**玉环市政府采购招标文件**

项目编号：DDZX2022-Y-GK-33

采购项目：玉环市人民医院健共体集团厨房设备采购

采 购 人：玉环市人民医院健共体集团

大地工程咨询有限公司

二O二二年十二月

**目 录**

1. **公开招标采购公告**
2. **投标人须知**
3. **评标办法及评分标准**
4. **公开招标需求**
5. **政府采购合同主要条款指引**
6. **投标文件格式附件**

**第一章 公开招标采购公告**

|  |
| --- |
| 项目概况  玉环市人民医院健共体集团厨房设备采购招标项目的潜在投标人应在“政府采购云平台”（https://www.zcygov.cn/）获取（下载）招标文件，并于 2022年12月27日09:30 （北京时间）前递交（上传）投标文件。 |

**一、项目基本情况**

项目编号：DDZX2022-Y-GK-33

项目名称：玉环市人民医院健共体集团厨房设备采购

预算金额（元）：10978700

最高限价（元）：6380000

采购需求：

标项一：

标项名称：玉环市人民医院健共体集团厨房设备采购

数量：1

预算金额（元）：10978700

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：具体要求详见招标文件

备注：最高限价6380000元

合同履约期限：标项1：详见招标文件

本项目不接受联合体投标。

**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.落实政府采购政策需满足的资格要求：标项1：供应商为中小企业

3.本项目的特定资格要求：标项：无

**三、获取招标文件**

时间：/至2022年12月27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）：“政府采购云平台”（https://www.zcygov.cn/）

方式：本项目招标文件在“政府采购云平台”（https://www.zcygov.cn/）进行网上报名后可免费下载。投标人获取招标文件前应先完成“ 政府采购云平台”（https://www.zcygov.cn/）的账号注册。注：请投标人按上述要求获取招标文件，如未在“ 政府采购云平台”（https://www.zcygov.cn/）系统内完成相关流程，引起的投标无效责任自负。

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：2022年12月27日09:30 （北京时间）

投标地点（网址）：电子投标文件上传到“政府采购云平台” （https://www.zcygov.cn/）

开标时间： 2022年12月27日09:30 （北京时间）

开标地点（网址）：“政府采购云平台” （https://www.zcygov.cn/）在线开标

**五、公告期限**

自本公告发布之日起5个工作日。

**六、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.供应商认为采购文件使自己的权益受到损害的，可以自获取采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日（公告期限届满后获取采购文件的，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

在线投标响应（电子投标）说明：本项目采用资格后审，请拟投标人自行核对投标人资格条件，如不符合资格条件者，在资格审查时导致投标被拒绝的，责任自负。 ①本项目实行电子投标，投标人应通过“政府采购云平台”（https://www.zcygov.cn/）实行在线投标响应（电子投标），投标人应先安装“政采云电子交易客户端”，并按照本招标文件和“政府采购云平台”的要求，通过“政采云电子交易客户端”编制并加密投标文件。投标人未按规定加密的投标文件，“政府采购云平台”将予以拒收。 “政采云电子交易客户端”请自行前往“政府采购网-下载专区-电子交易客户端”进行下载；电子投标具体操作流程详见《供应商项目采购-电子招投标操作指南》；通过“政府采购云平台”参与在线投标时如遇平台技术问题详询400-881-7190。 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章。使用“政采云电子交易客户端”需要提前办理申领CA数字证书，申领流程请自行前往“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。 ③投标人应当在投标截止时间前，将生成的“电子加密投标文件”上传递交至“政府采购云平台”（https://www.zcygov.cn/）。为确保采购项目顺利实施，避免因政采云上“电子加密投标文件”解密失败导致投标人投标无效，投标人可在投标文件截止时间前将在“政府采购云平台”电子投标工具制作生成的“备份电子加密投标文件”（u盘）以邮件的方式送到招标代理机构，联系人、联系地址及电话见下方。“备份电子加密投标文件”应当密封包装，并在包装上标注投标项目名称、投标人名称并加盖公章。 ④通过“政府采购云平台”（https://www.zcygov.cn/）上传递交的“电子加密投标文件”无法按时解密，投标人递交了“备份电子加密投标文件”的，以“备份电子加密投标文件”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“电子加密投标文件”已按时解密的，“备份电子加密投标文件”自动失效。投标人仅递交“备份电子加密投标文件”的，投标无效。

投标人信用信息查询渠道及截止时点、信用信息查询记录和证据留存的具体方式、信用信息的使用规则： ①查询渠道：“信用中国”(www.creditchina.gov.cn)；“中国政府采购网”（http://www.ccgp.gov.cn/）。 ②截止时点：开标后评标前。 ③信用信息查询记录和证据留存的具体方式：由采购组织机构在规定查询时间内打印信用信息查询记录并归入项目档案。 ④使用规则：对列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的投标人，将被拒绝其参与政府采购活动。

**七、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：玉环市人民医院健共体集团

地    址：玉环市玉城街道长乐路18号

传    真：/

项目联系人（询问）：蔡女士

项目联系方式（询问）：0576-87236020

质疑联系人：潘先生

质疑联系方式：0576-87236016

**2.采购代理机构信息**

名    称：大地工程咨询有限公司

地    址：浙江省玉环市玉城街道康育南路309号1503室

传    真：/

项目联系人（询问）：赵晓英

项目联系方式（询问）：0576-87237838

质疑联系人：曾云木

质疑联系方式：0576-87237838

**3.同级政府采购监督管理部门**

名    称：玉环市财政局政府采购监督管理科

地    址：玉环市广陵路130号财政大楼5楼

传    真：/

联系人 ：谢主任

监督投诉电话：0576-87250185

 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400-881-7190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

**第二章 投标人须知**

**前 附 表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 项 目 | 内 容 |
| 1 | 供应商特定资格要求 | 符合招标公告资格要求的供应商 |
| 2 | 答疑会或现场踏勘 | 无 |
| 3 | 投标文件说明 | 1、**投标文件组成：**《资格证明文件》及《商务与技术文件》和《报价文件》。  2、**投标文件编制：**投标人应先安装“政采云电子交易客户端”，并按照本招标文件和“政府采购云平台”的要求，通过“政采云电子交易客户端”编制并加密投标文件。  3、**投标文件的签章：**电子签章。  4、**投标文件的形式：**电子投标文件形式：  （1）“电子加密投标文件”是指通过“政采云电子交易客户端”完成投标文件编制后生成并加密的数据电文形式的投标文件。  （2）“备份电子加密投标文件”是指与“电子加密投标文件”同时生成的以介质（U盘）存储数据电文形式的电子文件（备份电子加密投标文件），其他方式编制的备份电子加密投标文件视为无效备份投标文件。  **5、投标文件份数：**（1）“电子加密投标文件”：在线上传递交。按政采云平台供应商项目采购-电子招投标操作指南及本项目招标文件要求提交。（2）“备份电子加密投标文件”：一份。  **6、投标文件的上传和递交：**  （1）“电子加密投标文件”的上传、递交：  投标人应在投标截止时间前将“电子加密投标文件”成功上传递交至“政府采购云平台”（https://www.zcygov.cn/）。  （2）“备份电子加密投标文件”的密封包装、递交：  a.投标人在“政府采购云平台”（https://www.zcygov.cn/）完成“电子加密投标文件”的上传递交后， 投标人可递交“备份电子加密投标文件”的，在投标文件截止时间前将在“政府采购云平台”电子投标工具制作生成的“备份电子加密投标文件”（u盘）以邮件的方式送到招标代理机构，联系人、联系地址及电话见招标公告。  b.“备份电子加密投标文件”应当密封包装，并在包装上标注投标项目名称、投标人名称并加盖公章。没有密封包装或者逾期邮寄送达的“备份电子加密投标文件”将不予接受。  c.通过“政府采购云平台”成功上传递交的“电子加密投标文件”已按时解密的，“备份电子加密投标文件”自动失效。投标截止时间前，投标人仅递交了“备份电子加密投标文件”而未将“电子加密投标文件”成功上传至“政府采购云平台”的，投标无效。  **7、电子加密投标文件的解密和异常情况处理：**  （1）开标后，采购组织机构将向各投标人发出“电子加密投标文件”的解密通知，各投标人代表应当在接到解密通知后30分钟内自行完成“电子加密投标文件”的在线解密。  （2）通过“政府采购云平台”成功上传递交的“电子加密投标文件”无法按时解密，投标人如按规定递交了“备份电子加密投标文件”的，以“备份电子加密投标文件”为依据（由采购组织机构按“政府采购云平台”操作规范将“备份电子加密投标文件”上传至“政府采购云平台”，上传成功后，“电子加密投标文件”自动失效），否则视为投标文件撤回。  （3）投标截止时间前，投标人仅递交了“备份电子加密投标文件”而未将电子加密投标文件上传至“政府采购云平台”的，投标无效。  （4）投标截止后，在投标有效期内，投标人不能撤销投标文件。 |
| 4 | 投标文件留档备案 | 中标人需在中标确认后5个工作日内，邮寄5套纸质投标文件（与“电子加密投标文件”保持一致）至招标代理机构（大地工程咨询有限公司：玉环市玉城街道康育南路309号1503室赵晓英收，电话0576-87237838）。 |
| 5 | 投标有效期 | 90天，投标有效期从提交投标文件的截止之日起算。 |
| 6 | 投标文件递交 | 截止时间：2022年12月27日09:30 （北京时间）  递交地点：通过“政府采购云平台（https://www.zcygov.cn/）”实行在线投标响应 |
| 7 | 开标时间及地点 | 时间：2022年12月27日09:30 （北京时间）  地点：“政府采购云平台”（https://www.zcygov.cn/）在线开标 |
| 8 | 投标保证金 | 零元 |
| 9 | 履约保证金 | 投标人在签订合同前须交纳本项目合同金额的1%作为履约保证金（保函或现金形式）。履约保证金交至采购人处，在项目验收结束后如无质量、服务投诉和索赔，该款无息返还。 |
| 10 | 实质性条款 | 带“▲”的条款是实质性条款，投标文件须作出实质性响应，否则作无效投标处理。 |
| 11 | 注意事项 | 1.请务必确保投标文件制作客户端为最新版本，旧版本可能导致投标文件解密失败。  2.请务必确保投标文件制作时所用的 CA 锁与投标文件解密时的 CA 锁为同一把，否则可能导致投标文件解密失败。 |
| 12 | 解释权 | 本招标文件解释权属于采购人和采购代理机构。 |

**为优化政府采购营商环境，缓解供应商资金难题，政采云平台已推广应用“政采贷”、“政采保”服务，中标供应商如有融资需求，可使用以下金融、保险机构的“政采贷”、“政采保”服务。**

政采贷联系方式：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 银行 | 贷款年利率 | 联系人 | 联系电话 |
| 中国工商银行 | 3.8%起 | 谢美珍 | 13586188090 |
| 中国农业银行 | 3.8%起 | 吴佳怡 | 13656869211 |
| 中国建设银行 | 3.85%起 | 刘伟 | 18658662636 |
| 中国银行 | 3.8%起 | 张才国 | 13967698881 |
| 浙商银行 | 6.01%起 | 梅淑华 | 13777607601 |
| 农商银行 | 4.35%起 | 陈辉 | 13516762382 |
| 泰隆银行 | 6.00%起 | 许超 | 17858683351 |

政采保联系方式：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 保险机构 | 承保方案 | 联系人 | 联系方式 |
| 阳光财产保险股份有限公司玉环支公司 | 合同（质量）履约按履约保证金年费率1%（1.5%），每单保函最低保险费为500元（300元） | 梁英超 | 18067723172（微信同号） |

**一 、总 则**

**（一） 适用范围**

本招标文件适用于本次项目的招标、投标、评标、定标、验收、合同履约、付款等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

**（二）定义**

1、“采购组织机构”指采购人委托组织招标的集中采购机构/采购代理机构。

2、采购人：是指委托采购代理机构采购本次项目的国家机关、事业单位和团体组织。

3、投标人：是指向采购组织机构提交投标文件的单位或个人。

4、货物：是指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等。

5、服务：是指除货物和工程以外的政府采购对象，包括各类专业服务、信息网络开发服务、金融保险服务、运输服务，以及维修与维护服务等。

6、“书面形式”包括信函、传真等。

7、“▲”系指实质性要求条款。

**（三）投标费用**

不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用（招标文件有相关规定除外）。

**（四）特别说明**

▲1、投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为本法人所拥有。投标人投标所使用的采购项目实施人员必须为本法人员工（指本法人或控股公司正式员工）。

2、投标人所投产品除招标文件中明确规定要求“提供官网截图或相应检测报告的证明材料”以外，所有技术参数描述均以投标文件为准。投标人对所投产品技术参数的真实性承担法律责任。项目招标结束后、质疑期限内，如有质疑投标认为中标人所投产品、投标文件技术参数与招标需求存在重大偏离、错误、甚至造假的情况，应提供具体有效的证明材料。

3、投标人在投标活动中提供任何虚假材料，其投标无效，并报监管部门查处；中标后发现的，根据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款第一项之规定，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

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

▲5、为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

6、电子投标文件格式中的表格式样可以根据项目差别做适当调整，但应当保持表格样式基本形态不变。

▲7、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

8、本项目不允许分包。

**二、招标文件**

（一）招标文件由招标文件总目录所列内容组成。

（二）招标文件的澄清或修改

1、采购组织机构可视采购具体情况对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改。澄清或者修改的内容可能影响电子投标文件编制的，采购人或者采购组织机构应当在投标截止时间至少15日前，在原公告发布媒体上发布澄清公告，澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分；不足15日的，采购人或者采购组织机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

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

**三、投标文件**

**（一）投标文件的组成**

投标人网上报名下载招标文件后，按照采购组织机构的要求提供：资格证明文件、商务与技术文件、报价文件（特别提示：如在投标时要求提供资料原件的，将原件扫描放入电子投标文件）。

**▲1、资格证明文件的组成：**

（1）投标声明书；

（2）授权委托书（法定代表人亲自办理投标事宜的，则无需提交）；

（3）法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明；

（4）符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函；

（5）落实政府采购政策需满足的资格要求（中小企业声明函）；

（6）提供采购公告中符合投标人特定条件的有效资质证书扫描件（投标人特定条件中有要求的必须提供），以及需要说明的其他资料。

**2、商务与技术文件的组成：**

（1）投标人情况介绍（人员与技术力量、企业规模、经营业绩等）。

（2）投标方案描述：

A.项目需求的理解与分析(投标人对项目现状及需求的理解情况，对项目现状和需求描述的全面性、准确性、针对性，项目功能设计完备、对系统各组成部分等功能进行准确的分析，对项目重点、难点的把握，解决方案及合理化建议)。

B.项目组织实施方案（包括项目工期、确保项目供货的措施或方案、项目实施进度安排、项目实施人员及项目负责人的资质、类似经验及社保证明等）。

C.安装、调试及验收方案（包括项目验收标准和验收方法等）和措施；

（3）投标产品描述及相关资料：

A.设备配置清单（均不含报价）。

B.产品品牌及型号、技术参数指标、性能特点、图片资料以及所遵循的技术规范、产品质保期、出厂标准、产品质量相关检测报告等内容。

C.商务及技术响应表。

D.投标产品中有节能产品的，应列明投标产品中有列入最新一期财政部、发展改革委公布的“节能产品政府采购清单”明细（提供所投产品在清单中所处的页码、截图，并以明显标识标注）；投标产品中有环保产品的，应列明投标产品中有列入最新一期财政部、环境保护部公布的“环境标志产品政府采购清单”明细（提供所投产品在清单中所处的页码、截图，并以明显标识标注）。

【特别提示：节能和环境标志产品最新一期政府采购清单，可在“中国政府采购网”中查看】

（4）投标人通过的质量管理和质量保证体系、环保体系、自主创新相关证书、软件著作权证等等与本项目相关的认证证书或文件；

（5）近三年来类似项目的成功案例（投标人类似项目实施情况一览表、合同复印件及其相应的发票、用户验收报告等；

（6）投标人认为需要提供的其他资料（包括可能影响投标人商务与技术文件评分的各类证明材料）。

（7）售后服务描述及承诺：

A.距采购人最近的服务网点详细介绍（包括地理位置、资质资格、技术力量、工作业绩、服务内容及联系电话等）。

B.针对本项目的售后服务措施及承诺（售后技术服务方案、人员配备、故障响应时间、技术培训方案等）。

（8）评标办法中的评分内容章节描述及需要提供的其他材料。

**3、报价文件的组成**

（1）报价文件由开标一览表、报价明细表以及投标人认为其他需要说明的内容组成。

（2）此报价为投标人一次性报出唯一的最终价格，包含其它一切所要涉及到的费用，有选择的报价将被拒绝。

（3）总报价是履行合同的最终价格，应包括货款、标准附件、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、仓储、货到就位以及安装、验收检验、调试（试剂）、培训、保修、保险、税金、招标代理服务费、合同包含的所有风险责任等各项费用及不可预见费等所需的全部费用。

（4）相关报价单需打印或用不退色的墨水填写，投标报价单不得涂改和增删，如有错漏必须修改，修改处须由同一签署人签字或盖章。由于字迹模糊或表达不清引起的后果由投标人负责。

（5）投标报价应按招标文件中相关附表格式填写。

**（二）电子投标文件的制作及递交要求**

**1、电子投标文件的制作要求**

（1）本项目通过“政府采购云平台”（https://www.zcygov.cn/）实行在线投标响应（电子投标）。投标人应通过“政采云电子交易客服端”，并按照本招标文件和“政府采购云平台”的要求编制并加密电子投标文件。

（2）投标人应当按照本章节“投标文件组成”规定的内容及顺序在“政采云电子交易客服端”编制电子投标文件。其中《资格证明文件》和《商务与技术文件》中不得出现本项目投标报价，如因投标人原因提前泄露投标报价，是投标人的责任。

（3）投标人应对所提供的全部资料的真实性承担法律责任，本文件中有提供格式的，投标人须参照格式进行编制（格式中要求提供相关证明材料的还需后附相关证明材料），并按格式要求在指定位置根据要求进行签章（电子签章）；本文件未提供格式的，请各投标单位自行拟定格式，并加盖单位公章（电子签章）。

（4）电子投标文件以及投标人与采购组织机构就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文汉语书写。除签字、盖章、专用名称等特殊情形外，以中文汉语以外的文字表述的投标文件视同未提供。

（5）投标计量单位，招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位（货币单位：人民币元）。

（6）若投标人不按招标文件的要求提供资格审查材料，其风险由投标人自行承担。

（7）与本次投标无关的内容请不要制作在内，确保投标文件有针对性、简洁明了。

**2、电子投标文件的递交要求**

（1）电子投标文件的上传、递交：见《前附表》。

（2）“电子加密投标文件”解密和异常情况处理：见《前附表》。

（3）电子投标文件的补充、修改或撤回

投标人应当在投标截止时间前完成“电子加密投标文件”的上传、递交，并可以补充、修改或者撤回“电子加密投标文件”。补充或者修改“电子加密投标文件”的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新上传、递交。投标截止时间前未完成上传、递交的，视为撤回“电子加密投标文件”。投标截止时间后递交的“电子加密投标文件”，“政府采购云平台”将予以拒收;投标截止时间后，投标人不得撤回、修改“电子加密投标文件”。

（4）投标文件的备选方案

投标人不得递交任何的投标备选（替代）方案，否则其投标文件将作无效标处理。与“电子加密投标文件”同时生成的“备份电子加密投标文件”不是投标备选（替代）方案。

（5）投标截止期

投标人应按前附表中规定的时间、地点将电子投标文件递交给采购人，采购人或采购代理机构将拒绝接受逾期送达的电子投标文件；

如有特殊情况，采购组织机构延长截止时间和开标时间，采购组织机构和投标人的权利和义务将受到新的截止时间和开标时间的约束。

**（三）投标文件的有效期**

1、自投标截止日起90天电子投标文件应保持有效。有效期不足的电子投标文件将被拒绝。

2、在特殊情况下，采购人可与投标人协商延长电子投标文件的有效期，这种要求和答复均以书面形式进行。

3、中标人的电子投标文件自开标之日起至合同履行完毕均应保持有效。

**四、开标**

**（一）开标形式**

采购组织机构将按照采购文件规定的时间通过“政府采购云平台”组织开标、开启投标文件，所有投标人均应当准时在线参加。

**（二） 开标准备**

1、开标的准备工作由采购组织机构负责落实；

2、采购组织机构将按照采购文件规定的时间通过“政府采购云平台”组织开标、开启投标文件，所有投标人均应当准时在线参加。投标人如不参加开标的，视同认可开标结果，事后不得对采购相关人员、开标过程和开标结果提出异议，同时投标人因未在线参加开标而导致电子投标文件无法按时解密等一切后果由投标人自己承担。

**（三）开标流程（两阶段）**

**1、开标第一阶段**

（1）向各投标人发出电子加密投标文件【开始解密】通知，由投标人按采购文件规定的时间内自行进行投标文件解密。投标人在规定的时间内无法完成已递交的“电子加密投标文件”解密的或解密失败，如已按规定递交了“备份电子加密投标文件”的，将由采购组织机构按“政府采购云平台”操作规范将“备份电子加密投标文件”上传至“政府采购云平台”，以完成开标，“电子加密投标文件”自动失效；

（2）进入资格审查；

（3）资格审查结束后投标人的商务与技术文件进入符合性审查、商务技术评审；

（4）第一阶段开标结束。

**2、开标第二阶段**

（1）符合性审查、资信技术评审结束后，公布符合性审查、资信技术评审无效投标人名称及理由；公布经资信技术评审后有效投标人的名单，同时公布其资信技术得分情况；

（2）开启符合性审查、资信技术评审有效投标人的《报价文件》，公布开标一览表有关内容，同时当场制作开标记录表。唱标结束后，由评标委员会对报价的合理性、准确性等进行审查核实；

（3）评审结束后，公布中标（成交）候选供应商名单，及采购人最终确定中标或成交供应商名单的时间和公告方式等。

特别说明：开标细则按政采云电子评标流程进行。如遇“政府采购云平台”电子化开标或评审程序调整的，按调整后程序执行。

**五、评标**

**（一）组建评标委员会**

本项目评标委员会由政府采购评审专家和采购单位评审代表组成。

**（二）评标程序**

**1、资格审查**

公开招标采购项目开标结束后，采购人或者采购组织机构应当依法对投标人的资格进行审查，对审查发现无效的进行必要的询标，结束后在线公布无效投标的投标人名单、投标无效的原因。

**2、符合性审查**

评标委员会应当对符合资格的投标人的电子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，对审查发现无效的进行必要的询标，结束后在线公布无效投标的投标人名单、投标无效的原因。

**3、综合比较与评价**

（1）对于电子投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以在线形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

（2）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电子投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

（3）评标时，评标委员会各成员应当独立对每个投标人的电子投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

**4、得分确认及评审报告编写**

（1）评标委员会对报价文件进行复核，对于系统计算出的价格分及总得分进行确认。

（2）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电子投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

（3）评标委员会按评标原则及得分情况编写评审报告。

**5、评价**

采购组织机构对评标委员会评审专家进行评价。

**（三）澄清问题的形式**

1、对于电子投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会将通过“政府采购云平台”在线询标的形式要求投标人在规定的时间内作出必要的澄清、说明或者补正，投标人澄清、说明或补正时间为30分钟。

2、投标人的澄清、说明或者补正应当通过“政府采购云平台”在线答复的形式提交，并加盖公章（电子签章）。投标人的澄清、说明或者补正不得超出电子投标文件的范围或者改变电子投标文件的实质性内容。

**（四）错误修正**

电子投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

1、电子投标文件中开标一览表（报价表）内容与电子投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准。

2、大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准。

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

4、总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正应当采用电子询标，并加盖公章（电子签章）。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

**（五）投标人存在下列情况之一的，投标无效**

1、在资格证明文件或商务与技术文件中出现投标报价的，或者报价文件中报价的货物跟商务与技术文件中的投标货物出现重大偏差的。

2、不具备招标文件中规定的资格要求的。

3、电子投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。

4、评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供电子答复，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。

5、报价超过招标文件中规定的预算金额/最高限价。

6、投标参数未如实填写，完全复制粘贴招标参数的。

7、电子投标文件提供虚假材料的。

8、不符合中华人民共和国财政部令第87号《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第三十七条情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效，并移送采购监管部门：

（1）不同投标人的电子投标文件由同一单位或者个人编制；

（2）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（3）不同投标人的电子投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

（4）不同投标人的电子投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异。

9、不符合法律、法规和招标文件中规定的其他实质性要求的（招标文件中打“▲”内容及被拒绝的条款）。

10、商务条款不响应。

11、“电子加密投标文件”未按时解密，又未提供“备份电子加密投标文件”的。

12、投标人仅提交“备份电子加密投标文件”的。

**（六）有下列情况之一的，本次招标作为废标处理**

1、出现影响采购公正的违法、违规行为的。

2、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。

3、因重大变故，采购任务取消的。

4、法律、法规和招标文件规定的其他导致评标结果无效的。

**（七）评标原则和评标办法**

1、评标原则。评标委员会必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触。

2、评标办法。具体评标内容及评分标准等详见《第三章：评标方法及评分标准》。

**（八）评标过程的监控**

本项目评标过程实行全程录音、录像监控，政府采购监管部门视情进行现场监督，投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动，可能导致其投标被拒绝。

**六、定标**

1、确定中标供应商。评标委员会根据采购单位的《授权意见确认书》，推荐中标候选人或确定中标人。其中推荐中标候选人的，采购组织机构在评审结束后2个工作日内将评标报告送采购人，采购人自收到评审报告之日起5个工作日内在评审报告推荐的中标候选人中按顺序确定中标人。

2、发布中标结果公告。采购组织机构应当自中标人确定之日起2个工作日内，在省级以上财政部门指定的媒体及相关网站上公告中标结果，招标文件应当随中标结果同时公告。

3、发出中标通知书。采购组织机构在发布中标结果的同时，向中标人发出中标通知书。

**七、合同签订及公告**

**（一）签订合同**

1、采购人应当自中标通知书发出之日起10个工作日内，按照招标文件和中标人电子投标文件的规定，与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

2、采购人不得向中标人提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

3、中标人无故拖延、拒签合同的,取消中标资格。

4、中标人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候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。同时，拒绝与采购人签订合同的投标人，由同级财政部门依法作出处理。

5、询问或者质疑事项可能影响中标结果的，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（中标结果的质疑期为中标结果公告期限届满之日起七个工作日）。

**（二）合同公告及备案**

1、采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，在省级以上财政部门指定的政府采购信息发布媒体及相关网站上公告。

2、采购人应当自政府采购合同签订之日起7个工作日内，将政府采购合同通过政采云网站提交至同级人民政府财政部门备案以及采购组织机构存档。

**八、招标代理服务费**

**中标人在领取中标通知书前向招标代理机构支付招标代理服务费人民币柒万元整，招标代理服务费已包含在投标总报价中。**

**第三章 评标办法及评分标准**

一、采购组织机构将组织评标委员会，对投标人提供的电子投标文件进行综合评审。

二、本次招标项目的评标方法为综合评分法，总计100分，最终得分为商务与技术文件得分+投标报价得分，以四舍五入法整合到小数点后二位。

（一）商务与技术文件中的客观分由评标委员会讨论后统一打分；其余在规定的分值内单独评定打分。

（二）各投标人商务与技术文件得分按照评标委员会成员的独立评分结果汇总后的算术平均分计算，计算公式为：

商务与技术文件得分=评标委员会所有成员评分合计数/评标委员会组成人员数。

（三）投标报价得分采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其报价得满分。其他投标人的投标报价得分按下列公式计算：

投标报价得分=（评标基准价／投标报价）×30%×100。

三、在最大限度地满足招标文件实质性要求前提下，评标委员会按照招标文件中规定的各项因素进行综合评审后，以评标总得分最高的投标人为中标候选人。

四、如综合得分相同，投标报价低者为先；如综合得分且投标报价相同的，货物类采购项目以技术性能得分较高者为先，服务类采购项目以实力信誉及业绩得分较高者为先。

五、提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人认定：（1）采用最低评标价法的采购项目，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由评标委员会集体确定一个投标人参加评标，其他投标无效。（2）使用综合评分法的采购项目，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由评标委员会集体推荐一个投标人作为中标候选人，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

六、本次评分具体分值细化条款如下表：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审因素 | 分值 | 评分标准  （以下要求提供证书、证件、文件资料等可以以电子文件或扫描形式） |
| 1 | 企业综合实力 | 3分 | 投标人通过质量管理体系认证的得1分，通过职业健康安全管理体系认证的得1分， 通过环境管理体系认证的得1分，本项最高3分。  备注：提供有效期内的证书等证明材料 |
| 2 | 同类业绩 | 3分 | 投标人自2019年1月1日以来（以合同签订时间或中标通知书时间为准）承担过有同类项目业绩每提供一个合同得1分，本项最高3分。  备注：提供合同及中标通知书等证明材料。 |
| 3 | 产品性能、技术指标 | 30分 | 满足招标货物的所有性能及技术指标要求得30分。  投标文件对招标文件中“技术性能指标”部分的响应情况，每1项不能满足招标文件要求（负偏离）的扣1分，扣完为止。  备注：提供相关报告、证书等证明材料。 |
| 4 | 不锈钢及设备检测报告 | 1分 | 投标人具有不锈钢板材及管材依据GB/T10125-2012 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》通过96小时及以上酸性盐雾试验的每提供一项得0.5分，最多1分；  备注：提供相关报告等证明材料。 |
| 1分 | 投标人具有不锈钢板材及管材通过依据GB4806.9-2016 《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品»的检测报告》,每提供一项得0.5分，最高1分；  备注：提供相关报告等证明材料。 |
| 2分 | 投标人具有推车类、台类、柜类、架类、水池类的检测报告，每提供一项得0.5分，最高不超过2分。  备注：提供相关报告等证明材料。 |
| 5 | 样品 | 10分 | （样品视频拍摄）  一、餐厨垃圾处理器-减量机须多角度拍摄展示产品的如下要求：1、规格要求在900\*700\*1100以内；2、对餐厨垃圾中骨头与硬贝壳的撕裂过程和遇硬物撕裂机会反转保护的过程；3、油分分离功能及油桶的满桶提示功能；4、电压220V.,设备功率小于1.4KW; 根据样品的视频拍摄对其综合性能等方面进行评分(4分)。  二、保温送餐车（电动）须多角度拍摄展示产品的如下要求：1、规格要求在1500\*800\*1200以内；2、整车总共可以放置50个规格225\*190\*30以上的快餐盒、两层400\*600以上饭盘、两只200\*150\*300以上的汤桶；3、整车可以自由、方便的进行360度操作，包含前进、后退，速度可进行调节；  根据样品的视频拍摄对其综合性能等方面进行评分(（6分）。  **备注：样品演示视频须存放在U盘中，且U盘应当密封包装并在包装上标注投标项目名称、供应商名称并加盖投标人单位公章。U盘以邮递方式递交：收件地址为浙江省玉环市玉城街道康育南路309号503室（大地工程咨询有限公司，联系人：赵晓英，电话：0576-87237838。投标人应充分考虑邮寄时间，如因邮寄原因造成采购人或采购代理机构未能在投标文件递交截止时间前收到U盘的，责任由投标人自负（投标人寄出邮件后须与大地工程咨询有限公司保持联系，查询邮件是否已及时送达至大地工程咨询有限公司。否则，因邮件漏送、错送或延期投送等原因引起的延误责任均由投标人自行承担）。** |
| 6 | 施工组织方案 | 5分 | 根据投标人提供的施工组织方案的详细描述（含施工地过程中难点分析）进行综合评分（0-5分）：内容具有针对性强、分析透彻准确得5-4分；分析基本到位得3-2分；分析不足欠缺1－0.5分；未提及不得分。 |
| 7 | 项目维护计划 | 3分 | 提供详细完整的“三包”措施（0-3分）：，措施方案详细、符合项目实际需求得3-2.5分；售后服务措施方案内容基本齐全，方案内容基本符合项目要求得2-1.5分；售后服务措施方案内容明显缺漏、且所述内容与实际不符得1-0.5分；未提及不得分。 |
| 1分 | 根据投标人日常售后服务人员配备、定期回访、应急维修能力、售后服务网点介绍等进行评分（0-1分）。 |
| 8 | 验收方案 | 4分 | 对调试及验收的方案和措施的有效性与合理性进行综合评分（0-4分）：方案措施得力切合实际得4-3；方案措施基本满足得2-1.5；措施不到位1-0.5；未提及不得分。 |
| 9 | 培训方案 | 3分 | 投标人对整套厨房设备的综合培训服务方案（提供技术咨询答疑、电话远程技术支持、使用培训教学、现场技术支持、设备保障、现场故障诊断、客户服务等）进行综合打分（0-3分） |
| 10 | 免费质保期 | 4分 | 本项目免费质保期不低于12个月，在12个月的基础上，每延长6个月得1分，最高得4分。 |
| 11 | 价格 | 30 | 满足投标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分30分，其他投标人的价格分按下列公式计算：价格得分＝（评标基准价/投标报价）×30%×100。（小数点后保留2位小数）。 |

第四章 公开招标需求

一、招标项目一览表

本次招标共1个标段，具体内容如下表：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 数量 | 单位 | 预算 （元） | 最高限价（元） | 简要技术要求 |
| 1 | 玉环市人民医院健共体集团厨房设备采购 | 1 | 项 | 10978700 | 6380000 | 具体技术参数详见招标需求 |

**二、技术需求**

**（一）总体要求：**

1、玉环市人民医院健共体集团厨房设备及相关附件的供货、运输、装卸、就位、安装、调试、检验、培训、通过验收相关服务。

2、质量要求：质量达到国家规定的验收合格标准，符合国家技术规范和质量标准，满足采购人的使用需求。所有报价的产品，各项[技术标](http://www.baidu.com/s?wd=%E6%8A%80%E6%9C%AF%E6%A0%87&hl_tag=textlink&tn=SE_hldp01350_v6v6zkg6)准应当符合国家标准及各项强制性规范要求，国家没有相应标准、规范的，可使用[行业标准](http://www.baidu.com/s?wd=%E8%A1%8C%E4%B8%9A%E6%A0%87%E5%87%86&hl_tag=textlink&tn=SE_hldp01350_v6v6zkg6)规定。并且通过相关部门的验收。

3、本次采购的所有产品必须是全新的、品质一流的、美观的、精工制作。投标人应按要求提供设备使采购人满意，所有产品应易于检验、清洗、消毒及维修；所有用电、燃油、燃气设备产品应符合相关规定，并配合工程总承包人工程质量创杯质量标准及工程。

4、采购人有权按实际需求增加或减少厨房设备数量。

5、现场条件

（1）项目现状安装条件，中标人必须服从施工总承包人的质量、安全、进度等管理，并积极配合。

（2）采购人统一不组织现场踏勘，投标人应自行对现场和周围环境进行踏勘和了解，以获取有关编制投标文件和签署合同所需的各种资料，并应充分考虑影响本次报价的不利因素、预计实施过程中材料设备进行安装交叉施工等各种不利因素，由此可能发生的费用均由投标人考虑并包含在投标报价中。中标后，投标人不得再以不完全了解现场情况等为理由而提出额外付款或延长工期等的要求，若有此类要求，采购人将不作任何答复与考虑，投标人应承担现场踏勘的责任和风险，踏勘现场的费用由投标人自行承担。

**（二）技术性能指标**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 品牌/规格/技术参数 | 数量 | 单位 | 参考图片 |
| 收货区 | | | | | |
| 1 | 平板车 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm。加重型；科顺脚轮，其中两个带刹车掣。 规格：900×500×900 | 2 | 台 | 平板车 |
| 2 | 落地电子秤 | 电量：0.3KW/1PH/220V。 参考型号：TCS 说明：配置JWI-700W高性能仪表，精度高达1/30000。.秤体采用圆倒角烧焊结构，外形美观、结构坚固。具有单点校正或三点校正功能，确保精准度。 最大称重：300KG | 2 | 台 |  |
| 3 | 四层平板货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 2 | 台 |  |
| 主食库 | | | | | |
| 1 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 2 | 台 |  |
| 2 | 低搁架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ1.2mm，30\*30全不锈钢方管制作。 规格：1200×500×250 | 10 | 台 | 低搁架 副本 |
| 3 | 平板车 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm。加重型；科顺脚轮，其中两个带刹车掣。 规格：900×500×900 | 2 | 台 | 平板车 |
| 4 | 挡鼠板 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，δ=1.2mm。 规格：开门约1000mm，以设计图和实际测量为准。 | 1 | 台 | 1567058923(1) |
| 副食库 | | | | | |
| 1 | 挡鼠板 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，δ=1.2mm  规格：开门约1000mm，以设计图和实际测量为准。 | 1 | 台 | 1567058923(1) |
| 2 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。  规格：1200×500×1800 | 4 | 台 |  |
| 3 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。  规格：1200×500×1800 | 3 | 台 |  |
| 4 | 低搁架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ1.2mm，30\*30全不锈钢方管制作。  规格：1200×500×250 | 2 | 台 | 低搁架 副本 |
| 湿垃圾间 | | | | | |
| 1 | 单星盆台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。 规格：1200\*700×(800+150) | 1 |  |  |
| 2 | 餐厨垃圾生物降解机 | 总功率：≥25KW/3PH/380V；处理能力：2000公斤/天;  处理方式：双轴撕裂粉碎、自动油水分离、高温微生物降解 运行噪音：≤65 分贝;减量率：≥90%  控制方式：PLC 全自动控制+回路按钮控制 降解范围：可降解餐厨、厨余、生鲜、果蔬等；加热方式：导热油加热 ;  说明：1.该套设备具有分拣、破碎、挤压、生化处理、气体净化等功能，处理设备由进 出料口、反应器、搅拌器、挤压器、加热器、通风和废气处理装置组成。 2.处理设备设计使用寿命应≥10 年，处理设备密闭，不会出现渗漏现象，通风量 可调节。 3.设备配备采用 PLC 控制，设备自动运行，PLC 显示屏可显示工作温度、搅拌器、风机等信息，配备液晶显示触摸屏，系统数据能全部显示;  4.自动上料、送料功能，自动清洗功能，自动收集污水功能。 5.设备制造单位的生物菌须提供带有“CMA”标识并依据GB/T21603-2008检测合格的“急性经口毒性试验”报告； 6.设备制造单位的生物菌须提供带有“CMA”标识并依据GB/T21604-2008检测合格的“急性皮肤刺激性/腐蚀性试验”报告； 7.设备制造单位的除味抗菌液须提供带有“CMA”标识并依据GB15979《一次性使用卫生用品卫生标准》检测合格的报告； 8.设备生产的废弃物资源化生物有机肥须提供带有“CMA”标识并依据NY884-2012、NY525-2012检测合格的“有效活菌数、有机质、水分、PH、砷、镉、铅、铬、汞、蛔虫卵死亡率、粪大肠菌群数”报告； | 1 |  | 1667547714149 |
| 3 | 洗地龙头 | 10M黑色布纹液压管，铝进水主体，1把水枪，可360度活动旋转，喷射功能与压力可调水；水枪ABS硬塑快速接头；进水1/2 规格：700×200×450 | 1 |  | 1543643789(1) |
| 粗加工 | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 双星盆台 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1800×800×(800+150) | 6 | 台 |  |
| 2 | 单星盆台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。 规格：1000\*800×(800+150) | 4 | 台 |  |
| 3 | 泔水台车 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm。加强筋δ1.0mm；科顺脚轮，其中两个带刹车掣。 规格：800\*800×800 | 2 | 台 |  |
| 4 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 5 | 台 |  |
| 5 | 全自动电热开水器 | 1.美观大方落地式设计,显示屏区域结合钢化玻璃设计，接水台区域采用304镜面板，带防止溅水304不锈钢网板 2.LED显示智能设计，可显示时间，开水温度、用水状态等，开关机器功能，星期功能，可设置周六周日关机。 3. 步进式原理，从底部进水，逐层进水，逐层加热，消除阴阳水和千沸水，健康节能。 4. 开水直饮水设计，触控按钮出水，防止受潮。 5.内置热胆≥40L，开水每小时出水≥36L，直饮水每小时≥60L。 6.机器时间温度时段等设置通过遥控器调节; 7.防干烧，防火，防漏电功能。 8.配置400G反渗透RO机五级过滤（10寸PP棉，10寸压缩活性炭，10寸PP棉，400加仑反渗透膜，后置活性炭），3.2G压力桶，消除水垢，保证水质。  9.须提供依据GB4208-2008《外壳防护等级》IP等级达到IP44及以上的检测报告； | 1 | 台 |  |
| 6 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 4 | 台 |  |
| 7 | 双星剖鱼台 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；侧板δ0.8mm；门面δ0.8mm；底板、层板δ0.8mm；加强筋δ1.0mm；重力脚Φ50\*150不锈钢重力脚。 规格：1800×800×(800+150) | 2 | 台 |  |
| 8 | 四门冰箱 | 输入功率：620W/1PH/220V； 冷藏温度：0℃~+10℃； 冷冻温度：-6℃~-18℃ 1.内置蒸发器管，科学有效盘管，不易泄露，使用寿命长： 2.加厚发泡层，保温隔热效果好，能耗低： 3.采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡，密度佳保温效果好； 4.内箱底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆孤设计，美观更易清洁： 5.采用优质加厚不锈钢正材制作，坚固耐用。 规格：1220×760×1940 | 3 | 台 |  |
| 9 | 拼台 | 采用SUS优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面δ=1.2mm (下衬10.0密度板减噪)；加强筋δ1.0mm；脚Φ40\*0.8mm (配有可调子弹脚)脚杯Φ50\*100\*0.8mm；横通Φ25\*0.8mm。 规格：900\*800\*800 | 3 | 台 |  |
| 10 | 洗地龙头 | 型号：JC-1155E-10 、B-7107-01、B-7232-01； 说明：10M黑色布纹液压管，铝进水主体，1把水枪，可360度活动旋转，喷射功能与压力可调水；水枪ABS硬塑快速接头；进水1/2 规格：700×200×450 | 1 | 台 |  |
| 11 | 食品净化机 | 1、金属机身，全面防潮，使用更安全；  2、触控显示屏，一键启停，更智能；  3、产品额定功率电压210W/AC220V；  4、活氧发生器采用钛发生管，低衰减； 5、气泵采用直流无刷电机，低噪音，高寿命；  6、微纳米活氧羟基技术，优于传统净化技术； 7、净化器可拆卸设计，易清洗便护理； 8.设备须依据GB/T19857-2005标准，6分钟内食材样品经设备运行后，孔雀石绿分解率≥91%；（提供具有CMA标识的检测报告）  9.设备须依据GB 5009.268-2016、GB 5009.6-2016、GB/Z 21922-2008、GB 5009.5-2016等标准，食材样品的能量五项净化前后对比没有明显损失；（提供具有CMA标识的检测报告）  10.设备须依据农业部1025号公告-18-2008：食材样品经设备运行后，克伦特罗分解率≥99.5%；（提供具有CMA标识的检测报告） 11.设备须依据消毒技术规范（卫生部2002年版）：10分钟内食材样品经设备运行后，人类冠状病毒229E平均灭杀率≥99%；（提供权威检测报告）  12.设备须依据GB/T21312-2007、GB/T22338-2008等标准；蛋类经设备运行后，环丙沙星、氯霉素分解率≥96%。提供所投农残降解食品净化消毒机含有机磷农药分解率≥99%：（提供具有CMA标识的检测报告）  规格：580\*410\*140 | 4 | 台 |  |
| 切配间 | | | | | |
| 1 | 双星盆台 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1800×800×(800+150) | 3 | 台 |  |
| 2 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 5 | 台 |  |
| 3 | 四门冰箱 | 输入功率：620W/1PH/220V； 冷藏温度：0℃~+10℃； 冷冻温度：-6℃~-18℃ 说明：1.内置蒸发器管，科学有效盘管，不易泄露，使用寿命长： 2.加厚发泡层，保温隔热效果好，能耗低： 3.采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡，密度佳保温效果好； 4.内箱底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆孤设计，美观更易清洁： 5.采用优质加厚不锈钢正材制作，坚固耐用。 规格：1220×760×1940 | 4 | 台 |  |
| 4 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 8 | 台 |  |
| 5 | 多功能切菜机 | 1.将叶菜类、海带、芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜、葱、大蒜、瓜类等长条状之物切成片，丝状，可将各种蔬果块状食材，如土豆、瓜果类切片。 2.双叶旋转刀，精钢制作，满足多食材多品类多规格的切割加工 3.进料输送系统：采用最高标准的食品级PU材质皮带，可拆卸，清洗方便快捷 4.移动脚轮方便挪移 电量：2KW/1PH/220V。 产量：500KG-800KG/小时； 规格：1800×640×1200 | 1 | 台 |  |
| 6 | 多功能切丁机 | 1.机台骨架均为SUS304不锈钢材质，经久耐用 2.出料口处有微动开关，操作安全 3.将根茎类切成厚、薄片、丝条、丁等外形。 4.移动脚轮方便挪移 切丝尺寸：2-6mm 切片尺寸：2-6mm 切丁尺寸：8、10、12、15、20mm 电量：1KW/1PH/220V。 产量：200-1000KG/小时； 规格：600×500×900 | 1 | 台 |  |
| 7 | 砧板连刀具消毒柜 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm，紫外线杀菌消毒；智能触摸屏控制。 规格：1200×600×1500 | 2 | 台 |  |
| 8 | 洗地龙头 | 型号：JC-1155E-10 、B-7107-01、B-7232-01； 说明：10M黑色布纹液压管，铝进水主体，1把水枪，可360度活动旋转，喷射功能与压力可调水；水枪ABS硬塑快速接头；进水1/2 规格：700×200×450 | 1 | 台 |  |
|  | 办公室 | | | | |
| 1 | 玻璃门留样冰箱 | 冷藏温度：0℃～+10℃； 输入功率：175W； 外箱材料：冷轧板喷涂； 内箱材料：铝板喷涂； 说明：1.自动回归门设计，方便拿取  2.聚甲醛保温层。 3.浸塑层架，硬度更强更易清洁 规格：620×590×1920 | 3 | 台 |  |
| 低温冷库 | | | | | |
| 1 | 不锈钢冷冻库(单位：组） | 配法国爱默生压缩机，库板厚度为100mm聚胺基甲酸乙脂发泡料并贴SUS304-0.8mm厚不锈钢板，底板采用SUS304-1.2mm厚不锈钢板，丹佛斯膨胀阀、微电脑电控箱，丹佛斯电磁阀，化霜水管加电热丝冷库门配以自动回归门；内部安全式拉手门锁及防潮胶边；行针式温度表及冷库防雾灯等。 规格：4350\*3000\*2600 | 1 | 组 |  |
| 2 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 4 | 台 |  |
| 高温冷库 | | | | | |
| 1 | 不锈钢冷冻库(单位：组） | 配法国爱默生压缩机，库板厚度为100mm聚胺基甲酸乙脂发泡料并贴SUS304-0.8mm厚不锈钢板，底板采用SUS304-1.2mm厚不锈钢板，丹佛斯膨胀阀、微电脑电控箱，丹佛斯电磁阀，化霜水管加电热丝冷库门配以自动回归门；内部安全式拉手门锁及防潮胶边；行针式温度表及冷库防雾灯等。 规格：3000\*3000\*2600 | 1 | 组 |  |
| 2 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 4 | 台 |  |
|  | 仓库 | | | | |
| 1 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 6 | 台 |  |
| 2 | 挡鼠板 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，δ=1.2mm。 规格：开门约1000mm，以设计图和实际测量为准。 | 2 | 台 |  |
| 工具清洗间 | | | | | |
| 1 | 单星盆台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。 规格：1200\*800×(800+150) | 4 | 台 |  |
| 2 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 5 | 台 |  |
| 3 | 大型器具消毒柜（定制） | 电量：3KW/1PH/220V； 说明：采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，面板δ1.2mm；侧板δ1.2mm；门面δ1.2mm；后板δ1.2mm；加强筋δ1.0mm；重力脚Φ50\*150不锈钢重力脚。隔热保温层、热风风道、消毒室设计；温度显示设计；消毒保温时间设定及风机；数字显示器面板控制；柜内装有热风扇。 规格：1500\*700×2000 | 2 | 台 |  |
| 4 | 全自动电热开水器 | 1. 美观大方落地式设计,显示屏区域结合钢化玻璃设计，接水台区域采用304镜面板，带防止溅水304不锈钢网板 2.LED显示智能设计，可显示时间，开水温度、用水状态等，开关机器功能，星期功能，可设置周六周日关机。 3. 步进式原理，从底部进水，逐层进水，逐层加热，消除阴阳水和千沸水，健康节能。 4. 开水直饮水设计，触控按钮出水，防止受潮。 5.内置热胆≥40L，开水每小时出水≥36L，直饮水每小时≥60L。 6.机器时间温度时段等设置通过遥控器调节; 7.防干烧，防火，防漏电功能。 8.配置400G反渗透RO机五级过滤（10寸PP棉，10寸压缩活性炭，10寸PP棉，400加仑反渗透膜，后置活性炭），3.2G压力桶，消除水垢，保证水质。   9.须提供依据GB4208-2008《外壳防护等级》IP等级达到IP44及以上的检测报告； | 1 | 台 |  |
| 营养厨房烹饪区 | | | | | |
| 1 | 双眼大锅灶 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，板板厚δ＝1.2,台面一次压制成型；外旁板、门及后立板板厚δ＝1.0,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚1.2，衬板电解镀锌钢板厚δ＝2.0,台面20厚陶瓷纤维隔热棉,灶身双层热轧钢板，隔热层厚40,炉膛50厚耐高温材料；炉膛采用不锈钢材料；燃气泄漏报警自动关闭； 1.提供依据GB35848-2018:具有“在常明火熄灭时，应同步关闭常明火和主火燃烧器供气阀门”此功能的检测报告； 2.提供依据GB35848-2018具有点火安全时间≦10s且熄火安全时间≦2s的检测报告； 规格：2000×1200×（800+450） | 3 | 台 |  |
| 2 | 双眼炒灶 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，板板厚δ＝1.2,台面一次压制成型；外旁板、门及后立板板厚δ＝1.0,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚1.2，衬板电解镀锌钢板厚δ＝2.0,台面20厚陶瓷纤维隔热棉,灶身双层热轧钢板，隔热层厚40,炉膛50厚耐高温材料；燃气泄漏报警自动关闭；  1.提供依据GB35848-2018:具有“在常明火熄灭时，应同步关闭常明火和主火燃烧器供气阀门”此功能的检测报告； 2.提供依据GB35848-2018具有点火安全时间≦10s且熄火安全时间≦2s的检测报告 规格：2000×1200×(800+450) | 1 | 台 |  |
| 3 | 电磁全自动炒菜机 | 材质：采用优质不锈钢 用途：院校机关食堂、中央厨房团膳、工厂员工食堂、酒楼等团餐场所；适用于自动煸炒烹饪炒菜、炒饭、炒粉、炒面等。 产能：单次烹饪15-30kg。平均烹饪周期：8-12分钟； 电压：380V /50Hz 功率：25kW 滚筒：Φ700\*H700mm 滚筒炒菜容量：15-30kg/T 滚筒材质：430#不锈钢选装不粘锅 显示屏：7寸触模显示屏 翻锅方式：机械式自动翻锅（无极多角度） 安全防护：带急停功能 控制方式：8/9档火力调节，无极调速翻炒 清洗：高压水枪清洗，快捷高效 1.提供所投产品电磁炒菜机通过国家电器产品安全监督检验中心依照IEC62233:2005、对电磁场辐射的检测合格报告(须提供报告进行佐证）。 2.提供所投产品电磁炒菜机通过国家电器产品安全监督检验中心依照GB/T17626.12-2013对《振铃波抗扰度试验》要求的合格报告。(须提供报告进行佐证）。 3.提供所投产品电磁炒菜机通过国家电器产品安全监督检验中心依照GB/T2423.4-2008对电容触摸显示屏进行“交变湿热”项目检验合格报告(须提供报告进行佐证）。 | 2 | 台 |  |
| 4 | 双向移门调理台 | 选用SUS304不锈钢板制作，台面δ=1.2mm，侧板、门板、底板、层板δ=0.8mm，加强筋采用δ=1.2mm430不锈钢板,重力脚φ50×150×1.2mm，双向双移门； 规格：1800×800×800 | 8 | 台 |  |
| 5 | 三门海鲜蒸柜 | 电量：0.3KW/1PH/220V。 说明：1、采用304优质发纹贴塑不锈钢板制造，面板板厚δ＝1.2,台面一次压制成型；外旁板、门及后立板板厚δ＝1.0；全新内燃式环保高效火排及全不锈钢水胆结构，防干烧功能；设置常明火种，即时熄火保护设计； 规格：900×950×1850 | 2 | 台 |  |
| 6 | 四眼煲仔炉 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，骨架δ=1.0mm, 30×30方管，栅板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚, 燃气旺火型，强力炉炉芯。带长明火装置、燃气熄火保护装置，方钢炉栅。 规格：600×700×(800+150) | 2 | 台 |  |
| 7 | 单眼矮仔炉 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm，燃气旺火型，强力炉炉芯。带长明火装置，厚扁钢炉栅。 规格：650×650×(500+150) | 2 | 台 |  |
| 8 | 万能蒸烤箱连底座 | 功率：≥10KW/380V 1. 微电脑自动控制集干蒸、湿蒸和烘烤等功能于一体 2. 可自行设定多种程序,能减少繁复操作，提高工作效率 3. 设有缓冲加热、门开关安全、蒸汽反馈等功能 4. 缺水保护，防止发磁管干烧 5. 设有耐高温玻璃门及柜内照明灯，容易检视操作情况 6. 可24小時連續烹煮功能及1/2節省能源烹煮法 7. 干蒸温度:30℃~300℃；湿蒸温度:30℃~130℃；烘烤温度:30℃~300℃ 8.该设备箱内温度与设置偏差为±1℃，须提供权威第三方检测报告进行佐证； 9.产品具有自动清洗功能、降温冷却功能，须提供权威第三方检测报告进行佐证； 规格：870\*770\*1050 | 1 | 台 |  |
| 9 | 调料平台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面δ=1.2mm (下衬10.0密度板减噪)；加强筋δ1.0mm；脚Φ40\*0.8mm (配有可调子弹脚)脚杯Φ50\*100\*0.8mm；横通Φ25\*0.8mm。 规格：500×1200×(800+450) | 5 | 台 |  |
| 10 | 四层格栅货架 | 品牌：厂制品； 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 8 | 台 |  |
| 11 | 洗地龙头 | 说明：10M黑色布纹液压管，铝进水主体，1把水枪，可360度活动旋转，喷射功能与压力可调水；水枪ABS硬塑快速接头；进水1/2 规格：700×200×450 | 3 | 台 |  |
| 蒸煮间 | | | | | |
| 1 | 可倾式燃气夹层锅 | 容量：200L； 说明：外壳A3钢板，内胆不锈钢板， 配压力表、安全阀。 规格：1470×1170×970 | 3 | 台 |  |
| 2 | 双眼蒸台 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，面板δ=1.2mm；加强筋δ1.0mm；可独立控制。 规格：1500×750×600 | 3 | 台 |  |
| 3 | 单星盆台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。 规格：800\*800×(800+150) | 3 | 台 |  |
| 4 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 3 | 台 |  |
| 5 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 3 | 台 |  |
| 6 | 洗地龙头 | 型号：JC-1155E-10 、B-7107-01、B-7232-01； 说明：10M黑色布纹液压管，铝进水主体，1把水枪，可360度活动旋转，喷射功能与压力可调水；水枪ABS硬塑快速接头；进水1/2 规格：700×200×450 | 1 | 台 |  |
| 面粉仓库 | | | | | |
| 1 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 2 | 台 |  |
| 2 | 低搁架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ1.2mm，30\*30全不锈钢方管制作。 规格：1200×500×250 | 4 | 台 |  |
| 3 | 挡鼠板 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，δ=1.2mm。 规格：开门约1000mm，以设计图和实际测量为准。 | 1 | 台 |  |
|  | 面点制作间 | | | | |
| 1 | 加重工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.5mm（下衬12mm防潮板减噪）加强筋δ1.0mm，脚φ50×1.0mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 4 | 台 |  |
| 2 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 2 | 台 |  |
| 3 | 面粉车 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm，科顺脚轮，其中两个带刹车掣。  规格：500×500×500 | 2 | 台 |  |
| 4 | 双星盆台 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1800×800×(800+150) | 2 | 台 |  |
| 5 | 单星盆台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。 规格：800\*800×(800+150) | 1 | 台 |  |
| 6 | 挂壁式工具消毒柜 | 采用SUS304-2B优质发纹贴塑不锈钢板制作.δ=1.2mm.采用紫外线消毒。 规格：1200×250×1500 | 1 | 台 |  |
| 7 | 四门保洁柜 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，层板δ=1.2mm。侧板、门板δ=1.2mm不锈钢板，加强筋采用δ=1.2mm,配四扇移门，内分四层，重力脚Φ50×150不锈钢重力脚。  规格：1200×500×1800 | 2 | 台 |  |
| 8 | 自动压面机 | 1.面团自动揉压折叠，面皮成型快，色泽好； 2.压辊表面做特殊处理，不易生锈； 3.厚度5-25mm手轮调节； 4.链条传动，噪音低； 防水等级：IPX1。 压辊调整范围：5-25mm 功率：2.2KW/3PH/380V； 规格：1110×615×1070 | 1 | 台 |  |
| 9 | 和面机 | 1.定时功能，省时省力 2.不锈钢护网，掀盖停机，安全防护 3.加重结构，坚固不断 4.带传动设计，防过载 5.加装电源开关，安全简便 6.不锈钢面桶，坚固耐用 面粉搅拌量：50Kg 功率：2.2/6.05KW/3PH/380V；  规格：1200×730×1500 | 1 | 台 |  |
| 10 | 电饼铛 | 电量：4.8KW/1PH/220V； 说明：铛口510。 规格：760×610×730 | 2 | 台 |  |
| 11 | 全自动商用米糊豆浆机 | 功率：6.8KW/220V 说明：生产容量：50L | 1 | 台 |  |
| 12 | 烘盘架车 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作.δ=1.2mm ，30\*30方管；其余δ1..0mm制作；科顺脚轮，其中两个带刹车掣。 规格：500\*630×1400 | 2 | 台 |  |
| 13 | 三层烤箱 | 烤盘尺寸：400×600 功率：14.94KW/3PH/380V； 规格：1260\*1460\*2100 1.三层，每层烤盘数量2只； 2.后通风隔板夹层设计，防止打开排烟阀后箱体内温度急降； 3.电子式控温模块，相比传统限温器，控温更精准； 4.脚轮带刹车设计，方便推拉及固定； 5.提供该产品的不锈钢板依据 GB4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》通过，砷:未检出，铅: 未检出，镉:未检出的检测报告  6.提供该产品的陶瓷烘培石板GB4806.4-2016《食品安全国家标准陶瓷制品>通过，铅: 未检出，镉: 未检出的检测报告;  7.产品制造商具有CE、CB产品认证证书，提供扫描件； | 2 | 台 |  |
| 14 | 醒发箱 | 电量：2KW/1PH/220V； 电脑版一键启动，可随意设定时间和温度范围，不锈钢加厚板材，耐高温透明玻璃可视窗， 规格：740\*1250\*2050mm | 1 | 台 |  |
| 15 | 搅拌机 | 1.精工电机，精铸机身 2.高强度齿轮，经久耐磨 3.机械式旋钮，安全耐用 4.渐进式微动开关支架 5.快接式搅拌器 6.摇杆式桶升降结构 7.旋压式固定把手，工作稳定 容量：30L 功率：0.75KW/3PH/380V 规格：620×620×1020 | 1 | 台 |  |
| 16 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 4 | 台 |  |
| 17 | 四门冰箱 | 输入功率：620W/1PH/220V； 冷藏温度：0℃~+10℃； 冷冻温度：-6℃~-18℃ 说明：1.内置蒸发器管，科学有效盘管，不易泄露，使用寿命长： 2.加厚发泡层，保温隔热效果好，能耗低： 3.采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡，密度佳保温效果好； 4.内箱底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆孤设计，美观更易清洁： 5.采用优质加厚不锈钢正材制作，坚固耐用。 规格：1220×760×1940 | 1 | 台 |  |
| 18 | 全自动电热开水器 | 1. 美观大方落地式设计,显示屏区域结合钢化玻璃设计，接水台区域采用304镜面板，带防止溅水304不锈钢网板 2.LED显示智能设计，可显示时间，开水温度、用水状态等，开关机器功能，星期功能，可设置周六周日关机。 3. 步进式原理，从底部进水，逐层进水，逐层加热，消除阴阳水和千沸水，健康节能。 4. 开水直饮水设计，触控按钮出水，防止受潮。 5.内置热胆≥40L，开水每小时出水≥36L，直饮水每小时≥60L。 6.机器时间温度时段等设置通过遥控器调节; 7.防干烧，防火，防漏电功能。 8.配置400G反渗透RO机五级过滤（10寸PP棉，10寸压缩活性炭，10寸PP棉，400加仑反渗透膜，后置活性炭），3.2G压力桶，消除水垢，保证水质。   9.须提供依据GB4208-2008《外壳防护等级》IP等级达到IP44及以上的检测报告； | 1 | 台 |  |
| 不锈钢仓库 | | | | | |
| 1 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 3 | 台 |  |
| 2 | 四层平板货架 | 说明：采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 2 | 台 |  |
| 3 | 挡鼠板 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，δ=1.2mm。 规格：开门约1000mm，以设计图和实际测量为准。 | 1 | 台 |  |
| 洁具间 | | | | | |
| 1 | 拖把池 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。 规格：1200×500×(500+150) | 2 | 台 |  |
| 2 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 2 | 台 |  |
| 3 | 拖把沥干池 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。  规格： 1200×500×1800 | 2 | 台 |  |
| 分包区 | | | | | |
| 1 | 挂衣架 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，δ=1.2mm，固定在墙面。 规格：L=800 | 1 | 台 |  |
| 2 | 挂墙星盆连感应水龙头 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，台面 δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，配优质不锈钢落水器、拦渣斗、感应水龙头。 规格：470×410×300 | 1 | 台 |  |
| 3 | 干手机 | 智能全自动感应，涡轮增压风箱，强劲风力，安全保护，为洁净双手保驾护航。 功率：220V/900W | 1 | 台 |  |
| 4 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 8 | 台 |  |
| 5 | 拼台 | 采用SUS优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面δ=1.2mm (下衬10.0密度板减噪)；加强筋δ1.0mm；脚Φ40\*0.8mm (配有可调子弹脚)脚杯Φ50\*100\*0.8mm；横通Φ25\*0.8mm。 规格：600\*600\*800 | 3 | 台 |  |
| 6 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 2 | 台 |  |
| 7 | 四门保洁柜 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，层板δ=1.2mm。侧板、门板δ=1.2mm不锈钢板，加强筋采用δ=1.2mm,配四扇移门，内分四层，重力脚Φ50×150不锈钢重力脚。  规格：1200×500×1800 | 3 | 台 |  |
| 8 | 全自动灌装封口器 | 机架304不锈钢材质，A3钢电机大板、耐酸铝模。 具备产能：1500盒左右/小时（只封口） 功率：2.5KW/380V/50Hz | 3 | 台 |  |
| 餐车消毒存放区 | | | | | |
| 1 | 保温送餐车（样品） | 采用SUS304-2B优质发纹贴塑不锈钢板制作，面板δ=1.0mm，2只汤桶；双层保温层;电力驱动。  规格：定制（须经业主确认款式） | 20 | 台 |  |
| 2 | 四门保洁柜 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，层板δ=1.2mm。侧板、门板δ=1.2mm不锈钢板，加强筋采用δ=1.2mm,配四扇移门，内分四层，重力脚Φ50×150不锈钢重力脚。  规格：1200×500×1800 | 5 | 台 |  |
| 3 | 洗衣机 | 变频电机精准输出，有效转化能源，降低能耗，运行平稳，故障率低，经久耐用。 规格：570\*550\*940 | 2 | 台 |  |
| 餐车清洗间 | | | | | |
| 1 | 单星盆台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。 规格：1000\*800×(800+150) | 20 | 台 |  |
| 2 | 双星盆台 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1800×800×(800+150) | 10 | 台 |  |
| 3 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 5 | 台 |  |
| 4 | 洗地龙头 | 10M黑色布纹液压管，铝进水主体，1把水枪，可360度活动旋转，喷射功能与压力可调水；水枪ABS硬塑快速接头；进水1/2 规格：700×200×450 | 3 | 台 |  |
| 发货区 | | | | | |
| 1 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 4 | 台 |  |
| 洁具间 | | | | | |
| 1 | 拖把池 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。 规格：1200×500×(500+150) | 1 | 台 |  |
| 2 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 1 | 台 |  |
| 3 | 拖把沥干池 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。  规格： 1200×500×1800 | 1 | 台 |  |
| 男更衣室/女更衣室 | | | | | |
| 1 | 更衣柜 | 采用优质SUS304不锈钢板制作。 规格：900×400×1800 | 15 | 台 |  |
| 切配间/厨房烹饪区(专家） | | | | | |
| 1 | 双星盆台 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1800×800×(800+150) | 1 | 台 |  |
| 2 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 1 | 台 |  |
| 3 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 2 | 台 |  |
| 4 | 四门冰箱 | 输入功率：620W/1PH/220V； 冷藏温度：0℃~+10℃； 冷冻温度：-6℃~-18℃ 1.内置蒸发器管，科学有效盘管，不易泄露，使用寿命长： 2.加厚发泡层，保温隔热效果好，能耗低： 3.采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡，密度佳保温效果好； 4.内箱底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆孤设计，美观更易清洁： 5.采用优质加厚不锈钢正材制作，坚固耐用。 规格：1220×760×1940 | 2 | 台 |  |
| 5 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 2 | 台 |  |
| 6 | 双眼炒灶 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，板板厚δ＝1.2,台面一次压制成型；外旁板、门及后立板板厚δ＝1.0,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚1.2，衬板电解镀锌钢板厚δ＝2.0,台面20厚陶瓷纤维隔热棉,灶身双层热轧钢板，隔热层厚40,炉膛50厚耐高温材料；燃气泄漏报警自动关闭； 1.提供依据GB35848-2018:具有“在常明火熄灭时，应同步关闭常明火和主火燃烧器供气阀门”此功能的检测报告； 2.提供依据GB35848-2018具有点火安全时间≦10s且熄火安全时间≦2s的检测报告 规格：2000×1200×(800+450) | 2 | 台 |  |
| 7 | 双向移门调理台 | 选用SUS304不锈钢板制作，台面δ=1.2mm，侧板、门板、底板、层板δ=0.8mm，加强筋采用δ=1.2mm430不锈钢板,重力脚φ50×150×1.2mm，双向移门 规格：1800×800×800 | 3 | 台 |  |
| 8 | 三门海鲜蒸柜 | 1、采用304优质发纹贴塑不锈钢板制造，面板板厚δ＝1.2,台面一次压制成型；外旁板、门及后立板板厚δ＝1.0；全新内燃式环保高效火排及全不锈钢水胆结构，防干烧功能；设置常明火种，即时熄火保护设计； 规格：900×950×1850 | 1 | 台 |  |
| 9 | 四眼煲仔炉 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，骨架δ=1.0mm, 30×30方管，栅板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚, 燃气旺火型，强力炉炉芯。带长明火装置、燃气熄火保护装置，方钢炉栅。 规格：600×700×(800+150) | 1 | 台 |  |
| 10 | 调料平台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面δ=1.2mm (下衬10.0密度板减噪)；加强筋δ1.0mm；脚Φ40\*0.8mm (配有可调子弹脚)脚杯Φ50\*100\*0.8mm；横通Φ25\*0.8mm。 规格：500×1200×(800+450) | 2 | 台 |  |
| 11 | 洗地龙头 | 10M黑色布纹液压管，铝进水主体，1把水枪，可360度活动旋转，喷射功能与压力可调水；水枪ABS硬塑快速接头；进水1/2 规格：700×200×450 | 1 | 台 |  |
| 粗加工 | | | | | |
| 1 | 双星盆台 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1800×800×(800+150) | 2 | 台 |  |
| 2 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 3 | 台 |  |
| 3 | 全自动电热开水器 | 1.美观大方落地式设计,显示屏区域结合钢化玻璃设计，接水台区域采用304镜面板，带防止溅水304不锈钢网板 2.LED显示智能设计，可显示时间，开水温度、用水状态等，开关机器功能，星期功能，可设置周六周日关机。 3. 步进式原理，从底部进水，逐层进水，逐层加热，消除阴阳水和千沸水，健康节能。 4. 开水直饮水设计，触控按钮出水，防止受潮。 5.内置热胆≥40L，开水每小时出水≥36L，直饮水每小时≥60L。 6.机器时间温度时段等设置通过遥控器调节; 7.防干烧，防火，防漏电功能。 8.配置400G反渗透RO机五级过滤（10寸PP棉，10寸压缩活性炭，10寸PP棉，400加仑反渗透膜，后置活性炭），3.2G压力桶，消除水垢，保证水质。 9.须提供依据GB4208-2008《外壳防护等级》IP等级达到IP44及以上的检测报告； | 1 | 台 |  |
| 4 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 1 | 台 |  |
| 5 | 单星剖鱼台 | 采用SUS优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；侧板δ0.8mm；门面δ0.8mm；底板、层板δ0.8mm；加强筋δ1.0mm；重力脚Φ50\*150不锈钢重力脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1200×800×(800+150) | 1 | 台 |  |
| 6 | 拼台 | 采用SUS优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面δ=1.2mm (下衬10.0密度板减噪)；加强筋δ1.0mm；脚Φ40\*0.8mm (配有可调子弹脚)脚杯Φ50\*100\*0.8mm；横通Φ25\*0.8mm。 规格：800\*800\*800 | 1 | 台 |  |
| 7 | 洗地龙头 | 10M黑色布纹液压管，铝进水主体，1把水枪，可360度活动旋转，喷射功能与压力可调水；水枪ABS硬塑快速接头；进水1/2 规格：700×200×450 | 1 | 台 |  |
| 清洁用品间 | | | | | |
| 1 | 洗衣机 | 变频电机精准输出，有效转化能源，降低能耗，运行平稳，故障率低，经久耐用。 规格：570\*550\*940 | 2 | 台 |  |
| 2 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 2 | 台 |  |
| 3 | 抹布柜 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，层板δ=1.2mm。侧板、门板δ=1.2mm不锈钢板，加强筋采用δ=1.2mm,配四扇移门，内分四层，重力脚Φ50×150不锈钢重力脚。  规格：1000×500×1800 | 1 | 台 |  |
| 4 | 单星连平台水池 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1200×800×(800+150) | 1 | 台 |  |
| 食品检验 | | | | | |
| 1 | 单向移门调理台 | 选用SUS304不锈钢板制作，台面δ=1.2mm，侧板、门板、底板、层板δ=0.8mm，加强筋采用δ=1.2mm430不锈钢板,重力脚φ50×150×1.2mm，单向双移门 规格：1800×800×800 | 1 | 台 |  |
| 2 | 台面电子秤 | 一键智能计数，更快更准，水平仪可控制引力减少误差，称重更稳定，可调节脚保证秤量的稳定性，防滑，秤量精准。 规格：180\*155\*75 | 1 | 台 |  |
| 3 | 农药检测仪 | 多项检测通道，可同时检测多个样品，每个样品由程序控制，互不干扰，具有100多种蔬菜名称数据库，可直接点击使用。 规格：415\*150\*310 | 1 | 台 |  |
| 冷藏库 | | | | | |
| 1 | 冷不锈钢冻库(单位：组） | 配法国爱默生压缩机，库板厚度为100mm聚胺基甲酸乙脂发泡料并贴SUS304-0.8mm厚不锈钢板，底板采用SUS304-1.2mm厚不锈钢板，丹佛斯膨胀阀、微电脑电控箱，丹佛斯电磁阀，化霜水管加电热丝冷库门配以自动回归门；内部安全式拉手门锁及防潮胶边；行针式温度表及冷库防雾灯等。 规格：3250\*3850\*2600 | 1 | 组 |  |
| 2 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 5 | 台 |  |
|  | 冷冻库 | | | | |
| 1 | 不锈钢冷冻库(单位：组） | 配法国爱默生压缩机，库板厚度为100mm聚胺基甲酸乙脂发泡料并贴SUS304-0.8mm厚不锈钢板，底板采用SUS304-1.2mm厚不锈钢板，丹佛斯膨胀阀、微电脑电控箱，丹佛斯电磁阀，化霜水管加电热丝冷库门配以自动回归门；内部安全式拉手门锁及防潮胶边；行针式温度表及冷库防雾灯等。 规格：3250\*3850\*2600 | 1 | 台 |  |
| 2 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 6 | 台 |  |
| 消毒用品、杂物仓库、一次性用品仓库 | | | | | |
| 1 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 4 | 台 |  |
| 2 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 5 | 台 |  |
| 3 | 平板车 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm。加重型；科顺脚轮，其中两个带刹车掣。 规格：900×500×900 | 2 | 台 |  |
| 4 | 挡鼠板 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，δ=1.2mm。 规格：开门约1000mm，以设计图和实际测量为准。 | 1 | 台 |  |
| 主食库/食品添加剂仓库 | | | | | |
| 1 | 低搁架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ1.2mm，30\*30全不锈钢方管制作。 规格：1200×500×250 | 10 | 台 |  |
| 2 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 5 | 台 |  |
| 3 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 4 | 台 |  |
| 4 | 平板车 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm。加重型；科顺脚轮，其中两个带刹车掣。 规格：900×500×900 | 3 | 台 |  |
| 5 | 挡鼠板 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，δ=1.2mm。 规格：开门约1200mm，以设计图和实际测量为准。 | 1 | 台 |  |
| 副食仓库 | | | | | |
| 1 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 4 | 台 |  |
| 2 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 3 | 台 |  |
| 3 | 平板车 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm。加重型；科顺脚轮，其中两个带刹车掣。 规格：900×500×900 | 1 | 台 |  |
| 4 | 挡鼠板 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，δ=1.2mm。 规格：开门约1200mm，以设计图和实际测量为准。 | 1 | 台 |  |
| 熟食间/二更间 | | | | | |
| 1 | 挂衣架 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，δ=1.2mm，固定在墙面。 规格：L=800 | 1 | 个 |  |
| 2 | 挂墙星盆连感应水龙头 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，台面 δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，配优质不锈钢落水器、拦渣斗、感应水龙头。 规格：470×410×300 | 1 | 台 |  |
| 3 | 干手机 | 智能全自动感应，涡轮增压风箱，强劲风力，安全保护，为洁净双手保驾护航。 功率：220V/900W | 1 | 台 |  |
| 4 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 2 | 台 |  |
| 5 | 双星连平台水池 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1800×800×(800+150) | 1 | 台 |  |
| 6 | 单向移门调理台 | 选用SUS304不锈钢板制作，台面δ=1.2mm，侧板、门板、底板、层板δ=0.8mm，加强筋采用δ=1.2mm430不锈钢板,重力脚φ50×150×1.2mm，单向双移门 规格：1800×800×800 | 5 | 台 |  |
| 7 | 平冷工作台 | 冷藏温度：-10℃～+5℃； 不锈钢内胆，自动回归门，聚甲醛保温。 规格：1800\*760\*800 | 2 | 台 |  |
| 8 | 四门冰箱 | 输入功率：620W/1PH/220V； 冷藏温度：0℃~+10℃； 冷冻温度：-6℃~-18℃ 说明：1.内置蒸发器管，科学有效盘管，不易泄露，使用寿命长： 2.加厚发泡层，保温隔热效果好，能耗低： 3.采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡，密度佳保温效果好； 4.内箱底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆孤设计，美观更易清洁： 5.采用优质加厚不锈钢正材制作，坚固耐用。 规格：1220×760×1940 | 2 | 台 |  |
| 9 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 3 | 台 |  |
| 米饭生产线 | | | | | |
| 1 | 自动机械手米饭生产线 | 炊饭能力：300kg/h;  燃气接驳口径：DN65; 给水口径：DN20; 排水口径：DN50 说明：整线采用电脑全自动控制系统，精确计量米和水，柔和洗米，准确火候炊焖饭、自动完成输送锅、炊饭、自动揭盖、翻转锅、洗锅等工序。机械手全自动米饭生产线，含米仓、洗米机、浸泡填充机、炊饭机、焖饭无动力辊、洗锅机无动机辊、全自动系统、翻转扒松机、余热回收系统、机械臂炊饭锅循环使用等配套辅助设备; 1.投标人须提供制造商的食品接触产品安全认证证书；  2.须提供制造商符合GB/T3280-2015标准的板材检测报告；  3.提供炊饭锅符合GB4806.10-2016标准的检测报告；  4.提供该产品传送带的FDA认证报告。 | 1 | 台 |  |
| 2 | 自动洗锅机 | 快速自动清洗大量炊饭锅，节水型水箱设计，可循环使用；多级强力清洗系统，上下喷淋管，使水形成锥状喷射，对锅体内外进行强力冲洗，无死角。 规格：3250×1110×1350 | 1 | 台 |  |
| 3 | 锅架车 | 采用SUS304-2B优质发纹贴塑不锈钢板制作，δ=1.2mm。 规格：340×660×1990 | 2 | 台 |  |
| 4 | 锅盖车 | 采用SUS304-2B优质发纹贴塑不锈钢板制作，δ=1.2mm。 规格：660×710×1700 | 1 | 台 |  |
| 5 | 米饭保温箱 | 采用聚苯乙烯材料，达到国家食品要求； 规格：676\*539\*313 | 10 | 台 |  |
| 二级主食仓库 | | | | | |
| 1 | 低搁架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ1.2mm，30\*30全不锈钢方管制作。 规格：1200×500×250 | 6 | 台 |  |
| 2 | 平板车 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm。加重型；科顺脚轮，其中两个带刹车掣。 规格：900×500×900 | 2 | 台 |  |
| 3 | 挡鼠板 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，δ=1.2mm。 规格：开门约1200mm，以设计图和实际测量为准。 | 2 | 台 |  |
| 收货区 | | | | | |
| 1 | 平板车 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm。加重型；科顺脚轮，其中两个带刹车掣。 规格：900×500×900 | 1 | 台 |  |
| 2 | 落地电子秤 | 电量：0.3KW/1PH/220V。 参考型号：TCS 说明：配置JWI-700W高性能仪表，精度高达1/30000。.秤体采用圆倒角烧焊结构，外形美观、结构坚固。具有单点校正或三点校正功能，确保精准度。 最大称重：300KG | 1 | 台 |  |
| 粗加工 | | | | | |
| 1 | 双星盆台 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1800×800×(800+150) | 3 | 台 |  |
| 2 | 单星盆台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。 规格：1000\*800×(800+150) | 6 | 台 |  |
| 3 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 3 | 台 |  |
| 4 | 全自动电热开水器 | 1.美观大方落地式设计,显示屏区域结合钢化玻璃设计，接水台区域采用304镜面板，带防止溅水304不锈钢网板 2.LED显示智能设计，可显示时间，开水温度、用水状态等，开关机器功能，星期功能，可设置周六周日关机。 3. 步进式原理，从底部进水，逐层进水，逐层加热，消除阴阳水和千沸水，健康节能。 4. 开水直饮水设计，触控按钮出水，防止受潮。 5.内置热胆≥40L，开水每小时出水≥36L，直饮水每小时≥60L。 6.机器时间温度时段等设置通过遥控器调节; 7.防干烧，防火，防漏电功能。 8.配置400G反渗透RO机五级过滤（10寸PP棉，10寸压缩活性炭，10寸PP棉，400加仑反渗透膜，后置活性炭），3.2G压力桶，消除水垢，保证水质。 9.须提供依据GB4208-2008《外壳防护等级》IP等级达到IP44及以上的检测报告； | 1 | 台 |  |
| 5 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 4 | 台 |  |
| 6 | 双星剖鱼台 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；侧板δ0.8mm；门面δ0.8mm；底板、层板δ0.8mm；加强筋δ1.0mm；重力脚Φ50\*150不锈钢重力脚。 规格：1800×800×(800+150) | 1 | 台 |  |
| 7 | 四门冰箱 | 输入功率：620W/1PH/220V； 冷藏温度：0℃~+10℃； 冷冻温度：-6℃~-18℃ 1.内置蒸发器管，科学有效盘管，不易泄露，使用寿命长： 2.加厚发泡层，保温隔热效果好，能耗低： 3.采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡，密度佳保温效果好； 4.内箱底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆孤设计，美观更易清洁： 5.采用优质加厚不锈钢正材制作，坚固耐用。 规格：1220×760×1940 | 2 | 台 |  |
| 8 | 泔水台车 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm。加强筋δ1.0mm；科顺脚轮，其中两个带刹车掣。 规格：800\*800×800 | 3 | 台 |  |
| 9 | 洗地龙头 | 10M黑色布纹液压管，铝进水主体，1把水枪，可360度活动旋转，喷射功能与压力可调水；水枪ABS硬塑快速接头；进水1/2 规格：700×200×450 | 1 | 台 |  |
| 10 | 食品净化机 | 1、金属机身，全面防潮，使用更安全；  2、触控显示屏，一键启停，更智能；  3、产品额定功率电压210W/AC220V；  4、活氧发生器采用钛发生管，低衰减； 5、气泵采用直流无刷电机，低噪音，高寿命；  6、微纳米活氧羟基技术，优于传统净化技术； 7、净化器可拆卸设计，易清洗便护理； 8.设备须依据GB/T19857-2005标准，6分钟内食材样品经设备运行后，孔雀石绿分解率≥91%；（提供具有CMA标识的检测报告）  9.设备须依据GB 5009.268-2016、GB 5009.6-2016、GB/Z 21922-2008、GB 5009.5-2016等标准，食材样品的能量五项净化前后对比没有明显损失；（提供具有CMA标识的检测报告）  10.设备须依据农业部1025号公告-18-2008：食材样品经设备运行后，克伦特罗分解率≥99.5%；（提供具有CMA标识的检测报告） 11.设备须依据消毒技术规范（卫生部2002年版）：10分钟内食材样品经设备运行后，人类冠状病毒229E平均灭杀率≥99%；（提供权威检测报告）  12.设备须依据GB/T21312-2007、GB/T22338-2008等标准；蛋类经设备运行后，环丙沙星、氯霉素分解率≥96%。提供所投农残降解食品净化消毒机含有机磷农药分解率≥99%：（提供具有CMA标识的检测报告）  规格：580\*410\*140 | 4 | 台 |  |
| 洁具间 | | | | | |
| 1 | 拖把池 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。 规格：1200×500×(500+150) | 1 | 台 |  |
| 2 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 1 | 台 |  |
| 3 | 拖把沥干池 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。  规格： 1200×500×1800 | 1 | 台 |  |
| 半成品冷藏库 | | | | | |
| 1 | 不锈钢冷冻库(单位：组） | 配法国爱默生压缩机，库板厚度为100mm聚胺基甲酸乙脂发泡料并贴SUS304-0.8mm厚不锈钢板，底板采用SUS304-1.2mm厚不锈钢板，丹佛斯膨胀阀、微电脑电控箱，丹佛斯电磁阀，化霜水管加电热丝冷库门配以自动回归门；内部安全式拉手门锁及防潮胶边；行针式温度表及冷库防雾灯等。 规格：5250\*3450\*2600 | 1 | 组 |  |
| 2 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 5 | 台 |  |
| 切配间 | | | | | |
| 1 | 单星盆台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。 规格：1000\*800×(800+150) | 3 | 台 |  |
| 2 | 双星盆台 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1800×800×(800+150) | 2 | 台 |  |
| 3 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 7 | 台 |  |
| 4 | 四门冰箱 | 输入功率：620W/1PH/220V； 冷藏温度：0℃~+10℃；  冷冻温度：-6℃~-18℃ 1.内置蒸发器管，科学有效盘管，不易泄露，使用寿命长： 2.加厚发泡层，保温隔热效果好，能耗低： 3.采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡，密度佳保温效果好； 4.内箱底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆孤设计，美观更易清洁： 5.采用优质加厚不锈钢正材制作，坚固耐用。 规格：1220×760×1940 | 2 | 台 |  |
| 5 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 6 | 台 |  |
| 6 | 绞切两用机 | 不锈钢表面拉丝处理；高质量全不锈钢机身无缝设计；刀组部件拆卸简单，清洗便捷，独立刀组，减噪音的高强度尼龙轮，进口刀片，SUS420不锈钢材质，特殊淬火工艺，耐磨耐腐蚀。 电量：1.5KW/1PH/220V； 规格：605×500×955 | 1 | 台 |  |
| 7 | 砧板连刀具消毒柜 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm，紫外线杀菌消毒；智能触摸屏控制。 规格：1200×600×1500 | 1 | 台 |  |
| 8 | 洗地龙头 | 10M黑色布纹液压管，铝进水主体，1把水枪，可360度活动旋转，喷射功能与压力可调水；水枪ABS硬塑快速接头；进水1/2 规格：700×200×450 | 1 | 台 |  |
| 面点制作间 | | | | | |
| 1 | 单星盆台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。 规格：1000\*800×(800+150) | 3 | 台 |  |
| 2 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 6 | 台 |  |
| 3 | 面粉车 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm，科顺脚轮，其中两个带刹车掣。  规格：500×500×500 | 2 | 台 |  |
| 4 | 四门保洁柜 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，层板δ=1.2mm。侧板、门板δ=1.2mm不锈钢板，加强筋采用δ=1.2mm,配四扇移门，内分四层，重力脚Φ50×150不锈钢重力脚。  规格：1200×500×1800 | 1 | 台 |  |
| 5 | 自动压面机 | 1.面团自动揉压折叠，面皮成型快，色泽好； 2.压辊表面做特殊处理，不易生锈； 3.厚度5-25mm手轮调节； 4.链条传动，噪音低； 防水等级：IPX1。 压辊调整范围：5-25mm 功率：2.2KW/3PH/380V； 规格：1110×615×1070 | 1 | 台 |  |
| 6 | 和面机 | 1.定时功能，省时省力 2.不锈钢护网，掀盖停机，安全防护 3.加重结构，坚固不断 4.带传动设计，防过载 5.加装电源开关，安全简便 6.不锈钢面桶，坚固耐用 面粉搅拌量：50Kg 功率：2.2/6.05KW/3PH/380V；  规格：1200×730×1500 | 1 | 台 |  |
| 7 | 搅拌机 | 1.精工电机，精铸机身 2.高强度齿轮，经久耐磨 3.机械式旋钮，安全耐用 4.渐进式微动开关支架 5.快接式搅拌器 6.摇杆式桶升降结构 7.旋压式固定把手，工作稳定 容量：30L 功率：0.75KW/3PH/380V 规格：620×620×1020 | 1 | 台 |  |
| 8 | 电饼铛 | 电量：4.8KW/1PH/220V； 说明：铛口510。 规格：760×610×730 | 2 | 台 |  |
| 9 | 全自动商用米糊豆浆机 | 功率：6.8KW/220V 说明：生产容量：50L | 1 | 台 |  |
| 10 | 烘盘架车 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作.δ=1.2mm ，30\*30方管；其余δ1..0mm制作；科顺脚轮，其中两个带刹车掣。 规格：500\*630×1400 | 2 | 台 |  |
| 11 | 三层烤箱 | 烤盘尺寸：400×600 功率：14.94KW/3PH/380V； 规格：1260\*1460\*2100 1.三层，每层烤盘数量2只； 2.后通风隔板夹层设计，防止打开排烟阀后箱体内温度急降； 3.电子式控温模块，相比传统限温器，控温更精准； 4.脚轮带刹车设计，方便推拉及固定； 5.提供该产品的不锈钢板依据 GB4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》通过，砷:未检出，铅: 未检出，镉:未检出的检测报告  6.提供该产品的陶瓷烘培石板GB4806.4-2016《食品安全国家标准陶瓷制品>通过，铅: 未检出，镉: 未检出的检测报告;  7.产品制造商具有CE、CB产品认证证书， | 1 | 台 |  |
| 12 | 醒发箱 | 电量：2KW/1PH/220V； 电脑版一键启动，可随意设定时间和温度范围，不锈钢加厚板材，耐高温透明玻璃可视窗， 规格：740\*1250\*2050mm | 1 | 台 |  |
| 13 | 四门冰箱 | 输入功率：620W/1PH/220V； 冷藏温度：0℃~+10℃； 冷冻温度：-6℃~-18℃ 1.内置蒸发器管，科学有效盘管，不易泄露，使用寿命长： 2.加厚发泡层，保温隔热效果好，能耗低： 3.采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡，密度佳保温效果好； 4.内箱底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆孤设计，美观更易清洁： 5.采用优质加厚不锈钢正材制作，坚固耐用。 规格：1220×760×1940 | 1 | 台 |  |
| 餐车存放间 | | | | | |
| 1 | 保温送餐车 | 采用SUS304-2B优质发纹贴塑不锈钢板制作，面板δ=1.0mm，2只汤桶；双层保温层;电力驱动。  规格：定制（须经业主确认款式） | 4 | 台 |  |
| 蒸煮间 | | | | | |
| 1 | 电磁可倾 （摇摆）式80 防粘锅汤煲炉 | 功率：30KW/3PH/380V；容量：300L 板材与材质说明：采用优质不锈钢400#雪花沙板 1、炉面板：δ1.5mm不锈钢板整体冲压成型  2、前后侧板、左右侧板、底板、挡水板δ1.2mm不锈钢板  3、电磁锅体采用耐冲击、耐磨损409#1.5mm厚不锈钢材料整体冲压成型 4、配置夹层隔热，防烫伤；配置方向盘式齿轮摇摆控制系统； 5、采用横拉磁控控制8档火力调节/360度摇摆磁控控制8档火力调节/360度光电感应控制9档火力调节 6、采用大型智能人机界面，规格不小于200\*90mm，并具有如下智能功能： a：显示品牌区，全国统一服务热线电话 b：显示档位及故障报警代码 7、电磁可倾（摇摆）式80防粘锅汤煲炉所配80防粘锅汤锅、拉伸龙头： ①80防粘锅汤锅具有符合GB 4806.9-2016标准的食品接触安全认证标志试验报告和认证证书； ②拉伸龙头具有符合GB 4806.7-2016、GB 4806.9-2016、GB 4806.11-2016标准的食品接触安全认证标志试验报告和认证证书； ③且该汤锅、拉伸龙头名称、型号、规格、材质选用必须在相关报告和证书的附录清单中以予佐证，相关证书附录清单内容以“全国认证认可信息公共服务平台”查询核对为准； 8、电磁可倾（摇摆）式80防粘锅汤煲炉整机须具有： ①具有符合GB 4806.7-2016、GB 4806.9-2016、GB 4806.11-2016标准的食品接触安全认证标志试验报告和认证证书； ②所投该电磁炉整机名称、型号必须在相关报告和证书的附录清单中以予佐证，相关证书附录清单内容以“全国认证认可信息公共服务平台”查询核对为准； | 1 | 台 |  |
| 2 | 双眼蒸台 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，面板δ=1.2mm；加强筋δ1.0mm；可独立控制。 规格：1500×750×600 | 2 | 台 |  |
| 3 | 单星盆台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。 规格：1000\*800×(800+150) | 2 | 台 |  |
| 4 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1800\*800\*800 | 3 | 台 |  |
| 5 | 四层平板货架 | 采用优质发纹贴塑不锈钢板制作，骨架δ=1.0mm， 30×30方管，平板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 3 | 台 |  |
| 6 | 三门海鲜蒸柜 | 采用304优质发纹贴塑不锈钢板制造，面板板厚δ＝1.2,台面一次压制成型；外旁板、门及后立板板厚δ＝1.0；全新内燃式环保高效火排及全不锈钢水胆结构，防干烧功能；设置常明火种，即时熄火保护设计； 规格：900×950×1850 | 2 | 台 |  |
| 7 | 洗地龙头 | 10M黑色布纹液压管，铝进水主体，1把水枪，可360度活动旋转，喷射功能与压力可调水；水枪ABS硬塑快速接头；进水1/2 规格：700×200×450 | 1 | 台 |  |
| 员工备餐间/二更 | | | | | |
| 1 | 挂衣架 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，δ=1.2mm，固定在墙面。 规格：L=800 | 1 | 个 |  |
| 2 | 挂墙星盆连感应水龙头 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，台面 δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，配优质不锈钢落水器、拦渣斗、感应水龙头。 规格：470×410×300 | 1 | 台 |  |
| 3 | 干手机 | 说明：智能全自动感应，涡轮增压风箱，强劲风力，安全保护，为洁净双手保驾护航。 功率：220V/900W | 1 | 台 |  |
| 4 | 单向移门调理台 | 选用SUS304不锈钢板制作，台面δ=1.2mm，侧板、门板、底板、层板δ=0.8mm，加强筋采用δ=1.2mm430不锈钢板,重力脚φ50×150×1.2mm，单向双移门 规格：1500×800×800 | 4 | 台 |  |
| 职工餐厅烹饪区 | | | | | |
| 1 | 双眼大锅灶 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，板板厚δ＝1.2,台面一次压制成型；外旁板、门及后立板板厚δ＝1.0,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚1.2，衬板电解镀锌钢板厚δ＝2.0,台面20厚陶瓷纤维隔热棉,灶身双层热轧钢板，隔热层厚40,炉膛50厚耐高温材料；炉膛采用不锈钢材料；燃气泄漏报警自动关闭； 1.提供依据GB35848-2018:具有“在常明火熄灭时，应同步关闭常明火和主火燃烧器供气阀门”此功能的检测报告； 2.提供依据GB35848-2018具有点火安全时间≦10s且熄火安全时间≦2s的检测报告； 规格：2000×1200×（800+450） | 4 | 台 |  |
| 2 | 双眼炒灶 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，板板厚δ＝1.2,台面一次压制成型；外旁板、门及后立板板厚δ＝1.0,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚1.2，衬板电解镀锌钢板厚δ＝2.0,台面20厚陶瓷纤维隔热棉,灶身双层热轧钢板，隔热层厚40,炉膛50厚耐高温材料；燃气泄漏报警自动关闭； 1.提供依据GB35848-2018:具有“在常明火熄灭时，应同步关闭常明火和主火燃烧器供气阀门”此功能的检测报告； 2.提供依据GB35848-2018具有点火安全时间≦10s且熄火安全时间≦2s的检测报告 规格：2000×1200×(800+450) | 2 | 台 |  |
| 3 | 单向移门调理台 | 选用SUS304不锈钢板制作，台面δ=1.2mm，侧板、门板、底板、层板δ=0.8mm，加强筋采用δ=1.2mm430不锈钢板,重力脚φ50×150×1.2mm，单向双移门 规格：1800×800×800 | 2 | 台 |  |
| 4 | 万能蒸烤箱连底座 | 功率：≥10KW/380V 说明： 1. 微电脑自动控制集干蒸、湿蒸和烘烤等功能于一体 2. 可自行设定多种程序,能减少繁复操作，提高工作效率 3. 设有缓冲加热、门开关安全、蒸汽反馈等功能 4. 缺水保护，防止发磁管干烧 5. 设有耐高温玻璃门及柜内照明灯，容易检视操作情况 6. 可24小時連續烹煮功能及1/2節省能源烹煮法 7. 干蒸温度:30℃~300℃；湿蒸温度:30℃~130℃；烘烤温度:30℃~300℃ 8.该设备箱内温度与设置偏差为±1℃，须提供权威第三方检测报告进行佐证； 9.产品具有自动清洗功能、降温冷却功能，须提供权威第三方检测报告进行佐证； 规格：870\*770\*1050 | 1 | 台 |  |
| 5 | 调料平台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面δ=1.2mm (下衬10.0密度板减噪)；加强筋δ1.0mm；脚Φ40\*0.8mm (配有可调子弹脚)脚杯Φ50\*100\*0.8mm；横通Φ25\*0.8mm。 规格：400×1200×(800+450) | 3 | 台 |  |
| 6 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 6 | 台 |  |
| 7 | 双星连平台水池 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1800×800×(800+150) | 1 | 台 |  |
| 8 | 全自动炒菜机 | 适用于适用于炒饭、炒面及多种菜肴的制作； 锅体为不锈钢制作，整机结构合理，外形简洁大方，符合卫生要求；电机带动锅体沿水平轴自动旋转，由锅体内的拨叉拨动菜肴翻转抛下，代替人工翻炒，降低劳动强度，使炒菜过程更加人性化；锅体沿水平轴旋转，翻转搅拌均匀；锅体内表面涂有特氟龙，烹调菜肴不易粘附且不影响菜肴的美味；通过变频可以任意调整锅体的翻转速度，根据不同菜肴选用不同速度，使菜肴制作更加合理化；配备定时及报警装置，可根据菜肴需要设定炒制时间，炒菜过程更加智能化；手摇倾锅装置，可旋转倾斜出锅，减轻人力，出锅更加方便省力。 内锅口径：φ700mm；燃气压力：天燃气 2.0kpa；液化气 2.8kpa；燃气耗量：36000kcal/h ；电功率：0.75KW/380V 1.燃气自动炒菜机生产厂家具有高新技术产品认证证书， 2.燃气自动炒菜机生产厂家具有五星售后服务认证证书，  3.燃气自动炒菜机具有符合GB4906.94-2008国家标准的检测报告。 | 1 | 台 |  |
| 9 | 洗地龙头 | 10M黑色布纹液压管，铝进水主体，1把水枪，可360度活动旋转，喷射功能与压力可调水；水枪ABS硬塑快速接头；进水1/2 规格：700×200×450 | 1 | 台 |  |
| 10 | 双门保温餐车 | 1.整体柜身全不锈钢制作，简约雅致，圆滑平整，色泽美观，耐脏易清洁。 2.配有加湿水盒，针对不同食物的需求，调至最佳温度和湿度，延长食物保鲜及存放时间。 3.大容量，节能高效，运送安全便捷。 净重：320KG 规格：1546×940×1793 内堂规格：1350×680×1380 层数：11层\*2；每层高度：115；配件：网架22个 | 2 | 台 |  |
| 备用仓库/留样间 | | | | | |
| 1 | 玻璃门留样冰箱 | 冷藏温度：0℃～+10℃； 输入功率：175W； 外箱材料：冷轧板喷涂； 内箱材料：铝板喷涂； 说明：1.自动回归门设计，方便拿取  2.聚甲醛保温层。 3.浸塑层架，硬度更强更易清洁 规格：620×590×1920 | 4 | 台 |  |
| 2 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 4 | 台 |  |
| 3 | 挡鼠板 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，δ=1.2mm。 规格：开门约1200mm，以设计图和实际测量为准。 | 1 | 台 |  |
| 洗碗间/残渣处理间 | | | | | |
| 1 | 超声波清洗消毒一体机 | 电量：21.76KWKW/380V；  规格：1500\*750\*850mm 说明：采用超声波特种清洗的方式，从根本上避免因为筷子勺子堆积无法清洗到位的问题；采用水循环方案实现节能减排，各个水槽设计为独立水槽结构，从高温消毒水槽直接溢水到洗净二水槽再溢水到洗净一水槽，再通过特制的溢水机构，将油污排出设备外，利用溢水结构不仅实现水槽水循环利用而且也实现热能循环利用；采用一体化排水结构，简化排水对接问题；采用机械式控制机构，简化控制原理，温度可调； 1.具有三个水槽的分区，其中两个具有超声波的清洗功能，第三个具有高温消毒功能；（须提供权威的检测报告进行佐证）。 | 2 | 台 |  |
| 2 | 单星盆台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗。 规格：1200\*800×(800+150) | 4 | 台 |  |
| 3 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 5 | 台 |  |
| 4 | 热风双门消毒柜 | 电量：6KW/1PH/220V； 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，面板δ1.0mm；侧板δ0.8mm；门面δ1.0mm；后板δ0.8mm；加强筋δ1.0mm；重力脚Φ50\*150不锈钢重力脚。隔热保温层、热风风道、消毒室四层设计；温度显示设计；消毒保温时间设定及风机；数字显示器面板控制；柜内装有热风扇。 1.所投设备能够在线检测所消毒餐具表面微生物细菌含量。检测范围:0-9999RLUs;检测时间：15秒；检测干扰：＋－5%；可储存2000个检测结果.（提供相关检测报告）； 2.所投设备检测微生物方法，符合GB/T36004食品接触表面清洗消毒效果试验方法三磷酸腺苷生物发光法。（提供相关检测报告）； 规格：1310×670×1850 | 2 | 台 |  |
| 5 | 链片式餐具回收传送带+多孔残羹回收柜 | 优质发纹贴塑SUS304-2B不锈钢板制造，台面δ=1.5mm，输送带两侧采用不锈钢包围。采用变频无极调速，配急停开关、限位开关、漏电保护、过载保护等保护装置； 规格：10200×580×800 | 1 | 台 |  |
| 6 | 餐厨垃圾处理器-减量机 | 处理量：350KG/H以上； 采用智能控制技术，一健式启动，自动运行；配双轴金属撕裂机，可将厨房垃圾中的大骨、贝壳等硬物及长纤维类垃圾轻松破碎；故障自动报警，过载及短路保护及去味除臭等功能； 1.配有称重系统，具有分离油量和满桶提示功能；须提供带有“CMA”标识的第三方检测报告； 2.应配有喷淋系统，具有管路清洗功能；须提供带有“CMA”标识的第三方检测报告；  电量：1.2KW/1PH/220V 规格：850\*660\*1050 | 1 | 台 |  |
| 7 | 平放式浸炮洗净烘干一体机 | 清洗量：7200个/时；电量：79.87KW/380V；规格：6750\*1000\*2100mm 说明：1.简单、快捷的控制面板，一键式启动； 2.清洗区的用水回流到洗净水箱，实现节能减排； 3.本机器由浸泡区、洗净区、清洗区以及烘干区组成； 4.浸泡池内输送带下方设置四个喷气管，每根管上有多个气孔； 5.上下各四根喷淋管的洗净喷淋系统； 6. 出口带吹干风机，促进餐盘干燥； 7.出口设置安全检测，防止餐具损坏及保证人身安全； 8.多：独特的平放清洗方式，保证大小不同、形状各异、材质不同的餐具均可一次性洗净； 9. 好：采用外凸扇形广角喷嘴，洗净水压大，喷射面广，洗净效果好；加上软压带固定餐具，洗净水压更大，洗净效果更好。智能化人机界面，操作，维护更加方便； 10.省：节约成本：无需粗洗、冲洗、装筐---省人、省时、省力；热水循环使用---省水省电； 11.所投洗碗机产品核心配件变压器符合GB19212.1-2008、GB/T19212.7-2012要求且变压器骨架通过850度灼热丝试验。（投标文件中提供相关佐证材料。） 12.所投洗碗机产品软压带、输送带符合食品安全国家标准GB4806.7-2016要求。（投标文件中提供相关佐证材料。） 13.所投餐具传送带整机符合GB/T5226.1-2019要求，且外壳防护等级应达到IP45或以上。（投标文件中提供相关佐证材料。） | 1 | 台 |  |
| 8 | 活动工作台 | 采用SUS304-2B优质发纹贴塑不锈钢板制作，台面δ=1.2mm (下衬10.0密度板减噪)；加强筋δ1.0mm；脚Φ40\*0.8mm (配有可调子弹脚)脚杯Φ50\*100\*0.8mm；横通Φ25\*0.8mm。科顺脚轮，其中两个带刹车掣。 规格：1300×700×800 | 1 | 台 |  |
| 9 | 洗地龙头 | 0M黑色布纹液压管，铝进水主体，1把水枪，可360度活动旋转，喷射功能与压力可调水；水枪ABS硬塑快速接头；进水1/2 规格：700×200×450 | 1 | 台 |  |
|  | 碗碟库 | | | | |
| 1 | 四门保洁柜 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，层板δ=1.2mm。侧板、门板δ=1.2mm不锈钢板，加强筋采用δ=1.2mm,配四扇移门，内分四层，重力脚Φ50×150不锈钢重力脚。  规格：1200×500×1800 | 8 | 台 |  |
| 快餐区/二更 | | | | | |
| 1 | 挂衣架 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，δ=1.2mm，固定在墙面。 规格：L=800 | 1 | 个 |  |
| 2 | 挂墙星盆连感应水龙头 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，台面 δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，配优质不锈钢落水器、拦渣斗、感应水龙头。 规格：470×410×300 | 1 | 台 |  |
| 3 | 干手机 | 智能全自动感应，涡轮增压风箱，强劲风力，安全保护，为洁净双手保驾护航。 功率：220V/900W | 1 | 台 |  |
| 4 | 电热保温售菜台（五斗） | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm。加强筋δ1.0mm，横通25×38×1.2mm；脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚）；配3KW/220V电热管、温控器，配1/1×100份数盘5只。 功率：3KW/220V 规格：1800×700×800 | 8 | 台 |  |
| 5 | 双层工作台 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，台面δ=1.2mm（下衬12mm防潮板减噪）。下层平板δ=0.8mm。加强筋δ1.0mm，脚φ38×1.2mm（配有可调子弹脚） 规格：1100\*700\*800 | 3 | 台 |  |
| 6 | 单向移门调理台 | 选用SUS304不锈钢板制作，台面δ=1.2mm，侧板、门板、底板、层板δ=0.8mm，加强筋采用δ=1.2mm430不锈钢板,重力脚φ50×150×1.2mm，单向双移门 规格：1800×800×800 | 2 | 台 |  |
| 7 | 单星连平台水池 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1200×800×(800+150) | 2 | 台 |  |
| 8 | 双门保温餐车 | 1.整体柜身全不锈钢制作，简约雅致，圆滑平整，色泽美观，耐脏易清洁。 2.配有加湿水盒，针对不同食物的需求，调至最佳温度和湿度，延长食物保鲜及存放时间。 3.大容量，节能高效，运送安全便捷。 净重：320KG 规格：1546×940×1793 内堂规格：1350×680×1380 层数：11层\*2；每层高度：115；配件：网架22个 | 2 | 台 |  |
| 面食档 | | | | | |
| 1 | 电磁六格防粘锅煮面炉 | 1、规格：800\*800\*800mm； 2、额定电压、功率：380V~、≧15kW； 3、排水系统∶采用Φ60mm滤水口和Φ38\*厚1.2mm不锈钢圆通排水，达成渣水分离，炉面排水顺畅不积水，易清洁； 4、脚管∶采用Ø51\*厚1.2mm不锈钢圆管，采用直穿过底板通顶炉面板直接承重，确保灶具随意拖动也不会造成脚管变形； 5、脚顶∶采用Ø51mm全钢重力可调节不锈钢脚顶，调节范围10~40mm，利于吻合现场不平整地面安装; 6、炉面板采用一体冲压拉深成型工艺，保证炉面板不漏水，不藏污纳垢； 7、电磁六格防粘锅煮面炉所配防粘锅汤锅、高弯龙头： ①防粘锅汤锅具有符合GB 4806.9-2016标准的食品接触安全认证标志试验报告和认证证书； ②高弯龙头具有符合GB 4806.7-2016、GB 4806.9-2016、GB 4806.11-2016标准的食品接触安全认证标志试验报告和认证证书； ③且该汤锅、龙头名称、型号、规格、材质选用必须在相关报告和证书的附录清单中以予佐证，相关证书附录清单内容以“全国认证认可信息公共服务平台”查询核对为准； 8、电磁六格防粘锅煮面炉整机须具有： ①具有符合GB 4806.7-2016、GB 4806.9-2016、GB 4806.11-2016标准的食品接触安全认证标志试验报告和认证证书； ②所投该电磁炉整机名称、型号必须在相关报告和证书的附录清单中以予佐证，相关证书附录清单内容以“全国认证认可信息公共服务平台”查询核对为准； | 2 | 台 |  |
| 2 | 电磁 40 防粘锅扒炉（铁板烧） | 1、规格：≧750\*800\*（800+100）mm； 2、额定电压、功率：380V~、≧15kW； 3、扒板：1块，565\*445\*15mm，； 4、锅具材质：采用PVD沉相防粘工艺，15mm厚Q235#钢板防粘板； 5、炉面板采用一体冲压拉深成型工艺，保证炉面板不漏水，不藏污纳垢； 6、底板离地200mm，方便炉底地面清洁，保证环境干净卫生； 7、加热技术与效果：采用电磁感应加热技术；发热面430\*310mm，均匀无盲区加热设计； 8、电磁40防粘锅扒炉（铁板烧）整机所配 60 防粘锅煎板锅： ①具有符合GB 4806.9-2016标准的CQC食品接触安全认证标志试验报告和认证证书； ②且该型号锅具名称、型号规格、材质选用必须在相关报告和证书的附录清单中以予佐证，相关证书附录清单内容以“全国认证认可信息公共服务平台”查询核对为准；  9、电磁40防粘锅扒炉（铁板烧）整机须具有： ①符合GB 4806.7-2016、GB 4806.9-2016、GB 4806.11-2016标准的食品接触安全认证标志试验报告和认证证书； ②且该型号产品名称与型号必须在相关报告和证书的附录清单中以予佐证，相关证书附录清单内容以“全国认证认可信息公共服务平台”查询核对为准； | 1 | 台 |  |
| 3 | 单星连平台水池 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1200×800×(800+150) | 1 | 台 |  |
| 4 | 不锈钢平台雪柜 | 冷藏温度：-10℃～+5℃； 说明：不锈钢内胆，自动回归门，聚甲醛保温。 规格：1800\*760\*800 | 1 | 台 |  |
| 5 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 1 | 台 |  |
| 6 | 拼台 | 采用SUS优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面δ=1.2mm (下衬10.0密度板减噪)；加强筋δ1.0mm；脚Φ40\*0.8mm (配有可调子弹脚)脚杯Φ50\*100\*0.8mm；横通Φ25\*0.8mm。 规格：450\*700\*800 | 3 | 台 |  |
| 7 | 电磁电动旋转50防粘锅煎包炉 | 电量：8KW/1PH/380V；规格：900\*900\*800 说明：板材与材质说明：采用优质不锈钢400#雪花沙板 1、炉面板：δ1.5mm不锈钢板整体冲压成型  2、前后侧板、左右侧板、底板、挡水板δ1.2mm不锈钢板  3、四脚配置全钢可调脚顶 4、电磁系统配有：A、采用先进的主板设计及智能化模糊逻辑控制技术；B、保护功能具有： 自动检测、报警及漏电保护自动切断装置，具有电源电压低压保护、电源电压超压保护、电源电压缺相保护、锅具超温（干烧）保护、主机超温保护、 C、电磁感应线圈：采用绝缘耐高温无氧铜漆包线制作，三重防水、防漏电及防干烧功能 5、电磁电动旋转50防粘锅煎包炉所配50防粘锅煎锅： ①具有符合GB 4806.9-2016标准的食品接触安全认证标志检测报告和认证证书； ②且该型号锅具名称、型号规格、材质选用必须在相关报告和证书的附录清单中以予佐证，相关证书附录清单内容以“全国认证认可信息公共服务平台”查询核对为准；  6、电磁电动旋转50防粘锅煎包炉整机须具有： ①符合GB 4806.7-2016、GB 4806.9-2016、GB 4806.11-2016标准的食品接触安全认证标志试验报告和认证证书； ②且该型号产品名称与型号必须在相关报告和证书的附录清单中以予佐证，相关证书附录清单内容以“全国认证认可信息公共服务平台”查询核对为准 | 1 | 台 |  |
| 8 | 电磁单头 56防积垢蒸炉 | 电量：15KW/3PH/380V；规格：800\*800\*800mm 1、炉面δ1.5mm不锈钢板整体冲压成型  2、前饰板、侧板δ1.2mm不锈钢板  3、 电磁桶体采用耐高抗冲击、耐磨损409#3.0mm厚不锈钢材料整体冲压成型 4、 配置固定式（D560~d450）\*（H50~h250）mm 5、 放蒸笼可作蒸笼（配自动加水系统，排渣换水装置），放捞篱可作煮面炉（配捞篱孔板及捞篱，排渣换水装置） 6、电磁单头56防积垢蒸炉所配56防积垢蒸锅、浮球阀： ①≥56防积垢蒸锅具有符合GB 4806.9-2016标准的食品接触安全认证标志试验报告和认证证书； ②浮球阀具有符合GB 4806.7-2016、GB 4806.9-2016、GB 4806.11-2016标准的食品接触安全认证标志试验报告和认证证书； ③且该锅具、浮球阀名称、型号、规格、材质选用必须在相关报告和证书的附录清单中以予佐证，相关证书附录清单内容以“全国认证认可信息公共服务平台”查询核对为准； 7、电磁单头56防积垢蒸炉整机须具有： ①符合GB 4806.7-2016、GB 4806.9-2016、GB 4806.11-2016标准的食品接触安全认证标志试验报告和认证证书； ②所投该电磁炉整机名称、型号必须在相关报告和证书的附录清单中以予佐证，相关证书附录清单内容以“全国认证认可信息公共服务平台”查询核对为准； | 1 | 台 |  |
| 小炒烹饪区 | | | | | |
| 1 | 单星连平台水池 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面一次成型，台面δ=1.2mm，星盆斗δ=1.2mm，加强筋δ1.0mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配优质不锈钢落水器、拦渣斗；配水龙头。 规格：1200×800×(800+150) | 1 | 台 |  |
| 2 | 不锈钢平台雪柜 | 冷藏温度：-10℃～+5℃； 说明：不锈钢内胆，自动回归门，聚甲醛保温。 规格：1800\*760\*800 | 2 | 台 |  |
| 3 | 四层格栅货架 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制作，Φ38mm骨架δ=1.0mm, 25×38方管，格栅方管δ=1.2mm；配置φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚。 规格：1200×500×1800 | 1 | 台 |  |
| 4 | 双眼炒灶 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，板板厚δ＝1.2,台面一次压制成型；外旁板、门及后立板板厚δ＝1.0,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚1.2，衬板电解镀锌钢板厚δ＝2.0,台面20厚陶瓷纤维隔热棉,灶身双层热轧钢板，隔热层厚40,炉膛50厚耐高温材料；燃气泄漏报警自动关闭； 1.提供依据GB35848-2018:具有“在常明火熄灭时，应同步关闭常明火和主火燃烧器供气阀门”此功能的检测报告； 2.提供依据GB35848-2018具有点火安全时间≦10s且熄火安全时间≦2s的检测报告 规格：2000×1200×(800+450) | 2 | 台 |  |
| 5 | 单眼炒灶 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，板板厚δ＝1.2,台面一次压制成型；外旁板、门及后立板板厚δ＝1.0,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚1.2，衬板电解镀锌钢板厚δ＝2.0,台面20厚陶瓷纤维隔热棉,灶身双层热轧钢板，隔热层厚40,炉膛50厚耐高温材料；燃气泄漏报警自动关闭； 规格：1000×1200×(800+450) | 1 | 台 |  |
| 6 | 三门海鲜蒸柜 | 电量：0.3KW/1PH/220V。 说明：1、采用304优质发纹贴塑不锈钢板制造，面板板厚δ＝1.2,台面一次压制成型；外旁板、门及后立板板厚δ＝1.0；全新内燃式环保高效火排及全不锈钢水胆结构，防干烧功能；设置常明火种，即时熄火保护设计； 规格：900×950×1850 | 1 | 台 |  |
| 7 | 四眼煲仔炉 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，骨架δ=1.0mm, 30×30方管，栅板δ=1.2mm；配置Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚, 燃气旺火型，强力炉炉芯。带长明火装置，方钢炉栅。 规格：600×700×(800+150) | 1 | 台 |  |
| 8 | 调料平台 | 采用SUS304优质发纹贴塑不锈钢板制造，台面δ=1.2mm (下衬10.0密度板减噪)；加强筋δ1.0mm；脚Φ40\*0.8mm (配有可调子弹脚)脚杯Φ50\*100\*0.8mm；横通Φ25\*0.8mm。 规格：500×1200×(800+450) | 3 | 台 |  |
| 9 | 单眼矮仔炉 | 优质发纹贴塑不锈钢板制造，δ=1.2mm，燃气旺火型，强力炉炉芯。带长明火装置，厚扁钢炉栅。 规格：650×650×(500+150) | 1 | 台 |  |
| 10 | 洗地龙头 | 10M黑色布纹液压管，铝进水主体，1把水枪，可360度活动旋转，喷射功能与压力可调水；水枪ABS硬塑快速接头；进水1/2 规格：700×200×450 | 1 | 台 |  |
| 样菜区 | | | | | |
| 1 | 高身菜品展示柜 | 电量：1.2KW/1PH/220V； 说明：展示直观清晰，低噪音设计，营造舒适环境，智能操控系统，多温度可调，方便快捷。 规格：1500\*760\*1950 | 3 | 台 |  |
| 2 | 单向移门调理台 | 选用SUS304不锈钢板制作，台面δ=1.2mm，侧板、门板、底板、层板δ=0.8mm，加强筋采用δ=1.2mm430不锈钢板,重力脚φ50×150×1.2mm，单向双移门 规格：1800×800×800 | 1 | 台 |  |
| 其他 | | | | | |
| 1 | 诱捕式灭蝇灯 | 前后挡板内承载粘蝇纸，两块挡板往上由内至外倾斜，与诱蝇灯管成V字形。诱蝇光波由内侧铝制反射腔折射至机外，将苍蝇引诱至机内，被粘蝇纸捕捉，万无一失。诱虫灯管发出的紫外光波365A°，波长和光照强度都比较标准，诱虫效率高 功率：30W/220V 规格：380×170×200 | 15 | 台 |  |
| 2 | 紫外线消毒灯 | 电量：40W/1PH/220V； | 28 | 台 |  |
| 3 | 风幕机 | 开门约1500mm，以设计图和实际测量为准。 | 7 | 台 |  |
| 4 | 单向移门调理台 | 选用SUS304不锈钢板制作，台面δ=1.2mm，侧板、门板、底板、层板δ=0.8mm，加强筋采用δ=1.2mm430不锈钢板,重力脚φ50×150×1.2mm，单向双移门 规格：1200×600×800 | 6 | 台 |  |
| 5 | 风淋房 | 设备箱体材料为SUS304不锈钢，厚度1mm（实厚0.9）。 内衬龙骨，牢固平整。底板为不锈钢50×25方管满焊焊接而成内衬高密度复合板，平整度更高；上铺304防滑不锈钢拉丝板。门体及门框架为304不锈钢方管,坚固耐用。出入门为自动卷帘门，门宽不低于1200mm ;规格：2200\*2500\*2200 | 1 | 台 |  |
| 6 | 暖饭汤桶台 | 优质发纹贴塑SUS304-2B不锈钢板制造，台面δ=1.2mm。 规格：600×600×600 | 6 | 台 |  |

**（三）资料要求**

1、本项目厨房设备的设计制作、材料配件选配、施工安装、试运行、调试验收等须符合现行的国家标准、技术规范、行业标准等，国家实施强制性产品认证的产品须具有中国国家强制性产品认证证书（3C认证）；国家规定实行生产许可证管理的投标产品应取得《全国工业产品生产许可证》。

2、所有提交的图纸及技术文件应使用国际单位制。

3、提交的图纸及文件应清楚、完整，否则，采购人将有权拒绝。

4、采购人将不认可与招标要求不一致的图纸及技术文件。

5、中标后合同签定前需提供的资料

1）上下水接口位置及尺寸图、明沟位置及尺寸图、电气连接及功率图、排烟通风管的接管图及要求风量、燃油或燃气、蒸汽走向图、厨房隔墙图等技术资料。

2）其他供货方认为可能需要的文件。

5、交货时需提供的资料（材料）；

（1）合格证（验收、检验报告）；

（2）使用手册（电气接线图）；

（3）竣工图；

（4）国家标准、技术规范及行业标准规定的其他资料；

（5）备品备件

**（四）其他要求**

1、中标人须完成下列工作内容：

（1）协助采购人进行土建电气、暖通、给排水、装修等施工图的深化设计或修改；

（2）提供厨房设备；

（3）设备的就位和安装（包括和外部系统的联接）施工。设备基础如有特殊工艺处理；设备的安装和连接；各排烟罩至排烟道；各种水电汽管线等；

（4）设备的检查、检验及测试；

（5）设备的电气线、上下水管、燃气蒸汽管、排烟通风管等的安装、连接和检查；

（6）总体调试及项目验收（包括整体验收）；

（7）调试整改；

（8）设备及相关部分的维护、维修；

（9）售后服务，包括对采购方操作人员使用及维护的培训；

**（10）项目实施过程中与其它专业承包人、总包人的协调和配合（中标方须服从工程总包方的安排，安全施工、实施材料堆放、临时设施搭设、现场运输、临时水电接通等事宜，费用计入报价总价）。**

2、质保期内因设备本身缺陷或安装质量问题造成的各种故障由中标人免费提供技术服务、维修、设备更换以及系统升级。

3、免费提供培训，直至培训人员能熟练掌握技术操作、注意事项和日常维修保养，并提供使用及维修资料。

4、要求在发生故障时，中标人接到采购人通知后2小时内服务响应，4小时内到达现场维修；2个工作日无法修复的必须提供备用设备供采购人使用。

5、供应商须提供制造商售后服务承诺书、产品的彩页资料、详细技术指标以及完整的使用手册和维护手册。

6、中标人应对采购人具体工作人员提供现场操作及维修培训。

7、项目实施过程中涉及需要相关资质的实施内容，须具备（或委托）相应资质的作业人员实施。

8、项目实施过程的安装开孔（开槽）或安装开孔（开槽）引起的填补修复以及垃圾清理等工程由中标人自行负责，其费用均在投标报价中综合考虑。

**▲（五）质保期**

自全部更新设备或产品安装调试完成验收合格交付使用之日起不少于（含）12月。

**▲（六）交货期**

接到采购人通知后60日历天内货到招标人指定地点安装调试完成并验收合格交付使用。

**▲（七）验收**

按国家有关技术规范要求和技术标准、招标要求，结合样品进行到货验收和最终验收（如需通过产品抽检、质量监督部门检验等方式进行验收）。按相关部门要求若需第三方检测机构检测。从其规定，费用由中标人承担

**▲（八）付款方式**

签订合同后7个工作日内支付合同价的40%；项目完成交付并通过验收合格按规定办理结算后提交书面申请，采购人接到书面申请后3个月内付清结算款。前述所有款项在采购人收到中标人开具的正式发票后支付。

**第五章 政府采购合同主要条款指引**

以下为中标后签定本项目合同的通用条款，中标人不得提出实质性的修改，关于专用条款将由采购人与中标人结合本项目具体情况协商后签订。

项目名称：玉环市人民医院健共体集团厨房设备采购 项目编号：DDZX2022-Y-GK-33

甲方： 所在地：

乙方：（中标人） 所在地：

甲、乙双方根据大地工程咨询有限公司关于玉环市人民医院健共体集团厨房设备采购公开招标的结果，签署本合同。

**一、合同文件**

1.合同条款。

2.中标通知书。

3.更正补充文件。

4.招标文件。

5.中标供应商投标文件。

6.其他。

上述所指合同文件应认为是互相补充和解释的，但是有模棱两可或互相矛盾之处，以其所列内容顺序为准。

**二、货物内容**

1. 货物名称：

2. 型号规格：

3. 技术参数：

4. 数量（单位）：

**三、合同金额**

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

**四、技术资料**

1.乙方应按招标文件规定的时间向甲方提供使用货物的有关技术资料。

2. 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

**五、知识产权**

1.乙方应保证所提供的货物或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的知识产权。

2.若侵犯,由乙方赔偿甲方因此遭受的损失（包括但不限于应对及追偿过程中所支付的律师费、差旅费、诉讼费、保全费、鉴定费、评估费等）。

**六、产权担保**

乙方保证所交付的货物的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。

**七、履约保证金**

本项目履约保证金为合同金额的 1 %。（履约保证金交至采购人处，在项目验收结束后如无质量、服务投诉和索赔，该款无息返还。如无质量、服务投诉和索赔，该款无息返还）

**八、转包或分包**

1.本合同范围的货物，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；

2.除非得到甲方的书面同意，乙方不得将本合同范围的货物全部或部分分包给他人供应；

3.如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权解除合同，没收履约保证金并追究乙方的违约责任。

**九、质保期**

1. 质保期\_\_\_年。（自交货验收合格之日起计）

**十、交货期、交货方式及交货地点**

1. 交货期：

2. 交货方式：

3. 交货地点：采购人指定的现场地点，并负责卸货。

**十一、货款支付**

1. 付款方式：

签订合同后7个工作日内支付合同价的40%；项目完成交付并通过验收合格按规定办理结算后提交书面申请，采购人接到书面申请后3个月内付清结算款。前述所有款项在采购人收到中标人开具的正式发票后支付。

2.当采购数量与实际使用数量不一致时，由采购单位向同级财政部门申请并经批准后，可以由乙方根据实际使用量供货，合同的最终结算金额按实际使用量乘以成交单价进行计算。

**十二、税费**

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

**十三、质量保证及售后服务**

1. 乙方应按招标文件规定的货物性能、技术要求、质量标准向甲方提供未经使用的全新产品。

2. 乙方提供的货物在质保期内因货物本身的质量问题发生故障，乙方应负责免费更换。对达不到技术要求者，根据实际情况，经双方协商，可按以下办法处理：

⑴更换：由乙方承担所发生的全部费用。

⑵贬值处理：由甲乙双方合议定价。

⑶退货处理：乙方应退还甲方支付的合同款，同时应承担该货物的直接费用（运输、保险、检验、货款利息及银行手续费等）。

3. 如在使用过程中发生质量问题，乙方在接到甲方通知后在 小时内到达甲方

现场。

4. 在质保期内，乙方应对货物出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切

费用。

5.上述的货物免费保修期为年，因人为因素出现的故障不在免费保修范围

内。超过保修期的机器设备，终生维修，维修时只收部件成本费。

**十四、调试和验收**

1. 甲方对乙方提交的货物依据招标文件上的技术规格要求和国家有关质量标准

进行现场初步验收，外观、说明书符合招标文件技术要求的，给予签收，初

步验收不合格的不予签收。货到后，甲方需在五个工作日内验收。

2. 乙方交货前应对产品作出全面检查和对验收文件进行整理，并列出清单，作

为甲方收货验收和使用的技术条件依据，检验的结果应随货物交甲方。

3. 甲方对乙方提供的货物在使用前进行调试时，乙方需负责安装并培训甲方的

使用操作人员，并协助甲方一起调试，直到符合技术要求，甲方才做最终验

收。

4.对技术复杂的货物，甲方应请国家认可的专业检测机构参与初步验收及最终

验收，并由其出具质量检测报告。

5.验收时乙方必须在现场，验收完毕后作出验收结果报告；验收费用由甲方负

责。

**十五、货物包装、发运及运输**

1. 乙方应在货物发运前对其进行满足运输距离、防潮、防震、防锈和防破损装卸等要求包装，以保证货物安全运达甲方指定地点。

2. 使用说明书、质量检验证明书、随配附件和工具以及清单一并附于货物内。

3. 乙方在货物发运手续办理完毕后24小时内或货到甲方48小时前通知甲方，以准备接货。

4. 货物在交付甲方前发生的风险均由乙方负责。

5. 货物在规定的交付期限内由乙方送达甲方指定的地点视为交付，乙方同时需

通知甲方货物已送达。

**十六、违约责任**

1. 甲方无正当理由拒收货物的，甲方向乙方偿付拒收货款总值的百分之五违约金。

2. 甲方无故逾期验收和办理货款支付手续的,甲方应按逾期付款总额每日万分之五向乙方支付违约金。

3. 乙方逾期交付货物的，乙方应按逾期交货总额每日千分之六向甲方支付违约金，由甲方从待付货款中扣除。逾期超过约定日期10个工作日不能交货的，甲方可解除本合同。乙方因逾期交货或因其他违约行为导致甲方解除合同的，乙方应向甲方支付合同总值5%的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

4. 乙方所交的货物品种、型号、规格、技术参数、质量不符合合同规定及招标文件规定标准的，甲方有权拒收该货物，乙方愿意更换货物但逾期交货的，按乙方逾期交货处理。乙方拒绝更换货物的，甲方可单方面解除合同。

5.若发生纠纷，由违约方赔偿守约方因纠纷所支付的费用（包括但不限于律师费、差旅费、诉讼费、保全费、鉴定费、评估费等）

**十七、不可抗力事件处理**

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行

期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续120天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合

同。

**十八、解决争议的方法**

如双方在履行合同时发生纠纷，应协商解决；协商不成时，可提请政府采购管理部门调解；调解不成的通过以下方式解决：依法向玉环市人民法院提起诉讼。

**十九、合同生效及其它**

1. 合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

2. 本合同未尽事宜，遵照《民法典》有关条文执行。

3. .本合同一式四份。甲、乙双方各执一份，采购组织机构及同级人民政府财政部门各执一份。本项目未尽事宜以招标文件、投标文件及澄清文件等为准。

甲方（公章） 乙方（公章）

法定代表人： 法定代表人：

委托代理人： 委托代理人：

联系电话： 联系电话：

开户银行： 开户银行：

帐号： 帐号：

地址及邮编： 地址及邮编：

签订时间： 年 月 日

**第六章 投标文件格式附件**

**附件1**

**玉环市人民医院健共体集团厨房设备采购**

项目编号：**DDZX2022-Y-GK-33**

投

标

文

件

（**资格证明文件）**

投标人全称（公章）：

地 址：

时 间：

**资格证明文件目录**

1、投标声明书（附件2）

2、授权委托书（附件3）

3、法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明

4、符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函（附件4）

5、落实政府采购政策需满足的资格要求（中小企业声明函）（附件5）

6、本项目要求的特定资质证书

**附件2**

**投标声明书**

**大地工程咨询有限公司：**

（投标人名称）系中华人民共和国合法企业，经营地址： 。

我（ 姓名 ）系（ 投标人名称 ）的法定代表人，我公司自愿参加贵方组织的（招标项目名称）（编号为）的投标，为此，我公司就本次投标有关事项郑重声明如下：

1、我公司声明截止投标时间近三年以来：在政府采购领域中的项目招标、投标和合同履约期间无任何不良行为记录；无重大违法记录（重大违法记录是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚）。

2、我公司在参与投标前已详细审查了招标文件和所有相关资料，我方完全明白并认为此招标文件没有倾向性，也没有存在排斥潜在投标人的内容，我方同意招标文件的相关条款，放弃对招标文件提出误解和质疑的一切权利。

3、我公司不是采购人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

4、我公司保证，采购人在中华人民共和国境内使用我公司投标货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，如有第三方向采购人提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的主张，该责任由我方承担。我方的投标报价已包含所有应向所有权人支付的专利权、商标权或其它知识产权的一切相关费用。

5、我公司严格履行政府采购合同，不降低合同约定的产品质量和服务，不擅自变更、中止、终止合同，或拒绝履行合同义务；

6、以上事项如有虚假或隐瞒，我公司愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

投标人名称(公章)：

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

**附件3**

**授权委托书**

**大地工程咨询有限公司：**

（投标人全称） 法定代表人（或营业执照中单位负责人） （法定代表人或营业执照中单位负责人姓名） 授权 （全权代表姓名） 为全权代表，参加贵单位组织的 项目的采购活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件。我方对全权代表的签字事项负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。全权代表在授权委托书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

全权代表无转委托权，特此委托。

法定代表人签字或盖章：

投标人全称（公章）： 日期：

**附：**

|  |
| --- |
| **法定代表身份证复印件粘帖处** |

法定代表人姓名：

传真：

电话：

详细通讯地址：

邮政编码：

|  |
| --- |
| **全权代表身份证复印件粘帖处** |

全权代表姓名：

职务：

传真：

电话：

详细通讯地址：

邮政编码：

**附件4**

**符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函**

（采购代理机构名称）**：**

我公司参与 （磋商项目名称）（编号为 ）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。

投标人名称(公章)：

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

**附件5**

## **中小企业声明函**

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

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期：

注：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。

**附件6**

**玉环市人民医院健共体集团厨房设备采购**

项目编号：**DDZX2022-Y-GK-33**

投

标

文

件

（商务与技术文件）

投标人全称（公章）：

地 址：

时 间：

**商务与技术文件目录**

**第一部分 技术方案描述部分**

1、投标人情况介绍（附件7）；

2、项目需求的理解与分析；

3、项目组织实施方案(可视情选用附件8、附件9)；

4、安装、调试及验收方案；

**第二部分 投标产品描述部分**

1、投标产品描述及相关资料（可视情选用附件10、附件11）；

2、投标人需要说明的其他内容（包括可能影响投标人技术性能评分项的各类证明材料）；

**第三部分 商务响应部分**

1、证书一览表（附件12）；

2、近三年来类似项目的成功案例（附件13）；

3、售后服务描述及承诺（可视情选用附件14，附件15）；

4、投标人需要说明的其他内容（包括可能影响投标人企业实力及信誉评分项以及售后服务评分项的各类证明材料）。

**第四部分 评标办法中的评分内容章节描述及需要提供的其他材料**

**第五部分 其他参考表格（此部分视情况选用）**

1、主要货物用材响应表（附件16）。

（以上内容具体描述详见“第二章投标人须知”中“三、投标文件”的组成说明）

**附件7**

**投标人基本情况表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业名称 |  | | | | | | 法人代表 | | |  | |
| 地址 |  | | | | | | 企业性质 | | |  | |
| 股东姓名 |  | 股权结构（%） |  | | | | 股东关系 | | |  | |
| 联系人姓名 |  | 固定电话 |  | | | | 传真 | | |  | |
| 手机 |  | | | |
| 1.  企  业  概  况 | 职工人数 |  | 具备大专以上学历人数 | | |  | 国家授予技术职称人数 | | |  | |
| 占地面积 |  | 建筑面积 | | 平方米  □自有  □租賃 | | 生产经营场所及场所的设施与设备 | | |  | |
| 注册资金 |  | 注册发证机关 | |  | | | | | 公司成立时间 |  |
| 核准经营范围 |  | | | | | | | | | |
| 发展历程及主要荣誉： | | | | | | | | | | |
| 2．企业有关资质获证情况 | 产品生产许可证情况（对需获得生产许可证的产品要填写此栏） | | 产品名称 | 发证机关 | | | | 编号 | 发证时间 | | 期限 |
|  |  | | | |  |  | | |
| 企业通过质量体系、环保体系、计量等认证情况 | |  | | | | | | | | |
| 企业获得专利情况 | |  | | | | | | | | |

**要求：**姓名栏必须将所有股东都统计在内，若非股份公司此行（第三行）无需填写。

投标人名称（盖章）：

投标人代表（签字或盖章）：

日 期：

**附件8**

**项目实施人员一览表**

（主要从业人员及其技术资格）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓名** | **职务** | **职责** | **专业技术资格** | **证书编号** | **参加本单位工作时间** | **劳动合同编号** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**要求：**

1.在填写时，如本表格不适合投标单位的实际情况，可根据本表格式自行划表填写；

2.附人员证书原件扫描件；

3.出具上述人员在本单位服务的外部证明，如：投标截止日之前六个月以内的代缴个税税单、参加社会保险的《投保单》或《社会保险参保人员证明》等。

投标人名称（盖章）：

投标人代表（签字或盖章）：

日 期：

**附件9**

**项目负责人资格情况表**

采购项目： 采购编号：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **姓名** |  | **近年来主要工作业绩** |
| **性别** |  | 注：业绩证明应提供旁证材料  （供货合同或中标通知书）。 |
| **年龄** |  |
| **职称** |  |
| **毕业时间** |  |
| **学校专业** |  |
| **联系电话** |  |
| **最近一年工作状况** |  |
| **拟在本项目中担任主要工作** |  | |

投标人名称（盖章）：

投标人代表（签字或盖章）：

日 期：

**附件10**

**供货清单**

项目编号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **品牌** | **规格型号** | **产地** | **数量** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**要求：**本表中的名称、数量应与报价明细表中相对应的报价名称、数量一致。

投标人名称（盖章）：

投标人代表（签字或盖章）：

日 期：

**附件11**

**技术需求响应表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格型号** | **招标参数** | **投标参数** | **偏离说明** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**要求：**

1. 本表的名称须与《报价明细表》一致。

2.本表参照本招标文件第四章“公开招标需求”内第二条“项目内容”填制，投标人应根据投标设备的性能指标、服务指标，对照招标文件要求在“偏离情况”栏注明“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。

3.对于投标产品的技术偏离情况需严格按照招标文件的技术要求一一比对给出，未达到技术要求中规定的数值应以负偏离标注。若因技术实现方式等其他问题而导致的理解不同未标注负偏离的，需在备注中具体说明；若未按要求标注负偏离又未予以说明的，评审小组将视偏离程度给予扣分或认定为虚假应标。

投标人名称（盖章）：

投标人代表（签字或盖章）：

日 期：

**附件12**

**证书一览表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **证书名称** | **发证单位** | **证书等级** | **证书有效期** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**要求：**

1.填写投标人获得资质、认证或企业信誉证书；

2.附所列证书原件扫描件或其他证明材料。

投标人名称（盖章）：

投标人代表（签字或盖章）：

日 期：

**附件13**

**投标人类似项目实施情况一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目名称** | **项目地址** | **合同总价** | **实施**  **时间** | **项目**  **质量** | **项目单位名称及其联系人电话** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |
| **…** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**要求：**

1.业绩证明应提供证明材料（合同原件扫描件可只提供首页、含金额页、盖章页并加盖投标人公章）；

2.报价投标人可按此表格式复制。

投标人名称（盖章）：

投标人代表（签字或盖章）：

日 期：

**附件14**

**资信及商务需求响应表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **内容** | **招标需求** | **是否响应** | **投标人的承诺或说明** |
|  | 售后服务保障要求 |  |  |  |
|  | 备品备件及耗材等要求 |  |  |  |
|  | 质保期 |  |  |  |
|  | 交货和服务  时间及地点 |  |  |  |
|  | 付款条件 |  |  |  |
|  | …… |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

投标人名称（盖章）：

投标人代表（签字或盖章）：

日 期：

**附件15**

**售后服务情况表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **投标人情况** | **备注** |
| 1 | 保修期内售后服务情况(服务方式、服务网点、售后服务的内容和措施等等，可用附页和宣传材料) | 生产厂商售后服务情况： |  |
| 投标人售后服务情况： |  |
| 2 | 保修期后售后服务 |  |  |
| 3 | 培训方案（可用附页） |  |  |
| …… | …… |  |  |

投标人名称（盖章）：

投标人代表（签字或盖章）：

日 期：

**附件16**

**主要货物用材响应表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货物名称 | 产品配置 | 产品主要用材 | | | | | |
| 材料规格及参数 | 品牌  商标 | 生产厂家 | 符合标准 | 性能说明 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**要求：**

1.请列出以上产品的各项主要用材、辅料、油漆、五金件等。

2.本表所列产品主要用材均为采购人抽样送检的范围。

投标人名称（盖章）：

投标人代表（签字或盖章）：

日 期：

**附件17**

**玉环市人民医院健共体集团厨房设备采购**

项目编号：**DDZX2022-Y-GK-33**

**报**

**价**

**文**

**件**

投标人全称（公章）：

地 址：

时 间：

**报价文件目录**

1、开标一览表（附件18）；

2、报价明细表（附件19）。

**附件18**

**开标一览表**

**项目编号：**

**项目名称：** [货币单位：人民币元]

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 投标总报价(元) | 大写 |  |
| 小写 |  |

**填报要求：**

1.总报价是履行合同的最终价格，应包括货款、标准附件、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、仓储、货到就位以及安装、验收检验、调试（试剂）、培训、保修、保险、税金、招标代理服务费、合同包含的所有风险责任等各项费用及不可预见费等所需的全部费用。

2.报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章，否则其投标作无效标处理。

投标人名称（盖章）：

投标人代表（签字或盖章）：

日 期：

**附件19**

**报价明细表**

项目编号： [货币单位：人民币元]

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **报价项目** | **品牌、产地** | **型号规格** | **数量** | **单价** | **小计** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **合计人民币：大写 小写** | | | | | | | |

**要求：**

1.本表为《开标一览表》的报价明细表，如有缺项、漏项，视为投标报价中已包含相关费用，采购人无需另外支付任何费用。

2.“报价明细表”中的报价合计应与“开标一览表”中的投标总报价相一致，不一致时，以开标一览表为准。

3.投标报价明细表所填内容按招标文件采购设备清单要求为准。如有漏报的，视同已包含在投标总价内或已作优惠处理。有重大缺项的将作无效标处理。

▲4. 本表中的型号规格必须明确，招标文件中明确要求定制的除外。

投标人名称（盖章）：

投标人代表（签字或盖章）：

日 期：