东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目

招 标 文 件

招 标 编 号：0832-SFCX25DG030A

招 标 人：东莞市置拓投资有限公司

招标代理机构：三方诚信招标有限公司

2025年6月13日

目　录

第一篇 招标公告

三方诚信招标有限公司（以下简称“招标代理机构”）受东莞市置拓投资有限公司（以下简称“招标人”）的委托，对东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目(招标编号：0832-SFCX25DG030A)进行国内公开招标，详情请参见本招标文件。欢迎符合条件的合格投标人参加投标，有关事项如下：

1 招标范围：

东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目，包括本项目设计图纸范围内并满足厨房设计功能要求的厨房设备、阳光厨房管理系统、室内/后厨制冷空调降温系统、厨房系统安全措施及灭火系统、净水设备、通排新风系统等设备设施及其配备的附件的设计（含配合招标人完成深化设计、土建装修及水电装修过程的跟踪及参与验收）、采购、制造、检测、检验、试验、包装、储存（含现场仓储）、运输（退换货运输）、送货、装卸（含二次搬运至招标人指定交货或仓储地点）、安装、调试、质保期免费上门提供售后服务、培训、专用工具及备品备件、验收及技术服务等工作（具体内容详见：第三篇用户需求书）。

2 合格投标人资格要求

2.1 在中华人民共和国境内登记注册、合法存续、正常经营且具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织；

2.2 投标人2022年1月1日以来具有一份食堂厨房设备供货业绩（合同标的供货内容须同时包含厨房油烟净化设备、洗碗设备、冷藏/冷冻设备、炉灶设备，合同签订日期为2022年1月1日或以后）；

2.3 本项目不接受联合体投标。

3 获取招标文件方式：本项目采用“不记名网上下载”的方式获取招标文件，有意向的投标人可于本项目投标截止时间前，在本项目招标信息发布媒介【详见本招标公告第 7 点（除中国招标投标公共服务平台外）】下载招标文件。

4 招标代理机构在递交投标文件截止时间当天通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）查询投标人（含其不具有独立法人资格的分支机构）信用记录。招标代理机构对投标人信用记录进行甄别，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，做好相关记录（处罚期限届满的除外）。

5 投标、开标时间及地点：

5.1 投标文件递交时间：2025年 7 月 3 日13:30～14:00；

5.2 投标截止及开标时间：2025年 7 月 3 日14:00；

5.3 投标及开标地点：东莞市南城街道鸿福西路81号国际商会大厦601室。

6 招标代理机构只接受在递交投标文件截止日当天由投标人法定代表人或其授权代表于递交投标文件截止时间前亲自递交的投标文件。电报、传真形式的投标概不接受。

7 本项目相关公告在以下媒介发布：广东省公共资源交易平台（ygp.gdzwfw.gov.cn）、中国招标投标公共服务平台（www.cebpubservice.com）、东莞市水务集团有限公司网（www.dgswjt.cn）、招标代理机构网站（www.sfcx.cn）。

8 招标人联系方式

招标人：东莞市置拓投资有限公司

地　址：东莞市南城街道滨河路100号二期（东莞市水务集团净水有限公司）新大门内3号楼3楼

联系人：龚浩

电　话：0769-22621996

9 招标代理机构及异议受理联系方式

招标代理机构：三方诚信招标有限公司

地　址：东莞市南城街道鸿福西路81号国际商会大厦706室

联系人：谭杰滨

电　话：0769-21682660

第二篇 投标人须知

一、总则

1 资金来源：企业自筹资金。

2 合格的投标人

2.1 合格的投标人条件见第一篇《招标公告》中第2条的“合格投标人资格要求”及本条以下2.2款至2.5款的通用要求。

2.2 投标人在参加本项目投标前的三年内不得在投标活动中存在《中华人民共和国招标投标法（2023年修订）》第五十三条（相互串通投标或者与招标人串通投标，以向招标人或者评标委员会成员行贿的手段谋取中标）、第五十四条（以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假，骗取中标）、第六十条（中标人不履行与招标人订立的合同）、《中华人民共和国招标投标法实施条例》第七十六条（将中标项目转让给他人的，将中标项目肢解后分别转让给他人的，违反招标投标法和本条例规定将中标项目的部分主体、关键性工作分包给他人的，或者分包人再次分包）、第七十七条（捏造事实、伪造材料或者以非法手段取得证明材料进行投诉）规定的违法行为，而受到各级管理部门的处罚。投标人存在前述处罚的，在投标文件中必须主动按招标文件的要求填报“最近3年投标人牵涉的其他（失信和违法）处罚说明”，如果不主动填报而被事后发现的，将取消其投标（中标）资格，并按有关规定从重处理。

2.3 投标人符合《中华人民共和国招标投标法》第二十六条规定。

2.4 投标人（含其不具有独立法人资格的分支机构）未被列入“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn）失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单（处罚期限届满的除外）。

2.5 根据《中华人民共和国招标投标法实施条例》第三十四条规定，与招标人存在利害关系可能影响招标公正性的法人、其他组织或者个人，不得参加投标；投标人负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一项目投标。上述情况一经发现，相关投标均无效。

3 合格的货物

3.1 本款所述的“原产地”指最终供货货物生产制造地方。所述的货物是指制造、加工或使用重要的和主要的原材料制作而成的货物，必须是全新、原装、符合国家质量检测标准和国家安全技术标准，且在商业上公认其基本特征、性能或功能与部件（或原材料）有着实质性区别的产品。

3.2 投标人中标后提供的货物必须是合法生产、合法来源的原厂生产的、全新的、未使用过的，并完全符合原厂质量检测标准和国家质量检测标准、行业标准和招标文件要求、投标文件承诺。涉及进口产品或原材料的，中标人负责办理所有货物的进口及商检手续，并承担相关费用。

3.3 投标人必须保证提供的所有货物或货物的任何部分均为最新正式版本。

3.4 进口的货物及其有关服务必须符合原产地和中华人民共和国的设计和制造生产或行业标准。进口的货物须是

具有合法的进口手续和途径，并通过了中华人民共和国商检部门的检验。中标人负责办理所有货物的进口及商检手续，并承担相关费用，还应提供原产地证书、报关资料及检验检疫证明、完税证明。

3.5 投标人应保证招标人在中华人民共和国使用货物或货物的任何一部分时，招标人免受第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的起诉。如果投标人不拥有相应的知识产权，则须在报价中包括合法获取该知识产权的相关费用，并在招标文件中附有相关证明文件。如有违反，造成招标人任何经济损失或其他损失的，由投标人承担全部赔偿责任。

3.6 无论投标人是否在投标报价表中明示，均视为投标报价已包含所有应支付的对专利权、商标权和版权、设计或其他知识产权而需要向其他方支付的版税和使用费等相关费用。如投标人未依法向第三方支付应缴版税和使用费等相关费用的，造成招标人任何经济损失的，由投标人承担全部赔偿责任。

4 其它说明

4.1 投标费用

无论招标过程中的做法和结果如何，投标人须承担所有与编写和递交投标文件有关的费用，招标人和招标代理机构在任何情况下不负担这些费用。

4.2 踏勘现场

（1）本项目不组织集中踏勘现场和答疑，投标人应自行到实地踏勘考察。

（2）潜在投标人应承担踏勘现场自身所发生的费用。

（3）招标人和招标代理机构在踏勘现场中介绍的有关现场和相关的周边环境情况，供投标人在编制投标文件时参考，招标人不对投标人据此作出的判断和决策负责。

（4）潜在投标人可为踏勘需要而进入招标人的项目现场，但潜在投标人不得因此使招标人承担有关的责任和蒙受损失。潜在投标人应承担踏勘现场的责任和风险。

4.3 纪律与保密事项

（1）获得本招标文件的投标人，不得用作本次投标以外的任何用途。

（2）凡参与招标工作的有关人员均应自觉接受有关主管部门的监督，不得向他人透露可能影响公平竞争的情况。

（3）开标后，直至向中标人授予合同期间，凡与审查、澄清、评价和比较报价的有关资料以及授标意见等，参与评标工作的有关人员均不得向投标人及与评标无关的其他人透露。

（4）除投标人被要求对投标文件进行澄清外，从递交投标文件截止之时起至授予合同期间，投标人不得就与其投标文件有关的事项主动与评标委员会、招标代理机构以及招标人联系。

（5）从开标之日起至授予合同期间，在投标文件的审查、澄清、比较和评价阶段，投标人试图对评标委员会和招标代理机构施加任何影响或对招标人的比较及授予合同的决定产生影响，都可能导致其投标文件被拒绝。

（6）投标人不得串通作弊，以不正当的手段妨碍、排挤其他投标人，扰乱采购市场，破坏公平竞争原则。

二、招标文件

5 招标文件的构成

5.1 招标文件包括：

第一篇 招标公告

第二篇 投标人须知

第三篇 用户需求书

第四篇 合同条款

第五篇 相关保函格式

第六篇 投标文件格式

附件一：评标工作大纲

5.2 **投标人应审阅招标文件中所有须知、格式、条款和规格。投标人未按招标文件要求提供全部资料或提交的投标文件未对招标文件作出实质性响应（★标志的部分为投标人、投标拟供货物必备的条件或重要指示），那么投标人的投标文件将有可能被拒绝接收或评审为无效投标文件。**

5.3 本招标文件使用的词语有如下定义：

（1）“招标人”指东莞市置拓投资有限公司；

（2）“招标代理机构”指三方诚信招标有限公司；

（3）“投标人”指参加东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目所需的货物及有关服务的投标，并向招标代理机构提交投标文件的当事人；

（4）“评标委员会”是依照《中华人民共和国招标投标法》等法规组建的专门负责本次评标工作的临时性机构；

（5）“中标人”指其投标被招标人接受，并与招标人签订合同的当事人；

（6）“甲方”指在合同条款中指明的购买货物及有关服务的单位，即东莞市置拓投资有限公司；

（7）“乙方”指在合同条款中指明的本合同项下提供货物及有关服务的公司或实体；

（8）“招标文件”指由招标代理机构发出的本招标文件，包括全部章节和附件；

（9）“投标文件”指投标人根据本招标文件向招标代理机构提交的全部文件；

（10）“书面函件”指手写、打字或印刷的函件，包括电传、电报和传真；

（11）“合同”指由本次招标所产生的合同或合约文件；

（12）“日期”指公历日，“时间”指北京时间；

（13）本招标文件中的“境内”特指中华人民共和国海关关境以内，“境外”特指中华人民共和国海关关境以外。

6 招标文件的异议

投标人或者其他利害关系人对招标文件有异议的，应当在投标截止时间10日前以书面形式向招标代理机构提出，并将材料原件送达招标代理机构，逾期则视为对招标文件所有内容无异议。异议书面材料必须加盖投标人法人公章，并注明联系人、联系电话、联系地址。超出提交接收异议截止时间而提出的任何疑问，招

标代理机构可不予答复。**投标人必须在投标文件中提供投标承诺书（格式详见第六篇投标文件格式）**。

7 招标文件的澄清及修改

7.1 招标代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在招标文件要求提交投标文件截止时间15日前，在招标信息发布媒介上发布更正公告，请各投标人密切留意。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

7.2 项目特定情况下，招标代理机构必须延长投标截止时间和开标时间时，将在招标文件要求提交投标文件的截止时间前，在招标信息发布媒介上发布变更公告。

7.3 招标文件的修改、补充通知在广东省公共资源交易平台（ygp.gdzwfw.gov.cn）、中国招标投标公共服务平台（www.cebpubservice.com）、东莞市水务集团有限公司网（www.dgswjt.cn）、招标代理机构网站（www.sfcx.cn）公布，请各投标人密切留意。

三、投标文件的编制

8 投标使用的文字及度量衡单位

8.1 投标人的投标文件以及投标人与招标代理机构就有关投标的所有往来函电均应使用简体中文。

8.2 投标文件使用的度量衡单位采用中华人民共和国法定计量单位。

9 投标文件的组成

9.1 投标文件的组成：**商务文件、技术文件由投标人根据各自文件的实际情况决定是否分册装订，招标文件不做限制。**

9.1.1 商务文件：

目录：

（1）投标函；

（2）投标承诺书；

（3）供货及/或提供服务过程承诺函；

（4）投标报价表(含投标报价表和分项报价明细表)；

（5）投标人资格证明文件：

1）多证合一营业执照（或事业单位法人证书）复印件；

2）开户许可证（基本存款账户）复印件，如投标人企业银行账户开户所在地区已取消企业银行账户许可，投标人应提供基本存款账户开户名称、开户银行、账号、编号等信息及相关备案证明（如有）或其他能证明其为基本存款账户的资料复印件；

3）法定代表人身份证明书和法定代表人授权书原件（法定代表人投标时只提供法定代表人身份证明书，委托他人为投标代表时同时提供法定代表人授权书）；

4）资格业绩【投标人 2022 年 1 月 1 日以来具有一份**食堂厨房设备供货业绩**（合同标的供货内容须同时包含厨房油烟净化设备、洗碗设备、冷藏/冷冻设备、炉灶设备，合同签订日期为 2022 年 1 月 1 日或以后），资格业绩证明材料提交要求详见招标文件第六篇投标文件格式 5.5】；

5）最近3年投标人牵涉的其他（失信和违法）处罚说明；

（6）投标人基本情况一览表；

（7）投标人财务状况表；

（8）标准化体系认证；

（9）合同条款响应程度（合同条款偏离表）；

（10）业绩表；

（11）投标保证金汇入情况说明；

（12）投标人资格证明文件以外的其他资质证书、知识产权证书及获得的相关获奖、认证证书、社会评价资料证明文件复印件等投标人认为有需要证明其具备为本次招标项目提供货物及有关服务能力的有关其它商务文件（不做强制要求）。

9.1.2 技术文件：

目录：

（1）用户需求响应程度（格式见附件 13.1 用户需求偏离表格式）；

（2）项目总体实施方案；

（3）投标产品质量可靠性；

（4）投标产品技术性能说明；

（5）投标品牌表；

（6）供货、安装时间承诺表；

（7）质保期、维修响应时间承诺表；

（8）投标人认为有必要提供的其它材料（不做强制要求）。

9.1.3 投标文件电子文件（详细要求见本篇第17.5款）

（1）签字、盖章后的投标文件扫描版PDF格式电子文件。

9.1.4 唱标信封（单独密封）

（1）投标报价表；

（2）投标保证金汇入情况说明（一式两份）。

9.2 投标人按照投标文件的组成目录编制投标文件应包括上述内容，但不限于上述内容。招标文件提供了相关格式的，严格按照招标文件的要求编制，投标文件未含格式的，投标人自行编制。投标文件编制中要求的复印件、照片可为该资料扫描件的打印件。

9.3 **投标文件中相关证件、证书、合同、发票、照片等证明材料中的原始印章、签名、关键内容必须清晰、可辨认，否则视为无效证明材料；投标文件中存在外文资料的，投标人必须同时提供中文译本，且必须保证中**

文译本的准确，否则招标人不予认可，视为无效材料；投标人须承担因此对应造成投标无效，或评标时因无效证明材料不得分，或拒绝接受投标的风险。

10 投标函

投标人应完整填写投标文件格式中规定的投标函。

11 投标报价

11.1 本项目只允许有一个报价价格，任何有选择的或不是固定价的投标报价将不予接受，作为非实质性响应投标而予以拒绝。投标人不得以低于企业自身成本的价格竞投。

若投标人出现超低报价，有可能影响服务质量和不能诚信履约的，评标委员会将要求该投标人作出书面说明并提供相关证明材料，以确定投标人是否以低于企业成本价报价。若投标人不能合理说明或不能提供相关证明材料的，评标委员会将认定其投标报价低于成本，同时否决其投标。

对是否低于企业成本价报价的事宜有争议的投标文件，评标委员会成员将以记名方式表决，根据少数服从多数的原则，获多数表决通过的投标人才有资格进入下一阶段的评审，否则将按无效投标处理。

11.2 本采购项目投标报价已含投标人履行本招标内容全部义务的一切费用，包括但不限于：

（1）本合同项下所供货物及其配备的附件的设计（含配合招标人完成厨房及中西明档区的深化设计、跟踪厨房及中西明档区的土建装修、水电装修过程并参与验收）、采购、制造、检测、检验、试验、包装、储存（含现场仓储）、运输（退换货运输）、送货、装卸（含二次搬运至甲方指定交货或仓储地点）、人工费、材料费、安装费、调试费、运费、保险、质保期免费上门提供售后服务、培训、专用工具及备品备件、验收、技术服务的全部费用。中标人安装设备、设施期间的水、电费用由招标人承担。

（2）投标货物及其工艺所有制造方、使用方应支付的对专有技术、商标权、专利权和版权、设计或其他知识产权而需要向其他方支付的版税；

（3）验收时为达到相关标准而可能增加的、不合格货物更换、零配件更换等费用；

（4）招标人所在地及项目现场培训全过程（含会务、资料、培训方及非中文培训师的翻译、中标人、招标人涉及的所有费用）。

（5）设备备品备件（含零配件）、设备拆装维修所需特殊专用工具购置。

（6）日常技术指导，免费的质保期保修服务，包括但不限于对设备的运行指导，免费维修、保修或更换配件，在设备出现严重故障、影响正常运行、修复有困难的情况下，对设备进行免费更换的费用；

（7）招标设备清单虽未列出，但根据设计图纸或为满足设计功能所必需的设备材料购置费；

（8）合理利润、中标人销项税额以外的税费等；

（9）法律法规、商业公认、招标文件规定由投标人承担的其他直接及间接费用。

11.3 投标人根据第11.2款所报的价格分项仅供评标委员会评审时使用；在任何情况下不限制投标人以不同的条件中标的权利。

11.4 在合同期间，投标报价不随国家政策或法规、标准、市场因素及采购数量的变化而进行调整。

11.5 **合同项下，招标人需要的货物及有关服务所需的费用，投标人都应计入投标报价总价。**

11.6 **投标人的投标报价高于最高投标限价的，该投标人的投标文件将被视为无效投标。本项目的不含税最高投标限价为2,955,619.66元（大写：人民币贰佰玖拾伍万伍仟陆佰壹拾玖元陆角陆分）。**

12 投标报价货币

投标报价表上的价格须以人民币报价，以其他货币标价的投标将予以拒绝。

13 证明投标人的合格性和资格的声明文件

13.1 根据第2条、第13.2款规定，投标人须提交证明其有资格进行投标和有能力履行合同的文件，作为投标文件的一部分。

13.2 投标人提供的履行合同的资格声明文件应符合：

（1）符合《中华人民共和国招标投标法》《中华人民共和国招标投标法实施条例》投标人应当具备的条件；

（2）投标人具有履行本项目所必须的证明文件；

（3）投标人证明其相应资格符合或优于招标文件要求的其它文件。

13.3 投标人根据招标文件载明的货物及有关服务要求的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性专业工作交由他人完成的，应当在投标文件中载明，并提供他人的资质、能力证明材料。

14 证明货物的合格性并符合招标文件规定的声明文件

14.1 根据第9条规定，投标人须提交证明其拟供货物的合格性并符合招标文件规定的声明文件，作为投标文件的一部分。

14.2 证明货物及有关服务与招标文件的要求相一致的文件可以是文字资料、图纸和数据资料。

14.3 **为说明第14.2款的规定，投标人应注意本招标文件在《用户需求书》中对货物的性能配置、技术参数、技术要求所描述的特征或说明只是概括性的，不能理解为所需要的全部产品工序的要求，投标人应按行业技术、质量和以往的研究、货物生产制造、售后服务经验，合格优质的完成采购内容和包含的全部服务。用户需求书中所有列出的相关货物技术要求和推荐品牌不是唯一指定，仅作参考，即投标人可就货物提出替代标准，只要相当于(或优于)规定的货物品质和性能等技术参数要求，并提供满足本招标文件要求的证明材料，则视为合格。但凡标有“★”的地方均被视为重要的技术指标要求或性能要求。投标人要特别加以注意，必须对此回答并完全满足这些要求，否则若有一项带“★”的指标未响应或不满足，将按无效投标处理。**

15 投标保证金

15.1 **投标人投标时须附有投标保证金59,000.00元（大写：人民币伍万玖仟元整）。**

15.2 投标人应按要求提交投标保证金，**投标人必须通过本单位银行基本账户采用银行转账、电汇形式缴交，投标**

人与交款人名称必须一致，非投标人缴纳的或未通过其基本账户提交的投标保证金无效。

15.3 提交保证金时应符合下列规定：

必须通过本单位基本账户采用银行转账、电汇方式提交，且在递交投标文件截止时间前到达以下账户上**并注明招标编号**。

开户名称：东莞市置拓投资有限公司

银行账号：2010021319200579580

开户银行：中国工商银行股份有限公司东莞分行

投标保证金未按规定时间到达指定账户或提交金额不足的，将被视为无效投标保证金。

15.4 **任何未按第15.1款、第15.2款、第15.3款规定提交投标保证金的投标，将被视为无效投标。**

15.5 未中标的投标人的投标保证金，最迟应在本项目的书面合同签订后 5 日内，按照其投标保证金支付凭证上注明的收款人名称和账号予以退还，除非投标保证金有效期已延长。

15.6 中标人的投标保证金，满足下列要求，并最迟应在本项目的书面合同签订后 5 日内退还。

（1）中标人提交了履约担保；

（2）在投标过程中不存在违反本招标文件或《中华人民共和国招标投标法》及其实施条例等规定的行为。

15.7 若发生下列情况，招标人在书面通知投标人（或中标人）后有权不予退还投标保证金：

如果投标人（或中标人）：

（1）投标人在规定的投标截止时间后至投标有效期满之前撤销或修改其投标文件；

（2）中标人未能在规定期限内提交履约担保；

（3）未根据第34条规定签署合同；

（4）将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经招标人同意，将中标项目的合同的权利义务转让给第三方的；

（5）提供虚假投标文件或虚假补充文件的，或违反《中华人民共和国招标投标法》等有关法律、法规、规章及招标投标相关规定的行为。

16 投标有效期

16.1 **投标文件将在递交投标文件截止时间届满后90日内有效。投标有效期比规定时间短的按无效投标文件处理。**

16.2 中标人的投标文件作为合同附件，合同失效时同时失效。

16.3 在特殊情况下，招标代理机构可于投标有效期满之前要求投标人同意延长投标有效期。要求与答复均应为书面形式往来。投标人可以拒绝上述要求，招标人将退还其投标保证金。对于同意该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件，但将要求其相应延长投标保证金的有效期。第15条投标保证金的有关规定在投标保证金延长期内仍适用。

17 投标文件的式样和签署

17.1 **投标人应准备一份“唱标信封”、一份投标文件电子文件、一份正本和五份副本“投标文件”**，在每一份投标文件上编上目录（目录内的页码必须与实际内容对应）、页次，装订成册（不允许使用活页夹），并要明确注明“正本”或“副本”，一旦正本和副本发现差异，以正本为准。

17.2 投标文件正本和副本须打印或用不褪色墨水书写，招标文件提供的格式文件或投标文件中明确要求签署的，由投标人法定代表人或其授权代表签字（或盖私章），后者须将“法定代表人授权书”以书面形式附在投标文件中。副本文件可由正本文件复印而成。

17.3 除投标人对错处作必要修改外，投标文件中不许有加行、涂抹或改写。若有修改须由签署投标文件的人进行签字（或盖私章），并加盖投标人法人公章。

17.4 投标文件的封面应注明“项目名称、招标编号、投标人名称、投标日期等”。

17.5 电子文件内容包括：电子文件不可设置密码，用DVD或CD-R光盘或U盘储存，可密封于“唱标信封”内（若电子文件单独密封，其包装封面需注明项目名称、招标编号、投标人单位名称，并加盖投标人法人公章）。

17.6 电报、电传、传真的投标概不接受。

四、投标文件的递交

18 投标文件的密封和标记

18.1 投标人应将正本和副本投标文件（本处不含唱标信封、投标文件电子文件）密封在不透明的外层封装中。

18.2 **唱标信封应单独密封，与18.1款的投标文件一同提交。**

18.3 投标文件密封封装标记：

（1）外层密封封装表面应正确注明项目名称、招标编号、投标人单位名称、并注明投标文件递交截止时间之前不得开封（在封口位置的封条上标注注明），封口位置的封条上须加盖投标人法人公章；

（2）投标文件已密封但不按前述标志封包，由此而引起的提前开封或错放责任由投标人承担；

（3）不足以造成投标文件可以从外包装内散出而导致投标文件泄密的，不认定为投标文件未密封。

18.4 如果密封封装未按本款规定密封和标记，招标代理机构对投标文件的误投或提前拆封不负责任。对由此造成提前开封的投标文件，招标代理机构予以拒绝，并退回投标人。

18.5 开标前，由投标人代表（第一位递交投标文件的投标人代表及主动自愿参与检查的投标人代表）和招标人代表将对所有的投标文件的密封性进行检查，并签署进行确认。

19 递交投标文件的截止日期

19.1 招标代理机构收到投标文件的时间不得迟于第一篇“招标公告”中规定的截止时间。

19.2 招标代理机构可按照第7条的规定修改招标文件并酌情延长递交投标文件的截止时间，因此，已规定的招标代理机构和投标人的一切权利和义务将按延期后的递交投标文件截止时间履行。

20 迟交的投标文件

根据第19条规定，招标代理机构将拒绝任何晚于递交投标文件的截止时间交到的投标文件。

21 投标文件的修改和撤回

21.1 投标人在提交投标文件后可对其投标文件进行修改或撤回，但招标代理机构须在提交投标文件截止日期前收到该修改或撤回的书面通知。

21.2 投标人对投标文件的修改或撤回的通知应按第17条和第18条规定进行准备、密封、标注和递送。

21.3 递交投标文件截止时间后不得修改投标文件。

21.4 投标人不得在递交投标文件截止时间起至第16条规定的投标文件有效期期满前撤销投标文件。否则招标人将按第15.7款（1）规定不予退还其投标保证金。

五、开标与评标

22 开标

22.1 招标代理机构在投标人代表自愿出席的情况下，在第一篇“招标公告”规定的地点和时间开标，出席代表需登记以示出席。

22.2 按照第21条规定，提交了可接受的“撤回”通知的投标文件将不予开封。

22.3 开标时，招标代理机构将当众宣读投标人名称、投标报价以及招标代理机构认为合适的其他内容。若招标代理机构宣读的结果与投标文件不符时，投标人有权在开标现场提出异议，经招标人采购活动的监督人员当场核查确认之后，可重新宣读其投标文件相关内容。若投标人现场未提出异议，则视为投标人确认宣读的结果。

22.4 投标文件的投标报价大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；当开标一览表(投标报价表)内总报价金额与按综合单价计算的总价不一致的，以综合单价计算结果为准，单项金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修正综合单价金额；当分项报价明细表内累计与投标报价表内报价不符时，以投标报价表（开标一览表）为准，修正分项报价明细表内的各分项报价；对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

22.5 投标人对开标有异议的，应当在开标现场提出，招标代理机构应当当场作出答复，并制作记录。投标人法定代表人或其授权代表未出席的，视同认可开标结果。

22.6 招标代理机构将做开标记录，开标记录包括第22.5款发生的异议及答复、按第22.3款的规定在开标时宣读的全部内容。

23 评标过程的保密性

23.1 递交投标文件后，直至向中标人授予合同期间，凡与审查、澄清、评估和比较投标报价的有关资料以及意见等，均不得向投标人及与评审无关的其他人透露，否则追究有关当事人的法律责任。

23.2 在评标过程中，如果投标人试图在投标文件审查、澄清、比较及授予合同方面向招标代理机构和招标人施加任何影响，其投标文件将被拒绝。

24 评标委员会

24.1 依法组建评标委员会。评标委员会的成员在评审过程中必须严格遵守国家及地方招标投标的有关规定。

24.2 评标委员会依法根据招标文件的规定，进行投标文件的评审、得出评审结果，并向招标人推荐中标候选人。

25 投标文件的初审

25.1 资格性检查：依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明、投标保证金等进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。

25.2 符合性检查：依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。

26 投标文件的澄清

26.1 对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以书面形式（应当由评标委员会专家签字）要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，并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。

26.2 开标当天，投标人法定代表人或法定代表人授权书列明的被授权人的联系电话应保持开机状态，以便在评标期间，评标委员会要求投标人对投标文件进行澄清时能够收到有关通知，否则视为投标人放弃澄清的权利，对评标委员会就该项内容的评审意见无异议。

27 对投标文件的比较和评价

27.1 评标委员会将对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行比较和评价，包括商务、技术和价格的详细评审。

27.2 对投标文件商务的评审详见评标工作大纲。

27.3 对投标文件技术的评审详见评标工作大纲。

27.4 对投标价格的评审详见评标工作大纲。

27.5 本次评标的评分权重详见评标工作大纲。

27.6 根据上述商务、技术及价格综合评价的权重分配计算出各投标人的综合得分。

28 评标原则及方法

28.1 对所有投标文件的评审，都采用相同的程序和标准。按步骤先进行初步评审，再进行商务、技术、价格评审。

28.2 评标严格按照招标文件的要求和条件进行。

在评标时将根据第27条，采用综合评分法的评审方法，对所有实质响应性投标文件进行综合打分。

28.3 **若本次招标过程中有效投标人不足三个时，公开招标失败。**

29 评标结果公示及异议、投诉

29.1 招标代理机构在招标公告发布媒介公示中标候选人，公示期不得少于3日（最后一日是节假日或公休日的，应顺延到节假日或公休日后第一个工作日）。投标人或者其他利害关系人对评标结果有异议的，应当在评标结果公示期间向招标代理机构以书面的形式提出，并将完整的异议书面材料原件送达招标代理机构，逾期则视为对评标结果无异议。超出提交异议截止时间而提出的任何疑问，招标代理机构可不予答复。

招标代理机构将拒收未能提供完整异议书面材料的异议，完整的异议书面材料必须同时包含：异议书（加盖法人公章，并注明联系人、联系电话、联系地址）、授权提交异议的法定代表人授权书原件、反映异议人主体资格的营业执照复印件（加盖法人公章）、以及合法来源的证据证明材料。

29.2 结果公示后，招标人有权要求中标候选人在结果公示之日起3日（最后一日是节假日或公休日的，应顺延到节假日或公休日后第一个工作日）内提交投标文件中所提供的资格证明文件、业绩证明文件、对招标文件实质性条款响应文件、履约能力证明文件的原件供招标人核查。招标人如有需要，中标候选人有义务提供投标文件外其他相关证明资料原件（包括但不限于业绩合同对应的发票等）供招标人核查。招标人如发现投标人提供虚假证明文件、虚假响应文件等弄虚作假行为骗取中标的，招标人将取消其中标资格，不予退还其投标保证金。涉嫌违法犯罪的，将移交司法机关处理。

当招标人（或其委托的招标代理机构）向中标候选人发出提供上述投标文件或投标文件外其他相关（包括但不限于业绩合同对应的发票等）的证明资料原件进行核查的书面通知后，第一中标候选人未能在招标人（或其委托的招标代理机构）书面要求的时间(一般不少于三个工作日）内提供完整的材料原件进行核查的，视为其无法提供真实的资料，招标人有权取消其中标候选人资格。

29.3 投标人或者其他利害关系人认为招标投标活动不符合法律、行政法规规定的，可以自知道或者应当知道之日起10日内，按程序向招标人采购活动的监督部门投诉。投诉应当提供纸质投诉书及必要的证明材料。投诉书应当包括下列内容：

（一）投诉人和被投诉人的姓名或者名称、通讯地址、邮编、联系人及联系电话；

（二）异议和异议答复情况说明及相关证明材料；

（三）具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求；

（四）事实依据；

（五）法律依据；

（六）提起投诉的日期。

投诉人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

投诉人投诉的事项不得超出已异议事项的范围，但基于异议答复内容提出的投诉事项除外。

监督部门：东莞市水务集团有限公司，联系人：莫先生，联系电话：0769-28823251。

30 真实性审查

30.1 在授予合同前，招标人（或其委托的招标代理机构）、或评标委员会有权组织对投标人的真实性审查。包括对投标人的资格证明文件、业绩证明文件、对招标文件实质性条款响应文件、履约能力证明文件的原件真实性进行核查。招标人如有需要，投标人有义务提供投标文件外其他相关证明资料原件（包括但不限于业绩合同对应的发票等）供招标人核查。若发现投标人提供虚假证明文件、虚假响应文件等弄虚作假行为的，或经审查确认其经营、财务状况发生较大变化（或者存在违法行为）导致无法按照投标文件的承诺履约的，或其明确表示不按照投标文件承诺履约的，等影响中标结果的行为，招标人有权按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人或重新招标。

30.2 投标人在招标人（或其委托的招标代理机构）、或评标委员会通知其提供上述投标文件或投标文件外其他相关（包括但不限于业绩合同对应的发票等）的证明资料原件进行核查的要求后，未能在约定的时间内提供原件进行核查的，视为投标人无法提供真实的资料，招标人有权按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人或重新招标。

30.3 若投标人在投标或履约过程中存在提供虚假材料、虚假响应招标文件要求等弄虚作假行为，或未能根据本须知29.2款约定按时提供原件进行核查的，或不按照投标文件承诺履约或撤回投标或放弃中标资格或不按要求与招标人签订合同等影响中标结果的行为，因此导致投标人无法参与东莞市水务集团有限公司相关招标采购等活动的，由投标人自行承担全部后果。

31 评标委员会和招标人接受或拒绝任何投标或所有投标的权利

在授予合同前的任何时候，招标人仍保留接受或拒绝任何投标，宣布招标程序无效或拒绝所有投标的权利，无需向受影响的投标人承担任何责任。

六、授予合同

32 授予合同的准则

32.1 除第29条、30条、31条规定外，招标人将合同授予其投标文件符合招标文件要求，并且能承诺履行合同，对招标人最为有利的投标人。

32.2 招标人依法按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人。

32.3 因不可抗力或自身原因不能履行合同的、不按要求与招标人签订合同、中标人放弃中标、中标资格被依法确认无效的，招标人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人或重新招标。

33 中标通知

33.1 招标代理机构向中标人发出书面通知，中标通知书是合同的一个组成部分。

33.2 招标代理机构向中标人发出书面通知的同时，招标代理机构通知落选的投标人其投标文件未被接受而不提原因。

34 签署合同

34.1 **中标人在自中标通知书发出之日起30日内，按照招标文件和中标人的投标文件的约定，与招标人签订书面合同，具体签订方式以招标人通知为准。否则招标人有权取消中标资格并按招标文件及法律、法规的规定进行处理。**

34.2 在签署合同前，招标人可对中标人投标报价明细及附表内的算术性错误进行修正，修正原则为：

（1）当以数字表示的金额与以文字表示的金额不一致时，以文字表示的金额为准；

（2）当开标一览表(投标报价表)内总报价金额与按综合单价计算的总价不一致的，以综合单价计算结果为准，单项金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修正综合单价金额；

（3）当分项报价明细表内累计与投标报价表内报价不符时，以投标报价表（开标一览表）为准，修正分项报价明细表内的各分项报价。

按前述修正原则排序依次进行修正至唯一值后的报价表经双方确认后，作为合同文件的组成部分。

35 履约担保

35.1 **中标人应在签订合同前且中标通知书发出之日起30日内，按本招标文件规定金额及形式要求，向招标人提交不可撤销银行履约保函（或履约保证金或履约保证保险或担保公司履约担保书），作为履约担保（所需费用由中标人自行承担），否则招标人可有权取消中标人的中标资格，并不予退还其投标保证金。其中，采用履约保证金（银行转账形式）的金额为合同含税总价的5%，采用不可撤销银行履约保函（履约保证保险）形式的金额为合同含税总价的8%，采用担保公司履约担保书形式的金额为合同含税总价的10%。**合同履行过程中，中标人给招标人造成的损失超过履约担保数额的，中标人还应当对超过部分予以赔偿，招标人并依法追究中标人的相应责任。

35.2 履约担保用于补偿招标人因中标人不能完全履行其合同义务而蒙受的损失或其他合同约定的事项。如发生下列任一情况时，招标人有权依合同追究违约责任外，同时有权提取履约担保并进行相应处理：

（1）中标人将合同项下中标人的权利义务全部转让给第三方，或未经招标人书面同意将部分权利义务转让给第三方的，招标人有权没收其履约担保。

（2）在合同履行期间，中标人怠于履行合同义务，经招标人通知或要求承担违约金后仍拒不改正的，招标人可依法没收或适当扣除其履约担保。

（3）在合同履行期间，因中标人货物、服务质量问题造成损害、侵权损失（包括但不限于招标人经济损失、第三人人身财产损失等）、拖欠原材料供应商货款或与其所雇用员工发生劳资纠纷、上访、闹事或其他影响招标人生产经营等情况而其未及时妥善处理的，招标人有权使用履约担保予以支付或作出相应处理，由此产生的一切法律后果由中标人承担。

（4）在合同履行期间，中标人违约产生的违约金、赔偿、罚款或其他应付费用等款项，招标人有权直接从未付款项中直接扣除或启用履约担保予以支付。

（5）合同期内，中标人不能及时完成合同某项义务的，招标人有权提取履约担保用于处理该项工作。

（6）其他根据本合同约定或法律规定，招标人可启用履约担保的情形。

35.3 履约担保应符合如下规定：

（1）出具履约保函的银行必须是境内支行一级以上机构，并经招标人同意，执行本款时所发生的费用由中标人承担。

（2）履约担保格式应采用招标文件中提供的（格式参见第五篇），投标人如以履约保函（或履约保证保险或担保公司履约担保书）形式提供履约担保的，投标前应当自行向其拟申请开具保函的银行（或保险或担保）机构落实履约保函（或履约保证保险或担保公司履约担保书）格式情况，以确保能按本招标文件规定的格式提供保函。如使用其他格式的履约保函（或履约保证保险或担保公司履约担保书），须事先经招标人的书面同意。

（3）提供担保的担保机构经济性质须为东莞市国有企业，或政府性融资担保机构（中标人须提供能证明其属于政府性融资担保机构的证明文件），并经招标人同意，执行本款时所发生的费用由中标人承担。如招标人合同条款接受担保公司预付款担保函的，对担保机构要求参照本条执行。

（4）如果中标人提交的履约担保的有效期届满时间先于招标文件、合同文件要求的，中标人应在原提交的履约担保有效期届满前15日内，无条件办理符合招标人要求的履约担保延期手续，否则视为中标人违约，招标人有权在不可撤销银行履约保函或履约保证保险或担保公司履约担保书到期前向出具履约担保的机构提取履约担保金。在不可撤销银行履约保函（或履约保证保险或担保公司履约担保书）到期后中标人未按招标人要求重新提供的，招标人有权要求中标人以履约担保金额为限承担违约金，违约金可直接从未付采购合同费用中扣除。

（5）在合同履行过程中，不论何种原因导致履约担保金数额不符合招标文件要求的，中标人应当在5日内予以补足。逾期不予补足的，招标人有权按需补足的金额要求中标人承担违约金，并要求限期补足。如中标人仍不补足的，招标人有权单方解除合同，违约金可直接从未付合同款或履约担保中扣除。

（6）不可撤销银行履约保函（或履约保证保险或担保公司履约担保书）应自合同签订之日起至合同期限届满并全部货物经最终验收合格后二十八（28）日内保持有效。

35.4 履约保证金应用本合同货币。

35.5 中标人也可以按招标文件约定的额度和时间，向招标人交纳同等数额的履约保证金作为履约担保。如中标人提交的履约保证金是其分支机构以转账形式转入的，要提交中标人的法人书面授权，不接受由私人账户和其它单位转入的保证金，也不接受现金形式提交。履约保证金应以存入招标人指定的以下银行账户为准。

履约保证金账户：

开户名称：东莞市置拓投资有限公司

银行账号：2010021319200579580

开户银行：中国工商银行股份有限公司东莞分行

35.6 中标单位提交了履约担保后，当履约保证金转达招标人履约保证金账户后，中标人将履约保证金的汇款凭证用A4纸复印件（注明招标编号）一式二份并加盖中标人的公章送招标代理机构，[或当中标人采取不可撤销银行履约保函（或履约保证保险或担保公司履约担保书）的方式缴纳履约担保时，中标人将不可撤销银行履约保函（或履约保证保险或担保公司履约担保书）原件交给招标人，由招标人在履约保函一式两份复印件上注明“原件已收”及签收人、日期后，中标人在每份复印件上加盖中标人的公章，送招标代理机构]。

35.7 中标人以履约保证金（银行转账形式）提供履约担保的在合同期限届满并全部货物经最终验收合格二十八（28）日后，经招标人确认，中标人可向招标人提交退回履约担保的申请。招标人审核无异议后，办理履约担保退还手续，退回时一律以银行转账的形式无息退回到中标人的账户。

36 在合同履行中变更采购范围的权利

36.1 合同履行中，招标人在合同约定的范围内，招标人有权根据项目实际情况及有关法律法规、政策的规定对采购范围进行变更调整，变更采购范围后，投标人应遵照执行。

37 中标服务费

37.1 本项目中标服务费由招标人向招标代理机构支付。

38 发票

38.1该项目获得中标的中标人在执行合同过程中，向招标人出具的发票必须是由中标人开具，不得以其他单位或个人名义出具，本项目中标人向招标人出具的发票类型为增值税专用。

39 招标相关补充约定

39.1 本项目投标人须知第2条所述行政处罚信息，以开标当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）查询结果为准，或以司法、仲裁机构等出具的生效文件予以认定,时间以认定文件的落款时间为准。开标结束后，有关投标单位的行政处罚信息，以开标当天查询结果为准；结果公示期间，如投标人对有关投标单位的行政处罚信息存在异议，但不涉及第一中标候选人的，视为对中标结果没有造成实质影响。

40 本次招标活动的最终解释权归招标代理机构及招标人所有。

第三篇 用户需求书

一、项目概况

（一）食堂建设规划：水业大厦食堂以市场化、智能化、专业化为规划目标，建设面积约 3590 ㎡（套内面积约 2000 ㎡），设置厨房区、公共就餐区（暂设 436 个公区座位，远期可满足 800 人就餐）、独立就餐区等（就餐人数以实际为准），为招标人员工（指招标人及招标人关联公司、上级单位水务集团等集团内入驻水业大厦的员工）及外来零散人员和外来团体人员及公务接待人员等提供早餐、午餐、晚餐。

（二）用餐需求

本项目主要满足水务集团办公人员，同时兼顾对外经营的能力，预计本项目投入使用后人员规模为 650 人，远期可满足 800 人用餐规模（就餐人数以实际为准）。

（三）时间要求

（1）交货时间：中标人收到招标人书面供货通知之日起 45 天内完成招标人供货通知内容要求的设备设施的供货。

（2）设备安装调试完成时间：在招标人书面供货通知内容要求的设备设施完成交货并通过初步验收后，中标人在接到招标人书面通知安装之日起 15 天内完成设备的安装及调试等工作。

二、招标范围

（一）本次招标范围包括但不限于以下内容：

（1）本项目设计图纸范围内并满足厨房设计功能要求的厨房设备供货及安装；

（2）厨房及中西明档区的深化设计配合，对于本次招标范围内设备安装等技术参数配合装修单位优化施工图纸；

（3）配合厨房及中西明档区土建装修及水电装修过程的跟踪及参与验收。

（二）新建食堂须满足国家和属地政府关于食品安全管理、消防安全管理和食堂卫生管理等各项规定要求，中标人须配合相关验收工作，确保验收合格。

（三）施工段界面划分

（1）厨房设备：厨房区土建部分装修施工由招标人负责设计、施工，招标人做好厨房设备区各项设备的给排水及用电接入点位，中标人负责设备设施的安装调试。

（2）阳光厨房管理系统的安装：招标人提供用电位置接入点，中标人负责完成整个系统的弱电工程布线，并完成整个系统安装调试。

（3）室内/后厨制冷空调降温系统：招标人提供用电接入点，中标人负责整个空调系统的安装，并承担因此安装过程中的相关耗材。

（4）厨房系统安全措施及灭火系统：招标人提供用电接入点，中标人负责完成厨房灭火系统的安装调试。

（5）净水设备：招标人提供设备用给水及用电接入点位，中标人负责净水设备管道布排及设备设施安装调试。

（6）通排新风系统系统：招标人提供设备设施用电接入点位，中标人负责整个系统安装，管道布排，并承担因此安装过程中的相关耗材。

（7）中标人应统筹考虑安装项目的线缆、管线(含桥架)的设计，优先考虑统一布置，当需要土建装修预留相应的线缆槽盒空间、管线空间或布置空间时，由招标人在设计、工程实施中预留，保证厨房内综合布线的规范、美观性，中标人自行考虑相关费用，后续不因此发生费用调整。

（8）招标人负责厨房区域的给水、排水、照明及消防系统施工。

三、设备设施采购清单

编号	设备名称	配置说明	数量	单位
一、厨房设备部分				
A、仓储区/更衣室				
A01	不锈钢存放地架	规格：1200*600*200mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	6	台
A02	除湿机	除湿率：60L/D 水箱大小：10L 功率：800W 电源：220V	3	台
A03	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。	3	台
A04	挡鼠板	规格：800*25*600mm 产品材质： 不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。	2	台
A05	四层栅格货架	规格：1500*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	12	台
A06	四层平板货架	规格：1200*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	5	台

A07	回收柜（开孔）	规格：700*650*800+150mm 材质说明： 1.不锈钢 304 制造。 2.台面厚 1.2mm。 3.柜身、底板厚 1.0mm。 4.上斜拉门，外门厚 1.0mm，门胆厚 0.8mm。 5.通脚 38*38*1.0mm，横梁 38*25*1.0mm 方管。 6.承重脚：全不锈钢可调节承重脚，调节范围 3cm~5cm。	1	台
A08	单星盆水池	规格：600*650*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚；	1	台
A09	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V 频率：50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料	5	台
A10	不锈钢存放地架	规格：1200*600*200mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	2	台
A11	干手器	额定功率：2KW 机身材质：ABS 出风速度：≥12m/s	2	台
A12	洗手星（脚踏式）	规格：500*450*600mm 1.整体采用 304 不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2.星盆斗厚 1.0mm， 3.立柱采用 38*38*1.2mm 厚不锈钢方管，配不锈钢可调子弹脚； 4.工作形式：脚踏式 5.配水龙头。	2	台
A13	四层平板货架	规格：1500*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	2	台
A14	6 门更衣柜（下置鞋柜）	规格：900*390*1800mm； 材质说明： 1.304 不锈钢材质制造； 2.柜身厚 1.0mm； 3.层板、外门板采用活动式结构； 4.配可调节脚； 5.2 层衣柜+1 层鞋柜	6	台

A15	组合冷库/保鲜库	规格：2400*3400*2600mm 1.冷库内壁板为304不锈钢1.0mm，内注B1级环保阻燃聚氨酯，聚胺脂厚100mm，其密度高保温性能好。 2.地面预留排水管道，边角整体弧形定制。 3.设备支架使用碳素钢矩形支架角钢，承重量大，刷油漆二遍，防锈。 4.配门规格≥800*1800，304材质1.0mm，门带除霜功能；自动化霜，食品级密封胶条，配安全逃生锁具。 5.冷库温度：最低温度≤0℃，温度可调，电子显示温度工况。。 6.蒸发器管式过滤器使用低噪音风机，外壳采用优质不锈钢合金工艺，耐腐蚀。换热管采用光亮性铜管，机械胀管工艺，贴合密切换热效果好。 7.不锈钢电加热管均与分布于蒸发器芯体与接水盘，除霜效果好，冷库内匹配。膨胀阀、干燥过滤器、液境、雪种及电阀磁吸、继电器、高低压力制。丹佛斯吸附法干燥过滤与机组相匹配。 8.（含油）高低压表，表壳采用SUS-304不锈钢材质配不锈钢法兰.表盖PC镜面强化玻璃,不锈钢表框.高压-0.1～3.8MPa.连接螺纹铜合金7/16″-20UNF铜管牙.弹簧管材质磷青铜.精度等级1.6，使用环境条件温度-20～60℃相对湿度小于80%. 9.系统智能化管理，缺压安全预警，能源管理。 10.需配备自动控制系统，具有交流控制器，综合保护器。 11、含安装辅材及室外铜管延长50米，铜管保温（根据现场定制安装），保证设备完整性。 12.压缩机功率≥5HP ▲压缩机推荐品牌：应符合或相当于谷轮、松下、日立品牌品质	1	套
A16	组合冷库/冷冻库	规格：2100*3400*2600mm 1.冷库内壁板为304不锈钢1.0mm，内注B1级环保阻燃聚氨酯，聚胺脂厚100mm，其密度高保温性能好。 2.地面预留排水管道，边角整体弧形定制。 3.设备支架使用碳素钢矩形支架角钢，承重量大，刷油漆二遍，防锈。 4.配门规格≥800*1800，304材质1.0mm，门带除霜功能；自动化霜，食品级密封胶条，配安全逃生锁具。 5.冷库温度：最低温度≤-18℃，温度可调，电子显示温度工况。 6.蒸发器管式过滤器使用低噪音风机，外壳采用优质不锈钢合金工艺，耐腐蚀。换热管采用光亮性铜管，机械胀管工艺，贴合密切换热效果好。 7.不锈钢电加热管均与分布于蒸发器芯体与接水盘，除霜效果好，冷库内匹配。膨胀阀、干燥过滤器、液境、雪种及电阀磁吸、继电器、高低压力制。丹佛斯吸附法干燥过滤与机组相匹配。 8.（含油）高低压表，表壳采用SUS-304不锈钢材质配不锈钢法兰.表盖PC镜面强化玻璃,不锈钢表框.高压-0.1～3.8MPa.连接螺纹铜合金7/16″-20UNF铜管牙.弹簧管材质磷青铜.精度等级1.6，使用环境条件温度-20～60℃相对湿度小于80%. 9.系统智能化管理，缺压安全预警，能源管理。 10.需配备自动控制系统，具有交流控制器，综合保护器。 11、含安装辅材及室外铜管延长50米，铜管保温（根据现场定制安装），保证设备完整性。 12.压缩机功率≥5HP	1	套

		▲压缩机推荐品牌：应符合或相当于谷轮、松下、日立品牌品质		
B、加工间				
B01	柜式餐具车	规格：500*800*950mm 1.优质不锈钢 304 制造。 2.推车面板厚 1.2mm。 3.设置不锈钢推拉手，下配两定两动静音轮。 4.配重力型脚轮。	2	台
B02	平板推车	规格：500*900*857mm 1.优质不锈钢 304 制造。 2.推车面板厚 1.5mm。 3.设置不锈钢推拉手，下配两定两动静音轮。 4.配重力型脚轮。	2	台
B03	三层餐车	规格：850*500*900mm 1.优质不锈钢 304 制造。 2.推车面板厚 1.2mm。 3.设置不锈钢推拉手，下配两定两动静音轮。 4.配重力型脚轮。	3	台
B04	洗地龙头	1.规格：蓝色液压管/配 10 米； 2.采用不锈钢开放式卷盘厚度 1.2MM，液压管出口采用 304 不锈钢板加固，系统控制软管的长度和拖拉力度，可自动撤回； 3.标配一把喷枪或花洒喷头。	3	台
B05	单星杀鱼台	规格：1500*700*800mm 1.整体采用 304 不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2.星盆斗厚 1.0mm，星盆斗尺寸：500*500*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； 3.立柱采用Φ48*1.0mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4.横撑采用Φ32*1.0mm 圆通。	2	台
B06	刀具砧板及毛巾消毒柜	规格：1200*600*1800mm、 材质：不锈钢材质 1.0mm，配刀具、毛巾及砧板三种功能消毒； 功率/电压：0.35kw/220V； 柜上部紫外线，柜下部红外线。	3	台
B07	不锈钢存放地架	规格：1500*500*200mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	4	台
B08	电热水器	电压：220V；功率：2KW，储水容积≥80L；一级能效； 水电分离瓷热舱+加长防电墙+漏电提醒； 内胆材质搪瓷或珐琅或金圭。	2	台
B09	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质： 不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。	1	台
B10	干手器	额定功率：2KW 机身材质：ABS 出风速度：≥12m/s	3	台

B11	洗手星	规格：500*450*600mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	3	台
B12	四层货架	规格：1200*500*1500mm、 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	2	台
B13	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V 频率：50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料	6	台
B14	双层平板工作台	规格：1600*760*950mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。	1	台
B15	双层平板工作台	规格：900*760*950mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。	2	台
B16	绞切肉机	规格：630*430*800mm 1.绞肉产量：≥180kg/h 2.切肉产量：≥400kg/h 3.使用电压：220V/50Hz 4.电机功率：1500W。 ▲推荐品牌：应符合或相当于旭众、恒联、华菱、银鹰品牌品质；	1	台
B17	切片机	规格：420*265*390mm 刀片直径：10″ 功率：≥0.23kw 转速 282 R/min 额定电压：220V 额定频率：50Hz。 切片厚度：1-12mm； ▲推荐品牌：应符合或相当于恒联、裕飞永强、华菱、银鹰品牌品质；	1	台
B18	双层平板工作台	规格：1100*700*800mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。	1	台

B19	双层平板工作台	规格;1000*700*800mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。	1	台
B20	多功能切菜机	规格：1300*700*1140mm 功率：≥1.3KW 电压：220V 生产能力：≥300kg/H 配置：叶菜部标配 2 支叶菜 805 大刀，球根茎标配 1 个 3 片、1 个 3 丝、1 套 12 丁（其中根茎片盘 2-10mm 可选，丝盘 2-10mm 可选）	1	台
B21	砧板工作台	规格：1800*800*800mm、 1.优质不锈钢 304 制造，台面 1.2mm。 2.砧板面板垫实木板≥15mm，台面厚 50mm。 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。	2	台
B22	大单星盆水池	规格：1000*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	3	台
B23	三星盆水池	规格;2000*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	1	台
B24	三星盆水池	规格：1800*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	1	台
B25	摇头壁扇	650 壁扇；钛铝镁合金扇叶；上下左右摇头； 扇叶片数：3 叶；额定功率≥230W；风力档位：3 档	13	台
C、烹饪间				
C01	吊天花双层架	规格：1800*400*1500mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	2	台
C02	摇摆汤锅	容积≥150L；燃气种类：天燃气 1.热负荷≥40kw；额定压力：2000Pa；热效率≥55%； 2.炉头需要熄火保护控制。	1	台

C03	四层平板货架	规格：1200*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	1	台
C04	双层平板工作台	规格：1200*760*950mm、 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚	1	台
C05	双层平板工作台	规格：1600*800*800mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚	1	台
C06	单星盆水池	规格：800*900*950mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	1	台
C07	燃气六头煲仔炉	规格：1500*900*800+150mm 材质说明： 1.不锈钢 SUS304 制造， 2.炉面板厚 1.2mm，150mm 高后挡水。 3.下层板厚 1.0mm。 4.炉围及炉身、前板、接油盘厚 1.0mm*通脚 38*38*1.0mm 方管。 5.热电偶式熄火保护安全稳定。 6.子弹脚：全不锈钢可调节子弹脚，调节范围 3cm~5cm。 7.热负荷：≥30kw；额定压力：2000Pa。 8.炉头需要熄火保护控制。	1	台
C08	双层平板工作台	规格：1800*760*800mm、 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚	2	台
C09	双层平板工作台	规格：1800*700*800mm、 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚	1	台
C10	双头大锅灶	规格：2200*1100*800+450mm；燃气种类：天燃气；配锅 800mm*2 1.炉面板采用 1.5mm 厚 304 食品级不锈钢板材,台面一体成型,IPX4 标准防水设计。 2.水围、炉围及炉身、背板、前板采用 1.2mm 厚 304 食品级不锈钢板制作。 3.底架采用 50mm×50mm 不锈钢方管,2.0mm 厚钢板与面板隔热处理。	2	台

		4.炉脚采用不锈钢Φ50组成。 5.全自动不锈钢进水系统。 6.炉头火位：内砌耐火砖结火位,环保节能炉头，静音设计。 7.带开机自检故障自检运行自检功能。 8.热负荷：单头≥40kw；额定压力：2000Pa；热效率≥55%。 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.125KW/220V~0.550KW/220V		
C11	单星工作台（右星）	规格：1800*760*800+150mm、 1.采用304不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度1.2mm，底衬304不锈钢加强梁；星盆厚1.0mm； 3.设2寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径110mm304不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚；	1	台
C12	双层平板工作台	规格：1800*760*800mm、1.材质:304不锈钢板 2.面板用304不锈钢板制作δ=1.2mm,层板δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚	1	台
C13	双通工作台	规格：1800*800*800mm、1.材质:不锈钢板 2.面板用304不锈钢板制作δ=1.2mm,柜门及层板δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。	4	台
C14	炉拼台	规格:400*1100*800+450mm、1.优质304不锈钢磨砂板，面板1.2mm、侧板1.0mm； 2.立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管，配不锈钢可调子弹脚； 3.横撑采用38*25*1.0mm方管 4.配不锈钢可调子弹脚。	3	台
C15	大单星盆水池	规格：1200*760*800+150mm、1.采用304不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度1.2mm，底衬304不锈钢加强梁； 3.设2寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径110mm304不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	1	台
C16	双门蒸饭柜（含饭盆）	24盆，配饭盆；燃气种类：天燃气 1.采用304食品级不锈钢板材1.0mm，整体发泡。 2.配节能蒸汽发生器。 3.底架采用50mm×50mm不锈钢方管。 4.炉脚采用不锈钢Φ50组成。 5.全自动不锈钢进水系统。 6.双门可独立控制。 7.带开机自检故障自检运行自检功能。 8.热负荷：≥36kw；额定压力：2000Pa；热效率≥55%。 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.075KW/220V~0.550KW/220V	3	台
C17	海鲜蒸柜	规格：1000*900*1800mm；燃气种类：天燃气 1.炉面板采用1.2mm厚304食品级不锈钢板材,台面一体成型,IPX4标准防水设计。 2.配节能蒸汽发生器。 3.底架采用50mm×50mm不锈钢方管。 4.炉脚采用不锈钢Φ50组成。	1	台

		5.全自动不锈钢进水系统。 6.三门独立控制。 7.带开机自检故障自检运行自检功能。 8.热负荷≥40kw；额定压力：2000Pa；热效率≥55%。 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.075KW/220V~0.550KW/220V		
C18	洗米机	容积≥100kg；材质:不锈钢 规格:100kg 洗米机 水压:4kg	1	台
C19	双头单尾小炒灶	规格：1800*1100*915mm；燃气种类：天燃气 1.炉面板采用 1.5mm 厚 304 食品级不锈钢板材，台面一体成型，IPX4 标准防水设计。 2.水围、炉围及炉身、背板、前板采用 1.2mm 厚 304 食品级不锈钢板制作。 3.底架采用 50mm×50mm 不锈钢方管，2.0mm 厚钢板与面板隔热处理。 4.炉脚采用不锈钢Φ50 组成。 5.全自动不锈钢进水系统。 6.炉头火位：内砌耐火砖结火位，环保节能炉头，静音设计。 7.带开机自检故障自检运行自检功能 8.热负荷：单头≥40kw；额定压力：2000Pa；热效率≥45% 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.125KW/220V~0.550KW/220V	2	台
C20	双层平板工作台	规格：1600*700*800mm、 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm，层板 δ=1.0mm，内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作，配可调节子弹脚	1	台
C21	单头矮汤炉	规格：700*850*600+650mm、燃气种类：天燃气 1.炉面板采用 1.5mm 厚 304 食品级不锈钢板材，台面一体成型，IPX4 标准防水设计。 2.水围、炉围及炉身、背板、前板采用 1.2mm 厚 304 食品级不锈钢板制作。 3.底架采用 50mm×50mm 不锈钢方管，2.0mm 厚钢板与面板隔热处理。 4.炉脚采用不锈钢Φ50 组成。 5.全自动不锈钢进水系统。 6.炉头火位：内砌耐火砖结火位，环保节能炉头，静音设计。 7.带开机自检故障自检运行自检功能。 8.热负荷：单头≥32kw；额定压力：2000Pa；热效率≥55%。 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.125KW/220V~0.550KW/220V	1	台
C22	普通式油网烟罩	规格：4200*1200*500mm 1.采用 1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1200mm，高度≥500mm 3.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、冷凝水收集槽，油槽底面设有≥15mm 的高度差，每节烟罩配有活动双折迭把手接油盆隔热、散热、防潮、防尘电器检修舱设计。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.配可调节风口，配合使用工位及天花整体设计 6.配封钢板（配套安装高度 1000mm），1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。	1	件

C23	普通式油网烟罩	规格：4200*1200*500mm 1.采用 1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1200mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、冷凝水收集槽，油槽底面设有≥15mm 的高度差，每节烟罩配有活动双折迭把手接油盆隔热、散热、防潮、防尘电器检修舱设计。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.配可调节风口，配合使用工位及天花整体设计 6.配封钢板（配套安装高度 1000mm），1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。	1	件
C24	不锈钢存放地架	规格：1200*500*200mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	3	台
C25	洗地龙头	1.规格：蓝色液压管/配 15 米； 2.采用不锈钢开放式卷盘厚度 1.2MM，液压管出口采用 304 不锈钢板加固，系统控制软管的长度和拖拉力度，可自动撤回； 3.标配一把喷枪或花洒喷头。	1	台
C26	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V、50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料	2	台
C27	油烟净化一体机	规格：2000*1300*1000mm 1.采用优质不锈钢板材制作，内置净化单元（集抽、排、净化于一体），采用单台操作及控制系统（独立风机、噪音低、流量大。效率高），实现低空达标排放标准，采用防火灾设计理念，风机整体内嵌隐藏在烟罩之内，避免二次吊装，自带动力，自动清洗，自动排污，自动软启动。设备累计工作 17 小时，自动清洗净化芯体，实现弱电对强电的自动化控制。并且根据油烟的污染程度，在后台电脑上修改自动清洗周期，保障净化效果（油烟发生量大，净化周期短，油烟发生量小，净化周期长），以及节约用水的效果。风机为高效率、低功率、低噪声外转子专用风机； 2.设备运行中可将油烟颗粒物、蒸气、气味和臭氧氧化反应，氧化在排气室以及管道内发生，油烟净化系统处理效率可达到 90%以上，采用产品专用净化剂符合国家 GB/14930.1-2015《食品安全国家标准洗涤剂》的检测要求； 3.油烟净化一体机出口烟气含水率≤8%、额定风量下净化率≥90%，需符合国家 GB1616157-1996、GB/T14675-1993、HJ57-2017 检测依据标准； 4.功率≥1.1kw；电压：220V；处理风量≥4500m3/H；	9	台
C28	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。	1	台
D、面食间				

D01	蒸笼架	1.规格：540*470*760mm；采用 304 不锈钢； 2.厚度 1.2mm	1	台
D02	电饼铛	锅盘直径：≥500mm 额定电压：220V/380V 额定功率：≥4.5KW 柜门采用平开式	1	台
D03	储物柜	规格：1100*500*1800mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.单面活动趟门，不锈钢导轨吊轮、整体折边成形趟门：外层 304 不锈钢 1.0mm； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	1	台
D04	冷藏操作台	规格：1800*760*800mm；内外箱不锈钢，电子式温控数显器，折边门；制冷方式：直冷；温度范围：-10℃～0℃/0℃～+10℃。 ▲推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质	1	台
D05	不锈钢单门发酵箱	1.箱体内外采用优质不锈钢材料制造，经久耐用。 2.功率：≥2.0KW；电压：220V，全自动微电脑触摸式数控系统。 3.内置式风机循环装置，使箱内温度均匀一致。 4.宽敞玻璃视窗和内置照明系统，发酵过程一目了然。 5.规格：13(盘)/门 6.设自动进水装置和任意调节层架。	1	台
D06	三层六盘烤箱	功率：≥19KW 电压：380V 规格：三层六盘 直插式，配烤盘 支持标准商用的 600×400 烤盘， 烤箱工作时声响为 70-90 分贝。 ▲推荐品牌：应符合或相当于旭众、裕飞永强、华菱、银鹰品牌品质	1	台
D07	面粉车	规格：500*600*530mm 1.材质：304 不锈钢板； 2.厚度：面板≥1.0mm；配桶盖 3.下配加重静音两个 4″定向活动轮，两个 4″带刹车万向活动轮。	2	台
D08	木案工作台	规格：1800*760*800mm 1.优质不锈钢 304 制造。 2.松木台面厚 50mm。 3.通脚 38X38X1.0mm 方管，横梁 38X38X1.0mm 方管。 4.子弹脚：全不锈钢可调节子弹脚，调节范围 3cm~5cm。	1	台
D09	揉压压面机	额定电压：220V 压面厚度：1~5mm 电机功率：1.1KW 压面宽度：≥288mm 生产能力：125kg/h。 ▲推荐品牌：应符合或相当于旭众、恒联、华菱、银鹰品牌品质	1	台
D10	双动和面机	料桶容积：35L 额定电压：220V 额定频率：50Hz 电机功率：1.1KW	1	台

		最大和面量：12Kg 料桶转速：15r/Min。 ▲推荐品牌：应符合或相当于旭众、恒联、华菱、银鹰品牌品质		
D11	搅拌机	料桶容积：≥30L 额定电压：220V 额定频率：50Hz 电机功率：1.5KW 最大和面量：10Kg。 ▲推荐品牌：应符合或相当于旭众、恒联、华菱、银鹰品牌品质	1	台
D12	单星盆水池	规格：600*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	1	台
D13	新风式油网烟罩	规格：3600*1300*500mm、 1.采用 1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1300mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.配可调节风口，配合使用工位及天花整体设计。 6.配封钢板（配套安装高度 1000mm），1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。	1	件
D14	饼盘车	规格：420*720*1670mm、 1.整体采用 304 不锈钢制作； 2.L 片厚度为 1.5mm； 3.脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方通； 4.配静音万向轮，带刹车。	1	台
D15	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V、50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料	1	台
D16	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。	1	台
E、检测室/熟食间				
E01	双门留样柜	1.有效容积≥500L,透视窗式，配锁功能 2.制冷剂 R134A 或同类环保冷媒 3.冷藏温度：0℃～10℃ 4.电压:220V。 ▲推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质	1	台
E02	农药残留快速测试仪	主要用于农药残毒含量的检测 配套功能：数据电子化管理，软件管理 波长配置：410nm； 通道：≥8 通道 抑制率显示范围：0%～100%；	1	台

		抑制率测量范围：0%～100%； 透射比准确度：±1.5%； 透射比重复性：≤0.5%； 漂移：≤0.005Abs/3min； 抑制率示值误差：≤10%		
E03	四层货架	规格：1200*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm； 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	1	台
E04	干手器	额定功率：2KW 机身材质：ABS 出风速度：≥12m/s	2	台
E05	工作柜带靠背	规格：1200*800*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	1	台
E06	单门留样柜	1.有效容积≥200L,透视窗式，配锁功能 2.制冷剂 R134A 或同类环保冷媒 3.冷藏温度：0℃～10℃ 4.电压:220V。 ▲推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质	1	台
E07	单星工作台柜	规格：1200*800*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚；	1	台
E08	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V、50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料	2	台
E09	双层平板工作台	规格：700*700*800mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚	1	台
E10	洗手星	规格：500*450*600mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	1	台

E11	烧腊挂架连油盆	规格：1000*350*1300mm 1.整体采用 304 不锈钢； 2.油盆不锈钢板厚 1.0mm； 3.吊杆采用Φ48*1.0mm 厚不锈钢圆管制作。	2	台
E12	单星盆水池	规格：600*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	1	台
E13	微波炉	功率：1300W 面板类型：透明 镜面 平板 烹饪方式：微波 底盘类型：平板式 内胆材质：不锈钢 液晶显示：有 能效等级：一级 控制方式：电脑式 微波炉分类：微波炉 是否变频：变频 开门方式：侧拉式	1	台
E14	冷藏操作台	规格：1500*760*800mm；内外箱不锈钢，电子式温控数显器，折边门；制冷方式：直冷；温度范围：-10℃～0℃/0℃～+10℃。 ▲推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质	1	台
E15	双层平板工作台	规格：1500*760*800mm 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚	1	台
E16	紫外线消毒灯	电压:220V 功率:≥55W 管径：15mm	2	台
F、洗消间				
F01	不锈钢勺快回收柜	规格：3500*400*950mm 1.不锈钢 304 制造。 2.台面厚 1.2mm。 3.柜身、底板厚 1.0mm。 4.上斜拉门，外门厚 1.0mm，门胆厚 0.8mm。 5.通脚 38*38*1.0mm，横梁 38*25*1.0mm 方管。 6.承重脚：全不锈钢可调节承重脚，调节范围 3cm~5cm。	2	件
F02	1#智能餐盘传送带(直线型)	参考尺寸：8000*480*940mm 1、设备传送速度 15-20 米/分钟； 2、整体架构，采用 1.8mm 厚优质不锈钢面板,侧封板 1.2mm； 3、传送采用链板式结构。机架采用 304 不锈钢方管制作 1.2mm 4、配置静音驱动马达，柔性启动等功能，保障餐具传送的稳定及传送带的静音运行； 5、工作区传送带配置可拆卸 PP 护边，进行清洁工作时，可将护边拆卸，方便清洁，不留卫生死角；	1	件

		6.功率≤1KW；电压：220V；链板式（样式深化设计确认） 7.无极变频调速控制，内外配应急停止控制；		
F03	L转角输送传送带	1.整体架构，采用1.8mm厚优质不锈钢面板,侧封板1.2mm; 2.传送采用链板式结构，机架采用304不锈钢制作≥1.2mm。 3.转角90度，无缝对接传送带 4.输送带宽度≥480mm 5.与直线输送带配套安装。	4	套
F04	不锈钢餐具除渣处理机	处理能力≥0.5T/小时 1.采用304不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度1.2mm，底衬304不锈钢加强梁； 3.设2寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径110mm304不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.自动清洗过滤，配套除渣装置； 5.功率≥2kw，智能控制。	1	台
F05	2#智能餐盘传送带(直线型)	参考尺寸：7500*480*940mm 1.设备传送速度15-20米/分钟； 2.整体架构，采用1.8mm厚优质不锈钢面板,侧封板1.2mm; 3.传送采用链板式结构。机架采用304不锈钢方管制作1.2mm 4.配置静音驱动马达，柔性启动等功能，保障餐具传送的稳定及传送带的静音运行； 5.工作区传送带配置可拆卸PP护边，进行清洁工作时，可将护边拆卸，方便清洁，不留卫生死角； 6.功率≤1KW；电压：220V；链板式（样式深化设计确认） 7.无极变频调速控制，内外配应急停止控制	1	件
F06	3#智能餐盘传送带(直线型)	参考尺寸：11000*480*940mm 1.设备传送速度15-20米/分钟； 2.整体架构，采用1.8mm厚优质不锈钢面板,侧封板1.2mm; 3.传送采用链板式结构。机架采用304不锈钢方管制作1.2mm 4.配置静音驱动马达，柔性启动等功能，保障餐具传送的稳定及传送带的静音运行； 5.工作区传送带配置可拆卸PP护边，进行清洁工作时，可将护边拆卸，方便清洁，不留卫生死角； 6.功率≤2KW；电压：220V；链板式（样式深化设计确认） 7.无极变频调速控制，内外配应急停止控制	1	件
F07	不锈钢预洗机	规格：1200*1000*950 1.采用304不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度1.2mm，底衬304不锈钢加强梁； 3.设2寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径110mm304不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚； 5.功率≥2kw，智能控制。	1	台
F08	不锈钢碗碟保洁柜	规格：1200*600*1800mm 1.采用304不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度1.2mm，底衬304不锈钢加强梁； 3.单面活动趟门，不锈钢导轨吊轮、整体折边成形趟门：外层304不锈钢厚度1.0mm; 4.Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	4	台

F09	紫外线消毒灯	电压:220V 功率:≥55W 管径：15mm	6	台
F10	节能长龙式洗碗机	规格：6700*950*2015mm 1.双缸双喷带烘干，配电总功率≤56KW；电压：380V 2.设备主体板材为SUS304不锈钢1.5mm 3.洗涤速度：2.2米/分钟（速度可调），洗涤量≥3000碟/小时；耗水量≤380L/H。 4.消毒烘干机采用远红外线石英发热管，高温强力风机进行高温循环烘干。 5.设备每个模块，两侧上下两块挡板均可徒手拆卸，方便清洗和维护。 6.水箱采用阶梯式设计，保证水箱的清洗度，使餐具更加清洁，有效的节约用水，环保节能。 7.自动化操作程序，加热、洗涤全自动，只需轻轻一按即可，无需频繁操作，机器出口设有障碍停机。 8.餐具清洗后，餐具干净，烘干效果好，餐具无明显积水，水渍。	1	台
F11	洗地龙头	1、规格：蓝色液压管/配10米； 2、采用不锈钢开放式卷盘厚度1.2MM，液压管出口采用304不锈钢板加固，系统控制软管的长度和拖拉力度，可自动撤回； 3、标配一把喷枪或花洒喷头。	2	台
F12	蒸汽集排烟罩	规格：1200*1100*500mm 1.采用1.0mm厚304磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1100mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用304不锈钢板制作。 5.配可调节风口，配合使用工位或天花整体设计。	2	台
F13	推车式餐具消毒碗柜	容积≥900L 1.不锈钢材质，双门结构，大容量设计 2.柜面板厚1.0mm 3.推车式结构(含推车) 4.额定电压：220V 5.功率：≥4000W 6.不锈钢箱体，定时控制开关。	3	台
F14	4#智能餐盘传送带(直线型)	参考尺寸：2000*480*940mm 1.设备传送速度15-20米/分钟； 2.整体架构，采用1.8mm厚优质不锈钢面板,侧封板1.2mm; 3.传送采用链板式结构。机架采用304不锈钢方管制作1.2mm 4.配置静音驱动马达，柔性启动等功能，保障餐具传送的稳定及传送带的静音运行； 5.工作区传送带配置可拆卸PP护边，进行清洁工作时，可将护边拆卸，方便清洁，不留卫生死角； 6.功率≤2KW；电压：220V；链板式（样式深化设计确认） 7.无极变频调速控制，内外配应急停止控制。	1	件
F15	垃圾回收处理设备	处理能力≥0.5T/小时 1.整体架构采用优质304不锈钢板1.2mm; 2.自动控制，具有加热，厨余处理及过滤装置等功能。 3.配套输送回收，无缝对接。 4.功率≥3kW	1	台

F16	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。	2	台
F17	四层栅格货架	规格：1500*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	2	台
F18	四层栅格货架	规格：1180*600*1550mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	1	台
F19	四层栅格货架	规格：1000*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	1	台
F20	大单星盆水池	规格：1000*700*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	3	台
F21	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V 频率：50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料	4	台
F22	步入式高温热风循环消毒房	规格：2800*2750*2100mm 1.消毒房库体：库体内外壁均采用 304/0.8MM 优质不锈钢板，中间 100MM 厚容重 120G/m³ 憎水岩棉搭建而成，手工压制而成，防火等级 A 级。库体内配置防水、防潮灯。 2.消毒房顶板：体内外壁均采用 304/0.8MM 优质不锈钢板，中间 100MM 厚容重 120G/m³ 憎水岩棉搭建而成，手工压制而成，防火等级 A 级。四周不锈钢方管加固，使库体更加牢固耐用。 3.耐高温专用门：门内外壁均采用 304 优质不锈钢板材，中间为双层钢化玻璃，可耐温 300 度，门口四周 E 型耐高温硅胶密封处理，防火等级 A 级。 4.专用防撞护栏：不锈钢材质，库内一周防撞防潮保护。 5.底板：采用 3MM 防滑铝板，底部方管骨架，防止湿滑，更加人性化；	1	套

		6.加温加热系统：1)热风系统结构：为强对流热风循环结构模式。2)运行风机采用耐高温离心风机，耐高温为300℃，并加装风机罩壳。3)出风口：采用304不锈钢板定制而成。 7.控制系统：控制箱面板上装有温度显示设定，消毒保温时间设定美控控制系统。风机加热启动停止等操作按钮，库体上方装有液晶显示屏。 8.电源：380V/50HZ，功率≥24KW 9.消毒方式：高温热风循环，RT30℃-150℃		
F23	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。	1	台
F24	挡鼠板	规格：800*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。	2	台
G、明档区				
G01	餐厅员工洗手池	规格：2400*500*800+150mm 1.采用304不锈钢磨砂板材； 2.面板厚度1.2mm，底衬304不锈钢加强梁；星盆厚1.0mm； 3.设2寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径110mm304不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	1	台
G02	餐具保温柜	规格：1800*800*800mm 1.不锈钢304制造； 2.柜面板厚1.0mm 3.参考容积≥500L 4.额定电压：380V 5.功率：≥4000W 6.温度可调，不锈钢箱体，定时旋钮开关，带推车。	2	台
G03	保温盆工作台	规格：2100*400*800mm；功率：2KW；电压：380V 1.不锈钢304制造。 2.台面1.2mm。	1	台
G04	保温盆工作台	规格：1800*400*800mm；功率：2KW；电压：380V 1.不锈钢304制造。 2.台面1.2mm。	4	台
G05	豪华保温车	容积≥560L 功率：≥2000W 电压：220V 频率：50Hz 容量：≥560L 热风循环，六面整体发泡层工艺，专业菜品存放不锈钢层架，专业拉扣门把手、硅胶防撞圈设计、移动重力轮设计。独立风道、加湿。保温、保湿，有效保持菜品新鲜。	2	台

G06	双层工作台	规格：1800*800*800mm、1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。	1	台
G07	电热保温台	规格：1800*800*800mm；制热功率：≥2KW；电压：380V 材质说明： 1.不锈钢 304 制造； 2.炉面板厚 1.2mm。 3.炉围及炉身、背板、前板厚 1.0mm。 4.炉脚采用不锈钢 6 寸重力脚。 5.多种保护设计，有效防水、防虫、防油； 6.操控方式：采用多档火力开关，火力更精确控制	1	台
G08	双层工作台	规格：1200*800*800mm 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm，层板 δ=1.0mm，内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作，配可调节子弹脚。	1	台
G09	电磁 4 头煲仔炉	规格：800*800*800mm；功率：4*3.5kW；电压：380V 1.不锈钢 304 制造； 2.炉面板厚 1.2mm； 3.炉围及炉身、背板、前板厚 1.0mm； 4.炉脚采用不锈钢 6 寸重力脚； 5.柔性固定微晶板固定装置； 6.多种保护设计，有效防水、防虫、防油； 7.操控方式：采用多档火力开关，火力更精确控制； 8.线盘高温保护，过压过流保护等多重保护，有独立散热风道；	1	台
G10	电扒炉	规格：800*800*800mm 1.材质:不锈钢板 2.功率：≥2KW；电压：220V 3.脚配可调节子弹脚	1	台
G11	单星盆水池	规格：600*800*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	1	台
G12	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V 频率：50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料	4	台
G13	电磁双头煮面炉	规格：1200*800*830mm、 1.额定功率 2*12KW；电压：380V；尺寸：1500*800*800 2.材质：全不锈钢加厚机身制作，坚固耐用。 3.电磁感应加热，热效率更高，出品速度更快。 4.全封闭机芯，独立式散热风道设计，做到真正防水，防油烟，防虫。 5.一体成型台面设计，水箱采用双面焊接技术，使用寿命长，不易	1	台

		漏水，自动故障检测，安全可靠。 6.采用霍尔传感器技术，电流检测更稳定，控温更精准； 7.显示屏能够显示电磁灶实时功率、线盘（IGBT 模块）的实时温度。 8.采用十档磁控开关，精细化火力分布，经久耐用。		
G14	双层工作台	规格：1100*800*800mm 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。	2	台
G15	双层工作台	规格：1200*800*800mm 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。	1	台
G16	双层工作台	规格：1600*760*800mm 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。	1	台
G17	单星盆水池	规格：600*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	1	台
G18	冷藏玻璃门操作台	规格：1500*760*800mm；内外箱不锈钢，电子式温控数显器，折边门；制冷方式：直冷；温度范围：-10℃～0℃/0℃～+10℃。 ▲推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质	2	台
G19	四层平板货架	规格：1200*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm； 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	1	台
G20	暖汁保温箱	规格：550*315*345mm；功率：1.2KW；电压：220V 材质说明： 1.不锈钢 304 制造。 2.台面、汤池厚 1.2mm。 3.柜身、前板、底板、侧板厚 1.0mm。	1	台
G21	明档玻璃烟罩	规格：1600*1000*500mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃 6mm。	1	件
G22	明档玻璃烟罩	规格：3400*1000*500mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。	1	件

		3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃 6mm。		
G23	电热保温台	规格：1400*700*850mm；制热功率：≥2KW；电压：380V 材质说明： 1.不锈钢 304 制造。 2.炉面板厚 1.2mm。 3.炉围及炉身、背板、前板厚 1.0mm。 4.炉脚采用不锈钢 6 寸重力脚。 5.多种保护设计，有效防水、防虫、防油。 6.操控方式：采用多档火力开关，火力更精确控制。	1	台
G24	双层工作台	规格：1100*800*850mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。	1	台
G25	单通移门挂墙柜	规格：1500*400*600mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm； 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。	1	台
G26	铁板烧	规格：1600*800*800mm 1.铁板台面材料采用合金钢，厚度为 20mm，其材质不变形、不变色。 2.总功率（kw）：≥6kw；电压：380V 3.内置排气及烟气处置接口装置。	1	台
G27	单星工作台	规格：1500*760*800mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚；	1	台
G28	明档玻璃烟罩	规格：1300*1000*500mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃 6mm。	1	件
G29	异形台（定制）	规格：800-R90mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。	2	台
G30	明档玻璃烟罩	规格：3500*1100*500mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃 6mm。	1	件

G31	挡鼠板	规格：900*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。	1	台
G32	明档玻璃烟罩	规格：2000*1000*500mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃≥6mm。	1	件
G33	弧形玻璃烟罩	90 度弧形，外弧形半径≥1100mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板,配套玻璃安装。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃 6mm。	2	套
G34	包间消毒柜	1.参考容积≥800L 2.额定电压：220V 3.功率：≥1200W	1	台
G35	包间餐具消毒保温柜	规格：1800*800*800mm 1.不锈钢 304 制造； 2.柜面板厚 1.0mm 3.参考容积≥500L 4.额定电压：380V 5.功率：≥4000W 6.温度：20~+125℃不锈钢箱体，定时旋钮开关，带推车。	1	台
G36	洗地机	电池容量≥100Ah；续航时间≥180 分钟；额定功率 1000W 以下；功能：拖扫吸式；清洁效率≥3000 平方米/小时；清水箱容量≥55L；污水箱容量≥60L。	1	台
H、阳光厨房管理系统				
H01	阳光厨房监控设备	成套、400 万像素 1/3″海螺半球网络摄像机；4.0 定焦；10M/100M 自适应网口；内置 Mic;0.003lux(F1.6，AGCON，彩色)，0lux(开启红外)；宽动态范围：120dB；红外补光；30FPS（2688×1520）；支持运动检测、越界检测、虚焦检测、场景变更等；供电方式：DC12V(±25%)、POE；工作温湿度：-30℃~60℃，≤95%RH；防护等级：IP67。 ▲推荐品牌：应符合或相当于海康威视、大华、360、小米品牌品质	18	套
H02	服务电脑主机	成套、成套设备，台式电脑（CPU：i5-7400 ；内存≥16G ；显卡：集显；硬盘≥1T； WiFi 蓝牙，显示器： 27 寸），含鼠标、键盘、箱体等成套设备。 ▲推荐品牌：应符合或相当于联想、小米、华为、宏基品牌品质	1	套
H03	电子视频显示器	面板类型:LED 背光；面板尺寸：≥50 寸，显示器在餐岛土建效果图上更新效果。配支架。 ▲推荐品牌：应符合或相当于 TCL、小米、康佳、创维品牌品质	5	台
H04	路由器	8 口。支持企业 VPNLAN；千兆网口机身材质：外置天线无线协议；Wi-Fi 6LAN 口类型;其他 WAN 口类型:151-200 终端;无线速率 3000M。 ▲推荐品牌：应符合或相当于 TP-LINK、华为、磊科、小米品牌品质。	1	台

H05	监控级硬盘	8TB 容量，3.5 英寸 SATA3.0 接口，7200RPM 高达 256MB 缓冲区，流畅存储视频有效防止丢帧 24×7 全天候高效稳定运行 年度工作负载等级为 300TB/年 MTBF 可达 1,000,000 小时 高级格式（AF）512e 扇区技术； ▲推荐品牌：应符合或相当于西部数据、海康威视、希捷、华为品牌品质。	4	块
H06	网络视频录像机	1.可接驳符合开放型网络视频接口协议、RTSP 协议、GB28181 协议的网络摄像机； 2.支持最高 1200W 像素高清网络视频的预览、存储、回放； 3.存储接口：8 个 SATA 接口，可满配 12TB 硬盘； 4.具有 2 个 HDMI 接口，2 个 VGA 接口，可支持 4K+1080P 输出； 5.支持网络检测（网络流量监控、网络抓包、网络通畅）功能； 6.具有 2 个 USB2.0 接口、1 个 USB3.0 接口；16 路报警输入，4 路报警输出； 7.支持同步回放及多路同步倒放； 8.支持本地预览权限的配置，设置权限后的通道只有登录后才会出现预览画面；支持远程预览加密，只有输入密钥才能解开视频； 9.支持密码复杂度等级显示；设备密码不允许明文显示和拷贝操作；并支持通过安全问题恢复密码，密码重置功能可开启或关闭； 10.支持设备密码口令复杂度显示且密码需满足复杂度要求才可以设置成功，密码口令中不能包含用户名、123、admin（不区分大小写）、连续四位及以上递增或递减数字（如 1234、12345、4321 等）、连续四位及以上相同字符简单口令（如 1111、8888、aaaa 等）；	1	台
H07	AI 智能分析盒/系统	智能管理、支持人脸抓拍对比、黑白名单布控 支持是否戴口罩，是否戴厨师帽，是否戴手套，抽烟 智能 AI 识别管理系统，高端版 1.可接驳符合 ONVIF、RTSP 标准及众多主流厂商的网络摄像机； 2.输入带宽：128Mbps；输出带宽：256Mbps； 3.接入能力：16 路 H.264、H.265 格式高清码流接入； 4.两个千兆网卡，支持网络容错和多址设定应用； 5.支持 IPC 集中管理，包括 IPC 参数配置、信息的导入/导出、语音对讲和升级等功能； 6.具有 2 个 USB2.0 接口、1 个 USB3.0 接口；16 路报警输入，4 路报警输出； 7.支持接入普通 IPC，支持在预览画面中展示智能信息，支持实时展示目标对象，目标属性，目标置信度，目标 ID，目标位置框信息，并且智能信息能够紧跟目标移动；预览画面中展示智能信息颜色可配置（常规时绿色，报警时变成红色），字体大小可配置； 8.支持导入视觉大模型进行分析，支持视频分析、图片分析、图片二次分析过滤；	1	套
H08	交换机	智能管理、支持人脸抓拍对比、黑白名单布控 支持是否戴口罩，是否戴厨师帽，是否戴手套，抽烟 智能 AI 识别管理系统，高端版 1.可接驳符合 ONVIF、RTSP 标准及众多主流厂商的网络摄像机； 2.输入带宽：128Mbps；输出带宽：256Mbps； 3.接入能力：16 路 H.264、H.265 格式高清码流接入； 4.两个千兆网卡，支持网络容错和多址设定应用；	1	台

		5.支持 IPC 集中管理，包括 IPC 参数配置、信息的导入/导出、语音对讲和升级等功能； 6.具有 2 个 USB2.0 接口、1 个 USB3.0 接口；16 路报警输入，4 路报警输出； 7.支持接入普通 IPC，支持在预览画面中展示智能信息，支持实时展示目标对象，目标属性，目标置信度，目标 ID，目标位置框信息，并且智能信息能够紧跟目标移动；预览画面中展示智能信息颜色可配置（常规时绿色，报警时变成红色），字体大小可配置； 8.支持导入视觉大模型进行分析，支持视频分析、图片分析、图片二次分析过滤；		
H09	提供及安装六类网线及线管	1.六类网线 DS-1LN6-UE、国标； 2.配套安装铁线管（包工包料），现场安装； 3.配套安装辅材； 4.网线长度：4 箱（1200 米），配套现场设备供应安装；	1	批
二、室内/后厨制冷空调降温系统				
I、功能区 1 制冷空调系统				
I01	功能区室外机及配套设施安装	厨房专用； 1.空调室外主机（制冷量：≥50KW；电源：380V）、室外安装，风冷式，厨房区专项功能区使用： 2.配套机架安装：槽钢 12#； 3.配套冷媒管道安装及辅材（管道长度 60 米）；全紫铜管加保温，现场施工定制； 4.配套机架安装，不锈钢机架； 5.排水管道安装（管道长度 8 米）：PVC 排水管材，dn32、现场安装，辅材胶水等； 6.排水管道发泡保温，内管 dn32（外包 PVC dn63）； ▲空调推荐品牌:应符合或相当于格力、海尔、瑞科、美的品牌品质； ▲管材推荐品牌:应符合或相当于联塑、金牛、日丰、公元品牌品质；	1	套
I02	功能区室内机及配套设施安装	厨房专用； 1.空调室内主机（制冷量：≥8KW）、室内安装，风冷式，功能区使用：厨房； 2.配线控器/遥控器：含配电及安装，成套安装，配套设备； 3.冷媒管道安装及辅材；空调机配套管道/全紫铜管道加保温，现场施工定制； 4.配套机架安装：不锈钢支架； 5.排水管道安装（管道长度 20 米）：PVC 排水管材，dn25、现场安装，辅材胶水等； 6.排水管道发泡保温，内管 dn25（外包 PVCdn63）； ▲空调推荐品牌:应符合或相当于格力、海尔、瑞科、美的品牌品质； ▲管材推荐品牌:应符合或相当于联塑、金牛、日丰、公元品牌品质；	5	套
J、功能区 2 制冷空调系统				

J01	功能区室外机及配套设施安装	厨房专用； 1.空调室外主机（制冷量：≥28KW；电源：380V）、室外安装，风冷式，厨房区专项功能区使用： 2.配套机架安装：槽钢 12#； 3.配套冷媒管道安装及辅材（管道长度 60 米）；全紫铜管加保温，现场施工定制； 4.配套机架安装，不锈钢机架； 5.排水管道安装（管道长度 8 米）：PVC 排水管材，dn32、现场安装，辅材胶水等； 6.排水管道发泡保温，内管 dn32（外包 PVC dn63）； ▲空调推荐品牌:应符合或相当于格力、海尔、瑞科、美的品牌品质； ▲管材推荐品牌:应符合或相当于联塑、金牛、日丰、公元品牌品质；	1	套
J02	功能区室内机及配套设施安装	厨房专用； 1.空调室内主机（制冷量：≥2.8KW）、室内安装，风冷式，功能区使用：厨房； 2.配线控器/遥控器：含配电及安装，成套安装，配套设备； 3.冷媒管道安装及辅材；空调机配套管道/全紫铜管道加保温，现场施工定制； 4.配套机架安装：不锈钢支架； 5.排水管道安装（管道长度 20 米）：PVC 排水管材，dn25、现场安装，辅材胶水等； 6.排水管道发泡保温，内管 dn25（外包 PVCdn63）； ▲空调推荐品牌:应符合或相当于格力、海尔、瑞科、美的品牌品质； ▲管材推荐品牌:应符合或相当于联塑、金牛、日丰、公元品牌品质；	7	套
K、厨房系统安全措施及灭火系统				
K01	双瓶组灭火系统	双瓶组、1.火灾自动探测，自动实施灭火； 2.自动发出声光报警，并可向消防控制中心输送火灾信号； 3.自动输出切断燃气供应的信号，也可根据需要，输出关闭风机，关闭非消防电源的信号； 4.喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水，防止复燃； 5.设有手动紧急启动机构； 6.采用机械启动，在火灾现场无电源的情况下，能可靠地实施装置启动，关闭机械式燃气阀； 7.采用食用油专用灭火剂； 8.设有 DC24V 备用电源，一旦断电，备用电源自动接入。 9.为了保证灭火效果，灭火时间需≤1.0s,提供相应检测报告； 10、设备具备耐腐蚀可靠性，检验时长超 120 小时以上,提供相应检测报告； 12.自动或手动启动装置进行喷洒灭火剂，灭火速度快，灭火全过程仅需 1～3 秒。 13.离火预警系统	5	台
L、反渗透净水系统				

L01	反渗透净水系统	RO/2 吨/H; 1.产水能力：2T/H，TDS≤20us/cm; 2.配 304 不锈钢原水箱及净水箱：2 吨（304 不锈钢板 0.8mm）； 3.配产水配套设施：原水/清洗/加压泵，补水系统，清洗系统，仪器仪表，多路阀，砂碳过滤，华膜反渗透膜(不锈钢膜 3 级过滤)； 4.变频供水：供水泵，供水至各用水点，供水龙头 15 个，配 DN20 不锈钢阀门 3 个； 5.供水管道：不锈钢管道，全部为 304 食品级材料； 6.直饮水管线长度 200 米，现场安装定制，配件管道件全部为 304 食品级材料； 7.机架采用 304 不锈钢管定制； 8.配 PLC 控制，系统管理，实时监控管理； 9.紫外线杀菌处理，过滤后净水水质达到直饮水标准； 10.成套系统配套机架、配电箱、配电线路及辅材等；	1	套
三、通排新风系统系统				
(一)排烟系统				
M、1#排烟系统				
M01	1#抽风柜	规格：25 寸；功率：15KW；电压：380V； 1.采用猪笼扇胆,镀锌板外壳； 2.柜式低噪音风机； 3.依现场配置安装； 4.配置马达九线制保护控制系统：采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。 ▲交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲风柜推荐品牌：应符合或相当于九洲普惠、恒利通、德通品牌品质；	1	台
M02	1#排烟配套安装件	1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接 1 套； 5.风柜防震支架 1 个；配套抽风柜；采用 8#槽钢制作； 6.管道防火阀：规格 1000*800mm、800*700mm、800*500mm 各 1 个。依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板。 7.止回阀：规格 1000*800mm、800*700mm、800*500mm 各 1 个。依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆。 8.其他安装辅材。	1	件
M03	1#油烟环保净化处理设备	处理能力≥35000m³/h；功率≥800W； 1.外壳材质采用不锈钢，板面拉丝。 2.前置金属均风过滤冲孔网+双组高压静电多重除油、高效除烟，实现油烟净化率达 90%及以上。 3.采用智能数字高频高压电源，产品依据 JCC/201011.1-2017《餐饮油烟净化器高压电源检测方法》，CCAEPI-RG-Q-041-2018《餐饮油烟净化器用高压电源》并通过 CMA、CCEP 检测认证，具有过压过	1	台

		流保护功能、负载短路保护功能、负载闪络打火保护功能、放电极油垢清洗提示功能。 4.产品具有电磁兼容浪涌（冲击）测试报告。 5.相关产品经中科检测效率测试≥1.0~3.0um 效率达 92.4%，≥3.0~5.0um 效率达 95.8%。 6.产品通过“高低温（高温 65℃恒温下，低温-15℃恒温下）”整机运行 24 小时测试符合电工电子产品环境试验。 7.产品的配电箱符合 GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》，检测产品配电箱外壳防护等级（IP55）项目合格。		
N、2#排烟系统				
N01	2#抽风柜	规格：18 寸；功率：3KW；电压：380V； 1.采用猪笼扇胆,镀锌板外壳； 2.柜式低噪音风机； 3.依现场配置安装； 4.配置马达九线制保护控制系统：采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。 ▲交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲风柜推荐品牌：应符合或相当于九洲普惠、恒利通、德通品牌品质；	1	台
N02	2#排烟配套安装件	排烟配套定制； 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接 1 套； 5.风柜防震支架 2 个；配套抽风柜、采用 8#槽钢制作； 6.管道防火阀 1 个：规格 500*600mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板； 7.止回阀 1 个：规格 500*600mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆； 8.其他安装辅材；	1	项
N03	2#油烟环保净化处理设备	处理能力≥12000m³/h；功率≥300W； 1.外壳材质采用不锈钢，板面拉丝； 2.前置金属均风过滤冲孔网+双组高压静电多重除油、高效除烟，实现油烟净化率达 90%及以上； 3.采用智能数字高频高压电源，产品依据 JCC/201011.1-2017《餐饮油烟净化器高压电源检测方法》，CCAEPI-RG-Q-041-2018《餐饮油烟净化器用高压电源》并通过 CMA、CCEP 检测认证，具有过压过流保护功能、负载短路保护功能、负载闪络打火保护功能、放电极油垢清洗提示功能； 4.产品具有电磁兼容浪涌（冲击）测试报告； 5.相关产品经中科检测效率测试≥1.0~3.0um 效率达 92.4%，≥3.0~5.0um 效率达 95.8%； 6.产品通过“高低温（高温 65℃恒温下，低温-15℃恒温下）”整机运行 24 小时测试符合电工电子产品环境试验； 7.产品的配电箱符合 GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》，	1	台

		检测产品配电箱外壳防护等级（IP55）项目合格；		
O、3#排烟系统				
001	3#抽风柜	尺寸：18 寸；功率：3KW；电压：380V； 1.采用猪笼扇胆,镀锌板外壳； 2.柜式低噪音风机； 3.依现场配置安装； 4.配置马达九线制保护控制系统；采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。 ▲交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲风柜推荐品牌：应符合或相当于九洲普惠、恒利通、德通品牌品质；	1	台
002	3#排烟配套安装件	排烟配套定制； 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接 1 套； 5.风柜防震支架 1 个；配套抽风柜、采用 8#槽钢制作； 6.管道防火阀 1 个：规格 500*600mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板； 7.止回阀 1 个：规格 500*600mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆； 8.其他安装辅材；	1	项
P、4#排烟系统				
P01	4#抽风柜	规格：18 寸；功率：5.5KW；电压：380V； 1.采用猪笼扇胆,镀锌板外壳； 2.柜式低噪音风机； 3.依现场配置安装； 4.配置马达九线制保护控制系统：采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。 ▲交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲风柜推荐品牌：应符合或相当于九洲普惠、恒利通、德通品牌品质；	1	台

P02	4#油烟环保净化处理设备	1.处理能力≥16000m³/h；功率≥300W； 1.外壳材质采用不锈钢，板面拉丝； 2.前置金属均风过滤冲孔网+双组高压静电多重除油、高效除烟，实现油烟净化率达90%及以上； 3.采用智能数字高频高压电源，产品依据JCC/201011.1-2017《餐饮油烟净化器高压电源检测方法》，CCAEPI-RG-Q-041-2018《餐饮油烟净化器用高压电源》并通过CMA、CCEP检测认证，具有过压过流保护功能、负载短路保护功能、负载闪络打火保护功能、放电极油垢清洗提示功能； 4.产品具有电磁兼容浪涌（冲击）测试报告； 5.相关产品经中科检测效率测试≥1.0~3.0um效率达92.4%，≥3.0~5.0um效率达95.8%； 6.产品通过“高低温（高温65℃恒温下，低温-15℃恒温下）”整机运行24小时测试符合电工电子产品环境试验； 7.产品的配电箱符合GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》，检测产品配电箱外壳防护等级（IP55）项目合格；	1	台
P03	4#排烟配套安装件	排烟配套定制： 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接1套； 5.通排风柜减震机架1个；风机定制配套、采用8#槽钢制作； 6.风柜防震支架1个；配套抽风柜、采用8#槽钢制作； 7.管道防火阀1个：规格600*600mm；依现场管道定制，采用A3钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板； 8.止回阀1个：规格600*600mm；依现场管道定制，采用A3钢板制作，外涂防腐防锈漆； 9.其他安装辅材；	1	项
Q、5#排烟系统				
Q01	5#低噪音排气风机	功率：≥1.5KW；电压：380V； 1.低噪音静音风机； 2.依现场配置安装； 3.配置保护控制系统；采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。 ▲交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质；	1	台

Q02	5#排烟配套安装件	风机配套定制； 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接1套； 5.其他安装辅材； 6.风机减震机架1个；风机定制配套、采用5#角铁制作； 7.管道防火阀：规格400*400mm1个；依现场管道定制，采用A3钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板； 8.止回阀：规格400*400mm1个；依现场/管道定制，采用A3钢板制作，外涂防腐防锈漆； 9.净化器支架1个；配套净化器、采用5#角铁制作；	1	项
Q03	5#油烟环保净化处理设备	处理能力≥4000m³/h；功率≥100W； 1.外壳材质采用不锈钢，板面拉丝； 2.前置金属均风过滤冲孔网+双组高压静电多重除油、高效除烟，实现油烟净化率达90%及以上； 3.采用智能数字高频高压电源，产品依据JCC/201011.1-2017《餐饮油烟净化器高压电源检测方法》，CCAEPI-RG-Q-041-2018《餐饮油烟净化器用高压电源》并通过CMA、CCEP检测认证，具有过压过流保护功能、负载短路保护功能、负载闪络打火保护功能、放电极油垢清洗提示功能； 4.产品具有电磁兼容浪涌（冲击）测试报告； 5.相关产品经中科检测效率测试≥1.0~3.0um效率达92.4%，≥3.0~5.0um效率达95.8%； 6.产品通过“高低温（高温65℃恒温下，低温-15℃恒温下）”整机运行24小时测试符合电工电子产品环境试验； 7.产品的配电箱符合GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》，检测产品配电箱外壳防护等级（IP55）项目合格；	1	台
(二)新风系统				
R、1#新风系统				
R01	1#新风机	最大风量≥22000m³/H； 1.水帘式环保新风机组； 2.角铁制作，配轴承和轴； 3.自动清洗功能； 4.自动控制，配水帘净化降温功能； 5.配置运行保护控制系统：组件/控制件、采用优质电子元件制作，智能多档控制。	1	台
R02	1#新风配套安装件	新风系统配套定制； 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接1套； 5.管道防火阀：规格700*500mm；依现场管道定制，采用A3钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板； 6.新风柜减震机架1个；风机定制配套、采用8#槽钢制作； 7.单向阀2套；规格700*500mm；依现场管道定制，采用A3钢板制	1	项

		作，外涂防腐防锈漆； 8.风百叶 1 套；配管定制；规格 1000*800mm；依现场定制，铝合金 1.2mm； 9.新风咀/可调节 20 套；定制 G180、采用优质铝合金制作； 10.调节阀 6 个；规格 800*600mm、600*600mm 各 1 个，500*300mm4 个；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆； 11.其他安装辅材；		
S、2#新风系统				
S01	2#新风机	风量 18000m³/H； 1.水帘式环保新风机组； 2.角铁制作，配轴承和轴； 3.自动清洗功能； 4.自动控制，配水帘净化降温功能； 5.配置运行保护控制系统：组件/控制件、采用优质电子元件制作，智能多档控制。	1	台
S02	2#新风配套安装件	新风系统配套定制； 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接 1 套； 5.管道防火阀 2 套，规格 700*500mm、依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行；材质：碳钢板； 6.鲜风柜减震机架 1 个：风机定制配套、采用 8#槽钢制作； 7.单向阀 2 个；规格 500*500mm，配管定制、依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆； 8.调节阀 6 个：规格 500*300mm2 个，规格 400*300mm4 个；依现场/管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆； 9.风百叶 1 套；配管定制；规格 1000*800mm；依现场定制，铝合金 1.2mm； 10.鲜风咀/可调节 15 套；定制 G180、采用优质铝合金制作； 11.其他安装辅材；	1	项
(三)新风管道系统				
T01	通风管道	采用 0.8mm 厚镀锌板制作。成套现场安装、依现场安装定制，法兰安装。	450	m²
T02	通风管道	采用 1.0mm 厚镀锌板制作。成套现场安装、依现场安装定制，法兰安装。	900	m²
T03	通风管道	采用 0.65mm 厚镀锌板制作。成套现场安装、依现场安装定制，法兰安装。	60	m²

注：

1.以上为本项目暂定购买设备数量，合同履约过程中，因招标人业务变化、机构调整等，招标人有权按照合同单价报价费用按实结算。中标人应无条件配合招标人采购需求调整及作出相应服务。

2.本用户需求书虽未列出，但根据设计图纸或为满足设计功能，确保功能的实现所必需的设备材料，投标人应在投标文件中列出。如未列出，中标人在项目实施时必须无条件及时提供，且不得以此为由要求增加费用。

四、主要技术参数及要求

本用户需求书中所有列出的相关设备技术要求、品牌均不是唯一指定，仅作参考，即中标人可就设备提出替代标准，只要中标人提供的设备满足招标人的功能要求、相当于(或优于)规定的设备品质和性能等技术参数要求，并提供满足本用户需求书要求的证明材料，则视为合格。

（一）食堂厨房及中西明档设备主要技术参数及要求

1、中标人所提供的产品及安装必须符合以下规范及标准(如下述内容中不为最新版本，请按最新版本采用)：

（1）中餐燃气炒菜灶(CJ/T28-2013)

（2）工业产品使用说明书 总则（GB 9969-2008）

（3）不锈钢冷轧钢板和带（GB/T 3280-2015）

（4）包装储运图示标志（GB/T 191-2008）

（5）机械安全 机械电气设备 第1部分：通用技术条件（GB 5226.1-2016）

（6）固定污染源排气中颗粒物测定与气态污染物采样方法（GB/T 16157-1996）

（7）《不锈钢厨具》行业标准（QB/T2174-2006）

（8）饮食业油烟排放标准（GB 18483-2001）

（9）通风与空调工程施工质量验收规范（GB 50243-2016）

（10）饮食建筑设计标准（JGJ 64-2017）

2、中标人对厨房设备及配套设施的设计以及用于制作的材料原则上不低于清单的等级要求，如需另行推荐，但须招标人同意。其设计、制造、喷涂、检验、试验和包装应符合双方认可的制造规范及国家标准。

3、中标人应采用最新的规范和标准，交付时间应满足要求。

4、定义

（1）厨房指进行烹调制作，食品处理储存的房间，其概念为除餐厅外所有发生烹煮煎炒制作的空间，具体包括上文提到的食堂厨房、洗碗间、洁碟间及中西式明档。

（2）厨房设备主要由“炉灶设备，不锈钢制品设备，冷冻/冷藏设备，洗碗设备、油烟净化设备、其他设备辅助设备”部分组成。

（3）“设计条件”是指满足现有建筑结构条件，满足招标人规定时间，满足各专业预留接口条件，满足使用实验的条件。

五、投标报价

（一）本项目报价包括运至交货地的货物、运费、安装调试费、设计费、相关部门验收、税费、质保期保障、搬迁费、项目管理及其他完成本项目所需的各项费用，项目实施后不得另行收取其他任何费用，但必须保证满足项目的使用要求，不足部分由中标人负责免费提供。

（二）项目用户需求书内容中所出现的产品工艺、材料等仅为方便描述而没有限制性，可以在其提供的文件资料中选用替代标准，但这些替代标准必须优于或相当于本用户需求书的标准。用户需求书所描述的货物参数及相关要求为最基本的要求，投标人可选用优于或等于用户需求书要求的货物进行投标报价。

（三）中标人须将所有货物须按采购人的要求搬运至指定位置，货物及安装设备的运输、装卸、现场保管

的费用全部由中标人负责。

六、供货及服务期要求

（一）本项目交货地点为：广东省东莞市南城街道宏北路16号水业大厦三楼

（二）中标人收到招标人通知之日起5个日历日，根据现场实际情况及厨房设备设施采购清单提交厨房区的安装深化设计。

（三）中标人在收到招标人书面供货通知之日起45天内完成招标人供货通知要求的设备设施的供货，在设备完成交货并通过初步验收后，接到招标人书面通知安装之日起15天内完成设备的安装及调试等工作。在具体实施过程中中标人按中标价格进行供货，并按实际使用量进行结算。

七、安装、调试及验收要求

（一）中标人应派专业技术人员（含制造商委派人员）到现场，人员要求如下：

1、安装负责人1名，负责安装工程的计划、协调、人力调配及工程质量、安全管理等工作；

2、安装现场技术负责人1名，负责技术，质量监督，安装现场测量，安装质量检查认可等。

（二）验收时，中标人负责在项目验收时将全部货物有关的产品说明书、原厂家安装手册、技术文件、资料、及安装、验收报告等文档汇集成册交付招标人。中标人应在投标文件中提供出厂检验的项目、标准和方法。

（三）出厂前测试

1、应按国家或行业的相关验收标准，根据基本技术要求中的规定，在合同设备装运前对设备进行测试。

2、中标人应在投标文件中提供工厂具有的测试手段和出厂检验的项目、标准和方法。在设计联络中，招标人将对出厂检验的项目、标准和方法进行确认。出厂前测试包括但不限于以下内容：a.启动；b.外观；c.设备运行状态；d.噪声dB（A）；e.其他。

3、所有测试结果必须符合基本技术要求的规定和标准，否则合同设备将被认为不合格。工厂测试中的设备，如测试结果不符合基本技术要求的规格及性能参数，由中标人厂家重新修整后再测试，直至设备符合基本技术要求的规格及性能参数为止。

4、测试完成后，中标人应提供完整的测试报告一式四份供招标人备案。若招标人认为某项试验的条件、内容、程序、测量、记录和报告格式等任意一项不符合要求，招标人有权拒绝接受试验报告并要求重做该项试验。

5、出厂检验

（1）出厂检验包括但不限于以下内容：a.外观检验；b.机械运行状态检验；c.振动检验；

（3）未通过出厂测试的设备将被认为不合格，招标人将不予接收，同时中标人应在不影响项目要求的里程碑时间内及时更换，并通过测试。

6、运输到货、开箱检验

（1）运输到货：出厂前测试和出厂检验完成后中标人应按合同要求进行包装，并应考虑现场仓储的条件。中标人应按设备材料、设备类别进行装箱。

（2）开箱检验 ：由招标人、中标人在场，根据中标人提供的装箱清单进行开箱清点，如发现错装、短装及破损，由中标人负责处理。

7、测试、调试

（1）中标人有责任主持、并完成对每台合同设备的现场测试和调试。各项测试结果应符合基本技术要求的标准。

（2）现场调试和测试完成后，招标人和中标人将在测试报告上签字认可。如在测试过程中，发现任何不符合基本技术要求中的技术规格和性能，中标人应免费维修或更换合同设备相应不合格部分，以确保合同设备的性能满足基本技术要求。如测试结果不符合基本技术要求的技术规格，中标人有责任更换该设备并承担由此引起的一切费用。

（3）如果合同设备运输和安装调试过程中因事故造成货物短缺、损坏，中标人应及时安排换货，以保证合同设备安装调试的成功完成。换货的相关费用由中标人承担。

8、验收

（1）初步验收（即到货验收），经双方验收合格后，招标人和中标人双方在5个工作日内确认初步验收报告并签字认可。

（2）中标人在初步验收试验工作完成后，应对招标人的人员进行理论、实操培训。

（3）最终验收（即安装调试完成后验收），验收合格后食堂设备投入正式运行，质保期内中标人提供售后服务，质保期结束后退还质保金。

（4）最终验收由招标人主持，中标人参加，确认设备能否最终通过验收。具体时间由招标人确定并提前通知中标人。

（5）最终验收的内容包括合同设备的性能检查和零部件实际质量检查。

（6）验收应在招标人和中标人双方共同参加下进行。

（7）验收按国家有关的规定、规范进行，按照国家或行业的相关验收标准，根据基本技术要求中的规定，中标人应在合同设备装运前对设备进行测试。初步验收时如发现所交付的设备有短装、次品、损坏或其它不符合本合同规定之情形者，招标人应做出详尽的现场记录，或由招标人和中标人双方签署备忘录。此现场记录或备忘录可用作补充、缺失和更换损坏部件的有效证据。由此产生的有关费用由中标人承担。

（8）设备最终验收完成后，由招标人和中标人在验收报告上签字盖章确认。

（9）采购的货物在中标人交付使用后，如招标人与中标人对所交付的货物质量问题有分歧，或应行政管理部门要求，招标人有权邀请具备资质的第三方检测机构对中标人所提供的货物进行检测，由此所需的一切费用由中标人负责。如出现采购的货物经第三方检测机构出具不合格函或与投标文件中的货物不符，招标人有权拒绝验收。

（10）上述所说验收招标人可能会根据需求批次供货安装分批次验收。

八、质保期要求

（一）质保期为自最终验收合格之日起1年，质保期内免费提供上门服务。

（二）质保期内，招标人如发现货物的质量、材质、规格、性能、数量等不符合要求的，或发现货物无论由于任何原因存在隐藏缺陷、工艺问题或使用不良的材料的，或出现其他质量问题的，中标人应在接到招标人

通知后无条件在三个工作日内进行更换或退货。更换后的货物的质量保证期从更换完成且获得招标人最终验收合格之日重新计算。

（三）质保期内出现货物质量问题，中标人在收到质量问题通知后三天内完成免费维修。未能在上述期限内完成维修，或维修后仍然出现同类问题的，招标人有权要求更换或退货。

（四）上述货物更换或退货产出的全部费用由中标人承担。

九、其他要求

（一）中标人在安装设备前应配合招标人完成厨房水电线路的设计，并配合优化相应设备布置图、电气安装图及厨房给排水施工图。

（二）所供货物须符合国家现行有效的法律法规、行业规范及相关的质量标准并达到使用要求。

（三）中标人提供的货物必须是原厂生产的、非组装的、全新的、未使用过的产品（含零部件、配件、随机工具等），随机配备的所有配件必须为原厂原配，表面无划伤、无碰撞的痕迹。有原厂包装的，应附有合格证、货物出厂质量合格证明书、技术说明等。

（四）中标人应按供货清单提供增值税专用发票、请款报告等请款资料。中标人逾期提供请款资料及发票或提交资料不符合招标人要求的，招标人付款时间顺延，并不承担逾期付款违约责任。由于中标人提供的发票不符合税法规定，给招标人造成的损失由中标人承担赔偿责任。

十、图纸

水业大厦食堂平面布置图纸为电子文档，随招标文件一同发出，由投标人自行下载。

第四篇 合同条款格式

东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目

采购合同

（合同编号：　　）

合同编号：_____

甲　　方：_____

乙　　方：_____

签订日期：　　年　　月　　日

甲方：东莞市置拓投资有限公司

统一社会信用代码：

住所：

法定代表人：

乙方：

统一社会信用代码：

住所：

法定代表人：

根据《中华人民共和国民法典》及_____年___月___日通知的_____项目中标结果（招标编号：_____）和招标文件的要求，经双方协商一致，签订本合同。

第一条 合同范围

1.1 乙方按本项目设计图纸范围内并满足厨房设计功能要求向甲方提供食堂相关设备的供货及安装，并配合甲方完成厨房及中西明档区的深化设计、跟踪厨房及中西明档区的土建装修、水电装修过程并参与相关验收，合同范围包括但不限于以下内容：

（1）本项目设计图纸范围内并满足厨房设计功能要求的设备设施供货及安装；

（2）厨房及中西明档区的深化设计配合，对于本次招标设备安装等技术参数配合装修单位优化施工图纸；

（3）配合厨房及中西明档区土建装修及水电装修过程的跟踪及参与验收。

1.2 新建食堂须满足国家和所在地政府关于食品安全管理、消防安全管理和食堂卫生管理等各项规定要求，乙方须配合相关验收工作，确保验收合格。

1.3 施工段界面划分

（1）厨房设备：厨房区土建部分装修施工由甲方负责设计、施工，甲方做好厨房设备区各项设备的给排水及用电接入点位，乙方负责设备设施的安装调试。

（2）阳光厨房管理系统的安装：甲方提供用电位置接入点，乙方负责完成整个系统的弱电综合布线，并完成整个系统安装调试。

（3）室内/后厨制冷空调降温系统：甲方提供用电接入点，乙方负责整个空调系统的安装，并提供安装过程中的相关耗材。

（4）厨房系统安全措施及灭火系统：甲方提供用电接入点，乙方负责完成厨房灭火系统的安装调试。

（5）净水设备：甲方提供设备用给水及用电接入点位，乙方负责净水设备管道布排及设备设施安装调试。

（6）通排新风系统：甲方提供设备设施用电接入点位，乙方负责整个系统安装，管道布排，并提供安装过程中的相关耗材。

（7）甲方统筹考虑安装项目的线缆、管线(含桥架)的设计，优先考虑统一布置，当需要土建装修预留相应

的线缆槽盒空间、管线空间或布置空间时，由甲方在设计、工程实施中预留，保证厨房内综合布线的规范、美观性，乙方自行考虑因综合布线的方案变动而产生相关费用，后续不因此发生费用调整。

（8）甲方负责厨房区域的给水、排水、照明及消防系统施工。

第二条 本合同的供货及安装要求

2.1 交货时间：乙方收到甲方书面供货通知之日45天内完成甲方供货通知内容要求的设备设施的供货。

2.2 设备安装调试完成时间：在甲方书面供货通知内容要求的设备设施完成交货并通过初步验收后，乙方在接到甲方书面通知安装之日起15天内完成设备设施的安装及调试等工作。

2.3 交货地点、方式：交货地点为广东省东莞市南城街道宏北路16号水业大厦三楼。乙方负责供货设备运输及承担运输费用。

2.4 交货方式与风险承担：在货物经甲方最终验收合格前，货物的毁损、灭失的风险和责任均由乙方承担。

2.5 甲方发出供货通知后，乙方未能按时完成或拒不向甲方提供水业大厦食堂设备设施供货、安装及调试等服务的（经甲方同意适当延长服务时间的除外），甲方将追究乙方的违约责任。

第三条 合同价款

3.1 本合同价（即销售额，不含销项税额）暂定为_____元（大写人民币_____）。依法计得并根据本合同约定确定的销项税额由甲方承担。根据《中华人民共和国增值税暂行条例》（国务院令第691号修订版）及当前税务部门的相关规定，本合同项目的增值税税率暂定为____，对应的暂定销项税额为元（大写人民币_____）。在本合同履行过程中，乙方的增值税销项税额按实结算。但因乙方未按合同约定时间完成供货、提供设备设施安装及调试服务、未根据合同约定提供合法、完整的请款资料、验收不合格导致的返工或退货、验收合格前的非正常损耗等原因导致销项税额增加的，相应损失由乙方承担。

因乙方未按法定税率计算税额或未根据本合同约定出具对应税额的增值税专用发票等乙方原因导致甲方多支付税额的，乙方必须退还甲方，给甲方造成损失的，乙方须向甲方赔偿相应损失。

3.2 暂定合同价税合计为_____元（大写人民币_____）。合同履行期间根据本条第3.1款规定调整销项税额的，结算合同价税合计对应调整。

3.3 合同范围内的设备设施不含税综合单价包括了乙方为完成招标文件和合同规定的全部工作所需支付的一切费用（乙方安装设备、设施期间的水、电费用由甲方承担），包括了甲方需就购买本合同项下货物及其服务所支付的全部价款，包括但不限于：

（1）本合同项下所供货物及其配备的附件的设计（含配合甲方完成深化设计、土建装修及水电装修过程的跟踪及参与验收）、采购、制造、检测、检验、试验、包装、储存（含现场仓储）、运输（退换货运输）、送货、装卸（含二次搬运至甲方指定交货或仓储地点）、人工费、材料费、安装费、调试费、运费、乙方销项税额以外的税费、保险、质保期免费上门提供售后服务、培训、专用工具及备品备件、验收、技术服务的全部费用。未经甲方书面确认，乙方无权另行收取其它任何费用；

（2）货物及其工艺所有制造方、使用方应支付的对专有技术、专利权和版权、设计或其他知识产权而需要向其他方支付的版税；

（3）验收时为达到相关标准而可能增加的、不合格货物更换、零配件更换等费用；

（4）甲方所在地及项目现场培训全过程（含会务、资料、培训方及非中文培训师的翻译、乙方和甲方可能涉及的所有费用）；

（5）设备备品备件（含零配件）、设备拆装维修所需特殊专用工具购置；

（6）日常技术指导，免费的质保期保修服务，包括但不限于对设备的运行指导，免费维修、保修或更换配件，在设备出现严重故障、影响正常运行、修复有困难的情况下，对设备进行免费更换的费用；

（7）《分项报价明细表》及附表虽未列出，但根据设计图纸或为满足设计功能所必需的设备材料购置费；

（8）合理利润、乙方销项税额以外的税费等；

（9）乙方需按照本项目图纸、满足厨房设计功能要求、本合同中以及甲方的要求完成设备设施供货及安装。若甲方未在招标文件、合同等文件中列出，但根据设计图纸或为满足设计功能，确保功能的实现所必需的设备材料，乙方应根据其已在投标文件中列出的内容提供设备设施及安装。如乙方未在投标文件中列出，乙方同意在项目实施过程中无条件及时提供，由此产生的费用包含在合同价中，乙方不得以此为由要求甲方增加费用。

（10）在合同履行期间，若发现乙方投标文件更改、删除或遗漏了招标文件用户需求书设备设施采购清单内的项目或数量等情况时，并不能免除乙方按照图纸、标准与规范实施合同的任何责任，并将视为该项费用已包括在合同价内，甲方不另行向乙方支付费用；

（12）法律法规、商业公认、招标文件规定由乙方承担的其他费用。

第四条 付款方式

4.1 合同履约过程中，乙方根据本合同约定需向甲方支付违约金、赔偿金、或其他应付费用等款项的，甲方有权要求乙方必须向甲方支付完前述款项后，甲方才根据本合同向乙方支付合同价和对应的税额，由此造成逾期付款的，甲方不构成违约；同时甲方有权启用履约担保或直接从未付合同款项、质量保证金中扣除前述款项，且乙方必须按照扣除前述款项前的合同价（销售额）开具增值税专用发票，保证增值税税额符合法律规定。

4.2 在达到以下付款条件时，甲方通过以下方式支付合同款项给乙方：

（1）全部货物到达交货地点并经甲方初步验收合格后，乙方按甲方要求向甲方提交请款报告及与合同价的50%等额、合法、有效的增值税专用发票，甲方在收到前述材料并确认无误后30个工作日内，支付合同价的50%及对应的税额给乙方，最终验收合格后，乙方按甲方要求向甲方提交请款报告及与结算合同价未支付价款（扣除已支付的50%合同价款）等额、合法、有效的增值税专用发票（支付本次合同款时，乙方需提供结算合同价未支付价款全额及其税额的增值税专用发票），甲方在收到前述材料并确认无误后30个工作日内，支付至结算合同价的95%及对应的税额给乙方，剩余结算合同价的5%及对应的税额作为质保金。

（2）质保期满后，采购货物无任何质量问题且乙方按照本合同约定提供质保服务的，由乙方向甲方提交请款报告及原已出具的增值税专用发票复印件，经甲方确认无误后30个工作日内，无息支付质保金给乙方。如质保期内乙方未能按合同约定提供质保服务的，甲方有权从应付货款、质保金中扣减乙方依合同规定应付的违约金、赔偿金以及其他费用。

（3）乙方逾期提交请款资料及发票或提交资料、发票不符合甲方要求的，甲方付款时间顺延，并不承担逾

期付款违约责任。由于乙方提供的发票不符合税法规定，给甲方造成的损失由乙方承担赔偿责任。

（4）支付方式为银行转账或银行承兑汇票，汇票期限不超过三个月，每期款项支付方式由甲方决定。

第五条 合同组成

5.1 详细价格组成、技术说明及其它有关合同货物的特定信息可由合同附件说明。所有附件及本项目的招标文件、答疑文件、投标文件及相关承诺、协议等均为本合同不可分割之部分，与本合同同具法律效力，该等文件与本合同正文约定不一致的，以有利于甲方的约定为准。

第六条 技术要求

6.1 乙方在安装设备前应配合甲方完成厨房水电线路的设计，并配合优化相应设备布置图、电气安装图及厨房给排水施工图。

6.2 乙方应保证所提供货物均为采用合格材料和工艺制成的全新一手的未使用过的制造商原装产品（含零部件、配件、随机工具等），随机配备的所有配件必须为原厂原配，表面无划伤、无碰撞的痕迹，并完全符合甲方招标文件、用户需求书要求及乙方投标文件承诺的质量、规格标准；同时乙方所提供的货物，必须符合国家有关法律法规和环保、主管部门要求及甲方的技术要求，不存在侵犯第三人知识产权及其他合法权益的情况，否则甲方有权单方面解除本合同，并追究乙方的违约责任。

6.3 乙方应配合项目验收工作，确保项目满足国家和所在地政府关于食品安全管理、消费安全管理和食堂卫生管理等各项规定要求，确保项目验收合格。

6.4 乙方可以另行推荐设备设施的设计以及用于制作的材料，但须经甲方书面同意。乙方推荐的设计、制造、喷涂、检验、试验和包装应符合双方认可的制造规范及国家标准。

6.5 乙方提供的货物及服务应满足附件 4《用户需求书》中的技术要求。

第七条 质量保证和出厂试验

7.1 质量保证计划

乙方应在设备开始制造之前对本合同提供的设备制造、运输、安装、调试制定质量保证计划，并在本合同签订之日起 7 日内提供书面的质量保证计划给甲方，质量保证计划为合同的组成部分，乙方必须遵守，并严格按照本合同及招标文件和 ISO、ICE、GB 标准进行。

7.2 由乙方供应的所有合同设备部件（包括外购），在生产过程中都须进行严格的测试和试验。所有测试、试验和总装（装配）必须有正式的记录文件。

7.3 出厂前测试包括但不限于以下内容：a.启动；b.外观；c.设备运行状态；d.噪声 dB（A）；e.其他。所有测试结果必须符合基本技术要求的规定和标准，否则合同设备设施将被认为不合格。工厂测试中的设备设施，如测试结果不符合基本技术要求的规格及性能参数，由乙方重新修整后再测试，直至设备设施符合基本技术要求的规格及性能参数为止。测试完成后，乙方应提供完整的测试报告一式四份供甲方备案。若甲方认为某项试验的条件、内容、程序、测量、记录和报告格式等任意一项不符合要求，甲方有权拒绝接受试验报告并要求重做该项试验。

7.4 出厂检验包括但不限于以下内容：a.外观检验；b.机械运行状态检验；c.振动检验；未通过出厂测试

的设备将被认为不合格，甲方将不予接收，同时乙方应在不影响工程要求的里程碑时间内及时更换，并通过测试。

7.5 乙方应当提供货物的质量检验单位出具的检验报告原件（检验报告合格）、产品合格证书、产品质量说明书。

7.6 乙方应在本合同签订之日起10天内，整理《分项报价明细表》及附表中未选用招标文件参数和推荐品牌的货物情况，并将证明前述货物品质（性能）符合或相当于招标文件推荐品牌产品质量或招标文件要求的书面材料报甲方审核，经甲方及甲方委派的第三方审核后，认定前述货物的品质（性能）不满足招标文件要求的，甲方有权要求乙方对前述货物进行更换，更换货物后的价格调整，按如下原则处理：

①经甲方及甲方委派的第三方审定、乙方确认后，更换后单个货物不含税价格高于《分项报价明细表》及附表中对应子目货物不含税价格的，甲方不予补偿，变更后单个货物不含税价格采用《分项报价明细表》及附表中对应子目货物不含税价格。

②经甲方及甲方委派的第三方审定、乙方确认后，更换后单个货物不含税价格低于《分项报价明细表》及附表中对应子目货物不含税价格的，更换后单个货物不含税价格采用审定后不含税价格。

7.7 货物出厂后，甲方有权对任何材料（或设备）在任何时间和地点进行检验和测试，由此产生的费用由乙方先行垫付。如果所检验和测试的材料（或设备）符合本合同（含附件）约定的质量规定，则检验和测试费用最终由甲方承担，反之则此费用由乙方承担。

第八条 施工安全及其他要求

8.1 安全要求

（1）乙方在安装前需对安装人员做好施工安全培训、教育，施工期间严格执行有限空间作业、特种设备操作、用电安全等相关规范，并无条件接受甲方监督。

（2）乙方应当采取有效的职业卫生防护措施，为安装人员配备必要的防护用品（安全帽、安全带、口罩等）。

（3）安装人员需服从甲方管理，未经允许不能进入不相关的生产作业区。

（4）安装作业期间，安装人员严禁打闹嬉戏、抽烟，严禁酒后工作。

（5）安装作业期间，安装人员需穿戴好安全防护用品，如安全帽等。

（6）甲方有权要求乙方对不称职安装人员进行更换，更换时间不超过2个工作日。

（7）乙方必须为每位安装人员购买保险。

（8）安装过程中出现的安全事故的责任由乙方自行承担。

8.2 其他要求

（1）安装设备、工器具：由乙方自行解决。

（2）安装用水、用电：甲方在本项目内提供水、电接入点，由乙方自行接入，乙方需做好用水、用电安全防护措施并无条件接受甲方监督。

（3）乙方安装设备、设施期间产生的水、电费用由甲方承担。

第九条 包装、运输

9.1 出厂前测试和出厂检验完成后乙方应按合同要求进行包装，并应考虑现场仓储的条件。乙方应按设备设施材料、设备类别进行装箱。本合同项下货物的包装均应有良好的防湿、防锈、防潮、防雨、防腐及防碰撞的措施，且货物的包装、运输方式均应符合国家及行业相关标准及规定。

9.2 乙方运输的所有货物要符合有关标准规定的具有适合长途运输、多次搬运和装卸的坚固包装。包装应按设备特点，按需要分别采取对应的保护措施，以保证货物在没有任何损坏和腐蚀的情况下安全运抵甲方指定收货地点。

9.3 每件包装箱内，应附有装箱单、产品合格证书、产品质量说明书以及甲方要求的其他合格证明文件或资料。所有包装箱上应正确地标上下列内容：a.合同号；b.设备及备件的名称、代号、型号、数量；c.设备安装地名称；d.通用的商务标志。内有危险品或易碎物品的包装箱应按当地或国际惯例对待。

9.4 各种设备的松散零星部件应采用可靠安全的包装方式，装入尺寸适当的包装物中，并尽可能整车发运。栅格式箱子或类似的包装，只能用于盛装不至于被偷窃或被其他物品或雨水造成损坏的设备及零部件。

9.5 凡设备上需涂油漆部分均需按规定进行处理，会腐蚀的未涂油漆的部分须用高熔点油脂或无酸牛脂或用其它保护剂涂抹，上述这些保护剂在设备安装期间或在安装后是易于抹去的。

9.6 对所有设备应采取令甲方满意的恰当的防腐防损措施。所有设备的包装须经得起陆上或海上的运输、搬运和露天存放。乙方应对包装设备负责，使其到达目的地后完整无缺。在到达目的地后一年的适当存储期间不锈不蚀。

9.7 按照甲方的要求，乙方应按时告知设备的运输情况。乙方应负责将合同所供设备运至甲方指定位置，包括到场设备搬卸和采取安全措施。设备相关运输、装卸、保险、关税（进口设备）等费用已包含在不含税合同综合单价中。

9.8 乙方对任何甲方不予接收的存在缺损或不符合技术文件规定的设备或有关机件、附件，应立即运走，予以更换。

9.9 本合同项下货物由于包装不良、运输方式不当或非法运输造成的事故、损失、行政处罚和由此产生的其他全部费用均由乙方全部承担。

9.10 运输过程中发生的货物毁损、灭失等所有相关风险由乙方自行承担。

第十条 保险

10.1 乙方应负责为本合同项下所有货物购买足额的商业保险（包括但不限于财产险），投保的保险金额应不低于相应设备发票金额的110%，保险费已包含在不含税合同综合单价中。如因乙方未能投保或保险人不予承担相应责任而货物在经甲方验收合格前的运输、装卸等过程中发生毁损、灭失的风险由乙方自行承担。

10.2 一旦上述货物发生保险事故，乙方除依法向保险人请求赔偿保险金外，应继续依约按时向甲方提供满足本合同要求的货物，否则甲方有权按本合同第二十一条第一款的约定要求乙方承担违约责任。

第十一条 货物的交付

11.1 乙方将货物运输至甲方指定的交货地点、完好卸货后向甲方提供产品合格证书、产品质量说明书、出厂检验报告及送货单，乙方完成所有货物的安装及调试并经甲方书面确认最终验收合格后视为交付货物。货物

交付给甲方正常使用前，若发生货物的毁损、灭失等情况的，全部责任由乙方予以承担。

11.2 乙方应自行将货物运至交货地点交货。甲方根据整体项目进度的情况，有权提出对部分或全部货物提前或延迟交货，但应不迟于交货期限届满前 7 个自然日告知乙方，甲方无需另行支付任何费用。

11.3 乙方有义务配合甲方项目整体进度，对项目提供协助及配合。

11.4 乙方所供货物应具备该类产品的功能要求，无瑕疵和缺陷，质量为合格产品，同时有明确的生产厂商或制造厂商。

11.5 乙方所供货物必须是全新的，所有设备和材料运输到达项目场地时的包装必须是原厂完整的，由甲方签收后方可拆包安装。拆包时需由甲方、乙方在场，根据乙方提供的装箱清单进行开箱清点，如发现错装、短装及破损，由乙方负责处理。

11.6 所有货物须满足国家及行业环保和质量标准。

11.7 货物的规格、型号参数必须和清单要求一致。确因货物升级、停产、参数调整的情况，需经双方书面协商确定。

11.8 乙方的货物应当按照甲方要求送到指定的地点，由于使用第三方送货服务导致货物未能经过双方共同验收、未送到指定地点仓库的，甲方有权拒绝收货。

11.9 未经甲方同意，乙方或乙方委托的第三方送货服务仅将货物放置在门口/门卫室，而没有送货至甲方指定的地点的，视为乙方未履行送货义务，甲方有权拒绝接收货物且不予支付货款。上述情况下甲方不负保管责任，货物未按照甲方要求放置而造成的损毁、灭失风险概由乙方承担。

第十二条 安装、调试

12.1 安装、调试时，乙方应派专业技术人员（含制造商委派人员）到现场，人员要求如下：1、安装负责人 1 名，负责安装工程的计划、协调、人力调配及工程质量、安全管理等工作；2、安装现场技术负责人 1 名，负责技术，质量监督，安装现场测量，安装质量检查认可等。

12.2 乙方有责任主持、并完成对每台合同设备的现场测试和调试。各项测试结果应符合基本技术要求的标准。

12.3 在货物安装、调试过程中，乙方应遵守甲方现场的管理规定，并遵守工程施工、安全生产、消防安全的有关管理规定，采取必要的安全防范措施，消除事故隐患，并随时接受甲方安全检查人员的监督检查。在乙方搬运、拆卸、安装、调试、验收过程中所产生的安全责任（包括但不限于对协助人员、安装人员、第三方所造成的财物毁损、人员损伤，以及防火、防电、防盗责任等），乙方应承担全部责任及费用，与甲方无关；如因此造成甲方损失的，乙方应承担赔偿责任。

12.4 乙方负责安装、调试，并及时解决安装、调试中出现的乙方供货设备设施存在的任何问题，相关问题的解决时长不影响工期为原则，否则将视为乙方逾期交货，且甲方有权依据第二十一条第一款规定追究乙方逾期交货的责任。

12.5 由于乙方（含制造商）技术服务人员对安装的疏忽和错误以及乙方未按要求派人指导而造成的直接损失应由乙方负责。造成甲方损失的，乙方需足额赔偿。

12.6 现场调试和测试完成后，甲方和乙方将在测试报告上签字。如测试结果不符合基本技术要求的技术规格，乙方有责任更换该设备设施并承担由此引起的一切费用。

12.7 如果合同设备设施运输和安装调试过程中因事故造成货物短缺、损坏，乙方应及时安排换货，以保证合同设备设施安装调试的成功完成。换货的相关费用由乙方承担。

12.8 乙方应严格按照国家有关安全文明施工的标准与规范制定安全文明施工操作规程，配备必要的安全生产和劳动保护设施，加强对安装人员的安全教育培训，对他们的安全负责。

12.9 乙方应对安装、调试的安全文明施工负责，采取有效的安全措施消除安全事故隐患，并接受和配合有关单位依法实施的监督检查。

12.10 乙方应遵守国家有关环境保护、卫生监督的法律法规，采取有效措施，保证安装现场达到环境保护、卫生部门的管理要求，为现场乙方自有人员（含制造商委派人员）提供并维护卫生的生活设施，保持安装场地的清洁整齐。

第十三条 验收

13.1 验收分为货到交货地点的初步验收和最终验收。全部货物应符合甲方招标文件、用户需求书要求、乙方投标文件承诺的质量、规格标准及工程质量验收规范的规定，如果没有提及适用标准，则应符合国家标准或行业标准；如果没有相关标准的，则采用货物来源适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

13.2 乙方负责在最终验收时将全部货物有关的产品说明书、原厂家安装手册、技术文件、资料，安装、验收报告等文档汇集成册交付甲方。

13.3 初步验收：

（1）货物运抵交货地点后 5 个工作日内，甲方（含甲方委托的第三方）、乙方代表共同开箱验货。甲方按照本合同及招标文件、国家相关法律法规以及规范的要求等相关的规定，对货物的品种、品牌、产地、型号规格、数量、外观质量、资料等进行清点和全面的检验，并作详细的记录。

（2）初步验收如发现货物不符，或货物短缺、质次、损坏等问题，应作详细记录，且甲方有权拒绝收货，乙方应在收到甲方通知后 3 日内、无条件为甲方调换或补齐，调换或补齐后的货物，甲方有权按照本条有关验收的规定进行验收，由此产生的制造、修理和运费及保险费等费用均应由乙方承担，与甲方无关。

（3）由于非甲方原因而引起的设备或部件的修理或更换的时间，如乙方按合同约定时间交货的，则不视为逾期交货，否则将视为乙方逾期交货，且甲方有权依据第二十一条第 1 款规定追究乙方逾期交货的责任。

（4）乙方在初步验收试验工作完成后，应对甲方的人员进行理论、实操培训。

（5）验收按国家有关的规定、规范进行，按照国家或行业的相关验收标准，根据基本技术要求中的规定，乙方应在合同设备装运前对设备进行测试。初步验收时如发现所交付的设备有短装、次品、损坏或其它不符合本合同规定之情形者，甲方应做出详尽的现场记录，或由甲方和乙方双方签署备忘录。此现场记录或备忘录可用作补充、缺失和更换损坏部件的有效证据。由此产生的有关费用由乙方承担。

13.4 最终验收

（1）货物在完成安装、调试合格后，甲方、乙方对调试结果进行检验。乙方在货物安装、调试过程中，应做好详细的检验、测试记录和试验结果，检验结果应符合本合同及招标文件、国家相关法律法规以及规范的规定标准（当多个标准不一致时，以最高标准作为验收标准）。

（2）最终验收由甲方主持，乙方参加。具体时间由甲方确定并提前通知乙方。

（3）最终验收的内容包括合同设备的性能检查和零部件实际质量检查。

（4）货物经甲方按上述约定验收符合全部要求，乙方移交完所有资料文档后，甲方向乙方出具书面的最终验收合格报告并由甲乙双方共同签字确认。

13.5 由于非甲方原因而引起货物的修理或更换的时间，如乙方在甲方规定的时间内完成修理或更换的，则不视为逾期交货，否则将视为逾期交货。

13.6 甲方根据本条规定对货物所做出的验收，仅作为起算付款及质保期之用，不为双方对于货物质量的最终认定。货物经最终验收合格后，乙方仍应在质保期内对产品质量承担保证责任。根据项目实际情况及甲方需求，甲方有权对所供应货物进行分批次安装与验收，乙方对此不提出任何异议，并无权要求甲方支付任何补偿或赔偿。

13.7 货物在最终验收合格前，其损耗、毁损、灭失等风险及责任由乙方承担，如因发生前述情形，导致乙方所供应的货物不能通过甲方验收的，乙方应按甲方要求予以更换或退货。

13.8 合同设备及设施由乙方交付使用后，如甲方与乙方对所交付的货物质量问题有分歧，或应甲方主管部门要求，甲方可委托具备资质的第三方检测机构对乙方所提供的货物进行检测，由此所需的一切费用由乙方承担。如出现货物经第三方检测机构出具不合格函或与投标文件中的货物不符，甲方有权拒绝验收。

第十四条 设备变更

14.1 本合同项下设备、材料、备品备件以及安装等工作应符合设计图纸或为满足设计功能所必需的所有内容，合同履行期间，如设备、材料、备品备件、安装等因设计图纸发生变化或因甲方要求增减而需要变更的，或材质、型号、规格、参数、产地等特征发生变化的，经甲方确认同意，应按规定进行变更。

14.2 设备变更价款的调整原则：

（1）《分项报价明细表》及附表中有适用于变更工作的子目货物时，变更后货物的单价采用该子目货物的价格。

（2）《分项报价明细表》及附表中无类似子目货物单价，则由甲方委托具有造价资质的第三方公司编制预算确定该类设备设施不含税综合单价，不含税预算综合单价经甲方确认并与乙方协商确定后，该类设备设施不含税综合单价以前述不含税预算综合单价乘以（乙方不含税投标总价÷不含税最高投标限价）计算。若乙方不同意按前述价格提供供货及安装服务的，甲方有权另行委托第三方供应设备，乙方不得以此为由要求甲方支付任何补偿或赔偿。

14.3 因设备变更引起乙方设备的附属费用（备品备件、安装、为满足功能所需的配套设备、材料等）已包含在变更设备的不含税综合单价中，甲方不另行向乙方支付费用。

14.4 未经甲方确认并同意，乙方擅自对设备进行变更的，甲方有权要求乙方更换，并要求乙方承担违约责任。

14.5 单一设备的变更不影响其他未变更设备的供货、验收，乙方不得以此为由怠慢或拒绝开展其他设备的供货或验收工作。

14.6 《分项报价明细表》及附表虽未列出，但根据原设计图纸或为满足原设计功能所必需的设备材料购置不属于本条约定的设备变更。

第十五条 权利保证

15.1 乙方应保证合同项下提供的货物不侵犯任何第三方的专利、商标、版权以及其他权利，否则，乙方须承担因此产生的全部责任及费用，如因此造成甲方损失的，乙方应予以足额赔偿。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由此发生的一切责任、费用和经济赔偿。由于乙方提供的货物或货物的任何一部分不符合知识产权规定，由乙方承担因此给甲方造成的全部损失，包括但不限于本合同所约定的总价款、甲方为维护自身权益所支付的律师费、诉讼费、鉴定费、差旅费、财产保全费等全部费用。

第十六条 质量保证及售后服务

16.1 乙方应以书面形式提供货物的质量保障承诺，该等承诺不应低于本合同约定的标准。乙方供货的质保期为____个月，质保期自本项目全部货物最终验收合格之日起算（以最终验收报告日期为准）。质保期内，乙方对本项目供货、安装质量进行免费保修，免费保修包括但不限于由乙方承担完成质保期的工作而产生的运费、购置费、测试费、人工费等各项费用。

16.2 在合同约定的质保期内，乙方承诺将在接到甲方的故障通知后___小时内响应，___小时内到达项目现场进行维修等服务，且不得另行收取任何费用。质保期内出现货物质量问题，乙方在收到质量问题通知后三天内完成免费维修。乙方未能在上述期限内完成维修，或维修后仍然出现同类问题的，甲方有权要求更换或退货。

16.3 甲方在使用货物时所遇技术问题，乙方应按甲方要求及时向甲方无偿提供技术指导服务。

16.4 质保期内，甲方如发现货物的质量、材质、规格、性能、数量等不符合要求的，或发现货物无论于任何原因存在隐藏缺陷、工艺问题或使用不良的材料的，或出现其他质量问题的，乙方应在接到甲方通知后无条件进行更换或退货。

16.5 甲方根据本合同的约定要求乙方更换货物的，乙方在收到甲方更换通知后 3 个工作日内无条件更换全新并符合本合同约定的货物或退货，同时应承担因此产生的全部费用并赔偿甲方因此遭受的损失，更换的货物的质保期应按本合同的相关约定重新计算。

16.6 乙方未按上述要求提供售后服务的，甲方有权要求其他第三方提供相关服务，因此产生的费用全部由乙方承担。

16.7 因本条款约定导致更换或退货的，所产生的全部费用由乙方承担。

第十七条 履约担保

17.1 乙方应当根据招标文件的规定在签订本合同前向甲方提供履约担保，履约担保形式及金额由乙方从以下方式中任选一种：

□ 履约保证金（银行转账形式）金额为¥_____元（大写人民币_____）；

□ 不可撤销银行履约保函金额为¥_____元（大写人民币_____）；

□ 履约保证保险凭证金额为¥_____元（大写人民币_____）；

□ 担保公司履约担保书金额为¥_____元（大写人民币_____）。

17.2 履约担保用于补偿甲方因乙方不能完全履行其合同义务而蒙受的损失或其他合同约定的事项。如发生下列任一情况时，甲方除有权依合同追究乙方违约责任外，同时有权提取履约担保并进行相应处理：

（1）乙方将合同项下乙方的权利义务全部转让给第三方，或未经甲方书面同意将部分权利义务转让给第三方的，甲方有权没收其履约担保。

（2）在合同履行期间，乙方怠于履行合同义务，经甲方通知或要求承担违约金后仍拒不改正的，甲方可依法没收其履约担保。

（3）在合同履行期间，因乙方货物、服务质量问题造成损害、侵权损失（包括但不限于甲方经济损失、第三人人身财产损失等）、拖欠第三方货款或与其所雇用员工发生劳资纠纷、上访、闹事或其他影响甲方生产经营等情况而其未及时妥善处理的，甲方有权使用履约担保予以支付或作出相应处理，由此产生的一切法律后果由乙方承担。

（4）在合同履行期间，乙方违约产生的违约金、赔偿、罚款或其他应付费用等款项，甲方有权直接从未付货物款项中扣除或使用履约担保予以支付。

（5）合同期内，乙方不能及时完成合同某项义务的，甲方有权使用履约担保用于处理该项工作。

（6）其他根据本合同约定或法律规定，甲方可使用履约担保的情形。

17.3 乙方以履约保证金（银行转账形式）提供履约担保的，在合同期限届满并全部货物经最终验收合格二十八（28）日后经甲方确认，乙方可向甲方提交退回履约担保的书面申请。甲方审核无异议后，办理履约担保退还手续，履约保证金形式提交的履约担保退回时一律以银行转账的形式无息退回到乙方的账户。

17.4 如乙方提供不可撤销银行履约保函或履约保证保险或担保公司履约担保书作为履约担保的，不可撤销银行履约保函或履约保证保险或担保公司履约担保书应从合同签订之日起（或签订合同前）至合同期限届满并全部货物经最终验收合格后二十八（28）日内保持有效。如不可撤销银行履约保函或履约保证保险或担保公司履约担保书在规定有效期届满而货物尚未全部最终验收合格的，乙方必须在不可撤销银行履约保函或履约保证保险或担保公司履约担保书到期15日前无条件办理办妥符合甲方要求的延期手续或重新提供不可撤销银行履约保函或履约保证保险或担保公司履约担保书；否则视为乙方违约，甲方有权在不可撤销银行履约保函或履约保证保险或担保公司履约担保书到期前向出具履约担保的机构提取履约担保金。在不可撤销银行履约保函或履约保证保险或担保公司履约担保书到期后乙方未按甲方要求重新提供的，甲方有权要求乙方以履约担保金额为限承担违约金。

17.5 在合同履行过程中，不论何种原因导致履约担保数额不符合招标文件要求的，乙方应当在5日内予以补足。逾期不予补足的，甲方有权按需补足的金额要求乙方承担违约金，并要求限期补足。如乙方仍不补足的，甲方有权单方解除合同。

第十八条 技术资料

18.1 乙方在本合同签订后5天内，根据现场实际情况及厨房设备设施采购清单提交厨房区的设备设施安装深化设计图纸及说明，提供的图纸须同时提供可编辑的电子文本。

18.2 乙方需向甲方提供但不限于下述技术资料：

（1）完整的装箱单、产品出厂检验合格证书（含主要元器件的出厂合格证）、出厂试验报告、检验报告（或测试性能、测试报告）；

（2）产品说明书；

（3）质量保证书、保修保证书；

（4）安装调试、维修、保养手册或招标文件用户需求书要求的技术资料；

（5）与货物使用、维护或检验等所需的相关其他文件；

（6）符合国家规定的验收标准、厂方标准及验收手册；

（7）甲方要求提供的其他检验检测报告等。

18.3 乙方需将上述资料以及其他甲方在使用货物过程中所需的技术资料（若上述资料为复印件的，则须加盖乙方公章）在最终验收时交给甲方，有关资料的收集和整理由乙方负责，甲方予以配合。

18.4 乙方提供的货物必须达到招标文件用户需求书要求和投标文件承诺的质量标准。

第十九条 不可抗力

19.1 任何一方因不可抗力引起的履行延迟或履行不能的，不需承担违约责任。不可抗力指战争、动乱、瘟疫、洪水、地震或其他灾害，以及其他不可预见、不可防止并不能避免或克服的事件。受不可抗力影响的一方应尽快通知另一方，并在不可抗力事件发生后7日内，提供有效的书面证明文件。如果不可抗力事件发生后，乙方不能按甲方要求最迟交货期交货的，则甲方有权单方解除本合同并不承担任何责任。

第二十条 索赔

20.1 在货物验收、使用过程中，甲方如对货物（包括但不限于其规格、数量、质量等）有异议的，有权向乙方提出索赔，乙方应在甲方发出索赔通知后7日内作出答复，并与甲方现场确认货物的质量问题后进行理赔；乙方逾期在上述期限作出答复的，视为其同意甲方的索赔方案。乙方根据合同约定应承担更换或退货责任的，乙方应立即根据本合同的约定承担免费更换或退货责任。

20.2 如果乙方对甲方提出的异议及索赔负有责任，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）根据甲方要求予以退货，在甲方发出退货通知后3个工作日内将退货货物运回，返还甲方已支付的全部货款（含合同价及税费），并承担因此产生的全部费用，以及赔偿因此给甲方造成的损失。

（2）根据甲方要求承担货物的更换责任，乙方应于甲方发出更换通知后3个工作日内更换全新并符合本合同的规定的货物，乙方应承担因此产生的全部费用并赔偿甲方因此遭受的损失，更换货物的质保期应按本合同的相关规定重新计算。

（3）当甲方损失无法计算时，乙方同意按暂定合同价的20%计算赔偿金。

（4）如果在甲方发出索赔通知后 30 日内，乙方未作书面答复，上述索赔应视为已被乙方接受。甲方将启动履约担保支付或从应付未付货款中扣除索赔金额。如果该等款项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。

（5）索赔金额、甲方损失以及因索赔所发生的费用，甲方有权启动履约担保支付或从应付未付货款或质保金中直接扣除。

第二十一条 违约责任

21.1 乙方未在约定的时间内完成交货并经甲方最终验收合格的，每逾期一日，应按人民币 5000 元/日为标准向甲方支付违约金。乙方逾期超过 10 日的，甲方有权单方解除本合同，除支付前述逾期违约金外，乙方还应按暂定合同价的 5%向甲方支付赔偿金。因乙方原因导致甲方水业大厦食堂无法正常运营的，乙方应赔偿甲方因此造成的全部损失，该部分金额不足以弥补甲方损失的，甲方还有权另行追偿。

21.2 乙方所交货物（包括但不限于品种、型号、规格、质量、性能）不符合合同规定的，甲方有权拒收，并要求乙方免费予以更换或退货，同时乙方应向甲方支付该批货款金额的 5%的违约金。乙方根据甲方的要求进行更换或退货后，向甲方移交的货物仍不符合合同规定的，甲方有权拒收，并要求乙方免费予以更换或退货，乙方向甲方支付履约担保等额的违约金，甲方有权单方解除合同并按本条第 1 款的约定追究乙方逾期交货的违约责任。

21.3 乙方未按合同约定履行货物的更换、退货责任，或所提供的货物经甲方检验累计出现 2 次以上（含本数）不合格的情况，视为乙方未在约定的时间内完成交货并经甲方最终验收合格，将按照本条第 1 款追究乙方违约责任。

21.4 乙方未在约定的时间内完成设备安装的，每逾期一日，应按人民币 5000 元/日为标准向甲方支付违约金。乙方逾期超过 10 日的，甲方有权单方解除本合同，除支付前述逾期违约金外，乙方还应按暂定合同价的 5%向甲方支付赔偿金。因乙方原因导致甲方水业大厦食堂无法正常运营的，乙方应赔偿甲方因此造成的全部损失，该部分金额不足以弥补甲方损失的，甲方还有权另行追偿。

21.5 乙方安装质量不符合要求的，甲方有权要求乙方返工，乙方未按要求返工或返工后质量仍不符合要求的，视为乙方未在约定的时间内完成设备安装，将按照本条第 4 款追究乙方违约责任。

21.6 乙方未在约定的时间内提交厨房区的设备设施安装深化设计资料的，每逾期一日，应按人民币 2000 元/日为标准向甲方支付违约金。乙方逾期超过 15 日的，甲方有权单方解除本合同，除支付前述逾期违约金外，乙方还应按暂定合同价的 5%向甲方支付赔偿金。因乙方原因导致甲方水业大厦食堂无法正常运营的，乙方应赔偿甲方因此造成的全部损失，该部分金额不足以弥补甲方损失的，甲方还有权另行追偿。

21.7 乙方提交的厨房区的设备设施安装深化设计不符合甲方需求或技术规范，甲方有权要求乙方重新设计，乙方未按要求重新设计或重新设计后仍不符合要求的，视为乙方未在约定的时间内提交厨房区的设备设施安装深化设计资料，将按照本条第 6 款追究乙方违约责任。

21.8 乙方未按约定履行培训或售后服务义务的，甲方有权要求限期改正，如逾期仍未改正的，甲方有权单方解除合同，且剩余款项（含税额）无需再支付，同时甲方有权没收履约担保或质保金。

21.9 未经甲方书面同意，乙方擅自变更设备（包括但不限于材料、备件）的，甲方有权要求乙方按人民币5000元/次为标准向甲方支付违约金，如因乙方擅自变更设备造成甲方损失的，甲方有权另行追偿。

21.10 在本合同履行过程中，乙方不得消极怠工或拒不履行合同义务（包括但不限于按合同要求交货、换货、培训、技术支持、售后等），否则将视为乙方违约，甲方除可按本合同约定追究乙方违约责任外，甲方仍有权就违约事宜提出改正，如乙方在甲方限期内仍未完成整改的，甲方有权单方解除合同，要求乙方按暂定合同价的5%支付违约金或没收履约担保，并有权依法委托有资质的第三方继续履行本合同义务，由此造成的一切损失（包括但不限于再行采购的费用、委托第三人继续履行时超出本合同费用部分等）由乙方全部承担。

21.11 甲方按本合同约定单方解除合同的，乙方应在收到单方解除合同书面通知之日起30日内与甲方共同确认已完成的供货量及金额，未经甲乙双方共同确认的供货量不得再要求结算。

21.12 乙方车辆在甲方项目内行驶时，必须严格遵守甲方项目道路限行，限速和限重要求，如因乙方未遵守前述要求，对项目/甲方（含其人员）、乙方人员、第三方造成损失的，因此产生的相关法律责任均由乙方自行承担。

21.13 在本合同履行期限内，乙方未经甲方书面同意即将本合同约定项下的全部项目或部分项目转包给第三方的，甲方有权单方解除本合同且要求乙方按暂定合同价的【20】%承担违约责任。

21.14 无论是否在质保期内，因货物质量问题发生安全事故或引起其他损失、造成不良后果的，乙方应承担全部责任及损失赔偿。

21.15 因乙方违反本合同约定产生的违约金、赔偿金或其他应付费用等款项的，甲方有权在未付合同款中直接扣除，如造成甲方损失，且实际损失高于违约金的，甲方有权另行追偿。

21.16 乙方不得拖欠第三方任何款项，否则，甲方有权从合同应付款中或启动履约担保直接支付给第三方。若造成甲方参加诉讼，相关费用（包括但不限于诉讼费、律师费、鉴定费、公证费、交通住宿费等全部费用）及损失全部由乙方承担，甲方有权在合同价款中直接扣除或启用履约担保予以支付。

21.17 因乙方违反本合同约定导致甲方权益受损的，甲方为维护自身权益所支付的所有费用（包括但不限于甲方为此支付的诉讼费、律师费、鉴定费、公证费、交通住宿费等全部费用）均由乙方承担。

21.18 乙方确认，设备设施供应、乙方员工或劳务、安全事故、卫生安全事件等引致的付款请求或其他权利主张，由乙方负责承担和处理。如因乙方原因导致甲方被列为承担连带责任方或被上访单位，且相关生效判决/裁决判定甲方需向相关人员承担责任或基于维稳等原因导致甲方必须支付相关费用的，甲方在支付相关费用后有权从合同款中直接抵扣，且甲方因此发生的诉讼费、鉴定评估费、律师费、出具银行保函产生的费用、垫付款项利息损失（按中国人民银行同期贷款利率LPR的4倍计算）等全部损失，以及乙方应承担的违约金等，乙方亦同意由甲方在合同款中直接抵扣，如合同款不足以抵扣的，乙方还应另行向甲方支付。

第二十二条 廉政保证

22.1 乙方应确保其以及其指定的第三方、其自身所有雇员等在本合同履行期间，应遵守甲方的各项政策和制度。甲方应当限制乙方代表和雇员在甲方办公区域进出，乙方应始终遵守甲方对于现场的人员进出及员工管理方面的要求。

22.2 乙方同意在本协议履行期间，遵守各项法律，特别是任何及所有反贿赂反腐败方面的法律。未经甲方事先书面授权，乙方应确保其以及其指定的第三方、其自身所有雇员等均不得向与本项目相关的任何个人、政府或单位支付任何款项，也不得提供任何形式的便利、利益。

22.3 为规范甲乙双方在订立、履行合同及经济业务往来过程中的行为，保持廉洁自律的工作作风,防止各种违法及不正当行为的发生,确保甲乙双方及其工作人员自觉遵守国家法律、法规及廉洁从业各项规定，甲乙双方自愿按附件二格式签订《廉洁协议书》。

第二十三条 争议解决

23.1 本合同在履行过程中若发生争议，甲、乙双方应首先通过友好协商的方式解决，协商不成的，双方同意将争议提交到甲方所在地有管辖权的人民法院通过诉讼的方式解决。

23.2 本合同中的甲方因追究乙方违约责任所产生的所有费用由乙方承担（包括但不限于诉讼费、财产保全费、担保费、公证费、评估费、鉴定费、律师费、差旅费、向第三人支付的赔偿款/违约金/费用、向政府部门支付的罚款等）。

第二十四条 其他

24.1 基于乙方的专业特长，甲方代表对关于货物质量指标的确认、变更等，仅是程序性行为，并非就是对乙方保证货物质量责任的免除，乙方仍要对所供的货物承担全部责任。

24.2 合同履约过程中，若发现同一种货物或服务存在有选择性的报价或不是固定的报价的，或存在多种理解方式的情况发生时，按最有利于甲方的方式解释。合同条款与附件、招标文件、用户需求书、投标文件等其他文件不一致的，以有利于甲方的条款为准。

24.3 乙方在签订本合同时，须与甲方签订附件三《安全生产管理协议》。乙方人员在甲方场所必须遵守甲方的一切规章制度和安全条例，服从甲方的监督。乙方在提供本合同项下所有服务的过程中，如因违反甲方相关规章制度、安全条例，或因不服从甲方监督而发生安全事故的，其结果与责任均由乙方负责，甲方无须承担任何结果与责任。

24.4 本合同原件一式【　】份，甲方执【伍】份、乙方执【　　】份，招标代理机构执【　】份，各份具有同等的法律效力。合同自甲乙双方法定代表人或负责人或委托代理人签字并盖章之日起生效。

附件 1：《分项报价明细表》及附表；

附件 2：廉洁协议书；

附件 3：安全生产管理协议；

附件 4：设备到货验收表；

附件 5：用户需求书；

附件 6：供货、安装时间承诺表；

附件 7：质保期、维修响应时间承诺表；

（以下无正文内容为签字盖章页）

甲方（盖章）：东莞市置拓投资有限公司	乙方（盖章）：
法定代表人/负责人(或委托代理人)：	法定代表人/负责人(或委托代理人)：
电话：	电话：
地址：	地址：
开户名称：东莞市置拓投资有限公司	开户名称：
开户银行：	开户银行：
账号：	账号：

附件 2：廉洁协议书

廉洁协议书

项目名称：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目（招标编号：0832-SFCX25DG030A）

甲方（业主单位）：

乙方：

为规范甲乙双方在订立、履行合同及经济业务往来过程中的行为，保持廉洁自律的工作作风,防止各种违法及不正当行为的发生,确保甲乙双方及其工作人员自觉遵守国家法律、法规及廉洁从业各项规定，特订立本协议。

第一条　甲乙双方的权利和义务

（一）严格遵守党和国家有关法律法规等有关廉洁从业规定。

（二）严格执行本项目的合同文件，自觉按合同办事。

（三）双方的业务活动坚持公开、公正、诚信、透明的原则（除法律认定的商业秘密和合同文件另有规定之外）不得损害国家和集体利益，违反工程建设管理及其他法律法规规章制度。

（四）建立健全廉洁制度，开展廉洁教育，设立廉洁监督公示牌，公布举报电话，监督并认真查处违法违纪行为。

（五）发现对方在业务活动中有违反廉洁规定的行为，有及时提醒对方纠正的权利和义务。

（六）发现对方严重违反本协议义务条款的行为，有向其上级有关部门举报、建议给予处理并要求告知处理结果的权利。

第二条　甲方的义务

（一）甲方及其工作人员不得索要或接受乙方的礼金、有价证券和贵重物品，不得在乙方报销任何应由甲方或个人支付的费用。

（二）甲方工作人员不得参加乙方安排的高消费宴请和娱乐活动；不得接受乙方提供的通讯工具、交通工具和高档办公用品。

（三）甲方及其工作人员不得要求或者接受乙方为其住房装修、婚丧嫁娶活动、家属或亲友的工作安排以及出国出境、旅游等提供方便。

（四）甲方工作人员不得向乙方介绍其家属或者亲友（包括家属或亲友开办的公司企业）从事于本项目涉及的经济业务活动。

（五）甲方及其工作人员不得以任何理由向乙方推荐分包单位，不得要求乙方购买合同规定外的材料和设备。

（六）甲方及其工作人员不得进行违反廉洁规定的其他活动。

（七）甲方应对甲方工作人员进行廉洁监督管理，如甲方工作人员违反本协议第一、第二条，甲方应依据有关法律法规、党纪规定对其进行处理；涉嫌犯罪的，甲方应将其移交司法机关追究刑事责任。

第三条　乙方义务

（一）乙方不得以任何理由向甲方及其工作人员馈赠礼金、有价证券、贵重礼品，或报销应由甲方单位或个人支付的任何费用。

（二）乙方及其工作人员不得以考察、参观、洽谈业务、签订合同等的借口邀请甲方及其工作人员参加高消费的宴请、娱乐和健身等活动。

（三）乙方不得为甲方单位和个人购置或提供通讯工具、交通工具和高档办公用品等。

（四）乙方及其工作人员不得为甲方工作人员购买、装修、维修私人住房、汽车等。

（五）乙方及其工作人员不得为甲方工作人员的婚丧嫁娶、家属或亲友的工作安排，及出国出境提供方便以及报销任何私人消费的费用。

（六）乙方及其工作人员不得进行影响甲方及其工作人员公正执行合同和履行职务的其他活动。

（七）乙方应对乙方工作人员进行廉洁监督管理，如乙方工作人员违反本协议第一、第三条，乙方应依据有关法律法规、党纪规定对其进行处理；乙方工作人员涉嫌犯罪的，乙方应将其移交司法机关追究刑事责任。

第四条　违约责任

（一）甲方违反本协议第一、第二条给乙方单位造成经济损失的，应予以赔偿。

（二）乙方违反本协议第一、第三条给甲方单位造成经济损失的，应予以赔偿。

第五条　监督检查

甲乙双方的廉洁从业行为由双方或双方上级单位的纪检、监察部门负责监督，对本协议履行情况进行检查。

第六条 举报信访受理

（一）举报受理部门：东莞市水务集团有限公司纪检监察部。

（二）举报电话：（0769）23076092。

（三）举报邮箱：jcsj@dgswjt.cn。

（四）信访地址：广东省东莞市东城街道育华路1号。

第七条 其他

本协议有效期为甲乙双方法定代表人或负责人或委托代理人签字并盖章之日起至至采购项目质保期满后止。

本协议一式　份，甲方执叁份，乙方执【】份，招标代理机构执　份。

甲方（盖章）：　　乙方（盖章）：

法定代表人/负责人(或委托代理人)：　　法定代表人/负责人(或委托代理人)：

签订日期：　　年　月　日　　年　月　日

附件 3：安全生产管理协议

安全生产管理协议

项目名称：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目（招标编号：0832-SFCX25DG030A）

甲方：

地址：

乙方：

地址：

根据《中华人民共和国安全生产法》和《建设工程安全生产管理条例》等法律法规要求，为加强作业现场的安全管理，落实甲乙双方的安全生产职责，进一步加强作业的安全管理，杜绝作业人员因安全管理不善而引发的各类安全事故，保证甲、乙双方的财产和员工的人身安全不受侵害，经甲乙双方协商一致，签订协议如下：

1、进场前乙方应将本企业的营业执照、企业资质等级证书、安全生产许可证、进场人员花名册、携带进场的机具一览表、特种作业人员及特种作业操作证的复印件报甲方。进场职工必须办好作业所在地所需办理的各种证件，不得雇用未成年工、童工、超龄工和安排女工从事禁忌劳动，进场前，乙方必须严格遵守甲方及项目所在地的相关防疫要求。

2、乙方应设置专职或兼职安全员，对作业进行安全管理，并在作业前对所属员工进行安全教育培训，并且进行经常性的安全教育，保证从业人员具备必要的安全生产知识，熟悉有关的安全生产规章制度和安全操作规程，掌握本岗位的安全操作技能，了解事故应急处理措施，知悉自身在安全生产方面的权利和义务。未经安全生产教育和培训合格的从业人员，不得上岗作业。

3、乙方使用被派遣劳动者的，应当将被派遣劳动者纳入本单位从业人员统一管理，对被派遣劳动者进行岗位安全操作规程和安全操作技能的教育和培训。

4、乙方应当在有较大危险因素的场所和有关设施、设备上，设置明显的安全警示标志。乙方应当对安全设备进行经常性维护、保养，并定期检测，保证正常运转。维护、保养、检测应当做好记录，并由乙方安全员或代表签字。

5、乙方应当教育和督促从业人员严格执行本单位的安全生产规章制度和安全操作规程；并向从业人员如实告知作业场所和工作岗位存在的危险因素、防范措施以及事故应急措施。

6、乙方应严格遵守国家、地方政府有关安全生产及劳动保护的法律法规、标准、规定，贯彻执行甲方的各项安全管理规章制度。

7、乙方应当服从甲方的安全管理，保证作业区域的现场文明安全管理达标，现场临时用电、机器设备、安全防护齐全、完好。接受和配合甲方的安全监督检查，乙方现场的所有安全装置、防护设施必须依据经甲方审批通过后的安全技术方案进行搭设、安装，乙方必须无条件保证安全防护设施使用的搭设材料的质量，在用于安全防护的物资进场前将有关物资的材质证明报甲方，经甲方确认后方可使用。

8、乙方携带进场的机器设备、机具必须是合格产品，乙方须对携带进场的机器设备、机具安全负责管理、维护及检查，对甲方和自查发现的安全隐患落实整改措施。对由于乙方使用不合格机器设备、机具造成事故的，由乙方自行承担责任。

9、甲方有权对整个作业现场的安全管理工作进行协调和监督管理。指导、监督、检查乙方的执业健康安全管理工作，对乙方作业中的违章指挥、违章作业和安全隐患提出整改意见，督促、检查乙方的隐患整改落实情况。

10、乙方在作业过程中违反有关安全管理规定、有违章现象发生、安全问题整改不到位或拒不接受甲方的正常安全管理的，甲方有权依据有关法律法规规定进行处理。乙方作业中存在重大隐患或险情时，甲方有权要求乙方立即整改直至隐患消除，若乙方整改后仍达不到甲方要求的，甲方有权要求与乙方解除合同，并要求乙方清退出场。

11、乙方作业人员未经许可不得随意到作业区域以外的其它工作场所活动，乙方作业人员擅自到作业区域以外的其它工作场所活动，出现人身损伤或伤亡的，由乙方自行承担一切责任。乙方作业人员需动用或作业涉及到甲方所属设备、电器、管线及其他设施等，必须事先征得甲方代表的同意，并采取安全防护措施。

12、在作业过程中，需要进行动土、动火、登高、吊装、断路、进入限制性空间等危险性较高的作业时，乙方的作业负责人、专职或兼职安全员必须现场确认，并在开始作业前报送甲方且甲方同意方可作业。乙方应严格按照甲方的关于危险作业安全要求执行。

13、因乙方原因，造成乙方损失，由乙方自负，给甲方造成财产损失和人员伤害，乙方要负全部责任，并全额赔偿甲方。

14、非因甲方原因，造成乙方损失的，甲方不承担任何责任，由乙方自行承担全部责任。

15、乙方应严格遵守法律法规以及甲方的安全管理要求，并接受甲方的安全生产工作协调和监督，积极消除安全隐患。安全管理的基本要求包括但不限于以下条款：

①禁火区内严禁吸烟、动火。有火灾危险的作业区域，乙方必须配置足够的灭火设施。

②焊接、气割作业时两瓶距离必须达到 5M 及以上，气瓶距可能产生火花的电器、设备和其它火源的间距必须达到 10M 及以上。

③严禁在厂内道路、消防通道内搭建临时建筑或堆放物资。

④作业场所的电动工具、电焊机等须有漏电保护器和相应的安全防护装置。

⑤作业现场及居住室、办公室内的用电设施必须符合要求，严禁电线乱接、乱拉，刀闸和开关无盖，在电器设施上堆放物品。

⑥防雷、防静电设施及用电设施要有良好接地。

⑦作业现场的危险区域，如临边、深坑、土方堆填区等，必须设置围栏和危险标志，夜间要设信号灯。

⑧乙方应当为从业人员提供符合国家标准或者行业标准的劳动防护用品，并监督、教育从业人员按照使用规则佩戴、使用，防止工伤事故的发生。乙方发生各类工伤事故，严禁隐瞒不报。发生重伤及重伤以上事故时，应及时组织抢救、保护好现场，并立即报告甲方主管领导。

⑨登高架子、安全防护设施、脚手架搭设完毕后必须经乙方安全员或代表验收合格后方可使用，对从甲方接手及自行搭设的安全防护设施、脚手架做好日常维护与管理。安全防护设施、脚手架的拆除必须在接到专业工程师的作业指令后方可拆除，不得私自拆改任何安全防护设施。进行受限空间作业前，必须有作业票（或作业审批表），先通风，检测氧气、有毒有害气体，确保符合作业条件，做好个人防护和专人监护后，方可进入。

⑩乙方采用新工艺、新技术、新材料或者使用新设备，必须了解、掌握其安全技术特性，采取有效的安全防护措施，并对从业人员进行专门的安全生产教育和培训。乙方的电工、焊工、起重工、高处作业等特种作业人员必须按照国家有关规定经专门的安全作业培训，取得相应资格，方可上岗作业。

16、乙方必须接受甲方的检查与监督，并应主动配合，做好安全工作，凡有违反上述协议的即视为乙方违约，甲方有权视情况从工程结算款/服务价款中扣除（1000-2000）元/次作为违约金。

17、乙方对作业过程中潜在的安全风险不明确的，不可盲目作业，否则，造成的后果由乙方独自承担。

18、本协议一式 贰 份，甲、乙双方各执 壹 份，本协议有效期为自甲乙双方法定代表人或负责人或委托代理人签字并盖章之日起至该项目合同义务履行完毕止。

乙方声明：

乙方已认真阅读协议内容，对协议条款、现场的安全管理要求、安全风险充分理解，并自愿承担因违约造成的一切后果。

甲方：　　（盖章）　　乙方：　　（盖章）

法定代表人/负责人(或委托代理人)：　　法定代表人/负责人(或委托代理人)：

签订日期：　　年　月　日

附件 4：设备到货验收表

设备到货验收表

编号：

<table>
<tr><td>合同名称</td><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td>供货单位</td><td colspan="2"></td><td>到货时间</td><td colspan="4">年　月　日</td></tr>
<tr><td>收货单位</td><td colspan="2"></td><td>验收时间</td><td colspan="4">年　月　日</td></tr>
<tr><td rowspan="6">到货清单</td><td>序号</td><td>货物名称</td><td>规格型号</td><td>品牌</td><td>单位</td><td>数量</td><td>备注</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="8">进场检查情况</td><td colspan="2">货物数量是否齐全，如否请备注缺货或错货情况</td><td colspan="5">☐是　☐否
备注：</td></tr>
<tr><td colspan="2">货物是否完好无损，如否请备注货损情况</td><td colspan="5">☐是　☐否
备注：</td></tr>
<tr><td colspan="2">随货物备品备件和专用工具情况，如有缺请备注</td><td colspan="5">☐是　☐否
备注：</td></tr>
<tr><td colspan="2">货物和配件材质是否相符，如否请备注情况</td><td colspan="5">☐是　☐否
备注：</td></tr>
<tr><td colspan="2">货物和配件性能参数是否相符，如否请备注情况</td><td colspan="5">☐是　☐否
备注：</td></tr>
<tr><td colspan="2">到货资料检查</td><td colspan="5">☐产品说明书、☐产品合格证、☐保修单、☐出厂检测报告、☐技术图纸、其它</td></tr>
<tr><td colspan="2">是否需要送检</td><td colspan="5">☐是　☐否</td></tr>
<tr><td colspan="2">其他问题</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="3">现场到货验收意见</td><td colspan="5">例如：货物数量、规格与采购相符，无损坏，经安装调试可正常使用，符合合同规定质量要求。</td></tr>
<tr><td colspan="8">参 加 验 收 的 单 位 和 代 表 （签 字）</td></tr>
<tr><td colspan="4">供货单位：</td><td colspan="4">采购单位：</td></tr>
<tr><td colspan="8">注：对于需要安装、调试并最终验收的货物，本验收表签署仅代表货物到场，不代表完全认可货物的质量，不代表货物所有权转移。</td></tr>
</table>

第五篇 相关保函格式

一、不可撤销银行履约保函格式

不可撤销银行履约保函

银行编号：

致：_____（下称“受益人”）

鉴于___（申请人的名称与地址）___（下称“申请人”），已保证按拟签订的东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目（招标编号：0832-SFCX25DG030A）合同（招标文件）中规定的义务履行合同。

根据上述合同（招标文件）规定，申请人应向受益人提供一份金额为人民币（大写）_____（RMB元）的无条件、不可撤销银行履约保函，作为申请人履行上述合同的担保。

我方_____（银行名称），受申请人的委托，无条件和不可撤销地在受益人出具本保函原件且提出因申请人没有履行上述合同规定，而要求我方承担保证责任后，在保函限额内向受益人支付不超过人民币（大写）_____（¥_____元）的款项。

在向我行提出要求前，我行将不坚持要求受益人首先向申请人提出上述款项的索赔。

我方还同意，任何受益人与申请人之间可能对合同条款的修改、规范或其他合同文件的变动补充，都不能免除我方按本保函所承担的责任。因此，有关上述变动、补充和修改无须通知或征得我方同意。

本保函应自合同签订之日起至合同期限届满并全部货物经最终验收合格后二十八（28）日内保持有效。

担 保 银 行：_____银行全称_____（盖章）

联系电话：_____

联系人：_____

法定代表人或其授权的代表人：_____（职务）_____

_____（姓名）_____

_____（签章）_____

___年_____月_____日

二、履约保证保险凭证格式

履约保证保险凭证

编号：

致：_____（下称“受益人”）：

鉴于_____（下称“申请人”）已与贵方签订了东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目（招标编号：0832-SFCX25DG030A）合同。我方已接受申请人的请求，并出具《履约保证保险》保险单。

一、保证保险金额

我方承担的履约保证保险的保险金额（最高限额）为人民币（大写）_____元（¥_____ ）。

二、保证保险的责任范围

在保险期间内，申请人因自身原因未按照与贵方签订的东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目（招标编号：0832-SFCX25DG030A ）合同履行相关义务，给贵方造成损失的，贵方可向我方提出索赔，我方按照保险合同的约定承担损失赔偿责任。

三、代偿的安排

贵方要求我方承担保证保险责任的，我方无条件和不可撤销地在贵方出具本履约保证保险原件且提出因申请人没有履行上述合同规定，而要求我方承担保证责任后，在保险限额内向贵方支付不超过人民币（大写）_____（¥_____元）的款项。

四、生效时间

本保险凭证自我方法定代表人（或其授权代理人）签字并加盖保险承保章之日起生效。

五、其他

本履约保证保险应自合同签订之日起至合同期限届满并全部货物经最终验收合格后二十八（28）日内保持有效。

附：《XXX 保险有限公司履约保证保险（X 款）条款》及保单

保险人：_____（盖章）_____

联系电话：_____

联系人：_____

法定代表人或授权代理人：_____

年 月 日

三、担保公司履约担保书格式

担保公司履约担保书

致：_____（下称“受益人”）

鉴于___（申请人的名称与地址）___（下称“申请人”），已保证按拟签订的东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目（招标编号：0832-SFCX25DG030A）合同（招标文件）中规定的义务履行合同。

根据上述合同（招标文件）规定，申请人应向受益人提供一份金额为人民币（大写）_____（RMB元）的无条件、不可撤销履约担保，作为申请人履行上述合同的担保，我方___（担保公司名称）___在本合同项下的保证责任为连带责任保证。

我方___（担保公司名称）___，受申请人的委托，无条件和不可撤销地在受益人出具本担保书原件且提出因申请人没有履行上述合同规定，在担保书限额内向受益人支付不超过人民币（大写）_____（¥_____元）的款项。

我方还同意，任何受益人与申请人之间可能对合同条款的修改、规范或其他合同文件的变动补充，都不能免除我方按本担保函所承担的责任。因此，有关上述变动、补充和修改无须通知或征得我方同意。

本保函应自合同签订之日起至合同期限届满并全部货物经最终验收合格后二十八（28）日内保持有效。

法定代表人或其授权的代理人：（签字或盖私章）

担保公司盖章：

联系人：

联系电话：

地址：

日期：　　年　　月　　日

第六篇 投标文件格式

投 标 文 件

招标编号：_____

项目名称：_____

投标文件内容：投标文件商务部分

招标人：_____

投标人：_____

日　期：_____年____月____日

投标文件商务评审部分索引表

序号	评标项目	招标文件上的满分值	页码索引
合计			

一、投标函格式

投 标 函

致：东莞市置拓投资有限公司

根据贵方为东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目(招标编号：0832-SFCX25DG030A)的投标邀请，我方（投标人名称）作为投标人正式授权_____（授权代表全名，职务）代表我方进行有关本次投标的一切事宜。

在此提交的投标文件，包括如下等内容，并已单独密封封装：

（一）唱标信封【_____份】（含投标文件电子文件）；

（二）投标文件【正本_____份，副本_____份】。

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并重申以下几点：

（一）我方决定参加招标编号为0832-SFCX25DG030A的投标；

（二）本投标文件的有效期自递交投标文件截止时间届满后90日有效，如中标，有效期将延至合同终止日为止；

（三）我方已详细研究了招标文件的所有内容包括修正文（如有）和所有已提供的参考资料以及有关附件并完全明白，我方放弃在此方面提出含糊意见或误解的一切权力；

（四）我方明白并愿意在规定的递交投标文件截止时间和日期之后，投标有效期之内撤回投标，则不予退还我方投标保证金；

（五）我方同意按照贵方可能提出的要求而提供与投标有关的任何其它数据或信息；

（六）我方理解贵方不一定接受最低报价或任何贵方可能收到的报价；

（七）我方如果中标，将保证履行招标文件以及招标文件修改书（如有）中的全部责任和义务，按质、按量、按期完成《合同书》中的全部任务；

（八）保证投标文件中所有资料均真实有效，否则按无效投标处理或可取消中标资格，并愿意接受按弄虚作假骗取中标的有关规定进行处理，并不予退还我方投标保证金；

（九）若我方中标后，我方一定按照招标文件的要求和投标文件的承诺签订和履行合同，否则贵方可取消我方中标资格，并依法不予退还我方投标保证金或履约担保，我方愿意接受违约处罚；

（十）若我方中标后，核查出投标文件内容前后不一致，我方愿按最高标准的承诺履约义务；

（十一）所有与本投标有关的函件请发往下列地址：

地　　址：_____　　邮政编码：_____

电　　话：_____　　代表姓名：_____

传　　真：_____　　职　　务：_____

电子邮箱：_____

投标人：（加盖投标人法人公章）

法定代表人或其授权代表签名（或盖私章）：

日期：　　年　　月　　日

二、投标承诺书格式

投标承诺书

我方_____（投标人名称）已完整阅读了东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目（招标编号：0832-SFCX25DG030A）招标文件的所有内容（包括澄清，以及所有已提供的参考资料和有关附件），并完全理解上述文件所表达的意思，该项目递交投标文件时间截止后，我方承诺不再对上述文件内容进行询问或异议。

我方承诺，若我方存在通过弄虚作假、虚假响应招标文件要求等手段骗取中标的，招标人有权或协助主管部门认定我方严重失信的不良行为，纳入相关企业信用“黑名单”，限制我方参与依法必须招标项目的投标，并向行政主管部门报送结果。同时，招标人有权根据《关于对环境保护领域失信生产经营单位及其有关人员开展联合惩戒的合作备忘录》等规定，通过“信用中国”网站向社会公示我方的失信行为，实现“一处失信、处处受限”。

若我方在投标或履行本合同过程中存在提供虚假材料、虚假响应招标文件要求等弄虚作假行为，或未能根据招标文件投标人须知第29.2款约定按时提供原件核查的，因此导致我方无法参与东莞市水务集团有限公司相关招标采购活动的，由我方自行承担全部后果。

投标人：（加盖投标人法人公章）

法定代表人或其授权代表签名（或盖私章）：

日期：　　年　　月　　日

三、供货及/或提供服务过程承诺函格式

供货及/或提供服务过程承诺函

致东莞市置拓投资有限公司：

我方_____（投标人名称）为招标人公开招标的东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目(招标编号：0832-SFCX25DG030A)的投标单位，为确保供货及/或提供服务过程中的人身、财产安全，我方承诺，如我方获得中标资格，将严格按照下列要求开展工作。

1、我方承诺将严格遵守国家、地方政府有关安全生产及劳动保护的法律法规、标准、规定，贯彻执行招标人的各项安全管理规章制度。

2、我方承诺将依法参加工伤保险，为安排至招标人从事本项目的工作人员缴纳保险费，并为从事危险作业的人员办理意外伤害保险。

3、我方承诺服从招标人的安全管理，保证作业区域的现场文明安全管理达标，现场临时用电、机器设备、安全防护齐全、完好，并接受和配合招标人的安全监督检查，我方提供到招标人现场作业的所有安全装置、防护设施必须依据经招标人审批后的安全技术方案进行搭设、安装，同时我方无条件保证安全防护设施使用的搭设材料的质量安全，在用于安全防护的物资进场前将有关物资的材质证明报招标人，经招标人确认后方可使用。

4、我方承诺携带进场的机器设备、机具必须是合格产品，并对携带进场的机器设备、机具安全负责管理、维护及检查，对招标人和自查发现的安全隐患落实整改措施。如我方使用不合格机器设备、机具造成事故的，由我方自行承担责任。

5、我方人员未经许可不随意到作业区域以外的其它工作场所活动，我方作业人员擅自到作业区域以外的其它工作场所活动，出现人身损害或财产损失的，由我方自行负责一切责任。我方作业人员如需动用或作业涉及到招标人所属设备、电器、管线及其他设施等，承诺事先征得招标人代表的同意，并采取安全防护措施。

6、我方承诺在进行卸货等工作时，严格遵守相关劳动安全规定，并按要求佩戴相关安全劳动防护用具。我方承诺做好安全防护措施，在工作过程中出现的安全事故由我方自行处理并承担全部责任。我方承诺我方人员在招标人场所遵守招标人的一切规章制度和安全条例，服从招标人的监督。我方在提供服务过程中，如因违反招标人相关规章制度、安全条例，或因不服从招标人监督而发生安全事故的，其结果与责任均由我方负责，招标人无须承担任何结果与责任。

7、我方承诺协助和指导招标人进行货物的储存，对招标人的储存方式、方法、储存数量、仓库的安全设施设备、安全生产规章制度等是否符合国家标准或者国家有关规定提出合理的建议，并进行技术指导。

8、我方车辆在招标人场所行驶时，将严格遵守厂区道路限行，限速和限重要求，如因我方未遵守前述要求，对厂区/招标人（含其人员）、我方人员、第三方造成损失的，由我方承担赔偿责任。

9、如我方开展服务项目需进行外出调研或现场作业的，由我方派人负责安全保卫工作，按国家有关规定，对作业的现场人员进行安全防护、劳动保护等，并承担相应的费用。若发生工作人员或第三人人身伤害等事故的，由我方全部承担责任。

10、因我方原因，造成我方损失，由我方自负，给招标人造成财产损失和人员伤害，我方承担全部责任，并全额赔偿招标人。

11、非因招标人原因，造成我方损失的，招标人无需承担任何责任，由我方自行承担全部责任。

12、我方承诺严格遵守法律法规以及招标人的安全管理要求，并接受招标人的安全生产工作协调和监督，积极消除安全隐患。安全管理的基本要求包括但不限于以下条款：

①禁火区内严禁吸烟、动火。有火灾危险的作业区域，我方承诺配置足够的灭火设施。

②我方承诺焊接、气割作业时两瓶距离必须达到5M及以上，气瓶距可能产生火花的电器、设备和其它火源的间距必须达到10M及以上。

③我方承诺不在厂内道路、消防通道内搭建临时建筑或堆放物资。

④我方承诺电动工具、电焊机等均具有漏电保护器和相应的安全防护装置。

⑤我方承诺用电设施符合要求，杜绝电线乱接、乱拉，刀闸和开关无盖，在电器设施上堆放物品等行为。

⑥我方承诺防雷、防静电设施及用电设施有良好接地。

⑦我方承诺为从业人员提供符合国家标准或者行业标准的劳动防护用品，并监督、教育从业人员按照使用规则佩戴、使用，防止工伤事故的发生。我方承诺，如发生各类工伤事故，绝不隐瞒不报。发生重伤及重伤以上事故，应及时组织抢救、保护好现场，并立即报告招标人主管领导。

13、我方承诺接受招标人的检查与监督，并主动配合，做好安全工作，凡有违反上述条款的即视为我方违约，招标人有权视情况从货物/服务价款中扣除2000元/次作为违约金。

如因我方违反上述条款造成安全生产事故的，我方将承担由此引发的一切责任与后果，如造成招标人损失的，我方将予以足额赔偿，同时，招标人有权没收我方提交的履约担保。

投标人：（加盖投标人法人公章）

法定代表人或其授权代表签名（或盖私章）：

日期：　　年　　月　　日

四、投标报价表格式

4.1 投标报价表

投标报价表

项目名称：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目

招标编号：0832-SFCX25DG030A

序号	项目名称	投标报价（不含销项税，元）	备注
1	东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目	小写（人民币）：	

备注：

（1）**本项目投标报价为不含税价，即为《中华人民共和国增值税暂行条例》（国务院令第691号修订版）规定的销售额**。本招标文件所称的不含税价是指不含本采购项目的投标人销项税额，包含了投标人完成合同义务（含投标人代缴代扣、分包及委外服务、施工、采购货物等所产生的价税）的其他全部费用。本采购项目的销项税额由招标人承担，不计入投标报价。

（2）投标人的投标报价高于最高投标限价的，该投标人的投标文件将被视为无效投标。

（3）本投标报价表报价与分项报价明细表报价不一致的，以本投标报价表为准。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

（4）**本表一式二份，一份随唱标信封一起提交，一份编入投标文件商务文件。**

（5）报价保留小数点后两位。

投标人：（加盖投标人法人公章）

法定代表人或其授权代表签名（或盖私章）：

日期：　　年　　月　　日

4.2 分项报价明细表

分项报价明细表

项目名称：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目

招标编号：0832-SFCX25DG030A

单位：人民币元

序号	项　目	内容和标准	报价（不含税）	备注
一	货物报价费			详见附表____
二	设备安装费（含绿色施工安全防护措施费）			详见附表____
三	其他分项报价费			
1	运输、装卸、保险、验收费			详见附表____
2	食堂配备的附件的设计费			详见附表____
3	涉及专有技术、商标权、专利权和版权、设计或其他知识产权而需要支付的版税及其他相关费用			详见附表____
4	设备备品备件（含零配件）、设备拆装维修所需特殊专用工具购置费			详见附表____
5	日常技术指导，质保期保修服务费用			详见附表____
6	其他费用			详见附表____
...	...			
...	第三项小计			
四	**合计（一+二+三）**		¥_____	

注：

1. 此表及附表乃投标报价的明细表，投标人应根据招标范围内分项内容的数量扩展报价表；如内容较多，投标人可将每一分项内容单独列表，未提供附表的部分格式不限。
2. 投标人应列明按“用户需求书”所要求的招标范围内全部货物（含软件）及其服务的价格明细。投标人未填单价或合价或漏量或漏项的项目，视为该项费用已包括在其他有价款的单价或合价内，招标人不再不另行支付费用。
3. **本分项报价明细表内的“合计”金额应与投标报价表内的投标报价金额一致，若两者不一致时，以投标报价表内的投标报价为准，并参照第一章投标须知第34.2款修正详细报价。**

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期：　　年　　月　　日

4.2.1 货物报价费

货物详细报价表

项目名称：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目

招标编号：0832-SFCX25DG030A

单位：人民币元

编号	设备名称	招标文件配置说明	品牌	产地	投标产品规格、型号	数量	单位	不含税综合单价（元）	不含税小计（元）	备注
一、厨房设备部分										
A、仓储区/更衣室										
A01	不锈钢存放地架	规格：1200*600*200mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				6	台			
A02	除湿机	除湿率：60L/D 水箱大小：10L 功率：800W 电源：220V				3	台			
A03	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。				3	台			
A04	挡鼠板	规格：800*25*600mm 产品材质： 不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。				2	台			
A05	四层栅格货架	规格：1500*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管；				12	台			

		3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。								
A06	四层平板货架	规格：1200*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				5	台			
A07	回收柜（开孔）	规格：700*650*800+150mm 材质说明： 1.不锈钢 304 制造。 2.台面厚 1.2mm。 3.柜身、底板厚 1.0mm。 4.上斜拉门，外门厚 1.0mm，门胆厚 0.8mm。 5.通脚 38*38*1.0mm，横梁 38*25*1.0mm 方管。 6.承重脚：全不锈钢可调节承重脚，调节范围 3cm~5cm。				1	台			
A08	单星盆水池	规格：600*650*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚；				1	台			
A09	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V 频率：50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料				5	台			

A10	不锈钢存放地架	规格：1200*600*200mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				2	台			
A11	干手器	额定功率：2KW 机身材质：ABS 出风速度：≥12m/s				2	台			
A12	洗手星（脚踏式）	规格：500*450*600mm 1.整体采用 304 不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2.星盆斗厚 1.0mm， 3.立柱采用 38*38*1.2mm 厚不锈钢方管，配不锈钢可调子弹脚； 4.工作形式：脚踏式 5.配水龙头。				2	台			
A13	四层平板货架	规格：1500*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				2	台			
A14	6 门更衣柜（下置鞋柜）	规格：900*390*1800mm； 材质说明： 1.304 不锈钢材质制造； 2.柜身厚 1.0mm； 3.层板、外门板采用活动式结构； 4.配可调节脚； 5.2 层衣柜+1 层鞋柜				6	台			
A15	组合冷库/保鲜库	规格：2400*3400*2600mm 1.冷库内壁板为 304 不锈钢 1.0mm，内注 B1 级环保阻燃聚氨酯，聚胺脂厚 100mm，其密度高保温性能好。 2.地面预留排水管道，边角整体弧形定制。 3.设备支架使用碳素钢矩形支架角钢，承重量大，刷油漆二遍，防锈。				1	套			

		4.配门规格≥800*1800，304 材质 1.0mm，门带除霜功能；自动化霜，食品级密封胶条，配安全逃生锁具。 5.冷库温度：最低温度≤0℃，温度可调，电子显示温度工况。。 6.蒸发器管式过滤器使用低噪音风机，外壳采用优质不锈钢合金工艺，耐腐蚀。换热管采用光亮性铜管，机械胀管工艺，贴合密切换热效果好。 7.不锈钢电加热管均与分布于蒸发器芯体与接水盘，除霜效果好，冷库内匹配。膨胀阀、干燥过滤器、液境、雪种及电阀磁吸、继电器、高低压力制。丹佛斯吸附法干燥过滤与机组相匹配。 8.（含油）高低压表，表壳采用 SUS-304 不锈钢材质配不锈钢法兰.表盖 PC 镜面强化玻璃,不锈钢表框.高压-0.1～3.8MPa.连接螺纹铜合金 7/16″-20UNF 铜管牙.弹簧管材质磷青铜.精度等级 1.6，使用环境条件温度-20～60℃相对湿度小于 80%. 9.系统智能化管理，缺压安全预警，能源管理。 10.需配备自动控制系统，具有交流控制器，综合保护器。 11、含安装辅材及室外铜管延长 50 米，铜管保温（根据现场定制安装），保证设备完整性。 12.压缩机功率≥5HP ▲压缩机推荐品牌：应符合或相当于谷轮、松下、日立品牌品质								
A16	组合冷库/冷冻库	规格：2100*3400*2600mm 1.冷库内壁板为 304 不锈钢 1.0mm，内注 B1 级环保阻燃聚氨酯，聚胺脂厚 100mm，其密度高保温性能好。 2.地面预留排水管道，边角整体弧形定制。 3.设备支架使用碳素钢矩形支架角钢，承重量大，刷油漆二遍，防锈。 4.配门规格≥800*1800，304 材质 1.0mm，门带除霜功能；自动化霜，食品级密封胶条，配安全逃生锁具。 5.冷库温度：最低温度≤-18℃，温度可调，电子显示温度工况。 6.蒸发器管式过滤器使用低噪音风机，外壳采用优质不锈钢合金工艺，耐腐蚀。换热管采用光亮性铜管，机械胀管工艺，贴合密切换热效果好。 7.不锈钢电加热管均与分布于蒸发器芯体与接水盘，除霜				1	套			

		效果好，冷库内匹配。膨胀阀、干燥过滤器、液境、雪种及电阀磁吸、继电器、高低压力制。丹佛斯吸附法干燥过滤与机组相匹配。 8.（含油）高低压表，表壳采用 SUS-304 不锈钢材质配不锈钢法兰.表盖 PC 镜面强化玻璃,不锈钢表框.高压-0.1～3.8MPa.连接螺纹铜合金 7/16″-20UNF 铜管牙.弹簧管材质磷青铜.精度等级 1.6，使用环境条件温度-20～60℃相对湿度小于 80%. 9.系统智能化管理，缺压安全预警，能源管理。 10.需配备自动控制系统，具有交流控制器，综合保护器。 11、含安装辅材及室外铜管延长 50 米，铜管保温（根据现场定制安装），保证设备完整性。 12.压缩机功率≥5HP ▲压缩机推荐品牌：应符合或相当于谷轮、松下、日立品牌品质								
B、加工间										
B01	柜式餐具车	规格：500*800*950mm 1.优质不锈钢 304 制造。 2.推车面板厚 1.2mm。 3.设置不锈钢推拉手，下配两定两动静音轮。 4.配重力型脚轮。				2	台			
B02	平板推车	规格：500*900*857mm 1.优质不锈钢 304 制造。 2.推车面板厚 1.5mm。 3.设置不锈钢推拉手，下配两定两动静音轮。 4.配重力型脚轮。				2	台			
B03	三层餐车	规格：850*500*900mm 1.优质不锈钢 304 制造。 2.推车面板厚 1.2mm。 3.设置不锈钢推拉手，下配两定两动静音轮。 4.配重力型脚轮。				3	台			
B04	洗地龙头	1.规格：蓝色液压管/配 10 米； 2.采用不锈钢开放式卷盘厚度 1.2MM，液压管出口采用 304 不锈钢板加固，系统控制软管的长度和拖拉力度，可自动撤回； 3.标配一把喷枪或花洒喷头。				3	台			

B05	单星杀鱼台	规格：1500*700*800mm 1.整体采用 304 不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2.星盆斗厚 1.0mm，星盆斗尺寸：500*500*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； 3.立柱采用Φ48*1.0mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4.横撑采用Φ32*1.0mm 圆通。				2	台			
B06	刀具砧板及毛巾消毒柜	规格：1200*600*1800mm、 材质：不锈钢材质 1.0mm，配刀具、毛巾及砧板三种功能消毒； 功率/电压：0.35kw/220V； 柜上部紫外线，柜下部红外线。				3	台			
B07	不锈钢存放地架	规格：1500*500*200mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				4	台			
B08	电热水器	电压：220V；功率：2KW，储水容积≥80L；一级能效； 水电分离瓷热舱+加长防电墙+漏电提醒； 内胆材质搪瓷或珐琅或金圭。				2	台			
B09	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。				1	台			
B10	干手器	额定功率：2KW 机身材质：ABS 出风速度：≥12m/s				3	台			
B11	洗手星	规格：500*450*600mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快；				3	台			

		4. Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。								
B12	四层货架	规格：1200*500*1500mm、 1. 采用 304 不锈钢； 2. 立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3. 横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4. 配可调节不锈钢子弹脚； 5. 要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				2	台			
B13	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V 频率：50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料				6	台			
B14	双层平板工作台	规格：1600*760*950mm 1. 材质:304 不锈钢板 2. 面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm, 层板 δ=1.0mm, 内层马仔用不锈钢板制作加固 3. 脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作, 配可调节子弹脚。				1	台			
B15	双层平板工作台	规格：900*760*950mm 1. 材质:304 不锈钢板 2. 面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm, 层板 δ=1.0mm, 内层马仔用不锈钢板制作加固 3. 脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作, 配可调节子弹脚。				2	台			
B16	绞切肉机	规格：630*430*800mm 1. 绞肉产量：≥180kg/h 2. 切肉产量：≥400kg/h 3. 使用电压：220V/50Hz 4. 电机功率：1500W。 ▲推荐品牌：应符合或相当于旭众、恒联、华菱、银鹰品牌品质；				1	台			

B17	切片机	规格：420*265*390mm 刀片直径：10″ 功率：≥0.23kw 转速 282 R/min 额定电压：220V 额定频率：50Hz。 切片厚度：1-12mm； ▲推荐品牌：应符合或相当于恒联、裕飞永强、华菱、银鹰品牌品质；				1	台			
B18	双层平板工作台	规格：1100*700*800mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。				1	台			
B19	双层平板工作台	规格;1000*700*800mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。				1	台			
B20	多功能切菜机	规格：1300*700*1140mm 功率：≥1.3KW 电压：220V 生产能力：≥300kg/H 配置：叶菜部标配 2 支叶菜 805 大刀，球根茎标配 1 个 3 片、1 个 3 丝、1 套 12 丁（其中根茎片盘 2-10mm 可选，丝盘 2-10mm 可选）				1	台			
B21	砧板工作台	规格：1800*800*800mm、 1.优质不锈钢 304 制造，台面 1.2mm。 2.砧板面板垫实木板≥15mm，台面厚 50mm。 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。				2	台			
B22	大单星盆水池	规格：1000*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				3	台			

B23	三星盆水池	规格;2000*760**800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材; 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm; 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快; 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				1	台			
B24	三星盆水池	规格：1800*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材; 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm; 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快; 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				1	台			
B25	摇头壁扇	650 壁扇；钛铝镁合金扇叶；上下左右摇头； 扇叶片数：3 叶；额定功率≥230W；风力档位：3 档				13	台			
C、烹饪间										
C01	吊天花双层架	规格：1800*400*1500mm 1.采用 304 不锈钢; 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚; 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				2	台			
C02	摇摆汤锅	容积≥150L；燃气种类：天燃气 1.热负荷≥40kw；额定压力：2000Pa；热效率≥55%; 2.炉头需要熄火保护控制。				1	台			
C03	四层平板货架	规格：1200*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm; 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚; 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				1	台			

C04	双层平板工作台	规格：1200*760*950mm、 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚				1	台			
C05	双层平板工作台	规格：1600*800*800mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚				1	台			
C06	单星盆水池	规格：800*900*950mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				1	台			
C07	燃气六头煲仔炉	规格：1500*900*800+150mm 材质说明： 1.不锈钢 SUS304 制造， 2.炉面板厚 1.2mm，150mm 高后挡水。 3.下层板厚 1.0mm。 4.炉围及炉身、前板、接油盘厚 1.0mm*通脚 38*38*1.0mm 方管。 5.热电偶式熄火保护安全稳定。 6.子弹脚：全不锈钢可调节子弹脚，调节范围 3cm~5cm。 7.热负荷：≥30kw；额定压力：2000Pa。 8.炉头需要熄火保护控制。				1	台			
C08	双层平板工作台	规格：1800*760*800mm、 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚				2	台			

C09	双层平板工作台	规格：1800*700*800mm、 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚				1	台			
C10	双头大锅灶	规格：2200*1100*800+450mm；燃气种类：天燃气；配锅 800mm*2 1.炉面板采用 1.5mm 厚 304 食品级不锈钢板材,台面一体成型，IPX4 标准防水设计。 2.水围、炉围及炉身、背板、前板采用 1.2mm 厚 304 食品级不锈钢板制作。 3.底架采用 50mm×50mm 不锈钢方管，2.0mm 厚钢板与面板隔热处理。 4.炉脚采用不锈钢φ50 组成。 5.全自动不锈钢进水系统。 6.炉头火位：内砌耐火砖结火位,环保节能炉头，静音设计。 7.带开机自检故障自检运行自检功能。 8.热负荷:单头≥40kw;额定压力:2000Pa;热效率≥55%。 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.125KW/220V~0.550KW/220V				2	台			
C11	单星工作台（右星）	规格：1800*760*800+150mm、 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm; 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚；				1	台			
C12	双层平板工作台	规格：1800*760*800mm、1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚				1	台			

C13	双通工作台	规格：1800*800*800mm、1.材质:不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,柜门及层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。				4	台			
C14	炉拼台	规格：400*1100*800+450mm、1.优质 304 不锈钢磨砂板，面板 1.2mm、侧板 1.0mm； 2.立柱采用 38×38×1.0mm 厚不锈钢方管,配不锈钢可调子弹脚； 3.横撑采用 38*25*1.0mm 方管 4.配不锈钢可调子弹脚。				3	台			
C15	大单星盆水池	规格:1200*760*800+150mm、1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				1	台			
C16	双门蒸饭柜（含饭盆）	24 盆，配饭盆；燃气种类：天燃气 1.采用 304 食品级不锈钢板材 1.0mm，整体发泡。 2.配节能蒸汽发生器。 3.底架采用 50mm×50mm 不锈钢方管。 4.炉脚采用不锈钢Φ50 组成。 5.全自动不锈钢进水系统。 6.双门可独立控制。 7.带开机自检故障自检运行自检功能。 8.热负荷：≥36kw；额定压力：2000Pa；热效率≥55%。 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.075KW/220V~0.550KW/220V				3	台			
C17	海鲜蒸柜	规格：1000*900*1800mm；燃气种类：天燃气 1.炉面板采用 1.2mm 厚 304 食品级不锈钢板材,台面一体成型，IPX4 标准防水设计。 2.配节能蒸汽发生器。 3.底架采用 50mm×50mm 不锈钢方管。 4.炉脚采用不锈钢Φ50 组成。 5.全自动不锈钢进水系统。 6.三门独立控制。 7.带开机自检故障自检运行自检功能。				1	台			

		8.热负荷≥40kw；额定压力：2000Pa；热效率≥55%。 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.075KW/220V~0.550KW/220V								
C18	洗米机	容积≥100kg；材质:不锈钢 规格:100kg 洗米机 水压:4kg				1	台			
C19	双头单尾小炒灶	规格：1800*1100*915mm；燃气种类：天燃气 1.炉面板采用 1.5mm 厚 304 食品级不锈钢板材，台面一体成型，IPX4 标准防水设计。 2.水围、炉围及炉身、背板、前板采用 1.2mm 厚 304 食品级不锈钢板制作。 3.底架采用 50mm×50mm 不锈钢方管，2.0mm 厚钢板与面板隔热处理。 4.炉脚采用不锈钢Φ50 组成。 5.全自动不锈钢进水系统。 6.炉头火位：内砌耐火砖结火位，环保节能炉头，静音设计。 7.带开机自检故障自检运行自检功能 8.热负荷：单头≥40kw；额定压力：2000Pa；热效率≥45% 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.125KW/220V~0.550KW/220V				2	台			
C20	双层平板工作台	规格：1600*700*800mm、 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm，层板 δ=1.0mm，内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作，配可调节子弹脚				1	台			
C21	单头矮汤炉	规格：700*850*600+650mm、燃气种类：天燃气 1.炉面板采用 1.5mm 厚 304 食品级不锈钢板材，台面一体成型，IPX4 标准防水设计。 2.水围、炉围及炉身、背板、前板采用 1.2mm 厚 304 食品级不锈钢板制作。 3.底架采用 50mm×50mm 不锈钢方管，2.0mm 厚钢板与面板隔热处理。 4.炉脚采用不锈钢Φ50 组成。 5.全自动不锈钢进水系统。 6.炉头火位：内砌耐火砖结火位，环保节能炉头，静音设计。				1	台			

		7.带开机自检故障自检运行自检功能。 8.热负荷：单头≥32kw；额定压力：2000Pa；热效率≥55%。 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.125KW/220V~0.550KW/220V								
C22	普通式油网烟罩	规格：4200*1200*500mm 1.采用1.0mm厚304磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1200mm，高度≥500mm 3.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、冷凝水收集槽，油槽底面设有≥15mm的高度差，每节烟罩配有活动双折迭把手接油盆隔热、散热、防潮、防尘电器检修舱设计。 4.油烟网采用304不锈钢板制作。 5.配可调节风口，配合使用工位及天花整体设计 6.配封钢板（配套安装高度1000mm），1.0mm厚304磨砂不锈钢板。				1	件			
C23	普通式油网烟罩	规格：4200*1200*500mm 1.采用1.0mm厚304磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1200mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、冷凝水收集槽，油槽底面设有≥15mm的高度差，每节烟罩配有活动双折迭把手接油盆隔热、散热、防潮、防尘电器检修舱设计。 4.油烟网采用304不锈钢板制作。 5.配可调节风口，配合使用工位及天花整体设计 6.配封钢板（配套安装高度1000mm），1.0mm厚304磨砂不锈钢板。				1	件			
C24	不锈钢存放地架	规格：1200*500*200mm 1.采用304不锈钢； 2.立柱采用38×38×1.2mm不锈钢方管； 3.横档采用304不锈钢材质，厚度1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				3	台			

C25	洗地龙头	1.规格：蓝色液压管/配 15 米； 2.采用不锈钢开放式卷盘厚度 1.2MM，液压管出口采用 304 不锈钢板加固，系统控制软管的长度和拖拉力度，可自动撤回； 3.标配一把喷枪或花洒喷头。				1	台			
C26	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V、50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料				2	台			
C27	油烟净化一体机	规格：2000*1300*1000mm 1.采用优质不锈钢板材制作，内置净化单元（集抽、排、净化于一体），采用单台操作及控制系统（独立风机、噪音低、流量大。效率高），实现低空达标排放标准，采用防火灾设计理念，风机整体内嵌隐藏在烟罩之内，避免二次吊装，自带动力，自动清洗，自动排污，自动软启动。设备累计工作 17 小时，自动清洗净化芯体，实现弱电对强电的自动化控制。并且根据油烟的污染程度，在后台电脑上修改自动清洗周期，保障净化效果（油烟发生量大，净化周期短，油烟发生量小，净化周期长），以及节约用水的效果。风机为高效率、低功率、低噪声外转子专用风机； 2.设备运行中可将油烟颗粒物、蒸气、气味和臭氧氧化反应，氧化在排气室以及管道内发生，油烟净化系统处理效率可达到 90%以上，采用产品专用净化剂符合国家 GB/14930.1-2015《食品安全国家标准洗涤剂》的检测要求； 3.油烟净化一体机出口烟气含水率≤8%、额定风量下净化率≥90%，需符合国家 GB1616157-1996、GB/T14675-1993、HJ57-2017 检测依据标准； 4.功率≥1.1kw；电压：220V；处理风量≥4500m3/H；				9	台			
C28	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。				1	台			

D、面食间											
D01	蒸笼架	1.规格：540*470*760mm；采用 304 不锈钢； 2.厚度 1.2mm				1	台			
D02	电饼铛	锅盘直径：≥500mm 额定电压：220V/380V 额定功率：≥4.5KW 柜门采用平开式				1	台			
D03	储物柜	规格：1100*500*1800mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.单面活动趟门，不锈钢导轨吊轮、整体折边成形趟门：外层 304 不锈钢 1.0mm； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				1	台			
D04	冷藏操作台	规格：1800*760*800mm；内外箱不锈钢，电子式温控数显器，折边门；制冷方式：直冷；温度范围：-10℃～0℃/0℃～+10℃。 ▲推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质				1	台			
D05	不锈钢单门发酵箱	1.箱体内外采用优质不锈钢材料制造，经久耐用。 2.功率：≥2.0KW；电压：220V，全自动微电脑触摸式数控系统。 3.内置式风机循环装置，使箱内温度均匀一致。 4.宽敞玻璃视窗和内置照明系统，发酵过程一目了然。 5.规格：13(盘)/门 6.设自动进水装置和任意调节层架。				1	台			
D06	三层六盘烤箱	功率：≥19KW 电压：380V 规格：三层六盘 直插式，配烤盘 支持标准商用的 600×400 烤盘， 烤箱工作时声响为 70-90 分贝。 ▲推荐品牌：应符合或相当于旭众、裕飞永强、华菱、银鹰品牌品质				1	台			

D07	面粉车	规格：500*600*530mm 1.材质：304 不锈钢板； 2.厚度：面板≥1.0mm；配桶盖 3.下配加重静音两个 4″定向活动轮，两个 4″带刹车万向活动轮。				2	台			
D08	木案工作台	规格：1800*760*800mm 1.优质不锈钢 304 制造。 2.松木台面厚 50mm。 3.通脚 38X38X1.0mm 方管，横梁 38X38X1.0mm 方管。 4.子弹脚：全不锈钢可调节子弹脚，调节范围 3cm~5cm。				1	台			
D09	揉压压面机	额定电压：220V 压面厚度：1~5mm 电机功率：1.1KW 压面宽度：≥288mm 生产能力：125kg/h。 ▲推荐品牌：应符合或相当于旭众、恒联、华菱、银鹰品牌品质				1	台			
D10	双动和面机	料桶容积：35L 额定电压：220V 额定频率：50Hz 电机功率：1.1KW 最大和面量：12Kg 料桶转速：15r/Min。 ▲推荐品牌：应符合或相当于旭众、恒联、华菱、银鹰品牌品质				1	台			
D11	搅拌机	料桶容积：≥30L 额定电压：220V 额定频率：50Hz 电机功率：1.5KW 最大和面量：10Kg。 ▲推荐品牌：应符合或相当于旭众、恒联、华菱、银鹰品牌品质				1	台			
D12	单星盆水池	规格：600*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水				1	台			

		器，下水速度快； 4. Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。								
D13	新风式油网烟罩	规格：3600*1300*500mm、 1. 采用 1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2. 不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1300mm，高度≥500mm。 3. 烟罩内部的前方及两侧设有油脂、冷凝水收集槽。 4. 油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5. 配可调节风口，配合使用工位及天花整体设计。 6. 配封钢板（配套安装高度 1000mm），1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。				1	件			
D14	饼盘车	规格：420*720*1670mm、 1. 整体采用 304 不锈钢制作； 2. L 片厚度为 1.5mm； 3. 脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方通； 4. 配静音万向轮，带刹车。				1	台			
D15	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V、50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料				1	台			
D16	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。				1	台			
E、检测室/熟食间										
E01	双门留样柜	1. 有效容积≥500L,透视窗式，配锁功能 2. 制冷剂 R134A 或同类环保冷媒 3. 冷藏温度：0℃～10℃ 4. 电压:220V。 ▲推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质				1	台			
E02	农药残留快速测试仪	主要用于农药残毒含量的检测 配套功能：数据电子化管理，软件管理 波长配置：410nm；				1	台			

		通道：≥8 通道 抑制率显示范围：0%～100%； 抑制率测量范围：0%～100%； 透射比准确度：±1.5%； 透射比重复性：≤0.5%； 漂移：≤0.005Abs/3min； 抑制率示值误差：≤10%								
E03	四层货架	规格：1200*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm； 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				1	台			
E04	干手器	额定功率：2KW 机身材质：ABS 出风速度：≥12m/s				2	台			
E05	工作柜带靠背	规格：1200*800*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				1	台			
E06	单门留样柜	1.有效容积≥200L,透视窗式，配锁功能 2.制冷剂 R134A 或同类环保冷媒 3.冷藏温度：0℃～10℃ 4.电压:220V。 ▲推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质				1	台			
E07	单星工作台柜	规格：1200*800*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚；				1	台			

E08	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V、50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料				2	台			
E09	双层平板工作台	规格：700*700*800mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚				1	台			
E10	洗手星	规格：500*450*600mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				1	台			
E11	烧腊挂架连油盆	规格：1000*350*1300mm 1.整体采用 304 不锈钢； 2.油盆不锈钢板厚 1.0mm； 3.吊杆采用Φ48*1.0mm 厚不锈钢圆管制作。				2	台			
E12	单星盆水池	规格：600*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				1	台			
E13	微波炉	功率：1300W 面板类型：透明 镜面 平板 烹饪方式：微波 底盘类型：平板式 内胆材质：不锈钢 液晶显示：有 能效等级：一级				1	台			

		控制方式：电脑式 微波炉分类：微波炉 是否变频：变频 开门方式：侧拉式								
E14	冷藏操作台	规格：1500*760*800mm；内外箱不锈钢，电子式温控数显器，折边门；制冷方式：直冷；温度范围：-10℃～0℃/0℃～+10℃。 ▲推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质				1	台			
E15	双层平板工作台	规格：1500*760*800mm 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm，层板 δ=1.0mm，内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作，配可调节子弹脚				1	台			
E16	紫外线消毒灯	电压:220V 功率:≥55W 管径：15mm				2	台			
F、洗消间										
F01	不锈钢勺快回收柜	规格：3500*400*950mm 1.不锈钢 304 制造。 2.台面厚 1.2mm。 3.柜身、底板厚 1.0mm。 4.上斜拉门，外门厚 1.0mm，门胆厚 0.8mm。 5.通脚 38*38*1.0mm，横梁 38*25*1.0mm 方管。 6.承重脚：全不锈钢可调节承重脚，调节范围 3cm~5cm。				2	件			
F02	1#智能餐盘传送带(直线型)	参考尺寸：8000*480*940mm 1、设备传送速度 15-20 米/分钟； 2、整体架构，采用 1.8mm 厚优质不锈钢面板，侧封板 1.2mm； 3、传送采用链板式结构。机架采用 304 不锈钢方管制作 1.2mm 4、配置静音驱动马达，柔性启动等功能，保障餐具传送的稳定及传送带的静音运行； 5、工作区传送带配置可拆卸 PP 护边，进行清洁工作时，可将护边拆卸，方便清洁，不留卫生死角； 6.功率≤1KW；电压：220V；链板式（样式深化设计确认）				1	件			

		7.无极变频调速控制，内外配应急停止控制；								
F03	L 转角输送传送带	1.整体架构，采用 1.8mm 厚优质不锈钢面板,侧封板 1.2mm； 2.传送采用链板式结构，机架采用 304 不锈钢制作≥ 1.2mm。 3.转角 90 度，无缝对接传送带 4.输送带宽度≥480mm 5.与直线输送带配套安装。				4	套			
F04	不锈钢餐具除渣处理机	处理能力≥0.5T/小时 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.自动清洗过滤，配套除渣装置； 5.功率≥2kw，智能控制。				1	台			
F05	2#智能餐盘传送带(直线型)	参考尺寸：7500*480*940mm 1.设备传送速度 15-20 米/分钟； 2.整体架构，采用 1.8mm 厚优质不锈钢面板,侧封板 1.2mm； 3.传送采用链板式结构。机架采用 304 不锈钢方管制作 1.2mm 4.配置静音驱动马达，柔性启动等功能，保障餐具传送的稳定及传送带的静音运行； 5.工作区传送带配置可拆卸 PP 护边，进行清洁工作时，可将护边拆卸，方便清洁，不留卫生死角； 6.功率≤1KW；电压：220V；链板式（样式深化设计确认） 7.无极变频调速控制，内外配应急停止控制				1	件			
F06	3#智能餐盘传送带(直线型)	参考尺寸：11000*480*940mm 1.设备传送速度 15-20 米/分钟； 2.整体架构，采用 1.8mm 厚优质不锈钢面板,侧封板 1.2mm； 3.传送采用链板式结构。机架采用 304 不锈钢方管制作 1.2mm 4.配置静音驱动马达，柔性启动等功能，保障餐具传送的稳定及传送带的静音运行； 5.工作区传送带配置可拆卸 PP 护边，进行清洁工作时，				1	件			

		可将护边拆卸，方便清洁，不留卫生死角； 6.功率≤2KW；电压：220V；链板式（样式深化设计确认） 7.无极变频调速控制，内外配应急停止控制								
F07	不锈钢预洗机	规格：1200*1000*950 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚； 5.功率≥2kw，智能控制。				1	台			
F08	不锈钢碗碟保洁柜	规格：1200*600*1800mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.单面活动趟门，不锈钢导轨吊轮、整体折边成形趟门：外层 304 不锈钢厚度 1.0mm； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				4	台			
F09	紫外线消毒灯	电压:220V 功率:≥55W 管径：15mm				6	台			
F10	节能长龙式洗碗机	规格：6700*950*2015mm 1.双缸双喷带烘干，配电总功率≤56KW；电压：380V 2.设备主体板材为 SUS304 不锈钢 1.5mm 3.洗涤速度：2.2 米/分钟（速度可调），洗涤量≥3000 碟/小时；耗水量≤380L/H。 4.消毒烘干机采用远红外线石英发热管，高温强力风机进行高温循环烘干。 5.设备每个模块，两侧上下两块挡板均可徒手拆卸，方便清洗和维护。 6.水箱采用阶梯式设计，保证水箱的清洗度，使餐具更加清洁，有效的节约用水，环保节能。 7.自动化操作程序，加热、洗涤全自动，只需轻轻一按即可，无需频繁操作，机器出口设有障碍停机。 8.餐具清洗后，餐具干净，烘干效果好，餐具无明显积水，水渍。				1	台			

F11	洗地龙头	1、规格：蓝色液压管/配 10 米； 2、采用不锈钢开放式卷盘厚度 1.2MM，液压管出口采用 304 不锈钢板加固，系统控制软管的长度和拖拉力度，可自动撤回； 3、标配一把喷枪或花洒喷头。				2	台			
F12	蒸汽集排烟罩	规格：1200*1100*500mm 1.采用 1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1100mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.配可调节风口，配合使用工位或天花整体设计。				2	台			
F13	推车式餐具消毒碗柜	容积≥900L 1.不锈钢材质，双门结构，大容量设计 2.柜面板厚 1.0mm 3.推车式结构(含推车) 4.额定电压：220V 5.功率：≥4000W 6.不锈钢箱体，定时控制开关。				3	台			
F14	4#智能餐盘传送带(直线型)	参考尺寸：2000*480*940mm 1.设备传送速度 15-20 米/分钟； 2.整体架构，采用 1.8mm 厚优质不锈钢面板,侧封板 1.2mm； 3.传送采用链板式结构。机架采用 304 不锈钢方管制作 1.2mm 4.配置静音驱动马达，柔性启动等功能，保障餐具传送的稳定及传送带的静音运行； 5.工作区传送带配置可拆卸 PP 护边，进行清洁工作时，可将护边拆卸，方便清洁，不留卫生死角； 6.功率≤2KW；电压：220V；链板式（样式深化设计确认） 7.无极变频调速控制，内外配应急停止控制。				1	件			
F15	垃圾回收处理设备	处理能力≥0.5T/小时 1.整体架构采用优质 304 不锈钢板 1.2mm； 2.自动控制，具有加热，厨余处理及过滤装置等功能。 3.配套输送回收，无缝对接。 4.功率≥3kW				1	台			

F16	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。				2	台			
F17	四层栅格货架	规格：1500*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				2	台			
F18	四层栅格货架	规格：1180*600*1550mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				1	台			
F19	四层栅格货架	规格：1000*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				1	台			
F20	大单星盆水池	规格：1000*700*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				3	台			
F21	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V				4	台			

		频率：50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料								
F22	步入式高温热风循环消毒房	规格：2800*2750*2100mm 1.消毒房库体:库体内外壁均采用 304/0.8MM 优质不锈钢板，中间 100MM 厚容重 120G/m³ 憎水岩棉搭建而成，手工压制而成，防火等级 A 级。库体内配置防水、防潮灯。 2.消毒房顶板：体内外壁均采用 304/0.8MM 优质不锈钢板，中间 100MM 厚容重 120G/m³ 憎水岩棉搭建而成，手工压制而成，防火等级 A 级。四周不锈钢方管加固，使库体更加牢固耐用。 3.耐高温专用门：门内外壁均采用 304 优质不锈钢板材，中间为双层钢化玻璃，可耐温 300 度，门口四周 E 型耐高温硅胶密封处理，防火等级 A 级。 4.专用防撞护栏：不锈钢材质，库内一周防撞防潮保护。 5.底板：采用 3MM 防滑铝板，底部方管骨架，防止湿滑，更加人性化； 6.加温加热系统：1)热风系统结构：为强对流热风循环结构模式。2)运行风机采用耐高温离心风机，耐高温为 300℃，并加装风机罩壳。3)出风口：采用 304 不锈钢板定制而成。 7.控制系统：控制箱面板上装有温度显示设定，消毒保温时间设定美控控制系统。风机加热启动停止等操作按钮，库体上方装有液晶显示屏。 8.电源：380V/50HZ，功率≥24KW 9.消毒方式：高温热风循环，RT30℃-150℃				1	套			
F23	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。				1	台			
F24	挡鼠板	规格：800*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。				2	台			
G、明档区										

G01	餐厅员工洗手池	规格：2400*500*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板厚度 1.2mm,底衬 304 不锈钢加强梁;星盆厚 1.0mm; 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				1	台			
G02	餐具保温柜	规格：1800*800*800mm 1.不锈钢 304 制造； 2.柜面板厚 1.0mm 3.参考容积≥500L 4.额定电压：380V 5.功率：≥4000W 6.温度可调，不锈钢箱体，定时旋钮开关，带推车。				2	台			
G03	保温盆工作台	规格：2100*400*800mm；功率：2KW；电压：380V 1.不锈钢 304 制造。 2.台面 1.2mm。				1	台			
G04	保温盆工作台	规格：1800*400*800mm；功率：2KW；电压：380V 1.不锈钢 304 制造。 2.台面 1.2mm。				4	台			
G05	豪华保温车	容积≥560L 功率：≥2000W 电压：220V 频率：50Hz 容量：≥560L 热风循环，六面整体发泡层工艺，专业菜品存放不锈钢层架，专业拉扣门把手、硅胶防撞圈设计、移动重力轮设计。独立风道、加湿。保温、保湿，有效保持菜品新鲜。				2	台			
G06	双层工作台	规格：1800*800*800mm、1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。				1	台			
G07	电热保温台	规格：1800*800*800mm；制热功率：≥2KW；电压：380V 材质说明： 1.不锈钢 304 制造； 2.炉面板厚 1.2mm。				1	台			

		3.炉围及炉身、背板、前板厚 1.0mm。 4.炉脚采用不锈钢 6 寸重力脚。 5.多种保护设计，有效防水、防虫、防油； 6.操控方式：采用多档火力开关，火力更精确控制								
G08	双层工作台	规格：1200*800*800mm 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm，层板 δ=1.0mm，内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作，配可调节子弹脚。				1	台			
G09	电磁 4 头煲仔炉	规格：800*800*800mm；功率：4*3.5kW；电压：380V 1.不锈钢 304 制造； 2.炉面板厚 1.2mm； 3.炉围及炉身、背板、前板厚 1.0mm； 4.炉脚采用不锈钢 6 寸重力脚； 5.柔性固定微晶板固定装置； 6.多种保护设计，有效防水、防虫、防油； 7.操控方式：采用多档火力开关，火力更精确控制； 8.线盘高温保护，过压过流保护等多重保护，有独立散热风道；				1	台			
G10	电扒炉	规格：800*800*800mm 1.材质:不锈钢板 2.功率：≥2KW；电压：220V 3.脚配可调节子弹脚				1	台			
G11	单星盆水池	规格：600*800*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				1	台			
G12	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V 频率：50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料				4	台			

G13	电磁双头煮面炉	规格：1200*800*830mm、 1.额定功率 2*12KW；电压：380V；尺寸：1500*800*800 2.材质：全不锈钢加厚机身制作，坚固耐用。 3.电磁感应加热，热效率更高，出品速度更快。 4.全封闭机芯，独立式散热风道设计，做到真正防水，防油烟，防虫。 5.一体成型台面设计，水箱采用双面焊接技术，使用寿命长，不易漏水，自动故障检测，安全可靠。 6.采用霍尔传感器技术，电流检测更稳定，控温更精准； 7.显示屏能够显示电磁灶实时功率、线盘（IGBT 模块）的实时温度。 8.采用十档磁控开关，精细化火力分布，经久耐用。				1	台			
G14	双层工作台	规格：1100*800*800mm 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。				2	台			
G15	双层工作台	规格：1200*800*800mm 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。				1	台			
G16	双层工作台	规格：1600*760*800mm 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。				1	台			
G17	单星盆水池	规格：600*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				1	台			

G18	冷藏玻璃门操作台	规格：1500*760*800mm；内外箱不锈钢，电子式温控数显器，折边门；制冷方式：直冷；温度范围：-10℃～0℃/0℃～+10℃。 ▲推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质				2	台			
G19	四层平板货架	规格：1200*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm； 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				1	台			
G20	暖汁保温箱	规格：550*315*345mm；功率：1.2KW；电压：220V 材质说明： 1.不锈钢 304 制造。 2.台面、汤池厚 1.2mm。 3.柜身、前板、底板、侧板厚 1.0mm。				1	台			
G21	明档玻璃烟罩	规格：1600*1000*500mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃 6mm。				1	件			
G22	明档玻璃烟罩	规格：3400*1000*500mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃 6mm。				1	件			
G23	电热保温台	规格：1400*700*850mm；制热功率：≥2KW；电压：380V 材质说明： 1.不锈钢 304 制造。 2.炉面板厚 1.2mm。 3.炉围及炉身、背板、前板厚 1.0mm。 4.炉脚采用不锈钢 6 寸重力脚。				1	台			

		5.多种保护设计，有效防水、防虫、防油。 6.操控方式：采用多档火力开关，火力更精确控制。								
G24	双层工作台	规格：1100*800*850mm 1.材质:304不锈钢板 2.面板用304不锈钢板制作δ=1.2mm,层板δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。				1	台			
G25	单通移门挂墙柜	规格：1500*400*600mm 1.采用304不锈钢； 2.立柱采用38×38×1.2mm不锈钢方管； 3.横档采用304不锈钢材质，厚度1.2mm； 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。				1	台			
G26	铁板烧	规格：1600*800*800mm 1.铁板台面材料采用合金钢，厚度为20mm，其材质不变形、不变色。 2.总功率（kw）：≥6kw；电压：380V 3.内置排气及烟气处置接口装置。				1	台			
G27	单星工作台	规格：1500*760*800mm 1.采用304不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度1.2mm，底衬304不锈钢加强梁；星盆厚1.0mm； 3.设2寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径110mm304不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚；				1	台			
G28	明档玻璃烟罩	规格：1300*1000*500mm 1.采用1.2mm厚304磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用304不锈钢板制作。 5.钢化玻璃6mm。				1	件			

G29	异形台（定制）	规格：800-R90mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。				2	台			
G30	明档玻璃烟罩	规格：3500*1100*500mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃 6mm。				1	件			
G31	挡鼠板	规格：900*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。				1	台			
G32	明档玻璃烟罩	规格：2000*1000*500mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃≥6mm。				1	件			
G33	弧形玻璃烟罩	90 度弧形，外弧形半径≥1100mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板,配套玻璃安装。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃 6mm。				2	套			
G34	包间消毒柜	1.参考容积≥800L 2.额定电压：220V 3.功率：≥1200W				1	台			
G35	包间餐具消毒保温柜	规格：1800*800*800mm 1.不锈钢 304 制造； 2.柜面板厚 1.0mm				1	台			

		3.参考容积≥500L 4.额定电压：380V 5.功率：≥4000W 6.温度：20~+125℃不锈钢箱体，定时旋钮开关，带推车。								
G36	洗地机	电池容量≥100Ah；续航时间≥180 分钟；额定功率 1000W 以下；功能：拖扫吸式；清洁效率≥3000 平方米/小时；清水箱容量≥55L；污水箱容量≥60L。				1	台			
H、阳光厨房管理系统										
H01	阳光厨房监控设备	成套、400 万像素 1/3″海螺半球网络摄像机；4.0 定焦；10M/100M 自适应网口；内置 Mic;0.003lux(F1.6，AGCON，彩色)，0lux(开启红外)；宽动态范围：120dB；红外补光；30FPS（2688×1520）；支持运动检测、越界检测、虚焦检测、场景变更等；供电方式：DC12V(±25%)、POE；工作温湿度：-30℃~60℃，≤95%RH；防护等级：IP67。 ▲推荐品牌：应符合或相当于海康威视、大华、360、小米品牌品质				18	套			
H02	服务电脑主机	成套、成套设备，台式电脑（CPU：i5-7400 ；内存≥16G ；显卡：集显；硬盘≥1T； WiFi 蓝牙，显示器： 27 寸），含鼠标、键盘、箱体等成套设备。 ▲推荐品牌：应符合或相当于联想、小米、华为、宏基品牌品质				1	套			
H03	电子视频显示器	面板类型:LED 背光；面板尺寸：≥50 寸，显示器在餐岛土建效果图上更新效果。配支架。 ▲推荐品牌：应符合或相当于 TCL、小米、康佳、创维品牌品质				5	台			
H04	路由器	8 口。支持企业 VPNLAN；千兆网口机身材质：外置天线无线协议；Wi-Fi 6LAN 口类型；其他 WAN 口类型：151-200 终端；无线速率 3000M。 ▲推荐品牌：应符合或相当于 TP-LINK、华为、磊科、小米品牌品质。				1	台			
H05	监控级硬盘	8TB 容量，3.5 英寸 SATA3.0 接口，7200RPM 高达 256MB 缓冲区，流畅存储视频有效防止丢帧 24×7 全天候高效稳定运行 年度工作负载等级为 300TB/年 MTBF 可达 1,000,000 小时 高级格式（AF）512e 扇区技术；				4	块			

		▲推荐品牌：应符合或相当于西部数据、海康威视、希捷、华为品牌品质。								
H06	网络视频录像机	1.可接驳符合开放型网络视频接口协议、RTSP 协议、GB28181 协议的网络摄像机； 2.支持最高 1200W 像素高清网络视频的预览、存储、回放； 3.存储接口：8 个 SATA 接口，可满配 12TB 硬盘； 4.具有 2 个 HDMI 接口，2 个 VGA 接口，可支持 4K+1080P 输出； 5.支持网络检测（网络流量监控、网络抓包、网络通畅）功能； 6.具有 2 个 USB2.0 接口、1 个 USB3.0 接口；16 路报警输入，4 路报警输出； 7.支持同步回放及多路同步倒放； 8.支持本地预览权限的配置，设置权限后的通道只有登录后才会出现预览画面；支持远程预览加密，只有输入密钥才能解开视频； 9.支持密码复杂度等级显示；设备密码不允许明文显示和拷贝操作；并支持通过安全问题恢复密码，密码重置功能可开启或关闭； 10.支持设备密码口令复杂度显示且密码需满足复杂度要求才可以设置成功，密码口令中不能包含用户名、123、admin（不区分大小写）、连续四位及以上递增或递减数字（如 1234、12345、4321 等）、连续四位及以上相同字符简单口令（如 1111、8888、aaaa 等）；				1	台			

H07	AI 智能分析盒/系统	智能管理、支持人脸抓拍对比、黑白名单布控 支持是否戴口罩，是否戴厨师帽，是否戴手套，抽烟 智能 AI 识别管理系统，高端版 1.可接驳符合 ONVIF、RTSP 标准及众多主流厂商的网络摄像机； 2.输入带宽：128Mbps；输出带宽：256Mbps； 3.接入能力：16 路 H.264、H.265 格式高清码流接入； 4.两个千兆网卡，支持网络容错和多址设定应用； 5.支持 IPC 集中管理，包括 IPC 参数配置、信息的导入/导出、语音对讲和升级等功能； 6.具有 2 个 USB2.0 接口、1 个 USB3.0 接口；16 路报警输入，4 路报警输出； 7.支持接入普通 IPC，支持在预览画面中展示智能信息，支持实时展示目标对象，目标属性，目标置信度，目标 ID，目标位置框信息，并且智能信息能够紧跟目标移动；预览画面中展示智能信息颜色可配置（常规时绿色，报警时变成红色），字体大小可配置； 8.支持导入视觉大模型进行分析，支持视频分析、图片分析、图片二次分析过滤；				1	套			
H08	交换机	智能管理、支持人脸抓拍对比、黑白名单布控 支持是否戴口罩，是否戴厨师帽，是否戴手套，抽烟 智能 AI 识别管理系统，高端版 1.可接驳符合 ONVIF、RTSP 标准及众多主流厂商的网络摄像机； 2.输入带宽：128Mbps；输出带宽：256Mbps； 3.接入能力：16 路 H.264、H.265 格式高清码流接入； 4.两个千兆网卡，支持网络容错和多址设定应用； 5.支持 IPC 集中管理，包括 IPC 参数配置、信息的导入/导出、语音对讲和升级等功能； 6.具有 2 个 USB2.0 接口、1 个 USB3.0 接口；16 路报警输入，4 路报警输出； 7.支持接入普通 IPC，支持在预览画面中展示智能信息，支持实时展示目标对象，目标属性，目标置信度，目标 ID，目标位置框信息，并且智能信息能够紧跟目标移动；预览画面中展示智能信息颜色可配置（常规时绿色，报警时变成红色），字体大小可配置； 8.支持导入视觉大模型进行分析，支持视频分析、图片分				1	台			

		析、图片二次分析过滤；								
H09	提供及安装六类网线及线管	1.六类网线 DS-1LN6-UE、国标； 2.配套安装铁线管（包工包料），现场安装； 3.配套安装辅材； 4.网线长度：4 箱（1200 米），配套现场设备供应安装；				1	批			
二、室内/后厨制冷空调降温系统										
I、功能区 1 制冷空调系统										
I01	功能区室外机及配套设施安装	厨房专用； 1.空调室外主机（制冷量：≥50KW；电源：380V）、室外安装，风冷式，厨房区专项功能区使用： 2.配套机架安装：槽钢 12#； 3.配套冷媒管道安装及辅材（管道长度 60 米）；全紫铜管加保温，现场施工定制； 4.配套机架安装，不锈钢机架； 5.排水管道安装（管道长度 8 米）：PVC 排水管材，dn32、现场安装，辅材胶水等； 6.排水管道发泡保温，内管 dn32（外包 PVC dn63）； ▲空调推荐品牌:应符合或相当于格力、海尔、瑞科、美的品牌品质； ▲管材推荐品牌:应符合或相当于联塑、金牛、日丰、公元品牌品质；				1	套			
I02	功能区室内机及配套设施安装	厨房专用； 1.空调室内主机（制冷量：≥8KW）、室内安装，风冷式，功能区使用：厨房； 2.配线控器/遥控器：含配电及安装，成套安装，配套设备； 3.冷媒管道安装及辅材；空调机配套管道/全紫铜管道加保温，现场施工定制； 4.配套机架安装：不锈钢支架； 5.排水管道安装（管道长度 20 米）：PVC 排水管材，dn25、现场安装，辅材胶水等； 6.排水管道发泡保温，内管 dn25（外包 PVCdn63）； ▲空调推荐品牌:应符合或相当于格力、海尔、瑞科、美的品牌品质； ▲管材推荐品牌:应符合或相当于联塑、金牛、日丰、公元品牌品质；				5	套			

J、功能区 2 制冷空调系统										
J01	功能区室外机及配套设施安装	厨房专用； 1.空调室外主机（制冷量：≥28KW；电源：380V）、室外安装，风冷式，厨房区专项功能区使用： 2.配套机架安装：槽钢 12#； 3.配套冷媒管道安装及辅材（管道长度 60 米）；全紫铜管加保温，现场施工定制； 4.配套机架安装，不锈钢机架； 5.排水管道安装（管道长度 8 米）：PVC 排水管材，dn32、现场安装，辅材胶水等； 6.排水管道发泡保温，内管 dn32（外包 PVC dn63）； ▲空调推荐品牌:应符合或相当于格力、海尔、瑞科、美的品牌品质； ▲管材推荐品牌:应符合或相当于联塑、金牛、日丰、公元品牌品质；				1	套			
J02	功能区室内机及配套设施安装	厨房专用； 1.空调室内主机（制冷量：≥2.8KW）、室内安装，风冷式，功能区使用：厨房； 2.配线控器/遥控器：含配电及安装，成套安装，配套设备； 3.冷媒管道安装及辅材；空调机配套管道/全紫铜管道加保温，现场施工定制； 4.配套机架安装：不锈钢支架； 5.排水管道安装（管道长度 20 米）：PVC 排水管材，dn25、现场安装，辅材胶水等； 6.排水管道发泡保温，内管 dn25（外包 PVCdn63）； ▲空调推荐品牌:应符合或相当于格力、海尔、瑞科、美的品牌品质； ▲管材推荐品牌:应符合或相当于联塑、金牛、日丰、公元品牌品质；				7	套			
K、厨房系统安全措施及灭火系统										

K01	双瓶组灭火系统	双瓶组、1.火灾自动探测，自动实施灭火； 2.自动发出声光报警，并可向消防控制中心输送火灾信号； 3.自动输出切断燃气供应的信号，也可根据需要，输出关闭风机，关闭非消防电源的信号； 4.喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水，防止复燃； 5.设有手动紧急启动机构； 6.采用机械启动，在火灾现场无电源的情况下，能可靠地实施装置启动，关闭机械式燃气阀； 7.采用食用油专用灭火剂； 8.设有 DC24V 备用电源，一旦断电，备用电源自动接入。 9.为了保证灭火效果，灭火时间需≤1.0s,提供相应检测报告； 10、设备具备耐腐蚀可靠性，检验时长超 120 小时以上，提供相应检测报告； 12.自动或手动启动装置进行喷洒灭火剂，灭火速度快，灭火全过程仅需 1～3 秒。 13.离火预警系统				5	台			
L、反渗透净水系统										
L01	反渗透净水系统	RO/2 吨/H； 1.产水能力：2T/H，TDS≤20us/cm； 2.配 304 不锈钢原水箱及净水箱：2 吨（304 不锈钢板 0.8mm）； 3.配产水配套设施：原水/清洗/加压泵，补水系统，清洗系统，仪器仪表，多路阀，砂碳过滤，华膜反渗透膜(不锈钢膜 3 级过滤)； 4.变频供水：供水泵，供水至各用水点，供水龙头 15 个，配 DN20 不锈钢阀门 3 个； 5.供水管道：不锈钢管道，全部为 304 食品级材料； 6.直饮水管线长度 200 米，现场安装定制，配件管道件全部为 304 食品级材料； 7.机架采用 304 不锈钢管定制； 8.配 PLC 控制，系统管理，实时监控管理； 9.紫外线杀菌处理，过滤后净水水质达到直饮水标准； 10.成套系统配套机架、配电箱、配电线路及辅材等；				1	套			
三、通排新风系统系统										

(一)排烟系统										
M、1#排烟系统										
M01	1#抽风柜	规格：25 寸；功率：15KW；电压：380V； 1.采用猪笼扇胆,镀锌板外壳； 2.柜式低噪音风机； 3.依现场配置安装； 4.配置马达九线制保护控制系统：采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。 ▲交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲风柜推荐品牌：应符合或相当于九洲普惠、恒利通、德通品牌品质；				1	台			
M02	1#排烟配套安装件	1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接 1 套； 5.风柜防震支架 1 个；配套抽风柜；采用 8#槽钢制作； 6.管道防火阀：规格 1000*800mm、800*700mm、800*500mm 各 1 个。依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板。 7.止回阀：规格 1000*800mm、800*700mm、800*500mm 各 1 个。依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆。 8.其他安装辅材。				1	件			
M03	1#油烟环保净化处理设备	处理能力≥35000m³/h；功率≥800W； 1.外壳材质采用不锈钢，板面拉丝。 2.前置金属均风过滤冲孔网+双组高压静电多重除油、高效除烟，实现油烟净化率达 90%及以上。 3.采用智能数字高频高压电源，产品依据 JCC/201011.1-2017《餐饮油烟净化器高压电源检测方法》，CCAEPI-RG-Q-041-2018《餐饮油烟净化器用高压电源》并通过 CMA、CCEP 检测认证，具有过压过流保护功能、负载短路保护功能、负载闪络打火保护功能、放电极油垢清洗提示功能。				1	台			

		4.产品具有电磁兼容浪涌（冲击）测试报告。 5.相关产品经中科检测效率测试≥1.0~3.0um 效率达 92.4%，≥3.0~5.0um 效率达 95.8%。 6.产品通过“高低温（高温 65℃恒温下，低温-15℃恒温下）”整机运行 24 小时测试符合电工电子产品环境试验。 7.产品的配电箱符合 GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》，检测产品配电箱外壳防护等级（IP55）项目合格。								
N	2#排烟系统									
N01	2#抽风柜	规格：18 寸；功率：3KW；电压：380V； 1.采用猪笼扇胆,镀锌板外壳； 2.柜式低噪音风机； 3.依现场配置安装； 4.配置马达九线制保护控制系统：采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。 ▲交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲风柜推荐品牌：应符合或相当于九洲普惠、恒利通、德通品牌品质；				1	台			
N02	2#排烟配套安装件	排烟配套定制； 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接 1 套； 5.风柜防震支架 2 个；配套抽风柜、采用 8#槽钢制作； 6.管道防火阀 1 个：规格 500*600mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板； 7.止回阀 1 个：规格 500*600mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆； 8.其他安装辅材；				1	项			

N03	2#油烟环保净化处理设备	处理能力≥12000m³/h；功率≥300W； 1.外壳材质采用不锈钢，板面拉丝； 2.前置金属均风过滤冲孔网+双组高压静电多重除油、高效除烟，实现油烟净化率达90%及以上； 3.采用智能数字高频高压电源，产品依据JCC/201011.1-2017《餐饮油烟净化器高压电源检测方法》，CCAEPI-RG-Q-041-2018《餐饮油烟净化器用高压电源》并通过CMA、CCEP检测认证，具有过压过流保护功能、负载短路保护功能、负载闪络打火保护功能、放电极油垢清洗提示功能； 4.产品具有电磁兼容浪涌（冲击）测试报告； 5.相关产品经中科检测效率测试≥1.0~3.0um效率达92.4%，≥3.0~5.0um效率达95.8%； 6.产品通过“高低温（高温65℃恒温下，低温-15℃恒温下）”整机运行24小时测试符合电工电子产品环境试验； 7.产品的配电箱符合GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》，检测产品配电箱外壳防护等级（IP55）项目合格；				1	台			
0	3#排烟系统									
001	3#抽风柜	尺寸：18寸；功率：3KW；电压：380V； 1.采用猪笼扇胆,镀锌板外壳； 2.柜式低噪音风机； 3.依现场配置安装； 4.配置马达九线制保护控制系统；采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。 ▲交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲风柜推荐品牌：应符合或相当于九洲普惠、恒利通、德通品牌品质；				1	台			
002	3#排烟配套安装件	排烟配套定制； 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接1套； 5.风柜防震支架1个；配套抽风柜、采用8#槽钢制作；				1	项			

		6.管道防火阀1个：规格500*600mm；依现场管道定制，采用A3钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板； 7.止回阀1个：规格500*600mm；依现场管道定制，采用A3钢板制作，外涂防腐防锈漆； 8.其他安装辅材；								
P	4#排烟系统									
P01	4#抽风柜	规格：18寸；功率：5.5KW；电压：380V； 1.采用猪笼扇胆,镀锌板外壳； 2.柜式低噪音风机； 3.依现场配置安装； 4.配置马达九线制保护控制系统：采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。 ▲交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲风柜推荐品牌：应符合或相当于九洲普惠、恒利通、德通品牌品质；				1	台			
P02	4#油烟环保净化处理设备	1.处理能力≥16000m³/h；功率≥300W； 1.外壳材质采用不锈钢，板面拉丝； 2.前置金属均风过滤冲孔网+双组高压静电多重除油、高效除烟，实现油烟净化率达90%及以上； 3.采用智能数字高频高压电源，产品依据JCC/201011.1-2017《餐饮油烟净化器高压电源检测方法》，CCAEPI-RG-Q-041-2018《餐饮油烟净化器用高压电源》并通过CMA、CCEP检测认证，具有过压过流保护功能、负载短路保护功能、负载闪络打火保护功能、放电极油垢清洗提示功能； 4.产品具有电磁兼容浪涌（冲击）测试报告； 5.相关产品经中科检测效率测试≥1.0~3.0um效率达92.4%，≥3.0~5.0um效率达95.8%； 6.产品通过“高低温（高温65℃恒温下，低温-15℃恒温下）”整机运行24小时测试符合电工电子产品环境试验； 7.产品的配电箱符合GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》，检测产品配电箱外壳防护等级（IP55）项目合				1	台			

		格；								
P03	4#排烟配套安装件	排烟配套定制： 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接 1 套； 5.通排风柜减震机架 1 个；风机定制配套、采用 8#槽钢制作； 6.风柜防震支架 1 个；配套抽风柜、采用 8#槽钢制作； 7.管道防火阀 1 个：规格 600*600mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板； 8.止回阀 1 个：规格 600*600mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆； 9.其他安装辅材；				1	项			
Q	5#排烟系统									
Q01	5#低噪音排气风机	功率：≥1.5KW；电压：380V； 1.低噪音静音风机； 2.依现场配置安装； 3.配置保护控制系统；采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。 ▲交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； ▲开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质；				1	台			

Q02	5#排烟配套安装件	风机配套定制； 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接1套； 5.其他安装辅材； 6.风机减震机架1个；风机定制配套、采用5#角铁制作； 7.管道防火阀：规格400*400mm1个；依现场管道定制，采用A3钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板； 8.止回阀：规格400*400mm1个；依现场/管道定制，采用A3钢板制作，外涂防腐防锈漆； 9.净化器支架1个；配套净化器、采用5#角铁制作；				1	项			
Q03	5#油烟环保净化处理设备	处理能力≥4000m³/h；功率≥100W； 1.外壳材质采用不锈钢，板面拉丝； 2.前置金属均风过滤冲孔网+双组高压静电多重除油、高效除烟，实现油烟净化率达90%及以上； 3.采用智能数字高频高压电源，产品依据JCC/201011.1-2017《餐饮油烟净化器高压电源检测方法》，CCAEPI-RG-Q-041-2018《餐饮油烟净化器用高压电源》并通过CMA、CCEP检测认证，具有过压过流保护功能、负载短路保护功能、负载闪络打火保护功能、放电极油垢清洗提示功能； 4.产品具有电磁兼容浪涌（冲击）测试报告； 5.相关产品经中科检测效率测试≥1.0~3.0um效率达92.4%，≥3.0~5.0um效率达95.8%； 6.产品通过“高低温（高温65℃恒温下，低温-15℃恒温下）”整机运行24小时测试符合电工电子产品环境试验； 7.产品的配电箱符合GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》，检测产品配电箱外壳防护等级（IP55）项目合格；				1	台			
（二）	新风系统									
R	1#新风系统									
R01	1#新风机	最大风量≥22000m³/H； 1.水帘式环保新风机组； 2.角铁制作，配轴承和轴；				1	台			

		3. 自动清洗功能； 4. 自动控制，配水帘净化降温功能； 5. 配置运行保护控制系统：组件/控制件、采用优质电子元件制作，智能多档控制。								
R02	1#新风配套安装件	新风系统配套定制； 1. 风管吊码，现场安装； 2. 管道法兰； 3. 管道密封材料； 4. 防火帆布软接 1 套； 5. 管道防火阀：规格 700*500mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板； 6. 新风柜减震机架 1 个；风机定制配套、采用 8#槽钢制作； 7. 单向阀 2 套；规格 700*500mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆； 8. 风百叶 1 套；配管定制；规格 1000*800mm；依现场定制，铝合金 1.2mm； 9. 新风咀/可调节 20 套；定制 G180、采用优质铝合金制作； 10. 调节阀 6 个；规格 800*600mm、600*600mm 各 1 个，500*300mm4 个；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆； 11. 其他安装辅材；				1	项			
S	2#新风系统									
S01	2#新风机	风量 18000m³/H； 1. 水帘式环保新风机组； 2. 角铁制作，配轴承和轴； 3. 自动清洗功能； 4. 自动控制，配水帘净化降温功能； 5. 配置运行保护控制系统：组件/控制件、采用优质电子元件制作，智能多档控制。				1	台			

S02	2#新风配套安装件	新风系统配套定制； 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接 1 套； 5.管道防火阀 2 套，规格 700*500mm、依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行；材质：碳钢板； 6.鲜风柜减震机架 1 个：风机定制配套、采用 8#槽钢制作； 7.单向阀 2 个；规格 500*500mm，配管定制、依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆； 8.调节阀 6 个：规格 500*300mm2 个，规格 400*300mm4 个；依现场/管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆； 9.风百叶 1 套；配管定制；规格 1000*800mm；依现场定制，铝合金 1.2mm； 10.鲜风咀/可调节 15 套；定制 G180、采用优质铝合金制作； 11.其他安装辅材；				1	项			
(三)	新风管道系统									
T01	通风管道	采用 0.8mm 厚镀锌板制作。成套现场安装、依现场安装定制，法兰安装。				450	m²			
T02	通风管道	采用 1.0mm 厚镀锌板制作。成套现场安装、依现场安装定制，法兰安装。				900	m²			
T03	通风管道	采用 0.65mm 厚镀锌板制作。成套现场安装、依现场安装定制，法兰安装。				60	m²			
合计			_____元							

注：

（1）本表所列清单供投标人在编制详细报价表时使用，投标人应根据投标设备实际内容填写或调整本表，但投标人设备清单与本表所列内容存在差

异的，投标人应备注说明原因。

（2）**招标文件及用户需求书虽未列出，但根据本项目设计图纸或为满足设计功能，确保功能的实现所必需的设备材料，投标人应在本分项报价表中列出。如未列出，项目实施时必须无条件及时提供，并视为该部分报价已列入其他单项中，招标人不再另行支付费用。**

（3）投标人在本表中列明每一项设备的性能、规格及型号等内容。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期：　　年　　月　　日

附表 4.2.2 设备安装费

设备安装费详细报价表

项目名称：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目

招标编号：0832-SFCX25DG030A

单位：人民币元

序号	名称	单位	数量	单价（不含税）	合价	备注
1	安装工作（含绿色施工安全防护措施）	项				
……	……					
	小 计	_____元				

注：投标人应根据分项实际内容的数量填写和扩展本报价表。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期：　　年　　月　　日

附表 4.2.3 运输、装卸、保险、验收费

运输、装卸、保险、验收费详细报价表

项目名称：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目

招标编号：0832-SFCX25DG030A

单位：人民币元

序号	名称	单位	数量	单价（不含税）	合价	备注
1	运输	项				
2	装卸	项				
3	保险	项				
4	验收费	项				
……	……					
	小 计	_____元				

注：投标人应根据分项实际内容的数量填写和扩展本报价表。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期：　　年　　月　　日

附表 4.2.4 食堂配备的附件设计及配合费

食堂配备的附件设计及配合费详细报价表

项目名称：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目

招标编号：0832-SFCX25DG030A

单位：人民币元

序号	名称	单位	数量	单价（不含税）	合价	备注
1	厨房及中西明档区的深化设计配合	项				
2	厨房及中西明档区土建装修及水电装修过程的跟踪及参与验收	项				
……	……					
	小 计	_____元				

注：投标人应根据分项实际内容的数量填写和扩展本报价表。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期：　　年　　月　　日

附表 4.2.5 涉及专有技术、商标权、专利权和版权、设计或其他知识产权而需要支付的版税及其他相关费用

涉及专有技术、商标权、专利权和版权、设计或其他知识产权而需要支付的版税及其他相关费用详细报价表

项目名称：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目

招标编号：0832-SFCX25DG030A

单位：人民币元

序号	名称	单位	数量	单价（不含税）	合价	备注
1	专利权费	项				
……	……					
	小 计	_____元				

注：投标人应根据分项实际内容的数量填写和扩展本报价表。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期：　　年　　月　　日

附表 4.2.6 设备备品备件（含零配件）、设备拆装维修所需特殊专用工具购置费

设备备品备件（含零配件）、设备拆装维修所需特殊专用工具购置费详细报价表

项目名称：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目

招标编号：0832-SFCX25DG030A

单位：人民币元

序号	名称	单位	数量	单价（不含税）	合价	备注
1	备品备件	项				
2	专用工具					
……	……					
	小 计	_____元				

注：投标人应根据分项实际内容的数量填写和扩展本报价表。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期：　　年　　月　　日

附表 4.2.7 日常技术指导，质保期保修服务费用

日常技术指导，质保期保修服务费用详细报价表

项目名称：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目

招标编号：0832-SFCX25DG030A

单位：人民币元

序号	名称	单位	数量	单价（不含税）	合价	备注
1	日常技术指导	项				
2	质保期保修服务	项				
……	……					
	小 计	_____元				

注：投标人应根据分项实际内容的数量填写和扩展本报价表。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期：　　年　　月　　日

五、投标人资格证明文件

5.1 多证合一营业执照（或事业单位法人证书）复印件

5.2 开户许可证（基本存款账户）复印件，如投标人企业银行账户开户所在地区已取消企业银行账户许可，投标人应提供基本存款账户开户名称、开户银行、账号、编号等信息及相关备案证明（如有）或其他能证明其为基本存款账户的资料复印件

5.3 法定代表人身份证明书原件、法定代表人授权书原件格式（法定代表人投标时只需提供法定代表人身份证明书，委托他人为投标代表或签署投标文件时需同时提供法定代表人授权书）

（1）法定代表人身份证明书格式

法定代表人身份证明书

_____先生／女士：现任我单位_____职务，为法定代表人，特此证明。

有效日期：_____签发日期：_____

附：代表人性别：_____ 年龄：_____身份证号码：_____

营业执照号码：_____经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

附 法定代表人身份证复印件

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期：　　年　　月　　日

法定代表人身份证正面	法定代表人身份证反面

注：法定代表人身份证须在有效期限内。

（2）法定代表人授权书格式

法定代表人授权书

致：东莞市置拓投资有限公司

本授权书声明：注册于_____（投标人地址）的_____（投标人名称）在下面签字或盖私章的_____（法定代表人姓名、职务、身份证号码）代表本公司授权在下面签字或盖私章的_____（被授权人的姓名、职务、身份证号码）为本公司的合法代表人，签署东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目（招标编号：0832-SFCX25DG030A）的投标文件，代表我公司递交投标文件、参与开标会、代表我公司应评标委员会的要求对投标文件进行澄清、进行合同谈判和签署合同，以我公司的名义处理一切与之有关的事宜，我承认代理人全权代表我所签署的本项目投标文件的内容及所进行的上述活动。

本授权书于_____年_____月_____日签字生效，有效期至投标文件失效期止，代理人无转委托权，特此声明。

投　标　人：（加盖投标人法人公章）

投标人地址：

法定代表人（签名或盖私章）：

职　　务：

被授权人（签名或盖私章）：

职　　务：

被授权人联系手机：

电 子 邮 箱：

附 法定代表人、被授权人身份证复印件

法定代表人身份证正面	法定代表人身份证反面
被授权人身份证正面	被授权人身份证反面

注：上述所附身份证应在有效期限内。

5.4 资格业绩【投标人2022年1月1日以来具有一份食堂厨房设备供货业绩（合同标的供货内容须同时包含厨房油烟净化设备、洗碗设备、冷藏/冷冻设备、炉灶设备，合同签订日期为2022年1月1日或以后）】

序号	项目名称	合同标的货物名称	合同签订日期	买方单位联系人及电话	备注
1					
2					
3					
…					

资格业绩证明材料提交要求：

（1）作为投标人资格条件证明的业绩放置在此处；

（2）业绩须附买方的合同复印件（合同卖方必须为投标人）。若合同无法反映合同签订时间，合同标的货物名称，还需提供设备购买方出具的书面补充情况说明文件复印件作为辅助证明；

（3）合同业绩证明材料必须满足下列条件：①合同签订日期为 2022 年 1 月 1 日或以后；②合同标的供货内容须同时包含厨房油烟净化设备、洗碗设备、冷藏/冷冻设备、炉灶设备。

（4）未按上述要求在此格式下提供证明材料的业绩，或在此格式下所附材料无法证明符合资格要求的业绩，按无效投标文件处理。

5.5 最近3年投标人牵涉的其他（失信和违法）处罚说明格式

最近3年投标人牵涉的其他（失信和违法）处罚说明

事项名称	认定时间	处罚期届满异常名录信息失效时间	备注
是否被认定为失信被执行人			
是否被认定为重大税收违法失信主体			
是否被认定为政府采购严重违法失信行为记录名单			

备注：根据投标人及其不具有独立法人资格的分支机构的实际情况自行编写，无相关事项的，在“认定时间”列填“无”；若受到相关处罚的应附处罚相关材料复印件；若出现相关处罚的处罚期满，但处罚公示没有及时更新的情况，投标人须提供相关材料（复印件）佐证，需原件备查。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日　期：　　年　月　日

六、投标人基本情况一览表

投标人基本情况一览表

1．名称及概况：

（1）投标人名称：_____

（2）总部地址：_____

邮政编码：_____

电话号码：_____

传真号码：_____

（3）成立和／或注册日期：_____

（4）法人代表：_____

（5）开户银行：_____

（6）开户账号：_____

（7）注册资金：_____

（8）主要负责人姓名：_____

（9）项目主要联系人（姓名、职务、通讯）：_____

（10）在中国的代表的姓名和地址（如有）：_____

2．供征询之银行的名称和地址：_____

3．公司所隶属之国际集团名称（如果是）_____

4．提交资料（包括但不限于组织架构、公司简介等）：

（1）公司简介；

_____

（2）公司组织架构；

_____

（3）东莞市内设有分支机构情况介绍[应提供该分支机构的多证合一营业执照复印件等证明材料]（若无前述分支机构的无需介绍）。

兹证明上述说明是真实、正确的，并提供了全部能提供的资料和数据，我们同意遵照贵方要求出示有关证明文件。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日　期：　年　月　日

七、投标人财务状况表格式

投标人财务状况表

[价格单位：（人民币）元]

年　度	总资产（元）	净资产（元）	年营业额（元）	年净利润（元）
2021				
2022				
2023				
总计				

备注：需提供对应年度经独立会计师事务所审计的审计报告及投标人财务状况表；若投标人为新成立或未进行独立会计师事务所审计的，本表中对应年度的财务信息应填写“/”，投标人的投标文件不作无效投标处理，但存在因不符合评标办法中的评分标准而导致对应项不得分。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期：___年___月__日

八、标准化体系认证

备注：投标人应提供评审内容中要求的有效证书复印件及能显示证书有效状态的全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn/)查询结果凭证{凭证界面需显示有“全国认证认可信息公共服务平台”或“认证证书（需显示网址cx.cnca.cn）”}。

九、合同条款偏离表格式

东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目合同条款偏离表

序号	招标文件要求		投标文件内容	
	条款号	简要内容	偏离情况	具体偏离内容
1	一	合同范围		
2	二	本合同的供货及安装要求		
3	三	合同价款		
4	四	付款方式		
5	五	合同组成		
6	六	技术要求		
7	七	质量保证和出厂试验		
8	八	施工安全及其他要求		
9	九	包装、运输		
10	十	保险		
11	十一	货物的交付		
12	十二	安装、调试		
13	十三	验收		
14	十四	设备变更		
15	十五	权利保证		
16	十六	质量保证及售后服务		
17	十七	履约担保		
18	十八	技术资料		
19	十九	不可抗力		

20	二十	索赔		
21	二十一	违约责任		
22	二十二	廉政保证		
23	二十三	争议解决		
24	二十四	其他		
25	附件2	廉洁协议书		
26	附件3	安全生产管理协议		
27	附件4	设备到货验收表		
28	一	不可撤销银行履约保函		
29	二	履约保证保险凭证		
30	三	担保公司履约担保书		

备注：

（1）**投标人应对照招标文件合同格式内合同条款及附件，逐条、如实地填写“偏离情况”项。“偏离情况”项为正偏离（或负偏离）的，必须在“具体偏离内容”项内详细说明与招标文件的偏离内容，“偏离情况”项为无偏离的，在“具体偏离内容”项内填“无”。若发现虚假填写本表，或对合同及其附件响应有负偏离的，按无效投标文件处理。若发现此表未逐条填写视为完全满足招标文件要求。**

（2）偏离情况（投标文件对招标文件合同条款的响应程度）分为：正偏离、负偏离、无偏离。正偏离是指投标人提供的货物及有关服务商务条件优于招标文件的要求；负偏离是指投标人提供的货物及有关服务商务条件不满足或不完全满足招标文件的要求；无偏离是指投标人提供的货物及有关服务商务条件完全满足招标文件的要求。

（3）招标文件“第五篇 相关保函格式”作为重要的商务条款，投标人的响应情况列入本合同条款偏离表。

（4）如投标人差异内容较多可另附页说明，并在本偏离表“具体偏离内容”项注明其在投标文件中的具体页码。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日　　期：　　年　月　日

十、业绩表格式

投标人2022年1月1日以来承接的食堂厨房设备的供货业绩表

序号	项目名称	合同标的货物名称	单项合同金额(单位:万元)	合同期限	签约日期	买方单位联系人及电话	备注
1							
2							
3							
…							

备注：

（1）业绩按单项合同金额从高到低的方式排列；同一个单项合同的业绩可以同时在资格业绩和评分业绩重复放置。

（2）业绩必须附合同复印件（合同卖方必须为投标人）。合同必须能反映评分条件（合同签订日期、合同标的货物内容、合同金额），合同标的供货内容须同时包含厨房油烟净化设备、洗碗设备、冷藏/冷冻设备、炉灶设备，否则，需同时提供买方出具的书面文件复印件作为辅助证明（需加盖买方公章，即复印件能显示买方公章）或提供加盖买方公章反映条件的招标文件复印件，否则不得分，合同标的供货内容不符合要求的业绩，在评审时将不予考虑。

（3）若业绩为框架式协议或资格入围无明确金额的合同，必须同时提供合同期限内已供货（厨房油烟净化设备、洗碗设备、冷藏/冷冻设备、炉灶设备）发票金额统计表和发票复印件。

（4）未按上述要求提供证明材料的业绩，或所附材料无法证明填报项目符合本项评分要求的业绩，在评标时将不予考虑。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日期：　　年　　月　　日

附表：供货发票金额表

项目名称					
合同约定的供货期					
发票抬头（合同购买方）					
序号	发票名目	发票金额（单位：万元）	发票号码	发票所属时期	备注
1					
2					
3					
...					
发票金额合计（单位：万元）					

备注：

（1）投标人提供框架式协议或资格入围无明确金额的合同时，须同时提供本统计表及供货（厨房油烟净化设备、洗碗设备、冷藏/冷冻设备、炉灶设备）发票复印件，本统计表及供货（厨房油烟净化设备、洗碗设备、冷藏/冷冻设备、炉灶设备）发票复印件应后附于合同复印件。

（2）发票抬头应为合同购买方，销售方为投标人，且发票名目、所属时期应与合同约定内容一致，否则不计分。

（3）发票合计金额视为投标人所提供该项供货（厨房油烟净化设备、洗碗设备、冷藏/冷冻设备、炉灶设备）业绩的供货金额，并按此金额进行评审。

十一、投标保证金汇入情况说明

投标保证金汇入情况说明

东莞市置拓投资有限公司：

本单位已按东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目（招标编号：0832-SFCX25DG030A）的招标文件要求，于___年___月___日前以___（付款形式）方式汇入指定账户（账户名称：_____，账号：_____开户银行：_____）。

本单位投标保证金的汇款情况：（详见附件一投标保证金进账单）

汇出时间：____年____月____日

汇款金额：（大写）人民币_____元（小写：¥_____元）

汇款账户名称：（必须是投标时使用的账户名）

账号：（必须是投标时使用的账号）

开户银行：_____省_____市_____

本单位谨承诺上述资料是正确、真实的，如因上述证明与事实不符导致的一切损失，本单位保证承担赔偿等一切法律责任。

投标保证金退回时，请按上述资料退回。

（投标人法人公章）

年　月　日

单位名称：

单位地址：

联系人：

单位电话：

联系人手机：

附：1、我方投标保证金汇款凭证（复印件）

2、我方基本账户开户许可证（复印件）

注：本情况说明手写无效。

十二、投标人资格证明文件以外的其他资质证书、知识产权证书及获得的相关获奖、认证证书、社会评价资料证明文件复印件等投标人认为有需要证明其具备为本次招标项目提供货物及有关服务能力的有关其它商务文件（不做强制要求）

十三、技术响应文件格式

投标人应按照招标文件投标人须知关于投标文件组成部分的要求编制技术文件，主要包括但不限于以下内容：

1、用户需求响应程度（格式见附件 13.1 用户需求偏离表格式）；

2、项目总体实施方案；

3、投标产品质量可靠性；

4、投标产品技术性能说明（投标人自行提供书面说明和资料，其中应包含所投厨房油烟净化设备、所投厨房洗碗设备、所投燃气双头炉灶设备的性能说明书或检测报告或其他能体现投标产品性能的证明材料）；

5、投标品牌表（投标品牌表中的设备名称、投标品牌等必须与分项报价明细表的设备名称、品牌完全一致）；

6、供货、安装时间承诺表；

7、质保期、维修响应时间承诺表；

8、投标人认为有必要提供的其它材料（不做强制要求）。

投 标 文 件

招标编号：_____

项目名称：_____

投标文件内容：投标文件技术部分

招标人：_____

投标人：_____

日　期：_____年____月____日

投标文件技术评审部分索引表

序号	评标项目	招标文件上的满分值	页码索引
合计			

13.1 用户需求偏离表格式

用户需求偏离表

1、用户需求书第一、二、四、五、六、七、八、九按下表格式填写

序号	招标文件要求		投标文件内容		
	条款号	简要内容	偏离情况	实质性响应的具体内容	对应证明材料页码
1	一	项目概况			
2	二	招标范围			
3	四	主要技术参数及要求			
4	五	投标报价			
5	六	供货及服务期要求			
6	七	安装、调试及验收要求			
7	八	质保期要求			
8	九	其他要求			
用户需求书“★”条款汇总					

2、用户需求书第三条按下表格式填写

序号	招标文件要求		投标文件内容		
	设备名称	配置说明	偏离情况	实质性响应的具体内容	对应证明材料页码
一、厨房设备部分					
A、仓储区/更衣室					
A01	不锈钢存放地架	规格：1200*600*200mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			

A02	除湿机	除湿率：60L/D 水箱大小：10L 功率：800W 电源：220V			
A03	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。			
A04	挡鼠板	规格：800*25*600mm 产品材质： 不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。			
A05	四层栅格货架	规格：1500*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
A06	四层平板货架	规格：1200*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
A07	回收柜（开孔）	规格：700*650*800+150mm 材质说明： 1.不锈钢 304 制造。 2.台面厚 1.2mm。 3.柜身、底板厚 1.0mm。 4.上斜拉门，外门厚 1.0mm，门胆厚 0.8mm。 5.通脚 38*38*1.0mm，横梁 38*25*1.0mm 方管。 6.承重脚：全不锈钢可调节承重脚，调节范围 3cm~5cm。			
A08	单星盆水池	规格：600*650*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚；			
A09	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V 频率：50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料			
A10	不锈钢存放地架	规格：1200*600*200mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管；			

		3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
A11	干手器	额定功率：2KW 机身材质：ABS 出风速度：≥12m/s			
A12	洗手星（脚踏式）	规格：500*450*600mm 1.整体采用 304 不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2.星盆斗厚 1.0mm， 3.立柱采用 38*38*1.2mm 厚不锈钢方管，配不锈钢可调子弹脚； 4.工作形式：脚踏式 5.配水龙头。			
A13	四层平板货架	规格：1500*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
A14	6 门更衣柜（下置鞋柜）	规格：900*390*1800mm； 材质说明： 1.304 不锈钢材质制造； 2.柜身厚 1.0mm； 3.层板、外门板采用活动式结构； 4.配可调节脚； 5.2 层衣柜+1 层鞋柜			
A15	组合冷库/保鲜库	规格：2400*3400*2600mm 1.冷库内壁板为 304 不锈钢 1.0mm，内注 B1 级环保阻燃聚氨酯，聚胺脂厚 100mm，其密度高保温性能好。 2.地面预留排水管道，边角整体弧形定制。 3.设备支架使用碳素钢矩形支架角钢，承重量大，刷油漆二遍，防锈。 4.配门规格≥800*1800，304 材质 1.0mm，门带除霜功能；自动化霜，食品级密封胶条，配安全逃生锁具。 5.冷库温度：最低温度≤0℃，温度可调，电子显示温度工况。。 6.蒸发器管式过滤器使用低噪音风机，外壳采用优质不锈钢合金工艺，耐腐蚀。换热管采用光亮性铜管，机械胀管工艺，贴合密切换热效果好。 7.不锈钢电加热管均与分布于蒸发器芯体与接水盘，除霜效果好，冷库内匹配。膨胀阀、干燥过滤器、液境、雪种及电阀磁吸、继电器、高低压力制。丹佛斯吸附法干燥过滤与机组相匹配。 8.（含油）高低压表，表壳采用 SUS-304 不锈钢材质配不锈钢法兰.表盖 PC 镜面强化玻璃,不锈钢表框.高压-0.1～3.8MPa.连接螺纹铜合金 7/16″-20UNF 铜管牙.弹簧管材质磷青铜.精度等级 1.6，使用环境条件温度-20～60℃相对湿度小于 80%. 9.系统智能化管理，缺压安全预警，能源管理。 10.需配备自动控制系统，具有交流控制器，综合保护器。 11、含安装辅材及室外铜管延长 50 米，铜管保温（根据现场定制安装），保证设备完整性。 12.压缩机功率≥5HP			

A16	组合冷库/冷冻库	规格：2100*3400*2600mm 1.冷库内壁板为 304 不锈钢 1.0mm，内注 B1 级环保阻燃聚氨酯，聚胺脂厚 100mm，其密度高保温性能好。 2.地面预留排水管道，边角整体弧形定制。 3.设备支架使用碳素钢矩形支架角钢，承重量大，刷油漆二遍，防锈。 4.配门规格≥800*1800，304 材质 1.0mm，门带除霜功能；自动化霜，食品级密封胶条，配安全逃生锁具。 5.冷库温度：最低温度≤-18℃，温度可调，电子显示温度工况。 6.蒸发器管式过滤器使用低噪音风机，外壳采用优质不锈钢合金工艺，耐腐蚀。换热管采用光亮性铜管，机械胀管工艺，贴合密切换热效果好。 7.不锈钢电加热管均与分布于蒸发器芯体与接水盘，除霜效果好，冷库内匹配。膨胀阀、干燥过滤器、液境、雪种及电阀磁吸、继电器、高低压力制。丹佛斯吸附法干燥过滤与机组相匹配。 8.（含油）高低压表，表壳采用 SUS-304 不锈钢材质配不锈钢法兰.表盖 PC 镜面强化玻璃,不锈钢表框.高压-0.1～3.8MPa.连接螺纹铜合金 7/16″-20UNF 铜管牙.弹簧管材质磷青铜.精度等级 1.6，使用环境条件温度-20～60℃相对湿度小于 80%. 9.系统智能化管理，缺压安全预警，能源管理。 10.需配备自动控制系统，具有交流控制器，综合保护器。 11、含安装辅材及室外铜管延长 50 米，铜管保温（根据现场定制安装），保证设备完整性。 12.压缩机功率≥5HP			
B、加工间					
B01	柜式餐具车	规格：500*800*950mm 1.优质不锈钢 304 制造。 2.推车面板厚 1.2mm。 3.设置不锈钢推拉手，下配两定两动静音轮。 4.配重力型脚轮。			
B02	平板推车	规格：500*900*857mm 1.优质不锈钢 304 制造。 2.推车面板厚 1.5mm。 3.设置不锈钢推拉手，下配两定两动静音轮。 4.配重力型脚轮。			
B03	三层餐车	规格：850*500*900mm 1.优质不锈钢 304 制造。 2.推车面板厚 1.2mm。 3.设置不锈钢推拉手，下配两定两动静音轮。 4.配重力型脚轮。			
B04	洗地龙头	1.规格：蓝色液压管/配 10 米； 2.采用不锈钢开放式卷盘厚度 1.2MM，液压管出口采用 304 不锈钢板加固，系统控制软管的长度和拖拉力度，可自动撤回； 3.标配一把喷枪或花洒喷头。			
B05	单星杀鱼台	规格：1500*700*800mm 1.整体采用 304 不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2.星盆斗厚 1.0mm，星盆斗尺寸：500*500*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；			

		3.立柱采用Φ48*1.0mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4.横撑采用Φ32*1.0mm 圆通。			
B06	刀具砧板及毛巾消毒柜	规格：1200*600*1800mm、 材质：不锈钢材质 1.0mm，配刀具、毛巾及砧板三种功能消毒； 功率/电压：0.35kw/220V； 柜上部紫外线，柜下部红外线。			
B07	不锈钢存放地架	规格：1500*500*200mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
B08	电热水器	电压：220V；功率：2KW，储水容积≥80L；一级能效； 水电分离瓷热舱+加长防电墙+漏电提醒； 内胆材质搪瓷或珐琅或金圭。			
B09	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质： 不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。			
B10	干手器	额定功率：2KW 机身材质：ABS 出风速度：≥12m/s			
B11	洗手星	规格：500*450*600mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
B12	四层货架	规格：1200*500*1500mm、 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
B13	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V 频率：50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料			
B14	双层平板工作台	规格：1600*760*950mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。			
B15	双层平板工作	规格：900*760*950mm 1.材质:304 不锈钢板			

	台	2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。			
B16	绞切肉机	规格：630*430*800mm 1.绞肉产量：≥180kg/h 2.切肉产量：≥400kg/h 3.使用电压：220V/50Hz 4.电机功率：1500W。			
B17	切片机	规格：420*265*390mm 刀片直径：10″ 功率：≥0.23kw 转速 282 R/min 额定电压：220V 额定频率：50Hz。 切片厚度：1-12mm;			
B18	双层平板工作台	规格：1100*700*800mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。			
B19	双层平板工作台	规格;1000*700*800mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。			
B20	多功能切菜机	规格：1300*700*1140mm 功率：≥1.3KW 电压：220V 生产能力：≥300kg/H 配置：叶菜部标配 2 支叶菜 805 大刀，球根茎标配 1 个 3 片、1 个 3 丝、1 套 12 丁（其中根茎片盘 2-10mm 可选，丝盘 2-10mm 可选）			
B21	砧板工作台	规格：1800*800*800mm、 1.优质不锈钢 304 制造，台面 1.2mm。 2.砧板面板垫实木板≥15mm，台面厚 50mm。 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。			
B22	大单星盆水池	规格：1000*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材; 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁; 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口;防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快; 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
B23	三星盆水池	规格;2000*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材; 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm; 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口;防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快; 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
B24	三星盆水池	规格：1800*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材;			

		2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
B25	摇头壁扇	650 壁扇；钛铝镁合金扇叶；上下左右摇头； 扇叶片数：3 叶；额定功率≥230W；风力档位：3 档			
C、烹饪间					
C01	吊天花双层架	规格：1800*400*1500mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
C02	摇摆汤锅	容积≥150L；燃气种类：天燃气 1.热负荷≥40kw；额定压力：2000Pa；热效率≥55%； 2.炉头需要熄火保护控制。			
C03	四层平板货架	规格：1200*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
C04	双层平板工作台	规格：1200*760*950mm、 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚			
C05	双层平板工作台	规格：1600*800*800mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚			
C06	单星盆水池	规格：800*900*950mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
C07	燃气六头煲仔炉	规格：1500*900*800+150mm 材质说明： 1.不锈钢 SUS304 制造， 2.炉面板厚 1.2mm，150mm 高后挡水。 3.下层板厚 1.0mm。 4.炉围及炉身、前板、接油盘厚 1.0mm*通脚 38*38*1.0mm 方管。 5.热电偶式熄火保护安全稳定。 6.子弹脚：全不锈钢可调节子弹脚，调节范围 3cm~5cm。 7.热负荷：≥30kw；额定压力：2000Pa。 8.炉头需要熄火保护控制。			

C08	双层平板工作台	规格：1800*760*800mm、 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚			
C09	双层平板工作台	规格：1800*700*800mm、 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚			
C10	双头大锅灶	规格：2200*1100*800+450mm；燃气种类：天燃气；配锅 800mm*2 1.炉面板采用 1.5mm 厚 304 食品级不锈钢板材,台面一体成型,IPX4 标准防水设计。 2.水围、炉围及炉身、背板、前板采用 1.2mm 厚 304 食品级不锈钢板制作。 3.底架采用 50mm×50mm 不锈钢方管,2.0mm 厚钢板与面板隔热处理。 4.炉脚采用不锈钢Φ50 组成。 5.全自动不锈钢进水系统。 6.炉头火位：内砌耐火砖结火位,环保节能炉头，静音设计。 7.带开机自检故障自检运行自检功能。 8.热负荷：单头≥40kw；额定压力：2000Pa；热效率≥55%。 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.125KW/220V~0.550KW/220V			
C11	单星工作台（右星）	规格：1800*760*800+150mm、 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚；			
C12	双层平板工作台	规格：1800*760*800mm、1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚			
C13	双通工作台	规格：1800*800*800mm、1.材质:不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,柜门及层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。			
C14	炉拼台	规格:400*1100*800+450mm、1.优质 304 不锈钢磨砂板,面板 1.2mm、侧板 1.0mm; 2.立柱采用 38×38×1.0mm 厚不锈钢方管，配不锈钢可调子弹脚； 3.横撑采用 38*25*1.0mm 方管 4.配不锈钢可调子弹脚。			
C15	大单星盆水池	规格：1200*760*800+150mm、1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
C16	双门蒸饭柜（含	24 盆，配饭盆；燃气种类：天燃气 1.采用 304 食品级不锈钢板材 1.0mm，整体发泡。			

	饭盆）	2.配节能蒸汽发生器。 3.底架采用 50mm×50mm 不锈钢方管。 4.炉脚采用不锈钢Φ50 组成。 5.全自动不锈钢进水系统。 6.双门可独立控制。 7.带开机自检故障自检运行自检功能。 8.热负荷：≥36kw；额定压力：2000Pa；热效率≥55%。 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.075KW/220V~0.550KW/220V			
C17	海鲜蒸柜	规格：1000*900*1800mm；燃气种类：天燃气 1.炉面板采用 1.2mm 厚 304 食品级不锈钢板材，台面一体成型，IPX4 标准防水设计。 2.配节能蒸汽发生器。 3.底架采用 50mm×50mm 不锈钢方管。 4.炉脚采用不锈钢Φ50 组成。 5.全自动不锈钢进水系统。 6.三门独立控制。 7.带开机自检故障自检运行自检功能。 8.热负荷≥40kw；额定压力：2000Pa；热效率≥55%。 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.075KW/220V~0.550KW/220V			
C18	洗米机	容积≥100kg；材质:不锈钢 规格:100kg 洗米机 水压:4kg			
C19	双头单尾小炒灶	规格：1800*1100*915mm；燃气种类：天燃气 1.炉面板采用 1.5mm 厚 304 食品级不锈钢板材，台面一体成型，IPX4 标准防水设计。 2.水围、炉围及炉身、背板、前板采用 1.2mm 厚 304 食品级不锈钢板制作。 3.底架采用 50mm×50mm 不锈钢方管，2.0mm 厚钢板与面板隔热处理。 4.炉脚采用不锈钢Φ50 组成。 5.全自动不锈钢进水系统。 6.炉头火位：内砌耐火砖结火位，环保节能炉头，静音设计。 7.带开机自检故障自检运行自检功能 8.热负荷：单头≥40kw；额定压力：2000Pa；热效率≥45% 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.125KW/220V~0.550KW/220V			
C20	双层平板工作台	规格：1600*700*800mm、 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm，层板 δ=1.0mm，内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作，配可调节子弹脚			
C21	单头矮汤炉	规格：700*850*600+650mm、燃气种类：天燃气 1.炉面板采用 1.5mm 厚 304 食品级不锈钢板材，台面一体成型，IPX4 标准防水设计。 2.水围、炉围及炉身、背板、前板采用 1.2mm 厚 304 食品级不锈钢板制作。 3.底架采用 50mm×50mm 不锈钢方管，2.0mm 厚钢板与面板隔热处理。 4.炉脚采用不锈钢Φ50 组成。			

		5.全自动不锈钢进水系统。 6.炉头火位：内砌耐火砖结火位，环保节能炉头，静音设计。 7.带开机自检故障自检运行自检功能。 8.热负荷：单头≥32kw；额定压力：2000Pa；热效率≥55%。 9.炉头需要熄火保护控制。 10.设备配套风机组件、0.125KW/220V~0.550KW/220V			
C22	普通式油网烟罩	规格：4200*1200*500mm 1.采用 1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1200mm，高度≥500mm 3.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、冷凝水收集槽，油槽底面设有≥15mm 的高度差，每节烟罩配有活动双折迭把手接油盆隔热、散热、防潮、防尘电器检修舱设计。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.配可调节风口，配合使用工位及天花整体设计 6.配封钢板（配套安装高度 1000mm），1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。			
C23	普通式油网烟罩	规格：4200*1200*500mm 1.采用 1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1200mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、冷凝水收集槽，油槽底面设有≥15mm 的高度差，每节烟罩配有活动双折迭把手接油盆隔热、散热、防潮、防尘电器检修舱设计。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.配可调节风口，配合使用工位及天花整体设计 6.配封钢板（配套安装高度 1000mm），1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。			
C24	不锈钢存放地架	规格：1200*500*200mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
C25	洗地龙头	1.规格：蓝色液压管/配 15 米； 2.采用不锈钢开放式卷盘厚度 1.2MM，液压管出口采用 304 不锈钢板加固，系统控制软管的长度和拖拉力度，可自动撤回； 3.标配一把喷枪或花洒喷头。			
C26	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V、50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料			
C27	油烟净化一体机	规格：2000*1300*1000mm 1.采用优质不锈钢板材制作，内置净化单元（集抽、排、净化于一体），采用单台操作及控制系统（独立风机、噪音低、流量大。效率高），实现低空达标排放标准，采用防火灾设计理念，风机整体内嵌隐藏在烟罩之内，避免二次吊装，自带动力，自动清洗，自动排污，自动软启动。设备累计工作 17 小时，自动清洗净化芯体，实现弱电对强电的自动化控制。并且根据油烟的污染程度，在后台电脑上修改自动清洗周期，保障净化效果（油烟发生量大，净化周期短，油烟发生量小，净化周期长），以及节约用水的效果。风机为高效率、低功率、低噪声外转子专用风机；			

		2.设备运行中可将油烟颗粒物、蒸气、气味和臭氧氧化反应，氧化在排气室以及管道内发生，油烟净化系统处理效率可达到90%以上，采用产品专用净化剂符合国家GB/14930.1-2015《食品安全国家标准洗涤剂》的检测要求； 3.油烟净化一体机出口烟气含水率≤8%、额定风量下净化率≥90%，需符合国家GB1616157-1996、GB/T14675-1993、HJ57-2017检测依据标准； 4.功率≥1.1kw；电压：220V；处理风量≥4500m3/H；			
C28	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。			
D、面食间					
D01	蒸笼架	1.规格：540*470*760mm；采用304不锈钢； 2.厚度1.2mm			
D02	电饼铛	锅盘直径：≥500mm 额定电压：220V/380V 额定功率：≥4.5KW 柜门采用平开式			
D03	储物柜	规格：1100*500*1800mm 1.采用304不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度1.2mm，底衬304不锈钢加强梁； 3.单面活动趟门，不锈钢导轨吊轮、整体折边成形趟门：外层304不锈钢1.0mm； 4.Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
D04	冷藏操作台	规格：1800*760*800mm；内外箱不锈钢，电子式温控数显器，折边门；制冷方式：直冷；温度范围：-10℃～0℃/0℃～+10℃。			
D05	不锈钢单门发酵箱	1.箱体内外采用优质不锈钢材料制造，经久耐用。 2.功率：≥2.0KW；电压：220V，全自动微电脑触摸式数控系统。 3.内置式风机循环装置，使箱内温度均匀一致。 4.宽敞玻璃视窗和内置照明系统，发酵过程一目了然。 5.规格：13(盘)/门 6.设自动进水装置和任意调节层架。			
D06	三层六盘烤箱	功率：≥19KW 电压：380V 规格：三层六盘 直插式，配烤盘 支持标准商用的600×400烤盘， 烤箱工作时声响为70-90分贝。			
D07	面粉车	规格：500*600*530mm 1.材质：304不锈钢板； 2.厚度：面板≥1.0mm；配桶盖 3.下配加重静音两个4″定向活动轮，两个4″带刹车万向活动轮。			
D08	木案工作台	规格：1800*760*800mm 1.优质不锈钢304制造。 2.松木台面厚50mm。 3.通脚38X38X1.0mm方管，横梁38X38X1.0mm方管。			

		4.子弹脚：全不锈钢可调节子弹脚，调节范围 3cm~5cm。			
D09	揉压压面机	额定电压：220V 压面厚度：1~5mm 电机功率：1.1KW 压面宽度：≥288mm 生产能力：125kg/h。			
D10	双动和面机	料桶容积：35L 额定电压：220V 额定频率：50Hz 电机功率：1.1KW 最大和面量：12Kg 料桶转速：15r/Min。			
D11	搅拌机	料桶容积：≥30L 额定电压：220V 额定频率：50Hz 电机功率：1.5KW 最大和面量：10Kg			
D12	单星盆水池	规格：600*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
D13	新风式油网烟罩	规格：3600*1300*500mm、 1.采用 1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1300mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.配可调节风口，配合使用工位及天花整体设计。 6.配封钢板（配套安装高度 1000mm），1.0mm 厚 304 磨砂不锈钢板。			
D14	饼盘车	规格：420*720*1670mm、 1.整体采用 304 不锈钢制作； 2.L 片厚度为 1.5mm； 3.脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方通； 4.配静音万向轮，带刹车。			
D15	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V、50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料			
D16	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。			
E、检测室/熟食间					
E01	双门留样柜	1.有效容积≥500L,透视窗式，配锁功能 2.制冷剂 R134A 或同类环保冷媒			

		3.冷藏温度：0℃～10℃ 4.电压:220V。			
E02	农药残留快速测试仪	主要用于农药残毒含量的检测 配套功能：数据电子化管理，软件管理 波长配置：410nm; 通道：≥8 通道 抑制率显示范围：0%～100%; 抑制率测量范围：0%～100%; 透射比准确度：±1.5%; 透射比重复性：≤0.5%; 漂移：≤0.005Abs/3min; 抑制率示值误差：≤10%			
E03	四层货架	规格：1200*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm; 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管; 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm; 4.配可调节不锈钢子弹脚; 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
E04	干手器	额定功率：2KW 机身材质：ABS 出风速度：≥12m/s			
E05	工作柜带靠背	规格：1200*800*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材; 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁; 3.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
E06	单门留样柜	1.有效容积≥200L,透视窗式，配锁功能 2.制冷剂 R134A 或同类环保冷媒 3.冷藏温度：0℃～10℃ 4.电压:220V。			
E07	单星工作台柜	规格：1200*800*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材; 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm; 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快; 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚;			
E08	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V、50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料			
E09	双层平板工作台	规格：700*700*800mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚			
E10	洗手星	规格：500*450*600mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材; 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm; 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，			

		排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4. Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
E11	烧腊挂架连油盆	规格：1000*350*1300mm 1. 整体采用 304 不锈钢； 2. 油盆不锈钢板厚 1.0mm； 3. 吊杆采用Φ48*1.0mm 厚不锈钢圆管制作。			
E12	单星盆水池	规格：600*760*800+150mm 1. 采用 304 不锈钢磨砂板材； 2. 面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3. 设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4. Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
E13	微波炉	功率：1300W 面板类型：透明 镜面 平板 烹饪方式：微波 底盘类型：平板式 内胆材质：不锈钢 液晶显示：有 能效等级：一级 控制方式：电脑式 微波炉分类：微波炉 是否变频：变频 开门方式：侧拉式			
E14	冷藏操作台	规格：1500*760*800mm；内外箱不锈钢，电子式温控数显器，折边门；制冷方式：直冷；温度范围：-10℃～0℃/0℃～+10℃。			
E15	双层平板工作台	规格：1500*760*800mm 1. 材质：304 不锈钢板 2. 面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm, 层板 δ=1.0mm, 内层马仔用不锈钢板制作加固 3. 脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作, 配可调节子弹脚			
E16	紫外线消毒灯	电压:220V 功率:≥55W 管径：15mm			
F、洗消间					
F01	不锈钢勺快回收柜	规格：3500*400*950mm 1. 不锈钢 304 制造。 2. 台面厚 1.2mm。 3. 柜身、底板厚 1.0mm。 4. 上斜拉门，外门厚 1.0mm，门胆厚 0.8mm。 5. 通脚 38*38*1.0mm，横梁 38*25*1.0mm 方管。 6. 承重脚：全不锈钢可调节承重脚，调节范围 3cm~5cm。			
F02	1#智能餐盘传送带(直线型)	参考尺寸：8000*480*940mm 1、设备传送速度 15-20 米/分钟； 2、整体架构，采用 1.8mm 厚优质不锈钢面板, 侧封板 1.2mm； 3、传送采用链板式结构。机架采用 304 不锈钢方管制作 1.2mm 4、配置静音驱动马达，柔性启动等功能，保障餐具传送的稳定及传送带的静音运行； 5、工作区传送带配置可拆卸 PP 护边，进行清洁工作时，可将护边拆卸，方便清洁，不留卫生死角；			

		6.功率≤1KW；电压：220V；链板式（样式深化设计确认） 7.无极变频调速控制，内外配应急停止控制；			
F03	L转角输送传送带	1.整体架构，采用1.8mm厚优质不锈钢面板,侧封板1.2mm； 2.传送采用链板式结构，机架采用304不锈钢制作≥1.2mm。 3.转角90度，无缝对接传送带 4.输送带宽度≥480mm 5.与直线输送带配套安装。			
F04	不锈钢餐具除渣处理机	处理能力≥0.5T/小时 1.采用304不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度1.2mm，底衬304不锈钢加强梁； 3.设2寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径110mm304不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.自动清洗过滤，配套除渣装置； 5.功率≥2kw，智能控制。			
F05	2#智能餐盘传送带(直线型)	参考尺寸：7500*480*940mm 1.设备传送速度15-20米/分钟； 2.整体架构，采用1.8mm厚优质不锈钢面板,侧封板1.2mm； 3.传送采用链板式结构。机架采用304不锈钢方管制作1.2mm 4.配置静音驱动马达，柔性启动等功能，保障餐具传送的稳定及传送带的静音运行； 5.工作区传送带配置可拆卸PP护边，进行清洁工作时，可将护边拆卸，方便清洁，不留卫生死角； 6.功率≤1KW；电压：220V；链板式（样式深化设计确认） 7.无极变频调速控制，内外配应急停止控制			
F06	3#智能餐盘传送带(直线型)	参考尺寸：11000*480*940mm 1.设备传送速度15-20米/分钟； 2.整体架构，采用1.8mm厚优质不锈钢面板,侧封板1.2mm； 3.传送采用链板式结构。机架采用304不锈钢方管制作1.2mm 4.配置静音驱动马达，柔性启动等功能，保障餐具传送的稳定及传送带的静音运行； 5.工作区传送带配置可拆卸PP护边，进行清洁工作时，可将护边拆卸，方便清洁，不留卫生死角； 6.功率≤2KW；电压：220V；链板式（样式深化设计确认） 7.无极变频调速控制，内外配应急停止控制			
F07	不锈钢预洗机	规格：1200*1000*950 1.采用304不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度1.2mm，底衬304不锈钢加强梁； 3.设2寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径110mm304不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚； 5.功率≥2kw，智能控制。			
F08	不锈钢碗碟保洁柜	规格：1200*600*1800mm 1.采用304不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度1.2mm，底衬304不锈钢加强梁； 3.单面活动趟门，不锈钢导轨吊轮、整体折边成形趟门：外层304不锈钢厚度1.0mm； 4.Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
F09	紫外线消毒灯	电压:220V 功率:≥55W			

		管径：15mm			
F10	节能长龙式洗碗机	规格：6700*950*2015mm 1.双缸双喷带烘干，配电总功率≤56KW；电压：380V 2.设备主体板材为SUS304不锈钢1.5mm 3.洗涤速度：2.2米/分钟（速度可调），洗涤量≥3000碟/小时；耗水量≤380L/H。 4.消毒烘干机采用远红外线石英发热管，高温强力风机进行高温循环烘干。 5.设备每个模块，两侧上下两块挡板均可徒手拆卸，方便清洗和维护。 6.水箱采用阶梯式设计，保证水箱的清洗度，使餐具更加清洁，有效的节约用水，环保节能。 7.自动化操作程序，加热、洗涤全自动，只需轻轻一按即可，无需频繁操作，机器出口设有障碍停机。 8.餐具清洗后，餐具干净，烘干效果好，餐具无明显积水，水渍。			
F11	洗地龙头	1、规格：蓝色液压管/配10米； 2、采用不锈钢开放式卷盘厚度1.2MM，液压管出口采用304不锈钢板加固，系统控制软管的长度和拖拉力度，可自动撤回； 3、标配一把喷枪或花洒喷头。			
F12	蒸汽集排烟罩	规格：1200*1100*500mm 1.采用1.0mm厚304磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1100mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用304不锈钢板制作。 5.配可调节风口，配合使用工位或天花整体设计。			
F13	推车式餐具消毒碗柜	容积≥900L 1.不锈钢材质，双门结构，大容量设计 2.柜面板厚1.0mm 3.推车式结构(含推车) 4.额定电压：220V 5.功率：≥4000W 6.不锈钢箱体，定时控制开关。			
F14	4#智能餐盘传送带(直线型)	参考尺寸：2000*480*940mm 1.设备传送速度15-20米/分钟； 2.整体架构，采用1.8mm厚优质不锈钢面板,侧封板1.2mm； 3.传送采用链板式结构。机架采用304不锈钢方管制作1.2mm 4.配置静音驱动马达，柔性启动等功能，保障餐具传送的稳定及传送带的静音运行； 5.工作区传送带配置可拆卸PP护边，进行清洁工作时，可将护边拆卸，方便清洁，不留卫生死角； 6.功率≤2KW；电压：220V；链板式（样式深化设计确认） 7.无极变频调速控制，内外配应急停止控制。			
F15	垃圾回收处理设备	处理能力≥0.5T/小时 1.整体架构采用优质304不锈钢板1.2mm； 2.自动控制，具有加热，厨余处理及过滤装置等功能。 3.配套输送回收，无缝对接。 4.功率≥3kW			

F16	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。			
F17	四层栅格货架	规格：1500*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
F18	四层栅格货架	规格：1180*600*1550mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
F19	四层栅格货架	规格：1000*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
F20	大单星盆水池	规格：1000*700*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
F21	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V 频率：50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料			
F22	步入式高温热风循环消毒房	规格：2800*2750*2100mm 1.消毒房库体：库体内外壁均采用 304/0.8MM 优质不锈钢板，中间 100MM 厚容重 120G/m³ 憎水岩棉搭建而成，手工压制而成，防火等级 A 级。库体内配置防水、防潮灯。 2.消毒房顶板：体内外壁均采用 304/0.8MM 优质不锈钢板，中间 100MM 厚容重 120G/m³ 憎水岩棉搭建而成，手工压制而成，防火等级 A 级。四周不锈钢方管加固，使库体更加牢固耐用。 3.耐高温专用门：门内外壁均采用 304 优质不锈钢板材，中间为双层钢化玻璃，可耐温 300 度，门口四周 E 型耐高温硅胶密封处理，防火等级 A 级。 4.专用防撞护栏：不锈钢材质，库内一周防撞防潮保护。 5.底板：采用 3MM 防滑铝板，底部方管骨架，防止湿滑，更加人性化； 6.加温加热系统：1)热风系统结构：为强对流热风循环结构模式。			

		2)运行风机采用耐高温离心风机，耐高温为300℃，并加装风机罩壳。3)出风口：采用304不锈钢板定制而成。 7.控制系统：控制箱面板上装有温度显示设定，消毒保温时间设定美控控制系统。风机加热启动停止等操作按钮，库体上方装有液晶显示屏。 8.电源：380V/50HZ，功率≥24KW 9.消毒方式：高温热风循环，RT30℃-150℃			
F23	挡鼠板	规格：1200*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。			
F24	挡鼠板	规格：800*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。			
G、明档区					
G01	餐厅员工洗手池	规格：2400*500*800+150mm 1.采用304不锈钢磨砂板材； 2.面板厚度1.2mm，底衬304不锈钢加强梁；星盆厚1.0mm； 3.设2寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径110mm304不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
G02	餐具保温柜	规格：1800*800*800mm 1.不锈钢304制造； 2.柜面板厚1.0mm 3.参考容积≥500L 4.额定电压：380V 5.功率：≥4000W 6.温度可调，不锈钢箱体，定时旋钮开关，带推车。			
G03	保温盆工作台	规格：2100*400*800mm；功率：2KW；电压：380V 1.不锈钢304制造。 2.台面1.2mm。			
G04	保温盆工作台	规格：1800*400*800mm；功率：2KW；电压：380V 1.不锈钢304制造。 2.台面1.2mm。			
G05	豪华保温车	容积≥560L 功率：≥2000W 电压：220V 频率：50Hz 容量：≥560L 热风循环，六面整体发泡层工艺，专业菜品存放不锈钢层架，专业拉扣门把手、硅胶防撞圈设计、移动重力轮设计。独立风道、加湿。保温、保湿，有效保持菜品新鲜。			
G06	双层工作台	规格：1800*800*800mm、1.材质:304不锈钢板 2.面板用304不锈钢板制作δ=1.2mm,层板δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。			

G07	电热保温台	规格：1800*800*800mm；制热功率：≥2KW；电压：380V 材质说明： 1.不锈钢 304 制造； 2.炉面板厚 1.2mm。 3.炉围及炉身、背板、前板厚 1.0mm。 4.炉脚采用不锈钢 6 寸重力脚。 5.多种保护设计，有效防水、防虫、防油； 6.操控方式：采用多档火力开关，火力更精确控制			
G08	双层工作台	规格：1200*800*800mm 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm，层板 δ=1.0mm，内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作，配可调节子弹脚。			
G09	电磁 4 头煲仔炉	规格：800*800*800mm；功率：4*3.5kW；电压：380V 1.不锈钢 304 制造； 2.炉面板厚 1.2mm； 3.炉围及炉身、背板、前板厚 1.0mm； 4.炉脚采用不锈钢 6 寸重力脚； 5.柔性固定微晶板固定装置； 6.多种保护设计，有效防水、防虫、防油； 7.操控方式：采用多档火力开关，火力更精确控制； 8.线盘高温保护，过压过流保护等多重保护，有独立散热风道；			
G10	电扒炉	规格：800*800*800mm 1.材质:不锈钢板 2.功率：≥2KW；电压：220V 3.脚配可调节子弹脚			
G11	单星盆水池	规格：600*800*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
G12	灭蚊灯	工作方式：粘捕式 额定功率：≥0.016KW 额定电压：220V 频率：50HZ 有效范围：≥35 平方米 材料等级：ABS 阻燃材料			
G13	电磁双头煮面炉	规格：1200*800*830mm、 1.额定功率 2*12KW；电压：380V；尺寸：1500*800*800 2.材质：全不锈钢加厚机身制作，坚固耐用。 3.电磁感应加热，热效率更高，出品速度更快。 4.全封闭机芯，独立式散热风道设计，做到真正防水，防油烟，防虫。 5.一体成型台面设计，水箱采用双面焊接技术，使用寿命长，不易漏水，自动故障检测，安全可靠。 6.采用霍尔传感器技术，电流检测更稳定，控温更精准； 7.显示屏能够显示电磁灶实时功率、线盘（IGBT 模块）的实时温度。 8.采用十档磁控开关，精细化火力分布，经久耐用。			

G14	双层工作台	规格：1100*800*800mm 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。			
G15	双层工作台	规格：1200*800*800mm 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。			
G16	双层工作台	规格：1600*760*800mm 1.材质：304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。			
G17	单星盆水池	规格：600*760*800+150mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
G18	冷藏玻璃门操作台	规格：1500*760*800mm；内外箱不锈钢，电子式温控数显器，折边门；制冷方式：直冷；温度范围：-10℃～0℃/0℃～+10℃。			
G19	四层平板货架	规格：1200*500*1550mm 1.采用 304 不锈钢 1.0mm； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm； 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
G20	暖汁保温箱	规格：550*315*345mm；功率：1.2KW；电压：220V 材质说明： 1.不锈钢 304 制造。 2.台面、汤池厚 1.2mm。 3.柜身、前板、底板、侧板厚 1.0mm。			
G21	明档玻璃烟罩	规格：1600*1000*500mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃 6mm。			
G22	明档玻璃烟罩	规格：3400*1000*500mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃 6mm。			
G23	电热保温台	规格：1400*700*850mm；制热功率：≥2KW；电压：380V 材质说明：			

		1.不锈钢 304 制造。 2.炉面板厚 1.2mm。 3.炉围及炉身、背板、前板厚 1.0mm。 4.炉脚采用不锈钢 6 寸重力脚。 5.多种保护设计，有效防水、防虫、防油。 6.操控方式：采用多档火力开关，火力更精确控制。			
G24	双层工作台	规格：1100*800*850mm 1.材质:304 不锈钢板 2.面板用 304 不锈钢板制作 δ=1.2mm,层板 δ=1.0mm,内层马仔用不锈钢板制作加固 3.脚用Φ51mm 不锈钢圆通制作,配可调节子弹脚。			
G25	单通移门挂墙柜	规格：1500*400*600mm 1.采用 304 不锈钢； 2.立柱采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管； 3.横档采用 304 不锈钢材质，厚度 1.2mm； 4.配可调节不锈钢子弹脚； 5.要求：人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺。			
G26	铁板烧	规格：1600*800*800mm 1.铁板台面材料采用合金钢，厚度为 20mm，其材质不变形、不变色。 2.总功率（kw）：≥6kw；电压：380V 3.内置排气及烟气处置接口装置。			
G27	单星工作台	规格：1500*760*800mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁；星盆厚 1.0mm； 3.设 2 寸不锈钢去水咀及溢水口；防止水满溢出，防溅水斜角设计，排水口采用直径 110mm304 不锈钢提篮式下水器，下水速度快； 4.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚；			
G28	明档玻璃烟罩	规格：1300*1000*500mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃 6mm。			
G29	异形台（定制）	规格：800-R90mm 1.采用 304 不锈钢磨砂板材； 2.面板及层板厚度 1.2mm，底衬 304 不锈钢加强梁； 3.Φ51mm 不锈钢通脚，下加可调式子弹脚。			
G30	明档玻璃烟罩	规格：3500*1100*500mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃 6mm。			
G31	挡鼠板	规格：900*25*600mm 产品材质：不锈钢 主板厚度：2.5cm 卡槽尺寸：卡口 2.5cm 产品特性：易拆卸，防小动物。			

G32	明档玻璃烟罩	规格：2000*1000*500mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃≥6mm。			
G33	弧形玻璃烟罩	90 度弧形，外弧形半径≥1100mm 1.采用 1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板,配套玻璃安装。 2.不锈钢接驳口焊连接，烟罩深度≥1000mm，高度≥500mm。 3.烟罩内部设有油脂、冷凝水收集槽。 4.油烟网采用 304 不锈钢板制作。 5.钢化玻璃 6mm。			
G34	包间消毒柜	1.参考容积≥800L 2.额定电压：220V 3.功率：≥1200W			
G35	包间餐具消毒保温柜	规格：1800*800*800mm 1.不锈钢 304 制造； 2.柜面板厚 1.0mm 3.参考容积≥500L 4.额定电压：380V 5.功率：≥4000W 6.温度：20~+125℃不锈钢箱体，定时旋钮开关，带推车。			
G36	洗地机	电池容量≥100Ah；续航时间≥180 分钟；额定功率 1000W 以下；功能：拖扫吸式；清洁效率≥3000 平方米/小时；清水箱容量≥55L；污水箱容量≥60L。			
H、阳光厨房管理系统					
H01	阳光厨房监控设备	成套、400 万像素 1/3″海螺半球网络摄像机；4.0 定焦；10M/100M 自适应网口；内置 Mic;0.0031ux(F1.6，AGCON，彩色)，0lux(开启红外)；宽动态范围：120dB；红外补光；30FPS（2688×1520）；支持运动检测、越界检测、虚焦检测、场景变更等；供电方式：DC12V(±25%)、POE；工作温湿度：-30℃~60℃，≤95%RH；防护等级：IP67。			
H02	服务电脑主机	成套、成套设备，台式电脑（CPU：i5-7400 ；内存≥16G ；显卡：集显；硬盘≥1T； WiFi 蓝牙，显示器： 27 寸），含鼠标、键盘、箱体等成套设备。			
H03	电子视频显示器	面板类型:LED 背光；面板尺寸：≥50 寸，显示器在餐岛土建效果图上更新效果。配支架。			
H04	路由器	8 口。支持企业 VPNLAN；千兆网口机身材质：外置天线无线协议；Wi-Fi 6LAN 口类型；其他 WAN 口类型：151-200 终端；无线速率 3000M。			
H05	监控级硬盘	8TB 容量，3.5 英寸 SATA3.0 接口，7200RPM 高达 256MB 缓冲区，流畅存储视频有效防止丢帧 24×7 全天候高效稳定运行 年度工作负载等级为 300TB/年 MTBF 可达 1,000,000 小时 高级格式（AF）512e 扇区技术；			
H06	网络视频录像机	1.可接驳符合开放型网络视频接口协议、RTSP 协议、GB28181 协议的网络摄像机； 2.支持最高 1200W 像素高清网络视频的预览、存储、回放；			

		3.存储接口：8 个 SATA 接口，可满配 12TB 硬盘； 4.具有 2 个 HDMI 接口，2 个 VGA 接口，可支持 4K+1080P 输出； 5.支持网络检测（网络流量监控、网络抓包、网络通畅）功能； 6.具有 2 个 USB2.0 接口、1 个 USB3.0 接口；16 路报警输入，4 路报警输出； 7.支持同步回放及多路同步倒放； 8.支持本地预览权限的配置，设置权限后的通道只有登录后才会出现预览画面；支持远程预览加密，只有输入密钥才能解开视频； 9.支持密码复杂度等级显示;设备密码不允许明文显示和拷贝操作;并支持通过安全问题恢复密码，密码重置功能可开启或关闭； 10.支持设备密码口令复杂度显示且密码需满足复杂度要求才可以设置成功，密码口令中不能包含用户名、123、admin（不区分大小写）、连续四位及以上递增或递减数字（如 1234、12345、4321 等）、连续四位及以上相同字符简单口令（如 1111、8888、aaaa 等）；			
H07	AI 智能分析盒/系统	智能管理、支持人脸抓拍对比、黑白名单布控 支持是否戴口罩，是否戴厨师帽，是否戴手套，抽烟 智能 AI 识别管理系统，高端版 1.可接驳符合 ONVIF、RTSP 标准及众多主流厂商的网络摄像机； 2.输入带宽：128Mbps；输出带宽：256Mbps； 3.接入能力：16 路 H.264、H.265 格式高清码流接入； 4.两个千兆网卡，支持网络容错和多址设定应用； 5.支持 IPC 集中管理，包括 IPC 参数配置、信息的导入/导出、语音对讲和升级等功能； 6.具有 2 个 USB2.0 接口、1 个 USB3.0 接口；16 路报警输入，4 路报警输出； 7.支持接入普通 IPC，支持在预览画面中展示智能信息，支持实时展示目标对象，目标属性，目标置信度，目标 ID，目标位置框信息，并且智能信息能够紧跟目标移动；预览画面中展示智能信息颜色可配置（常规时绿色，报警时变成红色），字体大小可配置； 8.支持导入视觉大模型进行分析，支持视频分析、图片分析、图片二次分析过滤；			
H08	交换机	智能管理、支持人脸抓拍对比、黑白名单布控 支持是否戴口罩，是否戴厨师帽，是否戴手套，抽烟 智能 AI 识别管理系统，高端版 1.可接驳符合 ONVIF、RTSP 标准及众多主流厂商的网络摄像机； 2.输入带宽：128Mbps；输出带宽：256Mbps； 3.接入能力：16 路 H.264、H.265 格式高清码流接入； 4.两个千兆网卡，支持网络容错和多址设定应用； 5.支持 IPC 集中管理，包括 IPC 参数配置、信息的导入/导出、语音对讲和升级等功能； 6.具有 2 个 USB2.0 接口、1 个 USB3.0 接口；16 路报警输入，4 路报警输出； 7.支持接入普通 IPC，支持在预览画面中展示智能信息，支持实时展示目标对象，目标属性，目标置信度，目标 ID，目标位置框信息，并且智能信息能够紧跟目标移动；预览画面中展示智能信息颜色可配置（常规时绿色，报警时变成红色），字体大小可配置； 8.支持导入视觉大模型进行分析，支持视频分析、图片分析、图片二次分析过滤；			

H09	提供及安装六类网线及线管	1.六类网线 DS-1LN6-UE、国标； 2.配套安装铁线管（包工包料），现场安装； 3.配套安装辅材； 4.网线长度：4 箱（1200 米），配套现场设备供应安装；			
二、室内/后厨制冷空调降温系统					
I、功能区 1 制冷空调系统					
I01	功能区室外机及配套设施安装	厨房专用； 1.空调室外主机（制冷量：≥50KW；电源：380V）、室外安装，风冷式，厨房区专项功能区使用： 2.配套机架安装：槽钢 12#； 3.配套冷媒管道安装及辅材（管道长度 60 米）；全紫铜管加保温，现场施工定制； 4.配套机架安装，不锈钢机架； 5.排水管道安装（管道长度 8 米）：PVC 排水管材，dn32、现场安装，辅材胶水等； 6.排水管道发泡保温，内管 dn32（外包 PVC dn63）；			
I02	功能区室内机及配套设施安装	厨房专用； 1.空调室内主机（制冷量：≥8KW）、室内安装，风冷式，功能区使用：厨房； 2.配线控器/遥控器：含配电及安装，成套安装，配套设备； 3.冷媒管道安装及辅材；空调机配套管道/全紫铜管道加保温，现场施工定制； 4.配套机架安装：不锈钢支架； 5.排水管道安装（管道长度 20 米）：PVC 排水管材，dn25、现场安装，辅材胶水等； 6.排水管道发泡保温，内管 dn25（外包 PVCdn63）；			
J、功能区 2 制冷空调系统					
J01	功能区室外机及配套设施安装	厨房专用； 1.空调室外主机（制冷量：≥28KW；电源：380V）、室外安装，风冷式，厨房区专项功能区使用： 2.配套机架安装：槽钢 12#； 3.配套冷媒管道安装及辅材（管道长度 60 米）；全紫铜管加保温，现场施工定制； 4.配套机架安装，不锈钢机架； 5.排水管道安装（管道长度 8 米）：PVC 排水管材，dn32、现场安装，辅材胶水等； 6.排水管道发泡保温，内管 dn32（外包 PVC dn63）；			
J02	功能区室内机及配套设施安装	厨房专用； 1.空调室内主机（制冷量：≥2.8KW）、室内安装，风冷式，功能区使用：厨房； 2.配线控器/遥控器：含配电及安装，成套安装，配套设备； 3.冷媒管道安装及辅材；空调机配套管道/全紫铜管道加保温，现场施工定制； 4.配套机架安装：不锈钢支架； 5.排水管道安装（管道长度 20 米）：PVC 排水管材，dn25、现场安装，辅材胶水等； 6.排水管道发泡保温，内管 dn25（外包 PVCdn63）；			

K、厨房系统安全措施及灭火系统					
K01	双瓶组灭火系统	双瓶组、1.火灾自动探测，自动实施灭火； 2.自动发出声光报警，并可向消防控制中心输送火灾信号； 3.自动输出切断燃气供应的信号，也可根据需要，输出关闭风机，关闭非消防电源的信号； 4.喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水，防止复燃； 5.设有手动紧急启动机构； 6.采用机械启动，在火灾现场无电源的情况下，能可靠地实施装置启动，关闭机械式燃气阀； 7.采用食用油专用灭火剂； 8.设有 DC24V 备用电源，一旦断电，备用电源自动接入。 9.为了保证灭火效果，灭火时间需≤1.0s,提供相应检测报告； 10、设备具备耐腐蚀可靠性，检验时长超 120 小时以上,提供相应检测报告； 12.自动或手动启动装置进行喷洒灭火剂，灭火速度快，灭火全过程仅需 1～3 秒。 13.离火预警系统			
L、反渗透净水系统					
L01	反渗透净水系统	RO/2 吨/H; 1.产水能力：2T/H，TDS≤20us/cm; 2.配 304 不锈钢原水箱及净水箱：2 吨（304 不锈钢板 0.8mm）； 3.配产水配套设施：原水/清洗/加压泵，补水系统，清洗系统，仪器仪表，多路阀，砂碳过滤，华膜反渗透膜(不锈钢膜 3 级过滤)； 4.变频供水：供水泵，供水至各用水点，供水龙头 15 个，配 DN20 不锈钢阀门 3 个； 5.供水管道：不锈钢管道，全部为 304 食品级材料； 6.直饮水管线长度 200 米，现场安装定制，配件管道件全部为 304 食品级材料； 7.机架采用 304 不锈钢管定制； 8.配 PLC 控制，系统管理，实时监控管理； 9.紫外线杀菌处理，过滤后净水水质达到直饮水标准； 10.成套系统配套机架、配电箱、配电线路及辅材等；			
三、通排新风系统系统					
(一)排烟系统					
M、1#排烟系统					
M01	1#抽风柜	规格：25 寸；功率：15KW；电压：380V； 1.采用猪笼扇胆,镀锌板外壳； 2.柜式低噪音风机； 3.依现场配置安装； 4.配置马达九线制保护控制系统：采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。			
M02	1#排烟配套安装件	1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接 1 套； 5.风柜防震支架 1 个；配套抽风柜；采用 8#槽钢制作； 6.管道防火阀：规格 1000*800mm、800*700mm、800*500mm 各 1 个。依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风			

		管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板。 7.止回阀：规格 1000*800mm、800*700mm、800*500mm 各 1 个。依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆。 8.其他安装辅材。			
M03	1#油烟环保净化处理设备	处理能力≥35000m³/h；功率≥800W； 1.外壳材质采用不锈钢，板面拉丝。 2.前置金属均风过滤冲孔网+双组高压静电多重除油、高效除烟，实现油烟净化率达 90%及以上。 3.采用智能数字高频高压电源，产品依据 JCC/201011.1-2017《餐饮油烟净化器高压电源检测方法》，CCAEPI-RG-Q-041-2018《餐饮油烟净化器用高压电源》并通过 CMA、CCEP 检测认证，具有过压过流保护功能、负载短路保护功能、负载闪络打火保护功能、放电极油垢清洗提示功能。 4.产品具有电磁兼容浪涌（冲击）测试报告。 5.相关产品经中科检测效率测试≥1.0~3.0um 效率达 92.4%，≥3.0~5.0um 效率达 95.8%。 6.产品通过“高低温（高温 65℃恒温下，低温-15℃恒温下）”整机运行 24 小时测试符合电工电子产品环境试验。 7.产品的配电箱符合 GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》，检测产品配电箱外壳防护等级（IP55）项目合格。			
N、2#排烟系统					
N01	2#抽风柜	规格：18 寸；功率：3KW；电压：380V； 1.采用猪笼扇胆,镀锌板外壳； 2.柜式低噪音风机； 3.依现场配置安装； 4.配置马达九线制保护控制系统：采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。			
N02	2#排烟配套安装件	排烟配套定制； 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接 1 套； 5.风柜防震支架 2 个；配套抽风柜、采用 8#槽钢制作； 6.管道防火阀 1 个：规格 500*600mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板； 7.止回阀 1 个：规格 500*600mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆； 8.其他安装辅材；			
N03	2#油烟环保净化处理设备	处理能力≥12000m³/h；功率≥300W； 1.外壳材质采用不锈钢，板面拉丝； 2.前置金属均风过滤冲孔网+双组高压静电多重除油、高效除烟，实现油烟净化率达 90%及以上； 3.采用智能数字高频高压电源，产品依据 JCC/201011.1-2017《餐饮油烟净化器高压电源检测方法》，CCAEPI-RG-Q-041-2018《餐饮油烟净化器用高压电源》并通过 CMA、CCEP 检测认证，具有过压过流保护功能、负载短路保护功能、负载闪络打火保护功能、放电极油垢清洗提示功能；			

		4.产品具有电磁兼容浪涌（冲击）测试报告； 5.相关产品经中科检测效率测试≥1.0~3.0um 效率达 92.4%，≥3.0~5.0um 效率达 95.8%； 6.产品通过“高低温（高温 65℃恒温下，低温-15℃恒温下）”整机运行 24 小时测试符合电工电子产品环境试验； 7.产品的配电箱符合 GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》，检测产品配电箱外壳防护等级（IP55）项目合格；			
O、3#排烟系统					
001	3#抽风柜	尺寸：18 寸；功率：3KW；电压：380V； 1.采用猪笼扇胆,镀锌板外壳； 2.柜式低噪音风机； 3.依现场配置安装； 4.配置马达九线制保护控制系统；采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。			
002	3#排烟配套安装件	排烟配套定制； 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接 1 套； 5.风柜防震支架 1 个；配套抽风柜、采用 8#槽钢制作； 6.管道防火阀 1 个：规格 500*600mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板； 7.止回阀 1 个：规格 500*600mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆； 8.其他安装辅材；			
P、4#排烟系统					
P01	4#抽风柜	规格：18 寸；功率：5.5KW；电压：380V； 1.采用猪笼扇胆,镀锌板外壳； 2.柜式低噪音风机； 3.依现场配置安装； 4.配置马达九线制保护控制系统：采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。			
P02	4#油烟环保净化处理设备	1.处理能力≥16000m³/h；功率≥300W； 1.外壳材质采用不锈钢，板面拉丝； 2.前置金属均风过滤冲孔网+双组高压静电多重除油、高效除烟，实现油烟净化率达 90%及以上； 3.采用智能数字高频高压电源，产品依据 JCC/201011.1-2017《餐饮油烟净化器高压电源检测方法》，CCAEPI-RG-Q-041-2018《餐饮油烟净化器用高压电源》并通过 CMA、CCEP 检测认证，具有过压过流保护功能、负载短路保护功能、负载闪络打火保护功能、放电极油垢清洗提示功能； 4.产品具有电磁兼容浪涌（冲击）测试报告； 5.相关产品经中科检测效率测试≥1.0~3.0um 效率达 92.4%，≥3.0~5.0um 效率达 95.8%； 6.产品通过“高低温（高温 65℃恒温下，低温-15℃恒温下）”整机运行 24 小时测试符合电工电子产品环境试验； 7.产品的配电箱符合 GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》，检测产品配电箱外壳防护等级（IP55）项目合格；			

P03	4#排烟配套安装件	排烟配套定制： 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接1套； 5.通排风柜减震机架1个；风机定制配套、采用8#槽钢制作； 6.风柜防震支架1个；配套抽风柜、采用8#槽钢制作； 7.管道防火阀1个：规格600*600mm；依现场管道定制，采用A3钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板； 8.止回阀1个：规格600*600mm；依现场管道定制，采用A3钢板制作，外涂防腐防锈漆； 9.其他安装辅材；			
Q、5#排烟系统					
Q01	5#低噪音排气风机	功率：≥1.5KW；电压：380V； 1.低噪音静音风机； 2.依现场配置安装； 3.配置保护控制系统；采用优质电子元件制作，含箱体及控制组件。			
Q02	5#排烟配套安装件	风机配套定制； 1.风管吊码，现场安装； 2.管道法兰； 3.管道密封材料； 4.防火帆布软接1套； 5.其他安装辅材； 6.风机减震机架1个；风机定制配套、采用5#角铁制作； 7.管道防火阀：规格400*400mm1个；依现场管道定制，采用A3钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板； 8.止回阀：规格400*400mm1个；依现场/管道定制，采用A3钢板制作，外涂防腐防锈漆； 9.净化器支架1个；配套净化器、采用5#角铁制作；			
Q03	5#油烟环保净化处理设备	处理能力≥4000m³/h；功率≥100W； 1.外壳材质采用不锈钢，板面拉丝； 2.前置金属均风过滤冲孔网+双组高压静电多重除油、高效除烟，实现油烟净化率达90%及以上； 3.采用智能数字高频高压电源，产品依据JCC/201011.1-2017《餐饮油烟净化器高压电源检测方法》，CCAEPI-RG-Q-041-2018《餐饮油烟净化器用高压电源》并通过CMA、CCEP检测认证，具有过压过流保护功能、负载短路保护功能、负载闪络打火保护功能、放电极油垢清洗提示功能； 4.产品具有电磁兼容浪涌（冲击）测试报告； 5.相关产品经中科检测效率测试≥1.0~3.0um效率达92.4%，≥3.0~5.0um效率达95.8%； 6.产品通过“高低温（高温65℃恒温下，低温-15℃恒温下）”整机运行24小时测试符合电工电子产品环境试验； 7.产品的配电箱符合GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》，检测产品配电箱外壳防护等级（IP55）项目合格；			

(二)新风系统					
R、1#新风系统					
R01	1#新风机	最大风量≥22000m³/H; 1.水帘式环保新风机组; 2.角铁制作，配轴承和轴; 3.自动清洗功能; 4.自动控制，配水帘净化降温功能; 5.配置运行保护控制系统：组件/控制件、采用优质电子元件制作，智能多档控制。			
R02	1#新风配套安装件	新风系统配套定制; 1.风管吊码，现场安装; 2.管道法兰; 3.管道密封材料; 4.防火帆布软接 1 套; 5.管道防火阀：规格 700*500mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行。材质：碳钢板; 6.新风柜减震机架 1 个；风机定制配套、采用 8#槽钢制作; 7.单向阀 2 套；规格 700*500mm；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆; 8.风百叶 1 套；配管定制；规格 1000*800mm；依现场定制，铝合金 1.2mm; 9.新风咀/可调节 20 套；定制 G180、采用优质铝合金制作; 10.调节阀 6 个；规格 800*600mm、600*600mm 各 1 个，500*300mm4 个；依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆; 11.其他安装辅材;			
S、2#新风系统					
S01	2#新风机	风量 18000m³/H; 1.水帘式环保新风机组; 2.角铁制作，配轴承和轴; 3.自动清洗功能; 4.自动控制，配水帘净化降温功能; 5.配置运行保护控制系统：组件/控制件、采用优质电子元件制作，智能多档控制。			
S02	2#新风配套安装件	新风系统配套定制; 1.风管吊码，现场安装; 2.管道法兰; 3.管道密封材料; 4.防火帆布软接 1 套; 5.管道防火阀 2 套，规格 700*500mm、依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆；防火阀与风管配套安装，口径与所在管道相同。安装位置按国标规范要求执行；材质：碳钢板; 6.鲜风柜减震机架 1 个：风机定制配套、采用 8#槽钢制作; 7.单向阀 2 个；规格 500*500mm，配管定制、依现场管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆; 8.调节阀 6 个：规格 500*300mm2 个，规格 400*300mm4 个；依现场/管道定制，采用 A3 钢板制作，外涂防腐防锈漆; 9.风百叶 1 套；配管定制；规格 1000*800mm；依现场定制，铝合金			

		1.2mm； 10.鲜风咀/可调节 15 套；定制 G180、采用优质铝合金制作； 11.其他安装辅材；			
(三)新风管道系统					
T01	通风管道	采用 0.8mm 厚镀锌板制作。成套现场安装、依现场安装定制，法兰安装。			
T02	通风管道	采用 1.0mm 厚镀锌板制作。成套现场安装、依现场安装定制，法兰安装。			
T03	通风管道	采用 0.65mm 厚镀锌板制作。成套现场安装、依现场安装定制，法兰安装。			

备注：

（1）**投标人应对照招标文件用户需求书的响应，逐条逐项、如实地填写“偏离情况”。若发现未填写本表，或虚假填写本表，或伪造、变造证明材料的，按无效投标文件处理。若招标文件用户需求书中有“★”条款须逐条逐项、如实地填写“偏离情况”，未填写“★”条款以外的条款的，视为完全满足招标文件要求。**

（2）偏离情况（投标文件对招标文件用户需求的响应程度）分为：正偏离、负偏离、无偏离。正偏离是指投标人对用户需求响应优于招标文件的要求；负偏离是指投标人对用户需求响应不满足或不完全满足招标文件的要求；无偏离是指投标人对用户需求响应完全满足招标文件的要求。**其中用户需求书“第三条设备设施采购清单”中推荐品牌响应情况不参与偏离情况的评审**。

（3）应逐条逐项、如实地填写“偏离情况”。“偏离情况”项为正偏离（或负偏离）的，必须在“实质性响应的具体内容”项内详细说明与招标文件的偏离内容，“偏离情况”项为无偏离的，在“实质性响应的具体内容”项内填“完全响应招标文件要求”即可，也可进一步说明投标响应的具体内容。投标人可将反映投标货物技术参数、性能、功能的技术支持资料作为本表的附件，并在本偏离表“对应证明材料页码”项内注明其在投标文件中的具体页码。

（4）凡标有“★”的地方均被视为重要的技术指标要求或性能要求。投标人要特别加以注意，必须对此回答并完全满足这些要求，否则若有一项带“★”的指标未响应或不满足，将按无效投标处理。

投标人：（加盖投标人法人公章）

日　期：　　年　月　日

13.2 项目总体实施方案

说明：投标人应根据本项目采购内容和评标工作大纲技术评审细则的要求，自行编制，项目总体实施方案主要包括但不限于以下内容：厨房及中西明档区的深化设计方案（包括厨房设备平面布置优化、土建装修细化、抽油烟系统、给排水系统、设备用电系统及主要功能区域的深化设计等）、进度安排（包括供货及安装时间进度安排及进度保障措施）、供货方案、运输方案、安装调试验收方案等内容。

13.3 投标产品质量可靠性

备注：

（1）投标人应根据评审内容提供所投“炉灶系列、洗碗机系列、蒸炉系列、消毒柜系列、净水器系列、油烟净化系列、切菜/肉系列、不锈钢台柜系列、不锈钢洗刷盆系列”产品具有有效期内的《食品接触产品卫生/安全认证证书》、《中国环境保护/环保产品认证证书》、《中国节能产品认证证书》复印件及能显示证书有效状态的全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn/）查询结果凭证{凭证界面需显示有“全国认证认可信息公共服务平台”或“认证证书（需显示网址cx.cnca.cn）”}，证书上的产品名称、规格、型号需与投标产品一致，否则不得分。

（2）同一设备系列具有多个相同证书，只计一次得分，不重复得分。例如：炉灶系列具有多个《食品接触产品卫生/安全认证证书》，或炉灶系列具有《食品接触产品卫生认证证书》和《食品接触产品安全认证证书》，评审时均按具有1个证书计算得分，不重复计分。

13.4 投标产品技术性能说明

备注：投标人自行提供书面说明和资料，其中应包含所投厨房油烟净化设备、所投厨房洗碗设备、所投燃气双头炉灶设备的性能说明书或检测报告或其他能体现投标产品性能的证明材料。

13.5 投标品牌

投标品牌表

项目名称：东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目

招标编号：0832-SFCX25DG030A

投标品牌填写说明：

投标人应根据表格要求在中标综合单价不变的前提下，填写每项货物投标人中标后能提供的品牌；中标后，招标人将根据实际需求，在供货通知中明确货物需求的品牌。

编号	设备名称	招标文件推荐品牌	投标品牌
一、厨房设备部分			
A、仓储区/更衣室			
A01	不锈钢存放地架	/	
A02	除湿机	/	
A03	挡鼠板	/	
A04	挡鼠板	/	
A05	四层栅格货架	/	
A06	四层平板货架	/	
A07	回收柜（开孔）	/	
A08	单星盆水池	/	
A09	灭蚊灯	/	
A10	不锈钢存放地架	/	
A11	干手器	/	
A12	洗手星（脚踏式）	/	
A13	四层平板货架	/	
A14	6门更衣柜（下置鞋柜）	/	
A15	组合冷库/保鲜库	压缩机推荐品牌：应符合或相当于谷轮、松下、日立品牌品质	
A16	组合冷库/冷冻库	压缩机推荐品牌：应符合或相当于谷轮、松下、日立品牌品质	
B、加工间			
B01	柜式餐具车	/	
B02	平板推车	/	
B03	三层餐车	/	
B04	洗地龙头	/	
B05	单星杀鱼台	/	

B06	刀具砧板及毛巾消毒柜	/	
B07	不锈钢存放地架	/	
B08	电热水器	/	
B09	挡鼠板	/	
B10	干手器	/	
B11	洗手星	/	
B12	四层货架	/	
B13	灭蚊灯	/	
B14	双层平板工作台	/	
B15	双层平板工作台	/	
B16	绞切肉机	推荐品牌：应符合或相当于旭众、恒联、华菱、银鹰品牌品质	
B17	切片机	推荐品牌：应符合或相当于恒联、裕飞永强、华菱、银鹰品牌品质	
B18	双层平板工作台	/	
B19	双层平板工作台	/	
B20	多功能切菜机	/	
B21	砧板工作台	/	
B22	大单星盆水池	/	
B23	三星盆水池	/	
B24	三星盆水池	/	
B25	摇头壁扇	/	
C、烹饪间			
C01	吊天花双层架	/	
C02	摇摆汤锅	/	
C03	四层平板货架	/	
C04	双层平板工作台	/	
C05	双层平板工作台	/	
C06	单星盆水池	/	
C07	燃气六头煲仔炉	/	
C08	双层平板工作台	/	
C09	双层平板工作台	/	
C10	双头大锅灶	/	
C11	单星工作台（右星）	/	
C12	双层平板工作台	/	
C13	双通工作台	/	
C14	炉拼台	/	

C15	大单星盆水池	/	
C16	双门蒸饭柜（含饭盆）	/	
C17	海鲜蒸柜	/	
C18	洗米机	/	
C19	双头单尾小炒灶	/	
C20	双层平板工作台	/	
C21	单头矮汤炉	/	
C22	普通式油网烟罩	/	
C23	普通式油网烟罩	/	
C24	不锈钢存放地架	/	
C25	洗地龙头	/	
C26	灭蚊灯	/	
C27	油烟净化一体机	/	
C28	挡鼠板	/	
D、面食间			
D01	蒸笼架	/	
D02	电饼铛	/	
D03	储物柜	/	
D04	冷藏操作台	推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质	
D05	不锈钢单门发酵箱	/	
D06	三层六盘烤箱	推荐品牌：应符合或相当于旭众、裕飞永强、华菱、银鹰品牌品质	
D07	面粉车	/	
D08	木案工作台	/	
D09	揉压压面机	推荐品牌：应符合或相当于旭众、恒联、华菱、银鹰品牌品质	
D10	双动和面机	推荐品牌：应符合或相当于旭众、恒联、华菱、银鹰品牌品质	
D11	搅拌机	推荐品牌：应符合或相当于旭众、恒联、华菱、银鹰品牌品质	
D12	单星盆水池	/	
D13	新风式油网烟罩	/	
D14	饼盘车	/	
D15	灭蚊灯	/	
D16	挡鼠板	/	
E、检测室/熟食间			
E01	双门留样柜	推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质	
E02	农药残留快速测试仪	/	
E03	四层货架	/	
E04	干手器	/	

E05	工作柜带靠背	/	
E06	单门留样柜	推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质	
E07	单星工作台柜	/	
E08	灭蚊灯	/	
E09	双层平板工作台	/	
E10	洗手星	/	
E11	烧腊挂架连油盆	/	
E12	单星盆水池	/	
E13	微波炉	/	
E14	冷藏操作台	推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质	
E15	双层平板工作台	/	
E16	紫外线消毒灯	/	
F、洗消间			
F01	不锈钢勺快回收柜	/	
F02	1#智能餐盘传送带(直线型)	/	
F03	L 转角输送传送带	/	
F04	不锈钢餐具除渣处理机	/	
F05	2#智能餐盘传送带(直线型)	/	
F06	3#智能餐盘传送带(直线型)	/	
F07	不锈钢预洗机	/	
F08	不锈钢碗碟保洁柜	/	
F09	紫外线消毒灯	/	
F10	节能长龙式洗碗机	/	
F11	洗地龙头	/	
F12	蒸汽集排烟罩	/	
F13	推车式餐具消毒碗柜	/	
F14	4#智能餐盘传送带(直线型)	/	
F15	垃圾回收处理设备	/	
F16	挡鼠板	/	
F17	四层栅格货架	/	
F18	四层栅格货架	/	
F19	四层栅格货架	/	
F20	大单星盆水池	/	
F21	灭蚊灯	/	
F22	步入式高温热风循环消毒房	/	
F23	挡鼠板	/	
F24	挡鼠板	/	
G、明档区			
G01	餐厅员工洗手池	/	

G02	餐具保温柜	/	
G03	保温盆工作台	/	
G04	保温盆工作台	/	
G05	豪华保温车	/	
G06	双层工作台	/	
G07	电热保温台	/	
G08	双层工作台	/	
G09	电磁 4 头煲仔炉	/	
G10	电扒炉	/	
G11	单星盆水池	/	
G12	灭蚊灯	/	
G13	电磁双头煮面炉	/	
G14	双层工作台	/	
G15	双层工作台	/	
G16	双层工作台	/	
G17	单星盆水池	/	
G18	冷藏玻璃门操作台	推荐品牌：应符合或相当于星星、通宝、东贝、海尔品牌品质	
G19	四层平板货架	/	
G20	暖汁保温箱	/	
G21	明档玻璃烟罩	/	
G22	明档玻璃烟罩	/	
G23	电热保温台	/	
G24	双层工作台	/	
G25	单通移门挂墙柜	/	
G26	铁板烧	/	
G27	单星工作台	/	
G28	明档玻璃烟罩	/	
G29	异形台（定制）	/	
G30	明档玻璃烟罩	/	
G31	挡鼠板	/	
G32	明档玻璃烟罩	/	
G33	弧形玻璃烟罩	/	
G34	包间消毒柜	/	
G35	包间餐具消毒保温柜	/	
G36	洗地机	/	
H、阳光厨房管理系统			
H01	阳光厨房监控设备	推荐品牌：应符合或相当于海康威视、大华、360、小米品牌品质	
H02	服务电脑主机	推荐品牌：应符合或相当于联想、小米、华为、宏基品牌品质	

H03	电子视频显示器	推荐品牌：应符合或相当于 TCL、小米、康佳、创维品牌品质	
H04	路由器	推荐品牌：应符合或相当于 TP-LINK、华为、磊科、小米品牌品质	
H05	监控级硬盘	推荐品牌：应符合或相当于西部数据、海康威视、希捷、华为品牌品质	
H06	网络视频录像机	/	
H07	AI 智能分析盒/系统	/	
H08	交换机	/	
H09	提供及安装六类网线及线管	/	
二、室内/后厨制冷空调降温系统			
I、功能区 1 制冷空调系统			
I01	功能区室外机及配套设施安装	空调推荐品牌:应符合或相当于格力、海尔、瑞科、美的品牌品质； 管材推荐品牌:应符合或相当于联塑、金牛、日丰、公元品牌品质；	
I02	功能区室内机及配套设施安装	空调推荐品牌:应符合或相当于格力、海尔、瑞科、美的品牌品质； 管材推荐品牌:应符合或相当于联塑、金牛、日丰、公元品牌品质；	
J、功能区 2 制冷空调系统			
J01	功能区室外机及配套设施安装	空调推荐品牌:应符合或相当于格力、海尔、瑞科、美的品牌品质； 管材推荐品牌:应符合或相当于联塑、金牛、日丰、公元品牌品质；	
J02	功能区室内机及配套设施安装	空调推荐品牌:应符合或相当于格力、海尔、瑞科、美的品牌品质； 管材推荐品牌:应符合或相当于联塑、金牛、日丰、公元品牌品质；	
K、厨房系统安全措施及灭火系统			
K01	双瓶组灭火系统	/	
L、反渗透净水系统			
L01	反渗透净水系统	/	
三、通排新风系统系统			
(一)排烟系统			
M、1#排烟系统			
M01	1#抽风柜	交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； 开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； 风柜推荐品牌：应符合或相当于九洲普惠、恒利通、德通品牌品质；	
M02	1#排烟配套安装件	/	
M03	1#油烟环保净化处理设备	/	
N、2#排烟系统			

N01	2#抽风柜	交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； 开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； 风柜推荐品牌：应符合或相当于九洲普惠、恒利通、德通品牌品质；	
N02	2#排烟配套安装件	/	
N03	2#油烟环保净化处理设备	/	
O、3#排烟系统			
O01	3#抽风柜	交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； 开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； 风柜推荐品牌：应符合或相当于九洲普惠、恒利通、德通品牌品质；	
O02	3#排烟配套安装件	/	
P、4#排烟系统			
P01	4#抽风柜	交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； 开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； 风柜推荐品牌：应符合或相当于九洲普惠、恒利通、德通品牌品质；	
P02	4#油烟环保净化处理设备	/	
P03	4#排烟配套安装件	/	
Q、5#排烟系统			
Q01	5#低噪音排气风机	交流接触器推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质； 开关推荐品牌：应符合或相当于德力西、正泰、天正电气品牌品质；	
Q02	5#排烟配套安装件	/	
Q03	5#油烟环保净化处理设备	/	
(二)新风系统			
R、1#新风系统			
R01	1#新风机	/	
R02	1#新风配套安装件	/	
S、2#新风系统			
S01	2#新风机	/	
S02	2#新风配套安装件	/	
(三)新风管道系统			
T01	通风管道	/	
T02	通风管道	/	
T03	通风管道	/	

备注：

（1）投标品牌表中的设备名称、投标品牌等必须与分项报价明细表的设备名称、品牌完全一致；

（2）投标人所投设备的投标品牌与采购清单中设备的推荐品牌中至少有一个品牌一致或投标人提供证明材料证明投标品牌的品质符合（或相当于或优于）推荐品牌品质即为匹配；若采购清单中设备的推荐品牌为任意品牌或无推荐品牌的，投标人所投品牌或无品牌均视为匹配。

投 标 人（加盖投标人法人公章）：

日 期：　　年　　月　　日

13.6 供货、安装时间承诺表

供货、安装时间承诺表

序号	承诺事项	
1	供货时间	我方承诺对本项目所投的食堂设备设施在收到招标人书面供货通知之日起_____日内完成供货通知要求的设备设施的供货。
2	安装时间	在招标人书面供货通知内容要求的设备设施完成交货并通过初步验收后，我方承诺在接到招标人书面通知安装之日起_____日内完成设备的安装及调试等工作。

备注：

1.本表承诺事项若未填或漏填的，视为投标人按用户需求书响应。

2.本表承诺事项若与投标文件其他地方表述不一致的，以本承诺表为准。

投标人（加盖投标人法人公章）：

日　期：　年　　月　日

13.7 质保期、维修响应时间承诺表

质保期、维修响应时间承诺表

<table>
<tr><th>序号</th><th colspan="3">承诺事项</th></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="3">我方承诺对本项目所投的食堂设备设施质保期为____个月，自设备最终验收合格之日起算。
备注：
（1）承诺的质保期需按月（整数）填写，若填写数值为非整数，我方同意按小数点后的数字向上取整的方式调整承诺的质保期数值。
（2）如果设备厂家提供的原厂质保期大于投标人承诺的质保期的，投标人需在下表中分别列出该设备的原厂质保期，该设备质保期以原厂质保期为准。</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="3">我方承诺在合同规定的质保期内，在接到招标人的故障通知后_____小时内响应，____小时内达到现场进行维修等服务。</td></tr>
<tr><td rowspan="6">3</td><td colspan="3">设备原厂质保期大于投标人承诺质保期设备清单表</td></tr>
<tr><td>设备名称</td><td>原厂厂家</td><td>原厂质保期</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

备注：

1.本表承诺事项若未填或漏填的，视为投标人按用户需求书响应。

2.本表承诺事项若与投标文件其他地方表述不一致的，以本承诺表为准。

投标人（加盖投标人法人公章）：

日　期：　　年　　月　日

13.8 投标人认为有必要提供的其它材料（不做强制要求）

附件一：评标工作大纲

东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目

（招标编号：0832-SFCX25DG030A）

评标工作大纲

三方诚信招标有限公司

目录

一、总则

1、一般规定

1.1 东莞市置拓投资有限公司水业大厦食堂设备设施采购项目(招标编号:0832-SFCX25DG030A)的招标按照《中华人民共和国招标投标法》等有关规定进行。

1.2 评标必须遵循公平、公正、诚实信用的原则。

1.3 招标代理机构(三方诚信招标有限公司）组织评标工作，全过程接受招标人及相关部门的监督、管理和指导。

1.4 评标按照招标文件规定的内容进行，采取综合评分法进行评审。

1.5 本办法的评审对象是指投标人按照招标文件要求提供的有效投标文件，包括投标人应评标委员会要求对原投标文件作出的正式书面澄清文件。

2、 评标组织机构的组成

2.1 评标委员会由招标人和技术、经济等方面的专家组成，成员为**5人以上（含5人）单数**，其中技术、经济等方面的专家不少于成员总数的三分之二。专家依法从专家库中随机抽取产生。

2.2 评标工作组由招标人、招标代理机构及有关专家组成，由评标委员会确认，并接受其领导。

2.3 评标工作组分成评标委员会、秘书组。

2.4 评标委员会应相对独立工作，负责评审、撰写评标报告。招标代理机构秘书组负责评标过程中资料的保管、发放及回收，协调技术和评标委员会评标工作的进展和整理、汇总评标资料及复核。

3、评标委员会职责

3.1 审查投标文件是否符合招标文件要求，并作出评价；

3.2 要求投标人对投标文件有关事项作出解释或者澄清；

3.3 推荐中标候选人名单及排序；

3.4 向招标人、招标代理机构或者有关部门报告非法干预评标工作的行为。

4、评标委员会义务

4.1 遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责；

4.2 按照招标文件规定的评标方法和评标标准进行评审，对评审意见承担个人责任；

4.3 对评标过程和结果，以及投标人的商业秘密保密；

4.4 参与评标报告的起草；

4.5 配合有关部门的投诉处理工作；

4.6 配合招标人、招标代理机构答复投标人提出的质疑、异议。

5、评审程序

5.1 评审首先由评标委员会对投标人的投标文件做初审，对未能通过初审的投标文件不再进入下一阶段评审。

5.2 评标委员会对通过初审的投标人的投标文件进行详细的比较和评价。如需要，进行必要的澄清工作。

5.3 依据评分标准以及各项权重，各位评标委员会成员单独就每个投标人的商务状况、技术状况进行比较和评价，分别评出其商务得分和技术得分。

5.4 对有效投标人的投标报价进行审查和价格评分。

5.5 将各评委对投标人的技术打分的最终综合得分、商务打分的算术平均值和价格得分相加得出投标人的总分。

5.6 评标委员会将向招标人推荐评标最后综合得分最高的前二名投标人为中标候选人，并标明排列顺序。

5.7 评标委员会根据评审结果编写评标报告。

二、投标文件的初审

6、投标文件的初审分为资格性检查和符合性检查。

6.1 资格性检查是指评标委员会依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明、投标保证金、投标人（含其不具有独立法人资格的分支机构）信用（由招标代理机构在递交投标文件截止时间当天通过“信用中国”网站对投标人信用进行查询，招标代理机构将查询情况提交评标委员会评审）等进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。

6.2 符合性检查是指评标委员会依据招标文件规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。

实质性响应的投标指的是符合招标文件要求的全部“★”条款和验收标准而无任何重大偏离或保留。重大偏离或保留系指实质上影响到合同项下的供货及服务范围、质量和性能，或指与招标文件有实质不一致，限制了合同项下委托人的权利和承包人的义务，或对该重大偏离的修改对提交实质性响应投标的其他投标人将不公平。

评标委员会决定投标文件的响应性是基于投标文件的内容本身而不靠外部的证据。

对是否符合实质性响应招标文件有争议的投标文件，评标委员会成员将以记名方式表决，根据少数服从多数的原则，获多数表决通过的投标人才有资格进入下一阶段的评审，否则将被认定为无效投标文件。

7、投标文件出现下列情况之一的，被认定为无效投标：

7.1 投标人未按招标文件要求交纳投标保证金的；

7.2 投标文件中的投标报价高于最高投标限价的；

7.3 投标人以低于企业成本价报价，且投标人不能合理说明或不能提供相关证明材料；

7.4 投标人递交两份或多份内容不同的投标文件，或在一份投标文件中报有两个或多个报价，且未书面声明哪一个有效；

7.5 投标人不符合合格投标人的基本条件[含未提供资格证明文件，或投标人（含其不具有独立法人资格的分

支机构）被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单（处罚期限届满的除外）]；

7.6 投标文件未按照招标文件规定要求密封；投标文件无法定代表人或其授权代表签字（或盖私章），或签字人无法定代表人有效授权的；签字盖章不符合招标文件要求的；

7.7 投标有效期限不符合要求；

7.8 投标文件未对招标范围内的全部内容进行投标报价或投标方案不是唯一；

7.9 未提供或虚假填写《合同条款偏离表》，或对《合同条款偏离表》有负偏离的；

7.10 未填写或虚假填写《用户需求偏离表》的；

7.11 未响应招标文件提出的实质性要求和条件（标注★的条款）。

8、评标委员会应当书面要求存在细微偏差的投标人在开标评审结束前予以补正。细微偏差是指投标文件在实质上响应招标文件要求，但在个别地方存在漏项或者提供了不完整的技术方案信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或者不完整不会对其他投标人造成不公平的结果。细微偏差不影响投标文件的有效性。

三、澄清有关问题

9、在投标文件的商务、技术资格性检查及符合性检查过程中，投标人可应评标委员会要求对投标文件中有关问题进行书面澄清。该书面澄清作为其投标文件的一部分。

9.1 对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以书面形式（由评标委员会专家签字）要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。

9.2 投标人的澄清、说明或者纠正应当采用书面形式，经加盖其公章或其合法代表人（法定代表人或法定代表人授权书列明的被授权人）签署方有效，并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。

9.3 经过澄清后仍不符合要求，则该项目在下一步评审进行评分调整；若重大（实质性）偏差仍存在，且不可接受，投标人则被认为是“不响应招标文件要求的投标人”，不再进入下一步评审。

9.4 投标文件报价计算错误的修正

（1）评标委员会将对确定为实质上响应招标文件要求的投标文件进行校核，看其是否有计算或表达上的错误，修正错误的原则为：

（A）当以数字表示的金额与以文字表示的金额不一致时，以文字表示的金额为准；

（B）当开标一览表(投标报价表)内总报价金额与按综合单价计算的总价不一致的，以综合单价计算结果为准，单项金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修正综合单价金额；

（C）当分项报价明细表内累计与投标报价表内报价不符时，以投标报价表（开标一览表）为准，修正分项报价明细表内的各分项报价；

（D）按前述修正原则排序依次进行修正至唯一值后的报价表经双方确认后，作为合同文件的组成部分。

（2）**按上述修正错误的原则及方法调整或修正投标文件的投标报价，调整后的投标报价对投标人起约束作用。**

如果投标人不接受修正后的报价，则其投标将被拒绝，作为无效投标处理。

9.5 若投标人出现超低报价，有可能影响服务质量和不能诚信履约的，评标委员会将要求该投标人作出书面说明并提供相关证明材料，以确定投标人是否以低于企业成本价报价。**若投标人不能合理说明或不能提供相关证明材料的，评标委员会将认定其投标报价低于成本，同时否决其投标。**

四、比较和评价

10、评标委员会按招标文件中规定的评审方法和标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评审、综合比较与评价；评标委员会根据商务和技术评审的结果，采用综合评分法，分别对投标文件的商务、技术、价格等内容进行打分。

11、评委打分办法

11.1 参加评分的评委应尽力体现客观、实事求是，避免学派偏见和个人偏好。

11.2 衡量、对比的依据，应以招标文件、投标文件、提供的正式试验数据、开标澄清中的文字为准，口头回答和收集的资料只作为参考。

11.3 评分主要是为比较各投标人的商务、技术和价格综合排序。评标委员会专家组的每一位评委根据招标文件评分标准对投标文件分别评审，对有效投标人投标文件的商务、技术、报价分别评分。

（1）评标委员会首先对商务标进行评审，按评标标准打分后，取所有评委评分的平均值得出该投标人的商务评分；

（2）然后评标委员会对技术标进行评审，按评标标准打分后，当评标委员会为五人时，在所有评委对同一份投标文件技术标评审的总评分中，去掉一个最高分和一个最低分，计算剩余总评分的算术平均值即为该投标人技术部分的最终综合得分；当评标委员会为七人及以上单数时，在各评委的打分中，同一评委的最高评分减去最低评分，去掉分差最大评委的所有打分（出现分差相同时，按最高评分减去次最低评分进行比较，如此类推），在所有剩余评委对同一份投标文件技术部分评审的总评分中，去掉一个最高分和一个最低分，计算剩余总评分的算术平均值即为该投标人技术部分的最终综合得分；若评标委员会成员对某一项按“优、良、中、差”区间评审的评分因素的评分低于权重分值60%的，应在评标报告中作出说明。

（3）最后评标委员会对报价进行评审，按评标标准计算得出该投标人的报价评分。

11.4 评标委员会打分采取记名形式。

11.5 各评委根据秘书组提供的打分表严格按照评标大纲内的评分标准独立自主打分，任何人不得要求评委统一打分或统一确定等次顺序。

11.6 对打分表中的每项条款，各评委应根据投标文件、澄清材料、招标文件要求，按满足的程度给投标人打分。

11.7 评分程序

（1）就投标人的投标文件对照整理出商务、技术评标因素对比表、偏差表，并在经过校核的基础上逐项打分。

（2）各评委独立完成打分后，将统计好的评分表交给招标代理机构秘书组复核。

（3）评分统计表中各投标人技术得分应为最终综合得分，商务和价格得分应为评委打分的算术平均值。

12、评分因素及分值

评分因素	分值
1、商务	20分
2、技术	50分
3、价格	30分

（1）商务：总分20分

序号	评审内容	评审细则	满分值
1	财务状况	投标人2021年-2023年三个年度，每具有1个年度盈利的得0.5分，满分1.5分。 **备注：盈利指净利润为正数（非零、非负数），投标人应提供2021年、2022年、2023年三个年度的财务报表，净利润以对应年度经审计的财务报表为准，应提供经独立会计师事务所审计过的有效的财务报表复印件；未提供前述财务报表或财务报表未能反映净利润的，不得分。**	1.5分
2	标准化程度	（1）投标人具有有效期内的 ISO9001 质量管理体系认证证书得 0.5 分； （2）投标人具有有效期内的 ISO14001 环境管理体系认证证书得 0.5 分； （3）投标人具有有效期内的 OHSAS18001（或 GB/T45001-2020，或 ISO45001）职业健康安全管理体系认证证书得 0.5 分。 **备注：** **投标人应提供上述有效证书复印件及能显示证书有效状态的全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn/）查询结果凭证{凭证界面需显示有“全国认证认可信息公共服务平台”或“认证证书（需显示网址cx.cnca.cn）”}，否则不得分。**	1.5分
3	业绩	投标人2022年1月1日以来承接的食堂厨房设备的销售业绩，按下列情况评分，业绩评审满分17分。 （1）单项合同金额≥300万元的前述业绩，每项得3分； （2）200万元≤单项合同金额＜300万元的前述业绩，每项得2分； （3）100万元≤单项合同金额＜200万元的前述业绩，每项得1分，本子项最高得8	17分

		分。 **备注：** **（1）业绩必须附合同复印件（合同卖方必须为投标人）。合同必须能反映评分条件（合同签订日期、合同标的货物内容、合同金额），合同标的供货内容须同时包含厨房油烟净化设备、洗碗设备、冷藏/冷冻设备、炉灶设备，否则，需同时提供买方出具的书面文件复印件作为辅助证明（需加盖买方公章，即复印件能显示买方公章）或提供加盖买方公章反映条件的招标文件复印件，否则不得分，合同标的供货内容不符合要求的业绩，在评审时将不予考虑。** **（2）若业绩为框架式协议或资格入围无明确金额的合同，必须同时提供合同期限内已供货（厨房油烟净化设备、洗碗设备、冷藏/冷冻设备、炉灶设备）发票金额统计表和发票复印件。**	

（2）技术：总分50分

序号	评审内容	评审细则	满分值
1	用户需求的响应程度	根据用户需求偏离表的偏离情况进行评审计分，完全满足用户需求的要求得满分，每一处负偏离，扣 2 分；同时参照其投标文件中产品技术性能说明等技术资料的内容进行对比，每发现一处投标人填写为无偏离或正偏离，但评标委员会评审认定其为负偏离的，每处扣 4 分；本项最低分为 0 分。	5 分
2	项目总体实施方案	根据投标人针对本项目提供的总体实施方案【包括但不限于厨房及中西明档区的深化设计方案（包括厨房设备平面布置优化、土建装修细化、抽油烟系统、给排水系统、设备用电系统及主要功能区域的深化设计等）、进度安排（包括供货及安装时间进度安排及进度保障措施）、供货方案、运输方案、安装调试验收方案等】进行评审： 优：方案内容完整、清晰、合理、可行性强，现场情况针对性强，完全符合本项目厨房布置要求，对于方案内容均有详细的介绍，完全满足项目需求，得 5 分； 良：方案内容比较完整、较清晰、较合理、可行性较强，现场情况针对性较强，符合本项目厨房布置要求，对于方案内容均有较详细的介绍，满足项目需求，得 4 分； 中：方案内容基本完整、基本合理，内容不够清晰，现场情况针对性一般，基本符合本项目厨房布置要求，对于方案内容均有一定的介绍，基本满足项目需求，得 3 分； 差：方案内容不完整、不合理，但内容混乱，现场情况针对性差，对于方案内容有基本的介绍，只有部分内容能够满足项目需求，得 1 分。	5 分

		备注： （1）未提供方案的不得分。 （2）投标人方案的不同内容分别符合评审内容中不同档次得分要求的，评审时优先按较低的档次计分（即若投标人方案内容符合“优”的得分要求，另一部分内容符合“中”的得分要求时，应按“中”的档次考虑计分）。	
3	投标产品质量可靠性	对投标人所投“炉灶系列、洗碗机系列、蒸炉系列、消毒柜系列、净水器系列、油烟净化系列、切菜/肉系列、不锈钢台柜系列、不锈钢洗刷盆系列”产品具有有效期内的《食品接触产品卫生/安全认证证书》、《中国环境保护/环保产品认证证书》、《中国节能产品认证证书》进行评审，每个设备系列每提供 1 个证书得 0.5 分，满分 5 分。 **备注：** （1）投标人应提供上述证书复印件及能显示证书有效状态的全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn/）查询结果凭证{凭证界面需显示有“全国认证认可信息公共服务平台”或“认证证书（需显示网址 cx.cnca.cn）”}，证书上的产品名称、规格、型号需与投标产品一致，否则不得分。 （2）同一设备系列具有多个相同证书，只计一次得分，不重复得分。例如：炉灶系列具有多个《食品接触产品卫生/安全认证证书》，或炉灶系列具有《食品接触产品卫生认证证书》和《食品接触产品安全认证证书》，评审时均按具有 1 个证书计算得分，不重复计分。	5 分
4	所投厨房油烟净化设备的性能	对各投标人所投的厨房油烟净化设备的性能指标进行评审： 1、设计净化效率指标，本小项满分 3 分： （1）90%≤设计净化效率＜92%，得 1 分； （2）92%≤设计净化效率＜95%，得 2 分； （3）95%≤设计净化效率，得 3 分。 2、设计处理风量指标，本小项满分 3 分： （1）35000m³/H≤设计处理风量＜40000m³/H，得 1 分； （2）40000m³/H≤设计处理风量＜45000m³/H，得 2 分； （3）45000m³/H≤设计处理风量，得 3 分。 **备注：** （1）根据投标人提供的投标产品性能说明资料内容进行评审，投标人未提供投标产品性能说明资料或提供的说明资料未能体现投标产品的评审性能指标的，评审时将不予考虑。	6 分

		（2）本评审项只对投标的一个规格型号油烟净化设备进行评审，若提供多个满足评审条件的油烟净化设备，每小项只计一次得分，不重复得分。	
5	所投厨房洗碗设备的性能	对各投标人所投的厨房洗碗设备的性能指标进行评审： 1、设计洗涤速度，本小项满分 3 分： （1）3000 套（蝶）/小时≤设计洗涤速度＜5000 套（蝶）/小时，得 1 分； （2）5000 套（蝶）/小时≤设计洗涤速度＜8000 套（蝶）/小时，得 2 分； （3）8000 套（蝶）/小时≤设计洗涤速度，得 3 分。 2、设计耗水量，本小项满分 3 分： （1）380L/H＜设计耗水量，得 1 分； （2）280L/H＜设计耗水量≤380L/H，得 2 分； （3）设计耗水量≤280L/H，得 3 分。 **备注：** （1）根据投标人提供的投标产品性能说明资料内容进行评审，投标人未提供投标产品性能说明资料或提供的说明资料未能体现投标产品的评审性能指标的，评审时将不予考虑。 （2）本评审项只对投标的一个规格型号厨房洗碗设备进行评审，若提供多个满足评审条件的厨房洗碗设备，每小项只计一次得分，不重复得分。	6 分
6	所投燃气双头炉灶设备的性能	对各投标人所投的燃气双头炉灶设备的性能指标进行评审： 1、额定热负荷，本小项满分 3 分： （1）40KW≤单头额度热负荷＜45KW，得 1 分； （2）45KW≤单头额度热负荷＜50KW，得 2 分； （3）50KW≤单头额度热负荷，得 3 分。 2、额定热效率，本小项满分 3 分： （1）45%≤额定热效率＜50%，得 1 分； （2）50%≤额定热效率＜55%，得 2 分； （3）55%≤额定热效率，得 3 分。 **备注：** （1）根据投标人提供的投标产品性能说明资料内容进行评审，投标人未提供投标产品性能说明资料或提供的说明资料未能体现投标产品的评审性能指标的，评审时将不予考虑。 （2）本评审项只对投标的一个规格型号双头炉灶设备进行评审，若提供多个满足评审条件的双头炉灶设备，每小项只计一次得分，不重复得分。	6 分

7	所投设备品牌	对各投标人所投设备的品牌与采购清单中设备推荐品牌的匹配情况进行评审：投标人所投设备的品牌与采购清单中设备推荐品牌都匹配的得满分。每有 1 项的投标人所投设备的品牌与采购清单中设备推荐品牌不匹配的，扣 1 分，扣完为止。 **备注：** **（1）投标人应提供投标品牌表，否则不得分。** **（2）投标人所投设备的投标品牌与采购清单中设备的推荐品牌中至少有一个品牌一致或投标人提供证明材料证明投标品牌的品质符合（或相当于或优于）推荐品牌品质即为匹配；若采购清单中设备的推荐品牌为任意品牌或无推荐品牌的，投标人所投品牌或无品牌均视为匹配。**	6 分
8	供货、安装时间	（1）承诺接到招标人书面通知之日起完成水业大厦食堂设备设施供货、安装的时间＜60日，得1分。 （2）承诺接到招标人书面通知之日起完成水业大厦食堂设备设施供货、安装的时间≤50日，得2分。 （3）承诺接到招标人书面通知之日起完成水业大厦食堂设备设施供货、安装的时间≤40日，得3分。 （4）承诺接到招标人书面通知之日起完成水业大厦食堂设备设施供货、安装的时间≤30日，得5分。 **备注：根据投标人填写的《供货、安装时间承诺表》上承诺的供货时间和安装时间之和进行评审，如投标人未填或漏填《供货、安装时间承诺表》，则按用户需求书要求的供货时间和安装时间之和进行评审。**	5 分
9	售后服务	1、根据投标人承诺的质保期进行评审： （1）12 个月≤承诺的质保期＜18 个月，得 1 分； （2）18 个月≤承诺的质保期＜24 个月，得 2 分； （3）承诺的质保期≥24 个月，得 3 分； **备注：根据《质保期、维修响应时间承诺表》进行评审。**	3分
		2、根据投标人承诺的维修响应时间进行评审： （1）承诺在接到招标人的故障报警后 3 小时内响应，16 小时内到达项目现场进行维修等服务的，得 1 分； （2）承诺在接到招标人的故障报警后 2 小时内响应，8 小时内到到项目现场进行维修等服务的，得 3 分； **备注：根据《质保期、维修响应时间承诺表》进行评审。**	3分

备注：

①表中“[”代表闭区间，“]”代表闭区间，如[0，1]代表该分数段范围为大于等于0且小于等于1。

表中“（”代表开区间，“]”代表闭区间，如（1，2]代表该分数段范围为大于1且小于等于2。

②分数出现小数点，保留小数点后2位，从小数点后第3位四舍五入。

③上述“评分项目”中按“优、良、中、差”区间评审的，若低于该项满分分值60%时，评标专家需详细填写该项低分的充分理由，例如：该项目内容存在违反国家有关标准和规范或与项目实际不符等原则性问题。

④对于各评标委员会成员存在客观分打分不一致时，根据少数服从多数的原则，以记名方式表决确定该项的评分。

（3）价格评分方法

1）经济文件的符合性审查

评标委员会对合格的投标人的投标报价，进行详细分析、核准，检查其是否存在计算错误。评标委员会将按照本评标大纲的规定修正计算错误的投标报价，经投标人代表确认后，调整后的价格对投标人具有约束力。**如果投标人不接受修正后的报价，则其投标将被拒绝，作为无效投标处理。**

若投标人出现超低报价，有可能影响服务质量和不能诚信履约的，评标委员会将要求该投标人作出书面说明并提供相关证明材料，以确定投标人是否以低于企业成本价报价。**若投标人不能合理说明或不能提供相关证明材料的，评标委员会将认定其投标报价低于成本，同时否决其投标。**

对是否低于企业成本价报价的事宜有争议的投标文件，评标委员会成员将以记名方式表决，根据少数服从多数的原则，获多数表决通过的投标人才有资格进入下一阶段的评审，否则将按无效投标处理。

2）价格评分：总分 30 分

A、根据有效投标人的投标报价，最低价作为基准价（Y）。投标人报价（X）等于基准价的得满分30分，其他投标人的价格得分统一按照下列公式计算：

价格得分=(基准价 / 投标报价)×30

B、分数出现小数点，保留小数点后2位，从小数点后第3位四舍五入。

（4）综合得分

评标总得分=F1＋F2＋……+Fn

F1、F2、……Fn分别为各项评分因素的得分。

五、推荐中标人

13、评标委员会按评审后得分由高到低顺序排列，并向招标人推荐最后综合得分最高的前二名投标人为中标候选人（最后综合得分排名第一、第二的投标人分别为第一、第二中标候选人），招标人将确定第一中标候选人为中标人。

如果有两个或以上的投标人的最后综合得分相同，则在最后综合得分相同的投标人中按投标报价由低

到高顺序排出次序，报价低的排前，报价高的排后。如果出现投标人的最后综合得分及投标报价均相同时，则按技术标的评标得分高低排出次序，得分高的排前，得分低的排后。如果出现投标人的最后综合得分、投标报价及技术标得分均相同时，由评标委员会进行投票，得票多的排名在先。当第一轮投票结果为投标人得票数相同时，再次进行投票，如此类推，直到能确定排序次序为止。

六、编写评标报告

14、评标委员会根据评审结果撰写评标报告。评标报告是评标委员会根据全体评标委员会成员签字的原始评审记录和评审结果编写的报告，其主要内容包括：

（1）开标邀请时间、开标日期和地点；

（2）投标人名单和评标委员会成员名单；

（3）开标评审方法和标准；

（4）开标评审记录和评审情况及说明，包括投标无效投标人名单及原因；

（5）评审结果和中标候选投标人排序表；

（6）评标委员会的推荐建议。

七、注意事项

15、为确保评审工作的顺利进行，防止因泄密或其它意外而造成的不良后果及影响，凡参加评审工作的人员都必须认真执行本规定：

（1）在评审工作期间，所有分发的投标文件、资料等仅限于在评审场所中使用，不得带往其它地方，所有的招标文件、投标文件、资料等一律编号登记；

（2）评审人员及工作人员不得在公共场合谈论有关评审内容；

（3）评审人员及工作人员不得以书信、电讯、口述等方式将有关评审内容（如资料、投标文件、投标报价、评审方式、评标委员会的决定、评审组织机构、评审人员名单等）披露给未参加评审的任何无关人员，包括上级领导、同级和下级人员，任何与评审无关的人员（包括亲朋好友和同事）不得进入评审场所；

（4）如有需要举行澄清会，在举行与各投标人的澄清会之前评标委员会应明确参加会议的人员及主谈人。任何需要投标人在澄清会上澄清的问题必须经评标委员会成员签字并由主谈人提出。在澄清期间，对于涉及本规定保密范畴的所有内容，主谈人不得向投标人透露；

（5）任何评审人员和工作人员不得对外公布评审的一切内容。