杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目

招标文件

**（电子招投标）**

**编号:HGLP-2023-003(代)**

杭州高级中学临平学校

杭州信达投资咨询估价监理有限公司

二〇二四年一月五日

**目 录**

第一部分 招标公告

第二部分 投标人须知

第三部分 采购需求

第四部分 评标办法

第五部分 拟签订的合同文本

第六部分 应提交的有关格式范例

**第一部分 招标公告**

项目概况

杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目招标项目的潜在投标人应在政采云平台（[https://www.zcygov.cn/）获取（下载）招标文件，并于2024年1月29日 09点30分00秒](https://www.zcygov.cn/）获取（下载）招标文件，并于202%20年%20月%20日%20点%20分00秒)（北京时间）前递交（上传）投标文件。

**一、项目基本情况**

**项目编号：**HGLP-2023-003(代)

**项目名称：**杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目

**预算金额（元）：3230000**

**最高限价（元）：3230000**

**采购需求：**杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目主要内容：学校厨房设备的采购、运输、安装、调试、培训和相关维护等。具体以招标文件第三部分采购需求为准，供应商可点击本公告下方“浏览采购文件”查看采购需求。

**合同履约期限：**合同签订后根据校方施工进度要求及时进场供货安装调试，确保在2024年8月15日前通过验收交付采购人使用。

**本项目接受联合体投标：**🗹**是；**☐**否**。

**二、****申请人的资格要求：**

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；

2.以联合体形式投标的，提供联合协议(本项目不接受联合体投标或者投标人不以联合体形式投标的，则不需要提供) ；

3.落实政府采购政策需满足的资格要求：

**🞎**无（注：不得限制大中型企业与小微企业组成联合体参与投标）；

**🗹**专门面向中小企业

**🗹**货物全部由符合政策要求的中小企业制造，提供中小企业声明函；

**🞎**货物全部由符合政策要求的小微企业制造，提供中小企业声明函；

**🞎**要求以联合体形式参加，提供联合协议和中小企业声明函，联合协议中中小企业合同金额应当达到/%，其中小微企业合同金额应当达到/%;如果供应商本身提供所有标的均由中小企业制造、承建或承接，并相应达到了前述比例要求，视同符合了资格条件，无需再与其他中小企业组成联合体参加政府采购活动，无需提供联合协议；

**🞎**要求合同分包，提供分包意向协议和中小企业声明函，分包意向协议中中小企业合同金额应当达到达到% ，其中小微企业合同金额应当达到% ;如果供应商本身提供所有标的均由中小企业制造、承建或承接，并相应达到了前述比例要求，视同符合了资格条件，无需再向中小企业分包，无需提供分包意向协议；

4.本项目的特定资格要求：无；

5.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动；为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后不得再参加该采购项目的其他采购活动。

**三、获取招标文件**

**时间：**/至2024年1月29日，每天上午00:00至12:00 ，下午12:00至23:59（北京时间，线上获取法定节假日均可，线下获取文件法定节假日除外）

**地点（网址）：**政采云平台（https://www.zcygov.cn/）

**方式：**供应商登录政采云平台https://www.zcygov.cn/在线申请获取采购文件（进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，申请获取采购文件）。

**售价（元）：**0

**四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点**

**提交投标文件截止时间：**2024年1月29日09点30分00秒（北京时间）

**投标地点（网址）：**政采云平台（https://www.zcygov.cn/）

**开标时间：**2024年1月29日09点30分00秒（北京时间）

**开标地点（网址）：**政采云平台（https://www.zcygov.cn/）、杭州市拱墅区德胜路289号6楼开标室。

**五、采购意向公开链接**

https://zfcg.czt.zj.gov.cn/site/detail?categoryCode=ZcyAnnouncement&parentId=600007&articleId=7DUCaGfZRyYAZDlylSSO3A==&utm=site.site-PC-36449.972-pc-websitegroup-zhejiang-mainSearchPage-front.20.232cf420975f11eea8afb1bf920863c3

**六、公告期限**

自本公告发布之日起5个工作日。

**七、其他补充事宜**

1. 《浙江省财政厅关于进一步发挥政府采购政策功能全力推动经济稳进提质的通知》 （浙财采监（2022）3号）、《浙江省财政厅关于进一步促进政府采购公平竞争打造最优营商环境的通知》（浙财采监（2021）22号））、《浙江省财政厅关于进一步加大政府采购支持中小企业力度助力扎实稳住经济的通知》 （浙财采监（2022）8号）已分别于2022年1月29日、2022年2月1日和2022年7月1日开始实施，此前有关规定与上述文件内容不一致的，按上述文件要求执行。

2.根据《浙江省财政厅关于进一步促进政府采购公平竞争打造最优营商环境的通知》（浙财采监（2021）22号）文件关于“健全行政裁决机制”要求，鼓励供应商在线提起询问，路径为：政采云-项目采购-询问质疑投诉-询问列表:鼓励供应商在线提起质疑，路径为：政采云-项目采购-询问质疑投诉-质疑列表。质疑供应商对在线质疑答复不满意的，可在线提起投诉，路径为：浙江政府服务网-政府采购投诉处理-在线办理。

3.供应商认为招标文件使自己的权益受到损害的，可以自获取招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日（公告期限届满后获取招标文件的，以公告期限届满之日为准）起7个工作日内，以书面形式向采购人和采购代理机构提出质疑。质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。质疑函范本、投诉书范本请到浙江政府采购网下载专区下载。

4.其他事项：（1）需要落实的政府采购政策：包括节约资源、保护环境、支持创新、促进中小企业发展等。详见招标文件的第二部分总则。（2）电子招投标的说明：①电子招投标：本项目以数据电文形式，依托“政府采购云平台（www.zcygov.cn）”进行招投标活动，不接受纸质投标文件；②投标准备：注册账号--点击“商家入驻”，进行政府采购供应商资料填写；申领CA数字证书---申领流程详见“浙江政府采购网-下载专区-电子交易客户端-CA驱动和申领流程”；安装“政采云电子交易客户端”----前往“浙江政府采购网-下载专区-电子交易客户端”进行下载并安装；③招标文件的获取：使用账号登录或者使用CA登录政采云平台；进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，获取招标文件；④投标文件的制作：在“政采云电子交易客户端”中完成“填写基本信息”、“导入投标文件”、“标书关联”、“标书检查”、“电子签名”、“生成电子标书”等操作；⑤采购人、采购代理机构将依托政采云平台完成本项目的电子交易活动，平台不接受未按上述方式获取招标文件的供应商进行投标活动； ⑥对未按上述方式获取招标文件的供应商对该文件提出的质疑，采购人或采购代理机构将不予处理；⑦不提供招标文件纸质版；⑧投标文件的传输递交：投标人在投标截止时间前将加密的投标文件上传至政府采购云平台，还可以在投标截止时间前直接提交或者以邮政快递方式递交备份投标文件1份。备份投标文件的制作、存储、密封详见招标文件第二部分第15点—“备份投标文件”；⑨投标文件的解密：投标人按照平台提示和招标文件的规定在半小时内完成在线解密。通过“政府采购云平台”上传递交的投标文件无法按时解密，投标人递交了备份投标文件的，以备份投标文件为依据，否则视为投标文件撤回。通过“政府采购云平台”上传递交的投标文件已按时解密的，备份投标文件自动失效。投标人仅提交备份投标文件，未在电子交易平台传输递交投标文件的，投标无效；⑩具体操作指南：详见政采云平台“服务中心-帮助文档-项目采购-操作流程-电子招投标-政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商”。（3）招标文件公告期限与招标公告的公告期限一致。

**八、对本次采购提出询问、质疑、投诉，请按以下方式联系**

1.采购人信息

名 称：杭州高级中学临平学校

地 址：杭州市临平区南苑街道鑫业路

传 真：/

项目联系人（询问）：任老师

项目联系方式（询问）：0571-85179869

质疑联系人：朱老师

质疑联系方式：0571-85179870

2.采购代理机构信息

名 称：杭州信达投资咨询估价监理有限公司

地 址：杭州市拱墅区德胜路289号602

传 真：/

项目联系人（询问）： 朱祺

项目联系方式（询问）：0571-85116015、18057188023

质疑联系人：吴秀琴

质疑联系方式：13588007576

3.同级政府采购监督管理部门

名 称：杭州市财政局政府采购监管处 /浙江省政府采购行政裁决服务中心（杭州）

地 址：杭州市上城区四季青街道新业路市民之家G03办公室

传 真： /

联系人 ：朱女士、王女士

监督投诉电话：电话：0571-85252453

政策咨询：陈先生、厉先生，0571-89580460、89580456

若对项目采购电子交易系统操作有疑问，可登录政采云（https://www.zcygov.cn/），点击右侧咨询小采，获取采小蜜智能服务管家帮助，或拨打政采云服务热线95763获取热线服务帮助。

CA问题联系电话（人工）：汇信CA 400-888-4636；天谷CA 400-087-8198。

**第二部分 投标人须知**

**前附表**

| **序号** | **事项** | **本项目的特别规定** |
| --- | --- | --- |
| 1 | **项目属性与核心产品** | 货物类，核心产品为：中餐燃气炒菜灶、炊用燃气大锅灶、一体式净食机、四层格栅货架。 |
| 2 | **采购标的及其对应的中小企业划分标准所属行业** | （1）标的：本项目的所有货物，属于工业行业；   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 指标名称 | 计量单位 | 大型 | 中型 | 小型 | 微型 | | 从业人员(X) | 人 | X≥1000 | 300≤X＜1000 | 20≤X＜300 | X＜20 | | 营业收入(Y) | 万元 | Y≥40000 | 2000≤Y＜40000 | 300≤Y＜2000 | Y＜300 | |
| 3 | **是否允许采购进口产品** | **🗹**本项目不允许采购进口产品。  ☐ 可以就/采购进口产品。 |
| 4 | **分包** | **🗹**A同意将非主体、非关键性的运输工作分包。  ☐ B不同意分包。  注：不得限制大中型企业向小微企业合理分包。 |
| 5 | **开标前答疑会或现场考察** | **🗹**A不组织。  ☐B组织，时间：/,地点：/，联系人：/，联系方式：/。 |
| 6 | **样品提供** | ☐A不要求提供。  **🗹**B要求提供，  （1）样品：①四层格栅货架；②中餐燃气炒菜灶(广式两眼两汤燃气炒灶)；③90度转角；  （2）样品制作的标准和要求：详见第三部分 采购需求；  （3）样品的评审方法以及评审标准：详见评标办法；  （4）是否需要随样品提交检测报告：**🗹**否；是，检测机构的要求：/；检测内容：/。  （5）提供样品的时间：2024年1月29日9点30分前；地点：杭州市拱墅区德胜路289号松泰文创园2号楼大厅；联系人：朱祺，联系电话：18057188023。请投标人在上述时间内提供样品并按规定位置安装完毕。超过截止时间的，采购人或采购代理机构将不予接收。  (6)采购活动结束后，对于未中标人提供的样品，采购人、采购代理机构将通知未中标人在规定的时间内取回，逾期未取回的，采购人、采购代理机构不负保管义务；对于中标人提供的样品，采购人将进行保管、封存，并作为履约验收的参考。  （7）制作、运输、安装和保管样品所发生的一切费用由投标人自理。 |
| 7 | **方案讲解演示** | **🗹**A不组织。  ☐B组织。  （1）在评标时安排每个投标人进行方案讲解演示。每个投标人时间不超过/ 分钟，讲解次序以投标文件解密时间先后次序为准，讲解演示人员不超过/ 人。讲解演示结束后按要求解答评标委员会提问。  （2）方案讲解演示可选择以下其中一种方式：  方式一：政采云平台在线讲解演示。政采云平台在线讲解需投标人根据政采云平台操作要求做好准备工作，提前完善软硬件配置环境。  方式二：采购代理机构现场讲解演示。现场讲解地点为/，讲解演示所用电脑等设备由投标人自备。现场讲解演示人员进场时提供讲解人员名单（加盖公章或授权代表签名）及身份证明，否则不得讲解演示。  注：因投标人自身原因导致无法演示或者演示效果不理想的，责任自负。因平台原因导致本项目方案讲解演示环节无法顺利开展，按照《浙江省政府采购项目电子交易管理暂行办法》相关规定执行。 |
| 8 | **投标人应当提供的资格、资信证明文件** | （1）资格证明文件：见招标文件第二部分11.1。  投标人未提供有效的资格证明文件的，视为投标人不具备招标文件中规定的资格要求，投标无效。 |
| （2）资信证明文件：根据招标文件第四部分评标标准提供。 |
| 9 | **节能产品、环境标志产品** | 采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。 |
| 10 | **报价要求** | 有关本项目实施所需的所有费用（含税费）均计入报价。**投标文件开标一览表（报价表）是报价的唯一载体，如投标人在政府采购云平台填写的投标报价与投标文件报价文件中开标一览表（报价表）不一致的，以报价文件中开标一览表（报价表）为准。**投标文件中价格全部采用人民币报价。招标文件未列明，而投标人认为必需的费用也需列入报价。**提醒：验收时检测费用由采购人承担，不包含在投标总价中。**  **投标报价出现下列情形的，投标无效：**  **投标文件出现不是唯一的、有选择性投标报价的；**  **投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的;**  **报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，未能按要求提供书面说明或者提交相关证明材料证明其报价合理性的;**  **投标人对根据修正原则修正后的报价不确认的。** |
| 11 | **中小企业信用融资** | 供应商中标后也可在“政采云”平台申请政采贷：操作路径：登录政采云平台 - 金融服务中心 -【融资服务】，可在热门申请中选择产品直接申请，也可点击云智贷匹配适合产品进行申请，或者在可申请项目中根据该项目进行申请。 |
| 12 | **备份投标文件送达地点和签收人员** | 备份投标文件送达地点：杭州市拱墅区德胜路289号松泰文创园2号楼602；备份投标文件签收人员联系电话：朱祺，18057188023。**采购人、采购代理机构不强制或变相强制投标人提交备份投标文件。** |
| 13 | **特别说明** | 联合体投标的，联合体各方分别提供与联合体协议中规定的分工内容相应的业绩证明材料，业绩数量以提供材料较少的一方为准。 |
| ☐联合体投标的，联合体各方均需按招标文件第四部分评标标准要求提供资信证明文件，否则视为不符合相关要求。  🗹联合体投标的，联合体中有一方或者联合体成员根据分工按招标文件第四部分评标标准要求提供资信证明文件的，视为符合了相关要求。 |
| 采购代理服务费金额：以中标金额为计算基数，按照国家发改委“计价格【2002】1980号”、“发改办价格【2003】857号”等相关文件的80%，向中标人收取代理服务费。采购代理费用由中标人领取中标通知书时向采购代理机构支付。 |

**一、总则**

**1. 适用范围**

本招标文件适用于该项目的招标、投标、开标、资格审查及信用信息查询、评标、定标、合同、验收等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

**2.定义**

2.1 “采购人”系指招标公告中载明的本项目的采购人。

2.2 “采购代理机构”系指招标公告中载明的本项目的采购代理机构。

2.3 “投标人”系指是指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

2.4 “负责人”系指法人企业的法定负责人，或其他组织为法律、行政法规规定代表单位行使职权的主要负责人，或自然人本人。

2.5“电子签名”系指数据电文中以电子形式所含、所附用于识别签名人身份并表明签名人认可其中内容的数据；“公章”系指单位法定名称章。因特殊原因需要使用冠以法定名称的业务专用章的，投标时须提供《业务专用章使用说明函》（附件4）。

2.6“电子交易平台”系指本项目政府采购活动所依托的政府采购云平台（https://www.zcygov.cn/）。

2.7 “▲” 系指实质性要求条款，“🗹” 系指适用本项目的要求，“☐” 系指不适用本项目的要求。

**3.采购项目需要落实的政府采购政策**

3.1 本项目原则上采购本国生产的货物、工程和服务，不允许采购进口产品。除非采购人采购进口产品，已经在采购活动开始前向财政部门提出申请并获得财政部门审核同意，且在采购需求中明确规定可以采购进口产品（但如果因信息不对称等原因，仍有满足需求的国内产品要求参与采购竞争的，采购人、采购代理机构不会对其加以限制，仍将按照公平竞争原则实施采购）；优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品。

3.2 支持绿色发展

3.2.1采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。投标人须按招标文件要求提供相关产品认证证书。**▲采购人拟采购的产品属于政府强制采购的节能产品品目清单范围的，投标人相应的投标产品未获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的，投标无效。**

3.2.2 纳入政府采购管理的修缮、装修类项目采购建材的，鼓励采购单位将绿色建材性能、指标等作为实质性条件纳入采购文件和合同，具体性能指标要求参考相关绿色建材政府采购需求标准。

3.2.3为助力打好污染防治攻坚战，推广使用绿色包装，政府采购货物、工程和服务项目中涉及商品包装和快递包装的，供应商提供产品及相关快递服务的具体包装要求要参考《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》。鼓励采购单位优先采购秸秆环保板材等资源综合利用产品。鼓励采购单位优先采购绿色物流配送服务、提供新能源交通工具的租赁服务。

3.2.4 鼓励供应商在参加政府采购过程中开展绿色设计、选择绿色材料、打造绿色制造工艺、开展绿色运输、做好废弃产品回收处理，实现产品全周期的绿色环保。鼓励采购单位对其提高预付款比例、免收履约保证金。

3.3支持中小企业发展

3.3.1中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。

符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

3.3.2在政府采购活动中，投标人提供的货物符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；在货物采购项目中，投标人提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

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

3.3.3对于未预留份额专门面向中小企业的政府采购货物项目，以及预留份额政府采购货物项目中的非预留部分标项，对小型和微型企业的投标报价给予10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的政府采购货物项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予4%的扣除，用扣除后的价格参加评审。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

3.3.4符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）规定的条件并提供《残疾人福利性单位声明函》（附件1）的残疾人福利性单位视同小型、微型企业；

3.3.5符合《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号）规定的监狱企业并提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业证明文件的，视同为小型、微型企业。

3.3.6可享受中小企业扶持政策的投标人应按照招标文件格式要求提供《中小企业声明函》，投标人提供的《中小企业声明函》与实际情况不符的，不享受中小企业扶持政策。声明内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交的，依法承担法律责任。

3.3.7中小企业享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

3.4支持创新发展

3.4.1 采购人优先采购被认定为首台套产品和“制造精品”的自主创新产品。

3.4.2首台套产品被纳入《首台套产品推广应用指导目录》之日起3年内，以及产品核心技术高于国内领先水平，并具有明晰自主知识产权的“制造精品”产品，自认定之日起2年内视同已具备相应销售业绩，参加政府采购活动时业绩分值为满分。

## 3.4.3 采购人应当贯彻落实知识产权保护相关法律法规，应当采购使用正版软件。

3.5平等对待内外资企业和符合条件的破产重整企业

平等对待内外资企业和符合条件的破产重整企业，切实保障企业公平竞争，平等维护企业的合法利益。**4. 询问、质疑、投诉、补偿救济**

4.1在线询问、质疑、投诉

根据《浙江省财政厅关于进一步促进政府采购公平竞争打造最优营商环境的通知》（浙财采监（2021）22号）文件关于“健全行政裁决机制”要求，鼓励供应商在线提起询问，路径为：政采云-项目采购-询问质疑投诉-询问列表；鼓励供应商在线提起质疑，路径为：政采云-项目采购-询问质疑投诉-质疑列表。质疑供应商对在线质疑答复不满意的，可在线提起投诉，路径为：浙江政府服务网-政府采购投诉处理-在线办理。

4.2供应商询问

供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以提出询问，采购人或者采购代理机构应当在3个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。供应商提出的询问超出采购人对采购代理机构委托授权范围的，采购代理机构应当告知供应商向采购人提出。

4.3供应商质疑

4.3.1提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。潜在供应商已依法获取其可质疑的招标文件的，可以对该文件提出质疑。

4.3.2供应商认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或者采购代理机构提出质疑，否则，采购人或者采购代理机构不予受理：

4.3.2.1对招标文件提出质疑的，质疑期限为供应商获得招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日起计算。

4.3.2.2对采购过程提出质疑的，质疑期限为各采购程序环节结束之日起计算。4.3.2.3对采购结果提出质疑的，质疑期限自采购结果公告期限届满之日起计算。

4.3.3供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

　　4.3.3.1供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

　　4.3.3.2质疑项目的名称、编号；

　　4.3.3.3具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

　　4.3.3.4事实依据；

　　4.3.3.5必要的法律依据；

4.3.3.6提出质疑的日期。

供应商提交的质疑函需一式三份。供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

质疑函范本及制作说明详见附件2。

4.3.4对同一采购程序环节的质疑，供应商须在法定质疑期内一次性提出。

4.3.5采购人或者采购代理机构应当在收到供应商的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他与质疑处理结果有利害关系的政府采购当事人，但答复的内容不得涉及商业秘密。根据《杭州市财政局关于进一步加强政府采购信息公开优化营商环境的通知》（杭财采监〔2021〕17号）,采购人或者采购代理机构在质疑回复后5个工作日内，在浙江政府采购网的“其他公告”栏目公开质疑答复，答复内容应当完整。质疑函作为附件上传。

4.3.6询问或者质疑事项可能影响采购结果的，采购人应当暂停签订合同，已经签订合同的，应当中止履行合同。

4.4供应商投诉

4.4.1质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门提出投诉。

4.4.2供应商投诉的事项不得超出已质疑事项的范围，基于质疑答复内容提出的投诉事项除外。

4.4.3供应商投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。

4.4.4 以联合体形式参加政府采购活动的，其投诉应当由组成联合体的所有供应商共同提出。

4.4.5根据政府采购行政裁决省市区三级联动试点工作安排，杭州市本级、拱墅区、富阳区政府采购项目投诉材料可寄送至浙江省政府采购行政裁决服务中心（杭州），地址：杭州市上城区四季青街道新业路市民之家G03办公室，收件人：朱女士、王女士，电话：0571-85252453。

4.5 补偿救济

采购人（行政机关）因政策变化、规划调整而不履行政府采购合同的，供应商可依据《杭州市涉企补偿救济实施办法（试行）》向采购人（行政机关）提起补偿申请。

投诉书范本及制作说明详见附件3。

**二、招标文件的构成、澄清、修改**

**5．招标文件的构成**

5.1 招标文件包括下列文件及附件：

5.1.1招标公告；

5.1.2投标人须知；

5.1.3采购需求；

5.1.4评标办法；

5.1.5拟签订的合同文本；

5.1.6应提交的有关格式范例。

5.2与本项目有关的澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

**6. 招标文件的澄清、修改**

6.1已获取招标文件的潜在投标人，若有问题需要澄清，应于投标截止时间前，以书面形式向采购代理机构提出。

6.2 采购代理机构对招标文件进行澄清或修改的，将同时通过电子交易平台通知已获取招标文件的潜在投标人。依法应当公告的，将按规定公告，同时视情况延长投标截止时间和开标时间。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

**三、投标**

**7. 招标文件的获取**

详见招标公告中获取招标文件的时间期限、地点、方式及招标文件售价。

**8.开标前答疑会或现场考察**

采购人组织潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会的，潜在投标人按第二部分投标人须知前附表的规定参加现场考察或者开标前答疑会。

**9.投标保证金**

本项目不需缴纳投标保证金。

**10. 投标文件的语言**

投标文件及投标人与采购有关的来往通知、函件和文件均应使用中文。

**11. 投标文件的组成**

11.1**资格文件**：

11.1.1符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函；

11.1.2联合协议（如果有)；

11.1.3落实政府采购政策需满足的资格要求（如果有)；

11.1.4本项目的特定资格要求（如果有)。

11.2商务技术文件：

11.2.1投标函；

11.2.2授权委托书或法定代表人（单位负责人、自然人本人）身份证明；

11.2.3分包意向协议（如果有)；

11.2.4符合性审查资料；

11.2.5评标标准相应的商务技术资料；

11.2.6投标标的清单；

11.2.7商务技术偏离表；

11.2.8政府采购供应商廉洁自律承诺书；

11.3**报价文件：**

11.3.1开标一览表（报价表）；

11.3.2 报价情况说明（如供应商报价低于项目预算50%的，应当提交本文档，详细阐述不影响产品质量或者诚信履约的具体原因）；

11.3.3中小企业声明函（如果有）。

**投标文件含有采购人不能接受的附加条件的，投标无效；**

**投标人提供虚假材料投标的，投标无效。**

投标人应对投标文件中材料的真实性、合法性负责。

**12. 投标文件的编制**

12.1投标文件分为资格文件、商务技术文件、报价文件三部分。各投标人在编制投标文件时请按照招标文件第六部分规定的格式进行，混乱的编排导致投标文件被误读或评标委员会查找不到有效文件是投标人的风险。

12.2投标人进行电子投标应安装客户端软件—“政采云电子交易客户端”，并按照招标文件和电子交易平台的要求编制并加密投标文件。投标人未按规定加密的投标文件，电子交易平台将拒收并提示。

12.3使用“政采云电子交易客户端”需要提前申领CA数字证书，申领流程请自行前往“浙江政府采购网-下载专区-电子交易客户端-CA驱动和申领流程”进行查阅。

**13.投标文件的签署、盖章**

13.1投标文件按照招标文件第六部分格式要求进行签署、盖章。**▲投标人的投标文件未按照招标文件要求签署、盖章的，其投标无效**。

13.2为确保网上操作合法、有效和安全，投标人应当在投标截止时间前完成在“政府采购云平台”的身份认证，确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签名。

13.3招标文件对投标文件签署、盖章的要求适用于电子签名。

**14. 投标文件的提交、补充、修改、撤回**

14.1 供应商应当在投标截止时间前完成投标文件的传输递交，并可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新传输递交。投标截止时间前未完成传输的，视为撤回投标文件。投标截止时间后递交的投标文件，电子交易平台将拒收。

14.2电子交易平台收到投标文件，将妥善保存并即时向供应商发出确认回执通知。在投标截止时间前，除供应商补充、修改或者撤回投标文件外，任何单位和个人不得解密或提取投标文件。

14.3采购人、采购代理机构可以视情况延长投标文件提交的截止时间。在上述情况下，采购代理机构与投标人以前在投标截止期方面的全部权利、责任和义务，将适用于延长至新的投标截止期。

**15.备份投标文件**

15.1投标人在电子交易平台传输递交投标文件后，还可以在投标截止时间前直接提交或者以邮政快递方式递交备份投标文件1份，**但采购人、采购代理机构不强制或变相强制投标人提交备份投标文件。**

15.2备份投标文件须在“政采云投标客户端”制作生成，并储存在DVD光盘等存储介质中。备份投标文件应当密封包装并在包装上加盖公章并注明投标项目名称，投标人名称(联合体投标的，包装物封面需注明联合体投标，并注明联合体成员各方的名称和联合协议中约定的牵头人的名称)。**不符合上述制作、存储、密封规定的备份投标文件将被视为无效或者被拒绝接收。**

15.3直接提交备份投标文件的，投标人应于投标截止时间前在招标公告中载明的开标地点将备份投标文件提交给采购代理机构，采购代理机构将拒绝接受逾期送达的备份投标文件。

15.4以邮政快递方式递交备份投标文件的，投标人应先将备份投标文件按要求密封和标记，再进行邮政快递包装后邮寄。备份投标文件须在投标截止时间之前送达招标文件第二部分投标人须知前附表规定的备份投标文件送达地点；送达时间以签收人签收时间为准。采购代理机构将拒绝接受逾期送达的备份投标文件。邮寄过程中，电子备份投标文件发生泄露、遗失、损坏或延期送达等情况的，由投标人自行负责。

**15.5投标人仅提交备份投标文件，未在电子交易平台传输递交投标文件的，投标无效。**

**16.投标文件的无效处理**

有招标文件第四部分4.2规定的情形之一的，投标无效：

**17.投标有效期**

17.1投标有效期为从提交投标文件的截止之日起90天。▲**投标人的投标文件中承诺的投标有效期少于招标文件中载明的投标有效期的，投标无效。**

17.2投标文件合格投递后，自投标截止日期起，在投标有效期内有效。

17.3在原定投标有效期满之前，如果出现特殊情况，采购代理机构可以以书面形式通知投标人延长投标有效期。投标人同意延长的，不得要求或被允许修改其投标文件，投标人拒绝延长的，其投标无效。

**四、开标、资格审查与信用信息查询**

**18.开标**

18.1采购代理机构按照招标文件规定的时间通过电子交易平台组织开标，所有投标人均应当准时在线参加。投标人不足3家的，不得开标。

　18.2开标时，电子交易平台按开标时间自动提取所有投标文件。采购代理机构依托电子交易平台发起开始解密指令，投标人按照平台提示和招标文件的规定在半小时内完成在线解密。

　18.3**投标文件未按时解密，投标人提供了备份投标文件的，以备份投标文件作为依据，否则视为投标文件撤回。投标文件已按时解密的，备份投标文件自动失效。**

**19、资格审查**

19.1采购人或采购代理机构依据法律法规和招标文件的规定，对投标人的资格进行审查。

19.2投标人未按照招标文件要求提供与资格条件相应的有效资格证明材料的，视为投标人不具备招标文件中规定的资格要求，其投标无效。

19.3对未通过资格审查的投标人，采购人或采购代理机构告知其未通过的原因。

19.4合格投标人不足3家的，不再评标。

19.5金融、保险、通讯等特定行业的全国性企业所设立的区域性分支机构，以及个体工商户、个人独资企业、合伙企业，如果已经依法办理了工商、税务和社保登记手续，并且获得总机构授权或能够提供房产权证或其他有效财产证明材料，证明其具备实际承担责任的能力和法定的缔结合同能力，可以允许其独立参加政府采购活动。

**20、信用信息查询**

20.1信用信息查询渠道及截止时间：采购代理机构将在资格审查时通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)渠道查询投标人接受资格审查时的信用记录。

20.2信用信息查询记录和证据留存的具体方式：现场查询的投标人的信用记录、查询结果经确认后将与采购文件一起存档。

20.3信用信息的使用规则：经查询列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人将被拒绝参与政府采购活动。

20.4联合体信用信息查询：两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

**五、评标**

**21.**评标委员会将根据招标文件和有关规定，履行评标工作职责，并按照评标方法及评分标准，全面衡量各投标人对招标文件的响应情况。对实质上响应招标文件的投标人，按照评审因素的量化指标排出推荐中标的投标人的先后顺序，并按顺序提出授标建议。**详见招标文件第四部分评标办法。**

**六、定 标**

**22. 确定中标供应商**

政府采购项目实行全流程电子化，评审报告送交、采购结果确定和结果公告均在线完成。为进一步提升采购结果确定效率，采购代理机构应当依法及时将评审报告在线送交采购人。采购单位应当自收到评审报告之日起2个工作日内在线确定中标或者成交供应商，为提高政府采购效率，鼓励在收到评审报告当天在线确定中标或者成交供应商。中标、成交通知书和中标、成交结果公告应当在规定时间内同时发出。

**23. 中标通知与中标结果公告**

23.1自中标人确定之日起2个工作日内，采购代理机构通过电子交易平台向中标人发出中标通知书，同时编制发布采购结果公告。采购代理机构也可以以纸质形式进行中标通知。

23.2中标结果公告内容包括采购人及其委托的采购代理机构的名称、地址、联系方式，项目名称和项目编号，中标人名称、地址和中标金额，主要中标标的的名称、规格型号、数量、单价、服务要求，开标记录、资格审查情况、评审专家抽取规则、符合性审查情况、未中标情况说明、中标公告期限以及评审专家名单、评分汇总及明细。

23.3公告期限为1个工作日。

**23.4** 由于中标、成交供应商原因导致重新采购的，应当承担支付代理费和专家评审费等费用在内的赔偿责任。

**七、合同授予**

**24.** 合同主要条款详见第五部分拟签订的合同文本。

**25. 合同的签订**

25.1 采购人与中标人应当通过电子交易平台在中标通知书发出之日起三十日内，按照招标文件确定的事项签订政府采购合同，并在签订之日起2个工作日内将政府采购合同在浙江政府采购网上公告。鼓励有条件的采购人视情缩减采购合同签订时限，提高采购效率，杜绝“冷、硬、横、推”等不当行为。除不可抗力等特殊情况外，原则上应当在中标通知书发出之日起10个工作日内，与中标供应商按照采购文件确定的事项签订政府采购合同。

25.2中标人按规定的日期、时间、地点，由法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同。如中标人为联合体的，由联合体成员各方法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同。

25.3如签订合同并生效后，供应商无故拒绝或延期，除按照合同条款处理外，列入不良行为记录一次，并给予通报。

25.4中标供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标或者成交候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商，也可以重新开展政府采购活动。

25.5采购合同由采购人与中标供应商根据招标文件、投标文件等内容通过政府采购电子交易平台在线签订，自动备案。

**26. 履约保证金**

拟签订的合同文本要求中标供应商提交履约保证金的，供应商应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。履约保证金的数额不得超过政府采购合同金额的1%，鼓励根据项目特点、供应商诚信等因素免收履约保证金或降低缴纳比例。鼓励和支持供应商以银行、保险公司出具的保函形式提供履约保证金。采购人不得拒收履约保函，项目验收结束后应及时退还，延迟退还的，应当按照合同约定和法律规定承担相应的赔偿责任。

## 供应商可登录政采云平台-【金融服务】—【我的项目】—【已备案合同】以保函形式提供：1、供应商在合同列表选择需要投保的合同，点击[保函推荐]。2、在弹框里查看推荐的保函产品，供应商自行选择保函产品，点击[立即申请]。3、在弹框里填写保函申请信息。具体步骤：选择产品—填写供应商信息—选择中标项目—确认信息—等待保险/保函受理—确认保单—支付保费—成功出单。政采云金融专线400-903-9583。

## 27.预付款

采购单位应当在政府采购合同中约定预付款，对中小企业合同预付款比例原则上不低于合同金额的40％，不高于合同金额的70%；项目分年安排预算的，每年预付款比例不低于项目年度计划支付资金额的40％，不高于合同金额的70%；采购项目实施以人工投入为主的，可适当降低预付款比例，但不得低于20%。对供应商为大型企业的项目或者以人工投入为主且实行按月定期结算支付款项的项目，预付款可低于上述比例或者不约定预付款。在签订合同时，供应商明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例的，采购单位可不适用前述规定。采购单位根据项目特点、供应商诚信等因素，可以要求供应商提交银行、保险公司等金融机构出具的预付款保函或其他担保措施。政府采购预付款应在合同生效以及具备实施条件后5个工作日内支付。政府采购工程以及与工程建设有关的货物、服务，采用招标方式采购的，预付款从其相关规定。供应商可登录政采云前台大厅选择金融服务 - 【保函保险服务】出具预付款保函，具体步骤：选择产品—填写供应商信息—选择中标项目—确认信息—等待保险/保函受理—确认保单—支付保费—成功出单。政采云金融专线400-903-9583。

**八、电子交易活动的中止**

**28. 电子交易活动的中止。**采购过程中出现以下情形，导致电子交易平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购代理机构可中止电子交易活动：

28.1电子交易平台发生故障而无法登录访问的；

28.2电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；

28.3电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；

28.4病毒发作导致不能进行正常操作的；

28.5其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

29.出现以上情形，不影响采购公平、公正性的，采购组织机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动，也可以决定某些环节以纸质形式进行；影响或可能影响采购公平、公正性的，应当重新采购。

**九、验收**

**30.验收**

30.1采购人应当根据采购项目的具体情况，自行组织项目验收或者委托采购代理机构验收。大型或者复杂的政府采购项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符，供应商须承担由此发生的一切损失和费用，并接受相应的处理。

30.2采购人可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。

30.3严格按照采购合同开展履约验收。采购人成立验收小组，按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收。验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，应当出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。验收结果与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

30.4验收合格的项目，采购人将根据采购合同的约定及时向供应商支付采购资金、退还履约保证金。验收不合格的项目，采购人将依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》。供应商在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的，采购人应当及时报告本级财政部门。

## 30.5 对于满足合同约定的采购资金支付条件的，供应商可通过政采云平台提起在线支付申请、查询支付结果，路径为政采云-我的工作台-合同管理-支付管理。对于供应商提起在线支付申请的，采购人应当按规定做好审核并完成支付。

**第三部分 采购需求**

**一、项目概况**

浙江省杭州高级中学创办于1899年，从清末浙江最早的公立中学到享誉全国的江浙“四大名中”之一，至今历时百余年，汇集了鲁迅、李叔同、朱自清等名家大师，涌现出徐志摩、丰子恺、金庸、张抗抗等文化名流，姜立夫、陈建功、毛江森等科技精英以及徐匡迪、徐光春、卢展工等杰出校友，至今走出院士53位，被誉为“院士的摇篮”。江泽民同志为学校百年校庆题词“重视基础教育，提高国民素质”。

 杭高目前是集团化办学，拥有贡院、钱江、钱塘、夏衍等高中校区与启正，启成两所初中学校，形成了多区一校、一体办学，一校多区、特色发展的办学规模。杭高是省首批一级重点中学，省首批一级特色示范学校，是省市数学、语文学科的名师培养基地。学校名师荟萃，现有正高级教师、特级教师13位，全国优秀教师、省教坛新秀及市名师、学科带头人等中青年骨干教师占75％以上，一支“实力强、业务精”的教师队伍保障了学校高考成绩始终名列全省前茅，并在各类竞赛中屡创佳绩。近年来先后获国际奥赛金银铜奖牌十八枚，获全国高中数学、生物联赛团体优胜奖，多次涌现省市高考文理状元，多人次获全国数学一等奖；向北大、清华、港大等重点大学输送大批优秀毕业生，更有诸多学子走向哈佛、剑桥、牛津等国际名校；近年来高考一段率一直保持在95%以上，稳居杭州前三。学校与浙大、同济等开展了培养理科拔尖人才的“英才计划”“苗圃计划”。学校在2019年成为全国第四所、浙江省唯一的“西交大少年班预科基地”，广缆天下英才。

杭州高级中学临平学校位于杭州市临平区南苑街道，东至万常港，南至规划鑫业路，西至杭乔路，北至羊头坝路，项目总投资60194万元，总建筑面积约91118平方米，其中地上建筑面积约66969平方米，地下建筑面积约24149平方米，总用地面积约89890平方米，是一所48班寄宿制普通高级中学。杭州高级中学临平学校，由1#学生宿舍楼、2#学生宿舍楼、3#学生宿舍楼、4#教工宿舍楼、5#食堂、6#报告厅、7#综合楼、8#教学楼、9#创新楼、10#风雨操场、地下停车场、室外操场及室外公共区域组成。

本项目为“交钥匙”项目，采购内容包括杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目的采购、运输、安装、调试、培训和相关维护等。

**二、预算金额：323万元**

1. **采购内容及数量（▲为实质性条款；★为重要参数技术要求）。**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 编号 | 设备名称 | 数量 | 单位 | 图片 （仅供参考） |
| 负一层 |  |  |  |  |
|  | 厨房卸货临时停车区 |  |  |  |
| 1 | 风幕机 | 1 | 台 |  |
| —整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。  —采用一体式贯流风轮，低噪音  —风口风量：900-2700m³/H  —功率：220V |
| —规格:1800\*220\*210 |
| 2 | 风幕机 | 2 | 台 |  |
| —整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。  —采用一体式贯流风轮，低噪音  —风口风量：900-2700m³/H  —功率：220V |
| —规格:1500\*220\*210 |
| 3 | 风幕机 | 2 | 台 |  |
| —整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。  —采用一体式贯流风轮，低噪音  —风口风量：900-2700m³/H  —功率：220V |
| —规格:1200\*220\*210 |
| 4 | 电子落地秤 | 2 | 台 | IMG_257 |
| —秤盘采用SUS304-2B不锈钢材料,称台上有传感器限位装置，具有耐冲击强度保护。  —功率：220V/0.5KW |
| —规格:≥200KG |
| 5 | 单水池连右平台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1200\*700\*800 |
| 6 | 冷水龙头 | 1 | 只 | 71efdc8bf62fba6bb0b804bdc42bbe6 |
| —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 ★—产品材质铅的含量≤0.25%，提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告  ★—提供产品管理体系认证证书 |
| 7 | 灭蝇灯 | 1 | 只 |  |
| —静音粘补，无声保护  —整机结构结实耐用，能抵御厨房油烟高 温腐蚀  —功率：220V/45W  —灯管规格：450mm/15W\*2  —有效面积：80-100m2 |
|  | 男女更衣 |  |  |  |
| 1 | 单水池 | 2 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:500\*500\*800 |
| 2 | 脚踏式水龙头 | 2 | 只 | IMG_259 |
| —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 |
| 3 | 干手器 | 2 | 只 | IMG_261 |
| —功率：220v/1200w  —材质：ABS工程塑料  —干手时间：7-12s  —防水等级：IPX1 |
| 4 | 六门带锁更衣柜 | 8 | 台 | IMG_263 |
| —层板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —规格:900\*400\*1800 |
|  | 洁具间 |  |  |  |
| 1 | 拖把水池连拖把架 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:600\*600\*1800 |
| 2 | 直柄水龙头  —主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理  —快开陶瓷阀芯，密封性好  —加长款，总长约120mm | 1 | 只 | IMG_265 |
| 3 | 拖把工具柜 | 1 | 台 | IMG_267 |
| —层板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm）,采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —门外壳板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），侧板厚0.7mm |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 4 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 1 | 只 |  |
|  | 检测留样间 |  |  |  |
| 1 | 双玻门冰箱展示柜 | 1 | 台 | IMG_269 |
| —采用优质不锈钢材质  —温度：+2~+8°C |
| —功率：220v/0.5kw |
| —规格：600\*730\*1920 |
| 2 | 单向移门打荷柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| 3 | 单星沥水盆台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1500\*800\*800 |
| 4 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 1 | 只 | IMG_271 |
| 5 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 1 | 只 |  |
|  | 杂物间 |  |  |  |
| 1 | 四层平板货架 | 6 | 台 | IMG_273 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —层板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —规格:1100\*500\*1800 |
| 2 | 挡鼠板 | 1 | 块 | IMG_275 |
| —板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —规格:L=1000 |
| 3 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 1 | 只 |  |
|  | 副食库 |  |  |  |
| 1 | 四层平板货架 | 6 | 台 | IMG_277 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —层板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —规格:1100\*500\*1800 |
| 2 | 平板推车 | 2 | 辆 | IMG_279 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —配4寸硅胶轮，2只定向，2只带刹车 |
| —推手采用φ32\*0.7mm（实际厚度≥0.6mm）不锈钢圆管制作 |
| —规格:900\*500\*900 |
| 3 | 挡鼠板 | 1 | 块 | IMG_281 |
| —板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —规格:L=1500 |
| 4 | 除湿机 | 1 | 只 | IMG_283 |
| —除湿量：90L/D |
| —功率：220V |
| —规格:495\*405\*1030 |
| 5 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 1 | 只 |  |
|  | 主食库 |  |  |  |
| 1 | 低搁架 | 8 | 台 |  |
| —立管φ38mm厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm）通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm厚0.7mm（实际厚度≥0.6mm）,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 |
| 2 | 平板推车 | 2 | 辆 | IMG_285 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —配4寸硅胶轮，2只定向，2只带刹车 |
| —推手采用φ32\*0.7mm（实际厚度≥0.6mm）不锈钢圆管制作 |
| —规格:900\*500\*900 |
| 3 | 挡鼠板 | 1 | 块 | IMG_287 |
| —板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —规格:L=1500 |
| 4 | 除湿机 | 1 | 只 | IMG_289 |
| —除湿量：90L/D |
| —功率：220V |
| —规格:495\*405\*1030 |
| 5 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 1 | 只 |  |
|  | 冷库 |  |  |  |
| 1 | 冷藏库 | 1 | 台 |  |
| 冷库温度：+2℃~+6℃ |
| 库板（墙、顶、底板）：厚100mm聚氨酯夹芯板，内表面为0.5mm厚彩钢板；库板（墙、顶、底板）：厚100mm聚氨酯夹芯板，外表面为0.6mm厚304不锈钢板； 自动回归门；门洞尺寸800mm\*1800mm（宽\*高）；防滑铝板：3MM；配风幕、平衡窗 |
| —规格:4850\*2200\*2600 |
| 2 | 冷冻库 | 1 | 台 |  |
| 冷库温度： -18℃~-22℃ |
| 库板（墙、顶、底板）：厚100mm聚氨酯夹芯板，内表面为0.5mm厚彩钢板；库板（墙、顶、底板）：厚100mm聚氨酯夹芯板，外表面为0.6mm厚304不锈钢板； 自动回归门；门洞尺寸800mm\*1800mm（宽\*高）；防滑铝板：3MM；配风幕、平衡窗 压缩机组：谷轮全封闭风冷机组5P；蒸发器：DD-40；制冷工质：R404；冷却系统、制冷控制系统（阀件）：法国丹弗斯电心磁阀、膨胀阀 |
| —规格:5000\*2200\*2600 |
| ◆3 | 四层格栅货架 | 10 | 台 | IMG_291 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —栅式档不锈钢矩形管 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
|  | 蔬菜粗加工 |  |  |  |
| 1 | 大单水池 | 4 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:1000\*700\*800 |
| 2 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 4 | 只 | IMG_293 |
| 3 | 根茎类蔬菜清洗机 | 1 | 台 |  |
| —用于对球茎类蔬菜进行清洗、去皮。采用凹凸毛，进口毛刷丝，损耗小 |
| —功率:380V/0.75KW |
| —产量:400-600KG/H |
| —规格:1220\*656\*1060 |
| 4 | 双层工作台 | 4 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层格栅，配不锈钢可调脚 |
| —配不锈钢圆通腿、不锈钢下橫通 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| 5 | 双眼残食台 | 1 | 台 | IMG_295 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢圆通腿、不锈钢下橫通 |
| —规格:1600\*700\*800 |
| 6 | 上翻门组合储存柜 | 1 | 台 | IMG_297 |
| —采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢）  —可储存刀数量：≥20把 |
| —可储存毛巾数量：≥24块 |
| —可储存砧板数量：≥10块（直径50cm厚度10cm） |
| —规格：1200\*600\*1800 |
| ◆7 | 四层格栅货架（提供样品） | 3 | 台 | IMG_299 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —栅式档不锈钢矩形管 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 8 | 平板推车 | 2 | 辆 | IMG_301 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —配4寸硅胶轮，2只定向，2只带刹车 |
| —推手采用φ32\*0.7mm（实际厚度≥0.6mm）不锈钢圆管制作 |
| —规格:900\*500\*900 |
| 9 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 1 | 只 |  |
| 10 | 冲地龙头 | 1 | 台 | IMG_303 |
| —开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 |
| —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 |
|  | 水产肉类粗加工 |  |  |  |
| 1 | 大单水池 | 3 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:1000\*850\*800 |
| ◆2 | 一体式净食机 | 1 | 台 |  |
| —功率：220V/0.8KW |
| —采用13.5寸液晶显示触控屏，配有活动支架，操作快捷 |
| —食品级304不锈钢材质，整机防水，耐腐蚀，低噪音，高寿命 |
| —活氧发生器采用钛发生管，低衰减 |
| —气泵采用直流无刷电机，低噪音，高寿命 |
| —微纳米活氧羟基技术三层净化技术，强力脱附，深度净化 |
| —一键启动，自动换水，全流程净化，安全省心 |
| —配备高压冲洗龙头，整机清洗更方便 |
| ★—商用净食机工作温度下的稳定性和机械强度、外部导线用接线端子、电气间隙爬电距离和固体绝缘、耐热和耐燃符合国家标准且接地电阻≤0.1Ω。提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告 ★—商用净食机净食机工作7-12分钟水样中中氯气及游离氯制剂（游离氯）不高于0.32mg/L。提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告 ★—所投商用净食机净食机净化过的食材各类氨基酸含量不低于净化前对应氨基酸含量的95%。提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告。 |
| —规格:1800\*850\*980 |
| 3 | 大单水池 | 2 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:1000\*700\*800 |
| 4 | 单星杀鱼台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1500\*700\*800 |
| 5 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 6 | 只 | IMG_305 |
| 6 | 双层工作台 | 4 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层格栅 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —配不锈钢圆通腿、不锈钢下橫通 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| 7 | 双眼残食台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —配不锈钢圆通腿、不锈钢下橫通 |
| —规格:1600\*700\*800 |
| ◆8 | 四层格栅货架 | 3 | 台 | IMG_307 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —栅式档不锈钢矩形管 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 9 | 开水器连底座 | 1 | 台 | IMG_309 |
| —全自动进水  —磁吸缺水断电  —功率:380V/12KW |
| —供水量:120L/H  —容量:80L |
| —规格:590\*450\*980 |
| 10 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 1 | 只 |  |
| 11 | 冲地龙头 | 1 | 台 | IMG_311 |
| —开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 |
| —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 |
|  | 精加工 |  |  |  |
| 1 | 双水池 | 1 | 台 | 2007524104016452 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1500\*700\*800 |
| 2 | 双水池 | 1 | 台 | 2007524104016452 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1800\*700\*800 |
| 3 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 4 | 只 | IMG_313 |
| 4 | 多功能切菜机 | 2 | 台 | IMG_315 |
| —整机采用全不锈钢制造，卫生、美观、耐用，变频调速简单直接。  —生产能力：300-1200KG/H |
| —功率：220V/2.75KW |
| —规格：1165\*550\*1255 |
| 5 | 绞肉机 | 1 | 台 | IMG_316 |
| —安全防护罩，安全可靠；  —易于清洁的简便装卸装置；  —304不锈钢规格，卫生可靠；  —功率:220V/0.75KW |
| —产量：300kg/H |
| —规格:410\*410\*700 |
| 6 | 切肉丝片机 | 1 | 台 | IMG_318 |
| —全不锈钢机架机身，符合食品加工的要求  —刀具不锈钢保护罩。刀具组设计为悬臂式，可轻易拆卸，清洗，并能快捷方便的更换不同规格的刀组。  —功率:220V/0.75+0.75KW |
| —切刀转速：180r/min |
| —切肉丝规格：5\*5mm |
| —规格:675\*650\*890 |
| 7 | 拌馅机 | 1 | 台 | IMG_319 |
| —采用304不锈钢制作  —功率:380V/1.6KW |
| —料斗容积：150L |
| —规格:1140\*700\*1110 |
| ◆8 | 四层格栅货架 | 3 | 台 | IMG_321 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —栅式档不锈钢矩形管 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 9 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 | 4 | 台 | IMG_323 |
| —100mm聚氨酯夹芯板双面≥0.8mm304不锈钢  —温度：-5~+5°C/-6~-18°C |
| —功率：220v/0.5kw |
| —规格：1210\*730\*1920 |
| 10 | 双层工作台 | 6 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层格栅 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —配不锈钢圆通腿、不锈钢下橫通 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| 11 | 双眼残食台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —配不锈钢圆通腿、不锈钢下橫通 |
| —规格:1600\*700\*800 |
| 12 | 上翻门组合储存柜 | 1 | 台 | IMG_325 |
| —采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢）  —可储存刀数量：≥20把 |
| —可储存毛巾数量：≥24块 |
| —可储存砧板数量：≥10块（直径50cm厚度10cm） |
| —规格：1200\*600\*1800 |
| 13 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 3 | 只 |  |
| 14 | 冲地龙头 | 1 | 台 | IMG_327 |
| —开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 |
| —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 |
|  | 面点间 |  |  |  |
| 1 | 双水池 | 1 | 台 | 2007524104016452 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1500\*700\*800 |
| 2 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 2 | 只 | IMG_329 |
| 3 | 压面机 | 1 | 台 | IMG_330 |
| —整台机箱采用不锈钢材质制作，铜芯电机，加厚钢面棍。  —功率:220V/1.5KW |
| —生产能力：30KG/H |
| —规格:440\*320\*850 |
| 4 | 搅拌机 | 1 | 台 | IMG_331 |
| —功率:380V/1.5KW |
| —料桶容积：20L |
| —规格:420\*530\*770 |
| 5 | 双动双速和面机 | 1 | 台 | IMG_332 |
| —功率:380V/2.5KW |
| —料桶容积：≥40L |
| —规格:480\*870\*840 |
| 6 | 翻盖式和面机 | 1 | 台 | IMG_333 |
| —功率:380V/1.5KW |
| —和面量：≥25KG/次 |
| —规格:750\*480\*945 |
| 7 | 电饼铛 | 3 | 台 | IMG_335 |
| —功率:220V/5KW |
| —温度范围：室温-250℃ |
| —规格:700\*850\*970 |
| 8 | 三层六盘烤箱 | 2 | 台 | IMG_336 |
| —材质采用优质不锈钢制作  —功率:380V/18.9KW |
| —控温范围：室温-350℃ |
| —规格:1260\*850\*1670 |
| 9 | 双门醒发箱 | 1 | 台 | IMG_337 |
| —功率:220V/3KW |
| —盘数：28盘 |
| —规格:1000\*730\*1930 |
| 10 | 排油烟罩 | 12 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —配照明灯 |
| —规格:定制 |
| 11 | 木面工作台 | 2 | 台 | 2011123139755933 |
| —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 |
| 12 | 面粉车 | 4 | 台 | IMG_339 |
| —台板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm）,采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配万向脚轮 |
| —规格:600\*500\*500 |
| 13 | 单向移门打荷柜 | 2 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| 14 | 饼盘车 | 1 | 辆 | IMG_341 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —配4寸硅胶轮，2只定向，2只带刹车 |
| —推手采用φ32\*0.7mm（实际厚度≥0.6mm）不锈钢圆管制作 |
| —规格:15层 |
| 15 | 四门高身储物柜 | 1 | 台 | IMG_343 |
| —层板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm）,采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 16 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 | 2 | 台 | IMG_345 |
| —100mm聚氨酯夹芯板双面≥0.8mm304不锈钢  —温度：-5~+5°C/-6~-18°C |
| —功率：220v/0.5kw |
| —规格：1210\*730\*1920 |
| ◆17 | 四层格栅货架 | 2 | 台 | IMG_347 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —栅式档不锈钢矩形管 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 18 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 1 | 只 |  |
| 19 | 冲地龙头 | 1 | 台 | IMG_349 |
| —开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 |
| —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 |
| 20 | 双动双速和面机 | 1 | 台 | IMG_350 |
| —功率:380V/2.5KW |
| —料桶容积：40L |
| —规格:480\*870\*840 |
| 21 | 搅拌机 | 1 | 台 | IMG_351 |
| —功率:380V/1.5KW |
| —料桶容积：20L |
| —规格:420\*530\*770 |
| 22 | 三层六盘烤箱 | 2 | 台 | IMG_352 |
| —材质采用优质不锈钢制作  —功率:380V/18.9KW |
| —控温范围：室温-350℃ |
| —规格:1260\*850\*1670 |
| 23 | 制冰机 | 1 | 台 | IMG_353 |
| —制冰能力:约160kg/24H |
| —储冰量:约80kg/24H |
| —功率:220V/0.78KW |
| —规格:700\*750\*（1095+150） |
| 24 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 | 1 | 台 | IMG_355 |
| —100mm聚氨酯夹芯板双面≥0.8mm304不锈钢  —温度：-5~+5°C/-6~-18°C |
| —功率：220v/0.5kw |
| —规格：1210\*730\*1920 |
| 25 | 三层直角蛋糕柜 | 1 | 台 | IMG_356 |
| —采用优质不锈钢材料，方便清洁  —四周耐热钢化玻璃，透视性强，可全方位展示食物  —温度：+2℃~+8℃ |
| —功率：220v |
| —规格：1500\*800\*1300 |
| 26 | 平面冷藏操作台 | 1 | 台 | IMG_357 |
| —采用304不锈钢材料制作  —温度：+5~-5C° |
| —功率：220v |
| —规格：1800\*760\*800 |
| 27 | 蔬果榨汁机(白色) | 1 | 台 | IMG_358 |
| —转速:5200转 |
| —功率:220v |
| —规格：216\*330\*317 |
| 28 | 商用破壁机 | 1 | 台 | IMG_359 |
| —容量:2000ml |
| —功率:220v |
| —规格：428\*300\*331 |
|  | 蒸煮间 |  |  |  |
| 1 | 单眼电热蒸台 | 3 | 台 |  |
| —炉台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —功率：380V/12KW |
| —规格:800\*800\*800 |
| 2 | 可倾式电热稀饭锅（电煮锅） | 2 | 台 | IMG_360 |
| —全不锈钢制造，外型美观，结构紧凑 |
| —锅体可倾，方便出料、清洗方便 |
| —功率：380V/24KW |
| —规格:200L |
| 3 | 电热双门蒸菜车 | 6 | 台 |  |
| —箱体主框厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —采用自锁门,门板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm） |
| —低水位保护 |
| —功率：380V/12KW\*2 |
| —规格:24盘（配饭盘） —★饭盘符合GB4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准,提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告； —★橡胶密封条符合GB4806.11-2016《食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品》标准,提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告； —★蒸饭车内壁符合GB4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准,提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告； —★电热管符合GB4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准,提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告； |
| 4 | 集气罩 | 9.4 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —规格:定制 |
| 5 | 集气罩 | 6.2 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —规格:定制 |
| 6 | 集气罩 | 6.2 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —规格:定制 |
| 7 | 双层工作台 | 4 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层格栅，配不锈钢可调脚 |
| —配不锈钢圆通腿、不锈钢下橫通 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| 8 | 饼盘车 | 2 | 辆 | IMG_362 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —配4寸硅胶轮，2只定向，2只带刹车 |
| —推手采用φ32\*0.7mm（实际厚度≥0.6mm）不锈钢圆管制作 |
| —规格:15层 |
| ◆9 | 四层格栅货架 | 1 | 台 | IMG_364 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —栅式档不锈钢矩形管 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 10 | 双水池 | 1 | 台 | 2007524104016452 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1800\*700\*800 |
| 11 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 2 | 只 | IMG_366 |
| 12 | 淘米机 | 1 | 台 | IMG_368 |
| —不锈钢材质  —规格:100KG |
| 13 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 2 | 只 |  |
| 一层 |  |  |  |  |
|  | 洁具间 |  |  |  |
| 1 | 拖把水池连拖把架 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:600\*600\*1800 |
| 2 | 直柄水龙头  —主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理  —快开陶瓷阀芯，密封性好  —加长款，总长约120mm | 1 | 只 | IMG_370 |
| 3 | 拖把工具柜 | 1 | 台 | IMG_372 |
| —层板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm）,采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —门外壳板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），侧板厚0.7mm |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 4 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 1 | 只 |  |
|  | 烹饪区 |  |  |  |
| 1 | 单向移门调理柜 | 5 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| ◆2 | 中餐燃气炒菜灶(广式两眼两汤燃气炒灶)（提供样品） | 1 | 台 |  |
| —面板、前脸板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —台面一次压制成型 |
| —外旁板、后立板采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm） |
| —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 |
| —炉灶自带蓝牙控制，与手机连接，可实现灶具参数设定和灶具控制程序升级功能 |
| —功率：220V/0.042KW\*2 |
| —规格:2000\*1200\*800+450 |
| ◆3 | 炊用燃气大锅灶(单眼燃气大锅灶) | 7 | 台 |  |
| —面板、前脸板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —台面一次压制成型 |
| —外旁板、后立板采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm） |
| —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 |
| —炉灶自带蓝牙控制，与手机连接，可实现灶具参数设定和灶具控制程序升级功能 |
| —功率：220V/0.042KW |
| —规格:1100\*1200\*800+450 |
| 4 | 调料台 | 2 | 台 | IMG_374 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:300\*1200\*800 |
| 5 | 调料台 | 2 | 台 | IMG_376 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:500\*1200\*800 |
| 6 | 调料台 | 1 | 台 | IMG_378 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:700\*1000\*800 |
| 7 | 可倾式电热稀饭锅（电煮锅） | 1 | 台 | IMG_379 |
| —全不锈钢制造，外型美观，结构紧凑 |
| —锅体可倾，方便出料、清洗方便 |
| —功率：380V/24KW |
| —规格:200L |
| 8 | 双眼燃气矮仔炉 | 1 | 台 |  |
| —炉台面板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），采用优质不锈钢制作 |
| —后档水板、前面板厚均为0.8mm（实际厚度≥0.7mm） |
| —侧板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm） |
| —熄火保护装置 |
| —规格:1200\*700\*550 |
| 9 | 推入式万能蒸烤箱 | 1 | 台 |  |
| —全不锈钢结构，内膛拉伸圆角设计、无死角、易清洗 —高效加热控制、极速升温 —电脑版可存储100个常用菜单 —360度热风加热，蒸汽功能，温度无死角更均匀 —蒸汽锅炉喷雾功能保证足够的蒸汽量 —肉针探温功能，可保障食物内部的熟透程度 —冷热风交换，排汽功能，烘烤不串味 —全自动三级清洗功能 |
| —容量:20\*1/1GN |
| —功率:380V/37KW |
| —规格:879\*791\*1880 |
| 10 | 燃气推车式蒸箱（二十盘） | 2 | 台 |  |
| 1.蒸箱水胆、内胆、门、面板及蒸汽相关接触管路等均选用食品 级不锈钢304材质。 2.蒸腔内胆模具成型，内胆圆角结构设计； 3.设计关机自动排放水胆硬水； 4.选用高端优质食品级材料电加热管； 5.双层钢化玻璃门结构设计，蒸腔内部设计可视灯； 6.蒸腔可设置控温度，时间，菜单等功能设计；单个腔体可设置 10个控制菜单程序； 7.整机启动后水胆自动入水、自动预热，有保温待机模式； 8.蒸盆没有完全抽出不会而掉落（符合国标）； 9.整机启动后水胆自动入水、自动预热； 10.设计入水指示灯，加热指示灯，直观确认设备的运行状态； 11.带隐藏脚轮不锈钢炉脚，安全可靠，且方便搬运； 12.设计有缺水保护、超温保护等保护措施。  容量:20-GN1/1 |
| —规格:950\*880\*1830 |
| 11 | 排油烟罩 | 30 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配隔油网、积油杯 |
| —规格:定制 |
| 12 | 集气罩 | 6 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —规格:定制 |
| 13 | 工作台下层板 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层搁板，配不锈钢可调脚 |
| —配不锈钢圆通腿 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| 14 | 箱式调料车 | 1 | 辆 | IMG_381 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —配4寸硅胶轮，2只定向，2只带刹车 |
| —推手采用φ32\*0.7mm（实际厚度≥0.6mm）不锈钢圆管制作 |
| —规格:640\*480\*800 |
| 15 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 | 2 | 台 | IMG_383 |
| —100mm聚氨酯夹芯板双面≥0.8mm304不锈钢  —温度：-5~+5°C/-6~-12°C |
| —功率：220v/0.5kw |
| —规格：1210\*730\*1920 |
| 16 | 双水池 | 1 | 台 | 2007524104016452 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| 17 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 2 | 只 | IMG_385 |
| ◆18 | 四层格栅货架 | 1 | 台 | IMG_387 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —栅式档不锈钢矩形管 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 19 | 工具柜 | 1 | 台 | IMG_389 |
| —层板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm）,采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —门外壳板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），侧板厚0.7mm |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 20 | 灭火系统 | 2 | 组 | 98d8ca0297d166ec1e46b9753f056a8 |
| —厨房设备灭火装置，是厨房烹饪设备及排烟罩、烟道必备的消防保护产品；本设备24小时自动探测火灾，自动灭火 |
| —药剂充装量：双瓶组药剂装置23L |
| —启动方式：机械式自动启动和机械应急启动 |
| —联动性能单瓶组喷射时间≥19.2秒，喷射延迟时间≥1.0秒，具有水冷却功能装置，在灭火剂完全喷射后，水流联动阀应能立即开启喷水，自动切换时间≥2秒 |
| —联动性能双瓶组喷射时间≥23.1秒，喷射延迟时间≥1.0秒，具有水冷却功能装置，在灭火剂完全喷射后，水流联动阀应能立即开启喷水，自动切换时间≥3.1秒 |
| —灭火装置主机箱自带压力观察口 |
| —规格:双瓶组 |
|  | 洗消间 |  |  |  |
| 1 | 四门高身储物柜 | 2 | 台 | IMG_391 |
| —层板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm）,采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 2 | 双门热风循环消毒柜 | 2 | 台 | IMG_393 |
| —不锈钢材质  —功率：220V/4.4KW |
| —规格:1310\*660\*1910 |
| 3 | 开水器连底座 | 1 | 台 | IMG_395 |
| —不锈钢材质  —全自动进水  —磁吸缺水断电  —功率:380V/12KW |
| —容量:80L |
| —规格:590\*450\*980 |
| 4 | 冲地龙头 | 1 | 台 | IMG_397 |
| —开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 |
| —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 |
| 5 | 大单水池 | 2 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:1200\*700\*800 |
| 6 | 冷热水龙头 | 2 | 只 | IMG_399 |
| —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 |
| 7 | 单眼残食台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —规格:1400\*700\*800 |
| 8 | 活动双层板工作台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层隔板 |
| —配4寸硅胶轮，2只定向，2只带刹车 |
| —配不锈钢圆通腿 |
| —规格:1200\*500\*800 |
| 10 | 洗碗机牛角 | 2 | 只 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —规格:600\*700\*500 |
| 11 | 洗碗机用清洁剂 | 3 | 桶 | IMG_401 |
| —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 |
| 12 | 洗碗机催干剂 | 3 | 桶 | IMG_403 |
| —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 |
| 13 | 洗碗机电脑分配器 | 1 | 台 | e2b8178f8551bcb5c98f9a48e5727434_%E6%B4%97%E7%A2%97%E6%9C%BA%E7%94%B5%E8%84%91%E5%88%86%E9%85%8D%E5%99%A8-eb8cd43499823a6f0d79bba295c3c7f60a9bbc6b419fdf654ada5373a9923498 |
| —速度范围：清洁剂泵60rev/min 催干剂泵0-30rev/min |
| —流量范围：清洁剂泵180cc/min 催干剂泵0-60cc/min |
| —规格:260\*160\*135 |
| 14 | 浸泡单水池 | 1 | 台 | IMG_405 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1500\*1000\*800 |
| 15 | 圆带式传送带 | 14 | 米 |  |
| —适合底部平整餐具，操作方便。 —采用优质不锈钢材质、耐腐蚀、强度高、韧性好。 —采用高弹性耐磨聚氨酯圆带，内部有加强芯，更经久耐用。 —配置柔性启动和停止设计，采用变频调速。 —主动轴和被动轴为不锈钢材质，方便拆卸。 —内置抽屉，易于清洗。 ★—所投输送带的电控箱，按照GB/T4208-2017标准，在浮尘8H ,内部抽负压进行防尘试验，试验结果为IP6X；在浸入23℃水中，距离水面1m,持续30分钟进行防水试验，试验结果为IPX7。（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告） ★—所投输送带304钢板，按照《GB/T11170-2008》与《GB/T20124-2006》检测全部元素：C、Si、Mn、P、S、Cr、Ni、N，（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告）。 ★—所投输送带按照GB4806.7-2016《食品安全国家标准》，对配件进行感官质量、浸泡液、总迁移量、高锰酸钾、重金属、脱色试验进行综合检测，检测合格。（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告）。 ★—所投输送带依据GB5226.1-2019,GB/T 1040.1-2018进行检测，传送带拉断力＞8000N 。（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告） |
| —规格:L\*500\*850/950 |
| 16 | 小件投掷柜 | 6 | 台 |  |
| —产品功能：回收筷勺、残食和纸巾等，与传送机配套使用。 |
| —采用304不锈钢板制造，材料厚度1.0mm（实际厚度≥0.85mm）。 |
| —采用双开门设计，投放口带导向边，方便操作。 |
| —注：内置塑料垃圾桶需用户自理。 |
| —规格:1500\*400\*950 |
| 17 | 残食台 | 4 | 台 | IMG_407 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢平板车、垃圾桶 |
| —规格:600\*600\*800 |
| 18 | 紫外线消毒灯 | 2 | 只 | IMG_409 |
| —规格:30W |
| 19 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 2 | 只 |  |
|  | 其它 |  |  |  |
| 1 | 风幕机 | 1 | 台 |  |
| —整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。  —采用一体式贯流风轮，低噪音  —风口风量：900-2700m³/H  —功率：220V |
| —规格:1500\*220\*210 |
| 2 | 风幕机 | 2 | 台 |  |
| —整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。  —采用一体式贯流风轮，低噪音  —风口风量：900-2700m³/H  —功率：220V |
| —规格:1800\*220\*210 |
| 二层 |  |  |  |  |
|  | 电梯厅 |  |  |  |
| 1 | 风幕机 | 1 | 台 |  |
| —整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。  —采用一体式贯流风轮，低噪音  —风口风量：900-2700m³/H  —功率：220V |
| —规格:1500\*220\*210 |
| 2 | 风幕机 | 1 | 台 |  |
| —整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。  —采用一体式贯流风轮，低噪音  —风口风量：900-2700m³/H  —功率：220VV |
| —规格:1200\*220\*210 |
|  | 洁具间 |  |  |  |
| 1 | 拖把工具柜 | 1 | 台 | IMG_411 |
| —层板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm）,采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —门外壳板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），侧板厚0.7mm |
| —规格:900\*500\*1800 |
|  | 洗消间 |  |  |  |
| 1 | 小件投掷柜 | 6 | 台 |  |
| —产品功能：回收筷勺、残食和纸巾等，与传送机配套使用。 |
| —采用304不锈钢板制造，材料厚度1.0mm（实际厚度≥0.85mm）。 |
| —采用双开门设计，投放口带导向边，方便操作。 |
| —注：内置塑料垃圾桶需用户自理。 |
| —规格:1500\*400\*950 |
| 2 | 残食台 | 4 | 台 | IMG_413 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢平板车、垃圾桶 |
| —规格:600\*600\*800 |
| 3 | 圆带式传送带（参数要求同一层洗消间编号15“圆带式传送带”） | 14 | 米 |  |
| 4 | 浸泡单水池 | 1 | 台 | IMG_415 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1500\*700\*800 |
| 5 | 洗碗机牛角 | 2 | 只 | IMG_416 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —规格:600\*700\*500 |
| 6 | 洗碗机用清洁剂 | 3 | 桶 | IMG_418 |
| —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 |
| 7 | 洗碗机催干剂 | 3 | 桶 | IMG_420 |
| —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 |
| 8 | 洗碗机电脑分配器 | 1 | 台 | e2b8178f8551bcb5c98f9a48e5727434_%E6%B4%97%E7%A2%97%E6%9C%BA%E7%94%B5%E8%84%91%E5%88%86%E9%85%8D%E5%99%A8-eb8cd43499823a6f0d79bba295c3c7f60a9bbc6b419fdf654ada5373a9923498 |
| —速度范围：清洁剂泵60rev/min 催干剂泵0-30rev/min |
| —流量范围：清洁剂泵180cc/min 催干剂泵0-60cc/min |
| —规格:260\*160\*135 |
| 9 | 活动双层板工作台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层隔板 |
| —配4寸硅胶轮，2只定向，2只带刹车 |
| —配不锈钢圆通腿 |
| —规格:1200\*500\*800 |
| 10 | 冲地龙头 | 1 | 台 | IMG_422 |
| —开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 |
| —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 |
| 11 | 大单水池 | 2 | 台 | IMG_424 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1200\*700\*800 |
| 12 | 单孔残食台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:1500\*700\*800 |
| 13 | 冷热水龙头 | 2 | 只 | IMG_426 |
| —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 |
| 14 | 开水器连底座 | 1 | 台 | IMG_428 |
| —不锈钢材质  —全自动进水  —磁吸缺水断电  —功率:380V/12KW |
| —容量:80L |
| —规格:590\*450\*980 |
| 15 | 双门热风循环消毒柜 | 2 | 台 | IMG_430 |
| —不锈钢材质  —功率：220V/4.4KW |
| —规格:1310\*660\*1910 |
| 16 | 保洁柜 | 2 | 台 |  |
| —层板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm）,采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —门外壳板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），侧板厚0.7mm,门采用双复门 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 17 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 1 | 只 | IMG_432 |
| 18 | 风幕机 | 1 | 台 |  |
| —整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。  —采用一体式贯流风轮，低噪音  —风口风量：900-2700m³/H  —功率：220V |
| —规格:1500\*220\*210 |
| 19 | 风幕机 | 1 | 台 |  |
| —整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。  —采用一体式贯流风轮，低噪音  —风口风量：900-2700m³/H  —功率：220V |
| —规格:1200\*220\*210 |
|  | 二次更衣 |  |  |  |
| 1 | 单水池 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:500\*500\*800+150 |
| 2 | 脚踏式水龙头 | 1 | 只 | IMG_434 |
| —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 |
| 3 | 酒精喷洒器 | 1 | 只 | IMG_436 |
| —规格：248\*172\*520 |
| 4 | 干手器 | 1 | 只 | IMG_438 |
| —功率：220v/1200w  —材质：ABS工程塑料  —干手时间：7-12s  —防水等级：IPX1 |
| 5 | 紫外线消毒灯 | 1 | 只 | IMG_440 |
| —规格:30W |
|  | 售餐台 |  |  |  |
| 1 | 单向移门调理柜 | 6 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| 2 | 单向移门调理柜连嵌入式单水池 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| 3 | 单水池柜 | 1 | 台 | IMG_442 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:600\*800\*800 |
| 4 | 感应龙头 | 2 | 只 | IMG_444 |
| —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 |
| 5 | —AC/DC控制模块，电源可选交流电或1.5V\*4直流电源 | 1 | 台 | IMG_446 |
| —三通接口设计，可接冷、热水源，接口4分外螺纹 |
| —功率：220v/0.5kw |
| —规格：1210\*730\*1920 |
| 6 | 保温饭汤桶柜 | 4 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配220V/1.5KW电热管2支，温控系统 |
| —规格:1400\*800\*800 |
| 7 | 四斗连多孔保温台柜 | 8 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配220V/1.5KW电热管2支，温控系统 |
| —配1/1不锈钢份数盘4只 |
| —规格:1500\*800\*800 |
| 8 | 单向移门调理柜 | 2 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:900\*800\*800 |
| 9 | 双层玻璃罩 | 4 | 组 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配5mmSUS304支架，立管是63\*40\*1.5的SUS304不锈钢管 |
| —配双排LED暖色灯 |
| —规格:L=1400 |
| 10 | 双层玻璃罩 | 8 | 组 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配5mmSUS304支架，立管是63\*40\*1.5的SUS304不锈钢管 |
| —配双排LED暖色灯 |
| —规格:L=1500 |
| 11 | 转角工作台 | 4 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚，φ38mm不锈钢圆通腿 |
| —规格:800\*800\*800 |
| 12 | 紫外线消毒灯 | 4 | 只 | IMG_447 |
| —规格:30W |
| 三层 |  |  |  |  |
|  | 洁具间 |  |  |  |
| 1 | 拖把水池连拖把架 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:600\*600\*1800 |
| 2 | 直柄水龙头  —主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理  —快开陶瓷阀芯，密封性好  —加长款，总长约120mm | 1 | 只 | IMG_448 |
| 3 | 拖把工具柜 | 1 | 台 | IMG_449 |
| —层板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm）,采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —门外壳板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），侧板厚0.7mm |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 4 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 1 | 只 |  |
|  | 仓库 |  |  |  |
| 1 | 四层平板货架 | 4 | 台 | IMG_450 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —层板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —面板下采用折弯加强码 |
| —规格:1100\*500\*1800 |
| 2 | 挡鼠板 | 1 | 块 | IMG_451 |
| —板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —规格:L=1000 |
| 3 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 1 | 只 |  |
|  | 烹饪区 |  |  |  |
| ◆1 | 四层格栅货架 | 2 | 台 | IMG_452 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —栅式档不锈钢矩形管 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 2 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 | 2 | 台 | IMG_453 |
| —100mm聚氨酯夹芯板双面≥0.8mm304不锈钢  —温度：-18~+5°C/-6~-12°C |
| —功率：220v |
| —规格：1210\*730\*1920 |
| 3 | 大双水池 | 1 | 台 | 2007524104016452 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:1800\*800\*800+150 |
| 4 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 2 | 只 | IMG_454 |
| 5 | 冲地龙头 | 1 | 台 | IMG_455 |
| —开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 |
| —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 |
| 6 | 平面冷藏操作台 | 2 | 台 | IMG_456 |
| —温度：+5~-5C° |
| —功率：220v |
| —规格：1800\*760\*800 |
| 7 | 单向移门调理柜 | 4 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| 8 | 单向移门调理柜连嵌入式单水池 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| ◆9 | 中餐燃气炒菜灶(两眼一汤燃气广灶) | 1 | 台 |  |
| —面板、前脸板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —台面一次压制成型 |
| —外旁板、后立板采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm） |
| —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 |
| —炉灶自带蓝牙控制，与手机连接，可实现灶具参数设定和灶具控制程序升级功能 |
| —功率：220V/0.042KW\*2 |
| —规格:1800\*1000\*800+450 |
| ◆10 | 炊用燃气大锅灶(单眼燃气大锅灶) | 1 | 台 |  |
| —面板、前脸板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —台面一次压制成型 |
| —外旁板、后立板采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm） |
| —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 |
| —炉灶自带蓝牙控制，与手机连接，可实现灶具参数设定和灶具控制程序升级功能 |
| —功率：220V/0.042KW |
| —规格:1000\*1000\*800+450 |
| 11 | 调料台 | 2 | 台 | IMG_458 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:500\*1000\*800 |
| 12 | 燃气四眼煲仔炉 | 1 | 台 |  |
| —炉台面板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），采用优质不锈钢制作 |
| —配置生铁炉栅 |
| —配文华炉芯，燃气旺火型 |
| —配不锈钢可调脚，配熄火保护装置 |
| —规格:800\*800\*800 |
| 13 | 三门燃气海鲜蒸柜 | 1 | 台 | IMG_459 |
| —箱体主框厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），采用优质不锈钢制作 |
| —采用自锁门,门板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm） |
| —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 |
| 14 | 电热单门蒸饭箱 | 1 | 台 | IMG_460 |
| —箱体主框厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —采用自锁门,门板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm） |
| —低水位保护 |
| —功率：380V/12KW |
| —规格:12盘（配饭盘） |
| 15 | 灭火系统 | 1 | 组 | 98d8ca0297d166ec1e46b9753f056a8 |
| —厨房设备灭火装置，是厨房烹饪设备及排烟罩、烟道必备的消防保护产品；本设备24小时自动探测火灾，自动灭火 |
| —药剂充装量：双瓶组药剂装置23L |
| —启动方式：机械式自动启动和机械应急启动 |
| —联动性能单瓶组喷射时间≥19.2秒，喷射延迟时间≥1.0秒，具有水冷却功能装置，在灭火剂完全喷射后，水流联动阀应能立即开启喷水，自动切换时间≥2秒 |
| —联动性能双瓶组喷射时间≥23.1秒，喷射延迟时间≥1.0秒，具有水冷却功能装置，在灭火剂完全喷射后，水流联动阀应能立即开启喷水，自动切换时间≥3.1秒 |
| —灭火装置主机箱自带压力观察口 |
| —规格:双瓶组 |
| 16 | 排油烟罩 | 11.5 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配隔油网、积油杯 |
| —规格:定制 |
| 17 | 风幕机 | 1 | 台 |  |
| —整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。  —采用一体式贯流风轮，低噪音  —风口风量：900-2700m³/H  —功率：220V |
| —规格:1500\*220\*210 |
| 18 | 风幕机 | 1 | 台 |  |
| —整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。  —采用一体式贯流风轮，低噪音  —风口风量：900-2700m³/H  —功率：220V |
| —规格:1200\*220\*210 |
|  | 预进间 |  |  |  |
| 1 | 单水池 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:500\*400\*800+150 |
| 2 | 脚踏式水龙头 | 1 | 只 | IMG_461 |
| —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 |
| 3 | 酒精喷洒器 | 1 | 只 | IMG_462 |
| —规格：248\*172\*520 |
| 4 | 干手器 | 1 | 只 | IMG_463 |
| —功率：220v/1200w  —材质：ABS工程塑料  —干手时间：7-12s  —防水等级：IPX1 |
| 5 | 紫外线消毒灯 | 1 | 只 | IMG_464 |
| —规格:30W |
|  | 售餐间 |  |  |  |
| 1 | 嵌墙双通保温柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配220V/1.5KW电热管1支，温控系统 |
| —配1/1不锈钢份数盘2只 |
| —规格:800\*700\*800 |
| 2 | 单向移门调理柜 | 2 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| 3 | 单向移门调理柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1000\*800\*800 |
| 4 | 单水池柜 | 1 | 台 | IMG_465 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:600\*800\*800 |
| 5 | 感应龙头 | 1 | 只 | IMG_466 |
| —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 |
| 6 | 平面冷藏操作台 | 1 | 台 | IMG_467 |
| —不锈钢材质制作  —温度：+5~-5C° |
| —功率：220v |
| —规格：1800\*760\*800 |
| 7 | 保温饭汤桶柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配220V/1.5KW电热管2支，温控系统 |
| —规格:1400\*800\*800 |
| 8 | 保温蒸菜柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配220V/1.5KW电热管2支，温控系统 |
| —配数孔板 |
| —规格:1200\*800\*800 |
| 9 | 四斗连多孔保温台柜 | 2 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配220V/1.5KW电热管2支，温控系统 |
| —配1/1不锈钢份数盘4只 |
| —规格:1500\*800\*800 |
| 10 | 双层玻璃罩 | 1 | 组 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配5mmSUS304支架，立管是63\*40\*1.5的SUS304不锈钢管 |
| —配双排LED暖色灯 |
| —规格:L=1500 |
| 11 | 双层玻璃罩 | 1 | 组 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配5mmSUS304支架，立管是63\*40\*1.5的SUS304不锈钢管 |
| —配双排LED暖色灯 |
| —规格:L=1200 |
| 12 | 双层玻璃罩 | 2 | 组 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配5mmSUS304支架，立管是63\*40\*1.5的SUS304不锈钢管 |
| —配双排LED暖色灯 |
| —规格:L=1500 |
| 13 | 单向移门调理柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1300\*800\*800 |
| 14 | 保温汤池 | 1 | 台 | IMG_468 |
| 电压220V 功率≥0.75（Kw） 外形尺寸400\*650\*475（mm） 净重≥17kg |
| 15 | 保温汤池下底座 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:500\*800\*300 |
| 16 | 六眼电热煮面炉 | 1 | 台 |  |
| —炉台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） —其它采用厚0.7mm采用201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/12KW —规格:800\*800\*800 |
| 17 | 落地工作柜 | 2 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:400\*800\*800 |
| 18 | 铁板烧  —采用304不锈钢材质制作  —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 | IMG_469 |
| 19 | 定制不锈钢拼台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —规格:3800\*500 |
| 20 | 装饰型红外线保温灯-伸缩型 | 6 | 只 |  |
| 1、红外线装饰型保温灯具有保温食物、照明和装饰美观的功能； 2、在满足保温功能的前提下，红外线装饰型保温灯能美化餐厅环境，增加美观度； 3、红外线装饰型保温灯灯罩设有专用散热孔，采用高温陶瓷灯座，采用耐高温电源线； 4、灯罩壳体采用不锈钢制作，坚固耐用，采用关键结构散热设计，降低灯罩表面温度； 5、适用于高星级酒店、全日制自助餐、宴会分餐、后厨打荷及备餐传菜等场所使用； 6、装饰型保温灯可依据个性化选择提供各种灯罩款式、颜色以及安装方式等各种配置； 7、电量：250W/220V，电源线连接方式：采用接线位连接。 注：伸缩线长度可定制，定制范围1200-2000mm；标准伸缩范围：800-1800mm。 |
| —规格:DN165 |
| 21 | 排油烟罩 | 5.5 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配隔油网、积油杯 |
| —规格:定制 |
| 22 | 紫外线消毒灯 | 4 | 只 | IMG_470 |
| —规格:30W |
|  | 洗消间 |  |  |  |
| 1 | 小件投掷柜 | 3 | 台 |  |
| —产品功能：回收筷勺、残食和纸巾等，与传送机配套使用。 |
| —采用304不锈钢板制造，材料厚度1.0mm（实际厚度≥0.85mm）。 |
| —采用双开门设计，投放口带导向边，方便操作。 |
| —注：内置塑料垃圾桶需用户自理。 |
| —规格:1500\*400\*950 |
| 2 | 残食台 | 2 | 台 | IMG_471 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢平板车、垃圾桶 |
| —规格:600\*600\*800 |
| 3 | 圆带式传送带（参数要求同一层洗消间编号15“圆带式传送带”） | 7.5 | 米 |  |
| 4 | 90度转角（提供样品） | 1 | 台 |  |
| —适合底部平整餐具，操作方便。 —采用优质不锈钢材质、耐腐蚀、强度高、韧性好。 —采用高弹性耐磨聚氨酯圆带，内部有加强芯，更经久耐用。 —配置柔性启动和停止设计，采用变频调速。 —主动轴和被动轴为不锈钢材质，方便拆卸。 —内置抽屉，易于清洗。 |
| 规格：500\*850/950 |
| 5 | 浸泡单水池 | 1 | 台 | IMG_472 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1500\*1000\*800 |
| 6 | 洗碗机牛角 | 2 | 只 | IMG_473 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —规格:600\*700\*500 |
| 7 | 洗碗机用清洁剂 | 3 | 桶 | IMG_474 |
| —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 |
| 8 | 洗碗机催干剂 | 3 | 桶 | IMG_475 |
| —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 |
| 9 | 洗碗机电脑分配器 | 1 | 台 | e2b8178f8551bcb5c98f9a48e5727434_%E6%B4%97%E7%A2%97%E6%9C%BA%E7%94%B5%E8%84%91%E5%88%86%E9%85%8D%E5%99%A8-eb8cd43499823a6f0d79bba295c3c7f60a9bbc6b419fdf654ada5373a9923498 |
| —速度范围：清洁剂泵60rev/min 催干剂泵0-30rev/min |
| —流量范围：清洁剂泵180cc/min 催干剂泵0-60cc/min |
| —规格:260\*160\*135 |
| 10 | 活动双层板工作台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层隔板 |
| —配4寸硅胶轮，2只定向，2只带刹车 |
| —配不锈钢圆通腿 |
| —规格:1200\*500\*800 |
| 11 | 冲地龙头 | 1 | 台 | IMG_476 |
| —开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 |
| —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 |
| 12 | 大单水池 | 2 | 台 | IMG_477 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1200\*700\*800 |
| 13 | 冷热水龙头 | 2 | 只 | IMG_478 |
| —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 |
| 14 | 双门热风循环消毒柜 | 3 | 台 | IMG_479 |
| —不锈钢材质  —功率：220V/4.4KW |
| —规格:1310\*660\*1910 |
| 15 | 四门高身储物柜 | 4 | 台 |  |
| —层板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm）,采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —门外壳板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），侧板厚0.7mm,门采用双复门 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 16 | 开水器连底座 | 1 | 台 | IMG_480 |
| —不锈钢材质  —全自动进水  —磁吸缺水断电  —功率:380V/12KW |
| —容量:80L |
| —规格:590\*450\*980 |
| 17 | 灭蝇灯（参数要求同厨房卸货临时停车区编号7“灭蝇灯”） | 2 | 只 |  |
| 18 | 紫外线消毒灯 | 2 | 只 | IMG_481 |
| —规格:30W |
| 19 | 风幕机 | 1 | 台 |  |
| —整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。  —采用一体式贯流风轮，低噪音  —风口风量：900-2700m³/H  —功率：220V |
| —规格:1500\*220\*210 |
| 20 | 风幕机 | 1 | 台 |  |
| —整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。  —采用一体式贯流风轮，低噪音  —风口风量：900-2700m³/H  —功率：220V |
| —规格:1200\*220\*210 |
|  | 风味档口（缙云烧饼） |  |  |  |
| 1 | 双水池 | 1 | 台 | 2007524104016452 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1200\*700\*800 |
| 2 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 2 | 只 | IMG_483 |
| 3 | 双层板工作台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层隔板 |
| —配不锈钢圆通腿 |
| —规格:1800\*700\*800 |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 | 1 | 台 | IMG_484 |
| —100mm聚氨酯夹芯板双面≥0.8mm304不锈钢  —温度：-5~+5°C/-6~-12°C |
| —功率：220v/0.5kw |
| —规格：1210\*730\*1920 |
| ◆5 | 四层格栅货架 | 1 | 台 | IMG_486 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —栅式档不锈钢矩形管 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 6 | 电热桶饼炉 | 2 | 台 |  |
| —自动恒温木桶插电 温控器控制加热管温度 |
| —炉内温度可调可控，自动恒温 |
| —功率：380V/5KW |
| —规格:750\*750\*750 |
| 7 | 单向移门调理柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*600\*800 |
| 8 | 单水池柜 | 1 | 台 | IMG_487 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:600\*600\*800 |
| 9 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 1 | 只 | IMG_489 |
| 11 | 排油烟罩 | 4 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配隔油网、积油杯 |
| —规格:定制 |
| 12 | 压面机 | 1 | 台 | IMG_490 |
| —整台机箱采用不锈钢材质制作，铜芯电机，加厚钢面棍。  —功率:220V/1.5KW |
| —生产能力：30KG/H |
| —规格:440\*320\*850 |
| 13 | 搅拌机 | 1 | 台 | IMG_491 |
| —功率:380V/1.5KW |
| —料桶容积：20L |
| —规格:420\*530\*770 |
| 14 | 双动双速和面机 | 1 | 台 | IMG_492 |
| —功率:380V/2.5KW |
| —料桶容积：40L |
| —规格:480\*870\*840 |
|  | 风味档口（广式烧腊） |  |  |  |
| 1 | 双水池 | 1 | 台 | 2007524104016452 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1200\*700\*800 |
| 2 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 2 | 只 | IMG_494 |
| 3 | 双层板工作台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层隔板 |
| —配不锈钢圆通腿 |
| —规格:1500\*700\*800 |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 | 1 | 台 | IMG_496 |
| —100mm聚氨酯夹芯板双面≥0.8mm304不锈钢  —温度：-5~+5°C/-6~-12°C |
| —功率：220v/0.5kw |
| —规格：1210\*730\*1920 |
| 5 | 单向移门调理柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*600\*800 |
| 6 | 电磁双头单尾小炒炉 | 1 | 台 |  |
| —采用优质SUS304不锈钢板材，面板厚1.0mm，侧板厚0.8mm； 优质线盘；全密封机芯，三重立体防辐射器蔽设计，防油污、水及虫侵蚀；脚动式磁感开关，8档360度旋转档位火力调节 |
| ★—电磁炉线盘通过依据GB/T2423.16-2008，在（29±1）℃、（90%~100%)RH条件下放置30天以上，外观、结构及功能正常的长霉项目检测（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告）； |
| ★—配置≥200\*130mm明火仿真显示屏，全中文直观显示故障代码功能，包含有：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”，方便维修；实时档位对应实时功率显示功能轻松掌握火候，缺一不可（中标后需提供产品插电演示功能佐证）； 明火仿真显示屏防水等级为IP68（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告）； |
| ★—整机通过“IPX6防护等级的多重安全保护"（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告）； |
| —功率：380V/15KW\*2 |
| —规格:1800\*1000\*800+450 |
| 7 | 调料台 | 1 | 台 | IMG_498 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:500\*1000\*800 |
| 8 | 电磁单头平头炉 | 1 | 台 |  |
| —采用优质SUS304不锈钢板材，面板厚1.0mm，侧板厚0.8mm； 优质线盘；全密封机芯，三重立体防辐射器蔽设计，防油污、水及虫侵蚀；脚动式磁感开关，8档360度旋转档位火力调节 |
| ★—依据QB/T 4499-2013 《商用电磁灶》按6.25规定的方法进行试验。试验后，电磁灶应能保持正常工作；并且满足切断电次数达到10000次（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告）。 ★—商用电磁平头炉加热传导板通过GB/T242355-2006 《电工电子产品环境试验 第 2部分∶ 试验方法 试验 Eh∶锤击试GB/T20138.3-2006《电器设备外壳对外界机械碰撞的防护等级（IK 代码）》委托方技术要求进行碰撞等级（IKO8）项目检测，试验结束后，检查样品外观、结构应无破坏，损伤。（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告）。 ★—电磁平头炉汤桶通过GB/T24170.1-2009表面抗菌不锈钢和GB/T21510-2008 纳米无机材料抗菌性能检测方法；对（大肠杆菌 ATCC25922、金黄色葡萄球菌 ATCC6538）进行抗菌效果试验，试验后抗菌率＞99.9%（评级为A级）。（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告）。 |
| —功率：380V/8KW |
| —规格:650\*700\*500+700 |
| 9 | 电热烤鸭炉 | 1 | 台 | IMG_499 |
| —炉台面板厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），采用优质不锈钢制作 |
| —侧板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm） |
| —功率：380V/9KW |
| —规格:900\*900\*1580 |
| 10 | 电热单门蒸菜车 | 1 | 台 | IMG_500 |
| —箱体主框厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —采用自锁门,门板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm） |
| —低水位保护 |
| —功率：380V/12KW |
| —规格:12盘 |
| 11 | 排油烟罩 | 9 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配隔油网、积油杯 |
| —规格:定制 |
| 12 | 四斗保温台柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配220V/1.5KW电热管2支，温控系统 |
| —配1/1不锈钢份数盘4只 |
| —规格:1500\*800\*800 |
| 13 | 单通工作柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:800\*800\*800 |
| 14 | 万能蒸烤箱 | 1 | 台 |  |
| —全不锈钢结构，内膛拉伸圆角设计、无死角、易清洗 —高效加热控制、极速升温 —电脑版可存储100个常用菜单 —360度热风加热，蒸汽功能，温度无死角更均匀 —蒸汽锅炉喷雾功能保证足够的蒸汽量 —肉针探温功能，可保障食物内部的熟透程度 —冷热风交换，排汽功能，烘烤不串味 —全自动三级清洗功能 |
| —容量:6\*1/1GN |
| —功率:380V/9.4KW |
| —规格:1080x930x1030 |
|  | 风味档口（盖浇饭） |  |  |  |
| 1 | 双水池 | 1 | 台 | 2007524104016452 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1200\*700\*800 |
| 2 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 2 | 只 | IMG_502 |
| 3 | 双层板工作台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层隔板 |
| —配不锈钢圆通腿 |
| —规格:1500\*700\*800 |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 | 1 | 台 | IMG_504 |
| —100mm聚氨酯夹芯板双面≥0.8mm304不锈钢  —温度：-5~+5°C/-6~-12°C |
| —功率：220v/0.5kw |
| —规格：1210\*730\*1920 |
| 5 | 单向移门调理柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*600\*800 |
| 6 | 电磁双头单尾小炒炉（参数要求同风味档口（广式烧腊）编号6“电磁双头单尾小炒炉”） | 1 | 台 |  |
| 7 | 调料台 | 1 | 台 | IMG_506 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:500\*1000\*800 |
| 8 | 电磁六眼煲仔炉 | 1 | 台 |  |
| —采用优质SUS304不锈钢板材，面板厚1.0mm，侧板厚0.8mm； 优质线盘；全密封机芯，三重立体防辐射器蔽设计，防油污、水及虫侵蚀；脚动式磁感开关，8档360度旋转档位火力调节 |
| ★—电磁炉控制系统通过“GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》 GB4706.52-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电炉灶、烤箱、灶和灶单元的特殊要求》”（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告）。 |
| —功率：380V/3.5KW\*6 |
| —规格:1050\*800\*800+150 |
| 9 | 电热单门蒸菜车 | 1 | 台 | IMG_507 |
| —箱体主框厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —采用自锁门,门板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm） |
| —低水位保护 |
| —功率：380V/12KW |
| —规格:12盘 |
| 10 | 排油烟罩 | 9 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配隔油网、积油杯 |
| —规格:定制 |
| 11 | 四斗保温台柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配220V/1.5KW电热管2支，温控系统 |
| —配1/1不锈钢份数盘4只 |
| —规格:1500\*800\*800 |
| 12 | 单通工作柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:800\*800\*800 |
| 13 | 单向移门调理柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*600\*800 |
| 14 | 单水池柜 | 1 | 台 | IMG_508 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:600\*600\*800 |
| 15 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 1 | 只 | IMG_510 |
|  | 风味档口（杭儿面） |  |  |  |
| 1 | 双水池 | 1 | 台 | 2007524104016452 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1200\*700\*800 |
| 2 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 2 | 只 | IMG_512 |
| 3 | 双层板工作台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层隔板 |
| —配不锈钢圆通腿 |
| —规格:1200\*700\*800 |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 | 1 | 台 | IMG_514 |
| —100mm聚氨酯夹芯板双面≥0.8mm304不锈钢  —温度：-5~+5°C/-6~-12°C |
| —功率：220v/0.5kw |
| —规格：1210\*730\*1920 |
| 5 | 电磁双头单尾小炒炉（参数要求同风味档口（广式烧腊）编号6“电磁双头单尾小炒炉”） | 1 | 台 |  |
| 6 | 调料台 | 2 | 台 | IMG_516 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:500\*1000\*800 |
| 7 | 电磁单头平头炉 | 1 | 台 | IMG_517 |
| —采用优质SUS304不锈钢板材，面板厚1.0mm，侧板厚0.8mm； 优质线盘；全密封机芯，三重立体防辐射器蔽设计，防油污、水及虫侵蚀；脚动式磁感开关，8档360度旋转档位火力调节 |
| —功率：380V/8KW |
| —规格:650\*700\*500+700 |
| 8 | 六眼电热煮面炉 | 1 | 台 |  |
| —炉台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） —其它采用厚0.7mm采用201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/12KW —规格:800\*800\*800 |
| 10 | 汤面桶 | 2 | 台 |  |
| —采用加厚不锈钢材质打造，内置食品级不锈钢制作，聚氨酯发泡层，锁住温度，持续保温。严实合缝的保温桶盖，优质铜球阀门控制，快速放水。采用电热管加热。 —容量：100L —功率：380V/9KW —规格：550\*550\*790 |
| 11 | 排油烟罩 | 9 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配隔油网、积油杯 |
| —规格:定制 |
| 12 | 单向移门调理柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*800\*800 |
| 13 | 单向移门调理柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*600\*800 |
| 14 | 单水池柜 | 1 | 台 | IMG_518 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:600\*600\*800 |
| 15 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 1 | 只 | IMG_520 |
|  | 风味档口（广式点心） |  |  |  |
| 1 | 双水池 | 1 | 台 | 2007524104016452 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1200\*700\*800 |
| 2 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 2 | 只 | IMG_522 |
| 3 | 双层板工作台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层隔板 |
| —配不锈钢圆通腿 |
| —规格:1200\*700\*800 |
| 4 | 压面机 | 1 | 台 | IMG_523 |
| —整台机箱采用不锈钢材质制作，铜芯电机，加厚钢面棍。  —功率:220V/1.5KW |
| —生产能力：30KG/H |
| —规格:440\*320\*850 |
| 5 | 搅拌机 | 1 | 台 | IMG_524 |
| —功率:380V/1.5KW |
| —料桶容积：20L |
| —规格:420\*530\*770 |
| 6 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 | 1 | 台 | IMG_526 |
| —100mm聚氨酯夹芯板双面≥0.8mm304不锈钢  —温度：-5~+5°C/-6~-12°C |
| —功率：220v/0.5kw |
| —规格：1210\*730\*1920 |
| 7 | 单向移门调理柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*600\*800 |
| 8 | 电磁双头单尾小炒炉（参数要求同风味档口（广式烧腊）编号6“电磁双头单尾小炒炉”） | 1 | 台 |  |
| 9 | 调料台 | 2 | 台 | IMG_528 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:500\*1000\*800 |
| 10 | 电热单门蒸菜车 | 1 | 台 | IMG_529 |
| —箱体主框厚1.0mm（实际厚度≥0.85mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —采用自锁门,门板厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm） |
| —低水位保护 |
| —功率：380V/12KW |
| —规格:12盘 |
| ◆11 | 四层格栅货架 | 1 | 台 | IMG_531 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —栅式档不锈钢矩形管 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 12 | 排油烟罩 | 9 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配隔油网、积油杯 |
| —规格:定制 |
| 13 | 四斗保温台柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配220V/1.5KW电热管2支，温控系统 |
| —配1/1不锈钢份数盘4只 |
| —规格:1500\*800\*800 |
| 14 | 单向移门调理柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1500\*800\*800 |
| 15 | 单眼电热蒸台 | 2 | 台 |  |
| —炉台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —功率：380V/12KW |
| —规格:800\*800\*800 |
| 16 | 电磁单缸双筛炸炉 | 1 | 台 |  |
| —采用优质SUS304不锈钢板材（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢），面板厚1.0mm，侧板厚0.8mm； 优质线盘；全密封机芯，三重立体防辐射器蔽设计，防油污、水及虫侵蚀；脚动式磁感开关，8档360度旋转档位火力调节 |
| —功率：380V/8KW |
| —规格:700\*800\*800+150 |
| 17 | 单通工作柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:800\*800\*800 |
| 18 | 单向移门调理柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*600\*800 |
| 19 | 单水池柜 | 1 | 台 | IMG_532 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:600\*600\*800 |
| 20 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 1 | 只 | IMG_534 |
| 21 | 排油烟罩 | 4 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配隔油网、积油杯 |
| —规格:定制 |
|  | 风味档口（小吃系列一） |  |  |  |
| 1 | 双水池 | 1 | 台 | 2007524104016452 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1200\*700\*800 |
| 2 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 2 | 只 | IMG_536 |
| 3 | 双层板工作台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层隔板 |
| —配不锈钢圆通腿 |
| —规格:1800\*700\*800 |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 | 1 | 台 | IMG_537 |
| —100mm聚氨酯夹芯板双面≥0.8mm304不锈钢  —温度：-5~+5°C/-6~-12°C |
| —功率：220v/0.5kw |
| —规格：1210\*730\*1920 |
| ◆5 | 四层格栅货架 | 1 | 台 | IMG_539 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —栅式档不锈钢矩形管 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 6 | 电磁双头单尾小炒炉（参数要求同风味档口（广式烧腊）编号6“电磁双头单尾小炒炉”） | 1 | 台 |  |
| 7 | 调料台 | 1 | 台 | IMG_541 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:500\*1000\*800 |
| 8 | 电磁六眼煲仔炉（参数要求同风味档口（盖浇饭）编号8“电磁六眼煲仔炉”） | 1 | 台 |  |
| 9 | 排油烟罩 | 9 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配隔油网、积油杯 |
| —规格:定制 |
| 10 | 单向移门调理柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*600\*800 |
| 11 | 单水池柜 | 1 | 台 | IMG_542 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:600\*600\*800 |
| 12 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 1 | 只 | IMG_544 |
|  | 风味档口（小吃系列二） |  |  |  |
| 1 | 双水池 | 1 | 台 | 2007524104016452 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1200\*700\*800 |
| 2 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 2 | 只 | IMG_546 |
| 3 | 双层板工作台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层隔板 |
| —配不锈钢圆通腿 |
| —规格:1800\*700\*800 |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 | 1 | 台 | IMG_547 |
| —100mm聚氨酯夹芯板双面≥0.8mm304不锈钢  —温度：-5~+5°C/-6~-12°C |
| —功率：220v/0.5kw |
| —规格：1210\*730\*1920 |
| ◆5 | 四层格栅货架 | 1 | 台 | IMG_548 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —栅式档不锈钢矩形管 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 6 | 电磁双头单尾小炒炉（参数要求同风味档口（广式烧腊）编号6“电磁双头单尾小炒炉”） | 1 | 台 |  |
| 7 | 调料台 | 1 | 台 | IMG_551 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:500\*1000\*800 |
| 8 | 电磁煎包炉 | 1 | 台 |  |
| —采用优质SUS304不锈钢板材，面板厚1.0mm，侧板厚0.8mm； 优质线盘；全密封机芯，三重立体防辐射器蔽设计，防油污、水及虫侵蚀；脚动式磁感开关，8档360度旋转档位火力调节 |
| —功率：380V/8KW |
| —规格:700\*800\*800+150 |
| 9 | 单眼电热蒸台 | 2 | 台 |  |
| —炉台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —功率：380V/12KW |
| —规格:800\*800\*800 |
| 10 | 排油烟罩 | 9 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配隔油网、积油杯 |
| —规格:定制 |
| 11 | 单向移门调理柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*600\*800 |
| 12 | 单水池柜 | 1 | 台 | IMG_552 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:600\*600\*800 |
| 13 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 1 | 只 | IMG_554 |
|  | 风味档口（杭高味道（临平老底子）） |  |  |  |
| 1 | 双水池 | 1 | 台 | 2007524104016452 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥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不锈钢下橫通 |
| —规格:1200\*700\*800 |
| 2 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 2 | 只 | IMG_555 |
| 3 | 双层板工作台 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —下置一层隔板 |
| —配不锈钢圆通腿 |
| —规格:1800\*700\*800 |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 | 1 | 台 | IMG_556 |
| —100mm聚氨酯夹芯板双面≥0.8mm304不锈钢  —温度：-5~+5°C/-6~-12°C |
| —功率：220v/0.5kw |
| —规格：1210\*730\*1920 |
| ◆5 | 四层格栅货架 | 1 | 台 | IMG_558 |
| —立管φ38mm通脚,采用优质不锈钢制作 |
| —拉档25\*38mm,配不锈钢可调脚 |
| —栅式档不锈钢矩形管 |
| —规格:1200\*500\*1800 |
| 6 | 单眼电热蒸台 | 2 | 台 |  |
| —炉台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —功率：380V/12KW |
| —规格:800\*800\*800 |
| 7 | 电磁六眼煲仔炉（参数要求同风味档口（盖浇饭）编号8“电磁六眼煲仔炉”） | 1 | 台 |  |
| 8 | 排油烟罩 | 9 | ㎡ |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配隔油网、积油杯 |
| —规格:定制 |
| 9 | 单向移门调理柜 | 1 | 台 |  |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —规格:1800\*600\*800 |
| 10 | 单水池柜 | 1 | 台 | IMG_559 |
| —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢） |
| —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作 |
| —配不锈钢可调脚 |
| —φ38mm不锈钢圆通腿，φ32mm不锈钢下橫通 |
| —规格:600\*600\*800 |
| 11 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 1 | 只 | IMG_561 |
| 12 | 电磁扒炉 | 1 | 台 |  |
| —采用优质SUS304不锈钢板材，面板厚1.0mm，侧板厚0.8mm； 优质线盘；全密封机芯，三重立体防辐射器蔽设计，防油污、水及虫侵蚀；脚动式磁感开关，8档360度旋转档位火力调节 |
| —功率：380V/8KW |
| —规格:700\*800\*800+150 |
| 13 | 电磁单缸双筛炸炉 | 1 | 台 | IMG_562 |
| —采用优质SUS304不锈钢板材（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢），面板厚1.0mm，侧板厚0.8mm； 优质线盘；全密封机芯，三重立体防辐射器蔽设计，防油污、水及虫侵蚀；脚动式磁感开关，8档360度旋转档位火力调节 |
| —功率：380V/8KW |
| —规格:700\*800\*800+150 |
| 14 | 排油烟罩  —台面板厚1.2mm（实际厚度≥1.14mm），采用SUS304（或采用SUS304-2B不锈钢制作（或质量标准不低于022cr19ni10不锈钢）  —其它采用厚0.8mm（实际厚度≥0.7mm）优质不锈钢板制作  —配隔油网、积油杯—规格:定制 | 4 | ㎡ |  |
| 15 | 冷水龙头（参数要求同厨房卸货临时停车区编号6“冷水龙头”） | 10 | 只 | IMG_385 |
| 16 | 冷热水龙头  —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 | 20 | 只 | IMG_426 |
| 17 | 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 | 10 | 只 | IMG_444 |

注：1、以上采购清单中所列图片只作为生产制作时的参考款式与样式，具体制作以“参数”中要求为准；

2、如设备为定型、技术成熟设备的，“规格仅作为参考”，其他厂制产品外形尺寸（规格）的长、宽、高允许在±5%以内偏差。

**四、实施要求**

合同签订后根据校方施工进度要求及时进场供货安装调试，确保在2024年8月15日前通过验收交付采购人使用。

**五、产品要求：**

1、中标单位所供的货物必须为全新的，符合国家标准的合格产品；

2、必所供货物不会侵犯任何第三方知识产权；

3、送货地址：采购人指定地点。

**六、售后服务要求：**

1、质保期：从验收合格之日起壹年；质保期内的维修费用（包括材料）全部由中标单位负责；超过质保期的，维修时仅收取维修材料费用。

2、质保期内的维修费用（包括配件）全部由中标单位负责；

3、技术支持要求：质保期内出现问题，1小时内响应，2小时内到达现场，12小时内解决问题，对于现场解决不了的故障，中标单位应提供采购人同型号、同规格的备用设备使用，直至故障设备修复；

4、在保修期内中标单位必须不得以任何理由影响采购人的正常使用。中标单位必须对所供产品实行终身维修，配件按市场价格收取；

5、中标单位在质保期内每年应（不少于一次）到采购人处进行设备保养、检修。

**六、培训要求：**

安装调试后，供应商须向使用方人员做好所供产品日常保养、使用、管理的现场实地培训，直至会熟练使用。

**七、项目验收要求**

设备安装及调试结束后，达到验收条件，中标人向采购人申请验收，并提供设备的相关技术资料；采购人将按规定对本项目设备的品牌、外观、规格、参数配置、数量、配件及安装调试后的使用性能、运行状况、技术资料及其他进行验收，中标人必须在验收现场提供必要的技术支持，验收费用由中标人承担。验收先由中标人根据采购人提出的要求组织测试并出具测试报告。（如各种功能要求是否完备、各种数据统计是否正确等）如发生所供设备与招标文件或投标承诺中规定的设备不符，由此产生的一切责任和后果由中标人承担。达到采购需求及投标承诺后，通过验收，并签发验收报告。

**▲八、付款方式**

本项目为2024年虚拟指标，待2024年财政预算下达后5个工作日内，采购人向中标人支付合同金额的40%合同款；货物及设备在中标人安装调试完毕试运行结束并经采购人验收合格后具备支付条件5个工作日内，支付合同剩余金额。

**第四部分** **评标办法**

**评标办法前附表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 评标标准 | 分值 |
| 1 | 所投产品具体配置表、技术参数及偏离情况：产品参数配置等所有指标均满足的得基本分22分，用★标出的技术指标低于招标需求（负偏离）的每项扣2分，未加★的技术指标低于招标需求（负偏离）的每项扣1分，扣完为止；  **技术参数证明资料为：官网截图、产品技术书或者厂家的其他技术证明，采购需求中要求提供的检测报告或证书的，按需求提供。** | 22 |
| 2 | 样品评分内容：  ①四层格栅货架：②中餐燃气炒菜灶(广式两眼两汤燃气炒灶)：③90度转角。  1、根据所投标样品的整体材质质量进行比较，整体材质质量符合或由于采购需求的得1.5分，整机整体材质质量一般的得1分，整机整体材质质量存在明显不足的得0.5分；  2、根据所投标样品的各种配件结合处应无松动，安装扎实程度比较，结合处牢固无松动得1分，结合处牢固一般的得0.5分，结合处有明显松动的不得分；  3、根据所投标样品外观拐弯角接口处无瑕疵毛刺的工艺技术水平等情况进行比较，外观拐弯角接口处无瑕疵毛刺的工艺技术水平高的得1.5分，外观拐弯角接口处略有瑕疵毛刺的工艺技术水平一般的得1分，外观拐弯角接口处有明显瑕疵毛刺的工艺技术水平较差的得0.5分。  **投标人不提供样品则视其投标无效，样品提供不全或样品中出现投标单位名称或厂家名称或厂家LOGO或品牌LOGO或外观尺寸或技术参数明显不符合招标文件要求的则该样品分为0分；** | 12 |
| 3 | 组织实施方案：  1）包括但不限于产品采购计划、供货计划及质量保障措施是否可行、科学、完整和可操作等（完全符合得2分，基本符合得1分，部分符合得0.5分，不符合不得分）；  2）根据项目安装、调试、验收方案是否可行、科学、完整和可操作等（完全符合得2分，基本符合得1分，部分符合得0.5分，不符合不得分）；  3）投标人根据采购人要求具有明确的质量保证目标，质量保证措施以及详细的实施内容等（完全符合得2分，基本符合得1分，部分符合得0.5分，不符合不得分）； | 6 |
| 4 | 培训方案：   1. 根据投标人提供的培训方案及培训计划（完全符合得2分，部分符合得1分，不符合不得分）； 2. 投标人提供售后服务管理师培训课程并具有“培训合格证书”的（国家认监委批准的第三方认证机构颁发的），每提供一个得0.5分，最多得1分；**投标文件中提供证书复印件加盖投标人公章，否则不得分；** | 3 |
| 5 | 售后服务：  根据投标人提供的售后服务方案是否可行、科学、完整和可操作等（完全符合得2分，基本符合得1分，部分符合得0.5分，不符合不得分） | 2 |
| 6 | 项目组人员情况：  1）项目负责人具有机械类工程师或燃气工程师的，得1分，没有不得分；  2）项目组人员具有特种作业操作证证书的，每有一个得1分，最多得3分，没有不得分；  **投标文件中提供证书复印件及近三个月社保缴纳证明材料复印件并加盖投标人公章；** | 4 |
| 7 | 原材料检测报告：  投标人具有本次采购清单内设备制作304原材料的检测报告，报告同时符合GB/T 31604.49-2016(食品安全国家标准 食品接触材料及制品砷、镉、铅、铬、锑、锌的测定和砷、镉、铅、铬、锑、锌迁移量的测定）、GB4806.9-2016(食品安全国家标准不锈钢制品)、GB/T 11170-2008（不锈钢多元素含量的测定火花放电原子发射光谱法（常规法））、GB/T10125-2021(人造气氛腐蚀试验 盐雾试验)（≥48小时、耐腐蚀性能≥10级），每份符合上述要求的材料得1分，最高得4分，提供检测报告，无检测报告不得分。  不锈钢板类检测报告：304不锈钢板1.0mm、0.7mm。  不锈钢管材类检测报告：圆管Φ38 mm、方管25mm\*38mm。  **投标文件中提供检测报告复印件并加盖投标人公章；** | 4 |
| 8 | 深化方案设计情况：  投标人能根据采购人提供的厨房设备清单结合现场勘察针对本项目提供合理、科学、实用的深化方案设计：  1）提供项目的厨房平面布置图的得1分。  2）提供相应的平面布局的隔墙、供排水、供电图等，提供每个专业点位图纸得1分，最高3分，没有提供不得分。 | 4 |
| 9 | 中餐燃气炒菜灶及炊用燃气大锅灶：  中餐燃气炒菜灶，炊用燃气大锅灶具有直流风机电压在24-50V，在最大火状态风机功率五档功率不大于45W；最小火状态风机功率一档功率不大于35W功能，每提供1个得2分，最多得4分，没有不得分；  灭火系统的相关检测报告：  灭火系统具有应急管理部消防产品合格评定中心出具的消防产品认证证书的得1分，没有不得分；  灭火系统具有国家认可的检测机构依据GA498-2012，CNCA-C18-03：2014，CCCF-MHSB-02标准出具的检验报告，检测内容联动性能双瓶组喷射时间≥23.1秒，喷射延迟时间≥1.0秒，水流联动阀自动切换时间≥3.1秒的得2分，没有不得分；  **投标文件中提供经国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件加盖投标人公章；** | 7 |
| 10 | 企业体系认证证书：投标人具有质量管理体系认证证书的得1分；具有安全生产标准化（机械类）企业证书的得2分；证书必须在有效期内；**投标文件中提供证书复印件并加盖投标人公章；** | 3 |
| 11 | 类似项目实施业绩一览表：投标人自2020年1月1日（含）以来（以验收报告时间时间为准）承担过类似项目成功案例，每提供一个案例得1分，最多加3分。（提供合同、中标通知书和验收报告复印件并加盖公章，不提供不得分） | 3 |
| 12 | 有效投标报价的最低价作为评标基准价，其最低报价为满分；按［投标报价得分=（评标基准价/投标报价）\*30］的计算公式计算。  评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。  因落实政府采购政策需要进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。 | 30 |

 \***备注：**投标人编制投标文件（商务技术文件部分）时，建议按此目录（序号和内容）提供评标标准相应的商务技术资料。

**一、评标方法**

**1.本项目采用综合评分法。**综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

**二、评标标准**

**2.评标标准：**见评标办法前附表。

**三、评标程序**

**3.1符合性审查。**评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。不满足招标文件的实质性要求的，投标无效。

**3.2 比较与评价。**评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

**3.3汇总商务技术得分。**评标委员会各成员应当独立对每个投标人的商务和技术文件进行评价，并汇总商务技术得分情况。

**3.4报价评审。**

3.4.1投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

3.4.1.1投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表(报价表)为准;

3.4.1.2大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准;

3.4.1.3单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价;

3.4.1.4总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

3.4.1.5同时出现两种以上不一致的，按照3.4.1规定的顺序修正。修正后的报价按照财政部第87号令 《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第五十一条第二款的规定经投标人确认后产生约束力。

3.4.2投标文件出现不是唯一的、有选择性投标报价的，投标无效。

3.4.3投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的，投标无效。

3.4.4评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料;投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

3.4.5对于未预留份额专门面向中小企业的政府采购货物项目，以及预留份额政府采购货物项目中的非预留部分标项，对小型和微型企业的投标报价给予10%%的扣除，用扣除后的价格参与评审。接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的政府采购货物项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予4%的扣除，用扣除后的价格参加评审。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

**3.5排序与推荐。**采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

多家投标人提供相同品牌产品（单一产品采购项目中的该产品或者非单一产品采购项目的核心产品）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，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。

**3.6编写评标报告。**评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

**四、评标中的其他事项**

**4.1投标人澄清、说明或者补正。**对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容需要投标人作出必要的澄清、说明或者补正的，评标委员会和投标人通过电子交易平台交换数据电文，投标人提交使用电子签名的相关数据电文或通过平台上传加盖公章的扫描件。给予投标人提交澄清、说明或补正的时间不得少于半小时，投标人已经明确表示澄清说明或补正完毕的除外。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

**4.2投标无效。**有下列情形之一的，投标无效：

4.2.1投标人不具备招标文件中规定的资格要求的（投标人未提供有效的资格文件的，视为投标人不具备招标文件中规定的资格要求）；

4.2.2投标文件未按照招标文件要求签署、盖章的；

4.2.3采购人拟采购的产品属于政府强制采购的节能产品品目清单范围的，投标人相应的投标产品未获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的；

4.2.4投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

4.2.5投标文件中承诺的投标有效期少于招标文件中载明的投标有效期的；

4.2.6投标文件出现不是唯一的、有选择性投标报价的;

4.2.7投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的;

4.2.8报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，未能按要求提供书面说明或者提交相关证明材料，不能证明其报价合理性的;

4.2.9投标人对根据修正原则修正后的报价不确认的；

4.2.10投标人提供虚假材料投标的；

4.2.11投标人有恶意串通、妨碍其他投标人的竞争行为、损害采购人或者其他投标人的合法权益情形的；

4.2.12投标人仅提交备份投标文件，未在电子交易平台传输递交投标文件的，投标无效；

## 4.2.13 投标文件不满足招标文件的其它实质性要求的；

4.2.14法律、法规、规章（适用本市的）及省级以上规范性文件（适用本市的）规定的其他无效情形。

**5.废标。**根据《中华人民共和国政府采购法》第三十六条之规定，在采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

5.1符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足3家的；

5.2出现影响采购公正的违法、违规行为的；

5.3投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

5.4因重大变故，采购任务取消的。

废标后，采购代理机构应当将废标理由通知所有投标人。

**6.修改招标文件，重新组织采购活动。**评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，将停止评标工作，并与采购人、采购代理机构沟通并作书面记录。采购人、采购代理机构确认后，将修改招标文件，重新组织采购活动。

**7.重新开展采购。**有政府采购法第七十一条、第七十二条规定的违法行为之一，影响或者可能影响中标结果的，依照下列规定处理：

7.1未确定中标供应商的，终止本次政府采购活动，重新开展政府采购活动。

7.2已确定中标供应商但尚未签订政府采购合同的，中标结果无效，从合格的中标候选人中另行确定中标供应商；没有合格的中标候选人的，重新开展政府采购活动。

7.3政府采购合同已签订但尚未履行的，撤销合同，从合格的中标候选人中另行确定中标供应商；没有合格的中标候选人的，重新开展政府采购活动。

7.4政府采购合同已经履行，给采购人、供应商造成损失的，由责任人承担赔偿责任。

7.5政府采购当事人有其他违反政府采购法或者政府采购法实施条例等法律法规规定的行为，经改正后仍然影响或者可能影响中标结果或者依法被认定为中标无效的，依照7.1-7.4规定处理。

**第五部分 拟签订的合同文本**

合同编号：

**政府采购合同参考范本**

**（货物类）**

**第一部分 合同书**

项目名称：杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目

甲方：杭州高级中学临平学校

乙方：

签订地：

签订日期：2024年1月 日

年月日，杭州高级中学临平学校以 公开招标 对（项目名称、编号） 项目进行了采购。经 （相关评定主体名称） 评定， （中标或者成交供应商名称）为该项目中标或者成交供应商。现于中标或者成交通知书发出之日起10个工作日内，按照采购文件等确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平、诚实信用和绿色的原则，经杭州高级中学临平学校(以下简称：甲方)和 （中标或者成交供应商名称） (以下简称：乙方)协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

**1.1 合同组成部分**

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，那么在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；

1.1.2 中标或者成交通知书；

1.1.3 投标或者响应文件（含澄清或者说明文件）；

1.1.4 采购文件（含澄清或者修改文件）；

1.1.5 其他相关采购文件。

**1.2 货物**

1.2.1 货物名称、品牌、规格型号、花色：见附件一；

1.2.2 货物数量：见附件一；

1.2.3 货物质量：满足国家标准及现行技术规范 ；

**1.3 价款**

本合同总价（含税）为：￥元（大写：元人民币）。

分项价格：见附件一

**1.4履约保证金**

乙方需要支付履约保证金。若需要支付履约保证金的，则：

1.4.1履约保证金的比例为合同金额的1 %；

1.4.2履约保证金支付方式详见***合同专用条款***；

## 1.4.3 如果乙方不履行合同，履约保证金不予退还；如果乙方未能按合同约定全面履行义务，那么甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，同时不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利；

1.4.4 甲方在项目验收结束后及时退还履约保证金。甲方在项目通过验收之日起个工作日内将履约保证金无息退还乙方，逾期退还的，乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每迟延退还一日的应退还而未退还金额的 0.05%计算，最高限额为本合同履约保证金的 20 %。

**1.5预付款**

甲方（是）需要支付预付款。若需要支付预付款的，则：

1.5.1预付款比例、支付方式、时间详见***合同专用条款***；

1.5.2预付款的扣回方式详见合同专用条款；

1.5.3预付款的担保措施详见合同专用条款。

**1.6资金支付**

1.6.1甲方应严格履行合同，及时组织验收，验收合格后及时将合同款支付完毕。对于满足合同约定支付条件的，甲方自收到发票后5个工作日内将资金支付到合同约定的乙方账户，有条件的甲方可以即时支付。甲方不得以机构变动、人员更替、政策调整、单位放假等为由延迟付款。

1.6.2资金支付的方式、时间和条件详见***合同专用条款***。

**1.7货物交付期限、地点和方式**

1.7.1 交付期限：详见***合同专用条款***；

1.7.2 交付地点：***合同专用条款***；

1.7.3 交付方式：***合同专用条款***。

**1.8违约责任**

1.8.1 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式交付货物，那么甲方可要求乙方支付违约金，违约金按每迟延交付货物一日的应交付而未交付货物价格的0.05%计算，最高限额为本合同总价的 20 %；迟延交付货物的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，甲方有权在要求乙方支付违约金的同时，书面通知乙方解除本合同；

1.8.2 除不可抗力外，如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款，那么乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的 0.05%计算，最高限额为本合同总价的 20 %；迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，乙方有权在要求甲方支付违约金的同时，书面通知甲方解除本合同；

1.8.3 除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务，经催告后在合理期限内仍未履行的，或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；

1.8.4 除前述约定外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等，且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.8.5如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响中标或者成交结果的，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

1.8.6违约责任***合同专用条款***另有约定的，从其约定。

**1.9合同争议的解决**

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择以下第条款规定的方式解决：

1.9.1 将争议提交***合同专用条款***仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决；

1.9.2 向***合同专用条款***人民法院起诉。

**2.0 合同生效**

本合同自双方当事人盖章签字时生效。

**甲方**：  **乙方**：

统一社会信用代码： 统一社会信用代码或身份证号码：

住所： 住所：

法定代表人或 法定代表人

授权代表（签字）： 或授权代表（签字）:

联系人： 联系人：

约定送达地址： 约定送达地址：

邮政编码： 邮政编码：

电话: 电话:

传真: 传真:

电子邮箱： 电子邮箱：

开户银行： 开户银行：

开户名称： 开户名称：

开户账号： 开户账号：

**第二部分 合同一般条款**

**2.1 定义**

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1 “合同”系指采购人和中标或成交供应商签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，中标或成交供应商在完全履行合同义务后，采购人应支付给中标或成交供应商的价格。

2.1.3 “货物”系指中标或成交供应商根据合同约定应向采购人交付的一切各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、机械、仪表、备件、计算机软件、产品等，并包括工具、手册等其他相关资料。

2.1.4 “甲方”系指与中标或成交供应商签署合同的采购人；采购人委托采购代理机构代表其与乙方签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。

2.1.5 “乙方”系指根据合同约定交付货物的中标或成交供应商；两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购的，联合体各方均应为乙方或者与乙方相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。

2.1.6 “现场”系指合同约定货物将要运至或者安装的地点。

**2.2 技术规范**

货物所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件(如果有的话)及其技术规范偏差表(如果被甲方接受的话)相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，那么应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

**2.3 知识产权**

2.3.1 乙方应保证甲方在使用该货物或其任何一部分时不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，那么乙方须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿，乙方还应及时澄清相关信息，使甲方声誉免受损害，甲方保留追责的权利。

2.3.2具有知识产权的计算机软件等货物的知识产权归属，详见***合同专用条款***。

**2.4 包装和装运**

2.4.1除***合同专用条款***另有约定外,乙方交付的全部货物,均应采用本行业通用的方式进行包装，没有通用方式的，应当采取足以保护货物的包装方式，且该包装应符合国家有关包装的法律、法规的规定。如有必要，包装应适用于远距离运输、防潮、防震、防锈和防粗暴装卸，确保货物安全无损地运抵现场。由于包装不善所引起的货物锈蚀、损坏和损失等一切风险均由乙方承担。

2.4.2乙方提供产品及相关快递服务的具体包装要求应符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》，并作为履约验收的内容，必要时甲方可以要求乙方在履约验收环节出具检测报告。

2.4.3 装运货物的要求和通知，详见***合同专用条款***。

**2.5 履约检查和问题反馈**

2.5.1甲方有权在其认为必要时，对乙方是否能够按照合同约定交付货物进行履约检查，以确保乙方所交付的货物能够依约满足甲方之项目需求，但不得因履约检查妨碍乙方的正常工作，乙方应予积极配合；

2.5.2 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

**2.6 技术资料和保密义务**

2.6.1 乙方有权依据合同约定和项目需要，向甲方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方应予积极配合；

2.6.2 乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

2.6.3 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施和方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

**2.7 质量保证**

2.7.1 乙方应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规章制度给甲方，以便甲方进行监督检查；

2.7.2 乙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。

**2.8 货物的风险负担**

货物或者在途货物或者交付给第一承运人后的货物毁损、灭失的风险负担详见***合同专用条款***。

**2.9 延迟交货**

甲乙双方签订合同后，乙方应按照合同约定履行合同义务，除不可抗力外，乙方不得延迟交货。在合同履行过程中，如果因不可抗力，乙方遇到不能按时交付货物的情况，应及时以书面形式将不能按时交付货物的理由、预期延误时间通知甲方；甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意乙方可以延长交货的具体时间。

**2.10 合同变更**

合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

**2.11 合同转让和分包**

2.11.1合同的权利义务依法不得转让，但经甲方同意，乙方可以依法采取分包方式履行合同，即：依法可以将合同项下的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成，接受分包的人应当具备相应的资格条件，并不得再次分包，且乙方应就分包项目向甲方负责，并与分包供应商就分包项目向甲方承担连带责任。

2.11.2乙方采取分包方式履行合同的，甲方可直接向分包供应商支付款项。

**2.12 不可抗力**

2.12.1如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间；

2.12.2 因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同；

2.12.3 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在***合同专用条款***约定时间内以书面形式变更合同；

2.12.4受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在***合同专用条款***约定时间内以书面形式通知对方当事人，并在***合同专用条款***约定时间内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

**2.13 税费**

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定。

**2.14乙方破产**

如果乙方破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不给予乙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

**2.15 合同中止、终止**

2.15.1 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2.15.2合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

**2.16检验和验收**

2.16.1货物交付前，乙方应对货物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验，并向甲方出具证明货物符合合同约定的文件；货物交付时，甲方在***合同专用条款***约定时间内组织验收，并可依法邀请相关方参加，验收应出具验收书。

2.16.2合同期满或者履行完毕后，甲方有权组织（包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加）对乙方履约的验收，即：按照合同约定的技术、服务、安全标准，组织对每一项技术、服务、安全标准的履约情况的验收，并出具验收书。

2.16.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见***合同专用条款****。*

**2.17 通知和送达**

2.17.1任何一方因履行合同而以合同第一部分尾部所列明的传真或电子邮件 发出的所有通知、文件、材料，均视为已向对方当事人送达；任何一方变更上述送达方式或者地址的，应于3个工作日内书面通知对方当事人，在对方当事人收到有关变更通知之前，变更前的约定送达方式或者地址仍视为有效。

2.17.2以当面交付方式送达的，交付之时视为送达；以电子邮件方式送达的，发出电子邮件之时视为送达；以传真方式送达的，发出传真之时视为送达；以邮寄方式送达的，邮件挂号寄出或者交邮之日之次日视为送达。

**2.18 计量单位**

除技术规范中另有规定外,合同的计量单位均使用国家法定计量单位。

**2.19 合同使用的文字和适用的法律**

2.19.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.19.2 合同适用中华人民共和国法律。

**2.20 合同份数**

合同份数按***合同专用条款***规定，每份均具有同等法律效力。

**第三部分 合同专用条款**

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

**1.4.2履约保证金支付方式：以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交履约保证金。**

**1.5.1预付款比例、支付方式、时间：待2024年财政预算下达后5个工作日内，甲方向乙方支付合同金额的40%合同款；**

**1.5.2预付款的扣回方式详见合同专用条款：不扣回；**

**1.5.3预付款的担保措施详见合同专用条款： 无 。**

**1.6.2资金支付的方式、时间和条件：待2024年财政预算下达后5个工作日内，甲方向乙方支付合同金额的40%合同款；货物及设备在乙方安装调试完毕试运行结束并经甲方验收合格后具备支付条件5个工作日内，支付合同剩余金额。**

**1.7.1 交付期限：合同签订后根据校方施工进度要求及时进场供货安装调试，确保在2024年8月15日前通过验收交付甲方使用。**

**1.7.2 交付地点：甲方指定地点。**

**1.7.3 交付方式： 现场交付 。**

**1.8.6违约责任：**

（1）乙方应完全按照甲方招标文件的要求和乙方投标资料及相关文件承诺完成本项目，因乙方自身财务、技术、人力等原因导致项目风险的，应承担全部责任。

（2）甲方有权依据有关法律法规、政府管理的相关职能规定，对本项目进行监督和检查，有权要求乙方按照监督检查情况制定相应措施并加以整改。甲方不因行使该监督和检查权而承担任何责任，也不因此减轻或免除乙方根据合同约定或相关法律法规规定应承担的任何义务或责任。

（3）乙方所供产品与合同要求不符，甲方有权拒绝，没收全部履约保证金，单方解除合同并收回预付款项，并按《中华人民共和国民法典》中的有关条款索赔，且赔偿额不受合同总价的限制。

（4）乙方擅自将本合同的全部或部分事务转由（除分包人以外）第三人承担，甲方可解除本合同，且乙方应按合同总价的30%向甲方支付违约金。如发生损失的，乙方还应赔偿甲方损失，赔偿金额不受合同总价限制。

（5）乙方在质保期内未按承诺提供售后等服务的，每发生一次在接到甲方违约处罚通知后应在7个工作日内向甲方支付5000元的违约金（电汇、转账至甲方指定账户）。如因逾期未作出响应造成甲方损失的，乙方应承担由此所造成的全部损失。

（6）乙方有其他违约行为，应立即补救更正，因此给甲方造成损失的，应赔偿损失。

（7）未按照本合同约定的期限、地点和方式交付产品的违约金在结算合同尾款时一次性扣除。

1.9.1将争议提交杭州仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决；

1.9.2向甲方所在地的人民法院起诉。

**2.3.2具有知识产权的计算机软件等货物的知识产权归属：**乙方应保证甲方在使用投标标的物或其任何一部分时不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，那么乙方须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿；乙方已获取的知识产权归乙方所有，若涉及定制化部分的知识产权均归属于甲方。

**2.4.1**交付的全部标的物,包装应符合国家有关包装的法律、法规的规定。如有必要，包装应适用于远距离运输、防潮、防震、防锈和防粗暴装卸，确保标的物安全无损地运抵现场。交付的全部标的物运输由乙方负责。由于包装及运输不善所引起的标的物锈蚀、损坏和损失等一切风险均由乙方承担。

2.4.2 装运货物的要求和通知：乙方装运货物后需在送货前三个工作日通知甲方。

**2.8 货物的风险负担**

货物或者在途货物或者交付给第一承运人后的货物毁损、灭失的风险负担：乙方应确保标的物安全无损地运抵现场。交付的全部标的物运输由乙方负责。

2.12.3 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在***15个工作日***内以书面形式变更合同；

2.12.4受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在***7个工作日***内以书面形式通知对方当事人，并在***10个工作日***内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

2.16.1**履约验收时间：**完成所有产品供货、安装、调试,并试运行7天后。（具体验收时间以甲方最终确定并及时通知乙方为准）

**2.16.3 检验和验收标准、程序：**

验收：设备安装及调试结束后，达到验收条件，乙方向甲方申请验收，并提供设备的相关技术资料；甲方将按规定对本项目设备的品牌、外观、规格、参数配置、数量、配件及安装调试后的使用性能、运行状况、技术资料及其他进行验收，乙方必须在验收现场提供必要的技术支持，验收费用由乙方承担。验收先由乙方根据甲方提出的要求组织测试并出具测试报告。（如各种功能要求是否完备、各种数据统计是否正确等）如发生所供设备与招标文件或投标承诺中规定的设备不符，由此产生的一切责任和后果由乙方承担。达到采购需求及投标承诺后，通过验收，并签发验收报告。

2.20合同份数

本合同壹式陆份，甲方执肆份，乙方执贰份，每份均具有同等法律效力。

2.21甲乙双方的权利和义务

甲乙双方的权利和义务

一、甲方权利和义务

1、为乙方工作提供良好的外部条件，并按照合同约定支付款项；

2、甲方按双方约定的内容和时间，向乙方提供与项目有关的可以提供的资料；

3、甲方授权一名熟悉本项目情况的代表，负责与乙方联系，更换代表前将提前通知乙方；

4、甲方对乙方提供的项目工作方案具有审定权、修改权，并有权要求乙方按甲方的要求修改方案,乙方不得以此为由要求增加任何费用；

5、根据实际情况，甲方有权要求乙方对已经确认的方案进行修改、变通，乙方应当配合执行，以保证项目顺利进行；

6、甲方有权对质量不合格产品进行拒收，由此。

二、乙方权利和义务

1、根据投标文件的承诺，乙方向甲方委派项目组人员，人员应当固定。乙方更换人员必须经甲方书面同意，否则甲方有权解除本合同；

2、乙方针对该项目出具的工作方案，均须事先经甲方书面确认后方可实施。乙方应当负责本项目的所有外部关系联系与协调；

3、乙方应指派一名授权项目代表，负责与甲方的联络。代表更换应至少提前两天通知甲方。项目负责人：；联系电话：；邮箱：。

4、乙方承诺按照招标文件要求和投标文件承诺提供各项服务；

5、乙方提供通风场地进行货物存放，且保证货物质量，接到甲方发货通知后配合发货及安装；

6、乙方提供的所有产品均应符合质量合格标准；

7、乙方必须在规定期间内完成招标文件要求和投标文件承诺的服务内容，并通过甲方的验收，否则甲方有权终止合同，并索回全部支付的货款，赔偿延误的损失。2.22质保及售后条款

质保期：质保期为验收合格之日起年。

质保范围：除人为损坏和不可抗力外，期间所产生的任何维护或维修及更换配件的费用均由乙方承担。

售后服务内容：

1、质保期内的维修费用（包括材料）全部由乙方负责；超过质保期的，维修时仅收取维修材料费用。

2、质保期内的维修费用（包括配件）全部由乙方负责；

3、技术支持要求：质保期内出现问题，1小时内响应，2小时内到达现场，12小时内解决问题，对于现场解决不了的故障，乙方应提供甲方同型号、同规格的备用设备使用，直至故障设备修复；

4、在保修期内乙方必须不得以任何理由影响甲方的正常使用。乙方必须对所供产品实行终身维修，配件按市场价格收取；

5、乙方在质保期内每年应（不少于一次）到甲方处进行设备保养、检修。

**附件1、合同价格清单**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品名称** | **品牌** | **规格型号** | **数量** | **单位** | **单价**  **（元）** | **合计**  **（元）** | **备注** |
| 负一层 | 厨房卸货临时停车区 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风幕机 |  | 1800\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 风幕机 |  | 1500\*220\*210 | 2 | 台 |  |  |  |
| 3 | 风幕机 |  | 1200\*220\*210 | 2 | 台 |  |  |  |
| 4 | 电子落地秤 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 5 | 单水池连右平台 |  | 1200\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 7 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 男女更衣 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 单水池 |  | 500\*500\*800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 2 | 脚踏式水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 干手器 |  | 250\*165\*470 | 2 | 只 |  |  |  |
| 4 | 六门带锁更衣柜 |  | 900\*400\*1800 | 8 | 台 |  |  |  |
|  | 洁具间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 拖把水池连拖把架 |  | 600\*600\*1800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 直柄水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 3 | 拖把工具柜 |  | 1200\*500\*1800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 检测留样间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双玻门冰箱展示柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 单向移门打荷柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 3 | 单星沥水盆台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 5 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 杂物间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 四层平板货架 |  | 1100\*500\*1800 | 6 | 台 |  |  |  |
| 2 | 挡鼠板 |  |  | 1 | 块 |  |  |  |
| 3 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 副食库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 四层平板货架 |  | 1100\*500\*1800 | 6 | 台 |  |  |  |
| 2 | 平板推车 |  | 900\*500\*900 | 2 | 辆 |  |  |  |
| 3 | 挡鼠板 |  |  | 1 | 块 |  |  |  |
| 4 | 除湿机 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 5 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 主食库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 低搁架 |  | 1200\*500\*300 | 8 | 台 |  |  |  |
| 2 | 平板推车 |  | 900\*500\*900 | 2 | 辆 |  |  |  |
| 3 | 挡鼠板 |  |  | 1 | 块 |  |  |  |
| 4 | 除湿机 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 5 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 冷库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 冷藏库 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷冻库 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 3 | 四层格栅货架 |  | 1200\*500\*1800 | 10 | 台 |  |  |  |
|  | 蔬菜粗加工 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 大单水池 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 4 | 只 |  |  |  |
| 3 | 根茎类蔬菜清洗机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 双层工作台 |  | 1800\*800\*800 | 4 | 台 |  |  |  |
| 5 | 双眼残食台 |  | 1600\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 上翻门组合储存柜 |  | 1200\*600\*1800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 四层格栅货架 |  | 1200\*500\*1800 | 3 | 台 |  |  |  |
| 8 | 平板推车 |  | 900\*500\*900 | 2 | 辆 |  |  |  |
| 9 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 10 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 水产肉类粗加工 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 大单水池 |  | 1000\*850\*800 | 3 | 台 |  |  |  |
| 2 | 一体式净食机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 3 | 大单水池 |  | 1000\*700\*800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 4 | 单星杀鱼台 |  | 1500\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 冷水龙头 |  |  | 6 | 只 |  |  |  |
| 6 | 双层工作台 |  | 1800\*800\*800 | 4 | 台 |  |  |  |
| 7 | 双眼残食台 |  | 1600\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 四层格栅货架 |  | 1200\*500\*1800 | 3 | 台 |  |  |  |
| 9 | 开水器连底座 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 11 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 精加工 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  | 1500\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 双水池 |  | 1800\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 3 | 冷水龙头 |  |  | 4 | 只 |  |  |  |
| 4 | 多功能切菜机 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 5 | 绞肉机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 切肉丝片机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 拌馅机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 四层格栅货架 |  |  | 3 | 台 |  |  |  |
| 9 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 10 | 双层工作台 |  | 1800\*800\*800 | 6 | 台 |  |  |  |
| 11 | 双眼残食台 |  | 1600\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 上翻门组合储存柜 |  | 1200\*600\*1800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 14 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 面点间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 压面机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 搅拌机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 双动双速和面机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 翻盖式和面机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 电饼铛 |  |  | 3 | 台 |  |  |  |
| 8 | 三层六盘烤箱 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 9 | 双门醒发箱 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 排油烟罩 |  |  | 12 | ㎡ |  |  |  |
| 11 | 木面工作台 |  | 1800\*800\*800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 12 | 面粉车 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 13 | 单向移门打荷柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 14 | 饼盘车 |  |  | 1 | 辆 |  |  |  |
| 15 | 四门高身储物柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 16 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 17 | 四层格栅货架 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 18 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 19 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 20 | 双动双速和面机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 21 | 搅拌机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 22 | 三层六盘烤箱 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 23 | 制冰机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 24 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 25 | 三层直角蛋糕柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 26 | 平面冷藏操作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 27 | 蔬果榨汁机(白色) |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 28 | 商用破壁机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 蒸煮间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 单眼电热蒸台 |  |  | 3 | 台 |  |  |  |
| 2 | 可倾式电热稀饭锅（电煮锅） |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 3 | 电热双门蒸菜车 |  |  | 6 | 台 |  |  |  |
| 4 | 集气罩 |  |  | 9.4 | ㎡ |  |  |  |
| 5 | 集气罩 |  |  | 6.2 | ㎡ |  |  |  |
| 6 | 集气罩 |  |  | 6.2 | ㎡ |  |  |  |
| 7 | 双层工作台 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 8 | 饼盘车 |  |  | 2 | 辆 |  |  |  |
| 9 | 四层格栅货架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 12 | 淘米机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 灭蝇灯 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 一层 | 洁具间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 拖把水池连拖把架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 直柄水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 3 | 拖把工具柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 烹饪区 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 单向移门调理柜 |  |  | 5 | 台 |  |  |  |
| 2 | 中餐燃气炒菜灶(广式两眼两汤燃气炒灶) |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 3 | 炊用燃气大锅灶(单眼燃气大锅灶) |  |  | 7 | 台 |  |  |  |
| 4 | 调料台 |  | 300\*1200\*800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 5 | 调料台 |  | 500\*1200\*800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 6 | 调料台 |  | 700\*1000\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 可倾式电热稀饭锅（电煮锅） |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 双眼燃气矮仔炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 推入式万能蒸烤箱 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 燃气推车式蒸箱（二十盘） |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 11 | 排油烟罩 |  |  | 30 | ㎡ |  |  |  |
| 12 | 集气罩 |  |  | 6 | ㎡ |  |  |  |
| 13 | 工作台下层板 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 箱式调料车 |  |  | 1 | 辆 |  |  |  |
| 15 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 16 | 双水池 |  | 1800\*800\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 17 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 18 | 四层格栅货架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 19 | 工具柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 20 | 灭火系统 |  |  | 2 | 组 |  |  |  |
|  | 洗消间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 四门高身储物柜 |  | 1200\*500\*1800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 2 | 双门热风循环消毒柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 3 | 开水器连底座 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 大单水池 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 6 | 冷热水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 7 | 单眼残食台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 活动双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 洗碗机牛角 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 10 | 洗碗机用清洁剂 |  |  | 3 | 桶 |  |  |  |
| 11 | 洗碗机催干剂 |  |  | 3 | 桶 |  |  |  |
| 12 | 洗碗机电脑分配器 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 浸泡单水池 |  | 1500\*1000\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 圆带式传送带 |  |  | 14 | 米 |  |  |  |
| 15 | 小件投掷柜 |  |  | 6 | 台 |  |  |  |
| 16 | 残食台 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 17 | 紫外线消毒灯 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 18 | 灭蝇灯 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
|  | 其它 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风幕机 |  | 1500\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 风幕机 |  | 1800\*220\*210 | 2 | 台 |  |  |  |
| 二层 | 电梯厅 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风幕机 |  | 1500\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 风幕机 |  | 1200\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 洁具间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 拖把工具柜 |  | 900\*500\*1800 | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 洗消间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 小件投掷柜 |  |  | 6 | 台 |  |  |  |
| 2 | 残食台 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 3 | 圆带式传送带 |  |  | 14 | 米 |  |  |  |
| 4 | 浸泡单水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 洗碗机牛角 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 6 | 洗碗机用清洁剂 |  |  | 3 | 桶 |  |  |  |
| 7 | 洗碗机催干剂 |  |  | 3 | 桶 |  |  |  |
| 8 | 洗碗机电脑分配器 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 活动双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 大单水池 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 12 | 单孔残食台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 冷热水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 14 | 开水器连底座 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 15 | 双门热风循环消毒柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 16 | 保洁柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 17 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 18 | 风幕机 |  | 1500\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
| 19 | 风幕机 |  | 1200\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 二次更衣 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 单水池 |  | 500\*500\*800+150 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 脚踏式水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 3 | 酒精喷洒器 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 4 | 干手器 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 5 | 紫外线消毒灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 售餐台 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 单向移门调理柜 |  |  | 6 | 台 |  |  |  |
| 2 | 单向移门调理柜连嵌入式单水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 3 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 感应龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 5 | 四玻门留样冰箱 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 保温饭汤桶柜 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 7 | 四斗连多孔保温台柜 |  |  | 8 | 台 |  |  |  |
| 8 | 单向移门调理柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 9 | 双层玻璃罩 |  | L=1400 | 4 | 组 |  |  |  |
| 10 | 双层玻璃罩 |  | L=1500 | 8 | 组 |  |  |  |
| 11 | 转角工作台 |  | 800\*800\*800 | 4 | 台 |  |  |  |
| 12 | 紫外线消毒灯 |  |  | 4 | 只 |  |  |  |
| 三层 | 洁具间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 拖把水池连拖把架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 直柄水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 3 | 拖把工具柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 仓库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 四层平板货架 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 2 | 挡鼠板 |  |  | 1 | 块 |  |  |  |
| 3 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 烹饪区 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 四层格栅货架 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 2 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 3 | 大双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 5 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 平面冷藏操作台 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 7 | 单向移门调理柜 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 8 | 单向移门调理柜连嵌入式单水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 中餐燃气炒菜灶(两眼一汤燃气广灶) |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 炊用燃气大锅灶(单眼燃气大锅灶) |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 调料台 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 12 | 燃气四眼煲仔炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 三门燃气海鲜蒸柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 电热单门蒸饭箱 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 15 | 灭火系统 |  |  | 1 | 组 |  |  |  |
| 16 | 排油烟罩 |  |  | 11.5 | ㎡ |  |  |  |
| 17 | 风幕机 |  | 1500\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
| 18 | 风幕机 |  | 1200\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 预进间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 单水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 脚踏式水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 3 | 酒精喷洒器 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 4 | 干手器 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 5 | 紫外线消毒灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 售餐间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 嵌墙双通保温柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 单向移门调理柜 |  | 1800\*800\*800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 3 | 单向移门调理柜 |  | 1000\*800\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 单水池柜 |  | 600\*800\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 感应龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 6 | 平面冷藏操作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 保温饭汤桶柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 保温蒸菜柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 四斗连多孔保温台柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 10 | 双层玻璃罩 |  | L=1500 | 1 | 组 |  |  |  |
| 11 | 双层玻璃罩 |  | L=1200 | 1 | 组 |  |  |  |
| 12 | 双层玻璃罩 |  | L=1500 | 2 | 组 |  |  |  |
| 13 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 保温汤池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 15 | 保温汤池下底座 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 16 | 六眼电热煮面炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 17 | 落地工作柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 18 | 铁板烧 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 19 | 定制不锈钢拼台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 20 | 装饰型红外线保温灯-伸缩型 |  |  | 6 | 只 |  |  |  |
| 21 | 排油烟罩 |  |  | 5.5 | ㎡ |  |  |  |
| 22 | 紫外线消毒灯 |  |  | 4 | 只 |  |  |  |
|  | 洗消间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 小件投掷柜 |  |  | 3 | 台 |  |  |  |
| 2 | 残食台 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 3 | 圆带式传送带 |  |  | 7.5 | 米 |  |  |  |
| 4 | 90度转角 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 浸泡单水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 洗碗机牛角 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 7 | 洗碗机用清洁剂 |  |  | 3 | 桶 |  |  |  |
| 8 | 洗碗机催干剂 |  |  | 3 | 桶 |  |  |  |
| 9 | 洗碗机电脑分配器 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 活动双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 大单水池 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 13 | 冷热水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 14 | 双门热风循环消毒柜 |  |  | 3 | 台 |  |  |  |
| 15 | 四门高身储物柜 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 16 | 开水器连底座 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 17 | 灭蝇灯 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 18 | 紫外线消毒灯 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 19 | 风幕机 | 1500\*220\*210 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 20 | 风幕机 | 1200\*220\*210 |  | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 风味档口（缙云烧饼） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  | 1200\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 四层格栅货架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 电热桶饼炉 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 7 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 10 | 排油烟罩 |  |  | 4 | ㎡ |  |  |  |
| 11 | 压面机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 搅拌机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 双动双速和面机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 风味档口（广式烧腊） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  | 1200\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 电磁双头单尾小炒炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 调料台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 电磁单头平头炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 电热烤鸭炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 电热单门蒸菜车 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 排油烟罩 |  |  | 9 | ㎡ |  |  |  |
| 12 | 四斗保温台柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 单通工作柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 万能蒸烤箱 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 风味档口（盖浇饭） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  | 1200\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 电磁双头单尾小炒炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 调料台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 电磁六眼煲仔炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 电热单门蒸菜车 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 排油烟罩 |  |  | 9 | ㎡ |  |  |  |
| 11 | 四斗保温台柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 单通工作柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 15 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 风味档口（杭儿面） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 电磁双头单尾小炒炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 调料台 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 7 | 电磁单头平头炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 六眼电热煮面炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 汤面桶 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 10 | 排油烟罩 |  |  | 9 | ㎡ |  |  |  |
| 11 | 单向移门调理柜 |  | 1800\*800\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 单向移门调理柜 |  | 1800\*600\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 风味档口（广式点心） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 压面机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 搅拌机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 电磁双头单尾小炒炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 调料台 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 10 | 电热单门蒸菜车 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 四层格栅货架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 排油烟罩 |  |  | 9 | ㎡ |  |  |  |
| 13 | 四斗保温台柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 15 | 单眼电热蒸台 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 16 | 电磁单缸双筛炸炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 17 | 单通工作柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 18 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 19 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 20 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 21 | 排油烟罩 |  |  | 4 | ㎡ |  |  |  |
|  | 风味档口（小吃系列一） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 四层格栅货架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 电磁双头单尾小炒炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 调料台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 电磁六眼煲仔炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 排油烟罩 |  |  | 9 | ㎡ |  |  |  |
| 10 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 风味档口（小吃系列二） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 四层格栅货架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 电磁双头单尾小炒炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 调料台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 电磁煎包炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 单眼电热蒸台 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 10 | 排油烟罩 |  |  | 9 | ㎡ |  |  |  |
| 11 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 风味档口（杭高味道（临平老底子）） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 四层格栅货架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 单眼电热蒸台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 电磁六眼煲仔炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 排油烟罩 |  |  | 9 | ㎡ |  |  |  |
| 9 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 12 | 电磁扒炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 电磁单缸双筛炸炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 排油烟罩 |  |  | 4 | ㎡ |  |  |  |
| 15 | 冷水龙头 |  |  | 10 | 只 |  |  |  |
| 16 | 冷热水龙头 |  |  | 20 | 只 |  |  |  |
| 17 | 感应水龙头 |  |  | 10 | 只 |  |  |  |
| 合同总价（小写）人民币 | | | |  | | | | |
| 合同总价（大写）人民币 | | | |  | | | | |

**附件2：项目人员清单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 身份证号 | 联系电话 | 本项目承担的职责 |
|  |  |  |  | 明确项目负责人 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**附件3：分包合同（如有）**

**第六部分应提交的有关格式范例**

**资格文件部分**

**目录**

（1）符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函……………（页码）

（2）联合协议………………………………………………………………（页码）

（3）落实政府采购政策需满足的资格要求………………………………（页码）

（4）本项目的特定资格要求………………………………………………（页码）

**一、 符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函**

杭州高级中学临平学校、杭州信达投资咨询估价监理有限公司：

我方参与杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目【招标编号：HGLP-2023-003(代)】政府采购活动，郑重承诺：

（一）具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的条件：

1、具有独立承担民事责任的能力；

2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

3、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5、参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

6、具有法律、行政法规规定的其他条件。

（二）未被信用中国（www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。

（三）不存在以下情况：

1、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商参加同一合同项下的政府采购活动的；

2、为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后再参加该采购项目的其他采购活动的。

投标人名称(电子签名)：

日期： 年 月日

**二、联合协议（如果有）**

**[以联合体形式投标的，提供联合协议（附件5）；本项目不接受联合体投标或者投标人不以联合体形式投标的，则不需要提供]**

**三、落实政府采购政策需满足的资格要求**

（根据招标公告落实政府采购政策需满足的资格要求选择提供相应的材料；未要求的，无需提供）

**A**.专门面向中小企业，货物全部由符合政策要求的中小企业（或小微企业）制造的，提供相应的中小企业声明函（附件7）。

**B.**要求以联合体形式参加的，提供联合协议（附件5）和中小企业声明函（附件7），联合协议中中小企业合同金额应当达到招标公告载明的比例；如果供应商本身提供所有标的均由中小企业制造的，并相应达到了前述比例要求，视同符合了资格条件，无需再与其他中小企业组成联合体参加政府采购活动，无需提供联合协议。

**C、**要求合同分包的，提供分包意向协议（附件6）和中小企业声明函（附件7），分包意向协议中中小企业合同金额应当达到招标公告载明的比例；如果供应商本身提供所有标的均由中小企业制造的，并相应达到了前述比例要求，视同符合了资格条件，无需再向中小企业分包，无需提供分包意向协议。

**四、本项目的特定资格要求**

（根据招标公告本项目的特定资格要求提供相应的材料；未要求的，无需提供）

**商务技术文件部分**

**目录**

（1）投标函…………………………………………………………………………………（页码）（2）授权委托书或法定代表人（单位负责人、自然人本人）身份证明………（页码）

（3）分包意向协议…………………………………………………………………………（页码）

（4）符合性审查资料………………………………………………………………………（页码）

（5）评标标准相应的商务技术资料……………………………………………………（页码）（6）投标标的清单……………………………………………………………………（页码）（7）商务技术偏离表………………………………………………………………………（页码）

（8）政府采购供应商廉洁自律承诺书…………………………………………………（页码）

**一、投标函**

杭州高级中学临平学校、杭州信达投资咨询估价监理有限公司：

我方参加你方组织的杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目【招标编号：HGLP-2023-003(代)】招标的有关活动，并对此项目进行投标。为此：

1、我方承诺投标有效期从提交投标文件的截止之日起天（不少于90天），本投标文件在投标有效期满之前均具有约束力。

2、我方的投标文件包括以下内容：

2.1资格文件：

2.1.1承诺函；

2.1.2联合协议（如果有)；

2.1.3落实政府采购政策需满足的资格要求（如果有）；

2.1.4本项目的特定资格要求（如果有）。

2.2商务技术文件：

2.2.1投标函；

2.2.2授权委托书或法定代表人（单位负责人）身份证明；

2.2.3分包意向协议（如果有）；

2.2.4符合性审查资料；

2.2.5评标标准相应的商务技术资料；

2.2.6投标标的清单；

2.2.7商务技术偏离表；

2.2.8政府采购供应商廉洁自律承诺书；

2.3报价文件

2.3.1开标一览表（报价表）；

2.3.2 报价情况说明（如果有）；

2.3.3中小企业声明函（如果有）。

3、我方承诺除商务技术偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。对投标文件中材料的真实性、合法性负责。

4、如我方中标，我方承诺：

4.1在收到中标通知书后，在中标通知书规定的期限内与你方签订合同；

4.2在签订合同时不向你方提出附加条件；

4.3按照招标文件要求提交履约保证金；

4.4在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

5、其他补充说明:。

投标人名称（电子签名）：

日期： 年 月 日

注：按本格式和要求提供。

**二、授权委托书或法定代表人（单位负责人、自然人本人）身份证明**

**授权委托书（适用于非联合体投标）**

杭州高级中学临平学校、杭州信达投资咨询估价监理有限公司：

现委托（姓名）为我方代理人（身份证号码：，手机：，所在单位：），以我方名义处理杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目【招标编号：HGLP-2023-003(代)】政府采购投标的一切事项，其法律后果由我方承担。

委托期限：自年月日起至年月日止。

特此告知。

投标人名称(电子签名)：

签发日期： 年 月 日

**授权委托书（适用于联合体投标）**

杭州高级中学临平学校、杭州信达投资咨询估价监理有限公司：

现委托（姓名）为我方代理人（身份证号码：，手机：，所在单位：），以我方名义处理杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目【招标编号：HGLP-2023-003(代)】政府采购投标的一切事项，其法律后果由我方承担。

委托期限：自年月日起至年月日止。

特此告知。

联合体成员名称(电子签名/公章)：

联合体成员名称(电子签名/公章)：

……

日期： 年 月 日

**法定代表人、单位负责人或自然人本人的身份证明（适用于法定代表人、单位负责人或者自然人本人代表投标人参加投标）**

身份证件扫描件：

|  |
| --- |
| 正面： 反面： |

投标人名称(电子签名)：

日期： 年 月 日

**三、分包意向协议（如果有）**

[**中标后以分包方式履行合同的，提供分包意向协议(附件6)；采购人不同意分包或者投标人中标后不以分包方式履行合同的，则不需要提供。**]

**四、符合性审查资料**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实质性要求** | **需要提供的符合性审查资料** | **投标文件中的**  **页码位置** |
| 1 | 投标文件按照招标文件要求签署、盖章。 | 需要使用电子签名或者签字盖章的投标文件的组成部分 | 见投标文件  第页 |
| 2 | 投标文件中承诺的投标有效期不少于招标文件中载明的投标有效期。 | 投标函 | 见投标文件第页 |
| 3 | 投标文件满足招标文件的其它实质性要求。 | 招标文件其它实质性要求相应的材料（“▲” 系指实质性要求条款，招标文件无其它实质性要求的，无需提供） | 见投标文件第页 |

注：按本格式和要求提供。

**五、评标标准相应的商务技术资料**

**（按招标文件第四部分评标办法前附表中“投标文件中评标标准相应的商务技术资料目录”提供资料。）**

**六、投标标的清单**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **品牌（如果有）** | **规格型号** | **数量** | **备注** |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| …… |  |  |  |  |  |

注：按本格式和要求提供。

**七、商务技术偏离表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **招标文件章节及具体内容** | **投标文件章节及具体内容** | **偏离说明** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| …… |  |  |  |

投标人保证：除商务技术偏离表列出的偏离外，投标人响应招标文件的全部要求

注：按本格式和要求提供。

**八、政府采购供应商廉洁自律承诺书**

杭州高级中学临平学校、杭州信达投资咨询估价监理有限公司：

我单位响应你单位项目招标要求参加投标。在这次投标过程中和中标后，我们将严格遵守国家法律法规要求，并郑重承诺：

一、不向项目有关人员及部门赠送礼金礼物、有价证券、回扣以及中介费、介绍费、咨询费等好处费；

二、不为项目有关人员及部门报销应由你方单位或个人支付的费用；

三、不向项目有关人员及部门提供有可能影响公正的宴请和健身娱乐等活动；

四、不为项目有关人员及部门出国（境）、旅游等提供方便；

五、不为项目有关人员个人装修住房、婚丧嫁娶、配偶子女工作安排等提供

好处；

六、严格遵守《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国招标投标

法》《中华人民共和国民法典》等法律法规，诚实守信，合法经营，坚决抵制各种违法违纪行为。

如违反上述承诺，你单位有权立即取消我单位投标、中标或在建项目的建设资格，有权拒绝我单位在一定时期内进入你单位进行项目建设或其他经营活动，并通报市财政局。由此引起的相应损失均由我单位承担。

投标人名称（电子签名）：

日期： 年 月 日

注：按本格式和要求提供。

**报价文件部分**

**目录**

1. 开标一览表（报价表）………………………………………………………（页码）

（2）报价情况说明…………………………………………………………………（页码）

（3）中小企业声明函………………………………………………………………（页码）

一、开标一览表（报价表）

杭州高级中学临平学校、杭州信达投资咨询估价监理有限公司：

按你方招标文件要求，我们，本投标文件签字方，谨此向你方发出要约如下：如你方接受本投标，我方承诺按照如下开标一览表（报价表）的价格完成杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目【招标编号：HGLP-2023-003(代)】的实施。

**开标一览表（报价表）(单位均为人民币元)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品名称** | **品牌** | **规格型号** | **数量** | **单位** | **单价**  **（元）** | **合计**  **（元）** | **备注** |
| 负一层 | 厨房卸货临时停车区 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风幕机 |  | 1800\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 风幕机 |  | 1500\*220\*210 | 2 | 台 |  |  |  |
| 3 | 风幕机 |  | 1200\*220\*210 | 2 | 台 |  |  |  |
| 4 | 电子落地秤 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 5 | 单水池连右平台 |  | 1200\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 7 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 男女更衣 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 单水池 |  | 500\*500\*800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 2 | 脚踏式水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 干手器 |  | 250\*165\*470 | 2 | 只 |  |  |  |
| 4 | 六门带锁更衣柜 |  | 900\*400\*1800 | 8 | 台 |  |  |  |
|  | 洁具间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 拖把水池连拖把架 |  | 600\*600\*1800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 直柄水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 3 | 拖把工具柜 |  | 1200\*500\*1800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 检测留样间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双玻门冰箱展示柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 单向移门打荷柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 3 | 单星沥水盆台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 5 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 杂物间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 四层平板货架 |  | 1100\*500\*1800 | 6 | 台 |  |  |  |
| 2 | 挡鼠板 |  |  | 1 | 块 |  |  |  |
| 3 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 副食库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 四层平板货架 |  | 1100\*500\*1800 | 6 | 台 |  |  |  |
| 2 | 平板推车 |  | 900\*500\*900 | 2 | 辆 |  |  |  |
| 3 | 挡鼠板 |  |  | 1 | 块 |  |  |  |
| 4 | 除湿机 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 5 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 主食库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 低搁架 |  | 1200\*500\*300 | 8 | 台 |  |  |  |
| 2 | 平板推车 |  | 900\*500\*900 | 2 | 辆 |  |  |  |
| 3 | 挡鼠板 |  |  | 1 | 块 |  |  |  |
| 4 | 除湿机 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 5 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 冷库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 冷藏库 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷冻库 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 3 | 四层格栅货架 |  | 1200\*500\*1800 | 10 | 台 |  |  |  |
|  | 蔬菜粗加工 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 大单水池 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 4 | 只 |  |  |  |
| 3 | 根茎类蔬菜清洗机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 双层工作台 |  | 1800\*800\*800 | 4 | 台 |  |  |  |
| 5 | 双眼残食台 |  | 1600\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 上翻门组合储存柜 |  | 1200\*600\*1800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 四层格栅货架 |  | 1200\*500\*1800 | 3 | 台 |  |  |  |
| 8 | 平板推车 |  | 900\*500\*900 | 2 | 辆 |  |  |  |
| 9 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 10 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 水产肉类粗加工 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 大单水池 |  | 1000\*850\*800 | 3 | 台 |  |  |  |
| 2 | 一体式净食机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 3 | 大单水池 |  | 1000\*700\*800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 4 | 单星杀鱼台 |  | 1500\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 冷水龙头 |  |  | 6 | 只 |  |  |  |
| 6 | 双层工作台 |  | 1800\*800\*800 | 4 | 台 |  |  |  |
| 7 | 双眼残食台 |  | 1600\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 四层格栅货架 |  | 1200\*500\*1800 | 3 | 台 |  |  |  |
| 9 | 开水器连底座 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 11 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 精加工 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  | 1500\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 双水池 |  | 1800\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 3 | 冷水龙头 |  |  | 4 | 只 |  |  |  |
| 4 | 多功能切菜机 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 5 | 绞肉机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 切肉丝片机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 拌馅机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 四层格栅货架 |  |  | 3 | 台 |  |  |  |
| 9 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 10 | 双层工作台 |  | 1800\*800\*800 | 6 | 台 |  |  |  |
| 11 | 双眼残食台 |  | 1600\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 上翻门组合储存柜 |  | 1200\*600\*1800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 14 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 面点间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 压面机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 搅拌机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 双动双速和面机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 翻盖式和面机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 电饼铛 |  |  | 3 | 台 |  |  |  |
| 8 | 三层六盘烤箱 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 9 | 双门醒发箱 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 排油烟罩 |  |  | 12 | ㎡ |  |  |  |
| 11 | 木面工作台 |  | 1800\*800\*800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 12 | 面粉车 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 13 | 单向移门打荷柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 14 | 饼盘车 |  |  | 1 | 辆 |  |  |  |
| 15 | 四门高身储物柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 16 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 17 | 四层格栅货架 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 18 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 19 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 20 | 双动双速和面机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 21 | 搅拌机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 22 | 三层六盘烤箱 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 23 | 制冰机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 24 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 25 | 三层直角蛋糕柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 26 | 平面冷藏操作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 27 | 蔬果榨汁机(白色) |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 28 | 商用破壁机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 蒸煮间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 单眼电热蒸台 |  |  | 3 | 台 |  |  |  |
| 2 | 可倾式电热稀饭锅（电煮锅） |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 3 | 电热双门蒸菜车 |  |  | 6 | 台 |  |  |  |
| 4 | 集气罩 |  |  | 9.4 | ㎡ |  |  |  |
| 5 | 集气罩 |  |  | 6.2 | ㎡ |  |  |  |
| 6 | 集气罩 |  |  | 6.2 | ㎡ |  |  |  |
| 7 | 双层工作台 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 8 | 饼盘车 |  |  | 2 | 辆 |  |  |  |
| 9 | 四层格栅货架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 12 | 淘米机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 灭蝇灯 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 一层 | 洁具间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 拖把水池连拖把架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 直柄水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 3 | 拖把工具柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 烹饪区 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 单向移门调理柜 |  |  | 5 | 台 |  |  |  |
| 2 | 中餐燃气炒菜灶(广式两眼两汤燃气炒灶) |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 3 | 炊用燃气大锅灶(单眼燃气大锅灶) |  |  | 7 | 台 |  |  |  |
| 4 | 调料台 |  | 300\*1200\*800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 5 | 调料台 |  | 500\*1200\*800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 6 | 调料台 |  | 700\*1000\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 可倾式电热稀饭锅（电煮锅） |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 双眼燃气矮仔炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 推入式万能蒸烤箱 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 燃气推车式蒸箱（二十盘） |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 11 | 排油烟罩 |  |  | 30 | ㎡ |  |  |  |
| 12 | 集气罩 |  |  | 6 | ㎡ |  |  |  |
| 13 | 工作台下层板 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 箱式调料车 |  |  | 1 | 辆 |  |  |  |
| 15 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 16 | 双水池 |  | 1800\*800\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 17 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 18 | 四层格栅货架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 19 | 工具柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 20 | 灭火系统 |  |  | 2 | 组 |  |  |  |
|  | 洗消间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 四门高身储物柜 |  | 1200\*500\*1800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 2 | 双门热风循环消毒柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 3 | 开水器连底座 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 大单水池 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 6 | 冷热水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 7 | 单眼残食台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 活动双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 洗碗机牛角 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 10 | 洗碗机用清洁剂 |  |  | 3 | 桶 |  |  |  |
| 11 | 洗碗机催干剂 |  |  | 3 | 桶 |  |  |  |
| 12 | 洗碗机电脑分配器 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 浸泡单水池 |  | 1500\*1000\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 圆带式传送带 |  |  | 14 | 米 |  |  |  |
| 15 | 小件投掷柜 |  |  | 6 | 台 |  |  |  |
| 16 | 残食台 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 17 | 紫外线消毒灯 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 18 | 灭蝇灯 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
|  | 其它 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风幕机 |  | 1500\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 风幕机 |  | 1800\*220\*210 | 2 | 台 |  |  |  |
| 二层 | 电梯厅 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风幕机 |  | 1500\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 风幕机 |  | 1200\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 洁具间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 拖把工具柜 |  | 900\*500\*1800 | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 洗消间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 小件投掷柜 |  |  | 6 | 台 |  |  |  |
| 2 | 残食台 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 3 | 圆带式传送带 |  |  | 14 | 米 |  |  |  |
| 4 | 浸泡单水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 洗碗机牛角 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 6 | 洗碗机用清洁剂 |  |  | 3 | 桶 |  |  |  |
| 7 | 洗碗机催干剂 |  |  | 3 | 桶 |  |  |  |
| 8 | 洗碗机电脑分配器 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 活动双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 大单水池 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 12 | 单孔残食台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 冷热水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 14 | 开水器连底座 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 15 | 双门热风循环消毒柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 16 | 保洁柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 17 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 18 | 风幕机 |  | 1500\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
| 19 | 风幕机 |  | 1200\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 二次更衣 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 单水池 |  | 500\*500\*800+150 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 脚踏式水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 3 | 酒精喷洒器 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 4 | 干手器 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 5 | 紫外线消毒灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 售餐台 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 单向移门调理柜 |  |  | 6 | 台 |  |  |  |
| 2 | 单向移门调理柜连嵌入式单水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 3 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 感应龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 5 | 四玻门留样冰箱 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 保温饭汤桶柜 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 7 | 四斗连多孔保温台柜 |  |  | 8 | 台 |  |  |  |
| 8 | 单向移门调理柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 9 | 双层玻璃罩 |  | L=1400 | 4 | 组 |  |  |  |
| 10 | 双层玻璃罩 |  | L=1500 | 8 | 组 |  |  |  |
| 11 | 转角工作台 |  | 800\*800\*800 | 4 | 台 |  |  |  |
| 12 | 紫外线消毒灯 |  |  | 4 | 只 |  |  |  |
| 三层 | 洁具间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 拖把水池连拖把架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 直柄水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 3 | 拖把工具柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 仓库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 四层平板货架 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 2 | 挡鼠板 |  |  | 1 | 块 |  |  |  |
| 3 | 灭蝇灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 烹饪区 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 四层格栅货架 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 2 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 3 | 大双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 5 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 平面冷藏操作台 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 7 | 单向移门调理柜 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 8 | 单向移门调理柜连嵌入式单水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 中餐燃气炒菜灶(两眼一汤燃气广灶) |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 炊用燃气大锅灶(单眼燃气大锅灶) |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 调料台 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 12 | 燃气四眼煲仔炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 三门燃气海鲜蒸柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 电热单门蒸饭箱 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 15 | 灭火系统 |  |  | 1 | 组 |  |  |  |
| 16 | 排油烟罩 |  |  | 11.5 | ㎡ |  |  |  |
| 17 | 风幕机 |  | 1500\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
| 18 | 风幕机 |  | 1200\*220\*210 | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 预进间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 单水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 脚踏式水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 3 | 酒精喷洒器 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 4 | 干手器 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 5 | 紫外线消毒灯 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 售餐间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 嵌墙双通保温柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 单向移门调理柜 |  | 1800\*800\*800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 3 | 单向移门调理柜 |  | 1000\*800\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 单水池柜 |  | 600\*800\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 感应龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 6 | 平面冷藏操作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 保温饭汤桶柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 保温蒸菜柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 四斗连多孔保温台柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 10 | 双层玻璃罩 |  | L=1500 | 1 | 组 |  |  |  |
| 11 | 双层玻璃罩 |  | L=1200 | 1 | 组 |  |  |  |
| 12 | 双层玻璃罩 |  | L=1500 | 2 | 组 |  |  |  |
| 13 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 保温汤池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 15 | 保温汤池下底座 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 16 | 六眼电热煮面炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 17 | 落地工作柜 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 18 | 铁板烧 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 19 | 定制不锈钢拼台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 20 | 装饰型红外线保温灯-伸缩型 |  |  | 6 | 只 |  |  |  |
| 21 | 排油烟罩 |  |  | 5.5 | ㎡ |  |  |  |
| 22 | 紫外线消毒灯 |  |  | 4 | 只 |  |  |  |
|  | 洗消间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 小件投掷柜 |  |  | 3 | 台 |  |  |  |
| 2 | 残食台 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 3 | 圆带式传送带 |  |  | 7.5 | 米 |  |  |  |
| 4 | 90度转角 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 浸泡单水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 洗碗机牛角 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 7 | 洗碗机用清洁剂 |  |  | 3 | 桶 |  |  |  |
| 8 | 洗碗机催干剂 |  |  | 3 | 桶 |  |  |  |
| 9 | 洗碗机电脑分配器 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 活动双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 冲地龙头 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 大单水池 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 13 | 冷热水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 14 | 双门热风循环消毒柜 |  |  | 3 | 台 |  |  |  |
| 15 | 四门高身储物柜 |  |  | 4 | 台 |  |  |  |
| 16 | 开水器连底座 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 17 | 灭蝇灯 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 18 | 紫外线消毒灯 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 19 | 风幕机 | 1500\*220\*210 |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 20 | 风幕机 | 1200\*220\*210 |  | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 风味档口（缙云烧饼） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  | 1200\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 四层格栅货架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 电热桶饼炉 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 7 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 10 | 排油烟罩 |  |  | 4 | ㎡ |  |  |  |
| 11 | 压面机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 搅拌机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 双动双速和面机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 风味档口（广式烧腊） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  | 1200\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 电磁双头单尾小炒炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 调料台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 电磁单头平头炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 电热烤鸭炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 电热单门蒸菜车 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 排油烟罩 |  |  | 9 | ㎡ |  |  |  |
| 12 | 四斗保温台柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 单通工作柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 万能蒸烤箱 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
|  | 风味档口（盖浇饭） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  | 1200\*700\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 电磁双头单尾小炒炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 调料台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 电磁六眼煲仔炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 电热单门蒸菜车 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 排油烟罩 |  |  | 9 | ㎡ |  |  |  |
| 11 | 四斗保温台柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 单通工作柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 15 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 风味档口（杭儿面） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 电磁双头单尾小炒炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 调料台 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 7 | 电磁单头平头炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 六眼电热煮面炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 汤面桶 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 10 | 排油烟罩 |  |  | 9 | ㎡ |  |  |  |
| 11 | 单向移门调理柜 |  | 1800\*800\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 单向移门调理柜 |  | 1800\*600\*800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 风味档口（广式点心） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 压面机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 搅拌机 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 电磁双头单尾小炒炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 调料台 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 10 | 电热单门蒸菜车 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 四层格栅货架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 排油烟罩 |  |  | 9 | ㎡ |  |  |  |
| 13 | 四斗保温台柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 15 | 单眼电热蒸台 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 16 | 电磁单缸双筛炸炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 17 | 单通工作柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 18 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 19 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 20 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 21 | 排油烟罩 |  |  | 4 | ㎡ |  |  |  |
|  | 风味档口（小吃系列一） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 四层格栅货架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 电磁双头单尾小炒炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 调料台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 电磁六眼煲仔炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 排油烟罩 |  |  | 9 | ㎡ |  |  |  |
| 10 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 风味档口（小吃系列二） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 四层格栅货架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 电磁双头单尾小炒炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 调料台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 电磁煎包炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 单眼电热蒸台 |  |  | 2 | 台 |  |  |  |
| 10 | 排油烟罩 |  |  | 9 | ㎡ |  |  |  |
| 11 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
|  | 风味档口（杭高味道（临平老底子）） |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双水池 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷水龙头 |  |  | 2 | 只 |  |  |  |
| 3 | 双层板工作台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 4 | 四门冰箱冷藏冷冻柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 四层格栅货架 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 6 | 单眼电热蒸台 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 7 | 电磁六眼煲仔炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 8 | 排油烟罩 |  |  | 9 | ㎡ |  |  |  |
| 9 | 单向移门调理柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 单水池柜 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 冷水龙头 |  |  | 1 | 只 |  |  |  |
| 12 | 电磁扒炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 电磁单缸双筛炸炉 |  |  | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 排油烟罩 |  |  | 4 | ㎡ |  |  |  |
| 15 | 冷水龙头 |  |  | 10 | 只 |  |  |  |
| 16 | 冷热水龙头 |  |  | 20 | 只 |  |  |  |
| 17 | 感应水龙头 |  |  | 10 | 只 |  |  |  |
| 投标总价（小写）人民币 | | | |  | | | | |
| 投标总价（大写）人民币 | | | |  | | | | |

**注：**

1、投标人需按本表格式填写**，否则视为投标文件含有采购人不能接受的附加条件，投标无效**。

2、有关本项目实施所涉及的一切费用均计入报价。采购人不得向供应商索要或者接受供应商给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务；如供应商承诺提供赠品、回扣、采购预算中本身不包含的其他商品或服务，视作无效承诺，不得因无效承诺对供应商实行差别待遇或者歧视待遇，也不得将其作为中标（成交）条件或者合同签订条件；总价不为零，报价明细表中部分产品、服务单价为零的，视作已包含在总价中。**采购内容未包含在《开标一览表（报价表）》名称栏中，投标人不能作出合理解释的，视为投标文件含有采购人不能接受的附加条件的，投标无效。**

3、特别提示：采购代理机构将对项目名称和项目编号，中标供应商名称、地址和中标金额，主要中标标的名称、品牌（如果有）、规格型号、数量、单价等予以公示。

4、符合招标文件中列明的可享受中小企业扶持政策的投标人，请填写中小企业声明函。注：投标人提供的中小企业声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

1. 报价情况说明（如果有）

## （如供应商报价低于项目预算50%的，应当提交本文档，详细阐述不影响产品质量或者诚信履约的具体原因。）

三、中小企业声明函（如果有）

**[招标公告落实政府采购政策需满足的资格要求为“无”即本项目或标项未预留份额专门面向中小企业时，符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的小微企业拟享受价格扣除政策的，需提供中小企业声明函（附件7）。]**

# 附件

**附件1：**

**残疾人福利性单位声明函**

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕 141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加\_杭州高级中学临平学校\_单位的\_杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目\_\_项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称（电子签名）：

日 期：

**附件2：质疑函范本及制作说明**

**质疑函范本**

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址：邮编：

联系人：联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址： 邮编：

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：

质疑项目的编号：包号：

采购人名称：

采购文件获取日期：

三、质疑事项具体内容

质疑事项1：

事实依据：

法律依据：

质疑事项2

……

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

**质疑函制作说明：**

1.供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。

2.质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3.质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。

4.质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

5.质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。

6.质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

**附件3：投诉书范本及制作说明**

**投诉书范本**

一、投诉相关主体基本情况

投诉人：

地 址：邮编：

法定代表人/主要负责人：

联系电话：

授权代表：联系电话：

地 址：邮编：

被投诉人1：

地 址：邮编：

联系人：联系电话：

被投诉人2

……

相关供应商：

地 址：邮编：

联系人：联系电话：

二、投诉项目基本情况

采购项目名称：

采购项目编号：包号：

采购人名称：

代理机构名称：

采购文件公告:是/否 公告期限：

采购结果公告:是/否 公告期限：

三、质疑基本情况

投诉人于年月日,向提出质疑，质疑事项为：

采购人/代理机构于年月日,就质疑事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1：

事实依据：

法律依据：

投诉事项2

……

五、与投诉事项相关的投诉请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

**投诉书制作说明：**

1.投诉人提起投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。

2.投诉人若委托代理人进行投诉的，投诉书应按照要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3.投诉人若对项目的某一分包进行投诉，投诉书应列明具体分包号。

4.投诉书应简要列明质疑事项，质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

5.投诉书的投诉事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

6.投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

7.投诉人为自然人的，投诉书应当由本人签字；投诉人为法人或者其他组织的，投诉书应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

**附件4：业务专用章使用说明函**

杭州高级中学临平学校、杭州信达投资咨询估价监理有限公司：

我方(投标人全称)是中华人民共和国依法登记注册的合法企业，在参加你方组织的杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目【招标编号：HGLP-2023-003(代)】投标活动中作如下说明：我方所使用的“XX专用章”与法定名称章具有同等的法律效力，对使用“XX专用章”的行为予以完全承认，并愿意承担相应责任。

特此说明。

投标人（法定名称章）：

日期： 年 月 日

**附：**

投标人法定名称章（印模） 投标人“XX专用章”（印模）

**附件5：联合协议**

**（以联合体形式投标的，提供联合协议；本项目不接受联合体投标或者投标人不以联合体形式投标的，则不需要提供）**

（联合体所有成员名称）自愿组成一个联合体，以一个投标人的身份参加杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目【招标编号：HGLP-2023-003(代)】投标。

一、各方一致决定，（某联合体成员名称）为联合体牵头人，代表所有联合体成员负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作。

二、所有联合体成员各方签署授权书，授权书载明的授权代表根据招标文件规定及投标内容而对采购人、采购代理机构所作的任何合法承诺，包括书面澄清及相应等均对联合投标各方产生约束力。

三、本次联合投标中，分工如下：

（联合体成员1）承担的工作和义务为：；

（联合体成员2）承担的工作和义务为：；

……

四、联合体成员中小企业合同份额。

1、（联合体成员X,……）提供的全部货物由小微企业制造，其合同份额占到合同总金额%以上；……。**（未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额中的非预留部分采购包，接受联合体投标的，联合协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体报价按评标标准确定的比例给予扣除。供应商拟享受以上价格扣除政策的，填写有关内容。）**

2、中小企业合同金额达到%，其中小微企业合同金额达到%。**（要求以联合体形式参加的项目或采购包，供应商按招标文件第一部分招标公告申请人的资格要求中规定的联合协议中中小企业、小微企业合同金额应当达到的比例要求填写。）**

五、如果中标，联合体各成员方共同与采购人签订合同，并就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

六、有关本次联合投标的其他事宜：

1、联合体各方不再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

2、联合体中有同类资质的各方按照联合体分工承担相同工作的，按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

3、本协议提交采购人、采购代理机构后，联合体各方不得以任何形式对上述内容进行修改或撤销。

联合体成员名称(电子签名/公章)：

联合体成员名称(电子签名/公章)：

……

日期： 年 月 日

注：按本格式和要求提供。

**附件6：分包意向协议**

（**中标后以分包方式履行合同的，提供分包意向协议；采购人不同意分包或者投标人中标后不以分包方式履行合同的，则不需要提供。**）

（投标人名称）若成为杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目【招标编号：HGLP-2023-003(代)】的中标供应商，将依法采取分包方式履行合同。（投标人名称）与（所有分包供应商名称）达成分包意向协议。

一、分包标的及数量

（投标人名称）将 XX工作内容 分包给（分包供应商1名称），（分包供应商1名称），具备承担XX工作内容相应资质条件且不得再次分包；

## ……

二、分包供应商中小企业合同份额

1、（分包供应商X,……）提供的货物全部由小微企业制造，其合同份额占到合同总金额%以上。**（未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额中的非预留部分采购包，允许分包的，分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对大中型企业的报价按评标标准确定的比例给予扣除。供应商拟享受以上价格扣除政策的，填写有关内容。）**

2、中小企业合同金额达到%，其中小微企业合同金额达到%。**（要求合同分包形式参加的项目或采购包，供应商按招标文件第一部分招标公告申请人的资格要求中规定的分包意向协议中中小企业、小微企业合同金额应当达到的比例要求填写。）**

三、分包工作履行期限、地点、方式

四、质量

五、价款或者报酬

六、违约责任

七、争议解决的办法

投标人名称(电子签名)：

分包供应商名称(电子签名/公章)：

……

日期： 年 月 日

注：按本格式和要求提供。

**附件7：中小企业声明函**

**中小企业声明函（货物）**

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020﹞46 号）的规定，本公司（联合体）参加 杭州高级中学临平学校的 杭州高级中学临平学校厨房设备采购项目 采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1.（标的名称）注：填写产品名称 ，属于（采购文件中明确的所属行业）行业 ；制造商为 （企业名称） ，从业人员人，营业收入为万元，资产总额为万元，属于 （中型企业、小型企业、微型企业） ；

2.（标的名称）注：填写产品名称 ，属于 （采购文件中明确的所属行业）行业 ；制造商为 （企业名称） ，从业人员人，营业收入为万元，资产总额为万元，属于 （中型企业、小型企业、微型企业） ；

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称(电子签名)：

日期： 年 月日

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

注：

1、填写要求：①“标的名称”、“采购文件中明确的所属行业”依据招标文件第二部分投标人须知前附表中“采购标的及其对应的中小企业划分标准所属行业”的指引，逐一填写，不得缺漏；②从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报；③中型企业、小型企业、微型企业等3种企业类型，结合以上数据，依据《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）确定；④投标人提供的《中小企业声明函》与实际情况不符的或者未按以上要求填写的，中小企业声明函无效，不享受中小企业扶持政策。声明内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交的，依法承担法律责任。

2、符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）规定的条件并提供《残疾人福利性单位声明函》（附件1）的残疾人福利性单位视同小型、微型企业；根据《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号）的规定，投标人提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业证明文件的，视同为小型和微型企业。