0mm不锈钢板满焊，含不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| 407 | 不锈钢送风管 | 800×500mm | m2 | 3 | 304#不低于1.0mm不锈钢板满焊，含不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| 408 | 送风管三通 | 700×300/700×300/500×300mm | 个 | 2 | 304#不低于1.0mm不锈钢板满焊，不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| 409 | 送风管三通 | 700×300/700×300/400×300mm | 个 | 1 | 304#不低于1.0mm不锈钢板满焊，不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| 410 | 送风管三通 | 500×300/500×300/500×300mm | 个 | 1 | 304#不低于1.0mm不锈钢板满焊，不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| 411 | 送风管弯头 | 400×300mm | 个 | 1 | 304#不低于1.0mm不锈钢板满焊，不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| 412 | 送风管弯头 | 500×300mm | 个 | 2 | 304#不低于1.0mm不锈钢板满焊，不锈钢法兰，浸热镀锌角钢固定支架。 |
| 413 | 送风咀 | 350×250mm | 个 | 28 | 铝合金材质。 |
| 414 | 风机启动控制箱 | 定制 | 套 | 2 | 电器元件,配柜式风机，风机启动机装置及过载保护装置。 |
| **取餐台** | | | | | |
| 415 | 定制（紫外线）无靠背自助餐不锈钢暖碟柜 | （饭菜台）2000\*760\*800 | 台 | 33 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，层板0.8mm；φ38\*1.0mm脚管，机冲装饰杯，可调子弹脚。恒温控制。保持碗、蝶的干燥和热量。 |
| 416 | 定制钢化玻璃门保鲜工作台 | 1800\*760\*800 | 台 | 18 | 304型不低于1.2mm不锈钢面板，层板0.8mm；φ38\*1.0mm脚管，机冲装饰杯，可调子弹脚 |
| 417 | 定制无靠背自助餐不锈钢汤、饭台 | 1500\*760\*500（或现场高度尺寸） | 台 | 11 | 304型不低于1.2mm不锈钢方管，φ38\*1.0mm脚管，机冲装饰杯，可调子弹脚。现场焊接。 |
| 418 | 定制保温汤饭桶 | 直径400MM | 个 | 34 | 304型不低于1.2mm不锈钢，φ38\*1.0mm脚管，可调子弹脚。 |
| 419 | 现场定制不锈钢钢化玻璃隔层架 | 2000\*400\*300+2000\*300\*250 | 台 | 18 | 304型不低于1.2mm不锈钢方管，φ38\*1.0mm脚管，机冲装饰杯，可调子弹脚。现场焊接，定制钢化玻璃。 |
| 420 | 现场定制不锈钢钢化玻璃隔层架 | 1800\*400\*300+2000\*300\*250 | 台 | 12 | 304型不低于1.2mm不锈钢方管，φ38\*1.0mm脚管，机冲装饰杯，可调子弹脚。现场焊接，定制钢化玻璃。 |
| 421 | 现场定制不锈钢钢化玻璃隔层架 | 1500\*400\*300+2000\*300\*250 | 台 | 6 | 304型不低于1.2mm不锈钢方管，φ38\*1.0mm脚管，机冲装饰杯，可调子弹脚。现场焊接，定制钢化玻璃。 |
| 422 | 现场定制台式寿司柜 | 1200\*400\*560 | 台 | 1 | 304型不低于1.2mm不锈钢方管，φ38\*1.0mm脚管，机冲装饰杯，可调子弹脚。现场焊接，定制钢化玻璃。 |

**注：**

## ★1、投标人必须对包内所有的采购内容进行投标报价，不允许只对包内部分内容进行投标报价。

## 2、本项目核心产品： 序号1 炊用燃气双头炉（φ800）

**★三、 合同执行计划**

1.交付期：签订合同之日起60日内完成供货、安装及验收（30日历日内完成到货；20日历日内完成安装、集成及调试工作；10日历日内完成验收）

2.交付地点：海南省委党校新校区

**四、质量保证**

投标人保证提供的设备必须为正规渠道销售的设备，为全新未使用过的，并完全符合国家、行业标准以及投标文件所响应的质量、规格和性能要求。投标人应保证所提供的货物经正确安装、正常运转和保养在其使用寿命期内具有满意的性能。在货物质量保证期内，投标人应对由于设计、工艺或材料的缺陷而造成的任何不足或故障负责。

**五、验收标准**

验收标准：由采购人在指定地点对所购设备进行验收，验收标准除采购要求的货物技术参数外，可溯源到国家相关标准。

验收服务要求：对各个单项产品服务的测试以及试运行，均达到用户要求的性能和技术规格中的性能，并实现正常运行。中标人应负责在项目验收时将全部有关说明书、技术文件成品、资料成品、及安装、测试、验收报告等文档汇集成册交付用户。

**六、售后服务**

1.投标人在接到采购人的维修通知后，能在1小时内作出响应，2小时内到达现场，4小时内修复完毕。如24小时内不能修复，应能提供与该产品同一型号的备用厨房设备。

2.投标人在海口市应具备完善的售后服务机构，有固定的维护人员并有能力及时处理所有可能发生的故障。

**★**3.在保质期满后，投标人应保证以合理的价格提供备件和保养服务，当发生损坏或故障时，投标人应按保质期内同样的要求进行维修处理，合理收取维修费。

**★**4.质量保证期: 货物自验收合格签字之日起开始计算保修期，免费保修期为不少于12个月，终身维护。

**★**5.投标人在签订合同后须为采购人提供本项目的厨房深化设计方案（包括但不限于：厨房平面图、抽送风图、隔墙图、明渠图、给排水图、供电图等相关图纸）。设计方案须满足相关要求并通过审核。

**★七、本项目采购预算**：**974万元（**报价不得超过采购预算）

注：投标人的报价应包含为完成本招标文件提出的设备采购、运输、安装、调试、报检、后期厨房相关辅助设计以及售后服务等全部相关工作所有可能发生的费用，即所需的一切人工、物耗、工具、设备、用水、用电、保险和调研、咨询、测试、验收、培训、税金等所有可能发生的一切费用，即投标总报价为“交钥匙”价。对在合同实施过程中可能发生的其他费用（如：增加耗材、材料涨价、人工、运输成本增加等因素），采购人概不负责。本文件所要求内容应视为保证设备运行所需最低要求，如有遗漏，投标人应予补充。（排烟管道的面积和长度以满足实际需求为准）否则，将不予以付款

对本文件未列明，而投标人认为必需的费用也需列入投标总报价。在合同实施时，采购人将不予支付中标单位没有列入的项目费用，包括但不限于项目的验收费用、评审费用等，并认为此项目的费用已包含在投标总报价中。

**注：**

**1.“★”条款为不允许偏离的实质性要求和条件，如不满足则认定其投标无效。**

**2. “二、设备清单及技术要求”及“六、售后服务”应在技术、商务响应表中逐条响应。**

## 第四章 评标办法

标包名称： 01

# 前附表

## 初步评审标准：

### 资格性审查标准

|  |  |
| --- | --- |
| 评审因素 | 评审标准 |
| 在中华人民共和国注册的、具有独立承担民事责任能力的法人 | 具有独立承担民事责任的能力。（详见投标人须知1.3.1.1） |
| 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。 | 提供缴纳2020年任意一个月的税收、社保记录凭证。（详见投标人须知1.3.1.1） |
| 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。 | 提供2020年任意一个月的企业财务报表，包括资产负债表、损益表、现金流量表。提供的资料须加盖公章。（详见投标人须知1.3.1.1） |
| 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。 | 提供无重大违法记录声明函，加盖公章。（详见投标人须知1.3.1.1） |
| 投标人无不良信用记录。 | 投标人无不良信用记录。（详见投标人须知1.3.1.2） |
| 参加政府采购活动前三年内，无环保类行政处罚记录。 | 提供无环保类行政处罚记录声明函，加盖公章。（详见投标人须知1.3.1.2） |
| 不接受进口产品投标。 | 不接受进口产品投标。 |
| 不接受联合体投标。 | 不接受联合体投标。 |
| 符合法律、行政法规规定的其他条件。 | 符合法律、行政法规规定的其他条件。 |

### 符合性审查标准

|  |  |
| --- | --- |
| 评审因素 | 评审标准 |
| 投标报价 | 按照招标文件要求进行报价；投标价须是唯一的；不得超出预算或最高限价。 |
| 文件要求 | 按要求提供供应商自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书、法定代表人资格证明书（或法定代表人授权委托书）、承诺函、售后服务承诺书。 |
| 投标有效期 | 投标有效期须满足招标文件要求。 |
| 交付期、交付地点 | 交付期、交付地点须满足招标文件要求。 |
| 式样、签署和盖章 | 须符合招标文件的式样、签署和盖章要求且内容完整无缺漏。 |
| 无串通投标的情形 | 无串通投标的情形（详见“第二章 投标人须知中的第7.3.5条”） |
| 无认定为“投标无效”的其他情形 | 无认定为“投标无效”的其他情形。 |

## 详细评审标准：

### 技术评分（40）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审因素** | **评审标准** | **分值** |
| 1 | 技术参数 | 所投产品技术参数完全满足招标文件“采购需求”中“二、设备清单及技术要求”得15分；每有一项不满足扣1分，扣完为止； | 15 |
| 2 | 燃气类  灶具 | 所投燃气类灶具（序号1-9）所有产品按GB30531-2014检测，所有设备达到能效1级的，得２分；所有设备达到能效2级的，得1分。须提供检测报告（复印件）并加盖制造商和投标人公章。 | ２ |
| 3 | 电磁炉类产品 | 1、投标人所投电磁炉类产品（序号10-15）所有产品具有省级或以上产品质量监督检验机构出具的关于电工电子产品环境试验的低温储存及高温储存的检验合格报告。  2、投标人所投电磁炉类产品（序号10-15）所有产品电路控制板具有国家电器产品安全质量监督检验中心出具的检验合格报告。  3、投标人所投电磁炉类产品（序号10-15）所有产品线圈盘支架具有国家电器产品安全质量监督检验中心出具的检验合格报告。  4、投标人所投电磁炉类产品（序号10-15）所有产品生产厂家进入由国家机关事务管理局公共机构节能管理司和中国质量认证中心认证颁发的《公共机构节能节水技术产品参考目录》。  ５、投标人所投电磁炉类产品（序号10-15）所有产品的铅、洛、镍、镉、砷含量符合GB9684-2011食品安全国家标准，且具有检验报告，检验报告须有CMA标识。  ６、投标人所投电磁炉类产品（序号10-15）所有产品核心部件机芯、防水开关电源、火力显示板，具有检验报告，检验报告须有CMA标识。  以上要求，每满足一条得1分，满分6分。须提供认证证书（复印件）并加盖制造商和投标人公章。 | ６ |
| 4 | 洗碗机类产品 | 1、所投洗碗机类产品（序号70-72）所有产品废水须符合国家标准GB/T31962-2015（污水排入城市下水道水质标准）要求，须提供具有检验检测资质的第三方检测机构出具的有效检验检测报告（复印件）并加盖制造商和投标人公章，检测报告须体现 CMA或CNAS标志，满足得1分，未提供或提供检验产品或检验内容不符的不得分。  2、所投洗碗机产品具有食品接触产品安全认证证书，须提供证书（复印件）并加盖制造商和投标人公章。  3、所投洗碗机类产品（序号70-72）所有产品 依据GB14934－2016符合《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》要求在按程序清洗后对染菌餐具（筷子、餐碗、不锈钢餐盘）上不得检出大肠杆菌群、沙门氏菌。须提供CMA验检测报告（复印件）并加盖制造商和投标人公章，满足上述所有要求得1分，不符合的不得分。  4、所投洗碗机类产品（序号70-72）所有产品设备安全要求：符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》,GB4706.50-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电动洗碗机的特殊要求》检测标准，检测内容包含防护等级：IPX1。须提供具有检验检测资质的第三方检测机构出具的有效检验检测报告（复印件）并加盖制造商和投标人公章，检测报告须体现CMA或CNAS标志，满足上述全部要求的得1分，不符合的不得分。 | 4 |
| 5 | 油烟净化设备 | 1、所投油烟净化类产品（序号324-337）所有产品须符合GB18483-2001产品标准，达到HJ/T 62-2001技术要求，须提供中国质量认证中心CQC颁发的中国环保产品认证证书（复印件）并加盖制造商和投标人公章，得1分。  2、所投油烟净化类产品（序号324-337）所有产品废水标准，须符合《中华人民共和国国家标准水污染物综合排放标准》 GB8978-1996第二时段一级最高允许排放浓度的要求，须提供CMA检测合格报告（复印件）并加盖制造商和投标人公章，得1分。  3、所投油烟净化类产品（序号324-337）所有产品噪音须符合中华人民共和国环境噪声污染防治条例标准，噪音≤60分贝得1分，≥60分贝≤75分贝且得0.5分，≥75分贝得0分。须提供噪音检测报告（复印件）并加盖制造商和投标人公章。  4、所投油烟净化类产品（序号324-337）所有产品须具有中国环境保护产品CCEP认证证书，得1分。须提供证书（复印件）并加盖制造商和投标人公章。  5、所投油烟净化类产品（序号324-337）所有产品须具有国家环保设备质量监督检验中心CQC颁发的环保产品认证检验报告证书，证书包含：  （1）净化效率≥98%；（2）油烟排放浓度≤0.41mg/m3；（3）颗粒物排放浓度≤1.11mg/m3；（4）非甲烷总烃排放浓度≤0.7 mg/m3；满足得1分。须提供证书（复印件）并加盖制造商和投标人公章） 。 | 5 |
| 6 | 新风类设备 | 1、所投新风类产品（序号378-381）所有产品有效风量不应小于名义值的90%，满足得1分，须提供CMA及CNAS标识的检验报告（复印件）并加盖制造商和投标人公章。  2、所投新风类产品（序号378-381）所有产品达到国家能效二级（含）以上的得1分，须提供中国能效标识网的备案号并加盖制造商和投标人公章。  3、所投新风类产品（序号378-381）所有产品噪声不应大于（名义值+1dB）。满足得1分。须提供CMA及CNAS标识的检验报告（复印件）并加盖制造商和投标人公章。 | 3 |
| 7 | 实施方案 | 投标人能了解项目的基本情况，能结合项目实际，制订的实施方案描述详细，结构合理，针对性强，措施具体，可行性高，工效明显。  实施方案应包括：编制依据及原则；目标任务；现场管理组织机构和劳动力计划；设备质量定型；安装技术措施；保证进度的措施；安全和文明施工；质量目标措施等。实施方案每缺少上述任意一项扣1分，扣完为止。 | ５ |

### 商务评分

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审因素** | **评分标准** | **分值** |
| **1** | **业绩** | 投标人具有自2017年以来独立承担的包含本项目主要设备（厨房燃气灶具、电磁炉产品、洗碗机类产品、油烟净化、新风系统）的供货及安装项目，每提供1个项目得2分，合同中未全部包含以上主要设备不得分，最高得6分。  须提供合同和发票（复印件并加盖投标人公章），并提供使用方的联系人及电话。 | 6 |
| **2** | **产品情况** | 投标人所投本项目所采购的主要设备（厨房燃气灶具、电磁炉产品、洗碗机类产品、油烟净化、新风系统）获得技术专利证书，每一类产品有专利证书得1分，满分5分。须提供专利证书（复印件）并加盖制造商及投标人公章。 | 5 |
| **3** | **投标人**  **综合情况** | 投标人具有ISO9001质量管理体系认证证书（有效期内）得1分。须提供证书（复印件）并加盖投标人公章。 | 1 |
| **4** | 投标人通过ISO14001环境管理体系认证证书（有效期内）得1分。  须提供证书（复印件）并加盖投标人公章。 | 1 |
| **5** | 投标人具有ISO45001:2018职业健康安全管理体系认证证书（有效期内）得1分。须提供证书（复印件）并加盖投标人公章。 | 1 |
| **6** | 投标人具有燃气器具安装维修企业资质证书得1分。须提供证书（复印件）并加盖投标人公章。 | 1 |
| **9** | **制造商**  **综合情况及产品情况** | 所投产品制造商具有全国工业产品生产许可证（工业和商用电热食品加工设备）得1分。须提供证书（复印件）并加盖制造商和投标人公章。 | 1 |
| **10** | 所投产品具有中国环保产品认证证书（燃气灶具）得1分。须提供证书（复印件）并加盖制造商和投标人公章。 | 1 |
| **11** | 所投产品具有中国节能产品认证证书（燃气灶具）得1分。须提供证书（复印件）并加盖制造商和投标人公章。 | 1 |
| **12** | 所投制冷类设备（序号318-323）所有产品制造商具有ISO9001质量管理体系认证证书（有效期内）得１分。须提供证书（复印件）并加盖制造商和投标人公章。 | 1 |
| **13** | 所投制冷类设备（序号318-323）所有产品制造商具有ISO14001环境管理体系认证证书（有效期内）得１分。须提供证书（复印件）并加盖制造商和投标人公章。 | 1 |
| **14** | 所投保温餐炉类设备（序号276-279）所有产品制造商具有ISO9001质量管理体系认证证书（有效期内）得１分。须提供证书（复印件）并加盖制造商和投标人公章。 | １ |
| **15** | 所投保温餐炉类设备（序号276-279）所有产品制造商具有ISO14001环境管理体系认证证书（有效期内）得1分。须提供证书（复印件）并加盖制造商和投标人公章。 | 1 |
| **16** | **技术人员** | 投标人为本项目提供安装、售后服务，合理安排充足的技术服务人员。拟投入的技术人员中：  2人及以上具有燃具安装维修（商用）证书，得1分；  2人及以上具有机械专业工程师证书，得1分；  2人及以上具特种作业操作证（焊接与热切割作业），得1分；  须提供证书（复印件）并加盖投标人公章。  注：同一人具有多种证书可重复算分。 | 3 |
| **17** | **售后服务** | 所投洗碗机制造商、制冷设备制造商、餐炉制造商在海口市均设有固定售后服务机构或经授权的售后服务机构，并能提供原厂售后服务，满足得3分。  须提供售后服务机构信息（名称、地址及联系电话）、房产证明或房屋租赁合同（复印件）、制造商承诺函、授权证明（仅经授权的售后服务机构提供），以上资料缺一不可。 | 3 |
| **18** | 投标人在海口市设有固定售后服务机构或经授权的售后服务机构，有固定的维护人员并有能力及时处理所有可能发生的故障。得1分。  须提供售后服务机构信息（名称、地址及联系电话）、房产证明或房屋租赁合同（复印件）、授权证明（仅经授权的售后服务机构提供）、投标人承诺函，以上资料缺一不可。 | 1 |
| **19** | 投标人在接到采购人提出的技术服务要求后，能在1小时内作出响应，2小时内到达现场，4小时内修复完毕。如24小时内不能修复，应能提供与该产品同一型号的备用厨房设备。满足得1分。须提供投标人承诺函。 | 1 |

### 价格评审

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审因素 | 评审标准 | 分值 |
| 报价得分 | 报价得分=评标基准价/投标报价\*100\*报价分值权重 | | 30 |

**正文部分**

**1. 评标方法**

1.1本项目采用**综合评分法**!异常的公式结尾进行评标。

1.2评审方式：电子评审为主，纸质评审为辅。

**2. 评标方法介绍**

2.1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。

2.2综合评分法评标步骤：先进行资格性审查（详见“投标人须知 第六条”）和符合性审查（详见“投标人须知 第7.3条”），再对技术、商务及价格等评审因素进行综合评审。只有通过资格性检查和符合性审查的投标文件才能进入综合评审。

2.2综合评分及其统计：按照评标程序、评分标准以及权重分配的规定，评标委员会成员分别对各投标文件的各项评审因素进行评价打分，经汇总各评审因素得分（价格评分除外）后取平均值，再与价格评分相加即得综合得分。综合得分按由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。综合得分次高的投标人为第二中标候选人，以此类推。

2.3投标报价得分计算公式详见“投标人须知 第7.5.5、7.5.6条”规定。

**评标参数及值表：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评审因素 | 技术、商务等评分 | 价格评分 |
| 权 重 | 70% | 30% |

**3. 评审点及标准**

参见《资格性审查标准》及《符合性审查标准》中的相关要求。

**!异常的公式结尾4. 评分点及标准**

参见《详细评审标准》中的相关要求。

**第五章 合同文本**

**合同编号：**

**海南省政府采购项目**

**合 同 书**

**项目名称：**

**项目编号：**

**甲 方：**

**乙 方：**

**签订日期：年 月日**

**合同专用条款**

（采购人名称） 以 （政府采购方式） 对 （同前页项目名称） 项目（项目编号：）进行了采购， （中标供应商名称）为该项目中标供应商。

（采购人名称） (以下简称：甲方)和 （中标供应商名称） (以下简称：乙方)根据《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用原则，同意按照下面的条款和条件订立本政府采购合同，共同信守。

**一、政府采购合同文件**

本政府采购合同所附下列文件是构成本政府采购合同不可分割的部分：

1.招标文件（含澄清或者修改文件）；

2.招标文件的更正公告、变更公告；

3.乙方提交的投标文件（含澄清或者说明文件）；

4.政府采购合同条款；

5.中标通知书；

6.政府采购合同的其它附件。

**二、政府采购合同范围和条件**

本政府采购合同的范围和条件与上述政府采购合同文件的规定相一致。

**三、政府采购合同标的**

本政府采购合同的标的为政府采购合同货物清单(同投标文件中的开标一览表/分项报价明细表)中所列货物及相关服务。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **品牌、规格型号**  **（或服务要求）** | **数量/单位** | **单价**  **（元）** | **单项总价**  **(元)** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 总 价 | | | | |  |  |

**注：此表须备注核心产品。**

**四、政府采购合同金额**

根据上述政府采购合同文件要求，政府采购合同的总金额为人民币(大写) ，小写：元。 （此合同价指验收合格并将货物送到交货地点的全部货款）

**五、付款方式**

合同签订后预付合同总价的20%，货物到场并安装验收合格后付合同总价的60%，6个月后无质量问题付合同总价的15%，质保期满一年后付合同总价5%。

**六、交付期、交付地点和方式**

1.交付期：签订合同之日起60日内完成供货、安装及验收（30日历日内完成到货；20日历日内完成安装、集成及调试工作；10日历日内完成验收）

2.交付地点：海南省委党校新校区

交付方式：按上述交货地点现场交货。乙方负责办理运输，将货物运抵现场。有关运输的一切费用由乙方承担。所有货物运抵现扬的日期为交货日期。

1. **售后服务（以中标人投标文件响应为准）**

1.乙方在接到甲方的维修通知后，能在1小时内作出响应，2小时内到达现场，4小时内修复完毕。如24小时内不能修复，应能提供与该产品同一型号的备用厨房设备。

2.乙方在海口市应具备完善的售后服务机构，有固定的维护人员并有能力及时处理所有可能发生的故障。

3.在保质期满后，乙方应保证以合理的价格提供备件和保养服务，当发生损坏或故障时，乙方应按保质期内同样的要求进行维修处理，合理收取维修费。

4.质量保证期: 货物自验收合格签字之日起开始计算保修期，免费保修期为不少于12个月，终身维护。

5.乙方须为甲方提供本项目的厨房深化设计方案（包括但不限于：厨房平面图、抽送风图、隔墙图、明渠图、给排水图、供电图等相关图纸）。设计方案须满足相关要求并通过审核。

**八、质量保证**

乙方保证提供的设备必须为正规渠道销售的设备，为全新未使用过的，并完全符合国家、行业标准以及投标文件所响应的质量、规格和性能要求。乙方应保证所提供的货物经正确安装、正常运转和保养在其使用寿命期内具有满意的性能。在货物质量保证期内，乙方应对由于设计、工艺或材料的缺陷而造成的任何不足或故障负责。

**九、验收要求**

1.甲方应在乙方交货之日起 7个工作日内组织验收工作。验收时，乙方代表必须在场。甲方将对货物的质量、规格和数量进行检验，并出具验收意见。验收标准除乙方投标文件所响应的质量、规格和数量外，可溯源到国家、行业相关标准。验收后，乙方可在 7 工作日内提出书面验收异议，否则，视为同意验收意见。

2.甲方有权邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。

3.如设备的规格或质量、规格或性能与合同不符，或设备存在缺陷，乙方应接到甲方书面通知后 7 日内按合同确定的质量、规格或性能予以更换，由此产生的一切费用及给甲方造成的一切损失由乙方承担。同时相应延长质量保证期。

4.如因质量、规格或性能问题，乙方未按第3条的约定处理，甲方有权要求乙方退货，乙方必须按合同约定的货款并加算银行同期贷款利息，退款给甲方；并承担由退货给甲方造成的损失。

5.如因设备的质量问题发生纠纷，应由国家质检部门进行质量鉴定。如鉴定结果证明乙方所供货物存在质量问题，费用由乙方承担。否则，由甲方承担。

**十、包装材料及运输环节**

1.包装材料的具体要求：采购产品的塑料包装材料应符合海南禁塑制品名录要求，优先使用低（无）挥发性有机物（VOCs）含量油墨印刷标识和全生物降解塑料。

2.运输环节的具体要求：采购产品的运输优先使用清洁能源汽车。

**十一、违约责任**

1.如甲方验收不符合产品目录或达不到国家标准，乙方无条件退货并偿付货款20 %的违约金。

2.如乙方不能按期交货或甲方无正当理由中途退货，向对方偿付不能交货或中途退货货款每日 2 %的违约金。

3.如乙方交付货物使用的塑料包装材料不符合海南禁塑制品名录要求或者运输车辆达不到国家标准，乙方向甲方偿付货款 2 %的违约金。

**十二、合同纠纷处理**

本合同执行过程中发生纠纷，作如下处理：

1.由甲乙双方协商处理。

2.申请仲裁。仲裁机构为海南仲裁委员会。

3.提起诉讼。诉讼地点为甲方所在地。

**十三、政府采购合同生效**

本政府采购合同经甲乙双方授权代表签字盖章后生效。

本合同共三份：甲方一份、乙方一份、海南省政府采购中心一份。

**十四、合同鉴证**

集中采购机构应当在本合同上签章，以证明本合同条款与招标文件、投标文件的相关要求相符并且未对采购货物和技术参数进行实质性修改。

**十五、其他**

本合同未尽事宜，双方可以增加条款或补充协议的形式加以补充，但增加或补充协议的条款不得对招标文件和投标文件约定的内容作实质性修改。补充协议与本合同具有相同的法律效力。

附件：1.开标一览表、分项报价明细表；

2.技术、商务响应表；

3.中标通知书。

甲方（公章）: 乙方(公章):

办公地址： 办公地址：

法定代表人 法定代表人

或授权代表(签字): 或授权代表(签字):

联系人： 联系人：

电话： 电话：

传真: 传真:

电子邮箱： 电子邮箱：

开户银行： 开户银行：

开户名称： 开户名称：

开户账号：开户账号：

政府集中采购机构声明：本合同标的经政府集中采购机构依法定程序采购，合同主要条款内容与招投标文件的内容一致。

政府集中采购机构：海南省政府采购中心（盖章）

地 址：海口市国兴大道9号会展楼2楼

经办人：

年 月 日

# 合同通用条款

## 1．定义

本合同下列术语应解释为：

（l）“合同”系指甲方和乙方（以下简称合同双方）签署的、合同格式中列明的合同双方所达成的协议，包括所有的附件、附录和构成合同的所有文件。

（2）“合同价”系指根据合同规定，乙方在完全履行合同义务后甲方应付给乙方的价格。

（3）“货物（含软件及相关服务）”系指乙方按合同要求，须向甲方提供的一切设备、机械、仪器、备件、工具、技术及手册等有关资料。“工程”系指按合同要求进行施工。

（4）“服务”系指根据合同规定乙方承担与供货有关的所有辅助服务，如运输、保险以及其它的服务，如安装、调试、提供技术援助、培训及其他类似的义务。

（5）“甲方”系指购买货物（含软件及相关服务）的单位。

（6）“乙方”系指根据合同规定提供货物（含软件及相关服务）和服务的制造商或代理商。

（7）“现场”系指将要进行货物（含软件及相关服务）安装和调试的地点。

## 2．技术规范

提交货物（含软件及相关服务）的技术规范应与采购文件的技术规范和技术规范附件（如果有的话）及其投标/响应文件的技术、商务响应表（如果被甲方接受的话）相一致。若技术规范中无相应说明，则以国家有关部门最新颁布的相应标准及规范为准。

## 3．专利权

乙方须保障甲方在使用该货物（含软件及相关服务）或其任何一部分时不受到第三方关于侵犯专利权、商标权、版权、专有技术等权利的指控。如果任何第三方提出侵权指控，乙方须与第三方交涉并承担可能发生的一切损失和费用。

## 4．包装要求

4.1 除合同另有规定外，乙方提供的全部货物（含软件及相关服务），均应采用相应的标准保护措施进行包装，使包装适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防粗暴装卸，确保货物（含软件及相关服务）安全无损运抵现场。由于包装不善所引起的货物（含软件及相关服务）锈蚀、损坏和损失均由乙方承担。

4.2 每件包装箱内应附一份详细装箱单和质量合格证。

## 5．装运标志

5.1 乙方应在每一包装箱邻接的四侧用不褪色的油漆以醒目的中文字样做出下列标记：

（l）收货人

（2）合同号

（3）装运标志

（4）收货人代号

（5）目的地

（6）货物（含软件及相关服务）名称、品目号和箱号

（7）毛重／净重

（8）尺寸（长X宽X高，以厘米计）

5.2 如果货物（含软件及相关服务）单件重量在两吨或两吨以上，乙方应在每件包装箱的两侧用中文和适当的运输标志标明“重心”和“吊装点”，以便装卸和搬运。根据货物（含软件及相关服务）的特点和运输的不同要求，乙方应在包装箱上清楚地标有“小心轻放”、“勿倒置”、“防潮”等字样和其他适当的标记。

5.3因缺少装运标志或者装运标志不明确导致货物在运输、装卸过程中产生的损失，乙方应承担相应的过错责任。

## 6．交货方式

6.1 交货方式一般为下列其中一种，具体在合同专用条款中规定。

6.1.1 现场交货：乙方负责办理运输和保险，将货物（含软件及相关服务）运抵现场。有关运输和保险的一切费用由乙方承担。所有货物（含软件及相关服务）运抵现扬的日期为交货日期。

6.1.2 工厂交货：由乙方负责办理运输和保险事宜。运输费和保险费由甲方承担。运输部门出具收据的日期为交货日期。

6.1.3 甲方自提货物（含软件及相关服务）：由甲方在合同规定地点自行办理提货。提单日期为交货日期。

6.2 乙方应在合同规定的交货期前30天以电报、传真或电传形式将合同号、货物（含软件及相关服务）名称、数量、包装箱件数、总毛重、总体积（立方米）和备妥交货日期通知甲方。同时乙方应用挂号信将详细交货清单一式六份包括合同号、货物（含软件及相关服务）名称、规格、数量、总毛重、总体积（立方米）、包装箱件数和每个包装箱的尺寸（长X宽X高）、单价、总价和备妥待交日期以及对货物（含软件及相关服务）在运输和仓储的特殊要求和注意事项通知甲方。

6.3 在现场交货和工厂交货条件下，乙方装运的货物（含软件及相关服务）不应超过合同规定的数量或重量。否则，乙方应对超运部分的数量或重量而引起的一切后果负责。

## 7．装运通知

现场交货或工厂交货条件下的货物（含软件及相关服务），在乙方已通知甲方货物（含软件及相关服务）已备妥待运输后 2 4小时之内，乙方应将合同号、货名、数量、毛重、总体积（立方米）、发票金额、运输工具名称及启运日期，以电报、传真或电传通知甲方，同时乙方应按产品种类做好运输包装，禁止通过产品混包进行运输。如因乙方延误将上述内容用电报、传真或电传通知甲方，由此引起的一切损失应由乙方负担。

## 8．保险

如果货物（含软件及相关服务）是按现场交货方式报价的，由乙方办理货物（含软件及相关服务）运抵现场这一段的保险，保险以人民币按照发票金额的110％投保“一切险”，保险范围包括乙方承诺装运的货物（含软件及相关服务）；如果货物（含软件及相关服务）是按工厂交货或甲方自提货物（含软件及相关服务）方式报价的，其保险由甲方办理。

## 9．付款方式

付款方式见合同专用条款。

## 10．技术资料

合同项下技术资料（除合同专用条款规定外）将以下列方式交付：

10.1 合同生效后 60天之内，乙方应将每台设备和仪器的中文技术资料一套，如目录索引、图纸、操作手册、使用指南、维修指南和服务手册等交给甲方。

10.2 另外一套完整的上述资料应包装好随每批货物（含软件及相关服务）一起发运。

10.3 如果甲方确认乙方提供的技术资料不完整或在运输过程中丢失，乙方将在收到甲方通知后3天内将这些资料免费交给甲方。

## 11．质量保证

11.l 乙方应保证货物（含软件及相关服务）是全新的，未使用过的，是用一流的工艺和最佳材料制造而成的，并完全符合合同规定的质量、规格和性能要求。乙方应保证所提供的货物（含软件及相关服务）经正确安装、正常运转和保养在其使用寿命期内应具有满意的性能。在货物（含软件及相关服务）质量保证期内，乙方应对由于设计、工艺或材料的缺陷而造成的任何不足或故障负责。

11.2 根据甲方按检验标准自己检验的结果或当地商检部门检验结果，或者在质量保证期内，如果货物（含软件及相关服务）的数量、质量或规格与合同不符，或证实货物（含软件及相关服务）是有缺陷的，包括潜在缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方应在一个月内以书面形式通知乙方，提出索赔。

11.3 乙方在收到通知后三十天内应免费维修或更换有缺陷的货物（含软件及相关服务）或部件，并无偿为甲方提供替代产品。

11.4 如果乙方在收到通知后三十天内没有弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但风险和费用将由乙方承担。

11.5 除合同专用条款规定外，合同项下货物（含软件及相关服务）的质量保证期为自货物（含软件及相关服务）通过最终验收起12个月。

## 12.检验及安装

12.1 在交货前，制造商应对货物（含软件及相关服务）的质量、规格、性能、数量和重量等进行详细而全面的检验，并出具一份证明货物（含软件及相关服务）符合经国家消防装备质量监督检验中心认证或合同规定的证书。该证书将作为申请付款单据的一部分，但有关质量、规格、性能、数量或重量的检验不应视为最终检验，最终检验由国家消防装备质量检测中心检测或相关机构出具的检验报告为准。制造商检验的结果和细节应在证书中加以说明。

12.2 货物（含软件及相关服务）运抵现场后，甲方将对货物（含软件及相关服务）的质量、规格、数量和重量进行检验，并出具验收意见。如发现货物（含软件及相关服务）的规格或数量或两者都与合同不符，甲方有权在货物（含软件及相关服务）运抵现场后90天内，根据甲方按检验标准自己检验的结果或当地商检部门出具的检验证书向乙方提出索赔，检测费用由投标人负责，除责任由保险公司或运输部门承担的之外，同时甲方有权单方终止执行合同。

12.3 如果货物（含软件及相关服务）的质量和规格与合同不符，或在第11条规定的质量保证期内证实货物（含软件及相关服务）是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料，甲方将有权向乙方提出索赔。

12.4 甲方有权提出在货物（含软件及相关服务）制造过程中派人到制造厂进行监造，乙方有义务为甲方监造人员提乙方便。

12.5 制造厂对所供货物（含软件及相关服务）进行机械运转试验和性能试验时，必须提前通知甲方。

12.6 货物（含软件及相关服务）的安装按采购文件的要求进行。

## 13．索赔

13.1 除责任应由保险公司或运输部门承担的之外，甲方有权根据甲方按检验标准自己检验的结果或当地商检部门出具的商检证书向乙方提出索赔。

13.2 在第 11条和第 12条规定的检验期和质量保证期内，如果乙方对甲方提出的索赔和差异负有责任，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

（1）乙方同意退货，并按合同规定的同种货币将货款退还给甲方，并承担由此发生的一切损失和费用，包括利息、银行手续费、运费、保险费、检验费、仓储费、装卸费以及为保护退回货物（含软件及相关服务）所需的其它必要费用。

（2）根据货物（含软件及相关服务）的低劣程度、损坏程度以及甲方遭受损失的数额，经买卖双方商定降低货物（含软件及相关服务）的价格。

（3）用符合规格、质量和性能要求的新零件、部件或货物（含软件及相关服务）来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，乙方应承担一切费用和风险并负担甲方所发生的一切直接费用。同时，乙方应按合同第11条规定，相应延长修补或被更换部件或货物（含软件及相关服务）的质量保证期。

13.3 如果在甲方发出索赔通知后 3 0天内，乙方未能答复，上达索赔应视为已被乙方接受。若乙方未能在甲方提出索赔通知后30天内或甲方同意的更长时间内，按照第13．2条规定的任何一种方法解决索赔事宜，甲方将从已付款或从乙方开具的履约保证金中扣回索赔金颔。如果这些金额不足以补偿索赔金额，甲方有权向乙方提出不足部分的补偿。

## 14．拖延交货

14.l 乙方应按照合同专用条款中规定的交货期交货和提供服务。

14.2 如果乙方毫无理由地拖延交货达1个月以上的，将受到以下制裁：没收履约保证金，加收违约损失赔偿和／或终止合同。

14.3 在履行合同过程中，如果乙方遇到不能按时交货和提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按时交货的理由、延误时间通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应进行分析，可通过修改合同，酌情延长交货时间。

## 15．违约赔偿

除第16条规定的不可抗力外，如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，甲方可从货款中扣除违约赔偿费，赔偿费应按每周迟交货物（含软件及相关服务）或未提供服务交货价的1％计收。但违约损失赔偿费的最高限额为迟交货物（含软件及相关服务）或没有提供服务的合同价的5％。一周按7天计算，不足7天按一周计算。甲方有权终止合同，并按合同约定及法律规定追究乙方的违约责任。

## 16．不可抗力

16.l 如果双方中任何一方由于战争、严重火灾、水灾、台风和地震以及其它经双方同意属于不可抗力的事故，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予以延长，延长的期限应相当于事故所影响的时间。

16.2 受事故影响的一方应在不可抗力事故发生后尽快以电报、传真或电传通知另一方，并在事故发生后14天内，将有关部门出具的证明文件用特快专递寄给或送给另一方。如果不可抗力影响时间延续120天以上，双方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

## 17．税费

17.l 中国政府根据现行税法对甲方征收的与本合同有关的一切税费均由甲方承担。

17.2 中国政府根据现行税法对乙方征收的与本合同有关的一切税费均由乙方承担。

17.3 在中国境外发生的与执行本合同有关的一切税费均由乙方承担。

## 18．仲裁

18.l 买卖双方应通过友好协商，解决在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端，如果协商仍得不到解决，任何一方均可按“中华人民共和国合同法”规定提交调解和仲裁。

18.2 仲裁裁决应为终局裁决，对双方均具有约束力。

18.3 仲裁费除仲裁机构另有裁决外应由败诉方负担。

18.4 在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，合同其它部分继续执行。

## 19．违约终止合同

19.l 乙方有下列违约情况之一，并在收到甲方违约通知后的合理时间内，或经甲方书面认可延长的时间内未能纠正其过失，甲方可向乙方发出书面通知，终止部分或全部合同。在这种情况下，并不影响甲方向乙方提出索赔。

（l）如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延期的限期内提供全部或部分货物（含软件及相关服务）；

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

19.2 在甲方根据第20条规定，终止了全部或部分合同，甲方可以依其认为适当的条件和方式购买与未交货物（含软件及相关服务）类似的货物（含软件及相关服务），乙方应对购买类似货物（含软件及相关服务）所超出的费用负责。而且乙方还应继续执行合同中未终止的部分。

## 20．破产终止合同

如果乙方破产或无清偿能力，甲方可在任何时候以书面通知乙方终止合同，该终止合同以不损害或影响甲方已经采取或将采取补救措施的权利。

## 21．转让与分包

21.1 未经甲方事先书面同意，乙方不得部分转让或全部转让其应履行的合同义务。

21.2 对投标中没有明确分包的合同，乙方应书面通知甲方本合同中将分包的全部分包合同，在原投标/响应文件中或后来发出的分包通知均不能解除乙方履行本合同的义务。

## 22．适用法律

本合同应按中华人民共和国的法律进行解释。

## 23．合同生效及其它

23.1 合同在双方签字盖章后生效。

23.2 如需修改或补充合同内容，经协商，双方应签署书面修改或补充协议并经招标人鉴证，该协议将作为本合同的一个组成部分。

**备注：合同通用条款与合同专用条款不一致的，以合同专用条款为准。**

1. **投标文件格式要求**



**目录**

一、资格性证明材料

1.1具有独立承担民事责任的能力证明文件………………………所在页码

1.2具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度证明文件………所在页码

1.3有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录证明文件………所在页码

1.4无重大违法记录声明函…………………………………………所在页码

1.5无环保类行政处罚记录声明函…………………………………所在页码

1.6“供应商资格要求”中要求的其他相关文件………………… 所在页码

1.7资格性审查响应表………………………………………………所在页码

二、符合性证明材料及技术、商务等响应材料

2.1法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书……………所在页码

2.2自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书…………………所在页码

2.3承诺函……………………………………………………………所在页码

2.4开标一览表………………………………………………………所在页码

2.5分项报价明细表…………………………………………………所在页码

2.6符合性审查响应表………………………………………………所在页码

2.7技术、商务响应表………………………………………………所在页码

2.8技术、商务评分响应表…………………………………………所在页码

2.9售后服务承诺书…………………………………………………所在页码

三、其他投标材料

3.1中小企业声明函…………………………………………………所在页码

3.2监狱企业的证明文件……………………………………………所在页码

3.3残疾人福利性单位声明函………………………………………所在页码

3.4其他材料…………………………………………………………所在页码

**注：投标人须在投标文件中正确地填写相对应的页码，不准确可能造成评标委员会无法直观定位应标内容而做出不利判断，投标人需独自承担可能产生的各种不利结果。**

**具备独立承担民事责任能力的证明文件**

详见“第二章 投标人须知 1.3.1.1‘（1）具有独立承担民事责任的能力’”条款规定。

**具有良好的商业信誉和健全的**

**财务会计制度证明文件**

详见“第二章 投标人须知 1.3.1.1‘（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度’”条款规定。

**有依法缴纳税收和社会保障资金的**

**良好记录证明文件**

详见“第二章 投标人须知 1.3.1.1‘（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录’”条款规定。

**无重大违法记录声明函**

我公司（公司名称）在参加政府采购活动前三年内没有重大违法记录。

特此声明。

**公司名称（加盖公章）：**

**日期：**

**无环保类行政处罚记录声明函**

我公司（公司名称）在参加政府采购活动前三年内没有环保类行政处罚记录。

特此声明。

**公司名称（加盖公章）：**

## 日期：

**“供应商资格要求”中要求的其他相关文件**

**资格性审查响应表**

说明：供应商必须仔细阅读招标文件中所有资格性审查内容，对所有资格性审查条款的响应情况逐项列入下表，并对其响应情况进行说明。未列入下表的视作供应商不响应。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审因素** | **评审标准** | **起页** | **止页** | **响应情况**（＋/-/=） | **备注** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |
| **....**  **....** |  |  |  |  |  |  |

投标人全称（公章）：

注：1.起止页码需与投标文件的自然页码相对照；若投标文件中没有项，页码可填写0 ；不准确可能造成评委无法直观定位应标内容而做出不利判断；

2.此表为表样，行数可自行添加，但表式不变。  
3.“响应情况”用符号“+、=、-”分别表示优于、等于、低于（偏离）招标文件资格

性审查条款描述，必须逐项对应响应。

**法定代表人资格证明书**

（法定代表人参加投标的，出具此证明书）

**致：海南省政府采购中心**

法定代表人姓名 在我公司/单位担任 职务名称 职务，是 公司全称 的法定代表人，拟将参加你单位组织的 **采购项目**（项目编号: ）第 包的投标活动并签署相关文件。

特此证明。

**(\*此处粘贴法定代表人的身份证正反面图像或复印件)**

**法定代表人：(签名) 签署日期：**

**公司名称：（加盖公章）**

**法定代表人授权委托书**

（非法定代表人参加投标的，出具此授权委托书）

**致：海南省政府采购中心**

本授权书宣告： 投标人公司全称之法定代表人姓名 (职务）合法地代表我公司，授权 被授权人姓名（职务）为我公司的投标代理人，该代理人有权在**采购项目**（项目编号: ）第 包的投标活动中，以我公司的名义签署投标文件、签订合同协议书等一切与此活动相关的文件，及处理投标过程中其他相关事项。

本授权书无转授权，并于签字盖章日生效，特此声明。

**(\*此处粘贴法定代表人的身份证正反面图像或复印件)**

**(\*此处粘贴被授权人的身份证正反面图像或复印件)**

**被授权人：(签名) 联系电话：**

**法定代表人：(签名) 签署日期：**

**单位名称：（加盖公章）**

**投标人自觉抵制政府采购领域**

**商业贿赂行为承诺书**

**海南省政府采购中心：**

开展治理政府采购领域商业贿赂专项工作，是中央确定的治理商业贿赂六个重点领域之一，它既是完善市场经济、构建社会主义和谐社会的客观需要，又是从源头上抑制腐败的有力措施，意义重大、影响深远。为深入贯彻落实中央和省委、省政府的有关部署及要求，进一步规范政府采购行为，营造公平竞争的政府采购市场环境，维护政府采购制度良好声誉，在参与采购中心组织的政府采购活动中，我方庄重承诺：

一、依法参与政府采购活动，遵纪守法，诚信经营，公平竞争。

二、不向采购单位、采购中心和政府采购评审专家提供任何形式的商业贿赂；对索取或接受商业贿赂的单位和个人，及时向政府采购监督管理部门和纪检监察机关举报。

三、不以提供虚假资质文件等形式参与政府采购活动，不以虚假材料谋取中标。

四、不采取不正当手段诋毁、排挤其它投标人，与其它参与政府采购活动投标人保持良性的竞争关系。

五、不与采购单位、采购代理机构和政府采购评审专家恶意串通，自觉维护政府采购公平竞争的市场秩序。

六、不与其它投标人串通采取围标、陪标等商业欺诈手段谋取中标，积极维护国家利益、社会公共利益和采购单位的合法权益。

七、严格履行政府采购合同约定义务，不在政府采购合同执行过程中采取降低质量或标准、减少数量、拖延交付时间等方式损害采购单位的利益，并自觉承担违约责任。

八、自觉接受并积极配合政府采购监督管理部门和纪检监察机关依法实施的监督检查，如实反映情况，及时提供有关证明材料。

**公司名称（加盖公章）：**

**签署日期：**

**承诺函**

**海南省政府采购中心：**

投标人名称 授权 投标人代表姓名、职务 为我方代表，参加你单位组织的

**项目名称** (项目编号: )第 包 的采购活动。我方接受招标文件及澄清、修改部分（如有）的全部条款且无任何异议，现向贵中心递交投标文件参与投标。

一、我方已按招标文件要求递交了**电子投标文件、纸质投标文件**，其中所有响应内容一致、真实有效，并已足额缴纳了投标保证金。

二、我方保证遵守招标文件的规定，如果本公司违反采购文件要求，我方的投标保证金可以被你单位没收。

三、我方承诺已经具备招标文件中规定的参加政府采购活动的投标人应当具备的条件。我方愿意向你单位提供任何与本采购项目招投标有关的数据、情况和技术资料，并根据需要提供一切承诺的证明材料，并保证其真实、合法、有效。

**四、如果我方中标，我方承诺在领取中标通知书的同时按招标文件规定的形式，向贵中心一次性支付中标服务费。**

**五、我方承诺接受招标文件中政府采购合同条款的全部条款且无任何异议。如果我方中标，我们将按招标文件的规定，保证忠实地履行双方所签订的政府采购合同，并承担政府采购合同规定的责任和义务。**

六、我方承诺采购单位若需追加采购本项目招标文件所列货物及相关服务的，在不改变政府采购合同其它实质性条款的前提下，按相同或更优惠的价格保证供货和服务。

七、我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》的有关规定，若有下列情形之一的，接受你单位及政府采购监督管理部门对我方施以采购金额5‰以上10‰以下的违约处罚，列入不良行为记录名单，在1至3年内禁止参加政府采购活动；有违法所得的，提请政府有关行政部门没收违法所得；情节严重的，提请工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，提请司法部门依法追究刑事责任：

（1）提供虚假材料谋取成交的；

（2）向采购单位、采购代理机构行贿或者提供其它不正当利益的；

（3）拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

**公司名称（加盖公章）：**

**签署日期：**

**开标一览表**

项目名称：

招标编号：               包号：

单位：元

|  |  |
| --- | --- |
| 列名称 | 列内容 |
| 投标单位名称 |  |
| 投标报价(小写) |  |
| 投标报价(大写) |  |
| 交付期 |  |
| 投标有效期 |  |
| 交付地点 |  |
| 备注 |  |

投标单位：        （公章）

法定代表人（或授权代理人）：    （签字或盖章）

日期：

注:① 投标报价应包括招标文件所规定的招标范围的全部内容；投标总金额包括本招标书中要求的所有货物和服务的费用，包含运输、保险、税收等相关费用，招标方不再进行二次投入，请投标方注意

② 本项目投标总报价超过采购预算或最高限价的将视为无效投标。

**分项报价明细表**

项目名称： 招标编号： 包号： 包

单位：元

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名名称 | 厂商 | 品牌规格型号 | 数量/单位 | 单价 | 单项总价 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ......... |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 总价 | | | | |  |  |

投标单位： （公章）

日期： 年 月 日

注: ①投标人必须按“分项报价明细表”的格式详细报出投标总价的各个组成部分的报价，否则作无效投标处理。

②“分项报价明细表”各分项报价合计应当与“开标一览表”报价合计相等。

③“分项报价明细表”行数可自行添加，但表式不变。

**符合性审查响应表**

说明：供应商必须仔细阅读招标文件中所有符合性审查内容，对所有符合性审查条款的响应情况逐项列入下表，并对其响应情况进行说明。未列入下表的视作供应商不响应。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审因素** | **评审标准** | **起页** | **止页** | **响应情况**（＋/-/=） | **备注** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |
| **....**  **....** |  |  |  |  |  |  |

投标人全称（公章）：

注：1.起止页码需与投标文件的自然页码相对照；若投标文件中没有项，页码可填写0 ；不准确可能造成评委无法直观定位应标内容而做出不利判断；

2.此表为表样，行数可自行添加，但表式不变。  
3.“响应情况”用符号“+、=、-”分别表示优于、等于、低于（偏离）招标文件符合

性审查条款描述，必须逐项对应响应。

**技术、商务响应表**

说明：投标人必须仔细阅读招标文件中所有技术、商务条款，对所有技术、商务条款的响应情况逐项列入下表，并对其响应情况进行说明。未列入下表的视作投标人不响应。**投标人必须根据产品的实际情况如实填写，评标委员会如发现有虚假描述的，该投标文件作无效投标文件处理。**

| 序号 | 货物名称 | 招标文件技术、商务主要条款描述 | 投标人技术、商务响应情况描述 | 响应情况说明（＋/-/=） | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| …… |  |  |  |  |  |

投标人全称（公章）：

注：1.此表为表样，行数可自行添加，但表式不变。

2.投标人根据系统方案添加的设备、材料等也请列出。

3.请在“投标人技术、商务响应情况描述” 中列出设备的详细技术参数情况。

4.“响应情况说明”用符号“+、=、-”分别表示优于、等于、低于（偏离）招标文件技术、商务规范主要条款描述，必须逐项对应响应。

5.招标文件要求提供的相关证明文件，须在“备注”写上与投标文件相对照的起止自然页码，并以醒目的方式标明其应标的情况证明，不准确将可能造成评委无法直观定位应标内容而做出不利判断。

**技术、商务评分响应表**

说明：投标人必须仔细阅读招标文件中技术、商务评分条款，对所有技术、商务评分条款的响应情况逐项列入下表，并对其响应情况进行说明。未列入下表的视作投标人不响应。投标人必须根据实际情况如实填写，评委小组如发现有虚假描述的，该投标文件作无效投标文件处理。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评分明细** | | | **投标文件页码索引** | | | |
| 序号 | 评审因素 | 评审标准 | 起页 | 止页 | 响应说明（+、=、-） | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |

供应商全称（公章）：

注：1.起止页码需与投标文件的自然页码相对照；若投标文件中没有项，页码可填写0 ；不准确可能造成评委无法直观定位应标内容而做出不利判断；

1. 此表为表样，行数可自行添加，但表式不变。  
    3.“响应说明”用符号“+、=、-”分别表示优于、等于、低于（偏离）招标文件技术、商务条款描述，必须逐项对应响应。

**售后服务承诺书**

**海南省政府采购中心**：

我单位自愿参加项目（项目编号：）第包的采购活动。我单位郑重承诺，我单位对于成交的货物，除已完全响应招标文件对伴随服务和售后服务的所有要求外，还将按照以下条款提供优质和完善的售后服务：

一、拟提供售后服务的项目：

二、售后服务响应及到达现场的时间：

三、制造厂商和/或投标人在项目所在地设置的售后服务网点明细表及相关情况：

四、其他售后服务措施：

*注:此格式只供参考, 可视具体情况增加内容。*

**公司名称（加盖公章）：**

**签署日期**：

**中小企业声明函**

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）的规定，本公司为（请填写：中型、小型、微型）企业。即，本公司同时满足以下条件：

1. 根据《工业和信息部、国家统计局、国家发展和改革委员

会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）规定的划分标准，本公司为（请填写：中型、小型、微型）企业。

1. 本公司参加单位的

项目采购活动提供本企业制造的货物，由本企业承担工程、提供服务，或者提供其他（请填写：中型、小型、微型）企业制造的货物。本条所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应

责任。

企业名称（盖章）：

日 期：

（注：中型、小型、微型企业请在投标文件中附此函。）

**监狱企业的证明文件**

**注：**监狱企业须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。

**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：

（注：残疾人福利性单位请在投标文件中附此声明函。）

**其他证明材料**

（如有，自由格式）

**技术方案**

（如有，自由格式）