

内蒙古警察职业学院新校区餐厅宿舍 办公配套设施采购（第二批）

公开招标文件

采购单位名称：内蒙古警察职业学院（内蒙古警察训练总队）

采购代理机构名称：内蒙古自治区公共资源交易中心

项目编号：**NMGZC-G-H-230375**

2023年09月25日

目 录

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 招标内容与技术要求

第四章 投标人应当提交的资格、资信证明文件

第五章 评标

第六章 合同与验收

第七章 投标文件格式与要求

第一章 投标邀请

内蒙古自治区公共资源交易中心受内蒙古警察职业学院（内蒙古警察训练总队）委托，采用公开招标方式组织采购内蒙古警察职业学院新校区餐厅宿舍办公配套设备采购（第二批）。欢迎符合资格条件的投标人参加投标。

一.项目概述

1.名称与编号

项目名称：内蒙古警察职业学院新校区餐厅宿舍办公配套设备采购（第二批）

项目编号：NMGZC-G-H-230375

采购计划备案号：项目流水号[2023]18348号

2.内容及划分采购包情况

包号	货物、服务和工程名称	数量	采购需求	预算金额（元）
1	内蒙古警察职业学院新校区餐厅宿舍办公配套设备采购（第二批）	60 7	详见招标文件 件	8,996,398.8 0

二.投标人的资格要求

1.投标人应符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。

2.开标后资格审查时，投标人未被列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，相关信用情况通过“信用中国”网站、中国政府采购网等渠道查询。

3.落实政府采购政策需满足的资格要求：（如属于专门面向中小企业采购的项目,投标人应为中小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位）。

4.本项目的特定资格要求：（如项目接受联合体响应，对联合体应提出相关资格要求；如属于特定行业项目,投标人应当具备特定行业法定准入要求）。

5.本项目的其他资质要求：

合同包1（内蒙古警察职业学院新校区餐厅宿舍办公配套设备采购（第二批））：

1)无

三.获取招标文件的时间、地点、方式

详见招标公告

其他要求：

本项目采用“不见面开标”模式进行开标（投标人无需到达开标现场，开标当日在投标截止时间前登录“内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台”参加远程开标）。请投标人使用投标客户端严格按照招标文件的相关要求制作和上传电子投标文件，并按照相关要求参加开标。

四.招标文件售价

本次招标文件的售价为0元人民币。

五.提交投标文件截止时间、开标时间和地点

详见招标公告

六.联系方式

采购代理机构名称：内蒙古自治区公共资源交易中心

地址：内蒙古自治区呼和浩特市赛罕区

联系人：陈亦雯

联系电话：5617263

采购单位名称：内蒙古警察职业学院（内蒙古警察训练总队）

地址：内蒙古警察职业学院新校区

联系人：张伟

联系电话：04716589219

第二章 投标人须知

一.前附表

序号	条款名称	内容及要求
1	划分采购包情况	共1包
2	采购方式	公开招标
3	开标方式	不见面开标
4	评标方式	现场网上评标
5	评标方法	包1（内蒙古警察职业学院新校区餐厅宿舍办公配套设备采购（第二批））：综合评分法
6	获取招标文件时间	详见招标公告
7	保证金缴纳截止时间 （同投标文件提交截止时间）	详见招标公告
8	电子投标文件递交	加密的电子投标文件1份，电子投标文件在投标截止时间前上传至内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台。技术支持电话：400-0471-010转2键
9	投标文件数量	（1）加密的电子投标文件 1 份（需在投标截止时间前上传至“内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台”） （2）若现场无法使用系统进行电子开评标的，投标人须开标现场递交非加密电子版投标文件U盘（或光盘）0份。 （3）纸质投标文件（正本）0份；纸质投标文件（副本）0份。
10	中标人确定	采购人按照评审报告中推荐的成交候选人确定中标（成交）人。
11	联合体投标	包1： 不接受
12	采购代理机构代理费用	无
13	代理费用收取方式	不收取
14	代理费用收取标准	不收取。
15	投标保证金	内蒙古警察职业学院新校区餐厅宿舍办公配套设备采购（第二批）：保证金人民币：0.00元整。
16	电子投标文件 签字、盖章要求	应按照第七章“投标文件格式与要求”，使用单位电子签章（CA）进行签字、加盖公章。 说明：若涉及到授权代表签字的可将文件签字页先进行签字、扫描后导入加密电子投标文件。
17	投标客户端	投标客户端需要投标人登录“内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台”自行下载。 下载地址： https://www.ccgp-neimenggu.gov.cn/gp-auth-center/login?systemRegion=150001&systemRegion=150001

18	是否专门面向中小企业采购	采购包1：非专门面向中小企业
19	有效投标人家数	符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质性响应的投标人不足三家的，应予废标；投标人不足三家的，不得开标；合格投标人不足三家的，不得评标。
20	报价形式	合同包1（内蒙古警察职业学院新校区餐厅宿舍办公配套设施采购（第二批））：总价
21	现场踏勘	否
22	其他	兼投兼中：-

二.投标须知

1.投标方式采用网上投标，流程如下：

投标人应当在内蒙古自治区政府采购云平台申请或注册账号，完善信息后，才可进行网上投标操作，办理流程请登录内蒙古自治区政府采购网（<https://www.ccgp-neimenggu.gov.cn>）进行查询。

投标人登录内蒙古自治区政府采购网页面，点击“政府采购云平台”，输入用户名、密码、验证码完成登录后，点击左侧“交易执行—应标—项目应标”，在未参与项目列表中选择要投标的项目，点击项目的“未参与项目”按钮，进入项目投标信息页面，在右侧选择要投标的采购包，填写“联系人姓名”、“联系人手机号”、“联系人邮箱”等信息点击“确认参与”按钮后，获取所投项目招标文件，并按照招标文件的要求制作、上传电子投标文件。

2.投标保证金

2.1投标保证金缴纳（如需缴纳保证金）

本采购项目支持“电子保函”和“虚拟子账户”两种方式收取投标保证金，同时允许投标人按照相关法律法规自主选择以支票、汇票、本票、保函等非现金形式缴纳保证金。

2.1.1投标人选择“电子保函”方式缴纳保证金的，在所投项目下采购包选择电子保函模式，跳转到内蒙古自治区金融服务平台开具电子保函，投标人需要确保在开标之前完成电子保函的开具。

2.1.2投标人选择“虚拟子账户”方式缴纳保证金的，在进行投标信息确认后，应通过“交易执行—应标—项目应标—已参与项目”，选择缴纳银行并获取对应不同采购包的缴纳金额以及虚拟子账号信息，并在开标时间前，缴纳至上述账号中。付款人名称必须为投标单位全称，且与其投标信息一致。

若出现账号缴纳不一致、缴纳金额与投标人须知前附表规定的金额不一致或缴纳时间超过开标时间，将导致保证金缴纳失败。投标人应认真核对账户信息，将投标保证金足额汇入以上账户，并自行承担因汇错投标保证金而产生的一切后果。投标人在转账或电汇的凭证上应按照“项目编号：***、采购包：***的投标保证金”格式注明，以便核对。

2.1.3投标人选择以支票、汇票、本票、保函等非现金形式缴纳保证金的，投标人将相关证明材料原件扫描添加至投标文件中，同时现场提供证明材料。

2.1.4缴纳保证金时间以保证金到账时间为准，由于投标保证金到账需要一定时间，请投标人在投标截止前及早缴纳。

2.2投标保证金的退还

投标人在投标截止时间前放弃投标的，自所投采购包结果公告发出后5个工作日内退还，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

未中标人投标保证金，自中标通知书发出之日起5个工作日内退还；中标人投标保证金，自政府采购合同签订之日起5个工作日内退还。

2.3有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- (1) 中标后，无正当理由放弃中标资格的；
- (2) 中标后，无正当理由不与采购人签订合同的；
- (3) 在签订合同时，向采购人提出附加条件的；
- (4) 不按照招标文件要求提交履约保证金的；
- (5) 在签订合同时，投标人要求修改、补充和撤销投标文件的实质性内容的；
- (6) 投标文件中提供虚假材料的；
- (7) 与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通的；
- (8) 投标人在提交投标文件截止时间后，撤回投标文件的；
- (9) 法律法规和招标文件规定的其他情形。

3.全流程电子化交易

各投标人应当在内蒙古自治区政府采购云平台开展与本项目有关的政府采购活动。

各投标人应当在响应文件开启时间前上传加密的最终版电子响应文件至“内蒙古自治区政府采购网”，未在响应文件开启时间前上传电子响应文件的，视为自动放弃。投标人因系统问题无法上传电子响应文件时，请在工作时间及时拨打联系电话400-0471-010。

各投标人应当使用数字证书或者政府采购云平台生成的账号密码登录电子交易系统进行系统操作，并对其操作行为和电子签名、电子印章确认的事项承担法律责任。

3.1远程不见面方式（投标人无需到现场）

投标人使用“投标客户端”编制、签章、生成加密投标文件，同时生成“备用标书”，投标人自行留存，涉及“加盖公章”的内容应使用单位电子公章完成。

投标人的法定代表人或其授权代表应当按照本项目招标公告载明的时间等要求参加开标，在开标时间前30分钟，应当提前登录电子交易系统确认联系人姓名与联系电话。

开标时，投标人应当使用 CA 证书在开始解密后30分钟内完成全部已投标采购包的投标文件在线解密，若出现系统异常情况，工作人员可适当延长解密时长。如在开标过程中出现意外情况导致无法继续进行，由代理机构会同采购人决定是否允许投标人导入“备用标书”继续开标。本项目采用电子评标，只对开标环节验证通过的电子投标文件进行评审。投标人在参加开标以前自行对使用电脑的网络环境、驱动安装、客户端安装以及CA证书的有效性等进行检测，保证可以正常使用。具体要求请通过“内蒙古自治区政府采购网-政采业务指南”查询相关操作手册。

开标时出现下列情况的，采购人、采购代理机构应当视为投标人不再参与政府采购活动。

- (1) 投标人未在规定时间内完成电子投标文件在线解密的；
- (2) CA证书无法解密投标文件的；
- (3) 投标人自身原因造成电子投标文件未能解密的。

3.2现场网上方式（投标人需到现场）

投标人使用“投标客户端”编制、签章、生成加密投标文件，同时生成“备用标书”，由投标人自行刻录、存储，涉及“加盖公章”的内容应使用单位电子公章完成。投标人必须保证电子存储设备能够正常读取“备用标书”，电子存储设备（U盘或光盘）表面、外包装上应简要载明项目编号、项目名称、投标单位名称等信息。

投标人的法定代表人或其授权代表应当按照本项目招标公告载明的时间和地点参加开标。开标时，投标人应当使用 CA 证书完成全部已投标采购包的投标文件在线解密。如在开标过程中出现意外情况导致无法继续进行，由代理机构会同采购人决定是否允许投标人导入“备用标书”继续进行。本项目采用电子评标，只对开标环节验证通过的电子投标文件进行评审。

开标时出现下列情况的，采购人、采购代理机构应当视为投标人不再参与政府采购活动。

- (1) CA证书无法解密投标文件的；
- (2) 投标人未按招标文件要求提供“备用标书”的；

(3) 投标人自身原因造成电子投标文件未能解密的。

4.投标人可以通过“交易执行-应标-项目应标-已参与项目”查看有无本项目信息。

三.说明

1.总则

本招标文件依据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》和《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）及国家和自治区有关法律、法规、规章制度编制。

投标人应仔细阅读本项目信息公告及招标文件的所有内容（包括澄清或者修改），按照招标文件要求以及格式编制投标文件，并保证其真实性，否则一切后果自负。

本次公开招标项目，是以招标公告的方式邀请非特定的投标人参加投标。

2.适用范围

本招标文件仅适用于本次招标公告中所涉及的项目和内容。

3.相关费用

投标人应自行承担所有与准备、参加投标有关的费用。不论投标结果如何，采购人或采购代理机构均无义务和责任承担相关费用。

4.各参与方

4.1“采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本招标文件的采购人特指内蒙古警察职业学院（内蒙古警察训练总队）。

4.2“采购代理机构”是指集中采购机构和集中采购机构以外的采购代理机构。本招标文件的采购代理机构特指内蒙古自治区公共资源交易中心。

4.3“投标人”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

4.4“评标委员会”由采购人代表和评审专家组成。

4.5“中标人”是指取得与采购人签订合同资格的投标人。

5.合格的投标人

5.1符合本招标文件规定的资格要求，并按照要求提供相关证明材料。

5.2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。

5.3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.以联合体形式进行政府采购的，应符合以下规定：

6.1联合体各方应签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务，并作为投标文件组成部分。

6.2联合体各方均应当具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，并在投标文件中提供联合体各方的相关证明材料。

6.3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。

6.4联合体中有同类资质的投标人按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的投标人确定资质等级。

6.5以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他投标人另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

6.6联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

6.7如要求缴纳保证金，以联合体牵头人名义缴纳，对联合体各方均具有约束力。。

7.语言文字以及计量单位

7.1所有文件使用的语言文字为简体中文。专用术语使用外文的，应附有简体中文注释，否则视为无效。

7.2所有计量均采用中华人民共和国法定的计量单位。

7.3所有报价一律使用人民币，货币单位：元。

8.现场踏勘

8.1招标文件规定组织踏勘现场的，采购人或者采购代理机构按招标文件规定的时间、地点组织潜在投标人踏勘项目现场。

8.2投标人自行承担踏勘现场发生的责任、风险和自身费用。

8.3采购人在踏勘现场中介绍的资料和数据等，不构成对招标文件的修改或不作为投标人编制投标文件的依据。

9.其他条款

无论中标与否，投标人递交的投标文件均不予退还。

四.招标文件的澄清或者修改

采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要的澄清或修改的，澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少15日前，在“内蒙古自治区政府采购网”上发布更正公告进行通知；不足15日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件截止时间，更正公告的内容为招标文件的组成部分，投标人应自行上网查询，采购人或采购代理机构不承担投标人未及时关注相关信息的责任。

五.投标文件

1.投标文件的构成

投标文件应按照招标文件第七章“投标文件格式与要求”进行编写，可以增加附页，并作为投标文件的组成部分。

2.投标报价

2.1 投标人应按照第三章“招标内容与技术要求”进行报价。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减。

2.2 投标报价包括本项目采购需求和投入使用、实施的所有费用，如主件、标准附件、备品备件、施工、服务、专用工具、安装、调试、检验、培训、运输、保险、税款等。

2.3 投标报价不得有选择性报价和附加条件的报价。

2.4 投标文件报价出现前后不一致的，按下列规定修正：

- (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；
- (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（报价表）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。

修正后的报价投标人应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字确认后产生约束力，但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，投标人不确认的，其投标无效。

2.5 投标人应在“投标客户端”对【报价部分】进行填写，“投标客户端”软件将自动根据投标人填写信息在线生成“开标一览表（报价表）”、“分项报价表”，若在响应文件中出现非系统生成的“开标一览表（报价表）”、“分项报价表”，且与“投标客户端”生成的“开标一览表（报价表）”、“分项报价表”信息内容不一致，以“投标客户端”在线填写报价并生成的内容为准。

3.投标有效期

3.1 投标有效期从提交投标文件的截止之日起算。投标文件中承诺的投标有效期应当不少于招标文件中载明的投标有效

期。

3.2出现特殊情况需要延长投标有效期的，采购人以书面形式通知所有投标人延长投标有效期。同意延长投标有效期的投标人少于3个的，招标人应当重新招标。投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金的有效期，但不得要求或被允许修改或撤销其投标文件；投标人拒绝延长的，其投标失效，但投标人有权收回其投标保证金。

4.投标文件的递交

投标人应当在投标截止时间前递交投标文件，否则视为自动放弃投标。

5.投标文件的修改和撤回

投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回。投标人应当在投标截止时间前上传加密的最终版电子投标文件至“内蒙古自治区政府采购网-政府采购云平台”。

在提交投标截止时间后，投标人不得补充、修改、替代或者撤回其投标文件。

6.样品

采购人、采购代理机构一般不得要求投标人提供样品，仅凭书面方式不能准确描述采购需求或者需要对样品进行主观判断以确认是否满足采购需求等特殊情况除外。

6.1招标文件规定投标人提交样品的，样品属于投标文件的组成部分。样品的生产、运输、安装、保全等一切费用由投标人自理。

6.2开标前，投标人应将样品送达至指定地点，并按要求摆放并做好展示。若需要现场演示的，投标人应提前做好演示准备（包括演示设备）。

6.3采购活动结束后，对于未中标投标人提供的样品，应当及时退还或者经未中标投标人同意后自行处理；对于中标投标人提供的样品，应当按照招标文件的规定进行保管、封存，并作为履约验收的参考。

六.开标、评标、中标公告、中标通知书

1.开标

1.1程序

(1) 宣布纪律；

(2) 宣布相关人员；

(3) 投标人对已提交的加密文件进行解密，由采购人或者采购代理机构工作人员宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定需要宣布的其他内容（以开标一览表要求为准）；

(4) 参加人员对开标结果进行确认；

(5) 开标结束。

1.2疑义

投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

投标人对远程不见面方式过程和开标记录有疑义，应在“政府采购云平台-远程开标大厅”中提出，采购代理机构应及时查看、回复。

1.3备注说明

1.3.1投标人不足3家的，不得开标。

1.3.2开标时,投标人使用 CA证书参与投标文件解密，投标人用于解密的 CA证书应为生成、加密、上传投标文件的同一CA证书。

2.资格审查

2.1公开招标采购项目开标结束后，采购人或者采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。

2.2资格审查中有任意一项未通过的，审查结果为未通过，未通过资格审查的投标人按无效投标处理。

2.3信用记录查询

查询渠道：通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)和“中国政府采购网”(www.ccgp.gov.cn)进行查询；

查询截止时点：本项目资格审查时查询；

查询记录：对列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单、信用报告进行查询；

采购人或采购代理机构应当按照查询渠道、查询时间节点、查询记录内容进行查询，并存档。对信用记录查询结果中显示被列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人作无效投标处理。

资格审查表

内蒙古警察职业学院新校区餐厅宿舍办公配套设备采购（第二批）

具有独立承担民事责任的能力	审查投标人营业执照等证明文件或者身份证明。
具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	审查投标人2021或2022年度经会计师事务所出具的财务审计报告或其基本开户银行出具的近一年内的银行资信证明。
有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	1.提供递交投标文件截止之日前一年内(至少一个月)的良好缴纳税收的相关凭据。(以税务机关提供的纳税凭据或银行入账单为准) 2.提供递交响应文件截止之日前一年内(至少一个月)缴纳社会保险的凭证。(以专用收据或社会保险缴纳清单为准)注：其他组织和自然人也需要提供缴纳税收的凭据金额缴纳社保的凭据。依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。。
具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	审查投标人提供的具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料（声明书）。
参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录	审查投标人参加本次投标活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。
信用记录	开标结束后资格审查时，投标人未被列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。
特定资格要求	无
落实政府采购政策需满足的资格要求	无

3.评标

详见第五章

4.中标公告

中标人确定后，采购代理机构在内蒙古自治区政府采购网上发布中标结果公告，同时将中标结果以公告形式通知未中标的投标人，中标结果公告期为1个工作日。

5.中标通知书

发布中标结果的同时，中标人可自行登录“内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台”打印中标通知书，中标通知书是合同的组成部分，中标通知书对采购人和中标人具有同等法律效力。

中标通知书发出后，采购人不得违法改变中标结果，中标人无正当理由不得放弃中标。

七.询问、质疑与投诉

1.询问

投标人对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问，采购人或采购代理机构应当在3个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。投标人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其向采购人提出。

2.质疑

2.1 投标人认为招标文件、采购过程、中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。

投标人在法定质疑期内应当一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

提出质疑的投标人应当是参与所质疑项目采购活动的投标人。

潜在投标人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。对招标文件提出质疑的，应当在获取招标文件或者招标文件公告期限届满之日起7个工作日内提出。

2.2 采购人、采购代理机构应当在收到投标人的书面质疑后7个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人，但答复的内容不得涉及商业秘密。

2.3 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。

2.4 投标人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：

- (一) 投标人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- (二) 质疑项目的名称、编号；
- (三) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- (四) 事实依据；
- (五) 必要的法律依据；
- (六) 提出质疑的日期。

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

投标人可以委托代理人进行质疑，代理人提出质疑时应当提交投标人签署的授权委托书。其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。

2.5 投标人提交的质疑函，应按照内蒙古自治区政府采购网中的“质疑函范本”制作。

2.6 接收质疑函的方式。为了使提出的质疑事项在规定时间内得到有效答复、处理，质疑可以由法定代表人或授权代表亲自将质疑函递交至采购人或采购代理机构，也可以通过邮寄、快递等方式提交。质疑函以邮寄、快递方式递交的，以邮寄件上的戳记日期、邮政快递件上的戳记日期和非邮政快递件上的签注日期为质疑提起日期。

接收质疑函的联系部门、联系电话、通讯地址（详见第一章 投标邀请）。

3.投诉

3.1 质疑人对采购人、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书面答复的，可以在答复期满后15个工作日内向财政部门提起投诉。

投标人投诉的事项不得超出已质疑事项的范围，但基于质疑答复内容提出的投诉事项除外。

3.2 投诉人投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉采购人、采购代理机构（以下简称被投诉人）和与投诉事项有关的投标人数量提供投诉书的副本。投诉书应当包括下列内容：

- (一) 投诉人和被投诉人的姓名或者名称、通讯地址、邮编、联系人及联系电话；
- (二) 质疑和质疑答复情况说明及相关证明材料；

(三) 具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求;

(四) 事实依据;

(五) 法律依据;

(六) 提起投诉的日期。

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

3.3投诉人提交的投诉书,应严格按照内蒙古自治区政府采购网中的“投诉书范本”制作。

第三章 招标内容与技术要求

一. 项目概况

本次采购项目目标为保证新校区按时正常投入使用，提升学校教学质量，实现办公及教学所需基本功能。

二.主要商务要求、技术要求

合同包1（内蒙古警察职业学院新校区餐厅宿舍办公配套设备采购（第二批））

1.主要商务要求

标的提供的时间	签订合同之日起 90 日历天内完成供货及安装
标的提供的地点	内蒙古警察职业学院和林新校区
投标有效期	从提交投标（响应）文件的截止之日起 90 日历天
付款方式	1期 ：支付比例 30% ，采购人与中标人签订合同后，中标人提供等额法定普通发票，在采购人收到发票后的 10 个自然日内，采购人支付合同金额的 30% 2期 ：支付比例 70% ，货物到现场并完成安装，经采购人验收合格，中标人提供等额法定普通发票，在采购人收到发票后的 10 个自然日内，采购人支付合同金额的 70%
验收要求	1期 ：交货时，必须同时出具符合国家规定的设备合格证书。设备到达甲方指定地点后，由甲方依据相关规定并按照采购合同规定的技术、服务等要求组织对供应商履约的验收，验收方式为分阶段验收。具体分为实物验收和技术验收两个阶段，由甲方使用单位组织。实物验收内容包括：设备外观、数量、型号、材质、配置、资料等实物内容的核对及检查。技术验收内容包括：检查设备是否按规范进行安装；通过运行调试对性能指标、技术质量等进行检测；供应商是否按照合同要求提供人员培训、完成履约任务。验收合格后填写验收报告，验收合格时间以通过技术验收时间为准。按供货比例采取破拆验收。
履约保证金	收取比例： 10% ，说明： 1) 中标供应商在收到中标通知书后 7 个工作日内向采购人提交履约保证金。 2) 提交形式：采用支票、汇票、本票、网上银行支付或者金融机构出具的保函等非现金形式提交。 3) 履约保证金在货物验收合格后满一年一次性无息退还。

其他

其他：1、报价要求：1.分项报价及总价报价；2.供应商的报价为人民币报价。供应商应充分了解该项目的总体情况以及可能影响报价的其他因素，投标报价为中标设备到达内蒙古警察职业学院指定交货地点并包含验收所产生的全部费用(还应包含但不限于投标全部设备及服务所需的保险、运费等一切税费及其他费用等)。中标人无论产生任何费用，采购人均不再另行支付中标人提出的任何增加的费用，即不再另行支付除中标价(合同价)以外的任何费用。**2、质保期：2年(原厂配件更换、保修)3、售后服务要求：1.保证所提供设备必须符合国家有关标准；保证设备是全新、未使用过的原装合格正品，且是近期生产的。2.保证设备在经正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命周期内具有等于或优于合同技术参数指标条款规定的性能，对由于设计、工艺或材料的缺陷而发生的任何不足或故障负责，并承担弥补这些设备本身不足和缺陷的相关费用。3.质保期及保修服务的内容质保期限从验收合格之日起计算。质保期内所有设备；软件、硬件出现问题；维修服务；技术支持；软件升级(三年免费)；零配件更换等，中标方负责用原厂配件更换，所产生的一切费用由中标方承担。4.对制造商提供的设备的硬件或软件的升级改造服务，有及时告知采购方的义务，在采购方同意接受这些服务的情况下提供便利条件。5.如果设备在使用中出现质量问题，中标方应在收到电话报修后4小时上门服务、12小时内排除故障；如中标方接到通知后没有维修或3日内没有弥补缺陷，采购方有权用其他渠道和方式对中标方设备进行维护、维修或更换，由此产生的费用无需经过中标方的认可即可直接自中标方未付货款或中标方缴纳的履约保证金中扣除，不足部分由中标方另行支付采购方；对此，中标方予以无条件承认并执行；且该等费用扣除后，并不等于免除中标方应负的任何责任。3、学生餐厅须满足3000人同时就餐，教工餐厅须满足200人同时就餐，培训餐厅须满足425人同时就餐。4、投标人须在投标文件中列明采购清单中所有采购品目的单价，否则按照无效标处理。投标人应当保持单项价格的合理性，严禁出现不平衡报价的情况，项目采购结束后，采购单位有权对各单项价格进行核查，对于严重超过市场价格的单价，将在正式合同中明确：对于认定为不平衡报价的单项，如果发生数量变动，将按照有利于采购单位的单价进行认价。5、附表1-1至1-320项为附属楼厨房设备清单，附表1-321至1-607为培训楼厨房设备清单。6、评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理**

2.技术标准与要求

序号	核心产品 (“△”)	品目名称	标的名称	单位	数量	分项预算单 价(元)	分项预算总 价(元)	面向对 象情况	所属 行业	招标技术要 求
1		其他柜类	四门更衣柜	个	18.0 0	2,400.00	43,200.00	否	工业	详见附表一

2	△	其他厨卫用具	洁净区	台	1.00	24,000.00	24,000.00	否	工业	详见附表二
3		其他厨卫用具	烘手机	个	2.00	600.00	1,200.00	否	工业	详见附表三
4		水池	单星盆台	台	1.00	1,000.00	1,000.00	否	工业	详见附表四
5		厨房操作台	双层工作台	台	2.00	2,200.00	4,400.00	否	工业	详见附表五
6		其他厨卫用具	平板车	台	2.00	1,050.00	2,100.00	否	工业	详见附表六
7		其他架类	四层货架	台	10.00	2,646.00	26,460.00	否	工业	详见附表七
8		其他架类	四层货架	台	6.00	2,646.00	15,876.00	否	工业	详见附表八
9		其他厨卫用具	碗碟柜	台	6.00	4,800.00	28,800.00	否	工业	详见附表九
10		其他架类	低物架	台	4.00	720.00	2,880.00	否	工业	详见附表一十
11		水池	单挂墙洗手星	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表一十一
12		其他厨卫用具	高温冷库	m ³	227.00	2,000.00	454,000.00	否	工业	详见附表一十二
13		其他厨卫用具	低温冷库	m ³	227.00	2,000.00	454,000.00	否	工业	详见附表一十三
14		其他架类	四层货架	台	16.00	2,646.00	42,336.00	否	工业	详见附表一十四
15		其他架类	低物架	台	16.00	720.00	11,520.00	否	工业	详见附表一十五
16		其他厨卫用具	米面架	台	12.00	900.00	10,800.00	否	工业	详见附表一十六
17		其他厨卫用具	平板车	台	2.00	1,050.00	2,100.00	否	工业	详见附表一十七
18		厨房操作台	拉门打荷工作台	台	2.00	4,300.00	8,600.00	否	工业	详见附表一十八
19		冷藏箱柜	双门平台雪柜	台	2.00	4,200.00	8,400.00	否	工业	详见附表一十九
20		冷藏箱柜	双门平台雪柜	台	2.00	3,840.00	7,680.00	否	工业	详见附表二十
21		冷藏箱柜	水果捞展示柜	台	1.00	4,536.00	4,536.00	否	工业	详见附表二十一

22		冷藏箱柜	展示柜	台	4.00	6,552.00	26,208.00	否	工业	详见附表二十二
23		制冰设备	制冰机	台	1.00	6,300.00	6,300.00	否	工业	详见附表二十三
24		水池	单星盆台	台	2.00	1,100.00	2,200.00	否	工业	详见附表二十四
25		其他架类	四层货架	台	2.00	2,268.00	4,536.00	否	工业	详见附表二十五
26		其他架类	挂墙层架	台	2.00	840.00	1,680.00	否	工业	详见附表二十六
27		水池	大单星盆台	台	8.00	1,440.00	11,520.00	否	工业	详见附表二十七
28		厨房操作台	双层工作台	台	12.00	2,300.00	27,600.00	否	工业	详见附表二十八
29		其他架类	四层货架	台	6.00	2,646.00	15,876.00	否	工业	详见附表二十九
30		炊事机械	毛刷洗菜机	台	2.00	30,693.00	61,386.00	否	工业	详见附表三十
31		炊事机械	多功能切菜机	台	2.00	34,776.00	69,552.00	否	工业	详见附表三十一
32		炊事机械	菜馅机	台	1.00	9,072.00	9,072.00	否	工业	详见附表三十二
33		其他厨卫用具	商用消毒柜	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表三十三
34		水池	大单星盆台	台	7.00	1,440.00	10,080.00	否	工业	详见附表三十四
35		厨房操作台	双层工作台	台	7.00	2,300.00	16,100.00	否	工业	详见附表三十五
36		其他厨卫用具	开水器连底座	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表三十六
37		炊事机械	肉丝肉片一体成型机	台	1.00	6,600.00	6,600.00	否	工业	详见附表三十七
38		炊事机械	切片机	台	1.00	24,000.00	24,000.00	否	工业	详见附表三十八
39		炊事机械	绞肉机	台	1.00	9,000.00	9,000.00	否	工业	详见附表三十九
40		炊事机械	锯骨机	台	1.00	3,000.00	3,000.00	否	工业	详见附表四十
41		其他厨卫用具	商用消毒柜	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表四十一

4		其他架 类	四层货架	台	3.00	2,646.00	7,938.00	否	工业	详见附表四 十二
4		厨房操 作台	污碟台	台	1.00	1,386.00	1,386.00	否	工业	详见附表四 十三
4		厨房操 作台	杀鱼台	台	2.00	2,394.00	4,788.00	否	工业	详见附表四 十四
4		厨房操 作台	双层工作台	台	3.00	2,400.00	7,200.00	否	工业	详见附表四 十五
4		水池	双星沥水盆台	台	1.00	2,898.00	2,898.00	否	工业	详见附表四 十六
4		其他厨 卫用具	商用消毒柜	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表四 十七
4		其他架 类	四层货架	台	2.00	2,268.00	4,536.00	否	工业	详见附表四 十八
4		水池	拖布池	台	2.00	840.00	1,680.00	否	工业	详见附表四 十九
5		其他架 类	拖布架	台	2.00	630.00	1,260.00	否	工业	详见附表五 十
5		水池	单挂墙洗手星	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表五 十一
5		其他厨 卫用具	烘手机	台	1.00	600.00	600.00	否	工业	详见附表五 十二
5		水池	双星盆台	台	1.00	1,500.00	1,500.00	否	工业	详见附表五 十三
5		厨房操 作台	双层工作台	台	1.00	2,200.00	2,200.00	否	工业	详见附表五 十四
5	△	冷藏箱 柜	四门雪柜	台	2.00	6,552.00	13,104.00	否	工业	详见附表五 十五
5		其他厨 卫用具	商用消毒柜	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表五 十六
5		水池	单星盆台	台	1.00	1,100.00	1,100.00	否	工业	详见附表五 十七
5		厨房操 作台	拉门打荷工作 台	台	2.00	5,040.00	10,080.00	否	工业	详见附表五 十八
5		冷藏箱 柜	双门平台雪柜	台	7.00	4,200.00	29,400.00	否	工业	详见附表五 十九
6		其他架 类	挂墙层架	台	4.00	840.00	3,360.00	否	工业	详见附表六 十
6		水池	双星盆台	台	2.00	1,680.00	3,360.00	否	工业	详见附表六 十一

62	其他厨卫用具	商用消毒柜	台	2.00	3,600.00	7,200.00	否	工业	详见附表六十二
63	其他架类	四层货架	台	3.00	2,646.00	7,938.00	否	工业	详见附表六十三
64	冷藏箱柜	四门雪柜	台	6.00	6,552.00	39,312.00	否	工业	详见附表六十四
65	厨房操作台	双层工作台	台	5.00	2,400.00	12,000.00	否	工业	详见附表六十五
66	冷藏箱柜	双门平台雪柜	台	4.00	4,200.00	16,800.00	否	工业	详见附表六十六
67	厨房操作台	双拉门打荷工作台	台	7.00	5,040.00	35,280.00	否	工业	详见附表六十七
68	其他厨卫用具	大锅灶	台	3.00	8,946.00	26,838.00	否	工业	详见附表六十八
69	其他厨卫用具	电磁大锅灶	台	1.00	12,600.00	12,600.00	否	工业	详见附表六十九
70	其他厨卫用具	灶间拼台	台	5.00	1,400.00	7,000.00	否	工业	详见附表七十
71	其他厨卫用具	灶间拼台	台	2.00	1,587.00	3,174.00	否	工业	详见附表七十一
72	其他厨卫用具	双炒双温灶	台	4.00	11,844.00	47,376.00	否	工业	详见附表七十二
73	其他厨卫用具	电磁双炒双温灶	台	1.00	22,680.00	22,680.00	否	工业	详见附表七十三
74	其他厨卫用具	双眼低汤灶	台	1.00	6,300.00	6,300.00	否	工业	详见附表七十四
75	其他厨卫用具	消毒柜	台	1.00	7,812.00	7,812.00	否	工业	详见附表七十五
76	水池	双星盆台	台	2.00	1,680.00	3,360.00	否	工业	详见附表七十六
77	其他厨卫用具	和面机	台	1.00	25,200.00	25,200.00	否	工业	详见附表七十七
78	其他厨卫用具	双动双速和面机	台	1.00	18,000.00	18,000.00	否	工业	详见附表七十八
79	炊事机械	全自动揉面机	台	2.00	21,600.00	43,200.00	否	工业	详见附表七十九
80	炊事机械	面条机	台	1.00	9,072.00	9,072.00	否	工业	详见附表八十
81	炊事机械	多功能搅拌机	台	1.00	7,200.00	7,200.00	否	工业	详见附表八十一

82		冷藏箱柜	四门雪柜	台	2.00	6,552.00	13,104.00	否	工业	详见附表八十二
83		其他厨卫用具	商用消毒柜	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表八十三
84		其他厨卫用具	盘架车	台	3.00	1,200.00	3,600.00	否	工业	详见附表八十四
85		厨房操作台	木面工作台	台	8.00	2,940.00	23,520.00	否	工业	详见附表八十五
86		其他厨卫用具	面粉车	台	8.00	1,440.00	11,520.00	否	工业	详见附表八十六
87		厨房操作台	双层工作台	台	5.00	2,400.00	12,000.00	否	工业	详见附表八十七
88		其他架类	四层货架	台	2.00	2,646.00	5,292.00	否	工业	详见附表八十八
89		其他厨卫用具	电饼铛	台	5.00	6,000.00	30,000.00	否	工业	详见附表八十九
90		其他厨卫用具	电炸炉	台	2.00	7,056.00	14,112.00	否	工业	详见附表九十
91		其他厨卫用具	电烤箱	套	2.00	16,200.00	32,400.00	否	工业	详见附表九十一
92		其他厨卫用具	醒发箱	台	1.00	4,872.00	4,872.00	否	工业	详见附表九十二
93		水池	双星盆台	台	1.00	1,680.00	1,680.00	否	工业	详见附表九十三
94		其他厨卫用具	洗米机	台	1.00	2,772.00	2,772.00	否	工业	详见附表九十四
95		厨房操作台	双层工作台	台	3.00	2,400.00	7,200.00	否	工业	详见附表九十五
96	△	其他厨卫用具	推车蒸箱(燃气)	台	5.00	30,996.00	154,980.00	否	工业	详见附表九十六
97		其他厨卫用具	双门蒸饭车	台	1.00	10,584.00	10,584.00	否	工业	详见附表九十七
98		其他厨卫用具	可倾式夹层锅	台	2.00	20,400.00	40,800.00	否	工业	详见附表九十八
99		水池	单挂墙洗手星	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表九十九
1000		其他厨卫用具	烘手机	个	1.00	600.00	600.00	否	工业	详见附表一百

101		厨房操作台	拉门打荷工作台	台	15.00	5,040.00	75,600.00	否	工业	详见附表一百零一
102		水池	单星盆台	台	4.00	1,100.00	4,400.00	否	工业	详见附表一百零二
103		其他厨卫用具	双层送餐车	台	8.00	1,335.00	10,680.00	否	工业	详见附表一百零三
104		其他厨卫用具	留样柜	台	2.00	1,440.00	2,880.00	否	工业	详见附表一百零四
105		厨房操作台	售饭工作台	台	13.00	5,040.00	65,520.00	否	工业	详见附表一百零五
106		厨房操作台	六格保温售饭台	台	11.00	4,800.00	52,800.00	否	工业	详见附表一百零六
107		其他厨卫用具	直饮水机	台	4.00	12,096.00	48,384.00	否	工业	详见附表一百零七
108		厨房操作台	餐具输送带	台	1.00	120,000.00	120,000.00	否	工业	详见附表一百零八
109		其他厨卫用具	多功能涡流浸泡池	台	1.00	12,600.00	12,600.00	否	工业	详见附表一百零九
110	△	炊事机械	长龙式洗碗机	台	1.00	143,640.00	143,640.00	否	工业	详见附表一百一十
111		水嘴	花洒龙头	个	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表一百一十一
112		厨房操作台	污碟台	台	1.00	1,764.00	1,764.00	否	工业	详见附表一百一十二
113		厨房操作台	洁碟台	台	1.00	1,764.00	1,764.00	否	工业	详见附表一百一十三

114		水池	大单星盆台	台	3.00	1,440.00	4,320.00	否	工业	详见附表一百一十四
115	△	其他厨卫用具	热风循环消毒柜	台	9.00	7,200.00	64,800.00	否	工业	详见附表一百一十五
116		其他厨卫用具	碗碟柜	台	3.00	4,800.00	14,400.00	否	工业	详见附表一百一十六
117		厨房操作台	双层工作台	台	3.00	2,400.00	7,200.00	否	工业	详见附表一百一十七
118		水嘴	高压洗地龙头	个	14.00	4,032.00	56,448.00	否	工业	详见附表一百一十八
119		其他厨卫用具	灭蝇灯	个	40.00	96.00	3,840.00	否	工业	详见附表一百一十九
120		其他厨卫用具	紫外线臭氧消毒箱	个	33.00	151.00	4,983.00	否	工业	详见附表一百二十
121		水嘴	水龙头	个	43.00	176.00	7,568.00	否	工业	详见附表一百二十一
122		水嘴	感应水龙头	个	2.00	554.00	1,108.00	否	工业	详见附表一百二十二
123		其他厨卫用具	平板车	台	3.00	1,050.00	3,150.00	否	工业	详见附表一百二十三
124		其他架类	四层货架	台	16.00	2,646.00	42,336.00	否	工业	详见附表一百二十四
125		其他厨卫用具	平板车	台	4.00	1,050.00	4,200.00	否	工业	详见附表一百二十五
126		其他厨卫用具	米面架	台	36.00	900.00	32,400.00	否	工业	详见附表一百二十六

1 2 7	其他架 类	四层货架	台	12.0 0	2,646.00	31,752.00	否	工业	详见附表一 百二十七
1 2 8	其他厨 卫用具	平板车	台	2.00	1,050.00	2,100.00	否	工业	详见附表一 百二十八
1 2 9	更衣柜	四门更衣柜	台	17.0 0	2,400.00	40,800.00	否	工业	详见附表一 百二十九
1 3 0	其他厨 卫用具	洁净区	台	1.00	24,000.00	24,000.00	否	工业	详见附表一 百三十
1 3 1	其他厨 卫用具	烘手机	台	2.00	600.00	1,200.00	否	工业	详见附表一 百三十一
1 3 2	冷藏箱 柜	四门雪柜	台	1.00	6,552.00	6,552.00	否	工业	详见附表一 百三十二
1 3 3	水池	双星盆台	台	1.00	1,864.00	1,864.00	否	工业	详见附表一 百三十三
1 3 4	冷藏箱 柜	双门平台雪柜	台	1.00	4,200.00	4,200.00	否	工业	详见附表一 百三十四
1 3 5	其他架 类	四层货架	台	1.00	2,646.00	2,646.00	否	工业	详见附表一 百三十五
1 3 6	水池	单星盆台	台	1.00	1,000.00	1,000.00	否	工业	详见附表一 百三十六
1 3 7	厨房操 作台	水吧工作台	台	1.00	6,552.00	6,552.00	否	工业	详见附表一 百三十七
1 3 8	厨房操 作台	双层工作台	台	1.00	2,000.00	2,000.00	否	工业	详见附表一 百三十八
1 3 9	其他架 类	挂墙层架	台	1.00	840.00	840.00	否	工业	详见附表一 百三十九

140	其他厨卫用具	净水器	个	1.00	1,764.00	1,764.00	否	工业	详见附表一百四十
141	制冰设备	制冰机	台	1.00	6,300.00	6,300.00	否	工业	详见附表一百四十一
142	其他厨卫用具	饮品展示柜	台	1.00	6,552.00	6,552.00	否	工业	详见附表一百四十二
143	冷藏箱柜	四门雪柜	台	10.00	6,552.00	65,520.00	否	工业	详见附表一百四十三
144	水池	双星盆台	台	10.00	1,680.00	16,800.00	否	工业	详见附表一百四十四
145	其他架类	四层货架	台	10.00	2,646.00	26,460.00	否	工业	详见附表一百四十五
146	冷藏箱柜	双门平台雪柜	台	10.00	4,200.00	42,000.00	否	工业	详见附表一百四十六
147	厨房操作台	拉门打荷工作台	台	10.00	5,040.00	50,400.00	否	工业	详见附表一百四十七
148	其他厨卫用具	双炒单温灶	台	10.00	11,088.00	110,880.00	否	工业	详见附表一百四十八
149	厨房操作台	拉门打荷工作台	台	10.00	4,500.00	45,000.00	否	工业	详见附表一百四十九
150	厨房操作台	四格保温售饭台	台	10.00	4,872.00	48,720.00	否	工业	详见附表一百五十
151	厨房操作台	售饭工作台	台	10.00	4,200.00	42,000.00	否	工业	详见附表一百五十一
152	其他厨卫用具	饮品展示柜	台	10.00	6,552.00	65,520.00	否	工业	详见附表一百五十二

153		其他架类	四层货架	台	2.00	2,646.00	5,292.00	否	工业	详见附表一百五十三
154		冷藏箱柜	四门雪柜	台	2.00	6,552.00	13,104.00	否	工业	详见附表一百五十四
155		水池	双星盆台	台	2.00	1,680.00	3,360.00	否	工业	详见附表一百五十五
156		厨房操作台	拉门打荷工作台	台	2.00	5,040.00	10,080.00	否	工业	详见附表一百五十六
157		冷藏箱柜	双门平台雪柜	台	2.00	4,200.00	8,400.00	否	工业	详见附表一百五十七
158		其他厨卫用具	单炒单温灶	台	2.00	6,600.00	13,200.00	否	工业	详见附表一百五十八
159		厨房操作台	拉门打荷工作台	台	2.00	4,900.00	9,800.00	否	工业	详见附表一百五十九
160		厨房操作台	五格保温售饭台	台	2.00	5,040.00	10,080.00	否	工业	详见附表一百六十
161		其他厨卫用具	饮品展示柜	台	2.00	6,552.00	13,104.00	否	工业	详见附表一百六十一
162		其他厨卫用具	直饮水机	台	4.00	12,096.00	48,384.00	否	工业	详见附表一百六十二
163		厨房操作台	餐具输送带	套	1.00	120,000.00	120,000.00	否	工业	详见附表一百六十三
164		其他厨卫用具	多功能涡流浸泡池	台	1.00	12,600.00	12,600.00	否	工业	详见附表一百六十四
165		其他厨卫用具	长龙式洗碗机	台	1.00	143,640.00	143,640.00	否	工业	详见附表一百六十五

166		水嘴	花洒龙头	个	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表一百六十六
167		其他厨卫用具	污碟台	台	1.00	800.00	800.00	否	工业	详见附表一百六十七
168		厨房操作台	洁碟台	台	1.00	1,764.00	1,764.00	否	工业	详见附表一百六十八
169		水池	大单星盆台	台	3.00	1,440.00	4,320.00	否	工业	详见附表一百六十九
170		厨房操作台	双层工作台	台	3.00	2,400.00	7,200.00	否	工业	详见附表一百七十
171		其他厨卫用具	热风循环消毒柜	台	8.00	7,200.00	57,600.00	否	工业	详见附表一百七十一
172		其他厨卫用具	碗碟柜	台	3.00	4,800.00	14,400.00	否	工业	详见附表一百七十二
173		其他厨卫用具	拖布池	台	2.00	840.00	1,680.00	否	工业	详见附表一百七十三
174		其他厨卫用具	拖布架	个	1.00	630.00	630.00	否	工业	详见附表一百七十四
175		水池	单挂墙洗手星	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表一百七十五
176		其他架类	四层货架	台	12.00	2,646.00	31,752.00	否	工业	详见附表一百七十六
177		冷藏箱柜	四门雪柜	台	4.00	6,552.00	26,208.00	否	工业	详见附表一百七十七
178		其他厨卫用具	平板车	台	2.00	1,050.00	2,100.00	否	工业	详见附表一百七十八

179		其他厨卫用具	米面架	台	6.00	900.00	5,400.00	否	工业	详见附表一百七十九
180		其他厨卫用具	开水器连底座	个	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表一百八十
181		水池	大单星盆台	台	2.00	1,440.00	2,880.00	否	工业	详见附表一百八十一
182		厨房操作台	双层工作台	台	2.00	2,300.00	4,600.00	否	工业	详见附表一百八十二
183		水池	双星右沥水盆台	台	1.00	2,368.00	2,368.00	否	工业	详见附表一百八十三
184		其他架类	四层货架	台	2.00	2,268.00	4,536.00	否	工业	详见附表一百八十四
185		炊事机械	肉丝肉片一体成型机	台	1.00	6,600.00	6,600.00	否	工业	详见附表一百八十五
186		炊事机械	菜馅机	台	1.00	9,072.00	9,072.00	否	工业	详见附表一百八十六
187		冷藏箱柜	四门雪柜	台	1.00	6,552.00	6,552.00	否	工业	详见附表一百八十七
188		其他厨卫用具	商用消毒柜	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表一百八十八
189		其他厨卫用具	灶间拼台	台	1.00	1,300.00	1,300.00	否	工业	详见附表一百八十九
190		其他厨卫用具	双炒双温灶	台	1.00	11,844.00	11,844.00	否	工业	详见附表一百九十
191	△	其他厨卫用具	大锅灶	台	1.00	8,640.00	8,640.00	否	工业	详见附表一百九十一

192	其他厨卫用具	单眼低汤灶	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表一百九十二
193	其他厨卫用具	单门蒸饭车	台	1.00	5,796.00	5,796.00	否	工业	详见附表一百九十三
194	其他厨卫用具	电饼铛	台	1.00	6,000.00	6,000.00	否	工业	详见附表一百九十四
195	其他厨卫用具	电烤箱	台	1.00	16,200.00	16,200.00	否	工业	详见附表一百九十五
196	其他厨卫用具	醒发箱	台	1.00	3,360.00	3,360.00	否	工业	详见附表一百九十六
197	厨房操作台	双拉门打荷工作台	台	3.00	4,900.00	14,700.00	否	工业	详见附表一百九十七
198	厨房操作台	拉门打荷工作台	台	1.00	5,040.00	5,040.00	否	工业	详见附表一百九十八
199	水池	双星盆台	台	1.00	1,864.00	1,864.00	否	工业	详见附表一百九十九
200	冷藏箱柜	双门平台雪柜	台	1.00	4,200.00	4,200.00	否	工业	详见附表二百
201	冷藏箱柜	四门雪柜	台	1.00	6,552.00	6,552.00	否	工业	详见附表二百零一
202	其他厨卫用具	商用消毒柜	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表二百零二
203	水池	单星盆台	台	1.00	1,050.00	1,050.00	否	工业	详见附表二百零三
204	炊事机械	和面机	台	1.00	11,340.00	11,340.00	否	工业	详见附表二百零四

205	炊事机械	全自动揉面机	台	1.00	21,600.00	21,600.00	否	工业	详见附表二百零五
206	炊事机械	多功能搅拌机	台	1.00	6,000.00	6,000.00	否	工业	详见附表二百零六
207	其他架类	四层货架	台	1.00	2,646.00	2,646.00	否	工业	详见附表二百零七
208	水池	单挂墙洗手星	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表二百零八
209	其他厨卫用具	烘手机	个	1.00	600.00	600.00	否	工业	详见附表二百零九
210	冷藏箱柜	四门雪柜	台	1.00	6,552.00	6,552.00	否	工业	详见附表二百一十
211	其他厨卫用具	挂墙刀具消毒柜	个	1.00	1,512.00	1,512.00	否	工业	详见附表二百一十一
212	水池	双星盆台	台	1.00	1,680.00	1,680.00	否	工业	详见附表二百一十二
213	其他厨卫用具	台面立架	台	1.00	1,260.00	1,260.00	否	工业	详见附表二百一十三
214	冷藏箱柜	双门平台雪柜	台	1.00	3,840.00	3,840.00	否	工业	详见附表二百一十四
215	厨房操作台	五格保温售饭台	台	2.00	5,040.00	10,080.00	否	工业	详见附表二百一十五
216	厨房操作台	售饭工作台	台	2.00	4,620.00	9,240.00	否	工业	详见附表二百一十六
217	其他厨卫用具	留样柜	台	1.00	1,440.00	1,440.00	否	工业	详见附表二百一十七

218	其他厨卫用具	收残车	台	2.00	1,890.00	3,780.00	否	工业	详见附表二百一十八
219	其他厨卫用具	双孔残食台	台	1.00	5,544.00	5,544.00	否	工业	详见附表二百一十九
220	其他厨卫用具	直饮水机	台	1.00	12,096.00	12,096.00	否	工业	详见附表二百二十
221	厨房操作台	污碟台	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表二百二十一
222	其他厨卫用具	多功能涡流清洗机	台	1.00	21,000.00	21,000.00	否	工业	详见附表二百二十二
223	水池	大双星盆台	台	2.00	1,738.00	3,476.00	否	工业	详见附表二百二十三
224	厨房操作台	双层工作台	台	1.00	2,400.00	2,400.00	否	工业	详见附表二百二十四
225	其他厨卫用具	开水器连底座	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表二百二十五
226	其他厨卫用具	热风循环消毒柜	台	3.00	7,200.00	21,600.00	否	工业	详见附表二百二十六
227	其他厨卫用具	碗碟柜	台	4.00	1,200.00	4,800.00	否	工业	详见附表二百二十七
228	水嘴	高压洗地龙头	个	19.00	4,032.00	76,608.00	否	工业	详见附表二百二十八
229	其他厨卫用具	灭蝇灯	个	34.00	96.00	3,264.00	否	工业	详见附表二百二十九
230	其他厨卫用具	紫外线臭氧消毒箱	个	54.00	151.00	8,154.00	否	工业	详见附表二百三十

231		水嘴	水龙头	个	43.00	176.00	7,568.00	否	工业	详见附表二百三十一
232		水嘴	感应水龙头	个	1.00	554.00	554.00	否	工业	详见附表二百三十二
233	△	其他厨卫用具	油烟净化一体机	m	102.20	8,400.00	858,480.00	否	工业	详见附表二百三十三
234		其他厨卫用具	动态拦截烟罩	m ²	40.65	1,200.00	48,780.00	否	工业	详见附表二百三十四
235		其他厨卫用具	管道	m ²	680.00	235.00	159,800.00	否	工业	详见附表二百三十五
236		其他厨卫用具	装饰板	m ²	452.00	302.00	136,504.00	否	工业	详见附表二百三十六
237		阀门	调节阀	个	20.00	504.00	10,080.00	否	工业	详见附表二百三十七
238		阀门	防火阀	个	10.00	504.00	5,040.00	否	工业	详见附表二百三十八
239		其他厨卫用具	筷子消毒车	台	8.00	1,800.00	14,400.00	否	工业	详见附表二百三十九
240		餐具	密胺餐盘	套	4,500.00	30.24	136,080.00	否	工业	详见附表二百四十
241		其他厨卫用具	电子秤	台	5.00	300.00	1,500.00	否	工业	详见附表二百四十一
242		其他厨卫用具	电子小台称	台	5.00	200.00	1,000.00	否	工业	详见附表二百四十二
243		其他厨卫用具	克秤	台	3.00	138.64	415.92	否	工业	详见附表二百四十三

244	其他厨卫用具	钢盆	个	10.00	163.80	1,638.00	否	工业	详见附表二百四十四
245	其他厨卫用具	钢盆	个	30.00	138.60	4,158.00	否	工业	详见附表二百四十五
246	其他厨卫用具	钢盆	个	50.00	120.96	6,048.00	否	工业	详见附表二百四十六
247	其他厨卫用具	钢盆	个	40.00	75.60	3,024.00	否	工业	详见附表二百四十七
248	其他厨卫用具	不锈钢食物盆	个	10.00	158.76	1,587.60	否	工业	详见附表二百四十八
249	其他厨卫用具	不锈钢食物盆	个	50.00	131.04	6,552.00	否	工业	详见附表二百四十九
250	其他厨卫用具	边锅	个	20.00	113.40	2,268.00	否	工业	详见附表二百五十
251	其他厨卫用具	边锅	个	20.00	80.64	1,612.80	否	工业	详见附表二百五十一
252	其他厨卫用具	不锈钢桶	个	5.00	720.00	3,600.00	否	工业	详见附表二百五十二
253	其他厨卫用具	不锈钢桶	个	5.00	660.00	3,300.00	否	工业	详见附表二百五十三
254	其他厨卫用具	不锈钢矮汤桶	个	5.00	600.00	3,000.00	否	工业	详见附表二百五十四
255	其他厨卫用具	不锈钢汤桶	个	10.00	480.00	4,800.00	否	工业	详见附表二百五十五
256	其他厨卫用具	库房整理盒	个	50.00	108.00	5,400.00	否	工业	详见附表二百五十六

257	其他厨卫用具	油鼓	个	20.00	45.36	907.20	否	工业	详见附表二百五十七
258	其他厨卫用具	白菜	个	20.00	360.00	7,200.00	否	工业	详见附表二百五十八
259	其他厨卫用具	白菜筐	个	60.00	36.00	2,160.00	否	工业	详见附表二百五十九
260	其他厨卫用具	小白塑料筐	个	30.00	23.94	718.20	否	工业	详见附表二百六十
261	其他厨卫用具	保鲜盒	个	50.00	96.00	4,800.00	否	工业	详见附表二百六十一
262	其他厨卫用具	翻盖白箱	个	10.00	138.60	1,386.00	否	工业	详见附表二百六十二
263	其他厨卫用具	冰箱整理盒	个	80.00	60.00	4,800.00	否	工业	详见附表二百六十三
264	其他厨卫用具	电磁炉	个	10.00	453.60	4,536.00	否	工业	详见附表二百六十四
265	其他厨卫用具	擀面杖	根	5.00	37.80	189.00	否	工业	详见附表二百六十五
266	其他厨卫用具	擀面杖	根	5.00	17.64	88.20	否	工业	详见附表二百六十六
267	其他厨卫用具	擀面杖	根	5.00	6.30	31.50	否	工业	详见附表二百六十七
268	其他厨卫用具	钢筛子	个	5.00	60.00	300.00	否	工业	详见附表二百六十八
269	其他厨卫用具	不锈钢菜刀	把	30.00	96.00	2,880.00	否	工业	详见附表二百六十九

270	其他厨卫用具	剔肉刀	把	5.00	63.00	315.00	否	工业	详见附表二百七十
271	其他厨卫用具	砍刀	把	5.00	113.40	567.00	否	工业	详见附表二百七十一
272	其他厨卫用具	不锈钢箬篱	个	5.00	60.00	300.00	否	工业	详见附表二百七十二
273	其他厨卫用具	双耳油抄	个	10.00	37.80	378.00	否	工业	详见附表二百七十三
274	其他厨卫用具	钢片漏	个	10.00	50.40	504.00	否	工业	详见附表二百七十四
275	其他厨卫用具	漏勺	个	2.00	25.20	50.40	否	工业	详见附表二百七十五
276	其他厨卫用具	腻铲	个	10.00	25.20	252.00	否	工业	详见附表二百七十六
277	其他厨卫用具	腻铲	个	10.00	22.68	226.80	否	工业	详见附表二百七十七
278	其他厨卫用具	不锈钢刮板	个	20.00	5.04	100.80	否	工业	详见附表二百七十八
279	其他厨卫用具	抹布（红）	条	50.00	8.00	400.00	否	工业	详见附表二百七十九
280	其他厨卫用具	抹布（蓝）	条	50.00	8.00	400.00	否	工业	详见附表二百八十
281	其他厨卫用具	抹布（绿）	条	50.00	8.00	400.00	否	工业	详见附表二百八十一
282	其他厨卫用具	簸箕扫帚套装	个	10.00	48.00	480.00	否	工业	详见附表二百八十二

283	其他厨卫用具	剁肉墩	个	5.00	500.00	2,500.00	否	工业	详见附表二百八十三
284	其他厨卫用具	墩布	个	50.00	25.20	1,260.00	否	工业	详见附表二百八十四
285	其他厨卫用具	剪刀	把	10.00	30.24	302.40	否	工业	详见附表二百八十五
286	其他厨卫用具	胶手套	双	50.00	9.58	478.80	否	工业	详见附表二百八十六
287	其他厨卫用具	脚踏式垃圾桶	个	10.00	189.00	1,890.00	否	工业	详见附表二百八十七
288	餐具	脚踏式垃圾桶	个	20.00	352.80	7,056.00	否	工业	详见附表二百八十八
289	其他厨卫用具	水瓢（短把）	个	5.00	50.00	250.00	否	工业	详见附表二百八十九
290	其他厨卫用具	水瓢（长把）	个	5.00	55.44	277.20	否	工业	详见附表二百九十
291	其他厨卫用具	不锈钢高压锅	个	5.00	1,285.20	6,426.00	否	工业	详见附表二百九十一
292	其他厨卫用具	不锈钢高压锅	个	5.00	768.60	3,843.00	否	工业	详见附表二百九十二
293	其他厨卫用具	火锅勺子	个	5.00	8.82	44.10	否	工业	详见附表二百九十三
294	其他厨卫用具	不锈钢调料勺子	个	20.00	2.77	55.44	否	工业	详见附表二百九十四
295	其他厨卫用具	留样盒	个	300.00	6.80	2,041.20	否	工业	详见附表二百九十五

296	其他厨卫用具	厚纱布	米	10.00	7.56	75.60	否	工业	详见附表二百九十六
297	其他厨卫用具	长铁筷子	双	10.00	15.00	150.00	否	工业	详见附表二百九十七
298	其他厨卫用具	长木筷子	双	5.00	7.56	37.80	否	工业	详见附表二百九十八
299	其他厨卫用具	大腰斗	个	20.00	37.80	756.00	否	工业	详见附表二百九十九
300	其他厨卫用具	锅刷	个	100.00	12.60	1,260.00	否	工业	详见附表三百
301	其他厨卫用具	料缸	个	150.00	13.86	2,079.00	否	工业	详见附表三百零一
302	其他厨卫用具	马斗	个	100.00	5.04	504.00	否	工业	详见附表三百零二
303	其他厨卫用具	马斗	个	100.00	5.80	579.60	否	工业	详见附表三百零三
304	其他厨卫用具	磨刀石	块	10.00	25.20	252.00	否	工业	详见附表三百零四
305	其他厨卫用具	碗夹	个	3.00	15.12	45.36	否	工业	详见附表三百零五
306	其他厨卫用具	手勺	个	30.00	30.24	907.20	否	工业	详见附表三百零六
307	其他厨卫用具	手铲	个	30.00	30.24	907.20	否	工业	详见附表三百零七
308	其他厨卫用具	打饭勺	个	50.00	18.90	945.00	否	工业	详见附表三百零八

309	其他厨卫用具	米饭铲	个	20.00	25.20	504.00	否	工业	详见附表三百零九
310	其他厨卫用具	无托锅架	个	15.00	25.20	378.00	否	工业	详见附表三百一十
311	其他厨卫用具	食品夹	个	30.00	35.28	1,058.40	否	工业	详见附表三百一十一
312	其他厨卫用具	削皮刀	个	10.00	4.03	40.32	否	工业	详见附表三百一十二
313	其他厨卫用具	保鲜膜	卷	18.00	65.52	1,179.36	否	工业	详见附表三百一十三
314	其他厨卫用具	锡纸	卷	6.00	113.40	680.40	否	工业	详见附表三百一十四
315	其他厨卫用具	八组料盒	个	5.00	60.00	300.00	否	工业	详见附表三百一十五
316	其他厨卫用具	垃圾袋	包	50.00	55.44	2,772.00	否	工业	详见附表三百一十六
317	其他厨卫用具	饼铲	个	8.00	25.20	201.60	否	工业	详见附表三百一十七
318	其他厨卫用具	西瓜刀	把	3.00	25.20	75.60	否	工业	详见附表三百一十八
319	其他厨卫用具	微笑口罩	个	1,000.00	2.52	2,520.00	否	工业	详见附表三百一十九
320	其他厨卫用具	筷子	包	500.00	10.08	5,040.00	否	工业	详见附表三百二十
321	更衣柜	六门更衣柜	个	3.00	3,120.00	9,360.00	否	工业	详见附表三百二十一

3 2 2	更衣柜	四门更衣柜	个	3.00	2,400.00	7,200.00	否	工业	详见附表三百二十二
3 2 3	其他厨卫用具	洁净区	台	1.00	24,000.00	24,000.00	否	工业	详见附表三百二十三
3 2 4	其他厨卫用具	烘手机	个	1.00	600.00	600.00	否	工业	详见附表三百二十四
3 2 5	厨房操作台	双层工作台	个	1.00	2,100.00	2,100.00	否	工业	详见附表三百二十五
3 2 6	其他厨卫用具	地秤	个	1.00	300.00	300.00	否	工业	详见附表三百二十六
3 2 7	其他厨卫用具	高温冷库	m ³	63.7 0	2,000.00	127,400.00	否	工业	详见附表三百二十七
3 2 8	其他厨卫用具	低温冷库	m ³	43.2 0	2,000.00	86,400.00	否	工业	详见附表三百二十八
3 2 9	其他架类	四层货架	台	7.00	2,268.00	15,876.00	否	工业	详见附表三百二十九
3 3 0	其他架类	四层货架	台	4.00	2,646.00	10,584.00	否	工业	详见附表三百三十
3 3 1	其他架类	四层货架	台	10.0 0	2,646.00	26,460.00	否	工业	详见附表三百三十一
3 3 2	其他厨卫用具	平板车	台	2.00	1,050.00	2,100.00	否	工业	详见附表三百三十二
3 3 3	其他厨卫用具	平板车	台	2.00	1,050.00	2,100.00	否	工业	详见附表三百三十三
3 3 4	其他厨卫用具	米面架	台	10.0 0	900.00	9,000.00	否	工业	详见附表三百三十四

335	其他厨卫用具	双星沥水盆台	台	1.00	2,898.00	2,898.00	否	工业	详见附表三百三十五
336	厨房操作台	双层工作台	台	1.00	2,300.00	2,300.00	否	工业	详见附表三百三十六
337	水池	大单星盆台	台	3.00	1,440.00	4,320.00	否	工业	详见附表三百三十七
338	厨房操作台	双层工作台	台	1.00	1,750.00	1,750.00	否	工业	详见附表三百三十八
339	炊事机械	毛刷洗菜机	台	1.00	37,800.00	37,800.00	否	工业	详见附表三百三十九
340	其他架类	四层货架	台	1.00	2,646.00	2,646.00	否	工业	详见附表三百四十
341	其他厨卫用具	商用消毒柜	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表三百四十一
342	炊事机械	菜馅机	台	1.00	9,072.00	9,072.00	否	工业	详见附表三百四十二
343	炊事机械	多功能切菜机	台	1.00	34,776.00	34,776.00	否	工业	详见附表三百四十三
344	其他架类	四层货架	台	1.00	2,646.00	2,646.00	否	工业	详见附表三百四十四
345	水池	双星沥水盆台	台	1.00	2,898.00	2,898.00	否	工业	详见附表三百四十五
346	厨房操作台	双层工作台	台	3.00	2,300.00	6,900.00	否	工业	详见附表三百四十六
347	水池	大单星盆台	台	2.00	1,440.00	2,880.00	否	工业	详见附表三百四十七

348	其他厨卫用具	商用消毒柜	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表三百四十八
349	炊事机械	绞肉机	台	1.00	9,000.00	9,000.00	否	工业	详见附表三百四十九
350	炊事机械	肉丝肉片一体成型机	台	1.00	6,600.00	6,600.00	否	工业	详见附表三百五十
351	炊事机械	锯骨机	台	1.00	3,000.00	3,000.00	否	工业	详见附表三百五十一
352	炊事机械	切片机	台	1.00	24,000.00	24,000.00	否	工业	详见附表三百五十二
353	其他厨卫用具	开水器连底座	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表三百五十三
354	水池	双星盆台	台	1.00	1,680.00	1,680.00	否	工业	详见附表三百五十四
355	水池	单挂墙洗手星	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表三百五十五
356	其他厨卫用具	烘手机	个	1.00	600.00	600.00	否	工业	详见附表三百五十六
357	冷藏箱柜	双门平台雪柜	台	2.00	4,200.00	8,400.00	否	工业	详见附表三百五十七
358	厨房操作台	拉门打荷工作台	台	1.00	5,040.00	5,040.00	否	工业	详见附表三百五十八
359	厨房操作台	拉门打荷工作台	台	1.00	4,000.00	4,000.00	否	工业	详见附表三百五十九
360	冷藏箱柜	四门雪柜	台	2.00	6,552.00	13,104.00	否	工业	详见附表三百六十

361	冷藏箱柜	单门高身雪柜	台	1.00	6,552.00	6,552.00	否	工业	详见附表三百六十一
362	其他厨卫用具	商用消毒柜	个	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表三百六十二
363	水池	双星盆台	台	1.00	1,680.00	1,680.00	否	工业	详见附表三百六十三
364	其他厨卫用具	台面立架	台	3.00	1,428.00	4,284.00	否	工业	详见附表三百六十四
365	其他架类	四层货架	台	1.00	2,646.00	2,646.00	否	工业	详见附表三百六十五
366	其他厨卫用具	电饼铛	台	3.00	6,000.00	18,000.00	否	工业	详见附表三百六十六
367	其他厨卫用具	电炸炉	台	1.00	7,056.00	7,056.00	否	工业	详见附表三百六十七
368	其他厨卫用具	电烤箱	台	1.00	16,200.00	16,200.00	否	工业	详见附表三百六十八
369	其他厨卫用具	推车蒸箱(燃气)	台	3.00	30,996.00	92,988.00	否	工业	详见附表三百六十九
370	其他厨卫用具	醒发箱	台	1.00	3,360.00	3,360.00	否	工业	详见附表三百七十
371	其他厨卫用具	可倾式夹层锅	台	1.00	16,800.00	16,800.00	否	工业	详见附表三百七十一
372	其他厨卫用具	面粉车	台	2.00	1,440.00	2,880.00	否	工业	详见附表三百七十二
373	厨房操作台	木面工作台	台	2.00	2,772.00	5,544.00	否	工业	详见附表三百七十三

374	厨房操作台	双层工作台	台	2.00	2,400.00	4,800.00	否	工业	详见附表三百七十四
375	其他厨卫用具	盘架车	台	2.00	1,200.00	2,400.00	否	工业	详见附表三百七十五
376	冷藏箱柜	四门雪柜	台	1.00	6,552.00	6,552.00	否	工业	详见附表三百七十六
377	水池	双星盆台	台	1.00	1,680.00	1,680.00	否	工业	详见附表三百七十七
378	炊事机械	和面机	台	1.00	11,340.00	11,340.00	否	工业	详见附表三百七十八
379	炊事机械	全自动揉面机	台	1.00	21,600.00	21,600.00	否	工业	详见附表三百七十九
380	炊事机械	多功能搅拌机	台	1.00	6,000.00	6,000.00	否	工业	详见附表三百八十
381	其他架类	四层货架	台	1.00	2,268.00	2,268.00	否	工业	详见附表三百八十一
382	其他厨卫用具	挂墙刀具消毒柜	个	1.00	1,512.00	1,512.00	否	工业	详见附表三百八十二
383	其他厨卫用具	大锅灶	台	3.00	8,640.00	25,920.00	否	工业	详见附表三百八十三
384	其他厨卫用具	384 灶间拼台	台	4.00	1,400.00	5,600.00	否	工业	详见附表三百八十四
385	其他厨卫用具	双炒双温灶	台	2.00	11,844.00	23,688.00	否	工业	详见附表三百八十五
386	其他厨卫用具	六眼煲仔炉	台	1.00	3,528.00	3,528.00	否	工业	详见附表三百八十六

387	其他厨卫用具	三门海鲜蒸柜	台	1.00	12,600.00	12,600.00	否	工业	详见附表三百八十七
388	其他厨卫用具	双眼低汤灶	台	1.00	6,300.00	6,300.00	否	工业	详见附表三百八十八
389	厨房操作台	双层工作台	台	1.00	2,400.00	2,400.00	否	工业	详见附表三百八十九
390	厨房操作台	双拉门打荷工作台	台	4.00	5,040.00	20,160.00	否	工业	详见附表三百九十
391	其他架类	四层货架	台	2.00	2,268.00	4,536.00	否	工业	详见附表三百九十一
392	冷藏箱柜	四门雪柜	台	3.00	6,552.00	19,656.00	否	工业	详见附表三百九十二
393	冷藏箱柜	双门平台雪柜	台	1.00	3,840.00	3,840.00	否	工业	详见附表三百九十三
394	冷藏箱柜	双门平台雪柜	台	1.00	4,200.00	4,200.00	否	工业	详见附表三百九十四
395	水池	双星盆台	台	1.00	1,680.00	1,680.00	否	工业	详见附表三百九十五
396	其他厨卫用具	商用消毒柜	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表三百九十六
397	水池	单通工作台连星盆	台	1.00	6,048.00	6,048.00	否	工业	详见附表三百九十七
398	冷藏箱柜	双门平台雪柜	台	2.00	4,200.00	8,400.00	否	工业	详见附表三百九十八
399	厨房操作台	拉门打荷工作台	台	1.00	5,040.00	5,040.00	否	工业	详见附表三百九十九

400	其他厨卫用具	电磁平扒炉连柜座	台	1.00	15,120.00	15,120.00	否	工业	详见附表四百
401	厨房操作台	柜式工作台	台	4.00	2,520.00	10,080.00	否	工业	详见附表四百零一
402	其他厨卫用具	电磁双缸双筛炸炉连柜座	台	1.00	17,640.00	17,640.00	否	工业	详见附表四百零二
403	厨房操作台	双层工作台	台	1.00	1,900.00	1,900.00	否	工业	详见附表四百零三
404	其他厨卫用具	电磁四眼煲仔炉	台	2.00	10,584.00	21,168.00	否	工业	详见附表四百零四
405	其他厨卫用具	电磁单头蒸炉	台	1.00	9,600.00	9,600.00	否	工业	详见附表四百零五
406	厨房操作台	双层工作台	台	1.00	1,500.00	1,500.00	否	工业	详见附表四百零六
407	其他厨卫用具	电磁双头煮面炉	台	1.00	21,600.00	21,600.00	否	工业	详见附表四百零七
408	厨房操作台	柜式工作台	台	2.00	2,352.00	4,704.00	否	工业	详见附表四百零八
409	厨房操作台	双层工作台	台	1.00	1,850.00	1,850.00	否	工业	详见附表四百零九
410	炊事机械	镕烙机	个	1.00	3,780.00	3,780.00	否	工业	详见附表四百一十
411	炊事机械	刀削面机	个	1.00	4,800.00	4,800.00	否	工业	详见附表四百一十一
412	其他厨卫用具	热风循环消毒柜	台	2.00	7,200.00	14,400.00	否	工业	详见附表四百一十二

4 1 3		其他厨卫用具	餐具输送带	套	1.00	90,000.00	90,000.00	否	工业	详见附表四百一十三
4 1 4		水池	多功能涡流浸泡池	台	1.00	12,600.00	12,600.00	否	工业	详见附表四百一十四
4 1 5		其他厨卫用具	长龙式洗碗机	台	1.00	113,400.00	113,400.00	否	工业	详见附表四百一十五
4 1 6		水嘴	花洒龙头	个	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表四百一十六
4 1 7		厨房操作台	污碟台	个	1.00	1,100.00	1,100.00	否	工业	详见附表四百一十七
4 1 8		水池	大单星盆台	台	2.00	1,440.00	2,880.00	否	工业	详见附表四百一十八
4 1 9		厨房操作台	双层工作台	台	1.00	1,950.00	1,950.00	否	工业	详见附表四百一十九
4 2 0		其他厨卫用具	热风循环消毒柜	台	4.00	7,200.00	28,800.00	否	工业	详见附表四百二十
4 2 1		其他厨卫用具	碗碟柜	台	6.00	4,800.00	28,800.00	否	工业	详见附表四百二十一
4 2 2		水池	单挂墙洗手星	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表四百二十二
4 2 3		其他厨卫用具	热风循环消毒柜	台	6.00	4,200.00	25,200.00	否	工业	详见附表四百二十三
4 2 4		其他厨卫用具	自助餐炉	个	36.00	2,444.00	87,984.00	否	工业	详见附表四百二十四
4 2 5		其他厨卫用具	暖汤炉	个	6.00	720.00	4,320.00	否	工业	详见附表四百二十五

4 2 6	其他厨卫用具	直饮水机	个	2.00	12,096.00	24,192.00	否	工业	详见附表四百二十六
4 2 7	厨房操作台	大理石自助餐台	米	16.00	6,000.00	96,000.00	否	工业	详见附表四百二十七
4 2 8	厨房操作台	大理石自助餐台	米	9.00	6,000.00	54,000.00	否	工业	详见附表四百二十八
4 2 9	其他厨卫用具	收残车	台	2.00	1,890.00	3,780.00	否	工业	详见附表四百二十九
4 3 0	其他厨卫用具	双孔残食台	台	1.00	5,544.00	5,544.00	否	工业	详见附表四百三十
4 3 1	厨房操作台	柜式工作台	台	3.00	2,520.00	7,560.00	否	工业	详见附表四百三十一
4 3 2	其他厨卫用具	电磁平扒炉连柜座	台	1.00	15,120.00	15,120.00	否	工业	详见附表四百三十二
4 3 3	其他厨卫用具	电磁六眼煮面炉	台	2.00	10,800.00	21,600.00	否	工业	详见附表四百三十三
4 3 4	其他厨卫用具	电磁三眼蒸包灶	台	1.00	12,600.00	12,600.00	否	工业	详见附表四百三十四
4 3 5	厨房操作台	加料台	台	1.00	3,360.00	3,360.00	否	工业	详见附表四百三十五
4 3 6	其他厨卫用具	电磁四眼煲仔炉+焗炉	台	1.00	15,120.00	15,120.00	否	工业	详见附表四百三十六
4 3 7	水池	单通工作台连星盆	台	1.00	6,048.00	6,048.00	否	工业	详见附表四百三十七
4 3 8	冷藏箱柜	双门平台雪柜	台	1.00	4,200.00	4,200.00	否	工业	详见附表四百三十八

4 3 9	炊事机械	饴烙机	台	1.00	3,780.00	3,780.00	否	工业	详见附表四百三十九
4 4 0	炊事机械	刀削面机	台	1.00	4,800.00	4,800.00	否	工业	详见附表四百四十
4 4 1	其他厨卫用具	自助餐炉	个	18.00	2,444.00	43,992.00	否	工业	详见附表四百四十一
4 4 2	其他厨卫用具	暖汤炉	个	3.00	720.00	2,160.00	否	工业	详见附表四百四十二
4 4 3	其他厨卫用具	热风循环消毒柜	台	2.00	4,200.00	8,400.00	否	工业	详见附表四百四十三
4 4 4	其他厨卫用具	直饮水	台	1.00	12,096.00	12,096.00	否	工业	详见附表四百四十四
4 4 5	其他厨卫用具	收残车	台	2.00	1,890.00	3,780.00	否	工业	详见附表四百四十五
4 4 6	厨房操作台	双孔残食台	台	1.00	5,544.00	5,544.00	否	工业	详见附表四百四十六
4 4 7	其他厨卫用具	大理石自助餐台	米	9.30	6,000.00	55,800.00	否	工业	详见附表四百四十七
4 4 8	更衣柜	六门更衣柜	台	1.00	3,120.00	3,120.00	否	工业	详见附表四百四十八
4 4 9	其他厨卫用具	米面架	台	1.00	900.00	900.00	否	工业	详见附表四百四十九
4 5 0	其他架类	四层货架	台	2.00	2,268.00	4,536.00	否	工业	详见附表四百五十
4 5 1	水池	大单星盆台	台	1.00	1,440.00	1,440.00	否	工业	详见附表四百五十一

452	其他架类	挂墙层架	台	2.00	720.00	1,440.00	否	工业	详见附表四百五十二
453	厨房操作台	双层工作台	台	1.00	1,600.00	1,600.00	否	工业	详见附表四百五十三
454	水池	双星盆台	台	1.00	1,680.00	1,680.00	否	工业	详见附表四百五十四
455	炊事机械	肉丝肉片一体成型机	台	1.00	6,600.00	6,600.00	否	工业	详见附表四百五十五
456	其他厨卫用具	挂墙刀具消毒柜	个	1.00	1,512.00	1,512.00	否	工业	详见附表四百五十六
457	其他架类	四层货架	台	1.00	2,268.00	2,268.00	否	工业	详见附表四百五十七
458	其他厨卫用具	商用消毒柜	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表四百五十八
459	冷藏箱柜	四门雪柜	台	2.00	6,552.00	13,104.00	否	工业	详见附表四百五十九
460	水池	双星盆台	台	1.00	1,680.00	1,680.00	否	工业	详见附表四百六十
461	炊事机械	和面机	台	1.00	16,800.00	16,800.00	否	工业	详见附表四百六十一
462	炊事机械	全自动揉面机	台	1.00	21,600.00	21,600.00	否	工业	详见附表四百六十二
463	炊事机械	多功能搅拌机	台	1.00	6,000.00	6,000.00	否	工业	详见附表四百六十三
464	其他厨卫用具	面粉车	台	1.00	1,440.00	1,440.00	否	工业	详见附表四百六十四

465	厨房操作台	木面工作台	台	1.00	2,500.00	2,500.00	否	工业	详见附表四百六十五
466	其他架类	四层货架	台	1.00	2,646.00	2,646.00	否	工业	详见附表四百六十六
467	冷藏箱柜	双门平台雪柜	台	1.00	4,200.00	4,200.00	否	工业	详见附表四百六十七
468	厨房操作台	拉门打荷工作台	台	1.00	5,040.00	5,040.00	否	工业	详见附表四百六十八
469	厨房操作台	双层工作台	台	1.00	2,000.00	2,000.00	否	工业	详见附表四百六十九
470	其他厨卫用具	盘架车	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表四百七十
471	其他厨卫用具	双层烤箱连发酵柜	台	1.00	18,900.00	18,900.00	否	工业	详见附表四百七十一
472	其他厨卫用具	电饼铛	台	1.00	6,000.00	6,000.00	否	工业	详见附表四百七十二
473	其他厨卫用具	单门蒸饭车	台	1.00	5,796.00	5,796.00	否	工业	详见附表四百七十三
474	其他厨卫用具	单眼低汤灶	台	1.00	3,600.00	3,600.00	否	工业	详见附表四百七十四
475	其他厨卫用具	大锅灶	台	1.00	8,640.00	8,640.00	否	工业	详见附表四百七十五
476	其他厨卫用具	灶间拼台	台	1.00	1,300.00	1,300.00	否	工业	详见附表四百七十六
477	其他厨卫用具	单炒单温灶	台	1.00	7,000.00	7,000.00	否	工业	详见附表四百七十七

478	水池	单挂墙洗手星	个	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表四百七十八
479	其他厨卫用具	烘手机	个	1.00	600.00	600.00	否	工业	详见附表四百七十九
480	冷藏箱柜	四门雪柜	台	1.00	6,552.00	6,552.00	否	工业	详见附表四百八十
481	其他架类	四层货架	台	1.00	2,268.00	2,268.00	否	工业	详见附表四百八十一
482	其他厨卫用具	挂墙刀具消毒柜	台	1.00	1,512.00	1,512.00	否	工业	详见附表四百八十二
483	水池	双星盆台	台	1.00	1,680.00	1,680.00	否	工业	详见附表四百八十三
484	厨房操作台	异型工作台	台	1.00	1,764.00	1,764.00	否	工业	详见附表四百八十四
485	冷藏箱柜	双门平台雪柜	台	1.00	4,200.00	4,200.00	否	工业	详见附表四百八十五
486	厨房操作台	污碟台	台	1.00	1,000.00	1,000.00	否	工业	详见附表四百八十六
487	其他厨卫用具	多功能涡流清洗机	台	1.00	21,000.00	21,000.00	否	工业	详见附表四百八十七
488	水池	双星盆台	台	1.00	1,864.00	1,864.00	否	工业	详见附表四百八十八
489	厨房操作台	双层工作台	台	1.00	1,800.00	1,800.00	否	工业	详见附表四百八十九
490	其他厨卫用具	碗碟柜	台	1.00	4,800.00	4,800.00	否	工业	详见附表四百九十

4 9 1	其他厨卫用具	热风循环消毒柜	台	1.00	7,200.00	7,200.00	否	工业	详见附表四百九十一
4 9 2	其他厨卫用具	自助餐炉	个	6.00	2,444.00	14,664.00	否	工业	详见附表四百九十二
4 9 3	其他厨卫用具	暖汤炉	个	3.00	720.00	2,160.00	否	工业	详见附表四百九十三
4 9 4	其他厨卫用具	热风循环消毒柜	台	2.00	7,200.00	14,400.00	否	工业	详见附表四百九十四
4 9 5	其他厨卫用具	直饮水机	台	2.00	12,096.00	24,192.00	否	工业	详见附表四百九十五
4 9 6	其他厨卫用具	收残车	台	2.00	1,890.00	3,780.00	否	工业	详见附表四百九十六
4 9 7	其他厨卫用具	单孔残食台	台	1.00	2,400.00	2,400.00	否	工业	详见附表四百九十七
4 9 8	厨房操作台	大理石自助餐台	米	6.00	6,000.00	36,000.00	否	工业	详见附表四百九十八
4 9 9	水嘴	高压洗地龙头	个	11.00	4,032.00	44,352.00	否	工业	详见附表四百九十九
5 0 0	其他厨卫用具	灭蝇灯	个	30.00	96.00	2,880.00	否	工业	详见附表五百
5 0 1	其他厨卫用具	紫外线臭氧消毒箱	个	25.00	151.00	3,775.00	否	工业	详见附表五百零一
5 0 2	水嘴	水龙头	个	31.00	176.00	5,456.00	否	工业	详见附表五百零二
5 0 3	水嘴	感应水龙头	个	2.00	554.00	1,108.00	否	工业	详见附表五百零三

504	其他厨卫用具	油烟净化一体机	米	22.10	8,400.00	185,640.00	否	工业	详见附表五百零四
505	其他厨卫用具	动态拦截烟罩	米	30.90	1,200.00	37,080.00	否	工业	详见附表五百零五
506	其他厨卫用具	玻璃烟罩	m ²	21.84	2,400.00	52,416.00	否	工业	详见附表五百零六
507	其他厨卫用具	管道	m ²	260.00	235.00	61,100.00	否	工业	详见附表五百零七
508	阀门	防火阀	个	4.00	504.00	2,016.00	否	工业	详见附表五百零八
509	阀门	调节阀	个	8.00	504.00	4,032.00	否	工业	详见附表五百零九
510	其他厨卫用具	装饰板	m ²	215.00	302.00	64,930.00	否	工业	详见附表五百一十
511	其他厨卫用具	筷子消毒车	台	4.00	1,800.00	7,200.00	否	工业	详见附表五百一十一
512	其他厨卫用具	摆台瓷器	套	100.00	201.60	20,160.00	否	工业	详见附表五百一十二
513	其他厨卫用具	金头筷子	包	10.00	75.66	756.64	否	工业	详见附表五百一十三
514	其他厨卫用具	烟缸	个	50.00	23.94	1,197.00	否	工业	详见附表五百一十四
515	其他厨卫用具	牙签筒	个	10.00	32.76	327.60	否	工业	详见附表五百一十五
516	其他厨卫用具	大圆壶	个	10.00	214.20	2,142.00	否	工业	详见附表五百一十六

517	餐具	后厨餐具	套	10.00	1,386.00	13,860.00	否	工业	详见附表五百一十七
518	其他厨卫用具	红酒杯	个	100.00	18.64	1,864.00	否	工业	详见附表五百一十八
519	其他厨卫用具	白酒杯	个	100.00	3.99	399.00	否	工业	详见附表五百一十九
520	其他厨卫用具	醒酒器	个	10.00	75.60	756.00	否	工业	详见附表五百二十
521	其他厨卫用具	分酒器	个	100.00	13.86	1,386.00	否	工业	详见附表五百二十一
522	其他厨卫用具	红酒开瓶器	个	7.00	63.00	441.00	否	工业	详见附表五百二十二
523	其他厨卫用具	三件套	套	10.00	75.60	756.00	否	工业	详见附表五百二十三
524	其他厨卫用具	分餐勺	个	10.00	37.80	378.00	否	工业	详见附表五百二十四
525	其他厨卫用具	瓷盘	个	700.00	24.00	16,800.00	否	工业	详见附表五百二十五
526	其他厨卫用具	米饭碗	个	700.00	6.00	4,200.00	否	工业	详见附表五百二十六
527	其他厨卫用具	面碗	个	700.00	25.20	17,640.00	否	工业	详见附表五百二十七
528	其他厨卫用具	筷子	包	70.00	10.08	705.60	否	工业	详见附表五百二十八
529	其他厨卫用具	水杯	个	700.00	4.54	3,175.20	否	工业	详见附表五百二十九

530	其他厨卫用具	电子秤	台	3.00	300.00	900.00	否	工业	详见附表五百三十
531	其他厨卫用具	电子小台称	台	3.00	200.00	600.00	否	工业	详见附表五百三十一
532	其他厨卫用具	克秤	台	1.00	138.64	138.64	否	工业	详见附表五百三十二
533	其他厨卫用具	钢盆	个	4.00	163.80	655.20	否	工业	详见附表五百三十三
534	其他厨卫用具	钢盆	个	10.00	138.60	1,386.00	否	工业	详见附表五百三十四
535	其他厨卫用具	钢盆	个	15.00	120.96	1,814.40	否	工业	详见附表五百三十五
536	其他厨卫用具	钢盆	个	15.00	75.60	1,134.00	否	工业	详见附表五百三十六
537	其他厨卫用具	不锈钢食物盆	个	10.00	158.76	1,587.60	否	工业	详见附表五百三十七
538	其他厨卫用具	不锈钢食物盆	个	20.00	131.04	2,620.80	否	工业	详见附表五百三十八
539	其他厨卫用具	边锅	个	6.00	113.40	680.40	否	工业	详见附表五百三十九
540	其他厨卫用具	边锅	个	6.00	80.64	483.84	否	工业	详见附表五百四十
541	其他厨卫用具	不锈钢桶	个	5.00	660.00	3,300.00	否	工业	详见附表五百四十一
542	其他厨卫用具	不锈钢矮汤桶	个	5.00	600.00	3,000.00	否	工业	详见附表五百四十二

543		其他厨卫用具	不锈钢汤桶	个	5.00	480.00	2,400.00	否	工业	详见附表五百四十三
544		其他厨卫用具	库房整理盒	个	20.00	108.00	2,160.00	否	工业	详见附表五百四十四
545		其他厨卫用具	油鼓	个	8.00	45.36	362.88	否	工业	详见附表五百四十五
546		其他厨卫用具	白菜墩	个	10.00	360.00	3,600.00	否	工业	详见附表五百四十六
547		其他厨卫用具	白菜筐	个	20.00	36.00	720.00	否	工业	详见附表五百四十七
548		其他厨卫用具	小白塑料筐	个	10.00	23.94	239.40	否	工业	详见附表五百四十八
549		其他厨卫用具	保鲜盒	个	20.00	96.00	1,920.00	否	工业	详见附表五百四十九
550		其他厨卫用具	翻盖白箱	个	5.00	138.60	693.00	否	工业	详见附表五百五十
551		其他厨卫用具	冰箱整理盒	个	20.00	60.00	1,200.00	否	工业	详见附表五百五十一
552		其他厨卫用具	电磁炉	台	2.00	453.60	907.20	否	工业	详见附表五百五十二
553		其他厨卫用具	擀面杖	根	2.00	37.80	75.60	否	工业	详见附表五百五十三
554		其他厨卫用具	擀面杖	根	2.00	17.64	35.28	否	工业	详见附表五百五十四
555		其他厨卫用具	擀面杖	根	2.00	6.30	12.60	否	工业	详见附表五百五十五

556		其他厨卫用具	钢筛子	个	2.00	60.00	120.00	否	工业	详见附表五百五十六
557		其他厨卫用具	不锈钢菜刀	把	10.00	96.00	960.00	否	工业	详见附表五百五十七
558		其他厨卫用具	剔肉刀	把	2.00	63.00	126.00	否	工业	详见附表五百五十八
559		其他厨卫用具	砍刀	把	2.00	113.40	226.80	否	工业	详见附表五百五十九
560		其他厨卫用具	不锈钢箴篱	个	2.00	60.00	120.00	否	工业	详见附表五百六十
561		其他厨卫用具	双耳油抄	个	5.00	37.80	189.00	否	工业	详见附表五百六十一
562		其他厨卫用具	钢片漏	个	8.00	50.40	403.20	否	工业	详见附表五百六十二
563		其他厨卫用具	漏勺	个	2.00	25.20	50.40	否	工业	详见附表五百六十三
564		其他厨卫用具	腻铲	个	5.00	25.20	126.00	否	工业	详见附表五百六十四
565		其他厨卫用具	腻铲	个	5.00	22.68	113.40	否	工业	详见附表五百六十五
566		其他厨卫用具	不锈钢刮板	个	6.00	5.04	30.24	否	工业	详见附表五百六十六
567		餐具	抹布（红）	条	20.00	8.00	160.00	否	工业	详见附表五百六十七
568		其他厨卫用具	抹布（蓝）	条	20.00	8.00	160.00	否	工业	详见附表五百六十八

569		其他厨卫用具	抹布（绿）	条	20.00	8.00	160.00	否	工业	详见附表五百六十九
570		其他厨卫用具	簸箕扫帚套装	个	6.00	48.00	288.00	否	工业	详见附表五百七十
571		其他厨卫用具	剁肉墩	个	2.00	500.00	1,000.00	否	工业	详见附表五百七十一
572		其他厨卫用具	墩布	个	20.00	25.20	504.00	否	工业	详见附表五百七十二
573		其他厨卫用具	剪刀	把	5.00	30.24	151.20	否	工业	详见附表五百七十三
574		其他厨卫用具	胶手套	双	20.00	9.58	191.52	否	工业	详见附表五百七十四
575		其他厨卫用具	脚踏式垃圾桶	个	5.00	189.00	945.00	否	工业	详见附表五百七十五
576		其他厨卫用具	脚踏式垃圾桶	个	10.00	352.80	3,528.00	否	工业	详见附表五百七十六
577		其他厨卫用具	水瓢（短把）	个	3.00	50.00	150.00	否	工业	详见附表五百七十七
578		其他厨卫用具	水瓢（长把）	个	3.00	55.44	166.32	否	工业	详见附表五百七十八
579		其他厨卫用具	不锈钢高压锅	台	3.00	1,285.20	3,855.60	否	工业	详见附表五百七十九
580		其他厨卫用具	不锈钢高压锅	个	3.00	768.60	2,305.80	否	工业	详见附表五百八十
581		其他厨卫用具	火锅勺子	个	2.00	8.82	17.64	否	工业	详见附表五百八十一

582	其他厨卫用具	不锈钢调料勺子	个	10.00	2.77	27.72	否	工业	详见附表五百八十二
583	其他厨卫用具	留样盒	个	100.00	6.80	680.40	否	工业	详见附表五百八十三
584	其他厨卫用具	厚纱布	米	10.00	7.56	75.60	否	工业	详见附表五百八十四
585	其他厨卫用具	长铁筷子	双	3.00	15.00	45.00	否	工业	详见附表五百八十五
586	其他厨卫用具	长木筷子	双	3.00	7.56	22.68	否	工业	详见附表五百八十六
587	其他厨卫用具	大腰斗	个	12.00	37.80	453.60	否	工业	详见附表五百八十七
588	其他厨卫用具	锅刷	个	30.00	12.60	378.00	否	工业	详见附表五百八十八
589	其他厨卫用具	料缸	个	50.00	13.86	693.00	否	工业	详见附表五百八十九
590	其他厨卫用具	马斗	个	60.00	5.04	302.40	否	工业	详见附表五百九十
591	其他厨卫用具	马斗	个	60.00	5.80	347.76	否	工业	详见附表五百九十一
592	其他厨卫用具	磨刀石	块	5.00	25.20	126.00	否	工业	详见附表五百九十二
593	其他厨卫用具	碗夹	个	3.00	15.12	45.36	否	工业	详见附表五百九十三
594	其他厨卫用具	手勺	个	10.00	30.24	302.40	否	工业	详见附表五百九十四

595	其他厨卫用具	手铲	个	10.00	30.24	302.40	否	工业	详见附表五百九十五
596	其他厨卫用具	打饭勺	个	20.00	18.90	378.00	否	工业	详见附表五百九十六
597	其他厨卫用具	米饭铲	个	10.00	25.20	252.00	否	工业	详见附表五百九十七
598	其他厨卫用具	无托锅架	个	10.00	25.20	252.00	否	工业	详见附表五百九十八
599	其他厨卫用具	食品夹	个	10.00	35.28	352.80	否	工业	详见附表五百九十九
600	其他厨卫用具	削皮刀	个	5.00	4.03	20.16	否	工业	详见附表六百
601	其他厨卫用具	保鲜膜	卷	6.00	65.52	393.12	否	工业	详见附表六百零一
602	其他厨卫用具	锡纸	卷	6.00	113.40	680.40	否	工业	详见附表六百零二
603	其他厨卫用具	八组料盒	个	2.00	60.00	120.00	否	工业	详见附表六百零三
604	其他厨卫用具	垃圾袋	包	20.00	55.44	1,108.80	否	工业	详见附表六百零四
605	其他厨卫用具	饼铲	个	4.00	25.20	100.80	否	工业	详见附表六百零五
606	其他厨卫用具	西瓜刀	把	2.00	25.20	50.40	否	工业	详见附表六百零六
607	其他厨卫用具	微笑口罩	个	300.00	2.52	756.00	否	工业	详见附表六百零七

附表一：四门更衣柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥900x400x1800</p> <p>1.板材：304优质不锈钢板材</p> <p>2.用料：柜外体≥1.5mm，门1.2mm，柜内层板1.2mm不锈钢板；层板、柜底及门子背面附1.2mm不锈钢加强筋，柜底两条38*25*1.2mm方管，下配Φ60重力可调腿。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二：洁净区 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、尺寸：≥1400×1500×2100</p> <p>2、风淋室一次最多可容纳2人同时吹淋</p> <p>3、箱体材料为SUS304不锈钢，厚1.2mm。底板304/2B不锈钢50×25（1.2mm）方管满焊焊接而成内衬高密度复合板.上铺304/2B,2.0mm厚防滑不锈钢板。门体及门框架为SUS不锈钢方管。风淋喷嘴SUS304不锈钢材质。每扇门带304不锈钢，两侧及顶部共三面吹风。</p> <p>4、2套高效过滤器，整机功率为≥2.3KW。过滤器对于粒径≥0.5um的尘埃达到≥99.9%过滤效率。</p> <p>5、※根据GB50591-2010检测标准，风速符合（20-25）m/s。</p> <p>6、※根据GB/T16292-2010检测标准，粉尘颗粒≥0.5um的最大值为≤35000个/m3,≥5um的最大值为=0个/m3,≥0.5um的UFL值为≤35000个/m3,≥5um的UFL值=0个/m3。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三：烘手机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1450w大功率，智能调温。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四：单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	<p>≥700x700x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p> <p>1 5.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>6.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002覆盖保护层耐腐蚀等级评级为10级；</p> <p>7.*所投产品，通过：GB 21551.2-2010家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能菌材料的特殊要求附录A:抗菌性能试验方法1(贴膜法)及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>8.*所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
--	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表五：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x700x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表六：平板车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

1	<p>1.车身食品级304/2B不锈钢，厚度≥2.0mm,支撑30mm×2.0mm厚度，不锈钢圆管；规格：≥900mm×600mm（±2mm）；</p> <p>2.可360度旋转，承重能力≥500kg；</p> <p>3.低噪音人造胶车轮，钢制支架。</p> <p>4.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>5.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002 覆盖保护层耐腐蚀等级评级为10级；</p> <p>6.※所投产品，通过：GB 21551.2-2010 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 菌材料的特殊要求 附录 A: 抗菌性能试验方法 1(贴膜法) 及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>7.※所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表七：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求
1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。</p> <p>3.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>4.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002 覆盖保护层耐腐蚀等级评级为10级；</p> <p>5.※所投产品，通过：GB 21551.2-2010 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 菌材料的特殊要求 附录 A: 抗菌性能试验方法 1(贴膜法) 及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>6.※所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表八：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求
------	------------------

	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表九：碗碟柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x500x1800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板材厚度≥1.5mm,双层悬挂门厚度≥1.5mm，台面厚度≥1.5mm，台面及腔板下安装100mm×25mm加强筋，柜门为双包上滑道式，支架壁厚1.5mm不锈钢管，可调地脚。</p> <p>2.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>3.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002覆盖保护层耐腐蚀等级评级为10级；</p> <p>4.※所投产品，通过：GB 21551.2-2010家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能菌材料的特殊要求附录A:抗菌性能试验方法1(贴膜法)及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>5.※所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一十：低物架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>≥1200x600x260</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢优级板材，面板≥1.5mm磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>2. 38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通腿，加强板≥1.5mm不锈钢板，配不锈钢可调式弹力腿。</p> <p>3.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>4.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002 覆盖保护层耐腐蚀等级评级为 10级；</p> <p>5.*所投产品，通过：GB 21551.2-2010 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 菌材料的特殊要求 附录 A: 抗菌性能试验方法 1(贴膜法) 及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>6.*所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一十一：单挂墙洗手星 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p> <p>5.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一十二：高温冷库 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>8800x8600x3000</p> <p>1、库板≥1.0厚双面304/2B不锈钢聚氨酯保温技术，库板厚度：≥100mm</p> <p>2.保温材料：高密度聚胺基甲酸脂发泡胶。</p> <p>3.8℃。</p> <p>1 4.库门数量：1扇、1.2mm厚双面304#不锈钢，自动回归门；门框边设防冻发热线。</p> <p>5、重型门铰、液压闭门器、库门拉手带锁并含内设开启装置、内设安全锁。</p> <p>6.除霜方式：电热化霜。</p> <p>7.铺不锈钢防滑地板。</p>
--	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一十三：低温冷库 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥8800x8600x3000</p> <p>1、库板1.0厚双面304/2B不锈钢聚氨酯保温技术，库板厚度：100mm</p> <p>2.保温材料：高密度聚胺基甲酸脂发泡胶。</p> <p>3.0℃-22℃。</p> <p>4.库门数量：1扇、1.2mm厚双面304#不锈钢，自动回归门；门框边设防冻发热线。</p> <p>5、重型门铰、液压闭门器、库门拉手带锁并含内设开启装置、内设安全锁。</p> <p>6.除霜方式：电热化霜。</p> <p>7.铺不锈钢防滑地板。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一十四：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5m m不锈钢板×150mm。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表一十五：低物架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x600x260</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢优级板材，面板≥1.5mm磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>2.38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通腿，加强板≥1.5mm不锈钢板，配不锈钢可调式弹力腿。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表一十六：米面架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x600x260</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢板材，面板≥1.5mm磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>2.≥1.50mm磨砂贴塑不锈钢板：38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通腿，加强板≥1.5mm不锈钢板，配不锈钢可调式弹力腿。</p> <p>3.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>4.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002覆盖保护层耐腐蚀等级评级为10级；</p> <p>5.※所投产品，通过：GB 21551.2-2010家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能菌材料的特殊要求附录A:抗细菌性能试验方法1(贴膜法)及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>6.※所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表一十七：平板车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.车身食品级304/2B不锈钢，厚度≥2.0mm,支撑30mm×2.0mm厚度，不锈钢圆管；规格：≥900mm×600mm（±2mm）；</p> <p>2.可360度旋转，承重能力≥500kg；</p> <p>3.低噪音人造胶车轮，钢制支架。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表一十八：拉门打荷工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板，其台面为厚度≥1.5mm，台面及膺板下安装100×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板；</p> <p>2.柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，柜门为双包上滑道式；</p> <p>3.支架壁厚为≥1.5mm不锈钢管，地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一十九：双门平台雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p> <p>9.*能效等级:一级，所投产品符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分 通用要求》GB4706.13-2014《家用和类似用途电器的安全 制冷器具、冰淇淋机和制冰机的特殊要求》标准，符合节能环保要求并提供《中国节能产品认证证书》《中国国家强制性产品认证证书》。</p> <p>10.*所投产品符合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，提供符合以上强制国家标准《食品接触产品安全认证证书》</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二十：双门平台雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	<p>≥1500x800x800</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二十一：水果捞展示柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.电压220V功率约0.45kw。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表二十二：展示柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>定型</p> <p>1.制冷方式：产品为无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.耐腐蚀食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.压缩机：节能压缩机；</p> <p>5.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>6.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>7.内部结构：单层网架承载力≥60kg,任意调节网架距离高度；</p> <p>8.外观：柜体大开口散热设计；侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>9.运行系统：全铜管制冷系统，不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮自由推移。</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二十三：制冰机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	全不锈钢材质，百分百高度镍铜冰盘，进水，制冰，脱冰全程自控，最大制冰量40kg

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二十四：单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥700x800x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二十五：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>≥1200x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二十六：挂墙层架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x300x200</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板，厚度≥1.5mm；</p> <p>2.立柱：51×1.5mm圆管,调节腿可调高度80mm。每层厚度1.5mm不锈钢板×150mm。</p> <p>3.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>4.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002覆盖保护层耐腐蚀等级评级为10级的检测报告；</p> <p>5.*所投产品，通过：GB 21551.2-2010家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能菌材料的特殊要求附录A:抗细菌性能试验方法1(贴膜法)及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>6.*所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注：提供第三方检测机构出具的检测报告</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二十七：大单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1000x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二十八：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x760x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板;</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板, 面板下衬≥18mm, E1级中密度纤维板;</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板; 支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管, 下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二十九：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作, ≥1.5mm厚度;</p> <p>2.立柱: 食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管, 调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5m m不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三十：毛刷洗菜机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>机器尺寸: ≥1500 (L) ×800 (W) ×1090 (H) (mm)</p> <p>1.产量: 1000-1500KG/HR, 电源: 380V 功率: 1.5KW,毛刷长度: 1500MM 毛刷数量: 6根</p> <p>2.用途: 根茎物料的清洗、去皮、抛光, 如: 土豆、胡萝卜的清洗、去皮。</p> <p>3.全盖、上端透视窗可清洗看到内部工作情况, 避免泥水四溅。</p> <p>4.残渣过滤收料板。</p> <p>5.外壳为304不锈钢, 封板厚度不低于1.0mm, 侧板4mm.粗轴</p> <p>6.※该产品根据SB/T10938-2012检测标准, 噪声(空载): 毛刷式机器的噪声≤78dB(A).并提供检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三十一：多功能切菜机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	<p>≥1165*550*1255(mm)</p> <p>1.用料：食品级304/2B不锈钢板，厚度≥2.0mm制作；纯铜电机，变频器电脑控制面板；开门即停，双头出料；快拆式传送带；菜的长短厚薄可调节，更换刀盘，可切丝、片、块、丁等多种形状；可分水平式和削切式斜切。</p> <p>2.*依据SB/T238-2008检验依据，接地端子或接地触点与接地金属部件之间的连接，应具有低电阻值，其电阻值应不超过0.1Ω，漏电电流不应超过0.75mA,在1000V试验电压下，持续1min,不应出现击穿现象，短接的动力电路与保护电路导线之间的绝缘电阻应≥1MΩ，空载和负数噪声≤78dB(A).</p> <p>注：提供检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三十二：菜馅机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>规格： ≥775×715×950；</p> <p>1.不锈钢板材制作，纯铜电机；</p> <p>2.柳叶刀片；</p> <p>3.食品级铝制剁菜盆；</p> <p>4.用料：铝镁合金斩锅可拆卸换洗，食品级304不锈钢机身和刀片，防水开关，纯铜芯电机。</p> <p>5.*依据SB/T238-2008检验依据，接地端子或接地触点与接地金属部件之间的连接，应具有低电阻值，其电阻值应不超过0.1Ω，漏电电流不应超过0.75mA,在1000V试验电压下，持续1min,不应出现击穿现象，短接的动力电路与保护电路导线之间的绝缘电阻应≥1MΩ，空载和负数噪声≤78dB(A).</p> <p>注：提供检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三十三：商用消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x600x1650</p> <p>1.双重消毒，可设定时间，带有消毒毛巾、菜刀、砧板功能。钢化玻璃面板。</p> <p>2.*消毒柜依据GB17988-2008检验标准，该产品运行时间60min，对消毒柜内、中、外各点上大肠杆菌菌液的杀灭对数值均>3.00.该消毒柜对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值均为>4.00.</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三十四：大单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>≥1000x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三十五：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x760x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三十六：开水器连底座 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>外观尺寸：≥600*500*1500mm</p> <p>1.380V,12KW</p> <p>2.箱体304#不锈钢≥1.0mm打造，冷热水分开，带自动过滤系统、延时净水系统、缺水断电保护、防干烧。</p> <p>3.※产水符合国家GB5750-2006《生活饮用水卫生标准》的要求。</p> <p>4、※产品符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》GB4706.36-2014《家用和类似用途电器的安全 商用电开水器和液体加热器的特殊要求》提供产品认证证书；符合GB4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》或GB4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》提供《食品接触产品安全认证证书》。</p> <p>5、※产品获得由卫生健康行政主管部门依据《生活饮用水卫生监督管理办法》颁发的有效期内《涉及饮用水卫生安全产品卫生许可批件》</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三十七：肉丝肉片一体成型机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>外形尺寸：≥500*500*800mm</p> <p>1.220V,1.1KW</p> <p>2.全不锈钢食品级304材质，适合各种肉类切碎加工；</p> <p>1</p> <p>3.整体食品级304不锈钢，起停开关，齿轮式减速机，风冷马达，带双密封系统、有防护装置。</p> <p>4.※依据GB4706.1-2005检验标准，符合工作温度下的泄露电流和电气强度：器具应有足够的电气强度、且泄露电流不应过大。电热器具以1.15倍的额定输入功率工作，电动器具和组合型器具以1.06倍的额定电压供电。试验电压值按表4的规定进行电气强度测量，试验期间，不应出现击穿。并提供检测报告。</p>
--	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三十八：切片机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>功率：380V 1.1KW</p> <p>1.全自动立式 铝合金与不锈钢特制，双电机，</p> <p>2.带安全自锁，配32cm刀。</p> <p>3.※依据GB4706.38-2005检验依据，该产品内部布线，外部导线用接线端子，对触及带电部件的防护，工作温度下的泄露电流和电气强度，接地措施，机械强度，标志和说明，电气间隙和爬电距离，电源连接和外部软线。稳定性和机械危险，结构，螺钉和连接，输入功率和电流。通过GB4706.38-2008判定依据全部符合。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三十九：绞肉机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>外形尺寸：≥650*430*850mm</p> <p>1.380V,2.2KW</p> <p>2.全不锈钢食品级304材质，防水开关，各种肉类切碎加工；</p> <p>3.整体食品级304不锈钢，起停开关，风冷马达，有双密封系统，进肉口设有防护装置。</p> <p>4.※依据GB4706.1-2005检验标准，符合泄露电流和电气强度：带电部件与仅由基本绝缘隔开的易触及的金属部件之间：1250V，带电部件与覆盖在由加强绝缘隔开的绝缘材料表面金属箱之间：3000V,试验期间不应出现击穿。并提供检测报告。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四十：锯骨机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	外形尺寸：600*600*1750mm 1.380V,1.KW 2.立式 食品级304不锈钢。 3.用途：各类动物骨头、冷冻肉等切割； 4.整机不锈钢食品级304，操作台台面厚度2.0mm，其他1.5厚不锈钢，可选择不同的锯齿。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四十一：商用消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1200x600x1650 1.双重消毒，可设定时间，带有消毒毛巾、菜刀、砧板功能。钢化玻璃面板。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四十二：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1500x500x1550 1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度； 2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5m m不锈钢板×150mm。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四十三：污碟台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1300x760x800 1.304/2B不锈钢拉丝板， 2.洗刷台台面1.2mm不锈钢板，支架横撑 φ25mm*1.8mm不锈钢管，竖撑φ38*2.0毫米厚不锈钢管。 3.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%； 4.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002 覆盖保护层耐腐蚀等级评级为 10级的检测报告； 5.*所投产品，通过：GB 21551.2-2010 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 菌材料的特殊要求 附录 A: 抗菌性能试验方法 1(贴膜法)及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%； 6.*所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。 注：提供第三方检测机构出具的检测报告
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四十四：杀鱼台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p> <p>5.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>6.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002覆盖保护层耐腐蚀等级评级为10级的检测报告；</p> <p>7.※所投产品，通过：GB 21551.2-2010家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能菌材料的特殊要求附录A:抗细菌性能试验方法1(贴膜法)及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>8.※所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注：提供第三方检测机构出具的检测报告</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四十五：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四十六：双星沥水盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	<p>≥1800x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四十七：商用消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x600x1650</p> <p>1.双重消毒，可设定时间，带有消毒毛巾、菜刀、砧板功能。钢化玻璃面板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四十八：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四十九：拖布池 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥500x500x500</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢磨砂板，设有带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ38mm×1.5mm不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五十：拖布架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	L=1200 全部304/2B不锈钢制作
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五十一：单挂墙洗手星 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>1.板材厚度$\geq 1.5\text{mm}$不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架$\Phi 50\text{mm} \times 1.5\text{mm}$,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径$25\text{mm} \times 1.5\text{mm}$不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五十二：烘手机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1450w大功率，智能调温。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五十三：双星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>$\geq 1200 \times 700 \times 800$</p> <p>1.板材厚度$\geq 1.5\text{mm}$不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架$\Phi 50\text{mm} \times 1.5\text{mm}$,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径$25\text{mm} \times 1.5\text{mm}$不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p> <p>5.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量$\geq 10\%$；</p> <p>6.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002 覆盖保护层耐腐蚀等级评级为10级；</p> <p>7.※所投产品，通过：GB 21551.2-2010 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 菌材料的特殊要求 附录 A: 抗菌性能试验方法 1(贴膜法)及效果评价；大肠杆菌抗菌率$>99.99\%$；金黄色葡萄球菌抗菌率$>99.99\%$；</p> <p>8.※所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五十四：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>≥1800x700x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五十五：四门雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>定型</p> <p>1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.产品304不锈钢面板；节能压缩机；全铜管制冷系统</p> <p>3.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>4.箱体：箱体填充厚度≥55mm；单层网架承载力≥60kg,</p> <p>5.*能效等级:一级，所投产品符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分 通用要求》GB4706.13-2014《家用和类似用途电器的安全 制冷器具、冰淇淋和制冰机的特殊要求》标准，符合节能环境要求，并提供《中国节能产品认证证书》《中国国家强制性产品认证证书》。</p> <p>6.*所投产品符合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，提供符合以上强制国家标准《食品接触产品安全认证证书》</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五十六：商用消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x600x1650</p> <p>1.双重消毒，可设定时间，带有消毒毛巾、菜刀、砧板功能。钢化玻璃面板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五十七：单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥700x800x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表五十八：拉门打荷工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板，其台面为厚度≥1.5mm，台面及膾板下安装100×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板；</p> <p>2.柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，柜门为双包上滑道式；</p> <p>3.支架壁厚为≥1.5mm不锈钢管，地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚。</p> <p>4.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>5.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002 覆盖保护层耐腐蚀等级评级为 10级；</p> <p>6.※所投产品，通过：GB 21551.2-2010 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 菌材料的特殊要求 附录 A: 抗菌性能试验方法 1(贴膜法) 及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>7.※所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>8.※所投产品，符合检测依据 GB/T 38160-2019《不锈钢房设备》的要求，承重100KG变形量≤1mm。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表五十九：双门平台雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>
1	
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表六十：挂墙层架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x300x200</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板，厚度≥1.5mm；</p> <p>2.立柱：51×1.5mm圆管,调节腿可调高度80mm。每层厚度1.5mm不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表六十一：双星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表六十二：商用消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>≥1200x600x1650</p> <p>1.双重消毒,可设定时间,带有消毒毛巾、菜刀、砧板功能。钢化玻璃面板。</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表六十三: 四层货架 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作, ≥1.5mm厚度;</p> <p>2.立柱: 食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表六十四: 四门雪柜 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>定型</p> <p>1.制冷方式: 产品为风冷无霜制冷式,带化霜水自动蒸发系统;</p> <p>2.产品304不锈钢面板;节能压缩机;全铜管制冷系统</p> <p>3.开关门辅助系统具备自动回弹;</p> <p>4.箱体: 箱体填充厚度≥55mm; 单层网架承载力≥60kg,</p>
--	---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表六十五: 双层工作台 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板;</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板,面板下衬≥18mm, E1级中密度纤维板;</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板; 支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管, 下配可调子弹脚。</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表六十六: 双门平台雪柜 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表六十七：双拉门打荷工作台 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板，其台面为厚度≥1.5mm，台面及膾板下安装100×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板；</p> <p>2.柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，柜门为双包上滑道式；</p> <p>3.支架壁厚为≥1.5mm不锈钢管，地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚。</p> <p>4.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>5.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002 覆盖保护层耐腐蚀等级评级为 10级；</p> <p>6.※所投产品，通过：GB 21551.2-2010 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 菌材料的特殊要求 附录 A: 抗细菌性能试验方法 1(贴膜法) 及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>7.※所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>8.※所投产品，符合检测依据 GB/T 38160-2019《不锈钢房设备》的要求，承重100KG变形量≤1mm。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表六十八：大锅灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1250x1350x800</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢板材;</p> <p>2.台面厚度≥1.5mm,一次拉伸成型,前面板、侧板厚度≥1.5mm;</p> <p>3.炉架50mm×50mm×4.8mm国标角钢,炉架面及炉胆厚度≥1.5mm国标冷轧钢板,配约80cm全铁锅,风气联动;</p> <p>4.热负荷:≥32KW,能达到国家一级能效标识;</p> <p>5.配不锈钢摇摆水龙头.隔热辐射炉头耐火圈.单独控制水阀系统;</p> <p>6.下水为圆柱铁管内径约4cm.</p> <p>7.单独炉坑250W风机.运行噪音≤80db.</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表六十九：电磁大锅灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、电压380V,功率20kW,工作频率范围16kHz-40kHz,适应电网290~450V,面板304/2B,≥1.5mm不锈钢,柜体≥1.2mm不锈钢;</p> <p>2、铁锅厚度3mm,自主磁控开关99档火力调节,产品热效率不低于95%,风机IPX7防水级。</p> <p>3、304食品级进出水模块水龙头、弯头,水龙头0℃~180℃摇摆式90℃出水阀门铜芯;</p> <p>4、原材料或配件等直接接触或非直接接触都是符合国家食品标准;</p> <p>5、※产品符合GB 40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》标准要求,该产品能效等级为1级,并且热效率≥94.1%,提供第三方检验机构出具的有效检测报告。</p> <p>6、※要求响应文件中的产品具备锅具自动检测,避免因厨师错用锅具损坏设备,且设备具有线盘传感器,IGBT传感器,联动传感器,可编辑烹饪不同菜品的加热曲线,后台可实时检测线盘温度、CPU温度,锅体温度,输出电流,输入电流,环境温度,自动保护确保设备损坏。远程故障诊断,指导维修,可以根据烹饪需求设定加热方式,提供第三方检测机构出具的检测报告。</p> <p>7、※要求响应文件中符合检验依据GB4706.1-2005《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、灶和灶单元的页数要求》,必须提供第三方检测机构出具的检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表七十：灶间拼台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>≥500x1150x800</p> <p>1.全部304/2B不锈钢板，厚度≥1.5mm制作；</p> <p>2.面板及底板下衬厚度≥20mm高密度防火板，防火板下覆厚度≥2.0mm的304/2B不锈钢板，下焊接不锈钢螺丝，加强筋304/2B不锈钢，宽度≥15mm,不少于4根；需配有4个可调式不锈钢重力调节脚。</p> <p>3.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>4.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002 覆盖保护层耐腐蚀等级评级为 10级的检测报告；</p> <p>5.*所投产品，通过：GB 21551.2-2010 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 菌材料的特殊要求 附录 A: 抗菌性能试验方法 1(贴膜法)及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>6.*所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注：提供第三方检测机构出具的检测报告</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表七十一：灶间拼台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥500x1350x800</p> <p>1.全部304/2B不锈钢板，厚度≥1.5mm制作；</p> <p>2.面板及底板下衬厚度≥20mm高密度防火板，防火板下覆厚度≥2.0mm的304/2B不锈钢板，下焊接不锈钢螺丝，加强筋304/2B不锈钢，宽度≥15mm,不少于4根；需配有4个可调式不锈钢重力调节脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表七十二：双炒双温灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>≥2000x1150x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板材;</p> <p>2.台面厚度≥1.5mm,一次拉伸成型,前面板、侧板厚度≥1.5mm;</p> <p>3.炉架50mm×50mm×4.8mm国标角钢,炉架面及炉胆选用厚度≥1.5mm国标冷轧钢板制造,配约80cm全铁锅,风气联动;</p> <p>4.配置不锈钢摇摆水龙头.防热辐射炉头耐火圈.单独控制水阀系统;</p> <p>5.下水为圆柱铁管内径约4cm.焊接在面板下内侧;</p> <p>6.*该产品内置单电动机绕组通过GB/T12350-2009标准,绝缘电阻在常态下≥50MΩ、在热态下≥5MΩ。</p> <p>7.*通过CJ/T180-2014标准,在内漏22kPa试验条件下,该产品的内置阀门的泄漏量≤20mL/h。</p> <p>8.*通过CJ/T346-2010标准,在-20℃-80℃下,该产品的自动截止阀关闭时间和开启时间<1s。</p> <p>9.*该产品内置控制器符合GB/T 14536.6-2008标准,符合防触电保护、接地保护措施、防潮及防尘、耐腐蚀性要求。</p> <p>10.*该产品通过GB35848-2018标准检测,熄火保护符合要求。</p> <p>11.*依据GB/T10125-2021检测标准,整机中性盐雾试验≥120h。</p> <p>注:投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表七十三:电磁双炒双温灶 是否允许进口:否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

1	<p>≥2000x1150x800</p> <p>1、额定输入电压380V，输出功率15kW*2，工作频率范围16kHz-40kHz，适应电网的范围290~450V，面板304/2B,≥1.5mm不锈钢,柜体≥1.2mm不锈钢；</p> <p>2、产品热效率不低于95%，风机IPX7防水级。</p> <p>3、原材料或配件等直接接触或非直接接触都是符合国家食品标准；</p> <p>4、※产品整机通过（自动关机性能）“在标准测试状态下，启动电磁灶工作1h，然后电磁灶在取走锅具或按下停止开关后，在一定时间内，应能转换成待机状态，记录工作状态转换成待机状态的时间。电磁灶从工作状态转换成待机状态的时间应在2min内”，提供第三方检测机构出具的检测报告。</p> <p>5、※要求所投产品整机通过（连续工作时间）依据QB/T4499-2013《商用电磁灶》，按6.8规定的方法进行试验，“在标准测试状态下，启动电磁灶，在电磁灶最大允许功率下工作12h，工程中不断加入（20±5）℃的冷水保持70%的水位。带有自动关机功能的电磁灶，关机后立刻启动，时间累积12h；试验后，电磁灶应能保持正常工作”提供第三方检测机构出具的检测报告。</p> <p>6、※要求所投产品整机通过（缺相工作）“在标准测试状态下，电磁灶在1.06倍额定相电压条件下，轮流将三相交流电源任意一相断掉，器具工作30min。试验后，将相线接好，电磁灶应能正常工作，不应有其他元器件的损坏”提供第三方检测机构出具的检测报告。</p>
---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表七十四：双眼低汤灶 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求
1	<p>≥1200x750x500</p> <p>1.全不锈钢制作，主板SUS304 /2B材质，板材厚度均≥1.5mm,</p> <p>2.内衬台面板、炉膛使用A3黑铁板。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表七十五：消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求
1	<p>1.规格双门；</p> <p>2.大容量，旋转启动，热风红外线双重消毒，可按需求设定时间，双重杀毒，</p> <p>3.红外线石英管热力烘干水渍，速热石英管，热力灭菌玻璃面板。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表七十六：双星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求

	<p>≥1200x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表七十七：和面机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：75KG；380V，3kw</p> <p>2.脚踏翻斗装置，带掀盖停机功能；</p> <p>3.和面搅棒为316不锈钢。铜芯电机。</p> <p>4.※依据SB/T10127-2012检验依据，接地端子或接地触点与接地金属部件之间的连接，应具有低电阻值，其电阻值应不超过0.1Ω，漏电电流不应超过0.75mA,在1000V试验电压下，持续1min,不应出现击穿现象，短接的动力电路与保护电路导线之间的绝缘电阻应≥1MΩ，空载和负数噪声≤80dB(A).注：提供检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表七十八：双动双速和面机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	25KG 和面搅棒为316不锈钢。铜芯电机。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表七十九：全自动揉面机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：350#；</p> <p>2.生产能力：45-60kg/h。铜芯电机，性能稳定。</p> <p>3.※依据SB/T10937-2012检验依据，接地端子或接地触点与接地金属部件之间的连接，应具有低电阻值，其电阻值应不超过0.1Ω，在1000V试验电压下，持续1min,不应出现击穿现象，在正常工作时润滑油不应因泄露而造成面团污染，空载噪声≤80dB(A).注：提供检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表八十：面条机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>60#全不锈钢</p> <p>1.工作效率：60kg/h电源：380V/1.5KW</p> <p>2.两把刀。一把粗刀、一把细刀</p> <p>3.※依据SB/T10275-2008检验依据，接地端子或接地触点与接地金属部件之间的连接，应具有低电阻值，其电阻值应不超过0.1Ω，漏电电流不应超过0.75mA,在1000V试验电压下，持续1min,不应出现击穿现象，当额定产量<300KG/h时，空载噪声≤80dB(A).</p> <p>注：提供检测报告。</p>
--	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表八十一：多功能搅拌机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格B30#；搅拌轴转速：126-185rpm；</p> <p>2.三种规格搅拌抓手。不锈钢料桶整体；机身铝合金压，带安全防护罩。防水开关，纯铜芯电机。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表八十二：四门雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>定型</p> <p>1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.产品304不锈钢面板；节能压缩机；全铜管制冷系统</p> <p>3.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>4.箱体：箱体填充厚度≥55mm；单层网架承载力≥60kg,</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表八十三：商用消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x600x1650</p> <p>1.双重消毒，可设定时间，带有消毒毛巾、菜刀、砧板功能。钢化玻璃面板。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表八十四：盘架车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

1	<p>1.12层</p> <p>2.板材食品级304/2B不锈钢优级板材，配不锈钢可调式弹力腿。</p> <p>3.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>4.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002覆盖保护层耐腐蚀等级评级为10级；</p> <p>5.*所投产品，通过：GB 21551.2-2010家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能菌材料的特殊要求附录A:抗细菌性能试验方法1(贴膜法)及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>6.*所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表八十五：木面工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求
1	<p>≥2000*1000*800(mm)</p> <p>1.侧板、后板、底层板及门板全部为304/2B不锈钢板，厚度≥2.0mm；台面≥80mm厚的尼龙板；</p> <p>2.中层板、底板下衬厚度≥20mm高密度防火板，下覆厚度≥2.0mm的304/2B不锈钢板；</p> <p>3.下面焊接不锈钢螺丝，加强筋304/2B不锈钢，宽度≥15mm,不少于5根；调节腿四周为厚度≥2.0mm的304/2B不锈钢板落地围板。</p> <p>4.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>5.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002覆盖保护层耐腐蚀等级评级为10级；</p> <p>6.*所投产品，通过：GB 21551.2-2010家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能菌材料的特殊要求附录A:抗细菌性能试验方法1(贴膜法)及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>7.*所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>8.*所投产品，符合检测依据 GB/T 38160-2019《不锈钢房设备》的要求，承重100KG变形量≤1mm。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表八十六：面粉车 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求
------	------------------

	1	<p>≥600*600*600(mm) (±5mm)</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板, 厚度≥1.5mm;</p> <p>2.立柱: 51×1.5mm圆管,调节腿可调高度80mm。每层用厚度1.5mm不锈钢板×150mm宽。</p> <p>3.*所投产品, 生产使用的不锈钢原材料符合: GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015; 含Ni量≥10%;</p> <p>4.*所投产品, 生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上), 且提供GB/T 6461-2002 覆盖保护层耐腐蚀等级评级为 10级;</p> <p>5.*所投产品, 通过: GB 21551.2-2010 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 菌材料的特殊要求 附录 A: 抗菌性能试验方法 1(贴膜法) 及效果评价; 大肠杆菌抗菌率>99.99%; 金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%;</p> <p>6.*所投产品, 符合: GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品; 通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注: 投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表八十七: 双层工作台 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板;</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板, 面板下衬≥18mm, E1级中密度纤维板;</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板; 支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管, 下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表八十八: 四层货架 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作, ≥1.5mm厚度;</p> <p>2.立柱: 食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表八十九: 电饼铛 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	定型 380V, 5kw 1.不锈钢板材, 锅体直径为60mm不锈钢锅体; 2.远红外线加热管; 3.全数字仪表控温系统, 推拉门式柜体。
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表九十: 电炸炉 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	规格: $\geq 700*700*800\text{mm}$ 380V, 15kw 1、立式油水分离双缸电炸锅, 机身全不锈钢材质。油水分离式, 炉温可在0-300°C范围内任意调节。 2、*产品符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分 通用要求》标准、GB4706.33-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电深油炸锅的特殊要求》标准。提供检测报告。

说明 打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表九十一: 电烤箱 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	机身尺寸: $\geq 1210*880*1500\text{mm}$, 规格: 三层六盘, 附带六个配套烤盘容量348L, 内胆尺寸: 约865*640*210*3mm; 温度范围: 50-350°C; 操控方式: 电脑版控温; 温控方式: 上下独立控温; 定时范围: 0-90分钟, 外壳优质不锈钢板, 分上中下三层, 定时定温智能操控; 上下12*2根平衡式发热管均匀烘烤, 四种烘焙方式; 双层钢化玻璃。

说明 打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表九十二: 醒发箱 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	36盘 全不锈钢220V

说明 打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表九十三: 双星盆台 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>≥1200x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表九十四：洗米机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	100公斤 食品级304/2B不锈钢
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表九十五：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表九十六：推车蒸箱(燃气) 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	<p>1.规格：24盘； 燃气</p> <p>2.推车式框架≥3.0mm不锈钢焊接，低噪音带刹车；</p> <p>3.全食品级304不锈钢箱体，具有调节合页，外壳板材：食品级304不锈钢厚度1.5mm，全食品级304不锈钢机械式跨门把手；</p> <p>4.全食品级食品级304燃气可拆卸内胆。</p> <p>5.※依据GB35848-2018检测标准，密封性：从燃气人口到燃气阀门15KPa压力下，泄露量≤0.14L/h，从燃气人口到燃烧器火孔，外部应无可视泄露；火焰传递：点燃主火燃烧器一处火孔后，火焰应在4秒内传遍所有火孔，且无爆燃；运行噪声：≤80dB(A),熄火噪声：≤85dB(A)；干烟空气CO(a=1)含量：≤0.10%；特殊工况下CO(a=1)含量：黄焰燃烧≤0.20%，脱火燃烧≤0.20%；热负荷准确度：≤±10%；熄火保护装置开阀时间 ≤45s,闭阀时间≤60s。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
--	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表九十七：双门蒸饭车 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求
	<p>1</p> <p>1. 额定电压380V，输出功率24kW，工作频率范围16kHz-40kHz，适应电网的范围290~450V,特殊柜体设计，全304#优质不锈钢，板材厚度1.2mm；可放置24盘400*600蒸饭盘。</p> <p>2. 整体发泡，发泡密度不低于80g/cm³，配天地锁。高强度304#不锈钢合页。</p> <p>要求所投产品整机具有废气回收系统；</p> <p>要求所投产品正常工作可在3min内达到100℃，并保持恒温控制，误差±1℃；</p> <p>※产品符合GB4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》国家强制标准，提供《食品接触产品卫生认证证书》</p> <p>提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表九十八：可倾式夹层锅 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求
------	------------------

	<p>400L 燃气</p> <p>1.锅外体、内胆304/2B,≥3mm不锈钢板材,可摇摆式:每小时4-5方。</p> <p>2.*通过CJ/T346-2010标准,在-20℃-80℃下,该产品的自动截止阀关闭时间和开启时间<1s。</p> <p>3.*该产品内置控制器符合GB/T 14536.6-2008标准,符合防触电保护、接地保护措施、防潮及防尘、耐腐蚀性要求。</p> <p>4.*依据CJ/T451-2014检测标准,密封性:从燃气人口到燃气阀门15KPa压力下,泄露量≤0.14L/h,从燃气人口到燃烧器火孔,外部应无可视泄露;火焰传递:点燃主火燃烧器一处火孔后,火焰应在4秒内传遍所有火孔,且无爆燃;运行噪声:≤80dB(A)(三级),熄火噪声:≤85dB(A);干烟空气CO(a=1)含量:≤0.10%;特殊工况下CO(a=1)含量:不完全燃烧≤0.20%,离焰燃烧≤0.20%;热负荷准确度:≤±10%;</p> <p>注:投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
--	--

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表九十九:单挂墙洗手星 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板,带过滤网的下水器、摆臂水嘴;</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管,配子弹脚可调节高度45mm左右;</p> <p>3.盆深300mm,星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百:烘手机 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1450w大功率,智能调温。

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百零一:拉门打荷工作台 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板,其台面为厚度≥1.5mm,台面及膛板下安装100×25mm加强筋,加强筋用≥1.5mm不锈钢板;</p> <p>2.柜门厚度≥1.5mm不锈钢板,柜门为双包上滑道式;</p> <p>3.支架壁厚为≥1.5mm不锈钢管,地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表一百零二：单星盆台 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥700x800x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百零三：双层送餐车 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥900*500*900(mm)</p> <p>1.用料：304/2B不锈钢板，厚度≥2.0mm制作低噪音高强度中型活动轮；配有不锈钢管冷弯成形把手。</p> <p>2.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>3.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002 覆盖保护层耐腐蚀等级评级为 10级；</p> <p>4.※所投产品，通过：GB 21551.2-2010 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 菌材料的特殊要求 附录 A: 抗菌性能试验方法 1(贴膜法) 及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>5.※所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百零四：留样柜 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.产品面板使用食品级304不锈钢面板。</p> <p>3.温度范围：冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.压缩机：节能压缩机；</p> <p>5.开关门辅助系统。具备自动回弹功能；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力60kg,可任意调节网架距离高度；</p> <p>7.具有控温面板；</p>
--	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百零五：售饭工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥2000x700x800；</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。带存放实物盒架。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百零六：六格保温售饭台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥2100x700x800</p> <p>1.板材食品级304不锈钢板，其台面厚度为≥1.5mm，台面及膛板下安装100mm×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板，柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，支架壁厚为Φ38mm×1.5mm不锈钢管，地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚；</p> <p>2.电压220V 功率约3kw。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百零七：直饮水机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>≥800*550*1900(mm)</p> <p>1.380V,12KW,大容量食品级水胆;开水≥120L/h;二开一直饮水;600加仑反渗透过滤;带自动过滤系统、延时净水系统。缺水断电保护。防干烧</p> <p>2.材料为冷扎板静电磨砂,热罐为食品304/2B不锈钢,电热管为316不锈钢。</p> <p>3.※产水符合国家GB5750-2006《生活饮用水卫生标准》的要求。</p> <p>4、※产品符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分:通用要求》GB4706.36-2014《家用和类似用途电器的安全 商用电开水器和液体加热器的特殊要求》提供产品认证证书;符合GB4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》或GB4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》提供《食品接触产品安全认证证书》。</p> <p>5、※产品获得由卫生健康行政主管部门依据《生活饮用水卫生监督管理办法》颁发的有效期内《涉及饮用水卫生安全产品卫生许可批件》</p> <p>注:投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
--	--

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百零八:餐具输送带 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>L=9000+4600+1700</p> <p>1.机体304/2B不锈钢≥1.5mm厚的材质;</p> <p>2.※洗碗机传送带依据,防霉效果评估GB/T24128-2018标准,黑曲霉/球毛壳霉/宛式拟青霉/绳状青霉/长枝木霉,长霉;检测结果:符合长霉检测等级0级。</p> <p>3.※链板卡板链 GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品一感官测试,总迁移量(10%乙醇),高酸钾消耗量,重金属(Pb)和脱色试验。</p> <p>4.※洗碗机输送带 检验依据:GB4706.1-2005 安全型式试验,项目符合标准要求。</p> <p>注:投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百零九:多功能涡流浸泡池 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x850 304/2B不锈钢1.5mm板材</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百一十:长龙式洗碗机 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>≥5700x980x1550</p> <p>具有“超声清洗”（纳米超声清洗技术，清洗的同时除菌）、“自动洗碗”（高压喷淋冲洗）、“均热节能型远红外烘干”等功能；可洗涤不锈钢餐具，密胺、瓷等各类餐具、托盘，φ≤50cm不锈钢盆子等大件容器，清洗能力3000-5000件/（6寸碟/小时）；</p> <p>1.※304不锈钢板，依据GB31604.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品 食品模拟物中重金属的测定》，GBT11170-2008《不锈钢，多元素含量的测定，火花放电原子发射光谱（常规法）》所检项目符合GB/T3280-2015的标准要求，所检迁移物指标符合GB4806.9-2016标准要求。</p> <p>2.※洗碗机304不锈钢板，检验依据：GB/T11170-2008 判定依据：GB/T20878-2007结论：该样品经检验所检项目符合标准要求。</p> <p>3.※洗碗机国家级检验依据：GB4706.50-2008检验结论：依据国标GB4706.1-2005和GB4706.50-2008对送检样品进行安全型式试验，所检项目符合标准要求。</p> <p>1 4.※GB/T 2423.2-2008高温试验，GB/T 10125-2021 盐雾试验</p> <p>5.※GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品一感官测试，砷(As)，(Cd)，铅(Pb)，铬(Cr)和镍(Ni)</p> <p>6.※洗碗机拨爪，依据GB4806.7-2016 检测标准，符合标准要求。</p> <p>7.※不锈钢离心泵检测依据与方法:测试结果:外壳防护等级达到IP55、IP66标准GB/T4208-2017《外壳防护等级(IP代码)》样品经检验结果外壳防护等级IP55、IP66合格；</p> <p>8.※洗碗机洗涤后的餐盘、餐碗依据GB14934-2016《食品安全国家标准消餐(饮)具》检测标准，检测项目：感官要求、游离性余氯、阴离子合成剂、大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌符合检测标准要求。</p> <p>9.※洗碗机生化降解机废水，依据GB/T 11901-1989，HJ 505-2009，GB/T6920-1986，GB/T31962-2015检验结论：该样品经验所检项目符合标准要求；</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
--	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百一十一：花洒龙头 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求
	<p>1</p> <p>1.水嘴阀芯上游试验试验压力（1.6±0.05）MPa，关闭阀芯或转移开关位置，打开出水口，稳压（60±5）s，阀芯上游过水通道无渗漏；</p> <p>2.水嘴阀芯下游：试验试验压力（0.05±0.1）MPa，打开阀芯，关闭出水口，稳压（60±5）s，阀芯下游任何密封部位无渗漏。</p> <p>3.※符合QB/T1334-2013《水嘴通用技术条件》并符合节能环保要求，提供节能认证证书，没有废标。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百一十二：污碟台 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求

	1	尺寸：≥1800x760x800； 1.304/2B不锈钢拉丝板， 2.洗刷台台面1.2mm不锈钢板，支架横撑 φ25mm*1.8mm不锈钢管，竖撑φ38*2.0毫米厚不锈钢管。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百一十三：洁碟台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1500x800x800 1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板； 2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板，下覆厚度≥0.4mm压花铝板； 3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百一十四：大单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1000x760x800 1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴； 2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右； 3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。 4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百一十五：热风循环消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

1	<p>1.规格双门;</p> <p>2.大容量, 旋转启动, 热风红外线双重消毒, 可按需求设定时间, 双重杀毒,</p> <p>3.红外线石英管热力烘干水渍, 速热石英管, 热力灭菌玻璃面板。</p> <p>4.*依据GB17988-2008检验标准, 该产品运行时间60min, 对消毒柜内、中、外各点上大肠杆菌菌液的杀灭对数值均>3.00.该消毒柜对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值均为>4.00.</p> <p>5.*热风循环消毒柜内置不锈钢消毒筐符合: GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品; 通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>6.*生产使用的不锈钢原材料符合: GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015; 含Ni量≥10%;</p> <p>7.*通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(24 小时及以上), 且提供GB/T 6461-2002覆盖保护层耐腐蚀等级评级为10级;</p> <p>8.*根据JB/T9535-2013检测依据, 产品防腐等级: WF2级(户外防强腐蚀性)</p> <p>注: 投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百一十六: 碗碟柜 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x500x1800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板材厚度≥1.5mm, 双层悬挂门厚度≥1.5mm, 台面厚度≥1.5mm, 台面及膈板下安装100mm×25mm加强筋, 柜门为双包上滑道式, 支架壁厚1.5mm不锈钢管, 可调地脚。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百一十七: 双层工作台 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板;</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板, 面板下衬≥18mm, E1级中密度纤维板;</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板; 支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管, 下配可调子弹脚。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百一十八: 高压洗地龙头 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.304#不锈钢与ABS;转盘ABS, 胶管≥ 10米, 304#不锈钢旋转接头连接水枪, 带304#不锈钢摇摆支架70度两边摆动或不需摆动功能; 主体黄铜, 进水轴尼龙加纤, 附带双温止回阀。</p> <p>2.*304不锈钢旋转接头依据GB/T20123-2006的检测标准, 符合GB/T3280-2015的标准中的要求。</p> <p>3.*304不锈钢进水轴符合GB/T11170-2008的标准。</p> <p>4.*黄铜进水主件符合GB/T5121.27-2008 GB/T5121.1-2008的标准。</p> <p>5.*产品外接密封管螺纹、涂层附着强度符合QB/T1334-2013的标准。</p> <p>6.*水嘴阀芯上游: 试压压力(1.6\pm0.05) MPa, 关闭阀芯或转换开关位置, 打开出水口, 稳压60\pm5s, 阀芯上游任何密封部位无渗透。水嘴阀芯下游: 试压压力(0.05\pm0.01) MPa, 打开阀芯, 关闭出出口, 稳压60\pm5s, 阀芯下游任何密封部位无渗透符合QB/T1334-2013的标准。</p> <p>注: 投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百一十九: 灭蝇灯 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	6w
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百二十: 紫外线臭氧消毒箱 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.电压220V功率40w。</p> <p>2.*依据《消毒技术规范》(卫生部2002年版)第二部分-2.1.5.5的检测标准, 菌片和机器一起放入30m³的空间中经过1h后, 测试结果为: 大肠杆菌平均杀灭率为>99.99%, 金黄色葡萄球菌平均杀灭率为>99.99%, 白色念珠菌平均杀灭率为>99.99%, 黑曲霉平均杀灭率为99.87%, 桔青霉平均杀灭率为99.93%, 土曲霉平均杀灭率为99.94%。</p> <p>注: 提供检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百二十一: 水龙头 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>产品符合抗水压性: 试验压力(2.5\pm0.05) MPa, 关闭阀芯, 打开出水口, 稳压(60\pm5) s, 阀芯上游的任何零部件无永久性变形, 试验压力(0.4\pm0.2) MPa, 打开阀芯, 打开出水口, 稳压(60\pm5) s, 阀芯游的任何零部件无永久性变形。*符合GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》的检测标准并符合节能环境要求, 提供节能认证证书, 没有废标。</p> <p>注: 投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表一百二十二：感应水龙头 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.启闭时间：开启时间$\leq 1s$，关闭时间$\leq 1.5s$；</p> <p>2.抗干扰性能：白炽灯光斜照时，给水器的控制距离变化不大于$\pm 10\%$；</p> <p>3.断电保护：给水器具在开起状态下电源中断时，应能自动关闭，在关闭状态下电源中断时，应能保持关闭状态；</p> <p>4.水流量：水嘴在动压$0.1MPa$下流量Q满足，$0.05 \leq Q \leq 0.125$（L/s）。</p> <p>5、※符合CJ/T194-2014《非接触式给水器具》并符合节能环境要求，提供节能认证证书，没有废标。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表一百二十三：平板车 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.车身食品级304/2B不锈钢，厚度$\geq 2.0mm$，支撑$30mm \times 2.0mm$厚度，不锈钢圆管；规格：$\geq 900m \times 600mm$（$\pm 2mm$）；</p> <p>2.可360度旋转，承重能力$\geq 500kg$；</p> <p>3.低噪音人造胶车轮，钢制支架。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表一百二十四：四层货架 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>$\geq 1500 \times 500 \times 1550$</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，$\geq 1.5mm$厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢$\geq 51mm \times 1.5mm$圆管，调节腿可调高度$45mm \pm 5mm$。每层厚度$\geq 1.5m$不锈钢板$\times 150mm$。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表一百二十五：平板车 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	1.车身食品级304/2B不锈钢,厚度 $\geq 2.0\text{mm}$,支撑 $30\text{mm}\times 2.0\text{mm}$ 厚度,不锈钢圆管;规格: $\geq 900\text{m}\times 600\text{mm}(\pm 2\text{mm})$; 2.可360度旋转,承重能力 $\geq 500\text{kg}$; 3.低噪音人造胶车轮,钢制支架。
--	---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百二十六:米面架 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	$\geq 1500\times 600\times 260$ 1.食品级304/2B不锈钢板材,面板 $\geq 1.5\text{mm}$ 磨砂贴塑不锈钢板; 2. $\geq 1.50\text{mm}$ 磨砂贴塑不锈钢板:38mm厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通腿,加强板 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板,配不锈钢可调式弹力腿。

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百二十七:四层货架 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	$\geq 1500\times 500\times 1550$ 1.全部食品级304/2B不锈钢板制作, $\geq 1.5\text{mm}$ 厚度; 2.立柱:食品级304/2B不锈钢 $\geq 51\text{mm}\times 1.5\text{mm}$ 圆管,调节腿可调高度 $45\text{mm}\pm 5\text{mm}$.每层厚度 $\geq 1.5\text{m}\times 150\text{mm}$ 。

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百二十八:平板车 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.车身食品级304/2B不锈钢,厚度 $\geq 2.0\text{mm}$,支撑 $30\text{mm}\times 2.0\text{mm}$ 厚度,不锈钢圆管;规格: $\geq 900\text{m}\times 600\text{mm}(\pm 2\text{mm})$; 2.可360度旋转,承重能力 $\geq 500\text{kg}$; 3.低噪音人造胶车轮,钢制支架。

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百二十九:四门更衣柜 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

		≥900x400x1800
1	1.板材：304优质不锈钢板材 2.用料：柜外体≥1.5mm，门1.2mm，柜内层板1.2mm不锈钢板；层板、柜底及门子背面附1.2mm不锈钢加强筋，柜底两条38*25*1.2mm方管，下配Φ60重力可调腿。	

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百三十：洁净区 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、尺寸：≥1400×1500×2100 2、风淋室一次最多可容纳2人同时吹淋 3、箱体材料为SUS304不锈钢，厚1.2mm。底板304/2B不锈钢50×25（1.2mm）方管满焊焊接而成内衬高密度复合板.上铺304/2B,2.0mm厚防滑不锈钢板。门体及门框架为SUS不锈钢方管。风淋喷嘴SUS304不锈钢材质。每扇门带304不锈钢，两侧及顶部共三面吹风。 4、2套高效过滤器，整机功率为≥2.3KW。过滤器对于粒径≥0.5um的尘埃达到≥99.9%过滤效率。

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百三十一：烘手机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1450w大功率，智能调温。

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百三十二：四门雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	定型 1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统； 2.产品304不锈钢面板；节能压缩机；全铜管制冷系统 3.开关门辅助系统具备自动回弹； 4.箱体：箱体填充厚度≥55mm；单层网架承载力≥60kg,

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百三十三：双星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>≥1200x800x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百三十四：双门平台雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百三十五：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5m m不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百三十六：单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥700x700x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百三十七：水吧工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>L=1800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百三十八：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1600x700x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百三十九：挂墙层架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x300x200</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板，厚度≥1.5mm；</p> <p>2.立柱：51×1.5mm圆管,调节腿可调高度80mm。每层厚度1.5mm不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百四十：净水器 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	3级过滤，处理量：18000加仑(68137升)；流量：12升/分；进水温度：2-38℃；进水压力：10-125 PSI（0.7-8.6 Bar）。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百四十一：制冰机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	全不锈钢材质，百分百高度镍铜冰盘，进水，制冰，脱冰全程自控，最大制冰量40kg
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百四十二：饮品展示柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1200x700x1900 制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百四十三：四门雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	定型 1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统； 2.产品304不锈钢面板；节能压缩机；全铜管制冷系统 3.开关门辅助系统具备自动回弹； 4.箱体：箱体填充厚度≥55mm；单层网架承载力≥60kg,
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百四十四：双星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1200x760x800 1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴； 2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右； 3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。 4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百四十五：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作, ≥1.5mm厚度;</p> <p>2.立柱: 食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百四十六: 双门平台雪柜 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.制冷方式: 风冷无霜制冷式, 带化霜水自动蒸发系统;</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板;</p> <p>3.温度范围: 冷冻温度-12℃~-18℃, 冷藏温度-2℃~10℃;</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹;</p> <p>5.箱体: 箱体填充厚度≥55mm;</p> <p>6.内部结构: 单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度;</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm;</p> <p>8.不锈钢内胆外壳, 全铜管, 门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百四十七: 拉门打荷工作台 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板, 其台面为厚度≥1.5mm, 台面及膾板下安装100×25mm加强筋, 加强筋用≥1.5mm不锈钢板;</p> <p>2.柜门厚度≥1.5mm不锈钢板, 柜门为双包上滑道式;</p> <p>3.支架壁厚为≥1.5mm不锈钢管, 地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百四十八: 双炒单温灶 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	规格: $\geq 1800 \times 1000 \times 800$; 1. 板材食品级304/2B不锈钢板材; 2. 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 一次拉伸成型, 前面板、侧板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$; 3. 炉架 $50\text{mm} \times 50\text{mm} \times 4.8\text{mm}$ 国标角钢, 炉架面及炉胆选用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 国标冷轧钢板制造, 配约80cm全铁锅, 风气联动; 4. 配置不锈钢摇摆水龙头. 防热辐射炉头耐火圈. 单独控制水阀系统; 5. 下水为圆柱铁管内径约4cm. 焊接在面板下内侧;
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百四十九: 拉门打荷工作台 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	$\geq 1500 \times 700 \times 800$ 1. 板材食品级304/2B不锈钢板, 其台面为厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 台面及膛板下安装 $100 \times 25\text{mm}$ 加强筋, 加强筋用 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板; 2. 柜门厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板, 柜门为双包上滑道式; 3. 支架壁厚为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 地脚 $\phi 39\text{mm}$ 不锈钢子弹形可调整脚。
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百五十: 四格保温售饭台 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	$\geq 1500 \times 700 \times 800$ 1. 板材食品级304不锈钢板, 其台面厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$, 台面及膛板下安装 $100\text{mm} \times 25\text{mm}$ 加强筋, 加强筋用 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板, 柜门厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板, 支架壁厚为 $\Phi 38\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 不锈钢管, 地脚 $\phi 39\text{mm}$ 不锈钢子弹形可调整脚; 2. 电压220V 功率 约3kw。
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百五十一: 售饭工作台 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

		<p>≥1500x700x800</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。带存放实物盒架。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表一百五十二：饮品展示柜 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x700x1900</p> <p>制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表一百五十三：四层货架 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表一百五十四：四门雪柜 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>定型</p> <p>1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.产品304不锈钢面板；节能压缩机；全铜管制冷系统</p> <p>3.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>4.箱体：箱体填充厚度≥55mm；单层网架承载力≥60kg,</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表一百五十五：双星盆台 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

		<p>≥1200x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百五十六：拉门打荷工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板，其台面为厚度≥1.5mm，台面及膛板下安装100×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板；</p> <p>2.柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，柜门为双包上滑道式；</p> <p>3.支架壁厚为≥1.5mm不锈钢管，地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百五十七：双门平台雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表一百五十八：单炒单温灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：≥1100×1150×800；</p> <p>2.食品级304/2B不锈钢板材；</p> <p>3.台面厚度≥1.5mm，前面板、侧板厚度1.5mm；</p> <p>4.前部配备排水槽；</p> <p>5.炉架选用50×50×5mm国标角钢，炉架面及炉胆选用厚度1.5mm国标冷轧钢板制造，配置直径80cm全铁锅，风气联动；</p> <p>6.配置不锈钢摇摆水龙头.隔热辐射炉头耐火圈.单独控制水阀系统；</p> <p>7.下水为圆柱铁管内径4cm.焊接在面板下内侧；</p> <p>8.单独炉坑配置250W风机.运行噪音≤80db.背板加固。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表一百五十九：拉门打荷工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800×700×800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板，其台面为厚度≥1.5mm，台面及膛板下安装100×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板；</p> <p>2.柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，柜门为双包上滑道式；</p> <p>3.支架壁厚为≥1.5mm不锈钢管，地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表一百六十：五格保温售饭台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>≥1800x700x800</p> <p>1.板材食品级304不锈钢板，其台面厚度为≥1.5mm，台面及墙板下安装100mm×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板，柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，支架壁厚为Φ38mm×1.5mm不锈钢管，地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚；</p> <p>2.电压220V 功率约3kw。</p> <p>3.※提供不锈钢售饭盒的检测报告。</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百六十一：饮品展示柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x700x1900</p> <p>制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百六十二：直饮水机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥800*550*1900(mm)</p> <p>1.380V,12KW，大容量食品级水胆；开水≥120L/h；二开一直饮水；600加仑反渗透过滤；带自动过滤系统、延时净水系统。缺水断电保护。防干烧</p> <p>2.材料为冷扎板静电磨砂，热罐为食品304/2B不锈钢，电热管为316不锈钢。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百六十三：餐具输送带 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>L=9000+4600+1700</p> <p>1.机体304/2B不锈钢≥1.5mm厚的材质；</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百六十四：多功能涡流浸泡池 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x850 304/2B不锈钢1.5mm板材</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百六十五：长龙式洗碗机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	5700x980x1550 具有“超声清洗”（纳米超声清洗技术，清洗的同时除菌）、“自动洗碗”（高压喷淋冲洗）、“均热节能型远红外烘干”等功能；可洗涤不锈钢餐具，密胺、瓷等各类餐具、托盘， $\phi\leq 50\text{cm}$ 不锈钢盆子等大件容器，清洗能力3000-5000件/（6寸碟/小时）；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百六十六：花洒龙头 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.水嘴阀芯上游试验试验压力（ 1.6 ± 0.05 ）MPa，关闭阀芯或转移开关位置，打开出水口，稳压（ 60 ± 5 ）s，阀芯上游过水通道无渗漏； 2.水嘴阀芯下游：试验试验压力（ 0.05 ± 0.1 ）MPa，打开阀芯，关闭出水口，稳压（ 60 ± 5 ）s，阀芯下游任何密封部位无渗漏。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百六十七：污碟台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	尺寸： $\geq 700\text{x}760\text{x}800$ ； 1.304/2B不锈钢拉丝板， 2.洗刷台台面1.2mm不锈钢板，支架横撑 $\phi 25\text{mm}\times 1.8\text{mm}$ 不锈钢管，竖撑 $\phi 38\text{mm}\times 2.0$ 毫米厚不锈钢管。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百六十八：洁碟台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	$\geq 1500\text{x}800\text{x}800$ 1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板； 2.工作台台面 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板，面板下衬 $\geq 18\text{mm}$ ，E1级中密度纤维板，下覆厚度 $\geq 0.4\text{mm}$ 压花铝板； 3.下层板 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板；支架通脚 $\geq \phi 50\text{mm}\times 2.0\text{mm}$ 不锈钢管，下配可调子弹脚。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百六十九：大单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

		<p>≥1000x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十一：热风循环消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格双门；</p> <p>2.大容量，旋转启动，热风红外线双重消毒，可按需求设定时间，双重杀毒，</p> <p>3.红外线石英管热力烘干水渍，速热石英管，热力灭菌玻璃面板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十二：碗碟柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x500x1800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板材厚度≥1.5mm,双层悬挂门厚度≥1.5mm，台面厚度≥1.5mm，台面及膾板下安装100mm×25mm加强筋，柜门为双包上滑道式，支架壁厚1.5mm不锈钢管，可调地脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十三：拖布池 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>≥500x500x500</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢磨砂板，设有带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ38mm×1.5mm不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>5.※所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002覆盖保护层耐腐蚀等级评级为10级；</p> <p>6.※所投产品，通过：GB 21551.2-2010家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 菌材料的特殊要求 附录 A: 抗菌性能试验方法 1(贴膜法)及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>7.※所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百七十四：拖布架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	L=1200 全部304/2B不锈钢制作
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十五：单挂墙洗手星 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十六：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5m m不锈钢板×150mm。</p>
--	---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百七十七：四门雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>定型</p> <p>1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.产品304不锈钢面板；节能压缩机；全铜管制冷系统</p> <p>3.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>4.箱体：箱体填充厚度≥55mm；单层网架承载力≥60kg,</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百七十八：平板车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.车身食品级304/2B不锈钢，厚度≥2.0mm,支撑30mm×2.0mm厚度，不锈钢圆管；规格：≥900m m×600mm（±2mm）；</p> <p>2.可360度旋转，承重能力≥500kg；</p> <p>3.低噪音人造胶车轮，钢制支架。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百七十九：米面架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x600x260</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢板材，面板≥1.5mm磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>2.≥1.50mm磨砂贴塑不锈钢板：38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通腿，加强板≥1.5mm不锈钢板，配不锈钢可调式弹力腿。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百八十：开水器连底座 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>外观尺寸：≥600*500*1500mm</p> <p>1.380V,12KW</p> <p>2.箱体304#不锈钢≥1.0mm打造，冷热水分开，带自动过滤系统、延时净水系统、缺水断电保护、防干烧。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表一百八十一：大单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
		<p>≥1000x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百八十二：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
		<p>≥1800x760x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百八十三：双星右沥水盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
		<p>≥1500x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百八十四：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>≥1200x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5m m不锈钢板×150mm。</p>
--	---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百八十五：肉丝肉片一体成型机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>外形尺寸：≥500*500*800mm</p> <p>1.220V,1.1KW</p> <p>2.全不锈钢食品级304材质，适合各种肉类切碎加工；</p> <p>3.整体食品级304不锈钢，起停开关，齿轮式减速机，风冷马达，带双密封系统、有防护装置。</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百八十六：菜馅机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>规格：≥775×715×950；</p> <p>1.不锈钢板材制作，纯铜电机；</p> <p>2.柳叶刀片；</p> <p>3.食品级铝制剁菜盆；</p> <p>4.用料：铝镁合金斩锅可拆卸换洗，食品级304不锈钢机身和刀片，防水开关，纯铜芯电机。</p>
--	---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百八十七：四门雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>定型</p> <p>1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.产品304不锈钢面板；节能压缩机；全铜管制冷系统</p> <p>3.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>4.箱体：箱体填充厚度≥55mm；单层网架承载力≥60kg,</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一百八十八：商用消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>≥1200x600x1650</p> <p>1.双重消毒，可设定时间，带有消毒毛巾、菜刀、砧板功能。钢化玻璃面板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百八十九：灶间拼台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥400x1150x800</p> <p>1.全部304/2B不锈钢板，厚度≥1.5mm制作；</p> <p>2.面板及底板下衬厚度≥20mm高密度防火板，防火板下覆厚度≥2.0mm的304/2B不锈钢板，下焊接不锈钢螺丝，加强筋304/2B不锈钢，宽度≥15mm,不少于4根；需配有4个可调式不锈钢重力调节脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百九十：双炒双温灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥2000x1150x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板材；</p> <p>2.台面厚度≥1.5mm，一次拉伸成型，前面板、侧板厚度≥1.5mm；</p> <p>3.炉架50mm×50mm×4.8mm国标角钢，炉架面及炉胆选用厚度≥1.5mm国标冷轧钢板制造，配约80cm全铁锅，风气联动；</p> <p>4.配置不锈钢摇摆水龙头.防热辐射炉头耐火圈.单独控制水阀系统；</p> <p>5.下水为圆柱铁管内径约4cm.焊接在面板下内侧；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百九十一：大锅灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>≥1100x1200x800</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢板材;</p> <p>2.台面厚度≥1.5mm,一次拉伸成型,前面板、侧板厚度≥1.5mm;</p> <p>3.炉架50mm×50mm×4.8mm国标角钢,炉架面及炉胆厚度≥1.5mm国标冷轧钢板,配约80cm全铁锅,风气联动;</p> <p>4.*热负荷:≥32KW,能达到国家一级能效标识;</p> <p>5.配不锈钢摇摆水龙头.防热辐射炉头耐火圈.单独控制水阀系统;</p> <p>6.下水为圆柱铁管内径约4cm.</p> <p>7.单独炉坑250W风机.运行噪音≤80db.</p> <p>8.*燃气大锅灶内置电动机绕组通过GB/T12350-2009标准,绝缘电阻在常态下≥50MΩ、在热态下≥5MΩ。</p> <p>9.*通过CJ/T180-2014标准,在内漏 22kPa试验条件下,大锅灶的内置阀门的泄漏量≤20mL/h。</p> <p>10.*通过CJ/T346-2010标准,在-20℃-80℃下,大锅灶的自动截止阀关闭时间和开启时间<1s。</p> <p>11.*大锅灶内置控制器符合GB/T 14536.6-2008标准,符合防触电保护、接地保护措施、防潮及防尘、耐腐蚀性要求。</p> <p>12.*大锅灶产品通过GB35848-2018标准检测,熄火保护符合要求。</p> <p>13.*依据GB/T10125-2021检测标准,整机中性盐雾试验≥120h.</p> <p>注:投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表一百九十二:单眼低汤灶 是否允许进口:否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥650x700x500</p> <p>1.全不锈钢制作,主板SUS304 /2B材质,板材厚度均≥1.5mm,</p> <p>2.内衬台面、炉膛使用A3黑铁板。</p> <p>3.*依据GB/T10125-2021检测标准,整机中性盐雾试验≥120h.</p> <p>4.*该产品通过GB35848-2018标准检测,熄火保护符合要求。</p> <p>注:投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表一百九十三:单门蒸饭车 是否允许进口:否		

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1. 额定电压 380V ，输出功率 12kW ，工作频率范围 16kHz-40kHz ，适应电网的范围 290~450V ,特殊柜体设计，全 304# 优质不锈钢，板材厚度 1.2mm ；可放置 24 盘 400*600 蒸饭盘。 2. 整体发泡，发泡密度不低于 80g/cm³ ，配天地锁。高强度 304# 不锈钢合页。 要求所投产品整机具有废气回收系统； 要求所投产品正常工作可在 3min 内达到 100°C ，并保持恒温控制，误差 ±1°C ；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百九十四：电饼铛 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	定型 380V, 5kw 1. 不锈钢板材，锅体直径为 60mm 不锈钢锅体； 2. 远红外线加热管； 3. 全数字仪表控温系统，推拉门式柜体。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百九十五：电烤箱 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	机身尺寸： ≥1210*880*1500mm ，规格：三层六盘，附带六个配套烤盘容量 348L ，内胆尺寸：约 865*640*210*3mm ；温度范围： 50-350°C ；操控方式：电脑版控温；温控方式：上下独立控温；定时范围： 0-90 分钟，外壳优质不锈钢板，分上中下三层，定时定温智能操控；上下 12*2 根平衡式发热管均匀烘烤，四种烘焙方式；双层钢化玻璃。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百九十六：醒发箱 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	18 盘 全不锈钢 220V
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百九十七：双拉门打荷工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1800x800x800 1. 板材食品级 304/2B 不锈钢板，其台面为厚度 ≥1.5mm ，台面及膾板下安装 100×25mm 加强筋，加强筋用 ≥1.5mm 不锈钢板； 2. 柜门厚度 ≥1.5mm 不锈钢板，柜门为双包上滑道式； 3. 支架壁厚为 ≥1.5mm 不锈钢管，地脚 φ39mm 不锈钢子弹形可调整脚。

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表一百九十八：拉门打荷工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
		<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板，其台面为厚度≥1.5mm，台面及膾板下安装100×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板；</p> <p>2.柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，柜门为双包上滑道式；</p> <p>3.支架壁厚为≥1.5mm不锈钢管，地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表一百九十九：双星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x800x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表二百：双门平台雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>
1	
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二百零一：四门雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>定型</p> <p>1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.产品304不锈钢面板；节能压缩机；全铜管制冷系统</p> <p>3.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>4.箱体：箱体填充厚度≥55mm；单层网架承载力≥60kg,</p>
说明		打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二百零二：商用消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x600x1650</p> <p>1.双重消毒，可设定时间，带有消毒毛巾、菜刀、砧板功能。钢化玻璃面板。</p>
说明		打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二百零三：单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

		<p>≥700x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百零四：和面机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：25KG；</p> <p>2.脚踏翻斗装置，带掀盖停机功能；</p> <p>3.和面搅棒为316不锈钢。铜芯电机。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百零五：全自动揉面板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：350#；</p> <p>2.生产能力：45-60kg/h。铜芯电机，性能稳定。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百零六：多功能搅拌机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格B20#；搅拌轴转速：126-185rpm；</p> <p>2.三种规格搅拌抓手。不锈钢料桶整体；机身铝合金压，带安全防护罩。防水开关，纯铜芯电机。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百零七：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5m m不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百零八：单挂墙洗手星 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.板材厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴； 2.盆架 $\Phi 50\text{mm} \times 1.5\text{mm}$,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右； 3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm $\times 1.5\text{mm}$ 不锈钢管焊接制作。 4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百零九：烘手机 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1450w大功率，智能调温。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百一十：四门雪柜 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	定型 1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统； 2.产品304不锈钢面板；节能压缩机；全铜管制冷系统 3.开关门辅助系统具备自动回弹； 4.箱体：箱体填充厚度 $\geq 55\text{mm}$ ；单层网架承载力 $\geq 60\text{kg}$ ，
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百一十一：挂墙刀具消毒柜 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级304/2B不锈钢拉丝板制作，柜门3mm厚有机玻璃制作。紫外线臭氧杀菌消毒。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百一十二：双星盆台 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	$\geq 1200 \times 760 \times 800$ 1.板材厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴； 2.盆架 $\Phi 50\text{mm} \times 1.5\text{mm}$,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右； 3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm $\times 1.5\text{mm}$ 不锈钢管焊接制作。 4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百一十三：台面立架 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x300x600</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，厚度1.5mm；</p> <p>2.立柱：51×1.5mm圆管,每层用厚度1.5mm不锈钢板×150mm宽加强筋加固。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百一十四：双门平台雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x800x800</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百一十五：五格保温售饭台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x700x800</p> <p>1.板材食品级304不锈钢板，其台面厚度为≥1.5mm，台面及墙板下安装100mm×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板，柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，支架壁厚为Φ38mm×1.5mm不锈钢管，地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚；</p> <p>2.电压220V 功率约3kw。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百一十六：售饭工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x700x800;</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢拉丝板;</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板, 面板下衬≥18mm, E1级中密度纤维板;</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板; 支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管, 下配可调子弹脚。带存放实物盒架。</p> <p>4.*所投产品, 生产使用的不锈钢原材料符合: GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015; 含Ni量≥10%;</p> <p>5.*所投产品, 生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上), 且提供GB/T 6461-2002 覆盖保护层耐腐蚀等级评级为 10级;</p> <p>6.*所投产品, 通过: GB 21551.2-2010 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 菌材料的特殊要求 附录 A: 抗菌性能试验方法 1(贴膜法) 及效果评价; 大肠杆菌抗菌率>99.99%; 金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%;</p> <p>7.*所投产品, 符合: GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品; 通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>8.*所投产品, 符合检测依据 GB/T 38160-2019《不锈钢房设备》的要求, 承重100KG变形量≤1mm。</p> <p>注: 投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百一十七: 留样柜 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.制冷方式: 产品为风冷无霜制冷式, 带化霜水自动蒸发系统;</p> <p>2.产品面板使用食品级304不锈钢面板。</p> <p>3.温度范围: 冷藏温度-2℃~10℃;</p> <p>4.压缩机: 节能压缩机;</p> <p>5.开关门辅助系统。具备自动回弹功能;</p> <p>6.内部结构: 单层网架承载力60kg,可任意调节网架距离高度;</p> <p>7.具有控温面板;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百一十八: 收残车 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>尺寸：≥900x500x900</p> <p>1.304/2B不锈钢拉丝板，台面≥1.2 mm不锈钢板，支架横撑≥φ 25*1.8 mm不锈钢管，竖撑≥φ 38*1.8；</p> <p>2.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>3.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002 覆盖保护层耐腐蚀等级评级为 10级的检测报告；</p> <p>4.*所投产品，通过：GB 21551.2-2010 家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 菌材料的特殊要求 附录 A: 抗细菌性能试验方法 1(贴膜法)及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>5.*所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注：提供第三方检测机构出具的检测报告</p>
--	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二百一十九：双孔残食台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>规格：≥1500x800x800，</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢板，其台面厚度1.5mm，台面及膈板下安装100mm×25mm加强筋，支架壁厚为1.5mm不锈钢管。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二百二十：直饮水机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥800*550*1900(mm)</p> <p>1.380V,12KW，大容量食品级水胆；开水≥120L/h；二开一直饮水；600加仑反渗透过滤；带自动过滤系统、延时净水系统。缺水断电保护。防干烧</p> <p>2.材料为冷扎板静电磨砂，热罐为食品304/2B不锈钢，电热管为316不锈钢。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二百二十一：污碟台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	尺寸：≥1200x800x800； 1.304/2B不锈钢拉丝板， 2.洗刷台台面1.2mm不锈钢板， 支架横撑 φ25mm*1.8mm不锈钢管， 竖撑φ38*2.0毫米厚不锈钢管。
--	---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二百二十二：多功能涡流清洗机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1200x800x800 1. 板材304/2B不锈钢≥1.5mm板材 2.气泡爆炸式：特色的布气方式，产生丰富的气泡，气泡与洗涤物接触爆炸产生冲击力提高洗涤效果 3.※依据GB4706.1-2005，GB4706.38-2008检测标准，检测输入功率和电流、工作温度下的漏电流和电气强度、稳定性和机械危险的项目符合标准要求 注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二百二十三：大双星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1000x800x800 1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴； 2.盆架φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右； 3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。 4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二百二十四：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1800x800x800 1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板； 2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板； 3.下层板≥1.5mm不锈钢板； 支架通脚≥φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二百二十五：开水器连底座 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	外观尺寸：≥600*500*1500mm 1.380V,12KW 2.箱体304#不锈钢≥1.0mm打造，冷热水分开，带自动过滤系统、延时净水系统、缺水断电保护、防干烧。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百二十六：热风循环消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格双门； 2.大容量，旋转启动，热风红外线双重消毒，可按需求设定时间，双重杀毒， 3.红外线石英管热力烘干水渍，速热石英管，热力灭菌玻璃面板。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百二十七：碗碟柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1200x500x1800 1.板材食品级304/2B不锈钢板材厚度≥1.5mm,双层悬挂门厚度≥1.5mm，台面厚度≥1.5mm，台面及隔板下安装100mm×25mm加强筋，柜门为双包上滑道式，支架壁厚1.5mm不锈钢管，可调地脚。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百二十八：高压洗地龙头 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.304#不锈钢与ABS;转盘ABS，胶管≥10米，304#不锈钢旋转接头连接水枪，带304#不锈钢摇摆支架70度两边摆动或不需摆动功能；主体黄铜，进水轴尼龙加纤，附带双温止回阀。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百二十九：灭蝇灯 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	6w
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百三十：紫外线臭氧消毒箱 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.电压220V功率40w。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百三十一：水龙头 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

1	产品符合抗水压性：试验压力（2.5±0.05）MPa，关闭阀芯，打开出水口，稳压（60±5）s，阀芯上游的任何零部件无永久性变形，试验压力（0.4±0.2）MPa，打开阀芯，打开出水口，稳压（60±5）s，阀芯游的任何零部件无永久性变形。
---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二百三十二：感应水龙头 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.启闭时间：开启时间≤1s，关闭时间≤1.5s；</p> <p>2.抗干扰性能：白炽灯光斜照时，给水器的控制距离变化不大于±10%；</p> <p>3.断电保护：给水器具在开起状态下电源中断时，应能自动关闭，在关闭状态下电源中断时，应能保持关闭状态；</p> <p>4.水流量：水嘴在动压0.1MPa下流量Q满足，0.05≤Q≤0.125（L/s）。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二百三十三：油烟净化一体机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>102200x1500x500</p> <p>1、板材304/2B，≥1.2mm不锈钢板，</p> <p>2、主体分体式结构。</p> <p>3、控制主板具有错相检测、缺相保护、高压保护、故障提醒、清洗提醒等功能；</p> <p>4、动态仿真智能体感显示屏，隔空开启烟机。</p> <p>5、分离盘双层曲线分离网、全封闭潜水电机；电机具有高温保护功能，当温度达到140℃时，分离盘会自动停止运转；</p> <p>6.*产品依据GB 18483-2001、HJ/T 62-2001、DB13/T2376.2016、HJ38-2017检测标准，检测项目：接地电阻、设备本体阻力、设备本体漏风率、净化设备两级板之间的绝缘电阻符合检测标准。</p> <p>7.*产品依据GB/T14675-1993检测标准，符合在额定风量下排放口臭气浓度的标准要求。</p> <p>8.*产品通过GB/T10125-2012标准检测，中性盐雾试验进行48小时试验，部件不能出现明显的锈蚀或裂纹或气泡现象。</p> <p>9.*重要部位显示屏依据GB/T 4208-2017标准,在试验情况下，防尘能力，壳内无明显的灰尘沉积；在防高温/高压喷水试验中，从四个角度各喷射不低于30S，水温保持在（80±5）℃，试验结束后，防水、防尘能力达到IP69。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表二百三十四：动态拦截烟罩 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	27100x1500x500 304 ≥1.5mm不锈钢

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百三十五：管道 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	镀锌板1.5mm
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百三十六：装饰板 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	304 1.5mm不锈钢
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百三十七：调节阀 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	镀锌钢板3mm 依据JB/T 7228《风量调节阀》标准要求的产品
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百三十八：防火阀 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	镀锌钢板3mm 150℃防火阀
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百三十九：筷子消毒车 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	拉门 304 1.5mm不锈钢
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百四十：密胺脂餐盘 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	6格 厨房厨杂用具.完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百四十一：电子秤 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	150kg 可拆卸设计；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百四十二：电子小台称 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	30公斤 全不锈钢设计，高精度防水传感器，承重30kg
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百四十三：克秤 是否允许进口：否		

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	0.5公斤 全不锈钢设计, 高精度防水传感器, 承重0.5kg
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百四十四: 钢盆 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	304材质80cm 不锈钢, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百四十五: 钢盆 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	304材质60cm 不锈钢, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百四十六: 钢盆 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	304材质50cm 不锈钢, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百四十七: 钢盆 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	304材质40cm 不锈钢, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百四十八: 不锈钢食物盆 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	304材质1/1 加厚不锈钢, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百四十九: 不锈钢食物盆 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	304材质1/2 加厚不粘铝, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百五十: 边锅 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	60cm 特厚 手工锻造 厨房厨杂用具.手打锅, 熟铁, 不沾, 无涂层, 完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百五十一: 边锅 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	50cm 特厚 手工锻造 厨房厨杂用具.手打锅, 熟铁, 不沾, 无涂层, 完全符合食品卫生标准

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百五十二：不锈钢桶 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	直径55cm高55cm 加厚不锈钢，厚度 ≥ 1.5 mm
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百五十三：不锈钢桶 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	直径50cm高50cm 加厚不锈钢，厚度 ≥ 1.5 mm
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百五十四：不锈钢矮汤桶 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	直径50cm高30cm 加厚不锈钢，厚度 ≥ 1.5 mm
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百五十五：不锈钢汤桶 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	直径40cm高40cm 加厚不锈钢，厚度 ≥ 1.5 mm
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百五十六：库房整理盒 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	53*38*27cm 厨房厨杂用具.完全符合卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百五十七：油鼓 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	直径30cm 加厚不锈钢
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百五十八：白菜 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	白菜墩 500*100 完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百五十九：白菜筐 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	59.5*41*30cm 厨房厨杂用具.食品级塑质制作，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百六十：小白塑料筐 是否允许进口：否		

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	规格：45*30*15cm 厨房厨杂用具.食品级塑质制作，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百六十一：保鲜盒 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	53*32.5*20cm 食品级
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百六十二：翻盖白箱 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百六十三：冰箱整理盒 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	40*30*17cm 食品级
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百六十四：电磁炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.功率：3000w 2.加热方式：电磁加热 3.黑色微晶面板
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百六十五：擀面杖 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	大 原木制作，整木控制一体成型，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百六十六：擀面杖 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	中 原木制作，整木控制一体成型，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百六十七：擀面杖 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	小 原木制作，整木控制一体成型，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百六十八：钢筛子 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	50cm，完全符合食品卫生标准

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百六十九：不锈钢菜刀 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	中号 材质：食品级304不锈钢，专业厨师刀，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百七十：剔肉刀 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	三层复合钢，规格：350mm,8cr13钢芯硬度，高峰力度，两侧低碳钢，316食品级不锈钢材质手柄，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百七十一：砍刀 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	三层复合钢，规格：350mm,8cr13钢芯硬度，高峰力度，两侧低碳钢，316食品级不锈钢材质手柄，完全符合食品卫生标准；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百七十二：不锈钢箬篱 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	长把洗菜用 优质不锈钢材质，
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百七十三：双耳油抄 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	28cm 优质不锈钢材质
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百七十四：钢片漏 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	28cm，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百七十五：漏勺 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	直径20cm 优质不锈钢材质
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百七十六：腻铲 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	宽10cm 809 优质不锈钢材质，
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百七十七：腻子 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	宽6cm 2号 优质不锈钢材质,
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百七十八：不锈钢刮板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	塑料 大 塑料制品,
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百七十九：抹布（红） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	70*35cm 纯棉
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百八十：抹布（蓝） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	70*35cm 纯棉
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百八十一：抹布（绿） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	70*35cm 纯棉
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百八十二：簸箕扫帚套装 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	扫帚不脱毛 不锈钢+塑料制品,
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百八十三：剁肉墩 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	500*150尼龙 完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百八十四：墩布 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	大号易吸水, 布条不易脱落 超细纤维特质线, 超强吸水, 不掉毛
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百八十五：剪刀 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	优质品牌档次 规格：6英寸，剪口锋利，加厚加固铆钉，精细抛光；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百八十六：胶手套 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	40cm 棉线针织手套，加厚耐磨，透气防滑。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百八十七：脚踏式垃圾桶 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	70L 耐高/低温，全新PE材质，
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百八十八：脚踏式垃圾桶 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	120L耐高/低温，全新PE材质，
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百八十九：水瓢（短把） 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级不锈钢材质 完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百九十：水瓢（长把） 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级不锈钢材质 完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百九十一：不锈钢高压锅 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	规格：440mm,严选优质食品级304不锈钢；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百九十二：不锈钢高压锅 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	规格：360mm,严选优质食品级304不锈钢；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百九十三：火锅勺子 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	直径7cm 优质不锈钢材质，安全环保
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表二百九十四：不锈钢调料勺子 是否允许进口：否		

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	14 优质不锈钢材质,
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百九十五: 留样盒 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	10*10*5cm 厨房厨杂用具.单盒透明版, 盖子大双耳, 完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百九十六: 厚纱布 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	21口罩纱布 纯棉制品, 完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百九十七: 长铁筷子 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百九十八: 长木筷子 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	优质不锈钢材质
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百九十九: 大腰斗 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百: 锅刷 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百零一: 料缸 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	16cm 完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百零二: 马斗 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	18cm 完全符合食品卫生标准

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表三百零三：马斗 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	20cm 完全符合食品卫生标准
--	---	-----------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表三百零四：磨刀石 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	完全符合食品卫生标准
--	---	------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表三百零五：碗夹 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	大 完全符合食品卫生标准
--	---	--------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表三百零六：手勺 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	12两 完全符合食品卫生标准
--	---	----------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表三百零七：手铲 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	12两 完全符合食品卫生标准
--	---	----------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表三百零八：打饭勺 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	完全符合食品卫生标准
--	---	------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表三百零九：米饭铲 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	完全符合食品卫生标准
--	---	------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表三百一十：无托锅架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	完全符合食品卫生标准
--	---	------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表三百一十一：食品夹 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百一十二：削皮刀 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百一十三：保鲜膜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百一十四：锡纸 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百一十五：八组料盒 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百一十六：垃圾袋 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	垃圾桶用 完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百一十七：饼铲 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百一十八：西瓜刀 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百一十九：微笑口罩 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百二十：筷子 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	250mm 安全绿色环保。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百二十一：六门更衣柜 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x400x1800</p> <p>1.板材：304优质不锈钢板材</p> <p>2.用料：柜体1.5mm，门1.2mm，柜内层板1.2mm不锈钢板；加宽跑道，门子拆、装方便，便于清洗；层板、柜底及门子背面附1.2mm不锈钢加强筋，柜底附加两条38*25*1.2mm方管，下配Φ60重力可调腿。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百二十二：四门更衣柜 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥900x400x1800</p> <p>1.板材：304优质不锈钢板材</p> <p>2.用料：柜外体≥1.5mm，门1.2mm，柜内层板1.2mm不锈钢板；层板、柜底及门子背面附1.2mm不锈钢加强筋，柜底两条38*25*1.2mm方管，下配Φ60重力可调腿。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百二十三：洁净区 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、尺寸：≥1400×1500×2100</p> <p>2、风淋室一次最多可容纳2人同时吹淋</p> <p>3、箱体材料为SUS304不锈钢，厚1.2mm。底板304/2B不锈钢50×25（1.2mm）方管满焊焊接而成内衬高密度复合板.上铺304/2B,2.0mm厚防滑不锈钢板。门体及门框架为SUS不锈钢方管。风淋喷嘴SUS304不锈钢材质。每扇门带304不锈钢，两侧及顶部共三面吹风。</p> <p>4、2套高效过滤器，整机功率为≥2.3KW。过滤器对于粒径≥0.5um的尘埃达到≥99.9%过滤效率。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百二十四：烘手机 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1450w大功率，智能调温。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百二十五：双层工作台 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>≥1800x600x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
--	---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百二十六：地秤 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	150kg

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百二十七：高温冷库 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>5900x3600x3000</p> <p>1、库板≥1.0厚双面304/2B不锈钢聚氨酯保温技术，库板厚度：≥100mm</p> <p>2.保温材料：高密度聚胺基甲酸脂发泡胶。</p> <p>3.8℃。</p> <p>4.库门数量：1扇、1.2mm厚双面304#不锈钢，自动回归门；门框边设防冻发热线。</p> <p>5、重型门铰、液压闭门器、库门拉手带锁并含内设开启装置、内设安全锁。</p> <p>6.除霜方式：电热化霜。</p> <p>7.铺不锈钢防滑地板。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百二十八：低温冷库 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	<p>≥4000x3600x3000</p> <p>1、库板1.0厚双面304/2B不锈钢聚氨酯保温技术，库板厚度：100mm</p> <p>2.保温材料：高密度聚胺基甲酸脂发泡胶。</p> <p>3.0℃-22℃。</p> <p>4.库门数量：1扇、1.2mm厚双面304#不锈钢，自动回归门；门框边设防冻发热线。</p> <p>5、重型门铰、液压闭门器、库门拉手带锁并含内设开启装置、内设安全锁。</p> <p>6.除霜方式：电热化霜。</p> <p>7.铺不锈钢防滑地板。</p>
--	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百二十九：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5m m不锈钢板×150mm。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百三十：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5m m不锈钢板×150mm。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百三十一：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百三十二：平板车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.车身食品级304/2B不锈钢，厚度≥2.0mm,支撑30mm×2.0mm厚度，不锈钢圆管；规格：≥900mm×600mm（±2mm）；</p> <p>2.可360度旋转，承重能力≥500kg；</p> <p>3.低噪音人造胶车轮，钢制支架。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百三十三：平板车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.车身食品级304/2B不锈钢，厚度≥2.0mm,支撑30mm×2.0mm厚度，不锈钢圆管；规格：≥900mm×600mm（±2mm）；</p> <p>2.可360度旋转，承重能力≥500kg；</p> <p>3.低噪音人造胶车轮，钢制支架。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百三十四：米面架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x600x260</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢板材，面板≥1.5mm磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>2.≥1.50mm磨砂贴塑不锈钢板：38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通腿，加强板≥1.5mm不锈钢板，配不锈钢可调式弹力腿。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百三十五：双星沥水盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>≥1800x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百三十六：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x760x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百三十七：大单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1000x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百三十八：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x760x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百三十九：毛刷洗菜机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>机器尺寸：≥1800（L）×800（W）×1090（H）（mm）</p> <p>1.产量：1000-1500KG/HR，电源：380V 功率：1.5KW,毛刷长度：1500MM 毛刷数量：6根</p> <p>2.用途：根茎物料的清洗、去皮、抛光，如：土豆、胡萝卜的清洗、去皮。</p> <p>3.全盖、上端透视窗可清洗看到内部工作情况，避免泥水四溅。</p> <p>4.残渣过滤收料板。</p> <p>5.外壳为304不锈钢，封板厚度不低于1.0mm，侧板4mm.粗轴</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百四十：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm 不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百四十一：商用消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x600x1650</p> <p>1.双重消毒，可设定时间，带有消毒毛巾、菜刀、砧板功能。钢化玻璃面板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百四十二：菜馅机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>规格：≥775×715×950；</p> <p>1.不锈钢板材制作，纯铜电机；</p> <p>2.柳叶刀片；</p> <p>3.食品级铝制剁菜盆；</p> <p>4.用料：铝镁合金斩锅可拆卸换洗，食品级304不锈钢机身和刀片，防水开关，纯铜芯电机。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百四十三：多功能切菜机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>≥1165*550*1255(mm)</p> <p>1.用料：食品级304/2B不锈钢板，厚度≥2.0mm制作；纯铜电机，变频器电脑控制面板；开门即停，双头出料；快拆式传送带；菜的长短厚薄可调节，更换刀盘，可切丝、片、块、丁等多种形状；可分水平式和削切式斜切。</p>
--	---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百四十四：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百四十五：双星沥水盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百四十六：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x760x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百四十七：大单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	<p>≥1000x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百四十八：商用消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x600x1650</p> <p>1.双重消毒，可设定时间，带有消毒毛巾、菜刀、砧板功能。钢化玻璃面板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百四十九：绞肉机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>外形尺寸：≥650*430*850mm</p> <p>1.380V,2.2KW</p> <p>2.全不锈钢食品级304材质，防水开关，各种肉类切碎加工；</p> <p>3.整体食品级304不锈钢，起停开关，风冷马达，有双密封系统，进肉口设有防护装置。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百五十：肉丝肉片一体成型机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>外形尺寸：≥500*500*800mm</p> <p>1.220V,1.1KW</p> <p>2.全不锈钢食品级304材质，适合各种肉类切碎加工；</p> <p>3.整体食品级304不锈钢，起停开关，齿轮式减速机，风冷马达，带双密封系统，进肉口有防护装置。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百五十一：锯骨机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	外形尺寸：600*600*1750mm 1.380V,1.KW 2.立式 食品级304不锈钢。 3.用途：各类动物骨头、冷冻肉等切割； 4.整机不锈钢食品级304，操作台台面厚度2.0mm，其他1.5厚不锈钢，可选择不同的锯齿。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百五十二：切片机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	功率：380V 1.1KW 1.全自动立式 铝合金与不锈钢特制，双电机， 2.带安全自锁，配32cm刀。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百五十三：开水器连底座 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	外观尺寸：≥600*500*1500mm 1.380V,12KW 2.箱体304#不锈钢≥1.0mm打造，冷热水分开，带自动过滤系统、延时净水系统、缺水断电保护、防干烧。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百五十四：双星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1200x760x800 1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴； 2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右； 3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。 4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百五十五：单挂墙洗手星 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>1.板材厚度$\geq 1.5\text{mm}$不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架$\Phi 50\text{mm} \times 1.5\text{mm}$,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm$\times 1.5\text{mm}$不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百五十六：烘手机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1450w大功率，智能调温。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百五十七：双门平台雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>$\geq 1800 \times 800 \times 800$</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度$-12^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$，冷藏温度$-2^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度$\geq 55\text{mm}$；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力$\geq 60\text{kg}$,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度$\geq 0.8\text{mm}$正面厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百五十八：拉门打荷工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>$\geq 1800 \times 800 \times 800$</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板，其台面为厚度$\geq 1.5\text{mm}$，台面及腔板下安装$100 \times 25\text{mm}$加强筋，加强筋用$\geq 1.5\text{mm}$不锈钢板；</p> <p>2.柜门厚度$\geq 1.5\text{mm}$不锈钢板，柜门为双包上滑道式；</p> <p>3.支架壁厚为$\geq 1.5\text{mm}$不锈钢管，地脚$\phi 39\text{mm}$不锈钢子弹形可调整脚。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表三百五十九：拉门打荷工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x760x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板，其台面为厚度≥1.5mm，台面及膾板下安装100×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板；</p> <p>2.柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，柜门为双包上滑道式；</p> <p>3.支架壁厚为≥1.5mm不锈钢管，地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百六十：四门雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>定型</p> <p>1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.产品304不锈钢面板；节能压缩机；全铜管制冷系统</p> <p>3.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>4.箱体：箱体填充厚度≥55mm；单层网架承载力≥60kg,</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百六十一：单门高身雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>定型</p> <p>1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.产品面板食品级304不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.压缩机：节能压缩机；</p> <p>5.运行系统：全铜管制冷系统，不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,万向式脚轮可自由推移。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百六十二：商用消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>≥1200x600x1650</p> <p>1.双重消毒,可设定时间,带有消毒毛巾、菜刀、砧板功能。钢化玻璃面板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百六十三:双星盆台 是否允许进口:否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板,带过滤网的下水器、摆臂水嘴;</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管,配子弹脚可调节高度45mm左右;</p> <p>3.盆深300mm,星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百六十四:台面立架 是否允许进口:否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x300x600</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作,厚度1.5mm;</p> <p>2.立柱:51×1.5mm圆管,每层用厚度1.5mm不锈钢板×150mm宽加强筋加固。</p> <p>3.*所投产品,生产使用的不锈钢原材料符合:GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015;含Ni量≥10%;</p> <p>4.*所投产品,生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上),且提供GB/T 6461-2002覆盖保护层耐腐蚀等级评级为10级;</p> <p>5.*所投产品,通过:GB 21551.2-2010家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能菌材料的特殊要求附录A:抗菌性能试验方法1(贴膜法)及效果评价;大肠杆菌抗菌率>99.99%;金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%;</p> <p>6.*所投产品,符合:GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品;通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>注:投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百六十五:四层货架 是否允许进口:否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百六十六：电饼铛 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>定型 380V，5kw</p> <p>1.不锈钢板材，锅体直径为60mm不锈钢锅体；</p> <p>2.远红外线加热管；</p> <p>3.全数字仪表控温系统，推拉门式柜体。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百六十七：电炸炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>规格：≥700*700*800mm 380V，15kw</p> <p>1、立式油水分离双缸电炸锅，机身全不锈钢材质。油水分离式，炉温可在0-300℃范围内任意调节。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百六十八：电烤箱 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>机身尺寸：≥1210*880*1500mm，规格：三层六盘，附带六个配套烤盘容量348L，内胆尺寸：约865*640*210*3mm；温度范围：50-350℃；操控方式：电脑版控温；温控方式：上下独立控温；定时范围：0-90分钟，外壳优质不锈钢板，分上中下三层，定时定温智能操控；上下12*2根平衡式发热管均匀烘烤，四种烘焙方式；双层钢化玻璃。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百六十九：推车蒸箱(燃气) 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：24盘； 燃气</p> <p>2.推车式框架≥3.0mm不锈钢焊接，低噪音带刹车；</p> <p>3.全食品级304不锈钢箱体，具有调节合页，外壳板材：食品级304不锈钢厚度1.5mm，全食品级304不锈钢机械式跨门把手；</p> <p>4.全食品级食品级304燃气可拆卸内胆。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百七十：醒发箱 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	18盘 全不锈钢220V
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百七十一：可倾式夹层锅 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	300L燃气 1.锅外体、内胆304/2B,≥3mm不锈钢板材，可摇摆式：每小时4-5方。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百七十二：面粉车 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥600*600*600(mm) (±5mm) 1.全部食品级304/2B不锈钢板，厚度≥1.5mm； 2.立柱：51×1.5mm圆管,调节腿可调高度80mm。每层用厚度1.5mm不锈钢板×150mm宽。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百七十三：木面工作台 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1800*1000*800(mm) 1.侧板、后板、底层板及门板全部为304/2B不锈钢板，厚度≥2.0mm；台面≥80mm厚的尼龙板； 2.中层板、底板下衬厚度≥20mm高密度防火板，下覆厚度≥2.0mm的304/2B不锈钢板； 3.下面焊接不锈钢螺丝，加强筋304/2B不锈钢，宽度≥15mm,不少于5根；调节腿四周为厚度≥2.0mm的304/2B不锈钢板落地围板。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百七十四：双层工作台 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1800x800x800 1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板； 2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板； 3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百七十五：盘架车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.12层 2.板材食品级304/2B不锈钢优级板材，配不锈钢可调式弹力腿。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百七十六：四门雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	定型 1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统； 2.产品304不锈钢面板；节能压缩机；全铜管制冷系统 3.开关门辅助系统具备自动回弹； 4.箱体：箱体填充厚度 $\geq 55\text{mm}$ ；单层网架承载力 $\geq 60\text{kg}$ ，
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百七十七：双星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	$\geq 1200 \times 760 \times 800$ 1.板材厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴； 2.盆架 $\Phi 50\text{mm} \times 1.5\text{mm}$,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右； 3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm $\times 1.5\text{mm}$ 不锈钢管焊接制作。 4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百七十八：和面机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：25KG； 2.脚踏翻斗装置，带掀盖停机功能； 3.和面搅棒为316不锈钢。铜芯电机。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百七十九：全自动揉面机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：350#； 2.生产能力：45-60kg/h。铜芯电机，性能稳定。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百八十：多功能搅拌机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格B20#；搅拌轴转速：126-185rpm； 2.三种规格搅拌抓手。不锈钢料桶整体；机身铝合金压，带安全防护罩。防水开关，纯铜芯电机。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百八十一：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1200x500x1550 1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度； 2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百八十二：挂墙刀具消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级304/2B不锈钢拉丝板制作，柜门3mm厚有机玻璃制作。紫外线臭氧杀菌消毒。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百八十三：大锅灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1100x1150x800 1.食品级304/2B不锈钢板材； 2.台面厚度≥1.5mm，一次拉伸成型，前面板、侧板厚度≥1.5mm； 3.炉架50mm×50mm×4.8mm国标角钢，炉架面及炉胆厚度≥1.5mm国标冷轧钢板，配约80cm全铁锅，风气联动； 4.热负荷:≥32KW，能达到国家一级能效标识； 5.配不锈钢摇摆水龙头.防热辐射炉头耐火圈.单独控制水阀系统； 6.下水为圆柱铁管内径约4cm. 7.单独炉坑250W风机.运行噪音≤80db.
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百八十四：384 灶间拼台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>≥500x1150x800</p> <p>1.全部304/2B不锈钢板，厚度≥1.5mm制作；</p> <p>2.面板及底板下衬厚度≥20mm高密度防火板，防火板下覆厚度≥2.0mm的304/2B不锈钢板，下焊接不锈钢螺丝，加强筋304/2B不锈钢，宽度≥15mm,不少于4根；需配有4个可调式不锈钢重力调节脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百八十五：双炒双温灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥2000x1150x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板材；</p> <p>2.台面厚度≥1.5mm，一次拉伸成型，前面板、侧板厚度≥1.5mm；</p> <p>3.炉架50mm×50mm×4.8mm国标角钢，炉架面及炉胆选用厚度≥1.5mm国标冷轧钢板制造，配约80cm全铁锅，风气联动；</p> <p>4.配置不锈钢摇摆水龙头.防热辐射炉头耐火圈.单独控制水阀系统；</p> <p>5.下水为圆柱铁管内径约4cm.焊接在面板下内侧；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百八十六：六眼煲仔炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：≥1000*900*800</p> <p>2.板材：304优质不锈钢板材</p> <p>3.用料：1) 炉面≥1.5mm，炉身、炉背1.2mm不锈钢板；2) 炉体骨架50*50*4mm的国标角铁，焊接牢固；3) 炉面座活动铸铁炉花；4) 炉通脚（内含子弹脚）Φ50mm不锈钢管；5) 炉头选用优质节能炉头</p> <p>4.※该产品通过GB35848-2018标准检测，熄火保护符合要求。依据GB/T10125-2021检测标准，整机中性盐雾试验≥120h.</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百八十七：三门海鲜蒸柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：≥900*900*1850</p> <p>2.板材：304优质不锈钢板材</p> <p>3.用料：1) 炉面≥1.2mm，炉身1.2mm，柜体1.2mm，内胆1.2mm不锈钢板；2) 炉体骨架4*4*4mm国标角铁，3) 炉膛1.2mm镀锌板；4) 炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管；配可调炉身高度的不锈钢子弹脚；5)炉头用高身节能炉头，炉膛内进口高级耐火棉隔热及耐火砖砌结火位。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百八十八：双眼低汤灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x750x500</p> <p>1.全不锈钢制作，主板SUS304 /2B材质，板材厚度均≥1.5mm，</p> <p>2.内衬台面、炉膛使用A3黑铁板。</p> <p>3.※依据GB/T10125-2021检测标准，整机中性盐雾试验≥120h.</p> <p>4.※该产品通过GB35848-2018标准检测，熄火保护符合要求。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百八十九：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百九十：双拉门打荷工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板，其台面为厚度≥1.5mm，台面及膛板下安装100×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板；</p> <p>2.柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，柜门为双包上滑道式；</p> <p>3.支架壁厚为≥1.5mm不锈钢管，地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百九十一：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>≥1200x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百九十二：四门雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>定型</p> <p>1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.产品304不锈钢面板；节能压缩机；全铜管制冷系统</p> <p>3.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>4.箱体：箱体填充厚度≥55mm；单层网架承载力≥60kg,</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百九十三：双门平台雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x800x800</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百九十四：双门平台雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>
--	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百九十五：双星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百九十六：商用消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x600x1650</p> <p>1.双重消毒，可设定时间，带有消毒毛巾、菜刀、砧板功能。钢化玻璃面板。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百九十七：单通工作台连星盆 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢板，其台面为厚度≥1.5mm，台面及膺板下安装100×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板；</p> <p>2.柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，其中柜门为双包上滑道式；</p> <p>3.支架壁厚为≥1.5mm不锈钢管，地脚不锈钢子弹形可调整脚。</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百九十八：双门平台雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>
--	---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表三百九十九：拉门打荷工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板，其台面为厚度≥1.5mm，台面及膺板下安装100×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板；</p> <p>2.柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，柜门为双包上滑道式；</p> <p>3.支架壁厚为≥1.5mm不锈钢管，地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚。</p>
--	---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百：电磁平扒炉连柜座 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	<p>≥700x700x800</p> <p>1、电压380V，功率8kW，额定频率50Hz，台面201#1.2mm不锈钢,柜体1.0mm不锈钢。</p> <p>2、风机炉体IPX7级防水</p> <p>3、※要求响应文件中显示模块依据GB4208-2008 外壳防护等级（IP代码）测试规范，在相对湿度：25%-75%，大气压力15℃至35℃ 86~106kPa（860毫巴至1060毫巴），相对湿度：25%~75%，试验时间大于30min，判断结果为IPX8；火力调节开关符合检验依据GB/T 4208-2017进行防固体异物试验，IP6X试验后内部应无灰尘进入，按照标准GB/T 4208-2017进行防水试验，浸水深度：1.2m，试验时间：30min，IPX8试验后样品内部应无水进入，必须提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p> <p>4、※要求所投产品依据GB/T2651-2008的标准，焊接不锈钢抗拉强度不低于474MPa，在电磁炉焊接处取材100mm宽作为试样，进行拉力检测，焊接处裂开破坏的拉力≥76.81kN，且食品接触用金属材料及制品，理化指标金属材料及制品理化指标检测条件，mg/kg 4%（v/v）乙酸，沸腾温度，30min，室温放置24h，各成份元素检测要求铅（Pb）≤0.05，镉（Cd）≤0.02，砷（As）≤0.04，铬≤2.0，镍≤0.5，试验结果铅（Pb）<0.01，镉（Cd）<0.005，砷（As）<0.01，铬<0.5，镍<0.01，提供第三方检测机构出具的有效检测报告</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百零一：柜式工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求
	<p>1</p> <p>≥500x700x800</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ38mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百零二：电磁双缸双筛炸炉连柜座 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求
	<p>1</p> <p>≥1000x800x800</p> <p>1、产品额定输入电压380V，额定功率8kW*2，额定频率50Hz，台面201#1.2mm不锈钢,柜体1.0mm不锈钢。缸内409食品级专用钢板。</p> <p>2、产品热效率不低于95%，风机、炉体IPX7级防水结构</p> <p>3、※要求所投产品整机通过（连续工作时间）依据QB/T4499-2013《商用电磁灶》，按6.8规定的方法进行试验，“在标准测试状态下，启动电磁灶，在电磁灶最大允许功率下工作12h，工程中不断加入（20±5）℃的冷水保持70%的水位。带有自动关机功能的电磁灶，关机后立刻启动，时间累积12h；试验后，电磁灶应能保持正常工作”必须提供第三方检测机构出具的检测报告；</p> <p>4、※要求所投产品的设计结构必须依据GB/T 17626.2-2006《电磁兼容试验和测量技术静电放电抗扰度试验》在厨房高温潮湿的环境下达到国家一级漏电保护，当出现短路，接触带电电压达到4kv以上时设备依然可以正常安全使用，并且性能正常。必须提供第三方检测机构出具的检测报告；</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表四百零三：双层工作台 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x700x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p> <p>4.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料符合：GB/T 11170-2008以及GB/T 3280-2015；含Ni量≥10%；</p> <p>5.*所投产品，生产使用的不锈钢原材料通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》(96小时及以上)，且提供GB/T 6461-2002覆盖保护层耐腐蚀等级评级为10级；</p> <p>6.*所投产品，通过：GB 21551.2-2010家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 菌材料的特殊要求 附录 A: 抗菌性能试验方法 1(贴膜法)及效果评价；大肠杆菌抗菌率>99.99%；金黄色葡萄球菌抗菌率>99.99%；</p> <p>7.*所投产品，符合：GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品；通过GB 31604.49-2016判定合格。</p> <p>8.*所投产品，符合检测依据 GB/T 38160-2019《不锈钢房设备》的要求，承重100KG变形量≤1mm。</p> <p>注：投标时提供第三方检测机构出具的有效检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百零四：电磁四眼煲仔炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、产品额定输入电压380V，输出功率3.5kW*4，工作频率范围16kHz-40kHz，适应电网的范围290~450V，炉面201#1.2mm不锈钢,柜体1.0mm不锈钢；</p> <p>2、产品热效率不低于95%，风机IPX7防水级</p> <p>3、原材料或配件等直接接触或非直接接触都是符合国家食品标准；</p> <p>4、*要求所投产品整机通过（待机功率）依据QB/T4499-2013《商用电磁灶》，按6.16规定的方法进行试验，电磁灶的待机功率应小于25W（6.16在标准测试状态下，电磁灶通电但不启动工作，记录待机时电磁灶消耗的功率），检测结果待机功率为2.2W,符合检测标准，提供第三方检测机构出具的检测报告。</p> <p>5、*要求响应文件中产品依据GB/T5169.10-2017，GB/T5169.11-2017成品的可燃性GWEPT试验，灼热丝接触样品至起燃持续1s，火焰熄灭31s，GWEPT试验数据为960，提供第三方检测机构出具的检测报告。</p> <p>6、*所投产品所使用的线盘依据企业要求，在35度的环境中，线盘温度达到220度的条件下，连续工作40天，工作期间功率无衰减，加热功能正常，无故障现象，线盘的质感、颜色均无变化，必须提供第三方检测机构出具的检测报告。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表四百零五：电磁单头蒸炉 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、额定电压380V，功率15kW，额定频率50Hz,电网的适应范宽290~450V，台面201#1.2mm不锈钢,柜体1.0mm不锈钢。</p> <p>2、产品热效率不低于95%，风机、炉体IPX7级防水结构；</p> <p>3、※响应文件中所使用的航空插头符合检验依据GB/T2423.2-2008环境试验6.8条款拉力试验，航空连接线被施加450N拉力，施加时间10min，不脱开和不被破坏；符合GB/T 2423.2-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验B：高温》6.8条款检测标准，提供第三方检测机构出具的检测报告。</p> <p>4、※响应文件中设备的火力调节开关符合检验依据GB/T 4208-2017进行防固体异物试验，IP6X试验后内部应无灰尘进入，按照标准GB/T 4208-2017进行防水试验，浸水深度：1.2m，试验时间：30min，IPX8试验后样品内部应无水进入，必须提供第三方检测机构出具的检测报告。</p> <p>5、※所投产品必须提供依据GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第I部分:通用要求》、GB 4706.34-2008《家用和类似用途电器的安全商用电煮锅的特殊要求》符合检测要求的检测报告复印件。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表四百零六：双层工作台 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥900x700x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表四百零七：电磁双头煮面炉 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

1	<p>1、额定输入电压380V，输出功率12kW*2，工作频率范围16kHz-40kHz，适应电网的范围290~450V，炉面201#1.2mm不锈钢,柜体1.0mm不锈钢；</p> <p>2、产品热效率不低于95%，风机IPX7防水级</p> <p>3、304食品级进出水模块水龙头、弯头，水龙头0℃~180℃摇摆式90℃出水阀门铜芯，灵活支配；</p> <p>4、原材料或配件等直接接触或非直接接触都是符合国家食品标准；</p> <p>5、※要求响应文件中显示模块依据GB4208-2008 外壳防护等级（IP代码）测试规范，在相对湿度：25%-75%，大气压力15℃至35℃ 86~106kPa（860毫巴至1060毫巴），相对湿度：25%~75%，试验时间大于30min，判断结果为IPX8；火力调节开关符合检验依据GB/T 4208-2017进行防固体异物试验，IP6X试验后内部应无灰尘进入，按照标准GB/T 4208-2017进行防水试验，浸水深度：1.2m，试验时间：30min，IPX8试验后样品内部应无水进入，必须提供第三方检测机构出具的检测报告复印件。</p> <p>6、※要求响应文件中所使用的控制板符合GB/T2423.2-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验B：高温》6.8条款，产品的核心电路控制板通过“对控制板通电，连续模拟正常工作试验240小时，试验后元器件不破坏、无裂纹、能正常通电、功能正常”，必须提供第三方检测机构出具的检测报告。</p> <p>7、※要求所投产品依据GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分:通用要求》、GB4706.35-2008《家用和类似用途电器的安全商用煮锅的特殊要求》符合检测要求的检测报告。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百零八：柜式工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥400x700x800</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ38mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百零九：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1300x700x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百一十：饴烙机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	电动液压式，双头。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百一十一：刀削面机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	全自动削面机微电脑可调。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百一十二：热风循环消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格双门； 2.大容量，旋转启动，热风红外线双重消毒，可按需求设定时间，双重杀毒， 3.红外线石英管热力烘干水渍，速热石英管，热力灭菌玻璃面板。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百一十三：餐具输送带 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	L=7600+1800+1700 1.机体304/2B不锈钢≥1.5mm厚的材质；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百一十四：多功能涡流浸泡池 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1800x800x850 304/2B不锈钢1.5mm板材
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百一十五：长龙式洗碗机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	4500x980x1550 具有“超声清洗”（纳米超声清洗技术，清洗的同时除菌）、“自动洗碗”（高压喷淋冲洗）、“均热节能型远红外烘干”等功能；可洗涤不锈钢餐具，密胺、瓷等各类餐具、托盘，φ≤50cm不锈钢盆子等大件容器，清洗能力3000-5000件/（6寸碟/小时）；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百一十六：花洒龙头 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

1	<p>1.水嘴阀芯上游试验试验压力（1.6±0.05）MPa，关闭阀芯或转移开关位置，打开出水口，稳压（60±5）s，阀芯上游过水通道无渗漏；</p> <p>2.水嘴阀芯下游：试验试验压力（0.05±0.1）MPa，打开阀芯，关闭出水口，稳压（60±5）s，阀芯下游任何密封部位无渗漏。</p>
---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百一十七：污碟台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>尺寸：≥1200x760x800；</p> <p>1.304/2B不锈钢拉丝板，</p> <p>2.洗刷台台面1.2mm不锈钢板，支架横撑 φ25mm*1.8mm不锈钢管，竖撑 φ38*2.0毫米厚不锈钢管。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百一十八：大单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1000x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百一十九：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x760x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百二十：热风循环消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	1.规格双门; 2.大容量,旋转启动,热风红外线双重消毒,可按需求设定时间,双重杀毒, 3.红外线石英管热力烘干水渍,速热石英管,热力灭菌玻璃面板。
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百二十一:碗碟柜 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	$\geq 1200 \times 500 \times 1800$ 1.板材食品级304/2B不锈钢板材厚度 $\geq 1.5\text{mm}$,双层悬挂门厚度 $\geq 1.5\text{mm}$,台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$,台面及膈板下安装100mm \times 25mm加强筋,柜门为双包上滑道式,支架壁厚1.5mm不锈钢管,可调地脚。
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百二十二:单挂墙洗手星 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.板材厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢食品级304/2B不锈钢板,带过滤网的下水器、摆臂水嘴; 2.盆架 $\Phi 50\text{mm} \times 1.5\text{mm}$,304/2B不锈钢圆管,配子弹脚可调节高度45mm左右; 3.盆深300mm,星盆左右脚之间用直径25mm \times 1.5mm不锈钢管焊接制作。 4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百二十三:热风循环消毒柜 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格双门; 2.大容量,旋转启动,热风红外线双重消毒,可按需求设定时间,双重杀毒, 3.红外线石英管热力烘干水渍,速热石英管,热力灭菌玻璃面板。
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百二十四:自助餐炉 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级304/2B不锈钢材料,带温度数显,感应接盖。
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百二十五:暖汤炉 是否允许进口:否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级304/2B不锈钢材料,13L

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百二十六：直饮水机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥800*550*1900(mm)</p> <p>1.380V,12KW，大容量食品级水胆；开水≥120L/h；二开一直饮水；600加仑反渗透过滤；带自动过滤系统、延时净水系统。缺水断电保护。防干烧</p> <p>2.材料为冷扎板静电磨砂，热罐为食品304/2B不锈钢，电热管为316不锈钢。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百二十七：大理石自助餐台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	16000*1700 食品级304/2B 1.5mm不锈钢制作 带柜门。台面优质天然大理石。中间带保温取盘室

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百二十八：大理石自助餐台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	9000*800 食品级304/2B 1.5mm不锈钢制作 带柜门。台面优质天然大理石。中间带保温取盘室

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百二十九：收残车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>尺寸：≥900x500x900</p> <p>1.304/2B不锈钢拉丝板，台面≥1.2 mm不锈钢板，支架横撑≥φ 25*1.8 mm不锈钢管，竖撑≥φ 38*1.8；</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百三十：双孔残食台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>规格：≥1500x800x800，</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢板，其台面厚度1.5mm，台面及膾板下安装100mm×25mm加强筋，支架壁厚为1.5mm不锈钢管。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百三十一：柜式工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	<p>≥500x700x800</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ38mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百三十二：电磁平扒炉连柜座 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥700x700x800</p> <p>1、电压380V，功率8kW，额定频率50Hz，台面201#1.2mm不锈钢,柜体1.0mm不锈钢。</p> <p>2、风机炉体IPX7级防水</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百三十三：电磁六眼煮面炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、额定输入电压380V，输出功率12kW，工作频率范围16kHz-40kHz，适应电网的范围290~450V，炉面201#1.2mm不锈钢,柜体1.0mm不锈钢；</p> <p>2、产品热效率不低于95%，风机IPX7防水级、；</p> <p>3、304食品级进出水模块水龙头、弯头，水龙头0℃~180℃摇摆式90℃出水阀门铜芯，灵活支配；</p> <p>4、原材料或配件等直接接触或非直接接触都是符合国家食品标准；</p> <p>5、※要求响应文件中显示模块依据GB4208-2008 外壳防护等级（IP代码）测试规范，在相对湿度：25%-75%，大气压力15℃至35℃ 86~106kPa（860毫巴至1毫巴060），相对湿度：25%~75%，试验时间大于30min，判断结果为IPX8；火力调节开关符合检验依据GB/T 4208-2017进行防固体异物试验，IP6X试验后内部应无灰尘进入，按照标准GB/T 4208-2017进行防水试验，浸水深度：1.2m，试验时间：30min，IPX8试验后样品内部应无水进入，提供第三方检测机构出具的检测报告。</p> <p>6、※要求响应文件中所使用的控制板符合GB/T2423.2-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验B：高温》6.8条款，产品的核心电路控制板通过“对控制板通电，连续模拟正常工作试验240小时，试验后元器件不破坏、无裂纹、能正常通电、功能正常”，必须提供第三方检测机构出具的检测报告。</p> <p>7、※要求所投产品依据GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分:通用要求》、GB4706.35-2008《家用和类似用途电器的安全商用电煮锅的特殊要求》符合检测要求的检测报告复印件。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百三十四：电磁三眼蒸包灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

1	<p>1、产品额定电压380V，功率15kW，额定频率50Hz,电网的适应范宽290~450V，台面采用201#1.2mm不锈钢,柜体采用1.0mm不锈钢。</p> <p>2、产品热效率不低于95%、风机、炉体IPX7级防水结构；</p> <p>3、※要求响应文件中所使用的航空插头符合检验依据GB/T2423.2-2008环境试验6.8条款拉力试验，航空连接线被施加450N拉力，施加时间10min，不脱开和不被破坏；符合GB/T 2423.2-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验B：高温》6.8条款检测标准，必须提供第三方检测机构出具的检测报告。</p> <p>4、※要求响应文件中设备的火力调节开关符合检验依据GB/T 4208-2017进行防固体异物试验，IP6X试验后内部应无灰尘进入，按照标准GB/T 4208-2017进行防水试验，浸水深度：1.2m，试验时间：30min，IPX8试验后样品内部应无水进入，必须提供第三方检测机构出具的检测报告。</p> <p>5、※要求所投产品提供依据GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第I部分:通用要求》、GB 4706.34-2008《家用和类似用途电器的安全商用电煮锅的特殊要求》符合检测要求的检测报告复印件。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百三十五：加料台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥900x700x800</p> <p>1.全部304/2B不锈钢板，厚度≥1.5mm制作；</p> <p>2.面板及底板下衬厚度≥20mm高密度防火板，防火板下覆厚度≥2.0mm的304/2B不锈钢板，下焊接不锈钢螺丝，加强筋304/2B不锈钢，宽度≥15mm,不少于4根；需配有4个可调式不锈钢重力调节脚。</p>
说明		打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百三十六：电磁四眼煲仔炉+焗炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、额定输入电压380V，输出功率3.5kW*4+220V/3.5KW，工作频率范围16kHz-40kHz，适应电网的范围290~450V，炉面201#1.2mm不锈钢,柜体1.0mm不锈钢；</p> <p>2、产品热效率不低于95%，风机IPX7防水级、</p> <p>3、原材料或配件等直接接触或非直接接触都是符合国家食品标准；</p> <p>4、※要求所投产品整机通过（待机功率）依据QB/T4499-2013《商用电磁灶》，按6.16规定的方法进行试验，电磁灶的待机功率应小于25W（6.16在标准测试状态下，电磁灶通电但不启动工作，记录待机时电磁灶消耗的功率），检测结果待机功率为2.2W,符合检测标准，提供第三方检测机构出具的检测报告。</p> <p>5、※要求响应文件中产品依据GB/T5169.10-2017，GB/T5169.11-2017成品的可燃性GWEPT试验，灼热丝接触样品至起燃持续1s，火焰熄灭31s，GWEPT试验数据为960，提供第三方检测机构出具的检测报告。</p> <p>6、※所投产品所使用的线盘依据企业要求，在35度的环境中，线盘温度达到220度的条件下，连续工作40天，工作期间功率无衰减，加热功能正常，无故障现象，线盘的质感、颜色均无变化，提供第三方检测机构出具的检测报告。</p>
说明		打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百三十七：单通工作台连星盆 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢板，其台面为厚度≥1.5mm，台面及墙板下安装100×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板；</p> <p>2.柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，其中柜门为双包上滑道式；</p> <p>3.支架壁厚为≥1.5mm不锈钢管，地脚不锈钢子弹形可调整脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百三十八：双门平台雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百三十九：钎焊机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	电动液压式，双头。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百四十：刀削面机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	全自动削面机微电脑可调。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百四十一：自助餐炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级304/2B不锈钢材料，带温度数显，感应接盖。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百四十二：暖汤炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级304/2B不锈钢材料，13L
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百四十三：热风循环消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格双门； 2.大容量，旋转启动，热风红外线双重消毒，可按需求设定时间，双重杀毒， 3.红外线石英管热力烘干水渍，速热石英管，热力灭菌玻璃面板。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百四十四：直饮水 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥800*550*1900(mm) 1.380V,12KW，大容量食品级水胆；开水≥120L/h；二开一直饮水；600加仑反渗透过滤；带自动过滤系统、延时净水系统。缺水断电保护。防干烧 2.材料为冷扎板静电磨砂，热罐为食品304/2B不锈钢，电热管为316不锈钢。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百四十五：收残车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	尺寸：≥900x500x900 1.304/2B不锈钢拉丝板，台面≥1.2 mm不锈钢板，支架横撑≥φ 25*1.8 mm不锈钢管，竖撑≥φ 38*1.8；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百四十六：双孔残食台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	规格：≥1500x800x800， 1.食品级304/2B不锈钢板，其台面厚度1.5mm，台面及膾板下安装100mm×25mm加强筋，支架壁厚为1.5mm不锈钢管。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百四十七：大理石自助餐台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	9300*1700 食品级304/2B 1.5mm不锈钢制作 带柜门。台面优质天然大理石。中间带保温取盘室
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百四十八：六门更衣柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1200x400x1800 1.板材：304优质不锈钢板材 2.用料：柜体1.5mm，门1.2mm，柜内层板1.2mm不锈钢板；加宽跑道，门子拆、装方便，便于清洗；层板、柜底及门子背面附1.2mm不锈钢加强筋，柜底附加两条38*25*1.2mm方管，下配Φ60重力可调腿。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百四十九：米面架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1500x600x260 1.食品级304/2B不锈钢板材，面板≥1.5mm磨砂贴塑不锈钢板； 2.≥1.50mm磨砂贴塑不锈钢板：38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通腿，加强板≥1.5mm不锈钢板，配不锈钢可调式弹力腿。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百五十：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1200x500x1550 1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度； 2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百五十一：大单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1000x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表四百五十二：挂墙层架 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x300x200</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板，厚度≥1.5mm；</p> <p>2.立柱：51×1.5mm圆管,调节腿可调高度80mm。每层厚度1.5mm不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表四百五十三：双层工作台 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1000x760x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表四百五十四：双星盆台 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

		<p>≥1200x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表四百五十五：肉丝肉片一体成型机 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>外形尺寸：≥500*500*800mm</p> <p>1.220V,1.1KW</p> <p>2.全不锈钢食品级304材质，适合各种肉类切碎加工；</p> <p>3.整体食品级304不锈钢，起停开关，齿轮式减速机，风冷马达，带双密封系统、有防护装置。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表四百五十六：挂墙刀具消毒柜 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级304/2B不锈钢拉丝板制作，柜门3mm厚有机玻璃制作。紫外线臭氧杀菌消毒。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表四百五十七：四层货架 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5m m不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表四百五十八：商用消毒柜 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x600x1650</p> <p>1.双重消毒，可设定时间，带有消毒毛巾、菜刀、砧板功能。钢化玻璃面板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百五十九：四门雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	定型 1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统； 2.产品304不锈钢面板；节能压缩机；全铜管制冷系统 3.开关门辅助系统具备自动回弹； 4.箱体：箱体填充厚度≥55mm；单层网架承载力≥60kg,
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百六十：双星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1200x760x800 1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴； 2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右； 3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。 4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百六十一：和面机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：50KG； 2.脚踏翻斗装置，带掀盖停机功能； 3.和面搅棒为316不锈钢。铜芯电机。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百六十二：全自动揉面机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：350#； 2.生产能力：45-60kg/h。铜芯电机，性能稳定。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百六十三：多功能搅拌机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格B20#；搅拌轴转速：126-185rpm； 2.三种规格搅拌抓手。不锈钢料桶整体；机身铝合金压，带安全防护罩。防水开关，纯铜芯电机。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百六十四：面粉车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥600*600*600(mm) (±5mm)</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板,厚度≥1.5mm;</p> <p>2.立柱: 51×1.5mm圆管,调节腿可调高度80mm。每层用厚度1.5mm不锈钢板×150mm宽。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百六十五: 木面工作台 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800*800*800(mm)</p> <p>1.侧板、后板、底层板及门板全部为304/2B不锈钢板,厚度≥2.0mm;台面≥80mm厚的尼龙板;</p> <p>2.中层板、底板下衬厚度≥20mm高密度防火板,下覆厚度≥2.0mm的304/2B不锈钢板;</p> <p>3.下面焊接不锈钢螺丝,加强筋304/2B不锈钢,宽度≥15mm,不少于5根;调节腿四周为厚度≥2.0mm的304/2B不锈钢板落地围板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百六十六: 四层货架 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1500x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作,≥1.5mm厚度;</p> <p>2.立柱: 食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百六十七: 双门平台雪柜 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>
--	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百六十八：拉门打荷工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板，其台面为厚度≥1.5mm，台面及挡板下安装100×25mm加强筋，加强筋用≥1.5mm不锈钢板；</p> <p>2.柜门厚度≥1.5mm不锈钢板，柜门为双包上滑道式；</p> <p>3.支架壁厚为≥1.5mm不锈钢管，地脚φ39mm不锈钢子弹形可调整脚。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百六十九：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1600x700x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百七十：盘架车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.12层 2.板材食品级304/2B不锈钢优级板材，配不锈钢可调式弹力腿。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百七十一：双层烤箱连发酵柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥1210*880*1500mm，容量348L，外观颜色：不锈钢原色，内胆尺寸：865*640*210*3mm；温度范围：50-350℃；操控方式：电脑版控温；温控方式：上下独立控温；定时范围：0-90分钟，外壳优质不锈钢板，分上中下三层，定时定温智能操控；上下12*2根平衡式发热管均匀烘烤，双层钢化玻璃。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百七十二：电饼铛 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	定型 380V，5kw 1.不锈钢板材，锅体直径为60mm不锈钢锅体； 2.远红外线加热管； 3.全数字仪表控温系统，推拉门式柜体。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百七十三：单门蒸饭车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1. 额定电压380V，输出功率12kW，工作频率范围16kHz-40kHz，适应电网的范围290~450V,特殊柜体设计，全304#优质不锈钢，板材厚度1.2mm；可放置24盘400*600蒸饭盘。 2. 整体发泡，发泡密度不低于80g/cm ³ ，配天地锁。高强度304#不锈钢合页。 要求所投产品整机具有废气回收系统； 要求所投产品正常工作可在3min内达到100℃，并保持恒温控制，误差±1℃；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百七十四：单眼低汤灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥650x700x500 1.全不锈钢制作，主板SUS304 /2B材质，板材厚度均≥1.5mm, 2.内衬台面、炉膛使用A3黑铁板。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百七十五：大锅灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1100x1150x800</p> <p>1.食品级304/2B不锈钢板材;</p> <p>2.台面厚度≥1.5mm,一次拉伸成型,前面板、侧板厚度≥1.5mm;</p> <p>3.炉架50mm×50mm×4.8mm国标角钢,炉架面及炉胆厚度≥1.5mm国标冷轧钢板,配约80cm全铁锅,风气联动;</p> <p>4.热负荷:≥32KW,能达到国家一级能效标识;</p> <p>5.配不锈钢摇摆水龙头.防热辐射炉头耐火圈.单独控制水阀系统;</p> <p>6.下水为圆柱铁管内径约4cm.</p> <p>7.单独炉坑250W风机.运行噪音≤80db.</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百七十六: 灶间拼台 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥400x1150x800</p> <p>1.全部304/2B不锈钢板,厚度≥1.5mm制作;</p> <p>2.面板及底板下衬厚度≥20mm高密度防火板,防火板下覆厚度≥2.0mm的304/2B不锈钢板,下焊接不锈钢螺丝,加强筋304/2B不锈钢,宽度≥15mm,不少于4根;需配有4个可调式不锈钢重力调节脚。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百七十七: 单炒单温灶 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

1	<p>1.规格：≥1100×1150×800</p> <p>2.食品级304/2B不锈钢板材；</p> <p>3.台面厚度≥1.5mm，前面板、侧板厚度1.5mm；</p> <p>4.前部配备排水槽；</p> <p>5.炉架选用50×50×5mm国标角钢，炉架面及炉胆选用厚度1.5mm国标冷轧钢板制造，配置直径80cm全铁锅，风气联动；</p> <p>6.配置不锈钢摇摆水龙头.隔热辐射炉头耐火圈.单独控制水阀系统；</p> <p>7.下水为圆柱铁管内径4cm.焊接在面板下内侧；</p> <p>8.单独炉坑配置250W风机.运行噪音≤80db.背板加固。</p>
---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百七十八：单挂墙洗手星 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百七十九：烘手机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1450w大功率，智能调温。

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表四百八十：四门雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>定型</p> <p>1.制冷方式：产品为风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.产品304不锈钢面板；节能压缩机；全铜管制冷系统</p> <p>3.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>4.箱体：箱体填充厚度≥55mm；单层网架承载力≥60kg,</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百八十一：四层货架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x500x1550</p> <p>1.全部食品级304/2B不锈钢板制作，≥1.5mm厚度；</p> <p>2.立柱：食品级304/2B不锈钢≥51mm×1.5mm圆管,调节腿可调高度45mm±5mm.每层厚度≥1.5mm不锈钢板×150mm。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百八十二：挂墙刀具消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级304/2B不锈钢拉丝板制作，柜门3mm厚有机玻璃制作。紫外线臭氧杀菌消毒。

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百八十三：双星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x760x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百八十四：异型工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1100x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百八十五：双门平台雪柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	<p>≥1800x800x800</p> <p>1.制冷方式：风冷无霜制冷式，带化霜水自动蒸发系统；</p> <p>2.面板食品级304/2B不锈钢面板；</p> <p>3.温度范围：冷冻温度-12℃~-18℃，冷藏温度-2℃~10℃；</p> <p>4.开关门辅助系统具备自动回弹；</p> <p>5.箱体：箱体填充厚度≥55mm；</p> <p>6.内部结构：单层网架承载力≥60kg,可调任意调节网架距离高度；</p> <p>7.侧面面板厚度≥0.8mm正面厚度≥1.0mm；</p> <p>8.不锈钢内胆外壳，全铜管，门体自动回归及悬停装置自动回归磁吸门,加强型万向式脚轮可自由推移</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
附表四百八十六：污碟台 是否允许进口：否	
参数性质	<p>序号</p> <p>具体技术(参数)要求</p>
	<p>1</p> <p>≥1100x800x800</p> <p>1.304/2B不锈钢拉丝板，</p> <p>2.洗刷台台面1.2mm不锈钢板，支架横撑 φ25mm*1.8mm不锈钢管，竖撑φ38*2.0毫米厚不锈钢管。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
附表四百八十七：多功能涡流清洗机 是否允许进口：否	
参数性质	<p>序号</p> <p>具体技术(参数)要求</p>
	<p>1</p> <p>≥1200x800x800</p> <p>1. 板材304/2B不锈钢≥1.5mm板材</p> <p>2.气泡爆炸式：特色的布气方式，产生丰富的气泡，气泡与洗涤物接触爆炸产生冲击力提高洗涤效果</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
附表四百八十八：双星盆台 是否允许进口：否	
参数性质	<p>序号</p> <p>具体技术(参数)要求</p>

		<p>≥1200x800x800</p> <p>1.板材厚度≥1.5mm不锈钢食品级304/2B不锈钢板，带过滤网的下水器、摆臂水嘴；</p> <p>2.盆架Φ50mm×1.5mm,304/2B不锈钢圆管，配子弹脚可调节高度45mm左右；</p> <p>3.盆深300mm，星盆左右脚之间用直径25mm×1.5mm不锈钢管焊接制作。</p> <p>4.所有星盆工作台的靠背墙侧有150mm高度的防溅挡板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百八十九：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x800x800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢拉丝板；</p> <p>2.工作台台面≥1.5mm不锈钢板，面板下衬≥18mm，E1级中密度纤维板；</p> <p>3.下层板≥1.5mm不锈钢板；支架通脚≥Φ50mm×2.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百九十：碗碟柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>≥1200x500x1800</p> <p>1.板材食品级304/2B不锈钢板材厚度≥1.5mm,双层悬挂门厚度≥1.5mm，台面厚度≥1.5mm，台面及膛板下安装100mm×25mm加强筋，柜门为双包上滑道式，支架壁厚1.5mm不锈钢管，可调地脚。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百九十一：热风循环消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格双门；</p> <p>2.大容量，旋转启动，热风红外线双重消毒，可按需求设定时间，双重杀毒，</p> <p>3.红外线石英管热力烘干水渍，速热石英管，热力灭菌玻璃面板。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百九十二：自助餐炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级304/2B不锈钢材料，带温度数显，感应接盖。

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百九十三：暖汤炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级304/2B不锈钢材料，13L

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百九十四：热风循环消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格双门； 2.大容量，旋转启动，热风红外线双重消毒，可按需求设定时间，双重杀毒， 3.红外线石英管热力烘干水渍，速热石英管，热力灭菌玻璃面板。

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百九十五：直饮水机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥800*550*1900(mm) 1.380V,12KW，大容量食品级水胆；开水≥120L/h；二开一直饮水；600加仑反渗透过滤；带自动过滤系统、延时净水系统。缺水断电保护。防干烧 2.材料为冷扎板静电磨砂，热罐为食品304/2B不锈钢，电热管为316不锈钢。

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百九十六：收残车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	尺寸：≥900x500x900 1.304/2B不锈钢拉丝板，台面≥1.2 mm不锈钢板，支架横撑≥φ 25*1.8 mm不锈钢管，竖撑≥φ 38*1.8；

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百九十七：单孔残食台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	≥900x800x800 1.板材食品级304/2B不锈钢板制作，其台面厚度1.5mm，台面及膾板下安装100mm×25mm加强筋，加强筋用1.5mm不锈钢板、支架壁厚为1.5mm不锈钢管，地脚不锈钢子弹形可调整脚。

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
----	-------------------------------------

附表四百九十八：大理石自助餐台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	6000*1000 食品级304/2B 1.5mm不锈钢制作 带柜门。台面优质天然大理石。中间带保温取盘室
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四百九十九：高压洗地龙头 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.304#不锈钢与ABS;转盘ABS，胶管≥10米，304#不锈钢旋转接头连接水枪，带304#不锈钢摇摆支架70度两边摆动或不需摆动功能；主体黄铜，进水轴尼龙加纤，附带双温止回阀。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百：灭蝇灯 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	6w
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百零一：紫外线臭氧消毒箱 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.电压220V 功率40w。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百零二：水龙头 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	产品符合抗水压性：试验压力（2.5±0.05）MPa，关闭阀芯，打开出水口，稳压（60±5）s，阀芯上游的任何零部件无永久性变形，试验压力（0.4±0.2）MPa，打开阀芯，打开出水口，稳压（60±5）s，阀芯游的任何零部件无永久性变形。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百零三：感应水龙头 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.启闭时间：开启时间≤1s，关闭时间≤1.5s； 2.抗干扰性能：白炽灯光斜照时，给水器的控制距离变化不大于±10%； 3.断电保护：给水器具在开起状态下电源中断时，应能自动关闭，在关闭状态下电源中断时，应能保持关闭状态； 4.水流量：水嘴在动压0.1MPa下流量Q满足，0.05≤Q≤0.125（L/s）。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百零四：油烟净化一体机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	22100x1500x500
1	<p>1、板材304/2B，≥1.2mm不锈钢板，</p> <p>2、主体分体式结构。</p> <p>3、控制主板具有错相检测、缺相保护、高压保护、故障提醒、清洗提醒等功能；</p> <p>4、动态仿真智能体感显示屏，隔空开启烟机。</p> <p>5、分离盘双层曲线分离网、全封闭潜水电机；电机具有高温保护功能，当温度达到140℃时，分离盘会自动停止运转；</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表五百零五：动态拦截烟罩 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	20600x1500x500 304 ≥1.5mm不锈钢

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表五百零六：玻璃烟罩 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	18200x1200x500 304 ≥1.5mm不锈钢

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表五百零七：管道 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	镀锌板1.5mm

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表五百零八：防火阀 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	镀锌钢板3mm 150℃防火阀

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表五百零九：调节阀 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	镀锌钢板3mm 依据JB/T 7228《风量调节阀》标准要求的产品

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表五百一十：装饰板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	304 1.5mm不锈钢

说明 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表五百一十一：筷子消毒车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	拉门 304 1.5mm不锈钢
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百一十二: 摆台瓷器 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	六件套(8寸浅式盘、4.5寸碗、5.5寸翅盅(三件套)、0135汤匙、有把葫芦杯、蛋形两用筷架、汗青毛巾碟、3寸味碟、9cm深烟缸、2#牙签筒、大圆壶)优质骨瓷
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百一十三: 金头筷子 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	产品由高分子聚合材料注塑而成
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百一十四: 烟缸 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	直径120mm 白色骨瓷
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百一十五: 牙签筒 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	白色骨瓷
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百一十六: 大圆壶 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	骨瓷
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百一十七: 后厨餐具 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	9寸汤盘、9寸锅斗、8寸反沿汤、9寸深碗、10寸淘气蛋、9寸盘、11.5寸盘、12寸盘、10寸盘、12寸盘、12寸汤碗、12寸盘、11寸盘、11.75寸汤碗、10.5寸方盘、11寸宽边汤碗、大弯把斟匙、10.5寸深盘、18寸芒果盘、4.75寸碗 后厨餐具, 优质骨瓷
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百一十八: 红酒杯 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	150ml 优质钢化玻璃
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百一十九: 白酒杯 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	优质钢化玻璃
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百二十：醒酒器 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1500ml 优质钢化玻璃
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百二十一：分酒器 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	100ml 优质钢化玻璃
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百二十二：红酒开瓶器 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	优质不锈钢材质
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百二十三：三件套 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	醋壶、辣椒缸、酱油壶
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百二十四：分餐勺 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	优质不锈钢材质
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百二十五：瓷盘 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	10寸
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百二十六：米饭碗 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	4.5寸
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百二十七：面碗 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	7寸
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百二十八：筷子 是否允许进口：否		

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	250mm 安全绿色环保。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百二十九：水杯 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	玻璃
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百三十：电子秤 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	150kg 可拆卸设计；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百三十一：电子小台称 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	30公斤 全不锈钢设计，高精度防水传感器，承重30kg
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百三十二：克秤 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	0.5公斤 全不锈钢设计，高精度防水传感器，承重0.5kg
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百三十三：钢盆 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	304材质80cm 不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百三十四：钢盆 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	304材质60cm 不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百三十五：钢盆 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	304材质50cm 不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百三十六：钢盆 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	304材质40cm 不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百三十七：不锈钢食物盆 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	304材质1/1 加厚不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百三十八：不锈钢食物盆 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	304材质1/2 加厚不粘铝，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百三十九：边锅 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	60cm 特厚 手工锻造 厨房厨杂用具.手打锅，熟铁，不沾，无涂层，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百四十：边锅 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	50cm 特厚 手工锻造 厨房厨杂用具.手打锅，熟铁，不沾，无涂层，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百四十一：不锈钢桶 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	直径50cm高50cm 加厚不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百四十二：不锈钢矮汤桶 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	直径50cm高30cm加厚不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百四十三：不锈钢汤桶 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	直径40cm高40cm加厚不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百四十四：库房整理盒 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	53*38*27cm厨房厨杂用具.完全符合卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百四十五：油鼓 是否允许进口：否		

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	直径30cm 加厚不锈钢
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百四十六：白菜墩 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	500*100 完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百四十七：白菜筐 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	59.5*41*30cm 厨房厨杂用具.食品级塑质制作，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百四十八：小白塑料筐 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	规格：45*30*15cm 厨房厨杂用具.食品级塑质制作，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百四十九：保鲜盒 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	53*32.5*20cm 食品级
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百五十：翻盖白箱 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百五十一：冰箱整理盒 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	40*30*17cm 食品级
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百五十二：电磁炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.功率：3000w 2.加热方式：电磁加热 3.黑色微晶面板
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百五十三：擀面杖 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	大 原木制作，整木控制一体成型，完全符合食品卫生标准

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百五十四：擀面杖 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	中 原木制作，整木控制一体成型，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百五十五：擀面杖 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	小 原木制作，整木控制一体成型，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百五十六：钢筛子 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	50cm，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百五十七：不锈钢菜刀 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	中号 材质：食品级304不锈钢，专业厨师刀，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百五十八：剔肉刀 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	三层复合钢，规格：350mm,8cr13钢芯硬度，高峰力度，两侧低碳钢，316食品级不锈钢材质手柄，完全符合食品卫生标准；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百五十九：砍刀 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	三层复合钢，规格：350mm,8cr13钢芯硬度，高峰力度，两侧低碳钢，316食品级不锈钢材质手柄，完全符合食品卫生标准；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百六十：不锈钢笊篱 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	长把洗菜用 优质不锈钢材质，
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百六十一：双耳油抄 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	28cm 优质不锈钢材质
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百六十二：钢片漏 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	28cm 完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百六十三：漏勺 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	直径20cm 优质不锈钢材质
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百六十四：腻子铲 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	宽10cm 809 优质不锈钢材质，
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百六十五：腻子铲 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	宽6cm 2号 优质不锈钢材质，
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百六十六：不锈钢刮板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	塑料 大塑料制品，
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百六十七：抹布（红） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	70*35cm 纯棉
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百六十八：抹布（蓝） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	70*35cm 纯棉
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百六十九：抹布（绿） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	70*35cm 纯棉
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百七十：簸箕扫帚套装 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	扫帚不脱毛 不锈钢+塑料制品,
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百七十一: 剁肉墩 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	500*150尼龙 完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百七十二: 墩布 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	大号易吸水, 布条不易脱落 超细纤维特质线, 超强吸水, 不掉毛
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百七十三: 剪刀 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	优质品牌档次 规格: 6英寸, 剪口锋利, 加厚加固铆钉, 精细抛光;
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百七十四: 胶手套 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	40cm 棉线针织手套, 加厚耐磨, 透气防滑。
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百七十五: 脚踏式垃圾桶 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	70L 耐高/低温, 全新PE材质,
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百七十六: 脚踏式垃圾桶 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	120L 耐高/低温, 全新PE材质,
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百七十七: 水瓢(短把) 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级不锈钢材质 完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百七十八: 水瓢(长把) 是否允许进口: 否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	食品级不锈钢材质 完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表五百七十九: 不锈钢高压锅 是否允许进口: 否		

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	规格：440mm,严选优质食品级304不锈钢;
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百八十：不锈钢高压锅 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	规格：360mm,严选优质食品级304不锈钢;
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百八十一：火锅勺子 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	直径7cm 优质不锈钢材质，安全环保
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百八十二：不锈钢调料勺子 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	14 优质不锈钢材质，
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百八十三：留样盒 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	10*10*5cm 厨房厨杂用具.单盒透明版，盖子大双耳，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百八十四：厚纱布 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	21口罩纱布 纯棉制品，完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百八十五：长铁筷子 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百八十六：长木筷子 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	优质不锈钢材质
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百八十七：大腰斗 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表五百八十八：锅刷 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	完全符合食品卫生标准
--	---	------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表五百八十九：料缸 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	16cm 完全符合食品卫生标准
--	---	-----------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表五百九十：马斗 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	18cm 完全符合食品卫生标准
--	---	-----------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表五百九十一：马斗 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	20cm 完全符合食品卫生标准
--	---	-----------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表五百九十二：磨刀石 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	完全符合食品卫生标准
--	---	------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表五百九十三：碗夹 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	大 完全符合食品卫生标准
--	---	--------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表五百九十四：手勺 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	12两 完全符合食品卫生标准
--	---	----------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表五百九十五：手铲 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
------	----	------------

	1	12两 完全符合食品卫生标准
--	---	----------------

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表五百九十六：打饭勺 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百九十七：米饭铲 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百九十八：无托锅架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五百九十九：食品夹 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表六百：削皮刀 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表六百零一：保鲜膜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表六百零二：锡纸 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表六百零三：八组料盒 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表六百零四：垃圾袋 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	垃圾桶用 完全符合食品卫生标准

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表六百零五：饼铲 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表六百零六：西瓜刀 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

附表六百零七：微笑口罩 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	完全符合食品卫生标准

说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
----	-------------------------------------	--

第四章 投标人应当提交的资格、资信证明文件

投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的相关文件，并作为其投标文件的一部分，所有文件必须真实可靠、不得伪造，否则将按相关规定予以处罚。

一、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。

法人包括企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人；其他组织主要包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户；自然人是指具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的公民。如投标人是企业（包括合伙企业），要提供在市场监督管理部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”；如投标人是事业单位，要提供有效的“事业单位法人证书”；投标人是非企业专业服务机构，如律师事务所、会计师事务所，要提供有效的执业许可证等证明文件；如投标人是个体工商户，要提供有效的“个体工商户营业执照”；如投标人是自然人，要提供有效的自然人身份证明。

分公司不是独立法人，不具备政府采购法第二十二条规定的投标人应当具备独立承担民事责任能力的条件。分公司经总公司授权，可以以分公司的名义参加政府采购活动，但其民事责任由总公司承担。

二、财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（详见资格审查表）。

三、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。

四、参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。

五、按照招标文件要求，投标人应当提交的其他资格、资信证明文件。

第五章 评标

一、评标要求

1.评标方法

包1（内蒙古警察职业学院新校区餐厅宿舍办公配套设施采购（第二批））：综合评分法

最低评标价法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。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。

2.评标原则

2.1评标活动遵循客观、公正、审慎的原则，以招标文件和投标文件为评标的基本依据，并按照招标文件规定的评标方法和评标标准进行评标。

2.2具体评标事项由评标委员会负责，并按招标文件规定的办法进行评审。

2.3合格投标人不足三家的，不得评标。

3.评标委员会

3.1评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数应当为5人及以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

3.2评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

（1）参加采购活动前3年内，与投标人存在劳动关系，或者担任投标人的董事、监事，或者是投标人的控股股东或实际控制人；

（2）与投标人的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

（3）与投标人有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

3.3评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

（1）审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

（2）要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

（3）对投标文件进行比较和评价；

（4）确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人；

（5）向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为；

（6）法律法规规定的其他职责。

4.澄清

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，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

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

4.1评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

4.2评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或补正。

5.有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

（1）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制，包括但不限于不同投标人上传的投标文件项目内部识别码一致的情形；

- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或个人的账户转出；

6. 有下列情形之一的，属于恶意串通投标，其投标无效，并追究法律责任：

- (1) 投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关情况并修改其投标文件；
- (2) 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件；
- (3) 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容；
- (4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动；
- (5) 投标人之间事先约定由某一特定投标人中标、成交；
- (6) 投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标、成交；
- (7) 投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标、成交或者排斥其他投标人的其他串通行为。

7. 投标无效的情形

投标人存在下列情况之一的，投标无效：

- (1) 未按照招标文件的规定提交投标保证金的；
- (2) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- (3) 不具备招标文件中规定的资格要求的；
- (4) 报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- (5) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- (6) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

8. 废标的情形

出现下列情形之一的，应予以废标。

- (1) 符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足3家；或参与竞争的核心产品品牌不足3个的；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 投标人的报价均超过了采购预算的；
- (4) 因重大变故，采购任务取消的；

9. 定标

评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准，对投标文件进行评审。评标结束后，评标委员会根据采购人委托直接确定中标人或者由采购人在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。

二. 落实政府采购政策

1. 节约能源、保护环境

采购的产品属于品目清单范围的，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，具体按照本招标文件相关要求执行。

2. 促进中小企业发展

2.1 采购人在政府采购活动中应当通过加强采购需求管理，落实预留采购份额、价格评审优惠、优先采购等措施，提高中小企业在政府采购中的份额，支持中小企业发展。

2.2《政府采购促进中小企业发展管理办法》所称中小企业，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。

2.3在政府采购活动中，投标人提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策：

- (1) 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；
- (2) 在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；
- (3) 在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

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《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策。

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。

2.4依照《政府采购促进中小企业发展管理办法》《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》和《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》的规定，凡符合要求的小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位，按照以下比例给予相应的价格扣除：

合同包1（内蒙古警察职业学院新校区餐厅宿舍办公配套设备采购（第二批））

序号	情形	适用对象	价格扣除比例	计算公式
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	非联合体	10%	货物由小微企业制造，即货物由小微企业生产且使用该小微企业商号或者注册商标时，给予价格扣除C1，即：评标价=投标报价×（1-C1）；监狱企业与残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受同等价格扣除，当企业属性重复时，不重复价格扣除。

注：（1）上述评标价仅用于计算价格评分，成交金额以实际投标价为准。（2）组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织，与小型、微型企业之间不得存在投资关系。

2.5投标人属于中小企业的，应提供《中小企业声明函》；属于监狱企业的，应提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；属于残疾人福利性单位的，应提供《残疾人福利性单位声明函》。投标人应当按照《中小企业声明函》《残疾人福利性单位声明函》规定格式提供（格式附后，不可修改），未按规定提供的，不得享受相关中小企业扶持政策。

投标人应当对提供材料的真实性负责，若有虚假，将追究其法律责任。

三、评标程序

1.符合性审查

1.1依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否满足招标文件的实质性要求。

1.2符合性审查中有任意一项未通过的，审查结果为未通过。投标人未通过符合性审查的，投标无效。

符合性审查表

内蒙古警察职业学院新校区餐厅宿舍办公配套设备采购（第二批）

投标及保证金缴纳情况	按要求进行网上投标、进行保证金缴纳。（审查汇款凭证）
投标报价	投标报价（包括分项报价，投标总报价）只能有一个有效报价且不超过采购预算或最高限价，投标报价不得缺项、漏项。
投标文件规范性、符合性	投标文件的签署、盖章、涂改、删除、插字、公章使用等符合招标文件要求；投标文件文件的格式、文字、目录等符合招标文件要求或对投标无实质性影响。
主要商务条款	审查投标人出具的“满足主要商务条款的承诺书”，且进行盖章。
联合体投标	符合关于联合体投标的相关规定
技术部分实质性内容	1.明确所投标的的产品品牌、规格型号或服务内容或工程量； 2.投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应并满足招标文件全部实质性要求。
其他要求	招标文件要求的其他无效投标情形；围标、串标和法律法规规定的其它无效投标条款。

2. 投标报价审查

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

3. 政府采购政策功能落实

对于小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除。

4. 相同品牌审查

采用最低评标价法的采购项目，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，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，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个参加评标的投标人，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按上述规定处理。

5. 详细评审

综合评分法：分为投标报价评审、商务部分评审、技术部分评审（得分四舍五入保留两位小数）。

内蒙古警察职业学院新校区餐厅宿舍办公配套设备采购（第二批）

评审因素	评审标准
分值构成	技术部分60.0分 商务部分10.0分 报价得分30.0分
技术参数指标 (30.0分)	根据投标人提供的设备技术参数与招标文件要求的技术参数对比打分：标识为“*”代表重要技术参数，满足一项得0.15分，最高可得30分。注：参数响应情况需以投标人提供的佐证材料（有效的第三方检测报告）编入投标文件为准。

技术部分	设备运输、保管、安装调试及实施方案 (30.0分)	1、根据采购人提供的图纸投标人可自行踏勘现场，根据现场情况提供技术方案，方案布局合理得0-5分，对应准确得0-5分，符合现场情况得0-5分，根据方案设计深度评价详细全面得0-5分。 2、根据各投标人提供的项目实施方案、供货、安装技术方案、项目管理措施及机构设置、人员配置进行评审。 1) 设备运输、保管、供货、安装调试实施方案科学合理、可行性评价，得0-2分； 2) 安全文明施工措施合理评价，得0-2分； 3) 建设进度计划合理评价，得0-2分； 4) 安装质量保证措施评价，得0-2分； 5) 项目管理措施及机构设置、人员配置，得0-2分。
商务部分	类似项目业绩 (2.0分)	提供近三年（2020年至今）项目业绩，有一项得0.5分，最多得2分。注：业绩证明文件须提供中标通知书或供货合同。若以上证明材料提供不全，该项不得分。
	售后服务 (6.0分)	售后服务保障措施至少包含:能够提供常年的及时服务、确保随叫随到(维修、更换、备品备件措施等)。得 0-3 分，根据售后方案完整程度、质保期长(售后服务内容等)，得0-1分，维修响应时间程度、故障排除时间程度(售后服务人员安排，培训方案及措施等要素等)得 0-2 分，等酌情打分
	培训方案 (2.0分)	培训方案完善，承诺现场免费培训，培训内容包括设备操作、设备维护及简单的设备维修，保证使用者能熟练操作，并配备完整的使用说明得2分；培训方案完善，承诺现场培训，培训内容包括设备操作、设备维护及简单的设备维修，保证使用者能熟练操作，但未配备使用说明及操作手册得1分；培训方案不完善，未承诺现场免费培训得0分。
投标报价	投标报价得分 (30.0分)	投标报价得分 = (评标基准价/投标报价) × 价格分值【注：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。】最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

最低评标价法：无。

6. 汇总、排序

最低评标价法：评标结果按投标报价由低到高顺序排列。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投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

综合评分法：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。

7. 确定中标人

采购人或者评标委员会按照中标候选人名单顺序确定中标人。中标候选人并列的，按采购人按照评审报告中推荐的成交候选人确定中标（成交）人。规定的方式确定中标人。招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

第六章 合同与验收

一、合同

1、合同要求

1.1 采购人应当自中标（成交）通知书发出之日起30日内，按照招标（磋商、谈判）文件或询价通知书和中标（成交）投标人投标（响应）文件的规定，与中标（成交）投标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标（磋商、谈判）文件或询价通知书确定的事项作实质性修改。采购人、投标人不得提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

1.2 政府采购合同应当包括采购人与中标（成交）投标人的名称和住所、标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。

1.3 采购人与中标（成交）投标人应当根据合同的约定依法履行合同义务。政府采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典》。政府采购合同的双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。

1.4 采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在内蒙古自治区政府采购网（<https://www.ccgp-neimenggu.gov.cn/>）公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

1.5 采购人应当自政府采购合同签订之日起7个工作日内，将合同副本向同级财政部门 and 有关部门备案。

2.合同格式及内容

政府采购合同

(货物类合同参考文本)

合同编号：

甲方：*** (填写采购单位名称)

地址：*** (填写详细地址)

乙方：*** (填写中标、成交投标人名称)

地址：*** (填写详细地址)

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规、规范性文件以及 _____ 项目 (填写项目名称) _____ (填写政府采购项目编号) 的中标 (成交) 结果、招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书、投标 (响应) 文件等文件的相关内容, 甲乙双方经平等协商, 就如下合同条款达成一致意见。

一、甲方向乙方采购的货物基本情况

(一) 根据招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书及中标 (成交) 结果公告, 甲方所采购的货物、服务 (如有) 基本情况如下: _____。

(二) 货物名称、数量、规格型号、生产厂家、品牌、单价、与货物相关的服务等详细内容, 见合同附件-货物清单。

二、乙方交付货物的时间及地点

(一) 交付时间: _____

(二) 交付地点: _____ 填写详细地址)

(三) 交付货物的名称及数量: _____

(四) 乙方交付货物代表及联系电话: _____ (填写姓名和联系电话)

(五) 甲方接收货物代表及联系电话: _____ (填写姓名和联系电话)

注: 货物为多批次交付的, 应详细列明每批次交付的内容、数量、交付时间、交付地点等。

三、乙方交付货物的质量

(一) 乙方交付的货物应同时满足: 1.符合国家法律法规和规范性文件对货物的质量要求; 2.符合甲方招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书对货物的质量要求; 3.符合乙方在投标 (响应) 文件中或磋商、谈判过程中对货物质量作出的书面承诺、声明或保证。上述质量要求作为甲方对乙方货物质量的验收依据。

(二) 乙方应根据国家法律法规和规范性文件的规定、招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书的相关要求、投标 (响应) 文件及乙方承诺、声明或保证, 向甲方提供相应的货物质量证明文件。

四、乙方交付货物的包装及标识

(一) 乙方交付货物的包装和标识应同时满足: 1.符合国家法律法规和规范性文件对产品包装及标识的要求; 2.符合甲方招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书对货物包装及标识的要求; 3.符合乙方在投标 (响应) 文件中对货物包装及标识作出的承诺、声明或保证; 4.符合绿色环保、运输及安全性等要求。

(二) 货物的包装费用由乙方承担。

五、货物的运输要求

(一) 运输方式及运输线路: _____。

(二) 运输、保险及其他相关费用由乙方承担。

六、甲方对货物的验收

(一) 乙方将货物送达至甲方指定的地点, 应及时通知甲方。在甲方收到到货通知并在货物到达指定地点后 _____ 日

内，由甲乙双方及第三方（如有）对货物的数量、规格型号、生产厂家、品牌、外观进行验收，在条件允许的情况下，可以同步对货物质量进行初步验收，甲乙双方应签署书面验收记录，作为本项目的履行文件留存。

（二）在甲方收到货物_____日内，如发现质量问题，甲方应在_____日内向乙方提出书面异议，甲方逾期提出的，视为乙方所交付的货物质量符合合同的约定。乙方在收到甲方关于质量问题的书面异议后，应当在_____日内负责解决处理。

（三）乙方提交的货物数量、规格型号及质量不符合本合同要求的，甲方应在验收记录中作出明确记载，保留相关的证据，并有权拒绝接受货物，解除合同且不承担任何法律责任。

七、合同金额

在乙方提供完全符合合同要求的货物的前提下，本合同总金额为_____元（小写）_____（大写）

八、付款时间、金额及条件

（一）付款时间及付款金额：_____

（二）付款条件：_____

（三）乙方账户信息

乙方名称：_____

开户银行：_____

银行账号：_____

九、货物质量保证及售后服务

招标（磋商、谈判）文件或询价通知书对货物质量保证期及售后服务作出明确要求的，适用招标（磋商、谈判）文件或询价通知书对保证期和售后服务的规定，如乙方在投标（响应）文件及磋商、谈判过程中对货物质量保证期和售后服务作出更优的承诺、声明或保证的，适用乙方的承诺、声明或保证。

十、知识产权

乙方保证其提供的货物的全部及部分，均不存在任何侵犯第三方知识产权的情形。否则，乙方应向甲方承担违约责任及赔偿由此给甲方造成的名誉及经济损失。

十一、违约条款

（一）甲方没有正当理由逾期支付合同款项的，每延期一日，甲方应按照逾期支付金额_____的_____承担违约责任。延期达到_____日，乙方有权解除合同，并要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（二）甲方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（注：可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿乙方损失的，乙方有权要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（三）乙方逾期交付货物的，每延期一日，乙方应按照合同总金额的_____承担违约责任。延期达到_____日，甲方有权解除合同，拒付延期部分货物的相应货款，并要求乙方赔偿甲方的经济损失。

（四）乙方交付的货物不符合质量约定或乙方未履行相应的质量保证责任及售后服务义务、或存在侵权行为的，甲方有权退货，并要求乙方支付合同总金额_____%的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（五）乙方在参与本项目采购活动过程中，如存在提供虚假承诺、证明、串通投标等违法违规行为，除承担相应的行政责任外，甲方有权解除合同，并要求乙方承担合同总金额_____%的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（六）乙方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（注：可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

十二、不可抗力

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知另一方，双方互不承担责任，并在_____天内提供有关不可抗力的相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，双方协商解决。

十三、争议的解决方式

合同发生纠纷时，双方应协商解决，协商不成，可以采用下列方式解决：

（一）提交_____仲裁委员会仲裁。

（二）向_____人民法院起诉。

十四、合同保存

合同文本一式_____份，采购单位、中标（成交）投标人、采购代理机构、_____各执一份。合同文本保存期限为从采购结束之日起至少保存十五年。

十五、合同附件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的组成部分，其内容与本合同具有同等的法律效力：

- 1、货物清单（双方应盖章确认）
- 2、乙方出具的报价单（函）
- 3、中标（成交）结果公告及中标（成交）通知书
- 4、甲方招标（磋商、谈判）文件或询价通知书
- 5、乙方投标（响应）文件
- 6、甲乙双方商定的其他文件

十六、双方约定的其他条款

_____。

十七、本合同未尽事宜，由双方另行签订补充协议，补充协议是本合同的组成部分。

十八、本合同由甲乙双方盖章生效。

甲方名称：（章）

乙方名称：（章）

甲方法定代表人或负责人：（签字）

乙方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

年 月 日

政府采购合同

(服务类合同参考文本)

合同编号：

甲方：*** (填写采购单位名称)

地址：*** (填写详细地址)

乙方：*** (填写中标、成交投标人名称)

地址：*** (填写详细地址)

甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规、规范性文件以及_____项目(填写项目名称)_____ (填写政府采购项目编号)的中标(成交)结果、招标(磋商、谈判)文件、投标(响应)文件等文件的相关内容,经平等自愿协商一致,就如下合同条款达成一致意见。

一、乙方向甲方提供的服务内容

(一)根据招标(磋商、谈判)文件及中标(成交)结果公告,乙方向甲方提供的服务、货物(如有)内容如下:

_____。

(二)服务项目名称、服务具体内容、服务方式、服务要求、服务成果及与之相关的货物等详细内容,见合同附件—服务清单。

二、乙方服务成果的交付时间、地点

(一)服务期限: _____

(二)服务成果的交付时间和交付要求(如有): _____

(三)服务地点: _____ (填写详细地址)

(四)乙方代表及联系电话: _____ (填写姓名和联系电话)

(五)甲方代表及联系电话: _____ (填写姓名和联系电话)

注:服务成果分阶段交付的,应分别列明各阶段的交付时间、交付内容。

三、乙方提供服务成果的质量

(一)乙方提供的服务应同时满足:1.符合国家法律法规和规范性文件对服务质量的要求;2.符合甲方招标(磋商、谈判)文件对服务的质量要求;3.符合乙方在投标(响应)文件中或磋商、谈判过程中对服务质量作出的书面承诺、声明或保证。上述质量要求作为甲方对乙方服务质量的验收依据。

(二)乙方应根据国家法律法规和规范性文件的规定、招标(磋商、谈判)文件的相关要求、投标(响应)文件及乙方承诺、声明或保证,向甲方提供相应的服务质量证明文件。

四、乙方服务成果的交付方式及载体

乙方交付服务成果方式及载体应符合国家法律法规和规范性文件的要求,并符合甲方招标(磋商、谈判)文件的要求、乙方在投标(响应)文件中对服务成果交付方式及载体作出的承诺。

五、甲方对乙方服务的监督

甲方对乙方提供的服务有权进行监督,当乙方服务质量、服务内容不符合约定时,甲方有权要求乙方及时进行整改,对乙方拒不改正或整改不到位的,甲方有权随时解除合同,并根据具体情况扣除部分或全部服务费用。

六、合同金额

在乙方提供完全符合合同要求的服务的前提下,本合同总金额为_____元(小写)_____ (大写)。

七、付款时间及条件

(一)付款时间及付款金额: _____

(二)付款条件: _____

（三）乙方账户信息

乙方名称：_____

开户银行：_____

银行账号：_____

八、知识产权

乙方应保证其提供的服务及服务成果的全部及部分，均不存在侵犯第三方知识产权的情形，其服务成果的所有权由甲方享有。否则，乙方应向甲方承担违约责任及赔偿由此给甲方造成的名誉及经济损失。

九、违约条款

（一）甲方没有正当理由逾期支付合同款项的，每延期一日，甲方应按照逾期支付金额_____的_____承担违约责任。延期达到_____日，乙方有权解除合同，并要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（二）甲方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（注：可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿乙方损失的，乙方有权要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（三）乙方逾期提供服务成果的，每延期一日，乙方应按照合同总金额的_____承担违约责任。延期达到_____日，甲方有权解除合同，拒付延期部分的相应服务款项，并要求乙方赔偿甲方的经济损失。

（四）乙方交付的服务不符合质量要求，或其服务成果存在侵权行为的，甲方有权解除合同，并要求乙方支付合同总金额_____%的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（五）乙方在参与本项目采购活动过程中，如存在提供虚假承诺、证明、串通投标等违法违规行为，除承担相应的行政责任外，甲方有权解除合同，并要求乙方承担合同总金额_____%的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（六）乙方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（注：可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

十、不可抗力

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知另一方，双方互不承担责任，并在_____天内提供有关不可抗力的相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，由双方协商解决。

十一、争议的解决方式

合同发生纠纷时，双方应协商解决，协商不成，可以采用下列方式解决：

（一）提交_____仲裁委员会仲裁。

（二）向_____人民法院起诉。

十二、合同保存

合同文本一式_____份，采购单位、中标（成交）投标人、采购代理机构、_____各执一份。合同文本保存期限为从采购结束之日起至少保存十五年。

十三、合同附件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分，与本合同具有同等法律效力：

- 1、服务清单（双方应盖章确认）
- 2、乙方出具的报价单（函）
- 3、中标（成交）结果公告及中标（成交）通知书
- 4、甲方招标（磋商、谈判）文件
- 5、乙方投标（响应）文件
- 6、甲乙双方商定的其他文件

十四、双方约定的其他事宜

_____。

十五、合同未尽事宜，双方另行签订补充协议，补充协议是合同的组成部分。

十六、本合同由甲乙双方盖章生效。

甲方名称：（章）

乙方名称：（章）

甲方法定代表人或负责人：（签字）

乙方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

年 月 日

二.验收

严格按照采购合同开展履约验收。采购人或者采购代理机构应当成立验收小组,按照采购合同的约定对投标人履约情况进行验收。验收时,应当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(参考格式附后),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。验收结果应当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。

政府采购货物履约验收书

（参考格式）

项目名称	
项目编号	
采购人	
使用人	
投标人	
验收依据	<p>1.政府采购合同（合同名称及编号）</p> <p>2.中标（成交）公告或中标（成交）通知书</p> <p>3.招标（磋商、谈判）文件或询价通知书</p> <p>4.投标（响应）文件</p> <p>5.投标人的承诺、声明或保证（如有）</p> <p>注：验收依据可根据项目具体情况适当增加</p>
投标人对履约情况的总结及提供的相关证明材料	注：投标人根据采购合同的约定，对履约情况（包括但不限于采购合同中约定的货物数量、货物规格型号、生产厂家、交货时间、交货地点、验收情况、货物质量、售后服务等）进行总结，并提供相应的履约证明材料作为附件。
采购人（使用人）对履约情况的确认	注：采购人或使用人根据采购合同约定，对投标人履约情况进行逐一确认。
验收人员名单及组成	<p>1. 采购人代表：</p> <p>2. 采购代理机构代表：</p> <p>3. 第三方专业机构代表及专家：</p> <p>4. 其他投标人代表：</p>
验收评价及结论	<p>评价：</p> <p>结论：<input type="checkbox"/>通过 <input type="checkbox"/>不通过，具体说明：</p>
验收人员签字	年 月 日
采购人确认意见（注：采购人委托代理机构验收时适用）	<p><input type="checkbox"/>同意验收结论。</p> <p><input type="checkbox"/>不同意验收结论。具体说明：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>
备注	

采购人代表签字：

年 月 日

投标人代表签字：

年 月 日

政府采购服务履约验收书

（参考格式）

项目名称	
项目编号	
采购人	
使用人	
投标人	
验收依据	<p>1.政府采购合同（合同名称及编号）</p> <p>2.中标（成交）公告或中标（成交）通知书</p> <p>3.招标（磋商、谈判）文件或询价通知书</p> <p>4.投标（响应）文件</p> <p>5.投标人的承诺、声明或保证（如有）</p> <p>注：验收依据可根据项目具体情况适当增加</p>
投标人对履约情况的总结及提供的相关证明材料	注：投标人根据采购合同的约定，对履约情况（包括但不限于采购合同中约定的货物数量、货物规格型号、生产厂家、交货时间、交货地点、验收情况、货物质量、售后服务等）进行总结，并提供相应的履约证明材料作为附件。
采购人（使用人）对履约情况的确认	注：采购人或使用人根据采购合同约定，对投标人履约情况进行逐一确认。
验收人员名单及组成	<p>1. 采购人代表：</p> <p>2. 采购代理机构代表：</p> <p>3. 第三方专业机构代表及专家：</p> <p>4. 其他投标人代表：</p>
验收评价及结论	<p>评价：</p> <p>结论：<input type="checkbox"/>通过 <input type="checkbox"/>不通过，具体说明：</p>
验收人员签字	年 月 日
采购人确认意见（注：采购人委托代理机构验收时适用）	<p><input type="checkbox"/>同意验收结论。</p> <p><input type="checkbox"/>不同意验收结论。具体说明：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>
备注	

采购人代表签字：

年 月 日

投标人代表签字：

年 月 日

第七章 投标文件格式与要求

投标人按照以下格式编制响应文件。

投标文件封面格式：

(项目名称)

投标文件

项目编号：

包号：第 包（项目划分采购包时使用）

(投标人名称) (盖章)

年 月 日

投标文件目录格式：

目 录

- 一、投标承诺书
- 二、开标一览表（报价表）
- 三、分项报价表
- 四、授权委托书
- 五、缴纳投标保证金证明材料
- 六、投标人基本情况表
- 七、具有独立承担民事责任的能力的证明材料
- 八、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料
- 九、依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料
- 十、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料
- 十一、参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明
- 十二、联合体协议书
- 十三、中小企业声明函
- 十四、监狱企业证明文件
- 十五、残疾人福利性单位声明函
- 十六、主要商务要求承诺书
- 十七、技术偏离表
- 十八、项目组成人员一览表
- 十九、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等
- 二十、投标人业绩情况表
- 二十一、其他证明材料

投标文件正文格式：

一、投标承诺书

致：_____（采购单位名称和采购代理机构名称）

你方组织的_____（项目名称）的招标，项目编号：_____，我方自愿参与投标，并就有关事项郑重承诺如下：

一、我方完全理解并接受该项目招标文件的所有要求。

二、我方严格遵守《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》及相关法律、法规的规定，如有违反，承担相应的法律责任。

三、我方的最终报价为开标一览表（报价表）中的投标总报价，在投标有效期和合同有效期内，该报价固定不变。

四、我方同意招标文件关于投标有效期的规定。

五、我方同意提供贵方要求的与投标有关的任何数据和资料。

六、我方将按照招标文件、投标文件等要求，签订并严格执行政府采购合同。

七、我方投标报价已包含应向知识产权所有人支付的所有相关税费，并保证采购人在中国使用我方提供的货物时，如有第三方提出侵犯其知识产权主张的，责任由我方承担。

八、我方承诺未为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。

九、我方提供的投标文件内容全部真实有效，如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切法律责任。

十、若我方中标，愿意按有关规定及招标文件要求缴纳招标代理服务费。若采购人支付代理服务费，则此条不适用。

详细地址：

邮政编码：

电话：

电子邮箱：

投标人开户银行：

账号/行号：

投标人名称（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签字）：

年 月 日

二、开标一览表（报价表）

投标投标人应在“投标客户端”【报价部分】进行填写，“投标客户端”将自动根据投标人填写信息在线生成开标一览表，若在投标文件中出现非系统生成的开标一览表，且与“投标客户端”生成的开标一览表信息内容不一致，以“投标客户端”在线填写报价并生成的内容为准。

（下列表样仅供参考，请选择下表之一填写）

开标一览表（报价表）

（总价、单价报价）

项目编号：

项目名称：

投标人名称：

序号	采购项目名称/包名称	投标总报价（元）	交货或服务期	交货或服务地点
1				
2				
...				

投标人（盖章）：

日期：

开标一览表（报价表）

（上浮/下浮率报价）

项目编号：

项目名称：

投标人名称：

序号	采购项目名称/包名称	上浮/下浮率（%）	交货或服务期	交货或服务地点
1				
2				
...				

投标人（盖章）：

日期：

三、分项报价表

投标人应在“投标客户端”【报价部分】进行填写，“投标客户端”将自动根据投标人填写信息在线生成分项报价表，若在投标文件中出现非系统生成的分项报价表，且与“投标客户端”生成的分项报价表信息内容不一致，以“投标客户端”在线填写报价并生成的内容为准。

(下列表样仅供参考)

(一) 货物 (请选择下表之一填写)

分项报价表

(总价、单价报价)

项目编号:

项目名称:

包号:

投标人名称:

货币及单位: 人民币/元

品目号	序号	货物名称	规格型号	品牌	产地	制造商名称	单价	数量	总价
1-1	1								
1-2	2								
...	...								

投标人(盖章):

日期:

分项报价表

(上浮/下浮率报价)

项目编号:

项目名称:

包号:

投标人名称:

货币及单位: 人民币/元

品目号	序号	货物名称	规格型号	品牌	产地	制造商名称	单价	数量	上浮/下浮率(%)	总价
1-1	1									
1-2	2									
...	...									

投标人(盖章):

日期:

(二) 服务 (请选择下表之一填写)

分项报价表

(总价、单价报价)

项目编号:

项目名称:

包号:

投标人名称:

货币及单位: 人民币/元

品目号	序号	服务名称	服务范围	服务要求	服务期限	服务标准	单价	数量	总价
-----	----	------	------	------	------	------	----	----	----

1-1	1								
1-2	2								
...	...								

投标人（盖章）：

日期：

分项报价表
（上浮/下浮率报价）

项目编号：

项目名称：

包号：

投标人名称：

货币及单位：人民币/元

品目号	序号	服务名称	服务范围	服务要求	服务期限	服务标准	单价	数量	上浮/下浮率（%）	总价
1-1	1									
1-2	2									
...	...									

投标人（盖章）：

日期：

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

四、授权委托书

本人_____ (姓名) 系_____ (投标人名称) 的法定代表人，现委托_____ (姓名) 为我方代理人，参加_____ (项目名称) 的招标，项目编号：_____。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清确认、递交、撤回、修改招标项目投标文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。委托期限：_____。

代理人无转委托权。

投标人(盖章)：_____

法定代表人(签字)：_____

授权委托人(签字)：_____

法定代表人身份证扫描件 正面	法定代表人身份证扫描件 反面
授权委托人身份证扫描件 正面	授权委托人身份证扫描件 反面

_____年____月____日

（以下格式文件由投标人根据需要选用）

五、缴纳投标保证金证明材料

投标人应提供缴纳保证金的证明材料原件扫描件。

六、投标人基本情况表

投标人名称		注册资金	
注册地		注册时间	
法定代表人		联系电话	
技术负责人		联系电话	
开户银行			
开户银行账号			
主营范围：			
企业资质：			

七、具有独立承担民事责任的能力的证明材料

投标人为法人或者其他组织的，提供营业执照等证明文件；投标人为自然人的，提供身份证明。

八、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料

投标人提供具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料。

九、依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料

投标人提供依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。

十、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料

投标人提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。

十一、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的书面声明

本公司（单位）自愿参加本次政府采购活动，_____（项目名称），项目编号：_____，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》及相关法律、法规和规章制度，在参加此次政府采购活动前3年内，本公司在经营活动中无重大违法记录。

特此声明

投标人名称（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签字）：

年 月 日

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

十二、联合体协议书

_____ (所有成员单位名称) 自愿组成一个联合体, 以一个投标人的身份共同参加_____ (项目名称) 的投标, 项目编号: _____。联合体各方共同与采购人签订采购合同, 就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。现就联合体投标事宜订立如下协议。

1. _____ (某成员单位名称) 为联合体牵头人。

2. 联合体各成员单位授权牵头人代表联合体参加投标活动, 提交和接收相关的资料, 负责合同实施阶段的组织和协调工作, 以及处理与本招标项目有关的事宜。

3. 联合体牵头人在本项目中签署的文件和处理的事宜, 联合体各成员单位均予以承认。联合体各成员单位将严格按照招标文件、投标文件和合同的要求全面履行义务, 并向招标人承担连带责任。

4. 联合体各成员单位内部的职责分工如下: _____。

5. 如要求缴纳保证金, 以牵头人名义缴纳, 对联合体各方均具有约束力。

6. 本协议书自签署之日起生效, 合同履行完毕后自动失效。

7. 本协议书一式_____份, 联合体各成员单位和采购人各执一份。

协议书由法定代表人签字的, 应附法定代表人身份证明; 由授权代表签字的, 应附授权委托书。

所有成员单位法定代表人或其授权代表 (签字并盖章):

年 月 日

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

十三、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(单位名称)的(项目名称)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),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¹,属于(中型企业、小型企业、微型企业);

2.(标的名称),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。

企业名称(盖章):

日期:

¹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

中小企业声明函(工程、服务)

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,工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业(或者: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¹,属于(中型企业、小型企业、微型企业);

2.(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:

¹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

（以下格式文件由投标人根据需要选用）

十四、监狱企业证明文件

提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

十五、残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

十六、主要商务要求承诺书

我公司承诺可以完全满足_____ (项目名称)，项目编号：_____ 招标文件的所有主要商务条款要求，包括标的提供的时间、标的提供的地点、投标有效期、付款方式、验收要求、履约保证金等。若有不符合或未按承诺履行的，承担相应法律后果。

如有优于招标文件主要商务要求的请在此承诺书中说明。

具体优于内容（如标的提供的时间、地点，质保期等）。

特此承诺

投标人名称（盖章）：

年 月 日

十七、技术偏离表

序号	标的名称	招标技术要求		投标响应内容	偏离程度	备注
		★				
1		★	1.1...			
			1.2...			
			...			
2		★	2.1...			
			2.2...			
			...			

说明：

1.“招标技术要求”栏应详细列明招标文件中的技术要求。

2.“投标响应内容”栏填写投标人对招标文件提出的技术要求作出的明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。

3.“偏离程度”栏填写满足、响应或正偏离、负偏离。

4.“备注”栏可填写偏离情况的具体说明。

5. 本表填写内容与分项报价明细表不一致的，以分项报价明细表内容为准。

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

十八、项目组成人员一览表

序号	姓名	本项目拟任职务	学历	职称或执业资格	身份证号	联系电话
1						
2						
3						
.....						

按招标文件要求在本表后附相关人员证书。

说明：

- 1.“本项目拟任职务”栏应包括：项目负责人、项目联系人、项目服务人员或技术人员等。
- 2.如投标人中标，须按本表项目组成人员操作，不得随意更换。

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

十九、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等

(内容和格式自拟)

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

二十、投标人业绩情况表

序号	使用单位	业绩名称	合同总价	签订时间
1				
2				
3				
4				
...				

投标人根据上述业绩情况后附销售或服务合同复印件。

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

二十一、其他证明材料

- 1.招标文件要求提供的其他资料。
- 2.投标人认为需提供其他资料。