

一、更正信息

更正事项：评标办法及评分标准、采购需求

更正内容：

1、投标人评标综合得分=价格分+商务技术分。满分 100 分，其中：价格分 40 分，商务技术分 60 分。

投标人提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照采购文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，采购文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。本项目采购内容中 三门燃气海鲜蒸柜 为核心产品。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前款规定处理。

2、原评标办法及评分标准中的 1.1 商务技术分评分细则修改如下：

1.1 商务技术分评分细则（60 分）

内容		评分细则	分值
1	投标产品 品质与先 进性	所投集成式智能备餐系统产品功能和参数具有国家相关部门认可的检测机构出具的产品检测报告的得 2 分。	0-2 分
		所投洗碗机具备中国质量认证中心出具的 CQC 食品接触产品安全认证证书的得 2 分（以提供有效的证书复制件及认证中心官网查询截图（或网页）打印（含网站）为评分依据，未提供不得分）	0-2 分
		所投燃气灶具、不锈钢制品、电热加工设备、排烟通风、冰箱（冷冻柜）系列中相关产品具有质量保证保险情况，每提供一个产品保险单得 0.4 分，最高得 2 分。（以提供所投产品质量保证保险单为评分依据，未提供不得分）	0-2 分
		因灭火产品长期处于厨房高温环境的，所投灭火系统控制箱的高低温检测结果为无变形、无明显变化的，得 1 分。（需提供相关检测报告，未提供或不符合要求的不得分）。	0-1 分

			投标产品的功能、性能和技术指标要求与采购文件对比的优劣程度，基础分为 17 分，实质性正偏离每项加 1 分，加分最高 3 分。负偏离每项扣 1 分，基础分扣完为止；其中带“★”标为重要技术参数，每负偏离 1 项扣 3 分，基础分扣完为止。	0-20 分
3 2	综 合 实 力	体系 认证	供应商具有质量管理体系、环境认证体系、职业安全健康管理体系认证的，每个得 1 分，最高得 3 分。（提供相关证书复印件并加盖公章，未提供不得分）。	0-3 分
		人员 情况	拟派项目组成员中具有特种作业操作证：《焊接与热切割》、《高处安装、维护、拆除作业》的，每个得 1 分，最高得 2 分。（以相关证明材料为评分依据，未提供不得分）	0-2 分
		业绩	投标供应商需提供 2019 年 1 月 1 日（以合同签订日期为准）以来的相关类似供货业绩, 每个得 1 分，最高得 4 分。（需同时提供合同、验收合格报告复制件并加盖公章，未提供或提供不全的不得分）	0-4 分
3	项 目 实 施 能 力 与 方 案		根据供应商提供的成品设备在包装、运输、保管等方面的保障措施，产品质量保证措施等内容进行评审（偏离需求得 0-2 分；满足需求得 3 分；优于需求得 4-5 分）。	0-5 分
			在满足本项目工期的前提下，工期每提前 1 天完成加 0.5 分，共 1 分。	0-1 分
			服务响应情况： 可提供 7×24 小时电话服务响应的得 1 分； 收到报修后，1 小时内达到现场的得 2 分，2 小时内达到现场的得 1 分，否则不得分； 收到报修后，4 小时内维修或更换完毕的得 2 分，6 小时内维修或更换完毕的得 1 分，否则不得分。	0-5 分
			拟投入本项目团队岗位配置、团队人数、工作经验、专业水平等内容进行评审。	0-3 分
			承诺项目实施完成, 供应商在 7 日内提交履约验收书面申请的得 2 分，在 15 日内的得 1 分，否则不得分。	0-2 分
			针对本项目的培训计划，包括时间、地点、专业培训人员等内容是否完整、合理等进行评审；	0-2 分

4	质保期	质保期满足采购需求的前提下,每增加半年的得 0.5 分,最高得 2 分。 (增加不足半年的不计分)	0-2 分
5	节能环保政策支持	对所投产品中是否取得有效的政府采购节能产品(已列入国家最新强制要求目录的除外)、环境标志产品认证证书的情况进行评价给分。 所投产品中取得节能产品认证证书的,每 1 个产品得 1 分;所投产品中取得环境标志产品的,每 1 个产品得 1 分;本评分项满分 4 分。证明材料:提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书复印件。	0-4 分

1.2 报价分(40 分)

(1) 政府采购价格扶持政策价格调整

①因落实政府采购政策进行价格调整的,以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

②符合政府采购扶持政策(价格扣除政策)的投标供应商调整后的价格=投标报价×90%。

(2) 报价分计算方法

①满足采购文件要求的最低评标价为评标基准价,其价格分为40分(即价格权值为 40%)。

②其他投标供应商的报价分统一按照下列公式计算(四舍五入,精确到小数点后二位): 投标报价得分=(评标基准价 / 供应商评标价)×价格权值×100

3、原采购需求中的采购货物清单修改如下:

二、采购货物清单

编号	设备名称	数量	单位	图片
1	风幕机 —静音风轮, 高速高效电机 —参考规格: 1000 —功率: 220v/316w	1	台	
洁具间				
1	低位拖把池连挂架 —台面板厚 1.0mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢制作 —配不锈钢可调脚 —Φ 38mm 不锈钢圆通腿, Φ 25mm 不锈钢下横通 —规格:800*500*1800	1	台	

主食库				
1	低搁架 —立管 $\phi 38\text{mm}$ 厚 1.0mm 通脚, 采用 304 不锈钢制作 —拉档 25*38mm 厚 0.7mm, 配不锈钢可调脚 —栅式档 40*20mm 厚 0.6mm 不锈钢矩形管 —规格:1200*500*300	3	台	
2	挡鼠板 —板厚 0.8mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —规格:L=900	1	块	
3	平板推车 —台面板厚 1.0mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配 4 寸硅胶轮, 2 只定向, 2 只带刹车 —推手采用 $\phi 32*0.7\text{mm}$ 不锈钢圆管制作 —规格:450*900*1000	1	辆	
副食库				
1	四层平板货架 —立管 $\phi 38\text{mm}$ 通脚, 采用 304 不锈钢制作 —拉档 25*38mm, 配不锈钢可调脚 —层板厚 0.7mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —规格:1200*500*1800	3	台	
2	挡鼠板 —板厚 0.8mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —规格:L=900	1	块	
3	平板推车 —台面板厚 1.0mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配 4 寸硅胶轮, 2 只定向, 2 只带刹车 —推手采用 $\phi 32*0.7\text{mm}$ 不锈钢圆管制作 —规格:450*900*1000	1	辆	
储物室				
1	高身储碟柜 —层板厚 1.0mm, 采用 304 不锈钢制作 —门采用双复门 —规格:1000*500*1800	1	台	
2	挡鼠板 —板厚 0.8mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —规格:L=900	1	块	

粗加工				
1	风幕机 —静音风轮，高速高效电机 —参考规格：L=1500 —功率：220v/527w	1	台	
2	平板推车 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配 4 寸硅胶轮，2 只定向，2 只带刹车 —推手采用 $\phi 32 \times 0.7\text{mm}$ 不锈钢圆管制作 —规格:450*900*1000	1	辆	
3	电子落地秤 —功率：220V/0.5KW —规格:200KG	1	台	
4	双层工作台 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —下置一层格栅 —配不锈钢可调脚 —配不锈钢圆通腿、不锈钢下横通 —规格:1500*700*800	2	台	
5	四层格栅货架 —立管 $\phi 38\text{mm}$ 通脚,采用 304 不锈钢制作 —拉档 25*38mm,配不锈钢可调脚 —栅式档 0.7mm 不锈钢矩形管 —规格:1200*500*1800	1	台	
6	上翻门万能组合消毒柜 —电压：220v —紫外线功率：17w —红外线功率：300w —消毒方式：紫外线加臭氧红外线循环风 —消毒刀数量：20 把 —消毒毛巾数量：24 块 —消毒砧板数量：10 块（直径 50cm 厚度 10cm） —参考规格：1200*600*1800	1	台	
7	开水器连底座 —功率:380V/12KW —型号:80L	1	台	

	—参考规格:590*450*980			
8	单星剖鱼台（左平台） —台面板厚 1.0mm，水斗板厚 0.7mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —配不锈钢可调脚 — $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆通腿， $\phi 25\text{mm}$ 不锈钢下横通 —规格:1400*700*800	1	台	
9	双水池 —台面板厚 1.0mm，水斗板厚 0.7mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —配不锈钢可调脚 — $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆通腿， $\phi 25\text{mm}$ 不锈钢下横通 —规格:1500*700*800	1	台	
10	大双水池 —台面板厚 1.0mm，水斗板厚 0.7mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —配不锈钢可调脚 — $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆通腿， $\phi 25\text{mm}$ 不锈钢下横通 —规格:1800*700*800	1	台	
11	冷水龙头 —座台式双孔双温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理 —配升降一体螺旋式阀芯一字型手柄 —颈: 8 寸水嘴，360 度可旋转	5	只	
12	冲地龙头 —开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 —不小于 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管 —黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调	1	台	
13	挂墙双层架 —板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —规格:1500*300*600	1	台	
14	挂墙双层架 —板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —规格:1800*300*600	1	台	
15	四门冰箱冷藏冷冻柜 —温度: $-5^{\circ}\text{C} \sim -15^{\circ}\text{C}$ —功率: 220v/0.75kw —规格: 1210*730*1920 —能效等级: 一级	1	台	

16	粘捕式灭蝇灯 —功率：220V/16w —型号：双灯管	1	只	
切配区				
1	单向移门打荷柜 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配不锈钢可调脚 —规格：1500*750*800	1	台	
2	四门冰箱冷藏冷冻柜 —温度：-5~-15C° —功率：220v/0.75kw —参考规格：1210*730*1920 —能效等级：一级	2	台	
3	四层格栅货架 —立管 φ 38mm 通脚，采用 304 不锈钢制作 —拉档 25*38mm，配不锈钢可调脚 —栅式档 0.7mm 不锈钢矩形管 —规格：1200*500*1800	1	台	
4	冲地龙头 —开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 —不小于 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管 —黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调	1	台	
5	粘捕式灭蝇灯 —功率：220V —型号：双灯管	1	只	
6	平面冷藏操作台 —温度：-5~-15C° —功率：220v/170w —规格：1800*760*800	2	台	
7	双层吊项架 —板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —规格：1800*400	2	台	

烹饪间/蒸煮间				
1	三门燃气海鲜蒸柜 —箱体主框厚 1.0mm，采用 304 不锈钢制作 —采用自锁门,门板厚 0.8mm —炉膛水胆采用 4mm 厚耐高温不锈钢板焊接成型 —全自动控制,熄火保护,低水位保护，电子点火系统 —功率：220V/0.2KW —规格:910*910*1800	1	台	
2	调料台 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —配不锈钢可调脚 —Φ 38mm 不锈钢圆通腿，Φ 25mm 不锈钢下横通 —规格:350*1090*800	1	台	
3	调料台 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm 优质不锈钢板制作 —配不锈钢可调脚 —Φ 38mm 不锈钢圆通腿，Φ 25mm 不锈钢下横通 —规格:430*1200*800	1	台	
4	中餐燃气炒菜灶(广式两眼两汤燃气炒灶) —面板、前脸板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —台面一次压制成型 —外旁板、后立板采用厚 0.8mm 优质不锈钢板制作 —龙骨架国标不锈钢方管 25*38 厚 1.0mm —衬板电解镀锌钢板厚 1.2mm,灶身双层热轧钢板 —隔热层厚 40mm,炉膛 50mm 厚耐高温材料 —炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，厚度 2.0mm —内配稀土贵金属聚能网 —配全预混式节能炉头，43V42W 直流风机 —炉灶噪音在 65 分贝以下，热效率 45%以上 —燃气泄漏报警自动关闭 —火力为 5 档火力大小数字可视化显示器,故障代码显示 —功率：220V/0.042KW —规格:2000*1200*800+450	1	台	
5	中餐燃气炒菜灶(一大一小燃气炒灶)	1	台	

	—面板、前脸板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —台面一次压制成型 —外旁板、后立板采用厚 0.8mm304 不锈钢板制作 —龙骨架国标不锈钢方管 25*38 厚 1.0mm —衬板电解镀锌钢板厚 1.2mm, 灶身双层热轧钢板 —隔热层厚 40mm, 炉膛 50mm 厚耐高温材料 —炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，厚度 2.0mm —内配稀土贵金属聚能网 —配全预混式节能炉头，43V42W 直流风机 —炉灶噪音在 65 分贝以下，热效率 45%以上 —燃气泄漏报警自动关闭 —火力为 5 档火力大小数字可视化显示器, 故障代码显示 —功率：220V/0.042KW —规格:2000*1200*800+450			
6	燃气四眼煲仔炉 —炉台面板厚 1.0mm，采用 304 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm 优质不锈钢制作 —配炉芯，燃气旺火型 —配不锈钢可调脚，配熄火保护装置 —规格:800*800*800	1	台	
7	单眼燃气矮仔炉 —炉台面板厚 1.0mm，采用 304 不锈钢制作 —后档水板、前面板厚均为 0.8mm —侧板厚 0.8mm —熄火保护装置 —规格:600*700*550	1	台	
8	三层电热蒸饭柜 大致尺寸：745×764×1311 生产能力：6kg×3/层 电功率：16.2KW/380V	2	台	

9	万能蒸烤箱 ★操作面板具有触摸屏 大致尺寸：750*783*1010 参考电量：380V/18.5KW 开启方式：由右往左，触摸屏带自动清洗 ★触摸屏带自动清洗 ★加热温度：最小范围 30-260° 烤盘间距：大致为 67MM 互联智能数据控制，4 档智能自动清洗，强力蒸汽，分层计时，多点探针，烟熏烹饪，可带烟罩；包含安装组件。 智能表现： 精确的湿度控制 智能预热：自动智能的烤箱预热技术。 自适应烹饪技术：根据食物的装载量自动调整时间、温度、烹饪环境，以达到完美烹饪结果。 针对精细产品的温和的升温管理。 ★根据烤箱使用程度自动智能的清洗系统。	1	台	
10	脱排油烟罩 —罩体板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —滤网板板厚 0.7mm —规格:定制	18	m ²	
11	集气罩 —罩体板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.8mm304 不锈钢板制作 —规格:定制	7	m ²	
12	灭火系统 1、灭火装置具备自动和手动两种操作模式； 2、灭火装置需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后，自控机械水流阀等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水； 3、系统装置包括：控制箱（纯机械式）、不锈钢管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成； 4、灭火装置箱体内存配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式， 要求为纯机械式启动，（不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性）； 5、灭火装置需配置远程控制模块，能同时兼容消控中心信号反馈、	1	组	

	系统声光报警、切断燃气电磁阀、关闭排风风机等功能； 6、灭火药剂需无毒，无污染，无腐蚀性，并应有灭火剂试验报告和毒性试验报告，灭火剂有效期不少于 8 年； —规格:双瓶组			
13	单向移门打荷柜 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配不锈钢可调脚 —规格:1800*800*800	2	台	
14	双层工作台 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —下置一层格栅 —配不锈钢可调脚 —配不锈钢圆通腿、不锈钢下横通 —规格:700*560*800	1	台	
15	大单水池 —台面板厚 1.0mm，水斗板厚 0.7mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —配不锈钢可调脚 —Φ 38mm 不锈钢圆通腿，Φ 25mm 不锈钢下横通 —规格:1000*700*800	1	台	
16	冷水龙头 —一座台式单孔单温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理 —配升降一体螺旋式阀芯一字型手柄 —鹅颈水嘴，360 度可旋转	1	只	
17	风幕机 —静音风轮，高速高效电机 —规格: L=1000 —功率: 220v/316w	1	台	
18	304 不锈钢封墙钢板 —板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —规格:13000*1800	23.4	平方	
面点间				
1	双动双速和面机 —功率:380V/2.2KW	1	台	

2	揉压面机 —功率:220V/1.1KW	1	台	
3	搅拌机 —功率:380V/1KW	1	台	
4	木面工作台 —选用柳桉木面制作钢管穿心 —柳桉木包边不锈钢底架 50×50mm×0.7mm 不锈钢方管脚 —规格:1800*800*800	1	台	
5	面粉车 —台板厚 0.7mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢制作 —配万向脚轮 —规格:600*500*500	3	台	
6	四门冰箱冷藏冷冻柜 —温度: -5~-15C° —功率: 220v/0.75kw —规格: 1210*730*1920 —能效等级: 一级	1	台	
7	单门醒发箱 —功率:220V/2.7KW —大致规格:500*820*2015	1	台	
8	三层六盘烤箱 —功率:380V/18.9KW —规格:1260*870*1670	1	台	
9	智能柜式电饼铛 —功率:220V/5KW —规格:700*850*970	1	台	
10	单眼电热蒸台 —炉台面板厚 1.0mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —后档水板、前面板厚均为 0.7mm	1	台	

	—侧板厚 0.7mm —功率：380V/12KW —规格：650*650*800			
11	挂墙刀具消毒柜 —可放置 8~10 把刀具 —功率：220V/15W	1	台	
12	单水池 —台面板厚 1.0mm，水斗板厚 0.7mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm 优质不锈钢板制作 —配不锈钢可调脚 —Φ38mm 不锈钢圆通腿，Φ25mm 不锈钢下横通 —规格：600*600*800	1	台	
13	冷水龙头 —一座台式单孔单温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理 —配升降一体螺旋式阀芯一字型手柄 —鹅颈水嘴，360 度可旋转	1	只	
14	脱排油烟罩 —罩体板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —滤网板板厚 0.7mm —规格：定制	9	m²	
15	紫外线消毒灯 功率：30W	1	只	
16	粘捕式灭蝇灯 —功率：220V/16w —双灯管	1	只	
预进间				
1	单水池 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配不锈钢可调脚 —Φ38mm 不锈钢圆通腿，Φ25mm 不锈钢下横通 —规格：400*300*800	1	台	

2	感应龙头 —黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 —AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 —三通接口设计，可接冷、热水源，接口 4 分外螺纹	1	只	
3	干手器 —规格：250*165*470	1	只	
4	紫外线消毒灯 —功率：30W	1	只	
熟食间				
1	单水池柜 —台面板厚 1.0mm，水斗板厚 0.7mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —配不锈钢可调脚 —Φ38mm 不锈钢圆通腿，Φ25mm 不锈钢下横通 —规格：500*500*800	1	台	
2	冷水龙头 —一座台式单孔单温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理 —配升降一体螺旋式阀芯一字型手柄 —鹅颈水嘴，360 度可旋转	1	只	
3	双层工作台 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —下置一层格栅 —配不锈钢可调脚 —配不锈钢圆通腿、不锈钢下横通 —规格：500*760*800	1	台	
4	平面冷藏操作台 —温度：-5~-15C° —电压：220v —规格：1800*760*800	1	台	
5	挂墙刀具消毒柜 —可放置 8~10 把刀具 —功率：220V/15W	1	台	

6	紫外线消毒灯 —功率:30W	1	只	
7	粘捕式灭蝇灯 —功率: 220V —双灯管	1	只	
快餐区/风味区				
1	单向移门打荷柜 —台面板厚 1.0mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配不锈钢可调脚 —规格:1800*600*800	3	台	
2	三层餐车 —台面板厚 1.0mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配 4 寸硅胶轮, 2 只定向, 2 只带刹车 —推手采用 $\phi 32 \times 0.7\text{mm}$ 不锈钢圆管制作 —规格:450*900*1000	2	辆	
3	单向移门打荷柜 —台面板厚 1.0mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配不锈钢可调脚 —规格:1600*600*800	1	台	
4	留样冰箱 —功率: 220v/0.29kw —大致规格: 535*480*855 —能效等级: 二级	1	台	
5	单门展示柜 —温度: $-5^{\circ}\text{C} \sim -15^{\circ}\text{C}$ —功率: 220v —规格: 680*815*1960	2	台	
6	单水池柜 —台面板厚 1.0mm, 水斗板厚 0.7mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —配不锈钢可调脚 — $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆通腿, $\phi 25\text{mm}$ 不锈钢下横通 —规格:500*500*800	1	台	

7	冷水龙头 一座台式双孔双温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理 —配升降一体螺旋式阀芯一字型手柄 —8 寸水嘴，360 度可旋转	1	只	
8	单向移门打荷柜 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配不锈钢可调脚 —规格:1800*760*800	1	台	
9	平面冷藏操作台 —温度：-5~-15C° —功率：220v —规格：1800*760*800	2	台	
10	单水池柜 —台面板厚 1.0mm，水斗板厚 0.7mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —配不锈钢可调脚 —Φ 38mm 不锈钢圆通腿，Φ 25mm 不锈钢下横通 —规格:700*760*800	1	台	
11	冷水龙头 一座台式单孔单温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理 —配升降一体螺旋式阀芯一字型手柄 —鹅颈水嘴，360 度可旋转	1	只	
12	单眼电磁矮仔炉 —机芯采用分层次散热结构，外壳全密封设计 —采用行业先进的数字信号处理器 —三重立体防辐射外壳屏蔽设计，防止磁场泄露 —功率：380V/15KW —规格:600*700*550	1	台	
13	电热地锅 —炉台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —后档水板、前面板厚均为 0.7mm —侧板厚 0.7mm	1	台	

	—功率：380V/12KW —规格：800*800*800			
14	定制 1/2 四斗保温台 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢制作 —配 220V/1.5KW 电热管 2 支，温控系统 —配 1/2 不锈钢份数盘 4 只 —规格：800*800*800	1	台	
15	双层工作台 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —下置一层格栅 —配不锈钢可调脚 —配不锈钢圆通腿、不锈钢下横通 —规格：500*800*800	3	台	
16	四眼电磁煲仔炉 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢制作 —功率：220V/2KW*4 —规格：800*800*800	3	台	
17	铁板烧 —功率：380V/9KW 产品功能：烤串，烤海鲜烤蔬菜等食材. 材质精品 304 不锈钢. 电加热控制系统. —规格：1800*800*800	1	台	
18	单眼保温饭汤桶柜 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢制作 —配 220V/1.5KW 电热管 2 支，温控系统 —规格：600*800*800	2	台	
19	双层工作台 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —下置一层格栅 —配不锈钢可调脚 —配不锈钢圆通腿、不锈钢下横通 —规格：600*800*800	1	台	

20	集成式智能备餐系统（五斗保温台） ★1、餐具出品：识别时间小于 0.2 秒、识别距离大于 60MM，单个识别区域不小于 150*120MM 2、菜品指示：菜品名称、价格、营养成份包括热量、蛋白质等信息。 3、出品指示：显示屏指示是否出品成功，并有蜂鸣器和指示灯指示。 重要参数： ★1、结构：不锈钢框架，钢化玻璃面板。 2、集成出品模块，出品模块带有不少于 1.3 的显示屏。 3、集成营养显示屏，营养显示模块不小于 7 寸的 IPS 屏（全视角屏） 4、24 小时不间断工作稳定。 其它功能和参数： 1、脱机使用，离线状态也可以正常出品工作。 2、菜品容量：每个设置 5 个时段，每个时段可设置 99 个菜品； 3、状态指示：具有在线、离线、故障三种状态指示。 4、出品模块可正常显示餐次、菜品和工作状态。 5、出品指示：显示屏指示是否出品成功，并有蜂鸣器和指示灯指示。 6、可设置临时菜谱每 0.5 元递增 7、低温要求：符合 GB/T 2423.1-2008 8、高温要求：符合 GB/T 2423.2-2008 9、湿热要求：符合 GB/T 2423.3-2016 —配 1/1*100 份数盘 5 只尺寸：1800*800*800 注：该设备需接入一卡通系统，为与现有软件系统相匹配，中标供应商须在供货时根据招标人要求对该硬件设备做开槽等改造工作，相关费用包含在设备报价中，后期不做调整。	2	台	
----	--	---	---	---

21	集成式智能备餐系统（蒸菜台） ★1、餐具出品：识别时间小于 0.2 秒、识别距离大于 60MM，单个识别区域不小于 150*120MM 2、菜品指示：菜品名称、价格、营养成份包括热量、蛋白质等信息。 3、出品指示：显示屏指示是否出品成功，并有蜂鸣器和指示灯指示。 重要参数： ★1、结构：不锈钢框架，钢化玻璃面板。 2、集成出品模块，出品模块带有不少于 1.3 的显示屏。 3、集成营养显示屏，营养显示模块不小于 7 寸的 IPS 屏（全视角屏） 4、24 小时不间断工作稳定。 其它功能和参数： 1、脱机使用，离线状态也可以正常出品工作。 2、菜品容量：每个设置 5 个时段，每个时段可设置 99 个菜品； 3、状态指示：具有在线、离线、故障三种状态指示。 4、出品模块可正常显示餐次、菜品和工作状态。 5、出品指示：显示屏指示是否出品成功，并有蜂鸣器和指示灯指示。 6、可设置临时菜谱每 0.5 元递增 7、低温要求：符合 GB/T 2423.1-2008 8、高温要求：符合 GB/T 2423.2-2008 9、湿热要求：符合 GB/T 2423.3-2016 大致尺寸：1800*800*800 注：该设备需接入一卡通系统，为与现有软件系统相匹配，中标供应商须在供货时根据招标人要求对该硬件设备做开槽等改造工作，相关费用包含在设备报价中，后期不做调整。	1	台	
22	定制单层弧形防尘玻璃罩 —规格:L*400*600	5.4	米	
23	条形暖食灯 —功率：220V/1KW —规格:1800*166*70	3	台	
24	定制弧形工作台 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —下置一层格栅 —配不锈钢可调脚 —配不锈钢圆通腿、不锈钢下横通 —规格:1200*800*800	1	台	

26	单眼电热蒸台 —炉台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —后档水板、前面板厚均为 0.7mm —侧板厚 0.7mm —功率：380V/9KW —规格：650*650*800	1	台	
27	紫外线消毒灯 —功率：30W	3	只	
28	粘捕式灭蝇灯 —功率：220V —双灯管	2	只	
29	脱排油烟罩 —罩体板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —滤网板板厚 0.7mm —规格：定制	23	m ²	
洗消间				
1	链板式餐具传送机动力部分 1、外壳选用国标 304#T=1.0~1.5mm 2、输送能力：7 件/秒~ 44 件/秒（以 450MM 快餐盘为准） 3、功率：750W/380V 三相四（地线）线制 4、组装或焊接式生产工艺，不仅增加主观选择的灵动性，更便于运输； 5、隐藏式污水回收功能，不仅美观实用，更加科学合理，真正做到脏净分离； 6、限位保护系统，防止餐具回收不及时叠加起来，受到损害 7、扭矩保护系统，防止餐具掉落至链条或装载餐具超载时，对本设备造成的损伤 —规格参考：8000*480*920	1	套	
2	链板式餐具传送机非动力部分 —传送带台面采用 SUS304-2B 不锈钢制作，板厚度为 1.0mm，脚杆用 304 方管、壁厚 1.0mm 制作，高度可调。 —规格参考型号：L*480*920	8	米	定制无图
3	三眼残食台柜 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —规格：2000*400*950	2	台	
4	浸泡水池	1	台	

	—台面板厚 1.0mm，水斗板厚 0.7mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —配不锈钢可调脚 — $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆通腿， $\phi 25\text{mm}$ 不锈钢下横通 —规格:1200*800*800			
5	单眼残食台 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配不锈钢可调脚 —配不锈钢圆通腿、不锈钢下横通 —规格:600*600*800	2	台	
6	冲地龙头 —开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 —不少于 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管 —黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调	1	台	
8	长龙式洗碗机带烘干功能 最大洗涤量 : 3000 碟/小时 耗水量 : $\leq 400\text{L}$ 洗涤温度 : $55-60^{\circ}\text{C}$ 漂洗温度 : 82°C 蒸汽耗量 : 50Kg/h 进汽压力 : $0.3-0.4\text{Mpa}$ 进水压力 : $0.15-0.4\text{Mpa}$ 烘干加热功率 : 13.5KW 电源要求 : $380\text{V}/50\text{Hz}/3\text{N}$ 加热方式 : 电加热型 电加热型功率 : 62kw 蒸汽加热型功率: 17kw —大致规格: $3600 \times 1000 \times 2123\text{mm}$	1	台	
9	不锈钢牛耳 —罩体板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —规格:定制	2	只	定制无图
10	活动工作台 —台面板厚 1.0mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配不锈钢圆通腿、不锈钢下横通，配万向脚轮 —规格:1200*600*800	1	台	
11	洗碗机电脑分配器	1	台	

	—速度范围：清洁剂泵 0-65rev/min 催干剂泵 0-45rev/min —流量范围：清洁剂泵 0-200cc/min 催干剂泵 0-100cc/min —大致规格:260*160*135			
12	洗碗机用清洁剂 —本品含高浓缩强碱，可将餐具上的残留污渍彻底洗净。具有除菌作用，确保餐具光洁卫生。 —规格:20L	5	桶	
13	洗碗机催干剂 —本品含多种有效成分，用于洗碗机最后过水，使餐具快速干燥。由于快速干燥，无须用布擦拭，减少了细菌的感染机会。 —规格:20L	5	桶	
14	开放式盘碟筐 —无毒、无味聚丙烯（PP）塑料注塑一体成型； —杯框表面磨砂处理； —规格:500*500*100	6	只	
15	双水池 —台面板厚 1.0mm，水斗板厚 0.7mm，采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —其它采用厚 0.7mm304 不锈钢板制作 —配不锈钢可调脚 —Φ38mm 不锈钢圆通腿，Φ25mm 不锈钢下横通	1	台	
16	冷热水龙头 —一座台式单孔双温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理 —配升降一体螺旋式阀芯一字型手柄 —鹅颈水嘴，360 度可旋转	2	只	
17	热水器 —功率:220V/1.5-3KW —规格:100L —能效等级：一级	1	台	
18	四层格栅货架 —立管 Φ38mm 通脚,采用 304 不锈钢制作 —拉档 25*38mm, 配不锈钢可调脚 —栅式档 0.7mm304 不锈钢矩形管 —规格:1200*500*1800	3	台	

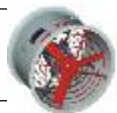
19	开水器连底座 —功率:380V/12KW —参考型号:80L —规格:590*450*980	1	台	
20	热风循环消毒柜 —功率: 220V/4.4KW —规格:1310*660*1910	2	台	
21	紫外线消毒灯 —功率:30W	2	只	
22	粘捕式灭蝇灯 —功率: 220V —双灯管	1	只	
餐厅				
1	单向移门打荷柜 —台面板厚 1.0mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配不锈钢可调脚 —规格:1600*450*800	1	台	
2	单向移门打荷柜 —台面板厚 1.0mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配不锈钢可调脚 —规格:1200*450*800	1	台	
3	单向移门打荷柜 —台面板厚 1.0mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配不锈钢可调脚 —规格:1200*500*800	1	台	
4	单向移门打荷柜 —台面板厚 1.0mm, 采用 SUS304-2B 不锈钢制作 —配不锈钢可调脚 —规格:900*500*800	1	台	
5	筷子 密胺 长 27cm	双	600	

6	勺子 密胺 长 14.5cm 钩深度 3.1cm	只	400	
7	托盘 PP 长 43.5cm*宽 30cm*高 3cm	只	400	
8	服务器（满足本次厨房设备的系统要求）	台	1	
9	安装实施培训费	项	1	
10	风幕机 —静音风轮，高速高效电机 —规格：L=1500 —功率：220v/527w	3	台	
11	电视机 —主机大致尺寸（不含底座）：1452*75*838 —含边框整屏尺寸：1452*75*838 —屏幕尺寸：65 英寸 —分辨率：4K 电视 —屏幕比例：16:9	5	台	
12	四人餐桌餐椅 餐桌：优质 2.5 厘米多成板贴防火板， 桌角四周 4 厘米白蜡木实木封边，环保油漆。 椅子：白蜡木全实木，软包 35 以上高密度海绵外扞耐磨西皮或布艺。植物木蜡油漆表面处理，甲醛释放标准 E0 级，无味。采用出榫开槽实结构，粘合全部 AB 铁胶。	16	张	
13	六人餐桌餐椅 餐桌：优质 2.5 厘米多成板贴防火板， 桌角四周 4 厘米白蜡木实木封边，环保油漆。。 椅子：白蜡木全实木，软包 35 以上高密度海绵外扞耐磨西皮或布艺。植物木蜡油漆表面处理，甲醛释放标准 E0 级，无味。采用出榫开槽实结构，粘合全部 AB 铁胶。	4	张	

14	1.6 米八人餐桌餐椅 桌面：橡胶木实木框架，优质天然木木皮贴面，转盘人造大理石桌面。 椅子：优质橡胶木实木材质，无结疤、无虫眼、无开裂，采用优质环保水性底漆。	2	张	
15	十六人餐桌含电动转盘 直径 3 米 桌子：采用基材：优质 E1 级多成板，优质天然木木皮贴面，环保油漆，优质电机。	1	张	
16	十人餐桌含转盘 直径 2 米（含 10 个电磁炉） 桌子：采用基材：优质 E1 级多成板，优质天然木木皮贴面，转盘人造大理石桌面。 椅子：优质水性皮，高密度海绵，优质环保水性皮，2、海棉：优质高密度回弹海绵，座面表观密度$\geq 25\text{kg/m}^3$，泡沫回弹性能 A 级$\geq 45\%$，优质铁质框架。	1	张	
17	单门冰箱 大致尺寸：565*640*1804 大致容量：231L 制冷方式：风冷 —能效等级：二级	1	台	
	双门冰箱 大致尺寸：700*675*1775 大致容量：405L 制冷方式：风冷 —能效等级：二级	1	台	

18	单门消毒柜 1. 下层采用 125℃ 高温消毒，360 度杀菌消毒无死角； 2. 上层采用负离子+中温烘干+风力循环，抑制细菌，干燥餐具； 3. 全面屏梦幻星空面板设计，带来大家无限畅想； 4. LED 温度显示屏，消毒效果一目了然； 5. 触摸屏控制面板，让消毒柜更具智能化； 6. 上层带有智能无菌储存功能，保证餐具干燥无细菌； 7. 特设砧板层架，让砧板也能处在无菌状态； 8. 不锈钢内胆与不锈钢层架相搭配，坚固耐用不变形； 9. 采用高效阻燃聚氨酯保温层，增强保温效果与隔热效果； 大致尺寸：570×485×1660	2	台	
19	1.2 米木质茶水柜	2	个	
二楼自助餐区				
1	暖汤炉 —功率:220V/0.4KW —可调温 —规格:10L	2	台	
2	可视双格自助餐炉 —功率:220V/0.38KW —容量:8.5L —规格:670*490*470	8	台	
3	全钢双联果汁鼎 —容量:8.5L —规格:670*490*470	1	台	
4	方形镜面盘含底座 —规格:方形/20# —说明:连底座	2	台	
5	豆浆牛奶保温鼎 —规格:12 升 —说明:电加热	2	台	

烹饪区排烟系统				
1	不锈钢风管 —板厚 0.7mm，采用优质不锈钢制作 —法兰采用 40*40 角铁制作 —规格:定制	260	m ²	
2	低噪音箱式风机 —参考型号: 35000 风量 —功率: 380v/15kw	1	台	
3	油烟净化器 —处理风量: 35000 风量 —★油烟净化率≥95%，非甲烷总烃去除率≥85%，颗粒物去除率≥95%（提供国家相关部门认可的机构出具的检测报告） —智能电源具有软启动，恒流输出控制，灭弧保护，多次放电保护，高压开路保护，高压短路保护，电源板过温保护，高压变压器过温保护等功能。 —为确保净化效率，增加比收尘极面积，降低清洗频次。 确保 95%净化率 便于清洗维护。 净化器进风口处理风速≥6m/秒，有效控制设备体积。	1	台	
4	软连接 —参考型号: 配风机 —采用防水帆布制作	2	只	
5	防火阀 —规格: 风管匹配	1	只	
6	阻尼减震器 —规格: 350kg	4	个	
7	风机变频启动控制箱 —规格: 与风机箱相匹配	1	只	
明档区排烟系统				
1	不锈钢风管 —板厚 0.7mm，采用优质不锈钢制作 —法兰采用 40*40 角铁制作 —规格:定制	260	m ²	

2	低噪音箱式风机 —参考型号：28000 风量 —功率：380v	1	台	
3	油烟净化器 —处理风量：28000 风量 —★油烟净化率 $\geq 95\%$ ，非甲烷总烃去除率 $\geq 85\%$ ，颗粒物去除率 $\geq 95\%$ （提供国家相关部门认可的机构出具的检测报告） —智能电源具有软启动，恒流输出控制，灭弧保护，多次放电保护，高压开路保护，高压短路保护，电源板过温保护，高压变压器过温保护等功能。 —电源数码显示：数码输出端口，通过 LED 数码管，实时的显示工作电流或是对应的故障代码，可以准确的判断工作状态及故障情况。 —确保净化效率，增加比收尘极面积，降低清洗频次。 —便于清洗维护。 —确保 95%净化率，净化器进风口处理风速 $\geq 6\text{m/秒}$ ，有效控制设备体积。	1	台	
4	软连接 —参考型号：配风机 —采用防水帆布制作 —法兰采用 40*40 角铁制作	2	只	
5	防火阀 —规格：风管匹配	1	只	
6	阻尼减震器 —规格：350kg	4	个	
7	风机变频启动控制箱 —规格：与风机箱相匹配	1	只	
洗消间排气系统				
1	不锈钢风管 —板厚 0.7mm，采用优质不锈钢制作 —法兰采用 40*40 角铁制作 —规格：定制	30	m ²	
2	轴流风机	1	台	

	—参考型号：5# —功率：380v			
3	风机启动控制箱 —规格：与风机箱相匹配	1	只	
4	软连接 —参考型号：配风机 —采用防水帆布制作 —法兰采用 40*40 角铁制作	2	只	

注：1. 投标人应在投标文件中注明所投产品的品牌型号。如投标人未注明投标品牌、型号的，则招标人有权指定品牌、型号，且投标报价不予调整。清单中的尺寸为大致尺寸，最终以采购人确认为准。供货前，产品需提供样品，其产品在品质、品牌、标准上达不到招标文件、国家、行业相关标准规范及项目整体配套要求的，采购人有权要求投标人调换产品直到达到品质要求为止，否则招标人有权解除合同，拒付货款，并扣罚所有履约担保；

2. 投标人必须严格按照本次招标文件技术要求中所列设备的材质要求提供产品。

3. 定制品可根据采购人及现场需求调整，保证美观度。所有产品材质的厚度均指实测厚度。

4. 设备验收依据招标文件、投标文件、封样及相关制度执行。对未达标产品限期整改。对认定为弄虚作假者，将提报行业主管部门列入政府采购黑名单，没收履约担保，且招标人保留进一步索赔的权力。

5. ▲所投产品中水嘴为政府强制采购产品，投标人需提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书复印件。（具体详见《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》财库〔2019〕19号）

4、原采购需求中“一、项目说明”修改如下：

“本项目采购内容为杭州市公安局拱墅区分局食堂设备采购，工期为 **20** 日历天（因采购人整体改造工程要求，须在中标公示完成后立刻进场，必须在规定时间内完成供货、安装及调试等），欢迎国内各符合要求的供应商提供最佳服务方案前来投标。”

5、原采购需求中“三、物品质量及相应服务要求”修改如下：

删除“5、因采购人单位性质的特殊性，中标供应商应无条件地严格遵守采

购人的规章制度，严禁中标供应商所派人员将违禁品带入所区内，严禁给在押人员传带任何物品，违者将禁止进入采购人所区，如造成严重后果则承担相应的法律责任。(违禁物品包含但不仅限于：香烟、打火机、火柴、酒类、通讯工具、电子类产品、刀具、尖锐物、绳索、梯子、衣物、现金、信件、光盘等音像制品、毒品、任何药品、书籍等危害在押场所安全的物品)。”

6、原采购需求中“三、物品质量及相应服务要求”修改如下：

“6、采购人将随时对中标供应商所提供的物品进行检查和验收，检查和验收结果由双方共同签字。不符合采购人要求的物品或有质量问题的物品，采购人将予以拒收，中标供应商必须及时进行更换，否则采购人有权终止合同并追究中标供应商的违约责任。”

7、原采购需求中“三、物品质量及相应服务要求”新增以下内容：

15. 系统兼容性要求

▲为保证项目的顺利交付，集成式智能备餐系统产品需接入现有一卡通系统（现一卡通系统建设厂商为：浙江正元智慧科技股份有限公司），投标供应商需保证系统兼容并提供相关承诺函。