

水岸小镇**G2G4**号楼集中办公区机关 食堂厨房设备采购项目

公开招标文件

采购单位名称：呼和浩特市机关事务管理局

采购代理机构名称：呼和浩特市政府采购中心

项目编号：**150101-HSZC-GK-20230018**

2023年07月05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

呼和浩特市政府采购中心受呼和浩特市机关事务管理局委托，采用公开招标方式组织采购水岸小镇G2G4号楼集中办公区机关食堂厨房设备采购项目。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：水岸小镇G2G4号楼集中办公区机关食堂厨房设备采购项目

项目编号：150101-HSZC-GK-20230018

采购计划备案号：呼政采备字[2023]01863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 | 水岸小镇G2G4号楼集中办公区机关食堂厨房设备采购项目 | 36 3 | 详见招标文件 件 | 2,681,600.00 |

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（水岸小镇G2G4号楼集中办公区机关食堂厨房设备采购项目）：

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：呼和浩特市政府采购中心

地址：内蒙古自治区呼和浩特市新城区呼和浩特市丁香路2号

联系人：郝瑞

联系电话：4669352

采购单位名称：呼和浩特市机关事务管理局

地址：呼和浩特新城区新华东街1号市党政机关办公大楼会议中心

联系人：侯占军

联系电话：15354857475

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 （水岸小镇 G2G4 号楼集中办公区机关食堂厨房设备采购项目）：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 | 采购人授权评标委员会按照评审原则直接确定中标（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 | 水岸小镇 G2G4 号楼集中办公区机关食堂厨房设备采购项目：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：面向中小企业，采购包专门预留 |
| 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（水岸小镇G2G4号楼集中办公区机关食堂厨房设备采购项目）：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呼和浩特市机关事务管理局。

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呼和浩特市政府采购中心。

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

水岸小镇G2G4号楼集中办公区机关食堂厨房设备采购项目

| | |
|---------------------------|---|
| 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 | 竞标人能够依法缴纳税金和社会保障资金承诺书（如竞标人为当年成立企业或工商个体户及自然人，可根据自身情况做出承诺。） |
| 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“参加本采购活动前3年内”竞标人书面声明函 |
| 具有独立承担民事责任的能力 | 审查竞标人有效的营业执照或事业单位法人证书或执业许可证或自然人的身份证明。 |
| 信用记录 | 到提交投标文件的截止时间，投标人未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单。 |
| 具有履行合同所必须的设备和专业技术能力 | 审查竞标人出具的“具有履行合同所必须的设备和专业技术能力”声明 |
| 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。 |
| 无 | 无 |
| 面向中小企业情况审查 | 参与的供应商（联合体）提供的货物全部由符合政策要求的中小企业承接 |

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

无

二. 主要商务要求、技术要求

合同包1（水岸小镇G2G4号楼集中办公区机关食堂厨房设备采购项目）

1. 主要商务要求

| | |
|---------|--|
| 标的提供的时间 | 自签订政府采购合同起20日 |
| 标的提供的地点 | 水岸小镇G2G4号楼集中办公区机关食堂 |
| 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%，签订合同后支付30%的预付款 2期：支付比例70%，货物（设备）到货安装调试验收合格后支付剩余70% |
| 验收要求 | 1期：一、验收标准 采购方、投标方、第三方专家严格按照招标文件的要求及国家标准进行验收。二、检验项目 包装与标识、外观、功能参数。三、检测措施（一）现场验收 采购方、第三方专家、投标方均到场情况下当面开箱，共同清点、检查外观，填写开箱记录，三方签字确认。投标方须提供设备出厂检验报告、合格证、装箱清单、产品使用说明书。通过目测、测量工具对产品逐件进行检查。1、包装与标识（1）包装箱内必须附装箱清单；（2）包装箱本身质量符合要求；（3）箱内产品与装箱清单一致。2、外观 无磨损，无划痕，无色差。3、功能（1）根据采购清单及参数进行核对；（2）查实箱内主机和配件是否齐全；（3）检查产品尺寸是否符合采购设备参数；（4）检查零件，紧丝等配件的牢固性；（5）调试设备功能运行是否正常。（二）产品确认 采购方、第三方专家、投标方依据采购合同对货物实地验收设备到货情况，共同签字确认产品。（三）功能确认 依据产品的性能指标、功能描述等，采购方、第三方专家、投标方，根据设备用途，按照设备的操作步骤，逐一检验，确认设备的性能和功能。 |
| 履约保证金 | 收取比例：5%，说明：以电子保函的形式提交，验收合格满1年后退还 |

| | |
|----|--|
| 其他 | <p>售后服务保障: 1、所有设备均由中标单位负责安装调试, 质保期满后中标单位负责设备的终身维修及零配件的及时供应, 维修费先修理后付款, 零配件的购买先交货后付款。免费上门服务终身维修。 2、对于所有产品或设备, 中标单位需提供及时、迅速、优质的售后服务, 有充足的备品备件储备, 保证用户正常使用。 3、保修期内, 中标单位应免费对设备进行定期检查、调校、保养。 4、中标单位需对有关设备的使用、维修、保养及操作注意事项等进行无偿培训, 并提供无偿技术支持。 5、中标单位需提供全天候、全方位的服务。在使用中, 设备如出现故障, 接到通知后, 应在半小时做出响应, 并派专业维修人员于4小时内到现场12小时内修复, 最迟在接到维修电话后24小时(1天)内修复。质保期内, 免费更换一切在正常情况下损坏的零配件, 后续使用过程中每季度提供两次免费上门巡检服务。如不能修复应采取补救措施的, 免费提供备品, 以保证使用单位的正常工作。 6、对于超出免费保修期的设备, 如出现故障, 中标单位应实行上门服务, 并只收取维修过程中所更换零配件的成本价。</p> <p>质保期: 所有设备从验收合格并交付使用之日起3年。</p> |
|----|--|

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 | | 其他厨卫用具 | 工具柜 | 台 | 1.00 | 2,860.00 | 2,860.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一 |
| 2 | | 其他厨卫用具 | 拖把池 | 台 | 1.00 | 1,980.00 | 1,980.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二 |
| 3 | | 其他厨卫用具 | 单星洗手池 | 台 | 1.00 | 1,280.00 | 1,280.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三 |
| 4 | | 其他厨卫用具 | 双层平板工作台带靠背 | 台 | 2.00 | 2,000.00 | 4,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表四 |
| 5 | | 其他厨卫用具 | 灭蚊灯 | 台 | 2.00 | 450.00 | 900.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表五 |
| 6 | | 其他厨卫用具 | 双层平板工作台带靠背 | 台 | 1.00 | 1,750.00 | 1,750.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表六 |
| 7 | | 其他厨卫用具 | 双层平板工作台带靠背 | 台 | 1.00 | 1,280.00 | 1,280.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表七 |
| 8 | | 其他厨卫用具 | 电子落地称 | 台 | 1.00 | 750.00 | 750.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表八 |
| 9 | | 其他厨卫用具 | 活动双层平板工作台 | 台 | 2.00 | 1,850.00 | 3,700.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表九 |
| 10 | | 其他厨卫用具 | 米面架 | 台 | 8.00 | 880.00 | 7,040.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表十 |
| 11 | | 其他厨卫用具 | 平板车 | 台 | 2.00 | 980.00 | 1,960.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表十一 |

| | | | | | | | | | | |
|---|--|--------|------------|---|------|-----------|-----------|--------|-----|---------|
| 1 | | 其他厨卫用具 | 四层平板货架 | 台 | 10.0 | 1,200.00 | 12,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一十二 |
| 1 | | 其他厨卫用具 | 四层平板货架 | 台 | 1.00 | 1,550.00 | 1,550.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一十三 |
| 1 | | 其他厨卫用具 | 冷藏库 | 台 | 1.00 | 87,387.00 | 87,387.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一十四 |
| 1 | | 其他厨卫用具 | 冷冻库 | 台 | 1.00 | 97,300.00 | 97,300.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一十五 |
| 1 | | 其他厨卫用具 | 四层平板货架 | 台 | 14.0 | 1,200.00 | 16,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一十六 |
| 1 | | 其他厨卫用具 | 四层平板货架 | 台 | 1.00 | 1,360.00 | 1,360.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一十七 |
| 1 | | 其他厨卫用具 | 平板车 | 台 | 2.00 | 980.00 | 1,960.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一十八 |
| 1 | | 其他厨卫用具 | 灭蚊灯 | 台 | 2.00 | 450.00 | 900.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一十九 |
| 2 | | 其他厨卫用具 | 单星洗手池 | 台 | 1.00 | 1,280.00 | 1,280.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二十 |
| 2 | | 其他厨卫用具 | 单星水池 | 台 | 6.00 | 1,350.00 | 8,100.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二十一 |
| 2 | | 其他厨卫用具 | 菜馅机 | 台 | 1.00 | 13,800.00 | 13,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二十二 |
| 2 | | 其他厨卫用具 | 毛刷机（土豆去皮机） | 台 | 1.00 | 27,900.00 | 27,900.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二十三 |
| 2 | | 其他厨卫用具 | 全能切菜机 | 台 | 1.00 | 33,480.00 | 33,480.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二十四 |
| 2 | | 其他厨卫用具 | 双层平板工作台 | 台 | 6.00 | 1,850.00 | 11,100.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二十五 |
| 2 | | 其他厨卫用具 | 双层台面立架 | 台 | 6.00 | 1,200.00 | 7,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二十六 |
| 2 | | 其他厨卫用具 | 四层平板货架 | 台 | 4.00 | 1,200.00 | 4,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二十七 |
| 2 | | 其他厨卫用具 | 绞肉机 | 台 | 1.00 | 6,950.00 | 6,950.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二十八 |
| 2 | | 其他厨卫用具 | 肉丝肉片机 | 台 | 1.00 | 7,800.00 | 7,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二十九 |
| 3 | | 其他厨卫用具 | 锯骨机 | 台 | 1.00 | 7,800.00 | 7,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三十 |
| 3 | | 其他厨卫用具 | 双层平板工作台带靠背 | 台 | 1.00 | 2,000.00 | 2,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三十一 |

| | | | | | | | | | |
|----|--------|------------|---|-------|-----------|-----------|--------|-----|---------|
| 32 | 其他厨卫用具 | 双层平板工作台带靠背 | 台 | 1.00 | 2,000.00 | 2,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三十二 |
| 33 | 其他厨卫用具 | 全冷冻四门高身柜 | 台 | 1.00 | 7,995.00 | 7,995.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三十三 |
| 34 | 其他厨卫用具 | 单门展示柜（留样） | 台 | 1.00 | 5,382.00 | 5,382.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三十四 |
| 35 | 其他厨卫用具 | 洗地龙头 | 台 | 2.00 | 3,260.00 | 6,520.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三十五 |
| 36 | 其他厨卫用具 | 蔬菜清洗机 | 台 | 1.00 | 25,500.00 | 25,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三十六 |
| 37 | 其他厨卫用具 | 开水器 | 台 | 1.00 | 7,640.00 | 7,640.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三十七 |
| 38 | 其他厨卫用具 | 员工水杯柜 | 台 | 1.00 | 5,394.00 | 5,394.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三十八 |
| 39 | 其他厨卫用具 | 灭蚊灯 | 台 | 2.00 | 450.00 | 900.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三十九 |
| 40 | 其他厨卫用具 | 单星洗手池 | 台 | 1.00 | 1,280.00 | 1,280.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表四十 |
| 41 | 其他厨卫用具 | 双星水池 | 台 | 2.00 | 1,750.00 | 3,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表四十一 |
| 42 | 其他厨卫用具 | 冷藏四门高身柜 | 台 | 2.00 | 7,795.00 | 15,590.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表四十二 |
| 43 | 其他厨卫用具 | 全冷冻四门高身柜 | 台 | 1.00 | 7,995.00 | 7,995.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表四十三 |
| 44 | 其他厨卫用具 | 双层平板工作台 | 台 | 12.00 | 1,800.00 | 21,600.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表四十四 |
| 45 | 其他厨卫用具 | 冷藏操作台 | 台 | 6.00 | 5,350.00 | 32,100.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表四十五 |
| 46 | 其他厨卫用具 | 双层台面立架 | 台 | 6.00 | 1,350.00 | 8,100.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表四十六 |
| 47 | 其他厨卫用具 | 调料车 | 台 | 4.00 | 2,535.00 | 10,140.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表四十七 |
| 48 | 其他厨卫用具 | 双头矮汤炉 | 台 | 1.00 | 5,650.00 | 5,650.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表四十八 |
| 49 | 其他厨卫用具 | 六头煲仔炉 | 台 | 1.00 | 8,630.00 | 8,630.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表四十九 |
| 50 | 其他厨卫用具 | 简易炉拼台 | 台 | 3.00 | 850.00 | 2,550.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表五十 |
| 51 | 其他厨卫用具 | 单头大锅灶 | 台 | 3.00 | 14,800.00 | 44,400.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表五十一 |

| | | | | | | | | | | |
|---|--|--------|------------|---|------|-----------|-----------|--------|-----|---------|
| 5 | | 其他厨卫用具 | 双头单尾小炒灶 | 台 | 3.00 | 15,950.00 | 47,850.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表五十二 |
| 5 | | 其他厨卫用具 | 双门海鲜蒸柜（燃气） | 台 | 1.00 | 16,500.00 | 16,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表五十三 |
| 5 | | 其他厨卫用具 | 软水机 | 台 | 1.00 | 4,750.00 | 4,750.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表五十四 |
| 5 | | 其他厨卫用具 | 组合消毒柜 | 台 | 1.00 | 6,620.00 | 6,620.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表五十五 |
| 5 | | 其他厨卫用具 | 厨房灭火系统 | 台 | 2.00 | 24,000.00 | 48,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表五十六 |
| 5 | | 其他厨卫用具 | 洗地龙头 | 台 | 2.00 | 3,260.00 | 6,520.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表五十七 |
| 5 | | 其他厨卫用具 | 灭蚊灯 | 台 | 1.00 | 450.00 | 450.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表五十八 |
| 5 | | 其他厨卫用具 | 简易工作台 | 台 | 1.00 | 1,650.00 | 1,650.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表五十九 |
| 6 | | 其他厨卫用具 | 单星水池 | 台 | 3.00 | 1,350.00 | 4,050.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表六十 |
| 6 | | 其他厨卫用具 | 简易工作台 | 台 | 1.00 | 1,200.00 | 1,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表六十一 |
| 6 | | 其他厨卫用具 | 刀墩架 | 台 | 1.00 | 1,830.00 | 1,830.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表六十二 |
| 6 | | 其他厨卫用具 | 四层冲孔货架 | 台 | 1.00 | 1,200.00 | 1,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表六十三 |
| 6 | | 其他厨卫用具 | 组合消毒柜 | 台 | 1.00 | 6,620.00 | 6,620.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表六十四 |
| 6 | | 其他厨卫用具 | 灭蚊灯 | 台 | 1.00 | 450.00 | 450.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表六十五 |
| 6 | | 其他厨卫用具 | 单星洗手池 | 台 | 1.00 | 1,280.00 | 1,280.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表六十六 |
| 6 | | 其他厨卫用具 | 冷藏四门高身柜 | 台 | 2.00 | 7,795.00 | 15,590.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表六十七 |
| 6 | | 其他厨卫用具 | 双星水池 | 台 | 1.00 | 1,750.00 | 1,750.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表六十八 |
| 6 | | 其他厨卫用具 | 卧式和面机 | 台 | 1.00 | 8,500.00 | 8,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表六十九 |
| 7 | | 其他厨卫用具 | 压面机 | 台 | 1.00 | 8,800.00 | 8,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表七十 |
| 7 | | 其他厨卫用具 | 搅拌机 | 台 | 1.00 | 12,260.00 | 12,260.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表七十一 |

| | | | | | | | | | | |
|---|--|--------|---------------|---|------|-----------|-----------|--------|-----|---------|
| 7 | | 其他厨卫用具 | 馒头机 | 台 | 1.00 | 9,800.00 | 9,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表七十二 |
| 7 | | 其他厨卫用具 | 木案工作台 | 台 | 2.00 | 3,340.00 | 6,680.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表七十三 |
| 7 | | 其他厨卫用具 | 面粉车 | 台 | 4.00 | 2,360.00 | 9,440.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表七十四 |
| 7 | | 其他厨卫用具 | 饼盘车（根据烤盘大小订做） | 台 | 3.00 | 3,560.00 | 10,680.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表七十五 |
| 7 | | 其他厨卫用具 | 醒发箱 | 台 | 1.00 | 8,345.00 | 8,345.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表七十六 |
| 7 | | 其他厨卫用具 | 双门蒸饭柜(燃气) | 台 | 3.00 | 16,500.00 | 49,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表七十七 |
| 7 | | 其他厨卫用具 | 柜式电饼铛 | 台 | 2.00 | 2,650.00 | 5,300.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表七十八 |
| 7 | | 其他厨卫用具 | 立式电炸炉 | 台 | 1.00 | 3,935.00 | 3,935.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表七十九 |
| 8 | | 其他厨卫用具 | 三层六盘电烤箱 | 台 | 1.00 | 8,360.00 | 8,360.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表八十 |
| 8 | | 其他厨卫用具 | 冷藏操作台 | 台 | 2.00 | 5,350.00 | 10,700.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表八十一 |
| 8 | | 其他厨卫用具 | 厨房灭火系统 | 台 | 1.00 | 24,000.00 | 24,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表八十二 |
| 8 | | 其他厨卫用具 | 单头单尾小炒灶 | 台 | 1.00 | 8,650.00 | 8,650.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表八十三 |
| 8 | | 其他厨卫用具 | 简易炉拼台 | 台 | 1.00 | 850.00 | 850.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表八十四 |
| 8 | | 其他厨卫用具 | 四头煲仔炉 | 台 | 1.00 | 7,630.00 | 7,630.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表八十五 |
| 8 | | 其他厨卫用具 | 蔬菜甩干机 | 台 | 1.00 | 15,800.00 | 15,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表八十六 |
| 8 | | 其他厨卫用具 | 洗地龙头 | 台 | 1.00 | 3,260.00 | 3,260.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表八十七 |
| 8 | | 其他厨卫用具 | 米面架 | 台 | 2.00 | 850.00 | 1,700.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表八十八 |
| 8 | | 其他厨卫用具 | 四层平板货架 | 台 | 2.00 | 1,200.00 | 2,400.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表八十九 |
| 9 | | 其他厨卫用具 | 平板车 | 台 | 1.00 | 980.00 | 980.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表九十 |
| 9 | | 其他厨卫用具 | 单星洗手池 | 台 | 1.00 | 1,280.00 | 1,280.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表九十一 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------|--------------|---|-------|-----------|-----------|--------|-----|----------|
| 92 | 其他厨卫用具 | 双温四门高身柜 | 台 | 1.00 | 10,868.00 | 10,868.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表九十二 |
| 93 | 其他厨卫用具 | 冷藏操作台 | 台 | 1.00 | 5,350.00 | 5,350.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表九十三 |
| 94 | 其他厨卫用具 | 双层平板工作台 | 台 | 1.00 | 1,100.00 | 1,100.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表九十四 |
| 95 | 其他厨卫用具 | 双层平板工作台 | 台 | 2.00 | 1,420.00 | 2,840.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表九十五 |
| 96 | 其他厨卫用具 | 双层平板工作台 | 台 | 1.00 | 1,350.00 | 1,350.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表九十六 |
| 97 | 其他厨卫用具 | 三星水池 | 台 | 1.00 | 2,200.00 | 2,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表九十七 |
| 98 | 其他厨卫用具 | 四门碗柜 | 台 | 1.00 | 5,580.00 | 5,580.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表九十八 |
| 99 | 其他厨卫用具 | 紫外线消毒灯 | 台 | 3.00 | 195.00 | 585.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表九十九 |
| 100 | 其他厨卫用具 | 单门宴会保温车（热） | 台 | 2.00 | 25,600.00 | 51,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百 |
| 101 | 其他厨卫用具 | 单星水池 | 台 | 1.00 | 950.00 | 950.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百零一 |
| 102 | 其他厨卫用具 | 单星洗手池 | 台 | 1.00 | 1,280.00 | 1,280.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百零二 |
| 103 | 其他厨卫用具 | 灭蚊灯 | 台 | 2.00 | 450.00 | 900.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百零三 |
| 104 | 其他厨卫用具 | 单星洗手池 | 台 | 2.00 | 1,280.00 | 2,560.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百零四 |
| 105 | 其他厨卫用具 | 更衣柜 | 台 | 14.00 | 3,250.00 | 45,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百零五 |
| 106 | 其他厨卫用具 | 单星水池 | 台 | 1.00 | 950.00 | 950.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百零六 |
| 107 | 其他厨卫用具 | 食物残渣处理机（水槽版） | 台 | 1.00 | 38,500.00 | 38,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百零七 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------|-----------|---|-------|-----------|-----------|--------|-----|-----------|
| 108 | 其他厨卫用具 | 垃圾桶 | 台 | 1.00 | 432.00 | 432.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百零八 |
| 109 | 其他厨卫用具 | 筷子机 | 台 | 5.00 | 360.00 | 1,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百零九 |
| 110 | 其他厨卫用具 | 方形布菲炉 | 台 | 27.00 | 3,150.00 | 85,050.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百一十 |
| 111 | 其他厨卫用具 | 圆形布菲炉 | 台 | 16.00 | 3,150.00 | 50,400.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百一十一 |
| 112 | 其他厨卫用具 | 电汤煲 | 台 | 4.00 | 1,120.00 | 4,480.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百一十二 |
| 113 | 其他厨卫用具 | 保温汤炉 | 台 | 4.00 | 2,200.00 | 8,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百一十三 |
| 114 | 其他厨卫用具 | 单通工作台带靠背 | 台 | 1.00 | 3,920.00 | 3,920.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百一十四 |
| 115 | 其他厨卫用具 | 冷藏操作台 | 台 | 1.00 | 5,350.00 | 5,350.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百一十五 |
| 116 | 其他厨卫用具 | 单星水池 | 台 | 1.00 | 950.00 | 950.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百一十六 |
| 117 | 其他厨卫用具 | 商用双门敞门展示柜 | 台 | 1.00 | 7,695.00 | 7,695.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百一十七 |
| 118 | 其他厨卫用具 | 四头燃气煲仔炉 | 台 | 1.00 | 12,800.00 | 12,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百一十八 |
| 119 | 其他厨卫用具 | 工作台连柜座 | 台 | 4.00 | 2,300.00 | 9,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百一十九 |
| 120 | 其他厨卫用具 | 燃气煮面炉连柜座 | 台 | 3.00 | 13,680.00 | 41,040.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百二十 |

| | | | | | | | | | |
|-------------|--------|-----------------|---|------|------------|------------|--------|-----|-----------|
| 1 2 1 | 其他厨卫用具 | 燃气全平扒炉 | 台 | 1.00 | 26,700.00 | 26,700.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百二十一 |
| 1 2 2 | 其他厨卫用具 | 灭蚊灯 | 台 | 2.00 | 450.00 | 900.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百二十二 |
| 1 2 3 | 其他厨卫用具 | 单孔残食台 | 台 | 1.00 | 1,250.00 | 1,250.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百二十三 |
| 1 2 4 | 其他厨卫用具 | 单星水池 | 台 | 3.00 | 1,350.00 | 4,050.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百二十四 |
| 1 2 5 | 其他厨卫用具 | 单星水池(在洗碗机前面无靠背) | 台 | 1.00 | 1,550.00 | 1,550.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百二十五 |
| 1 2 6 | 其他厨卫用具 | 紫外线消毒灯 | 台 | 4.00 | 195.00 | 780.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百二十六 |
| 1 2 7 | 其他厨卫用具 | 四门碗柜 | 台 | 3.00 | 5,580.00 | 16,740.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百二十七 |
| 1 2 8 | 其他厨卫用具 | 热风循环消毒柜 | 台 | 3.00 | 8,500.00 | 25,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百二十八 |
| 1 2 9 | 其他厨卫用具 | 牛角抽气罩 | 台 | 1.00 | 3,680.00 | 3,680.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百二十九 |
| 1 3 0 | 其他厨卫用具 | 牛角抽气罩 | 台 | 1.00 | 3,420.00 | 3,420.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百三十 |
| 1 3 1 | 其他厨卫用具 | 洗地龙头 | 台 | 1.00 | 3,260.00 | 3,260.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百三十一 |
| 1 3 2 | 其他厨卫用具 | 洗碗机 | 台 | 1.00 | 198,000.00 | 198,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百三十二 |
| 1 3 3 | 其他厨卫用具 | 食物残渣处理机(水槽版) | 台 | 1.00 | 38,500.00 | 38,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百三十三 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------|--------------|---|-------|------------|------------|--------|-----|-----------|
| 134 | 其他厨卫用具 | 垃圾桶 | 台 | 1.00 | 432.00 | 432.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百三十四 |
| 135 | 其他厨卫用具 | 残渣收集水槽 | 组 | 1.00 | 16,500.00 | 16,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百三十五 |
| 136 | 其他厨卫用具 | 链板式餐具传送机 | 组 | 1.00 | 109,000.00 | 109,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百三十六 |
| 137 | 其他厨卫用具 | 残盘回传转角 | 个 | 1.00 | 29,900.00 | 29,900.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百三十七 |
| 138 | 其他厨卫用具 | 三孔残食回收柜 | 台 | 1.00 | 19,800.00 | 19,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百三十八 |
| 139 | 其他厨卫用具 | 四层平板货架（存放净盘） | 台 | 4.00 | 1,200.00 | 4,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百三十九 |
| 140 | 其他厨卫用具 | 筷子消毒车 | 台 | 3.00 | 2,550.00 | 7,650.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百四十 |
| 141 | 其他厨卫用具 | 热风循环消毒柜 | 台 | 3.00 | 8,500.00 | 25,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百四十一 |
| 142 | 其他厨卫用具 | 双层平板工作台带靠背 | 台 | 1.00 | 1,680.00 | 1,680.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百四十二 |
| 143 | 其他厨卫用具 | 双孔收餐工作柜（带靠背） | 台 | 1.00 | 5,360.00 | 5,360.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百四十三 |
| 144 | 其他厨卫用具 | 四人用餐桌椅 | 套 | 81.00 | 1,030.00 | 83,430.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百四十四 |
| 145 | 其他厨卫用具 | 净化一体开水器 | 台 | 1.00 | 11,300.00 | 11,300.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百四十五 |
| 146 | 其他厨卫用具 | 餐厅臭氧消毒设备 | 台 | 2.00 | 69,300.00 | 138,600.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百四十六 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------|---------|---|----------|----------|-----------|--------|-----|-----------|
| 147 | 其他厨卫用具 | 臭氧发生器 | 套 | 2.00 | 6,850.00 | 13,700.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百四十七 |
| 148 | 其他厨卫用具 | 消毒机安装配件 | 批 | 2.00 | 1,980.00 | 3,960.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百四十八 |
| 149 | 其他厨卫用具 | 消毒发生管道 | 米 | 150.00 | 55.00 | 8,250.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百四十九 |
| 150 | 其他厨卫用具 | 固定支架 | 个 | 80.00 | 45.00 | 3,600.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百五十 |
| 151 | 其他厨卫用具 | 密胺餐盘 | 个 | 400.00 | 41.00 | 16,400.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百五十一 |
| 152 | 其他厨卫用具 | 小勺 | 个 | 1,500.00 | 3.00 | 4,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百五十二 |
| 153 | 其他厨卫用具 | 面碗 | 个 | 400.00 | 28.00 | 11,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百五十三 |
| 154 | 其他厨卫用具 | 米饭碗 | 个 | 500.00 | 9.00 | 4,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百五十四 |
| 155 | 其他厨卫用具 | 粥碗 | 个 | 650.00 | 10.00 | 6,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百五十五 |
| 156 | 其他厨卫用具 | 小异形菜碟 | 个 | 500.00 | 12.00 | 6,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百五十六 |
| 157 | 其他厨卫用具 | 长方碟 | 个 | 300.00 | 20.00 | 6,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百五十七 |
| 158 | 其他厨卫用具 | 筷子 | 双 | 2,000.00 | 3.00 | 6,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百五十八 |
| 159 | 其他厨卫用具 | 水杯 | 个 | 1,000.00 | 10.00 | 10,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百五十九 |

| | | | | | | | | | | |
|-----|--|--------|---------|---|--------|--------|----------|--------|-----|-----------|
| 160 | | 其他厨卫用具 | 炒锅 | 个 | 10.00 | 150.00 | 1,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百六十 |
| 161 | | 其他厨卫用具 | 炒锅 | 个 | 30.00 | 100.00 | 3,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百六十一 |
| 162 | | 其他厨卫用具 | 炒锅 | 个 | 5.00 | 300.00 | 1,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百六十二 |
| 163 | | 其他厨卫用具 | 港式手勺 | 把 | 20.00 | 40.00 | 800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百六十三 |
| 164 | | 其他厨卫用具 | 港式手勺 | 把 | 20.00 | 36.00 | 720.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百六十四 |
| 165 | | 其他厨卫用具 | 港式手铲 | 把 | 20.00 | 40.00 | 800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百六十五 |
| 166 | | 其他厨卫用具 | 港式手铲 | 把 | 20.00 | 36.00 | 720.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百六十六 |
| 167 | | 其他厨卫用具 | 全钢长柄铲 | 个 | 20.00 | 68.00 | 1,360.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百六十七 |
| 168 | | 其他厨卫用具 | 长柄不锈钢箬篱 | 把 | 20.00 | 140.00 | 2,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百六十八 |
| 169 | | 其他厨卫用具 | 调料罐 | 个 | 150.00 | 12.00 | 1,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百六十九 |
| 170 | | 其他厨卫用具 | 调料罐 | 个 | 150.00 | 12.50 | 1,875.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百七十 |
| 171 | | 其他厨卫用具 | 调料罐 | 个 | 150.00 | 18.00 | 2,700.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百七十一 |
| 172 | | 其他厨卫用具 | 调味勺 | 把 | 100.00 | 10.00 | 1,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百七十二 |

| | | | | | | | | | | |
|-----|--|--------|-------|---|--------|--------|----------|--------|-----|-----------|
| 173 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢马斗 | 个 | 260.00 | 7.00 | 1,820.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百七十三 |
| 174 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢马斗 | 个 | 200.00 | 8.00 | 1,600.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百七十四 |
| 175 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢马斗 | 个 | 200.00 | 10.00 | 2,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百七十五 |
| 176 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢盆 | 个 | 50.00 | 26.00 | 1,300.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百七十六 |
| 177 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢盆 | 个 | 50.00 | 36.00 | 1,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百七十七 |
| 178 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢盆 | 个 | 50.00 | 45.00 | 2,250.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百七十八 |
| 179 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢盆 | 个 | 30.00 | 35.00 | 1,050.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百七十九 |
| 180 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢盆 | 个 | 20.00 | 80.00 | 1,600.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百八十 |
| 181 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢盆 | 个 | 10.00 | 120.00 | 1,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百八十一 |
| 182 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢盆 | 个 | 10.00 | 120.00 | 1,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百八十二 |
| 183 | | 其他厨卫用具 | 油股子 | 个 | 30.00 | 50.00 | 1,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百八十三 |
| 184 | | 其他厨卫用具 | 手打漏勺 | 把 | 30.00 | 30.00 | 900.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百八十四 |
| 185 | | 其他厨卫用具 | 竹把箬篱 | 把 | 30.00 | 60.00 | 1,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百八十五 |

| | | | | | | | | | | |
|-----|--|--------|---------|---|--------|-------|----------|--------|-----|-----------|
| 186 | | 其他厨卫用具 | 竹把箬篱 | 把 | 30.00 | 60.00 | 1,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百八十六 |
| 187 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢油格 | 把 | 30.00 | 50.00 | 1,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百八十七 |
| 188 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢方盘 | 个 | 50.00 | 28.00 | 1,400.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百八十八 |
| 189 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢方盘 | 个 | 50.00 | 45.00 | 2,250.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百八十九 |
| 190 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢方盘 | 个 | 50.00 | 50.00 | 2,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百九十 |
| 191 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢方盘 | 个 | 50.00 | 35.00 | 1,750.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百九十一 |
| 192 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢方盘 | 个 | 50.00 | 53.00 | 2,650.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百九十二 |
| 193 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢方盘 | 个 | 100.00 | 65.00 | 6,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百九十三 |
| 194 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢冲孔方盘 | 个 | 100.00 | 65.00 | 6,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百九十四 |
| 195 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢份数盆 | 个 | 100.00 | 30.00 | 3,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百九十五 |
| 196 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢份数盆 | 个 | 100.00 | 70.00 | 7,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百九十六 |
| 197 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢份数盆 | 个 | 100.00 | 90.00 | 9,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百九十七 |
| 198 | | 其他厨卫用具 | 不锈钢份数盆 | 个 | 100.00 | 98.00 | 9,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百九十八 |

| | | | | | | | | | |
|------|--------|---------|---|-------|--------|----------|--------|-----|-----------|
| 199 | 其他厨卫用具 | 不锈钢份数盆盖 | 个 | 50.00 | 26.00 | 1,300.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表一百九十九 |
| 200 | 其他厨卫用具 | 不锈钢份数盆盖 | 个 | 50.00 | 30.00 | 1,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百 |
| 2001 | 其他厨卫用具 | 长柄鸭嘴不漏勺 | 个 | 50.00 | 50.00 | 2,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百零一 |
| 2002 | 其他厨卫用具 | 长柄鸭嘴漏勺 | 个 | 50.00 | 50.00 | 2,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百零二 |
| 2003 | 其他厨卫用具 | 长柄不锈钢汤勺 | 把 | 50.00 | 65.00 | 3,250.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百零三 |
| 2004 | 其他厨卫用具 | 食品夹 | 个 | 50.00 | 40.00 | 2,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百零四 |
| 2005 | 其他厨卫用具 | 不锈钢汤桶 | 个 | 20.00 | 150.00 | 3,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百零五 |
| 2006 | 其他厨卫用具 | 不锈钢汤桶 | 个 | 20.00 | 160.00 | 3,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百零六 |
| 2007 | 其他厨卫用具 | 不锈钢桶 | 个 | 10.00 | 205.00 | 2,050.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百零七 |
| 2008 | 其他厨卫用具 | 不锈钢桶 | 个 | 10.00 | 320.00 | 3,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百零八 |
| 2009 | 其他厨卫用具 | 不锈钢汤桶 | 个 | 10.00 | 520.00 | 5,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百零九 |
| 210 | 其他厨卫用具 | 桑刀 | 把 | 20.00 | 198.00 | 3,960.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百一十 |
| 211 | 其他厨卫用具 | 桑刀 | 把 | 20.00 | 205.00 | 4,100.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百一十一 |

| | | | | | | | | | |
|-------------|------------|--------|---|------------|--------|----------|------------|---------|---------------|
| 2 1 2 | 其他厨 卫用具 | 片刀 | 把 | 20.0 0 | 198.00 | 3,960.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表二 百一十二 |
| 2 1 3 | 其他厨 卫用具 | 片刀 | 把 | 20.0 0 | 198.00 | 3,960.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表二 百一十三 |
| 2 1 4 | 其他厨 卫用具 | 九江刀 | 把 | 10.0 0 | 198.00 | 1,980.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表二 百一十四 |
| 2 1 5 | 其他厨 卫用具 | 骨刀 | 把 | 10.0 0 | 198.00 | 1,980.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表二 百一十五 |
| 2 1 6 | 其他厨 卫用具 | 剪刀 | 把 | 20.0 0 | 18.00 | 360.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表二 百一十六 |
| 2 1 7 | 其他厨 卫用具 | 细刮皮器 | 个 | 20.0 0 | 11.00 | 220.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表二 百一十七 |
| 2 1 8 | 其他厨 卫用具 | 四格带盖刀架 | 个 | 10.0 0 | 98.00 | 980.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表二 百一十八 |
| 2 1 9 | 其他厨 卫用具 | 连盘锅架 | 个 | 20.0 0 | 26.00 | 520.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表二 百一十九 |
| 2 2 0 | 其他厨 卫用具 | 保鲜盒 | 个 | 200. 00 | 48.00 | 9,600.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表二 百二十 |
| 2 2 1 | 其他厨 卫用具 | 保鲜盒 | 个 | 200. 00 | 43.00 | 8,600.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表二 百二十一 |
| 2 2 2 | 其他厨 卫用具 | 保鲜盒 | 个 | 200. 00 | 38.00 | 7,600.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表二 百二十二 |
| 2 2 3 | 其他厨 卫用具 | 保鲜盒 | 个 | 200. 00 | 30.00 | 6,000.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表二 百二十三 |
| 2 2 4 | 其他厨 卫用具 | 塑料菜筐 | 个 | 50.0 0 | 30.00 | 1,500.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表二 百二十四 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------|---------|---|-------|--------|----------|--------|-----|-----------|
| 225 | 其他厨卫用具 | 塑料菜筐 | 个 | 50.00 | 21.00 | 1,050.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百二十五 |
| 226 | 其他厨卫用具 | 塑料菜筐 | 个 | 50.00 | 36.00 | 1,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百二十六 |
| 227 | 其他厨卫用具 | 白色蔬菜筐 | 个 | 30.00 | 105.00 | 3,150.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百二十七 |
| 228 | 其他厨卫用具 | 蓝色蔬菜筐 | 个 | 30.00 | 120.00 | 3,600.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百二十八 |
| 229 | 其他厨卫用具 | 白色净菜框 | 个 | 30.00 | 120.00 | 3,600.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百二十九 |
| 230 | 其他厨卫用具 | 蓝色净菜筐 | 个 | 30.00 | 120.00 | 3,600.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百三十 |
| 231 | 其他厨卫用具 | 周转箱(红色) | 个 | 30.00 | 130.00 | 3,900.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百三十一 |
| 232 | 其他厨卫用具 | 周转箱(蓝色) | 个 | 30.00 | 130.00 | 3,900.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百三十二 |
| 233 | 其他厨卫用具 | 周转箱(绿色) | 个 | 30.00 | 130.00 | 3,900.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百三十三 |
| 234 | 其他厨卫用具 | 周转箱(黄色) | 个 | 30.00 | 130.00 | 3,900.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百三十四 |
| 235 | 其他厨卫用具 | 周转箱(白色) | 个 | 30.00 | 130.00 | 3,900.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百三十五 |
| 236 | 其他厨卫用具 | 周转箱(红色) | 个 | 30.00 | 190.00 | 5,700.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百三十六 |
| 237 | 其他厨卫用具 | 周转箱(蓝色) | 个 | 30.00 | 190.00 | 5,700.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百三十七 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------|----------|---|-------|--------|----------|--------|-----|-----------|
| 238 | 其他厨卫用具 | 周转箱（绿色） | 个 | 30.00 | 190.00 | 5,700.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百三十八 |
| 239 | 其他厨卫用具 | 周转箱（黄色） | 个 | 30.00 | 190.00 | 5,700.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百三十九 |
| 240 | 其他厨卫用具 | 周转箱（白色） | 个 | 30.00 | 190.00 | 5,700.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百四十 |
| 241 | 其他厨卫用具 | 松木墩 | 个 | 10.00 | 208.00 | 2,080.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百四十一 |
| 242 | 其他厨卫用具 | 塑料菜墩（白色） | 个 | 5.00 | 578.00 | 2,890.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百四十二 |
| 243 | 其他厨卫用具 | 塑料菜墩（红色） | 个 | 2.00 | 578.00 | 1,156.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百四十三 |
| 244 | 其他厨卫用具 | 塑料菜墩（黄色） | 个 | 2.00 | 578.00 | 1,156.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百四十四 |
| 245 | 其他厨卫用具 | 塑料菜墩（蓝色） | 个 | 2.00 | 578.00 | 1,156.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百四十五 |
| 246 | 其他厨卫用具 | 塑料菜墩（绿色） | 个 | 2.00 | 578.00 | 1,156.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百四十六 |
| 247 | 其他厨卫用具 | 塑料菜板（白色） | 个 | 5.00 | 145.00 | 725.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百四十七 |
| 248 | 其他厨卫用具 | 塑料菜板（红色） | 个 | 2.00 | 145.00 | 290.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百四十八 |
| 249 | 其他厨卫用具 | 塑料菜板（蓝色） | 个 | 2.00 | 145.00 | 290.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百四十九 |
| 250 | 其他厨卫用具 | 塑料菜板（黄色） | 个 | 2.00 | 145.00 | 290.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百五十 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------|------------|---|--------|--------|----------|--------|-----|-----------|
| 251 | 其他厨卫用具 | 塑料菜板（绿色） | 个 | 2.00 | 145.00 | 290.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百五十一 |
| 252 | 其他厨卫用具 | 砧板架 | 个 | 5.00 | 106.00 | 530.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百五十二 |
| 253 | 其他厨卫用具 | 不锈钢调味盒 | 套 | 10.00 | 180.00 | 1,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百五十三 |
| 254 | 其他厨卫用具 | 不锈钢调味盒 | 套 | 10.00 | 150.00 | 1,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百五十四 |
| 255 | 其他厨卫用具 | 不锈钢占板围 | 个 | 10.00 | 62.00 | 620.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百五十五 |
| 256 | 其他厨卫用具 | 烧猪钢针 | 个 | 50.00 | 14.00 | 700.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百五十六 |
| 257 | 其他厨卫用具 | 两用刨刀 | 个 | 30.00 | 10.00 | 300.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百五十七 |
| 258 | 其他厨卫用具 | 四面刨 | 个 | 10.00 | 52.00 | 520.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百五十八 |
| 259 | 其他厨卫用具 | 鸡钩子 | 个 | 50.00 | 4.50 | 225.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百五十九 |
| 260 | 其他厨卫用具 | 不锈钢单据插 | 个 | 20.00 | 11.00 | 220.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百六十 |
| 261 | 其他厨卫用具 | 精致圆形粉筒 | 个 | 20.00 | 18.00 | 360.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百六十一 |
| 262 | 其他厨卫用具 | 出口装蒸笼底片/底哒 | 个 | 300.00 | 2.50 | 750.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百六十二 |
| 263 | 其他厨卫用具 | 大油纸 | 卷 | 10.00 | 260.00 | 2,600.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百六十三 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------|--------|---|-------|--------|----------|--------|-----|-----------|
| 264 | 其他厨卫用具 | 保鲜铝箔 | 卷 | 30.00 | 250.00 | 7,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百六十四 |
| 265 | 其他厨卫用具 | 保鲜膜 | 卷 | 30.00 | 200.00 | 6,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百六十五 |
| 266 | 其他厨卫用具 | 剂酱瓶 | 个 | 50.00 | 10.00 | 500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百六十六 |
| 267 | 其他厨卫用具 | 台式/刨花刀 | 个 | 1.00 | 55.00 | 55.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百六十七 |
| 268 | 其他厨卫用具 | 可调漏斗 | 个 | 5.00 | 34.00 | 170.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百六十八 |
| 269 | 其他厨卫用具 | 喷火头 | 个 | 10.00 | 58.00 | 580.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百六十九 |
| 270 | 其他厨卫用具 | 水舀子 | 把 | 3.00 | 40.00 | 120.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百七十 |
| 271 | 其他厨卫用具 | 水舀子 | 把 | 3.00 | 46.00 | 138.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百七十一 |
| 272 | 其他厨卫用具 | 水舀子 | 把 | 3.00 | 50.00 | 150.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百七十二 |
| 273 | 其他厨卫用具 | 不锈钢水壳 | 把 | 5.00 | 50.00 | 250.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百七十三 |
| 274 | 其他厨卫用具 | 不锈钢水壳 | 把 | 5.00 | 58.00 | 290.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百七十四 |
| 275 | 其他厨卫用具 | 不锈钢腰斗 | 个 | 20.00 | 60.00 | 1,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百七十五 |
| 276 | 其他厨卫用具 | 不锈钢物斗 | 个 | 50.00 | 30.00 | 1,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百七十六 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------|-------|---|--------|----------|----------|--------|-----|-----------|
| 277 | 其他厨卫用具 | 不锈钢物斗 | 个 | 50.00 | 36.00 | 1,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百七十七 |
| 278 | 其他厨卫用具 | 不锈钢物斗 | 个 | 50.00 | 40.00 | 2,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百七十八 |
| 279 | 其他厨卫用具 | 不锈钢物斗 | 个 | 50.00 | 42.00 | 2,100.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百七十九 |
| 280 | 其他厨卫用具 | 不锈钢物斗 | 个 | 30.00 | 50.00 | 1,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百八十 |
| 281 | 其他厨卫用具 | 竹制锅刷 | 个 | 100.00 | 10.00 | 1,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百八十一 |
| 282 | 其他厨卫用具 | 优质油石 | 个 | 10.00 | 30.00 | 300.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百八十二 |
| 283 | 其他厨卫用具 | 防爆压力锅 | 个 | 5.00 | 366.00 | 1,830.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百八十三 |
| 284 | 其他厨卫用具 | 防爆压力锅 | 个 | 5.00 | 420.00 | 2,100.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百八十四 |
| 285 | 其他厨卫用具 | 防爆压力锅 | 个 | 5.00 | 360.00 | 1,800.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百八十五 |
| 286 | 其他厨卫用具 | 防爆压力锅 | 个 | 2.00 | 1,100.00 | 2,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百八十六 |
| 287 | 其他厨卫用具 | 粉碎机 | 个 | 2.00 | 1,250.00 | 2,500.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百八十七 |
| 288 | 其他厨卫用具 | 台秤 | 台 | 5.00 | 240.00 | 1,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百八十八 |
| 289 | 其他厨卫用具 | 克秤 | 台 | 5.00 | 55.00 | 275.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百八十九 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------|---------|---|--------|--------|-----------|--------|-----|-----------|
| 290 | 其他厨卫用具 | 保温桶 | 个 | 10.00 | 172.00 | 1,720.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百九十 |
| 291 | 其他厨卫用具 | 保温桶 | 个 | 10.00 | 300.00 | 3,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百九十一 |
| 292 | 其他厨卫用具 | 酱油醋壶 | 套 | 200.00 | 135.00 | 27,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百九十二 |
| 293 | 其他厨卫用具 | 大擀面杖 | 个 | 5.00 | 28.00 | 140.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百九十三 |
| 294 | 其他厨卫用具 | 小面棍 | 个 | 5.00 | 16.00 | 80.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百九十四 |
| 295 | 其他厨卫用具 | 枣核擀面杖 | 个 | 5.00 | 11.00 | 55.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百九十五 |
| 296 | 其他厨卫用具 | 三边利铲 | 把 | 5.00 | 15.00 | 75.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百九十六 |
| 297 | 其他厨卫用具 | 烙饼不锈钢铲子 | 个 | 5.00 | 15.00 | 75.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百九十七 |
| 298 | 其他厨卫用具 | 大号木柄扒铲 | 把 | 5.00 | 17.00 | 85.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百九十八 |
| 299 | 其他厨卫用具 | 走锤 | 个 | 5.00 | 78.00 | 390.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表二百九十九 |
| 300 | 其他厨卫用具 | 肉锤 | 个 | 5.00 | 33.00 | 165.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百 |
| 301 | 其他厨卫用具 | 水果刀 | 把 | 5.00 | 55.00 | 275.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百零一 |
| 302 | 其他厨卫用具 | 刮板 | 个 | 5.00 | 22.00 | 110.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百零二 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------|--------|---|-------|--------|--------|--------|-----|-----------|
| 303 | 其他厨卫用具 | 钟表 | 个 | 10.00 | 55.00 | 550.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百零三 |
| 304 | 其他厨卫用具 | 长把单钩 | 个 | 10.00 | 23.00 | 230.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百零四 |
| 305 | 其他厨卫用具 | 长把双钩 | 个 | 10.00 | 26.00 | 260.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百零五 |
| 306 | 其他厨卫用具 | 温度计 | 个 | 5.00 | 38.00 | 190.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百零六 |
| 307 | 其他厨卫用具 | 竹夹子 | 个 | 5.00 | 22.00 | 110.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百零七 |
| 308 | 其他厨卫用具 | 油刷 | 个 | 10.00 | 26.00 | 260.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百零八 |
| 309 | 其他厨卫用具 | 高温手套 | 副 | 2.00 | 45.00 | 90.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百零九 |
| 310 | 其他厨卫用具 | 不锈钢磨具 | 套 | 2.00 | 55.00 | 110.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百一十 |
| 311 | 其他厨卫用具 | 一次性裱花袋 | 包 | 2.00 | 22.00 | 44.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百一十一 |
| 312 | 其他厨卫用具 | 不沾锅 | 个 | 2.00 | 145.00 | 290.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百一十二 |
| 313 | 其他厨卫用具 | 不沾锅 | 个 | 2.00 | 188.00 | 376.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百一十三 |
| 314 | 其他厨卫用具 | 不锈钢打蛋器 | 把 | 5.00 | 26.00 | 130.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百一十四 |
| 315 | 其他厨卫用具 | 不锈钢打蛋器 | 把 | 5.00 | 31.00 | 155.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百一十五 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------|----------------|---|--------|--------|----------|--------|-----|-----------|
| 316 | 其他厨卫用具 | 橡胶抹刀 | 把 | 2.00 | 77.00 | 154.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百一十六 |
| 317 | 其他厨卫用具 | 寿司帘 | 个 | 10.00 | 14.00 | 140.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百一十七 |
| 318 | 其他厨卫用具 | 塑料杯(1000cc) | 个 | 2.00 | 43.00 | 86.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百一十八 |
| 319 | 其他厨卫用具 | 塑料杯(2000cc) | 个 | 2.00 | 55.00 | 110.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百一十九 |
| 320 | 其他厨卫用具 | 35cm西点刀(双色塑料柄) | 把 | 2.00 | 145.00 | 290.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百二十 |
| 321 | 其他厨卫用具 | 30cm牛刀(双色塑料柄) | 把 | 2.00 | 145.00 | 290.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百二十一 |
| 322 | 其他厨卫用具 | 木柄鱼鳞刨 | 个 | 5.00 | 13.00 | 65.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百二十二 |
| 323 | 其他厨卫用具 | 喷水壶 | 个 | 10.00 | 33.00 | 330.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百二十三 |
| 324 | 其他厨卫用具 | 钢隔粉筛 | 个 | 5.00 | 45.00 | 225.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百二十四 |
| 325 | 其他厨卫用具 | 屉布 | 米 | 200.00 | 6.00 | 1,200.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百二十五 |
| 326 | 其他厨卫用具 | 墩布车 | 个 | 5.00 | 230.00 | 1,150.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百二十六 |
| 327 | 其他厨卫用具 | 垃圾桶 | 个 | 5.00 | 405.00 | 2,025.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百二十七 |
| 328 | 其他厨卫用具 | 垃圾桶 | 个 | 3.00 | 611.00 | 1,833.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百二十八 |

| | | | | | | | | | |
|-------------|------------|----------|---|--------------|--------|----------|------------|---------|---------------|
| 3 2 9 | 其他厨 卫用具 | 垃圾桶 | 个 | 3.00 | 611.00 | 1,833.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表三 百二十九 |
| 3 3 0 | 其他厨 卫用具 | 垃圾桶 | 个 | 5.00 | 145.00 | 725.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表三 百三十 |
| 3 3 1 | 其他厨 卫用具 | 擦玻璃器 | 套 | 10.0 0 | 55.00 | 550.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表三 百三十一 |
| 3 3 2 | 其他厨 卫用具 | 塑料台扫 | 个 | 10.0 0 | 27.00 | 270.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表三 百三十二 |
| 3 3 3 | 其他厨 卫用具 | 刮地刷 | 个 | 10.0 0 | 22.00 | 220.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表三 百三十三 |
| 3 3 4 | 其他厨 卫用具 | 塑料扫把及簸箕 | 套 | 15.0 0 | 22.00 | 330.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表三 百三十四 |
| 3 3 5 | 其他厨 卫用具 | 黑垃圾袋 | 个 | 5,00 0.00 | 1.80 | 9,000.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表三 百三十五 |
| 3 3 6 | 其他厨 卫用具 | 黑垃圾袋 | 个 | 5,00 0.00 | 1.50 | 7,500.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表三 百三十六 |
| 3 3 7 | 其他厨 卫用具 | 吸水毛巾（白色） | 条 | 100. 00 | 8.00 | 800.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表三 百三十七 |
| 3 3 8 | 其他厨 卫用具 | 吸水毛巾（绿色） | 条 | 100. 00 | 8.00 | 800.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表三 百三十八 |
| 3 3 9 | 其他厨 卫用具 | 吸水毛巾（蓝色） | 条 | 100. 00 | 8.00 | 800.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表三 百三十九 |
| 3 4 0 | 其他厨 卫用具 | 吸水毛巾（红色） | 条 | 100. 00 | 8.00 | 800.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表三 百四十 |
| 3 4 1 | 其他厨 卫用具 | 吸水毛巾（咖色） | 条 | 100. 00 | 8.00 | 800.00 | 面向中 小企业 | 餐饮 业 | 详见附表三 百四十一 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------|---------|---|--------|----------|----------|--------|-----|-----------|
| 342 | 其他厨卫用具 | 百洁布 | 个 | 100.00 | 4.00 | 400.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百四十二 |
| 343 | 其他厨卫用具 | 一次性手套 | 箱 | 2.00 | 198.00 | 396.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百四十三 |
| 344 | 其他厨卫用具 | 推水器 | 个 | 10.00 | 62.00 | 620.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百四十四 |
| 345 | 其他厨卫用具 | 雨鞋 | 双 | 30.00 | 62.00 | 1,860.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百四十五 |
| 346 | 其他厨卫用具 | 棉手套 | 副 | 100.00 | 3.00 | 300.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百四十六 |
| 347 | 其他厨卫用具 | 皮围裙 | 条 | 20.00 | 24.00 | 480.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百四十七 |
| 348 | 其他厨卫用具 | 塑料管 | 米 | 50.00 | 11.00 | 550.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百四十八 |
| 349 | 其他厨卫用具 | 推地推子 | 套 | 10.00 | 55.00 | 550.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百四十九 |
| 350 | 其他厨卫用具 | 推地推子 | 套 | 10.00 | 60.00 | 600.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百五十 |
| 351 | 其他厨卫用具 | 吸水机 | 台 | 2.00 | 2,055.00 | 4,110.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百五十一 |
| 352 | 其他厨卫用具 | 快速吹地机 | 台 | 2.00 | 1,088.00 | 2,176.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百五十二 |
| 353 | 其他厨卫用具 | 一次性长方餐盒 | 件 | 10.00 | 205.00 | 2,050.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百五十三 |
| 354 | 其他厨卫用具 | 一次性圆形餐盒 | 件 | 10.00 | 172.00 | 1,720.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百五十四 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--------|----------|---|----------|--------|----------|--------|-----|-----------|
| 355 | 其他厨卫用具 | 打包袋 | 个 | 5,000.00 | 0.60 | 3,000.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百五十五 |
| 356 | 其他厨卫用具 | 一次性餐具四件套 | 件 | 5.00 | 545.00 | 2,725.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百五十六 |
| 357 | 其他厨卫用具 | 餐巾纸 | 件 | 10.00 | 255.00 | 2,550.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百五十七 |
| 358 | 其他厨卫用具 | 洗碗机催干剂 | 桶 | 10.00 | 427.00 | 4,270.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百五十八 |
| 359 | 其他厨卫用具 | 洗碗机清洗剂 | 桶 | 10.00 | 355.00 | 3,550.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百五十九 |
| 360 | 其他厨卫用具 | 除垢剂 | 桶 | 10.00 | 85.00 | 850.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百六十 |
| 361 | 其他厨卫用具 | 洗涤灵 | 桶 | 20.00 | 108.00 | 2,160.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百六十一 |
| 362 | 其他厨卫用具 | 不锈钢光亮剂 | 桶 | 10.00 | 92.00 | 920.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百六十二 |
| 363 | 其他厨卫用具 | 炉灶清洗剂 | 桶 | 10.00 | 123.00 | 1,230.00 | 面向中小企业 | 餐饮业 | 详见附表三百六十三 |

附表一：工具柜 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|-------------------------------------|--|
| | 1 | 1200*500*1600mm(±5mm)层板采用304#≥1.5mm不锈钢板制造。层板38mm高，两次折弯，4角切至与脚管配合，层板下面安装38×38×0.8mm的不锈钢方管。支架采用不锈钢管壁厚1.0mm，竖管直径为38mm的圆形不锈钢管，层架高高度可调，所有脚管都安装不锈钢可调脚。 |
| 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：拖把池 是否允许进口：否

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

| | |
|---|---|
| 1 | 1450*500*500mm (±5mm) 洗涤台面及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根, 承重100kg,承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径38毫米的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板, 与墙接触处要用密封胶密封。 |
|---|---|

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

附表三: 单星洗手池 是否允许进口: 否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| 1 | 1 | 500*450*800+150mm (±5mm) 洗涤台面及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根, 承重100kg,承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径38毫米的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板, 与墙接触处要用密封胶密封。配感应龙头。 |

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: 双层平板工作台带靠背 是否允许进口: 否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| 1 | 1 | 1800*700*800mm (±5mm) 工作台面采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑,面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径为50mm的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚, 底层板38mm高, 15mm折边成为槽形, 4角切至与脚管配合, 层板下面安装38×38×1.2mm的不锈钢方管补强撑。 |

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

附表五: 灭蚊灯 是否允许进口: 否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--------------------|
| 1 | 1 | 40W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。

附表六: 双层平板工作台带靠背 是否允许进口: 否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| 1 | 1 | 1600*600*800mm (±5mm) 工作台面采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑,面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径为50mm的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚, 底层板38mm高, 15mm折边成为槽形, 4角切至与脚管配合, 层板下面安装38×38×1.2mm的不锈钢方管补强撑。 |

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

附表七: 双层平板工作台带靠背 是否允许进口: 否

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

| | |
|---|---|
| 1 | 1150*600*800mm (±5mm) 工作台面采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑,面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型,竖管直径为50mm的圆形不锈钢管,所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚,底层板38mm高,15mm折边成为槽形,4角切至与脚管配合,层板下面安装38×38×1.2mm的不锈钢方管补强撑。 |
|---|---|

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

附表八: 电子落地称 是否允许进口: 否

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

| | |
|---|------------------------------|
| 1 | 150kgmm (±5mm) 称重: 最大承重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。

附表九: 活动双层平板工作台 是否允许进口: 否

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

| | |
|---|--|
| 1 | 1500*700*800mm (±5mm) 工作台面采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑,面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型,竖管直径为50mm的圆形不锈钢管,所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚,底层板38mm高,15mm折边成为槽形,4角切至与脚管配合,层板下面安装38×38×1.2mm的不锈钢方管补强撑,配四个万向轮。 |
|---|--|

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

附表一十: 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 | 1200*600*150mm (±5mm) 采用304不锈钢结构; 立柱38*38mm不锈钢方管用料厚度≥1.5mm; 层板采用304不锈钢厚度1.5mm, 不锈钢加筋厚度1.5mm; 每台配备不锈钢加重调整脚4个; |
|---|--|

说明 打“★”号条款为实质性条款,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: 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 | 850*600*800mm (±5mm) 采用38×38×1.2mm方管做主支架, 304# ≥1.2mm不锈钢拉丝板做侧条。静音轮。 |
|---|---|

说明 打“★”号条款为实质性条款,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: 四层平板货架 是否允许进口: 否

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

| | |
|---|---|
| 1 | 1200*500*1600mm (±5mm) 层板采用304# ≥1.2mm不锈钢板制造。层板38mm高,两次折弯,4角切至与脚管配合,层板下面安装38×38×0.8mm的不锈钢方管。支架采用不锈钢管壁厚1.0mm,竖管直径为38mm的圆形不锈钢管,层架高高度可调,所有脚管都安装不锈钢可调脚。 |
|---|---|

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。

附表一十三: 四层平板货架 是否允许进口: 否

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

| | | |
|--|---|--|
| | 1 | 1655*500*1600mm (±5mm) 层板采用304#≥1.2mm不锈钢板制造。层板38mm高, 两次折弯, 4角切至与脚管配合, 层板下面安装38×38×0.8mm的不锈钢方管。支架采用不锈钢管壁厚1.0mm, 竖管直径为38mm的圆形不锈钢管, 层架高低度可调, 所有脚管都安装不锈钢可调脚。 |
|--|---|--|

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。

附表一十四: 冷藏库 是否允许进口: 否

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

| | | |
|--|---|--|
| | 1 | 5020*3100*2600mm (±5mm) 3P机组, 冷风机, 采用优质高效旋转卧室压缩机, 省电15%以上, 环保制冷剂R404A, 智能自动恒温, 内用环保抗菌、防腐材质, 外加发泡技术, 采用压缩机, 加厚压筋铝板, 高照明LED灯, 微电脑电控系统。 |
|--|---|--|

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。

附表一十五: 冷冻库 是否允许进口: 否

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

| | | |
|--|---|---|
| | 1 | 5020*3900*2600mm (±5mm) 材质: 双面房板厚≥1.5mm彩钢板; 双面底板厚≥1.5mm; 保温板芯材用高密度的氨基酸脂PV保温, 厚度为10公分; 温度: -5°C~-18°C, 采用触屏控制, 机组采用国内压缩机。采用轮机组, 品牌冷风机。 |
|--|---|---|

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。

附表一十六: 四层平板货架 是否允许进口: 否

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

| | | |
|--|---|--|
| | 1 | 1200*500*1600mm (±5mm) 层板采用304#≥1.2mm不锈钢板制造。层板38mm高, 两次折弯, 4角切至与脚管配合, 层板下面安装38×38×0.8mm的不锈钢方管。支架采用不锈钢管壁厚1.0mm, 竖管直径为38mm的圆形不锈钢管, 层架高低度可调, 所有脚管都安装不锈钢可调脚。 |
|--|---|--|

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。

附表一十七: 四层平板货架 是否允许进口: 否

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

| | | |
|--|---|--|
| | 1 | 1400*500*1600mm (±5mm) 层板采用304#≥1.2mm不锈钢板制造。层板38mm高, 两次折弯, 4角切至与脚管配合, 层板下面安装38×38×0.8mm的不锈钢方管。支架采用不锈钢管壁厚1.0mm, 竖管直径为38mm的圆形不锈钢管, 层架高低度可调, 所有脚管都安装不锈钢可调脚。 |
|--|---|--|

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 | 850*600*800mm (±5mm) 采用38×38×1.2mm方管做主支架, 304#≥1.2mm不锈钢拉丝板做侧条。静音轮。 |
|--|---|--|

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 灭蚊灯 是否允许进口: 否

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

| | | |
|--|---|--------------------|
| | 1 | 40W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。 |
|----|-------------------------------------|

附表二十：单星洗手池 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 500*450*800+150mm (±5mm) 洗涤台面板及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用≥1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根，承重100kg,承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型，竖管直径38毫米的圆形不锈钢管，所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板，与墙接触处要用密封胶密封。配感应龙头。 |

| | |
|----|-------------------------------------|
| 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。 |
|----|-------------------------------------|

附表二十一：单星水池 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1000*750*800+150mm (±5mm) 洗涤台面板及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用≥1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根，承重100kg,承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型，竖管直径38毫米的圆形不锈钢管，所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板，与墙接触处要用密封胶密封。 |

| | |
|----|-------------------------------------|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 770*715*950mm (±5mm) 生产能力：300kg/h，电机规格：1.1kw 3~380V或1.5kw 220V，切刀转速：1430r/min，菜盆转速：30r/min，额定功率：50Hz，防水等级：IPX1，普通V带：A710-2、A1143-2，外型尺寸：770*715*950mm。 |

| | |
|----|-------------------------------------|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：毛刷机（土豆去皮机） 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1750*700*1060mm (±5mm) 用途：本机主要将根茎物料的清洗、去皮，如：土豆、胡萝卜的清洗、去皮。使用范围：餐饮公司、蔬菜加工厂、大型机关食堂。 1.设备材质：设备骨架和板材均为不锈钢制造。 2.采用激光切割技术，能有效保证板材精度。 3.毛刷材质：食品级尼龙刷丝。 机器尺寸：1750*700*1060mm 产量：800KG/HR 电源：380V 三相 功率：1.5KW 毛刷长度：1500MM 毛刷数量：7根 |

| | |
|----|-------------------------------------|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：全能切菜机 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | <p>1160*550*1300mm (±5mm) 用途: 可将根茎类蔬菜: 如马铃薯、蕃薯、各种瓜类、竹笋、洋葱、茄子以及叶菜类蔬菜: 如芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丝、片、段状。</p> <p>特性: 本机为双头型切菜机,两头可同时工作。通过更换刀盘或双调频调节输送带与斩刀速度,切出各种规格的片、丝、丁、段。一机多用、省时省力。整机卫生、美观、耐用,变频调速操作简单直接。</p> <p>机器尺寸: 1160*550*1300mm</p> <p>切长度: 1—60mm(可调)</p> <p>叶菜部输送皮带宽: 120 mm</p> <p>产量: 300—1000KG/HR</p> <p>功率: 1.5KW</p> <p>随机含(切叶菜)大双刀1组、(切球茎类菜)切丁刀盘1组、切片刀盘1个、切丝刀盘1个(尺寸可任意挑选)。</p> |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款,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: 双层平板工作台 是否允许进口: 否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | <p>1800*900*800mm (±5mm) 工作台面采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑,面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型,竖管直径为50mm的圆形不锈钢管,所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚,底层板38mm高,15mm折边成为槽形,4角切至与脚管配合,层板下面安装38×38×1.2mm的不锈钢方管补强撑。</p> |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款,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: 双层台面立架 是否允许进口: 否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | <p>1800*400*600mm (±5mm) 采用不锈钢拉丝板制作: 1、采用不锈钢结构,满足卫生和清洁要求; 2、台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作;</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。 | |

附表二十七: 四层平板货架 是否允许进口: 否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | <p>1200*500*1600mm (±5mm) 层板采用304#≥1.2mm不锈钢板制造。层板38mm高,两次折弯,4角切至与脚管配合,层板下面安装38×38×0.8mm的不锈钢方管。支架采用不锈钢管壁厚1.0mm,竖管直径为38mm的圆形不锈钢管,层架高高度可调,所有脚管都安装不锈钢可调脚。</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。 | |

附表二十八: 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>580×420×780mm (±5mm) 电压: 220V (V) 功率: 1.1 (kw) 外形尺寸: 580×420×780 (mm) 10KG/H</p> |

| | |
|----|-------------------------------------|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：肉丝肉片机 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 560x460x915mm (±5mm) 电机功率：750W 额定电压：~220V 切片厚度：5mm 外形尺寸：560x460x915mm |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 | |

附表三十：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 | 630*530*1000mm (±5mm) 外形尺寸：630*530*1000mm 工作台尺寸：500*380mm 可切割尺寸：180*250mm 锯刃速度：16m/s 锯条规格：长1650*宽16*厚0.5mm 电源电压：380v/220v 功率：0.75KW |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：双层平板工作台带靠背 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1800*650*800+150mm (±5mm) 工作台面板采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑,面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型,竖管直径为50mm的圆形不锈钢管,所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚,底层板38mm高,15mm折边成为槽形,4角切至与脚管配合,层板下面安装38×38×1.2mm的不锈钢方管补强撑。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：双层平板工作台带靠背 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1500*750*800+150mm (±5mm) 工作台面板采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑,面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型,竖管直径为50mm的圆形不锈钢管,所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚,底层板38mm高,15mm折边成为槽形,4角切至与脚管配合,层板下面安装38×38×1.2mm的不锈钢方管补强撑。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：全冷冻四门高身柜 是否允许进口：否

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

| | |
|---|--|
| 1 | <p>1220*765*1965mm (±5mm) 1、整机容量：930L，功率/电压：370W/220V</p> <p>2、产品采用国标201#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。</p> <p>3、制冷方式为直冷，温度设置为冷藏+4℃~-5℃，冷冻-3℃~-20℃。</p> <p>4、采用智能温控，温度设定精度0.1，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围</p> <p>5、箱体发泡层厚度≥60，门板发泡厚度≥48，门板与前罩板齐平，≥45时自动回归。</p> <p>6、卧式冰箱台面钢板厚度≥0.8mm，门板钢板厚度≥0.55mm。</p> <p>7、冷冻冰箱门中梁要求电热丝加热，防止冷凝水。</p> <p>8、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。</p> <p>9、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。</p> |
|---|--|

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：单门展示柜（留样） 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| 1 | 1 | <p>680*765*1965mm (±5mm) 1、尺寸要求：680*765*1965mm，整机容量：490L，功率/电压：180W/220V</p> <p>2、产品采用国标201#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。</p> <p>3、制冷方式为直冷，温度设置为+8℃~0℃</p> <p>4、采用智能温控，温度设定精度0.1，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围</p> <p>5、箱体发泡层厚度≥60，门板发泡厚度≥48，门板与前罩板齐平，≥45时自动回归。</p> <p>6、卧式冰箱台面钢板厚度≥0.8mm，门板钢板厚度≥0.55mm。</p> <p>7、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。</p> <p>8、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。</p> |

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | <p>200*500*500mm (±5mm) 软管长度：10.7米 开发式；流量：5.37升/分钟；喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)T&S蓝色软管，可承受120℃的高温以及300PSI高压；可安装于墙壁、天花板或台柜下；配置喉管止动器，可调节；</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。

附表三十六：蔬菜清洗机 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| 1 | 1 | <p>1800*800*850mm (±5mm) (1)大单槽；</p> <p>(2)水容积：≥150L 功率/电压：≥3KW/380V</p> <p>(3)单次最大净化能力和净化时间： 蔬菜处理量≥12 (Kg) / ≤9 (min) ； 瓜果处理量≥48(Kg) / ≤9 (min) ； 肉类处理量：≥48(Kg) / ≤11 (min) ；</p> |

| | |
|----|-------------------------------------|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：开水器 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 9KW1.电压（V）：380 2.功率(KW):9 3.容量（L）：90L |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：员工水杯柜 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1800*760*1600mm（±5mm）工作柜面板采用304#≥1.5mm不锈钢板，侧板及背板用0.8mm不锈钢板。所有工作面都安装补强撑,面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。脚管直径38×1.0mm的圆形不锈钢管。活动式底层板采用0.8mm不锈钢板制造，滑动拉门用1.0mm不锈钢作外壁,0.8mm不锈钢作内壁。门安装平装式接引手柄。门采用双层式构造,中间发泡。门厚12-15mm。门采用吊装式滑轨,不用工具就可以卸下，拆卸方便,移动灵活,以便清理，配不锈钢重力脚。 |
| 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。 | |

附表三十九：灭蚊灯 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 40W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。 | |

附表四十：单星洗手池 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 500*450*800+150mm（±5mm）洗涤台面板及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根，承重100kg,承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型，竖管直径38毫米的圆形不锈钢管，所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板，与墙接触处要用密封胶密封。配感应龙头。 |
| 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。 | |

附表四十一：双星水池 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1200*760*800+150mm（±5mm）洗涤台面板及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根，承重100kg,承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型，竖管直径38毫米的圆形不锈钢管，所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板，与墙接触处要用密封胶密封。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：冷藏四门高身柜 是否允许进口：否

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

| | |
|---|--|
| 1 | <p>1220*765*1965mm (±5mm) 1、整机容量：930L，功率/电压：370W/220V</p> <p>2、产品采用国标304#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。</p> <p>3、制冷方式为直冷，温度设置为冷藏+4℃~-5℃，冷冻-3℃~-20℃。</p> <p>4、采用智能温控，温度设定精度0.1，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围</p> <p>5、箱体发泡层厚度≥60，门板发泡厚度≥48，门板与前罩板齐平，≥45时自动回归。</p> <p>6、卧式冰箱台面钢板厚度≥0.8mm，门板钢板厚度≥0.55mm。</p> <p>7、冷冻冰箱门中梁要求电热丝加热，防止冷凝水。</p> <p>8、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。</p> <p>9、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。</p> |
|---|--|

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：全冷冻四门高身柜 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|--|------------|
| 1 | <p>1220*765*1965mm (±5mm) 1、整机容量：930L，功率/电压：370W/220V</p> <p>2、产品采用国标201#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。</p> <p>3、制冷方式为直冷，温度设置为冷藏+4℃~-5℃，冷冻-3℃~-20℃。</p> <p>4、采用智能温控，温度设定精度0.1，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围</p> <p>5、箱体发泡层厚度≥60，门板发泡厚度≥48，门板与前罩板齐平，≥45时自动回归。</p> <p>6、卧式冰箱台面钢板厚度≥0.8mm，门板钢板厚度≥0.55mm。</p> <p>7、冷冻冰箱门中梁要求电热丝加热，防止冷凝水。</p> <p>8、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。</p> <p>9、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。</p> | |

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：双层平板工作台 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|---|------------|
| 1 | <p>1800*750*800mm (±5mm) 工作台面采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑,面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型，竖管直径为50mm的圆形不锈钢管，所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚，底层板38mm高，15mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安装38×38×1.2m的不锈钢方管补强撑。</p> | |

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：冷藏操作台 是否允许进口：否

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

| | |
|---|--|
| 1 | <p>1800*760*800mm (±5mm) 1、尺寸要求: 1800*760*800mm, 整机容量: 490L,</p> <p>2、产品采用国标201#不锈钢, 底板、门衬板为一次性拉伸成型, 内胆底部为圆角, 易于清洁, 无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。</p> <p>3、制冷方式为直冷, 温度设置为冷藏+4℃~-5℃。</p> <p>4、采用智能温控, 温度设定精度0.1, 箱内温差不超过2度, 可根据客户要求调整温度范围</p> <p>5、箱体发泡层厚度≥60, 门板发泡厚度≥48, 门板与前罩板齐平, ≥45时自动回归。</p> <p>6、卧式冰箱台面钢板厚度≥0.8mm, 门板钢板厚度≥0.55mm。</p> <p>7、可定制, 抽屉式冰箱采用滑轨, 需装门封条;</p> <p>8、使用环境气温1-43℃, 湿度30%—80%。</p> <p>9、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。</p> |
|---|--|

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 双层台面立架 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1800*400*600mm (±5mm) 采用不锈钢拉丝板制作: 1、采用不锈钢结构, 满足卫生和清洁要求; 2、台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作; |

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。

附表四十七: 调料车 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 570*740*600mm (±5mm) 箱体采用304#厚≥1.2mm不锈钢板制作, 箱盖采用304#厚1.0mm不锈钢板制作, 装4个带刹车掣万向轮。 |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 双头矮汤炉 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1230*770*800+450mm (±5mm) 炉面板采用≥1.2mm不锈钢板; 围板、背板采用厚0.8不锈钢板; 炉体主架采用40×40×4mm角铁焊接; 活动耐火合金铸铁炉花, 配11寸强力炉头, 配气掣。炉脚采用φ50无缝不锈钢管内含钢柱配可调式子弹脚。 |

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。

附表四十九: 六头煲仔炉 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1200*800*800+450mm (±5mm) 采用不锈钢材质, 面板厚度≥1.2mm炉身、炉背采用厚≥1.0mm不锈钢板; 炉体主架采用40×40×4mm角铁焊接; 内膛为2.0mm厚钢板配特级耐火砖; 采用节能型鼓风机燃烧器、同时配备全自动节能装置。 |

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

附表五十: 简易炉拼台 是否允许进口: 否

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

| | |
|---|---|
| 1 | 400*1200*800+450mm (±5mm) 工作台面采用≥1.2mm不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑,面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型,竖管直径为51mm的圆形不锈钢管,所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚,底层板38mm高,15mm折边成为槽形,4角切至与脚管配合,层板下面安装38×38×1.2m的不锈钢方管补强撑 |
|---|---|

说明 打“★”号条款为实质性条款,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: 单头大锅灶 是否允许进口: 否

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

| | |
|---|---|
| 1 | 1200*1200*800+450mm (±5mm) 炉面板采用304#厚≥1.5不锈钢板; 炉身、炉背采用厚1.0不锈钢板; 炉体主架采用40×40×4mm角铁焊接; 采用节能型鼓风机燃烧器、同时配备全自动节能电子装置。配优质气掣。每个炉头上方装摇摆水龙头。炉脚采用φ50无缝不锈钢管内含钢柱配可调式子弹脚节能形铸铁燃烧器,与普通灶台相比可节省33%的天然气。 1.燃气大锅灶具有产品认证证书(通过GB35848-2018标准),须在全国认证认可信息公共服务平台查询且在有效期内,投标文件中提供证书、“全国认证认可信息公共服务平台”显示有效期内的查询截图及网址(加盖投标人公章)。 2.单头大锅灶内置控制器的电快速瞬变脉冲群抗扰度,按严酷等级3和4试验时,控制器符合判定准则II要求,投标文件中提供带有CMA、CNAS标识的合格检测报复印件进行佐证(加盖投标人公章)。 3.单头大锅灶内置电动机绕组的绝缘电阻在常态下≥50MΩ、在热态下≥5MΩ,投标文件中提供带有CMA、CNAS标识的合格检测报复印件进行佐证(加盖投标人公章)。 |
|---|---|

说明 打“★”号条款为实质性条款,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: 双头单尾小炒灶 是否允许进口: 否

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

| | |
|---|--|
| 1 | 1800*1200*800+450mm (±5mm) 炉面板采用304#厚≥1.5不锈钢板; 炉身、炉背采用厚1.0不锈钢板; 炉体主架采用40×40×4mm角铁焊接; 采用节能型鼓风机燃烧器、同时配备全自动节能电子电火装置。配优质气掣。每个炉头上方装摇摆水龙头。炉脚采用φ50无缝不锈钢管内含钢柱配可调式子弹脚节能形铸铁燃烧器,与普通灶台相比可节省33%的天然气。 1.燃气炒菜灶具有产品认证证书(通过GB35848-2018标准),须在全国认证认可信息公共服务平台查询且在有效期内,投标文件中提供证书、“全国认证认可信息公共服务平台”显示有效期内的查询截图及网址(加盖投标人公章)。 2.在内漏 15kPa试验条件下,双头单尾小炒灶内置阀门的空气泄漏量≤3mL/h,投标文件中提供带有CMA、CNAS标识的合格检测报复印件进行佐证(加盖投标人公章)。 3.在60℃下,双头单尾小炒灶内置电磁阀延迟时间和开启时间≤1s,投标文件中提供带有CMA、CNAS标识的合格检测报复印件进行佐证(加盖投标人公章)。 4.双头单尾小炒灶内置控制器符合GB 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,投标文件中提供带有CMA、CNAS标识的合格检测报复印件进行佐证(加盖投标人公章)。 |
|---|--|

说明 打“★”号条款为实质性条款,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: 双门海鲜蒸柜(燃气) 是否允许进口: 否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1200*1000*1850mm(±5mm)柜身采用厚≥1.2mm不锈钢板;炉身外壳采用厚≥1.0mm不锈钢板;炉胆采用厚5mm黑铁板;外胆采用厚3mm黑铁板;炉体主架采用40×40×4mm角铁焊接;炉脚采用φ50无缝不锈钢管内含钢柱配可调式子弹脚;采用节能型鼓风燃烧器、同时配备全自动节能电子电火装置。配不锈钢自动补水箱及蒸气压释放装置。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款,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:软水机 是否允许进口:否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 330*572*650mm(±5mm)尺寸:330*572*650mm 工作流量:1.1-1.7(吨/小时) 每再生周期软化量:13100Gr 周期再生耗盐量:1.8公斤/再生 再生耗时:80分钟(时间型夜间反洗) 最佳工作水压:1.0~3.0kg/cm2 进水温度:2-50℃ 进出水管尺寸:1英寸 |
| 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。 | |

附表五十五:组合消毒柜 是否允许进口:否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1500*800*1980mm(±5mm)电压:220V 功率:1620W,容量:970L。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款,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:厨房灭火系统 是否允许进口:否

| | | |
|------|----|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 685*220*640mm(±5mm) 1、采用机械、电控相结合传动,24小时全天候监控。火情发生后,灭火装置自动启动扑灭火焰,在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有应急启动装置当手动,自动启动不成功时,用手一拉,便能扑灭火情。等灭火剂喷洒完全后,再自动喷水,对灶台及表面进行冷却,防止复燃; 2.本装置主要由箱体,控制盘、灭火剂贮存容器、驱动气罐贮存容器、气阀、机械驱动器、减压器、单向阀、连接管、喷嘴、启动盒、感温易熔金属拉索释放器、轴承气罐、管路、管件等部件组成; 3.装置具有独立控制盘,达到抗干扰要求:提供厨房设备灭火装置厂家智能自动灭火系统装置控制盘通过静电放电抗扰度检测依据GB/T30148-2013《静电放电抗扰度、电快速瞬变脉冲群抗扰度》提供第三方检验报告复印件; 4.提供灭火剂瓶压力试验,在试验条件下,采用GB/T241-2007测试进行测试,试验过程无出现渗透现象,试验后无出现明显变形,试验结果合格。提供带有CNAS或者CMA国家认可检测资质的检测机构出具的该试验的检测报告复印件。 5.提供厨房灭火感温片拉力测试,符合GB/T228.1-2010标准,具有CMA或CNAS检测报告复印件; 6.提供不锈钢钢丝绳拉力测试,符合GB/T228.1-2010标准,具有CMA或CNAS检测报告复印件; |

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 200*500*500mm (±5mm) 软管长度：10.7米 开发式；流量：5.37升/分钟；喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)T&S蓝色软管，可承受120°C的高温以及300PSI高压；可安装于墙壁、天花板或台柜下；配置喉管止动器，可调节； |

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：灭蚊灯 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 40W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。 | |
|----|-------------------------------------|--|

附表五十九：简易工作台 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1650*750*800mm (±5mm) 工作台面板采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑,面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型，竖管直径为50mm的圆形不锈钢管，所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚，底层板38mm高，15mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安装38×38×1.2mm的不锈钢方管补强撑。 |

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

附表六十：单星水池 是否允许进口：否

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

| | |
|---|---|
| 1 | 1000*750*800+150mm (±5mm) 洗涤台面及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根, 承重100kg,承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径38毫米的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板, 与墙接触处要用密封胶密封。 |
|---|---|

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 简易工作台 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| 1 | 1 | 1200*750*800mm (±5mm) 工作台面采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑,面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径为50mm的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子弹脚。台下面安装有底层板1.2mm厚, 底层板38mm高, 15mm折边成为槽形, 4角切至与脚管配合, 层板下面安装38×38×1.2m的不锈钢方管补强撑。 |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 刀墩架 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| 1 | 1 | 1200*500*800mm (±5mm) 采用304不锈钢结构; 立柱38*38mm不锈钢方管用料厚度≥1.5mm; 层板采用304不锈钢厚度≥1.5mm, 不锈钢加筋厚度1.5mm; 每台配备不锈钢加重调整脚4个; |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 四层冲孔货架 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| 1 | 1 | 1200*600*1600mm (±5mm) 层板采用304#≥1.2mm不锈钢板制造。层板38mm高, 两次折弯, 4角切至与脚管配合, 层板下面安装38×38×0.8mm的不锈钢方管。支架采用不锈钢管壁厚1.0mm, 竖管直径为38mm的圆形不锈钢管, 层架高低度可调, 所有脚管都安装不锈钢可调脚。 |

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。

附表六十四: 组合消毒柜 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| 1 | 1 | 1500*800*1980mm (±5mm) 电压: 220V 功率: 1620W, 容量: 970L。 |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 灭蚊灯 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|----------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| 1 | 1 | 40W 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。

附表六十六: 单星洗手池 是否允许进口: 否

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

| | |
|---|--|
| 1 | 500*450*800+150mm (±5mm) 洗涤台面及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根, 承重100kg, 承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm, 横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径38毫米的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板, 与墙接触处要用密封胶密封。配感应龙头。 |
|---|--|

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。

附表六十七: 冷藏四门高身柜 是否允许进口: 否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| 1 | 1 | 1220*765*1965mm (±5mm) 1、整机容量: 930L, 功率/电压: 370W/220V 2、产品采用国标304#不锈钢, 底板、门衬板为一次性拉伸成型, 内胆底部为圆角, 易于清洁, 无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷, 温度设置为冷藏+4℃~-5℃, 冷冻-3℃~-20℃。 4、采用智能温控, 温度设定精度0.1, 箱内温差不超过2度, 可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≥60, 门板发泡厚度≥48, 门板与前罩板齐平, ≥45时自动回归。 6、卧式冰箱台面钢板厚度≥0.8mm, 门板钢板厚度≥0.55mm。 7、冷冻冰箱门中梁要求电热丝加热, 防止冷凝水。 8、使用环境气温1-43℃, 湿度30%—80%。 9、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。 |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 双星水池 是否允许进口: 否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| 1 | 1 | 1200*750*800+150mm (±5mm) 洗涤台面及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根, 承重100kg, 承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm, 横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径38毫米的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板, 与墙接触处要用密封胶密封。 |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 卧式和面机 是否允许进口: 否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| 1 | 1 | 25kg工作效率: 25kg/次/小时 电压: 380V 配用电机 三相1.5KW 外型尺寸: 640×410×810mm |

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

附表七十: 压面机 是否允许进口: 否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| 1 | 1 | 50#工作效率:50kg/h 电源: 220V/1.1KW 外型尺寸: 650×450×1100mm 重量: 80Kg 配一把粗刀、一把细刀 |

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。

附表七十一: 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 | 外形尺寸:530*500*815mm 功率:0.562KW 搅拌能力:25升 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：馒头机 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1300*500*960mm (±5mm) 效率 (个/h):4000 面水比例: 1:0.4-1:0.45 馒头外形: 球形 功率 (KW):3 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：木案工作台 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1800*800*800mm (±5mm) 采用木台面≥50mm厚，框架1.5×38×38mm不锈钢方管，横撑φ25×1.2mm不锈钢管，脚通φ38×1.5mm不锈钢管，配可调高度不锈钢子弹脚。 |
| 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。 | |

附表七十四：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 | 500*600*530mm (±5mm) 箱体采用304#厚≥1.2mm不锈钢板制作，箱盖采用304#厚1.0mm不锈钢板制作，装4个带刹车掣万向轮。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：饼盘车（根据烤盘大小订做） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 630*760*1865mm (±5mm) 层板采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。层板38mm高，两次折弯，4角切至与脚管配合，层板下面安装38×38×1.2mm的不锈钢方管。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm，竖管直径为38mm的圆形不锈钢管，层架高低度可调，所有脚管都安装不锈钢可调脚。 |
| 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。 | |

附表七十六：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 | <p>1160*900*1950mm (±5mm) 电压:220同单相功率: 2Kw 烤盘规格: 400X600mm</p> <p>烤盘容量: 32 盘 温度范围: ~45°C</p> <p>湿度范围: 30~100 RH 摆放方式: 插盘式</p> <p>特性: 专业用发酵箱,采用不锈钢箱体可耐高温潮湿环境,的温度湿度控制器可按工艺要求设定,将上下各层的面包均匀醒发,,发酵过程可透过门上的视窗监控,底部集水槽可将多余水份排除,新型控制面板操作方便,适用于面包生产线,现烤店及餐厅酒店,作为面包发酵的设备。重量: 150 Kgs 外形尺寸: 1160*900*1950 mm</p> <p>运输重量: 200 Kg</p> |
|---|---|

说明 打“★”号条款为实质性条款,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: 双门蒸饭柜(燃气) 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1200*1000*1850mm (±5mm) 柜身采用厚≥1.2mm不锈钢板; 炉身外壳采用厚1.0mm不锈钢板; 炉胆采用厚5mm黑铁板; 外胆采用厚3mm黑铁板; 炉体主架采用40×40×4mm角铁焊接; 炉脚采用φ50无缝不锈钢管内含钢柱配可调式子弹脚; 采用节能型鼓风燃烧器、同时配备全自动节能电子装置。配不锈钢自动补水箱及蒸气压释放装置。 |

说明 打“★”号条款为实质性条款,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: 柜式电饼铛 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 670*775*910mm (±5mm) 电源: 380V 功率: 4.8KW 内径: 530mm 温度控制开关。 |

说明 打“★”号条款为实质性条款,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: 立式电炸炉 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1000*500*800mm (±5mm) 整体采用#304不锈钢≥1.2mm板制成 电压: 380V 功率: 9KW |

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

附表八十: 三层六盘电烤箱 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1225*770*1540mm (±5mm) 功率: 19.2kW 电压: 380v重量: 290kg。三层,每层都有开关控制。外形尺寸: 1225×770×1540mm |

说明 打“★”号条款为实质性条款,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: 冷藏操作台 是否允许进口: 否

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

| | |
|---|--|
| 1 | <p>1800*760*800mm (±5mm) 1、尺寸要求: 1800*760*800mm, 整机容量: 490L,</p> <p>2、产品采用国标201#不锈钢, 底板、门衬板为一次性拉伸成型, 内胆底部为圆角, 易于清洁, 无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。</p> <p>3、制冷方式为直冷, 温度设置为冷藏+4℃~-5℃。</p> <p>4、采用智能温控, 温度设定精度0.1, 箱内温差不超过2度, 可根据客户要求调整温度范围</p> <p>5、箱体发泡层厚度≥60, 门板发泡厚度≥48, 门板与前罩板齐平, ≥45时自动回归。</p> <p>6、卧式冰箱台面钢板厚度≥0.8mm, 门板钢板厚度≥0.55mm。</p> <p>7、可定制, 抽屉式冰箱采用优质滑轨, 需装门封条;</p> <p>8、使用环境气温1-43℃, 湿度30%—80%。</p> <p>9、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。</p> |
|---|--|

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 厨房灭火系统 是否允许进口: 否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| | 1 | <p>685*220*640mm (±5mm) 1、采用机械、电控相结合传动, 24小时全天候监控。火情发生后, 灭火装置自动启动扑灭火焰, 在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有应急启动装置当手动, 自动启动不成功时, 用手一拉, 便能扑灭火情。等灭火剂喷洒完全后, 再自动喷水, 对灶台及表面进行冷却, 防止复燃;</p> <p>2.本装置主要由箱体,控制盘、灭剂贮存容器、驱动体贮存容器、流阀、机械驱动器、减压器、单向阀、连接管、喷嘴、启动盒、感温易熔属拉索释放器、轴承轮、管路、管件等部件组成;</p> |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 单头单尾小炒灶 是否允许进口: 否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| | 1 | <p>1200*1200*800+450mm (±5mm) 炉面板采用304#厚≥1.5不锈钢板; 炉身、炉背采用厚1.0不锈钢板; 炉体主架采用40×40×4mm角铁焊接; 采用节能型鼓风燃烧器、同时配备全自动节能电子电火装置。配优质气掣。每个炉头上方装摇摆水龙头。炉脚采用φ50无缝不锈钢管内含钢柱配可调式子弹脚节能形铸铁燃烧器, 与普通灶台相比可节省33%的天然气。</p> |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 简易炉拼台 是否允许进口: 否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| | 1 | <p>400*1200*800+450mm (±5mm) 工作台面采用≥1.2mm不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑, 面板承受≥1500kg/m²的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm, 横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径为51mm的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚, 底层板38mm高, 15mm折边成为槽形, 4角切至与脚管配合, 层板下面安装38×38×1.2mm的不锈钢方管补强撑</p> |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 四头煲仔炉 是否允许进口: 否

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

| | | |
|--|---|---|
| | 1 | 800*800*800+450mm (±5mm) 采用不锈钢材质, 面板厚度≥1.2mm炉身、炉背采用厚1.0mm不锈钢板; 炉体主架采用40×40×4mm角铁焊接; 内膛为2.0mm厚钢板配特级耐火砖; 采用节能型鼓风机燃烧器、同时配备全自动节能电子电火装置。 |
|--|---|---|

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 蔬菜甩干机 是否允许进口: 否

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

| | | |
|--|---|--|
| | 1 | 430x430x825mm (±5mm) 电源: 220v 50Hz 功率: 1HP转数: 1430 rpm 产量: 6公斤/次 每次 2分钟 规格: 430x430x825mm |
|--|---|--|

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 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 | 200*500*500mm (±5mm) 软管长度: 10.7米 开发式; 流量: 5.37升/分钟; 喉管自动回卷装置(棘轮系统, 防锁死, 棘轮保持放松)T&S蓝色软管, 可承受120°C的高温以及300PSI高压; 可安装于墙壁、天花板或台柜下; 配置喉管止动器, 可调节; |
|--|---|--|

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 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 | 1200*600*150mm (±5mm) 采用304不锈钢结构; 立柱38*38mm不锈钢方管用料厚度≥1.5mm; 层板采用304不锈钢厚度≥1.5mm, 不锈钢加筋厚度1.5mm; 每台配备不锈钢加重调整脚4个; |
|--|---|---|

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 四层平板货架 是否允许进口: 否

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

| | | |
|--|---|--|
| | 1 | 1200*500*1600mm (±5mm) 层板采用304#≥1.2mm不锈钢板制造。层板38mm高, 两次折弯, 4角切至与脚管配合, 层板下面安装38×38×0.8mm的不锈钢方管。支架采用不锈钢管壁厚1.0mm, 竖管直径为38mm的圆形不锈钢管, 层架高低度可调, 所有脚管都安装不锈钢可调脚。 |
|--|---|--|

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。

附表九十: 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 | 850*600*800mm (±5mm) 采用38×38×1.2mm方管做主支架, 304#≥1.2mm不锈钢拉丝板做侧条。静音轮。 |
|--|---|--|

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 单星洗手池 是否允许进口: 否

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

| | |
|---|--|
| 1 | 500*450*800+150mm (±5mm) 洗涤台面及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根, 承重100kg, 承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm, 横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径38毫米的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板, 与墙接触处要用密封胶密封。配感应龙头。 |
|---|--|

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。

附表九十二: 双温四门高身柜 是否允许进口: 否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| 1 | 1 | 1220*765*1965mm (±5mm) 1、整机容量: 930L, 功率/电压: 370W/220V 2、产品采用国标201#不锈钢, 底板、门衬板为一次性拉伸成型, 内胆底部为圆角, 易于清洁, 无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷, 温度设置为冷藏+4℃~-5℃, 冷冻-3℃~-20℃。 4、采用智能温控, 温度设定精度0.1, 箱内温差不超过2度, 可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≥60, 门板发泡厚度≥48, 门板与前罩板齐平, ≥45时自动回归。 6、卧式冰箱台面钢板厚度≥0.8mm, 门板钢板厚度≥0.55mm。 7、冷冻冰箱门中梁要求电热丝加热, 防止冷凝水。 8、使用环境气温1-43℃, 湿度30%—80%。 9、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。 |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 冷藏操作台 是否允许进口: 否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| 1 | 1 | 1800*760*800mm (±5mm) 1、尺寸要求: 1800*760*800mm, 整机容量: 490L, 2、产品采用国标201#不锈钢, 底板、门衬板为一次性拉伸成型, 内胆底部为圆角, 易于清洁, 无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷, 温度设置为冷藏+4℃~-5℃。 4、采用智能温控, 温度设定精度0.1, 箱内温差不超过2度, 可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≥60, 门板发泡厚度≥48, 门板与前罩板齐平, ≥45时自动回归。 6、卧式冰箱台面钢板厚度≥0.8mm, 门板钢板厚度≥0.55mm。 7、可定制, 抽屉式冰箱采用优质滑轨, 需装门封条; 8、使用环境气温1-43℃, 湿度30%—80%。 9、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。 |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 双层平板工作台 是否允许进口: 否

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

| | |
|---|--|
| 1 | 920*760*800mm (±5mm) 工作台面采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑, 面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径为50mm的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚, 底层板38mm高, 15mm折边成为槽形, 4角切至与脚管配合, 层板下面安装38×38×1.2m的不锈钢方管补强撑。 |
|---|--|

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 双层平板工作台 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| 1 | | 1400*780*800mm (±5mm) 工作台面采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑, 面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径为50mm的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚, 底层板38mm高, 15mm折边成为槽形, 4角切至与脚管配合, 层板下面安装38×38×1.2m的不锈钢方管补强撑。 |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 双层平板工作台 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| 1 | | 1240*760*800mm (±5mm) 工作台面采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑, 面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径为50mm的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚, 底层板38mm高, 15mm折边成为槽形, 4角切至与脚管配合, 层板下面安装38×38×1.2m的不锈钢方管补强撑。 |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 三星水池 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| 1 | | 1500*760*800+150mm (±5mm) 洗涤台面及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根, 承重100kg,承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径38毫米的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板, 与墙接触处要用密封胶密封。 |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 四门碗柜 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| 1 | | 1200*500*1800mm (±5mm) 柜身采用1.5mm304#不锈钢板, 侧板及背板用1.2mm不锈钢板。活动式底层板采用1.0mm不锈钢板制造, 滑动拉门用1.0mm不锈钢作外壁,0.8mm不锈钢作内壁。门安装平装式接引手柄。门采用双层式构造,中间发泡。门厚12-15mm。门采用吊装式滑轨,不用工具就可以卸下, 拆卸方便,移动灵活,以便清理。配不锈钢重力脚。 |

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。

附表九十九: 紫外线消毒灯 是否允许进口: 否

| | | |
|------|-------------------------------------|----------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 30W电压：220V 功率：30W，6小时全面消毒。 |
| 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。 | |

附表一百：单门宴会保温车（热） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | <p>807*885*1768mm（±5mm）规格：807*885*1768mm 内在规格：587*652*1307mm 功率：2.6kw 电压：220v 温度：+78/+82℃</p> <p>1.单门宴会保温车（热）内置的温控器，在最高温度110摄氏度，触头处于闭合位置；投标文件中提供带有CMA、CNAS标识的合格检测报复印件进行佐证（加盖投标人公章）。</p> <p>2.单门宴会保温车（热）内置的温控器，符合耐热和耐燃试验，灼热丝试验按GB/T 5169.11标准进行、耐漏电起痕按GB/T 4207标准进行；投标文件中提供带有CMA、CNAS标识的合格检测报复印件进行佐证（加盖投标人公章）。</p> <p>3.单门宴会保温车（热）内置的可调动作温度（30℃-110℃）的温控器，对于IPX0控制器具备防潮湿处理功能，在潮湿箱内可保持≥48h的试样时长，投标文件中提供带有CMA、CNAS标识的合格检测报复印件进行佐证（加盖投标人公章）。</p> |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：单星水池 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*800+150mm（±5mm）洗涤台面及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根，承重100kg,承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型，竖管直径38毫米的圆形不锈钢管，所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板，与墙接触处要用密封胶密封。</p> |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：单星洗手池 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | <p>500*450*800+150mm（±5mm）洗涤台面及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根，承重100kg,承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型，竖管直径38毫米的圆形不锈钢管，所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板，与墙接触处要用密封胶密封。配感应龙头。</p> |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：灭蚊灯 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 40W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。 | |

附表一百零四：单星洗手池 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 500*450*800+150mm（±5mm）洗涤台面及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根，承重100kg,承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型，竖管直径38毫米的圆形不锈钢管，所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板，与墙接触处要用密封胶密封。配感应龙头。 |
| 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。 | |

附表一百零五：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 | 900*450*1800mm（±5mm）采用304#厚1.5不锈钢板。 |
| 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。 | |

附表一百零六：单星水池 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 600*600*800+150mm（±5mm）洗涤台面及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根，承重100kg,承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型，竖管直径38毫米的圆形不锈钢管，所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板，与墙接触处要用密封胶密封。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：食物残渣处理机（水槽版） 是否允许进口：否

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

| | |
|----|--|
| 1 | <p>1400*700*1494mm (±5mm) 1、产品功能：将食物残渣进行粉碎和脱水处理，压缩体积比率最高达85%。</p> <p>2、规格：1400*700*1494mm。</p> <p>3、残渣处理能力：400Kg/h。</p> <p>4、总功率：5.5KW。</p> <p>5、设备由独立的粉碎单元和脱水单元组成，维护更加简便。</p> <p>6、循环水自动将残渣带入粉碎单元，无需链板等辅助装置输送残渣。</p> <p>7、粉碎单元配置侧吸式碳化钨刀盘，无需清洁，粉碎效果好，不易生锈。</p> <p>8、脱水单元配置双速减速电机，脱水效果更佳。</p> <p>9、脱水单元配置开启门，螺旋输送装置和过滤圆筒拆卸方便，易于清洁。</p> <p>10、脱水单元配置自清洁喷淋系统，一键式操作，不会产生异味。</p> <p>11、配置不锈钢循环水泵，节能减排。</p> <p>12、盖板及检修门开启保护，保障操作人员安全。</p> |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 100L采用全新PP聚丙烯原材料，一次性注塑成型技术，坚固耐磨，使用寿命长。360°旋转万向轴轮，采用高耐磨塑料和纯钢轮，耐磨耐冲击，灵活便捷挪动无噪音。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：筷子机 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|-------------------------------------|---|
| | 1 | 320*280*240mm (±5mm) 尺寸：320*280*240，电源：220V/50Hz，电机输出功率：7W，臭氧发生总工时>20分钟，一键出筷子，一键消毒。 |
| 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。 | |

附表一百一十：方形布菲炉 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|-------------------------------------|---|
| | 1 | 500*390*320mm (±5mm) 1.免注水恒温系统，开合测试达80000次以上，快速发热，不需要提前预热 2.LED靓丽数字显示屏。 3.不锈钢食品级玻璃盖，304份数盆，确保食物接触安全。 4.第五代液压阻尼缓冲器，全程静音，加热过程阻尼衰减少。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：圆形布菲炉 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|-------------------------------------|---|
| | 1 | 460*550*230mm (±5mm) 1.免注水恒温系统，开合测试达80000次以上，快速发热，不需要提前预热 2.LED靓丽数字显示屏。 3.不锈钢食品级玻璃盖，304份数盆，确保食物接触安全。 4.第五代液压阻尼缓冲器，全程静音，加热过程阻尼衰减少。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：电汤煲 是否允许进口：否

| | | |
|------|--------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 350*350*380mm (±5mm) 规格: 350*350*380 用途: 保温保暖汤炉 功率: 400W |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款, 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: 保温汤炉 是否允许进口: 否

| | | |
|------|--------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 10升采用龙头, 有效杜绝滴漏; 聚碳酸酯桶身, 具有超强的耐冲击性和透明性。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款, 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: 单通工作台带靠背 是否允许进口: 否

| | | |
|------|--------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1200*600*800+150mm (±5mm) 工作柜面板采用≥304#1.5mm不锈钢板, 侧板及背板用0.8mm不锈钢板。所有工作面都安装补强撑, 面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。脚管直径38×1.0mm的圆形不锈钢管。活动式底层板采用0.8mm不锈钢板制造, 滑动拉门用1.0mm不锈钢作外壁, 0.8mm不锈钢作内壁。门安装平装式接引手柄。门采用双层式构造, 中间发泡。门厚12-15mm。门采用吊装式滑轨, 不用工具就可以卸下, 拆卸方便, 移动灵活, 以便清理, 配不锈钢重力脚。 |
| 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。 | |

附表一百一十五: 冷藏操作台 是否允许进口: 否

| | | |
|------|--------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1800*600*800mm (±5mm) 1、尺寸要求: 1800*600*800mm, 整机容量: 490L, 2、产品采用国标201#不锈钢, 底板、门衬板为一次性拉伸成型, 内胆底部为圆角, 易于清洁, 无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷, 温度设置为冷藏+4℃~-5℃。 4、采用智能温控, 温度设定精度0.1, 箱内温差不超过2度, 可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≥60, 门板发泡厚度≥48, 门板与前罩板齐平, ≥45时自动回归。 6、卧式冰箱台面钢板厚度≥0.8mm, 门板钢板厚度≥0.55mm。 7、可定制, 抽屉式冰箱采用滑轨, 需装门封条; 8、使用环境气温1-43℃, 湿度30%—80%。 9、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款, 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: 单星水池 是否允许进口: 否

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

| | |
|---|--|
| 1 | 600*600*800+150mm (±5mm) 洗涤台面及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根, 承重100kg, 承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm, 横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径38毫米的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板, 与墙接触处要用密封胶密封。 |
|---|--|

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 商用双门敞门展示柜 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1200*620*1990mm (±5mm) 温度范围:8~0°C 容积 (L) :810 输入功率 (L) :400 制冷方式:直冷 |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 四头燃气煲仔炉 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 700*700*930mm (±5mm) 耗气量: 000-2500pa (2.08m3/H) 热功率: 22KW |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 工作台连柜座 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 600*700*920mm (±5mm) 工作柜面板采用304#1.5mm不锈钢板, 侧板及背板用0.8mm不锈钢板。 |

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。

附表一百二十: 燃气煮面炉连柜座 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 700*700*985mm (±5mm) 耗气量: 000-2500pa (2.28m3/H) 热功率: 22KW |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 燃气全平扒炉 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1200*700*940mm (±5mm) 采用合金钢成型 受热均匀 不发黑 不变形 经久耐用 |

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 灭蚊灯 是否允许进口: 否

| | | |
|------|----|--------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 40W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。

附表一百二十三: 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 | 1000*750*800+150mm (±5mm) 全部采用304#不锈钢拉丝板, 电弧焊或氩气焊接, 无漏焊, 4#打磨工艺, 做防锈处理, 台面采用≥1.5mm厚板材, 加强撑为≥1.2mm厚钢板; 横撑Φ25×1.5mm不锈钢圆管, 竖撑Φ38×1.5mm不锈钢圆管, 配不锈钢可调校子弹脚连Φ50mm不锈钢圆脚杯。 |
|--|---|---|

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 单星水池 是否允许进口: 否

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

| | | |
|--|---|--|
| | 1 | 1000*750*800+150mm (±5mm) 洗涤台面及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根, 承重100kg, 承受≥1500kg/m ² 的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm, 横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径38毫米的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板, 与墙接触处要用密封胶密封。 |
|--|---|--|

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 单星水池(在洗碗机前面无靠背) 是否允许进口: 否

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

| | | |
|--|---|--|
| | 1 | 1200*800*800mm (±5mm) 洗涤台面及槽体采用≥1.2mm304#不锈钢板制造。侧板及背板用1.0mm不锈钢板。所有洗涤台安装4根, 承重100kg, 承受≥1500kg/m ² 的平均载荷不变形。支架应采用不锈钢管壁厚1.2mm, 横管直径25毫米的圆形不锈钢管焊接成型, 竖管直径38毫米的圆形不锈钢管, 所有脚管安装不锈钢子弹脚。所有星盆工作台的靠墙侧有150mm高度的防溅挡板, 与墙接触处要用密封胶密封。 |
|--|---|--|

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 紫外线消毒灯 是否允许进口: 否

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

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| | 1 | 30W电压: 220V 功率: 30W, 6小时全面消毒。 |
|--|---|-------------------------------|

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。

附表一百二十七: 四门碗柜 是否允许进口: 否

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

| | | |
|--|---|---|
| | 1 | 1200*500*1800mm (±5mm) 柜身采用≥1.5mm304#不锈钢板, 侧板及背板用≥1.2mm不锈钢板。活动式底层板采用1.0mm不锈钢板制造, 滑动拉门用1.0mm不锈钢作外壁, 0.8mm不锈钢作内壁。门安装平装式接引手柄。门采用双层式构造, 中间发泡。门厚12-15mm。门采用吊装式滑轨, 不用工具就可以卸下, 拆卸方便, 移动灵活, 以便清理。配不锈钢重力脚。 |
|--|---|---|

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。

附表一百二十八: 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 | 1300*630*1940mm (±5mm) 推车式 电压: 220V/50Hz 功率: 4.25KW 容量: 800L无磁板材, 无磁层架, 六面整体发泡工艺, 黑白不锈钢结合门头, 美观大方 1.热风循环消毒柜通过GB17988-2008标准二星级消毒标准且消毒柜脊髓灰质炎病毒灭活对数值>4, 投标文件中提供带有CMA、CNAS标识的合格检测报告复印件进行佐证(加盖投标人公章)。 2.热风循环消毒柜符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》标准且大肠杆菌灭杀实测值≥5, 投标文件中提供带有CMA、CNAS标识的合格检测报告复印件进行佐证(加盖投标人公章)。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款, 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: 牛角抽气罩 是否允许进口: 否

| | | |
|------|--------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 600*600*365mm (±5mm) 罩体采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。装饰板采用1.2mm304#不锈钢板制造。两端加装盛油器, 配防爆灯。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款, 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: 牛角抽气罩 是否允许进口: 否

| | | |
|------|--------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 600*400*365mm (±5mm) 罩体采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。装饰板采用1.2mm304#不锈钢板制造。两端加装盛油器, 配防爆灯。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款, 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: 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 | 200*500*500mm (±5mm) 软管长度: 10.7米 开发式; 流量: 5.37升/分钟; 喉管自动回卷装置(棘轮系统, 防锁死, 棘轮保持放松)T&S蓝色软管, 可承受120°C的高温以及300PSI高压; 可安装于墙壁、天花板或台柜下; 配置喉管止动器, 可调节; |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款, 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: 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 | <p>4450*914*2130mm (±5mm) 1、产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干。</p> <p>2、组成部分：入口区、清洗区、漂洗区、烘干区和出口区。</p> <p>3、规格：4450*914*2130mm。</p> <p>4、洗涤能力：5100碟/小时。</p> <p>5、最大耗水量：230升/小时。</p> <p>6、总功率：50.9KW。</p> <p>7、整机双层结构，节能降噪，改善操作环境。</p> <p>8、可视化电子触控面板，实时显示机器工作状态。</p> <p>9、双速可选洗涤速度，可根据餐具情况自由切换。</p> <p>10、一体拉伸圆角水箱，无卫生死角，易于清洁。</p> <p>11、清洗区配置11根清洗臂，清洗效果更出色。</p> <p>12、配置侧洗臂，实现360°清洗和漂洗，洗涤效果更佳。</p> <p>13、光电感应自动检测传送履带，节约机器能耗。</p> <p>14、清洁剂节约系统设计，减少清洁剂的使用，更经济环保。</p> <p>15、三道漂洗节能设计，进一步降低机器的运行成本。</p> <p>16、内循环环绕热风烘干设计，增加侧出风口，干燥效果更佳。</p> <p>17.依据GB/T 1040.1-2018检测标准，长龙机传送履带拉断力>5000N ,需提供具有CMA标识的第三方检测机构出具的检验检测报告。</p> <p>18.依据GB4806.1-2016、GB4806.6-2016、GB4806.7-2016和GB4806.9-2016检测标准，需提供长龙机卫生认证证书。</p> | | |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：食物残渣处理机（水槽版） 是否允许进口：否 | | | |
| 参数性质 | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="229 1285 300 1382">序号</td> <td data-bbox="300 1285 1503 1382">具体技术(参数)要求</td> </tr> </table> | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| 序号 | 具体技术(参数)要求 | | |

| | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|---|
| | 1 | <p>1400*700*1494mm (±5mm) 1、产品功能：将食物残渣进行粉碎和脱水处理，压缩体积比率最高达85%。</p> <p>2、规格：1400*700*1494mm。</p> <p>3、残渣处理能力：400Kg/h。</p> <p>4、总功率：5.5KW。</p> <p>5、设备由独立的粉碎单元和脱水单元组成，维护更加简便。</p> <p>6、循环水自动将残渣带入粉碎单元，无需链板等辅助装置输送残渣。</p> <p>7、粉碎单元配置侧吸式碳化钨刀盘，无需清洁，粉碎效果好，不易生锈。</p> <p>8、脱水单元配置双速减速电机，脱水效果更佳。</p> <p>9、脱水单元配置开启门，螺旋输送装置和过滤圆筒拆卸方便，易于清洁。</p> <p>10、脱水单元配置自清洁喷淋系统，一键式操作，不会产生异味。</p> <p>11、配置不锈钢循环水泵，节能减排。</p> <p>12、盖板及检修门开启保护，保障操作人员安全。</p> <p>13.需提供食物残渣处理机中国环境标志（II型）产品认证证书。</p> |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 100L采用全新PP聚丙烯原材料，一次性注塑成型技术，坚固耐磨，使用寿命长。360°旋转万向轴轮，采用高耐磨塑料和纯钢轮，耐磨耐冲击，灵活便捷挪动无噪音。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：残渣收集水槽 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | <p>4740*310*880mm (±5mm) 完成除渣、预洗和分类所有预处理操作，可以和残渣处理机连接使用。</p> <p>1、产品功能：收集食物残渣，与食物残渣处理机配套使用。</p> <p>2、规格：4740*310*880mm。</p> <p>3、采用不锈钢循环水管连接，水槽底部为斜面，落差为10mm/米。</p> |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：链板式餐具输送机 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |

| | |
|---|--|
| 1 | <p>10700*580*880mm (±5mm) 1、产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率。</p> <p>2、规格：10700*580*880mm。</p> <p>3、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：1KW。</p> <p>4、传送速度：5~20m/min。</p> <p>5、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质，更经久耐用。</p> <p>6、链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力。</p> <p>7、标配链板清洗喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。</p> <p>8、主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮，易于清洁。</p> <p>9、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。</p> <p>10、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关。</p> <p>11.依据GB/T15092.1-2020检测标准，链板机操作开关能承受10000次的工作循环次数，需提供具有CMA和CNAS标识的第三方检测机构出具的检验检测报告</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。

附表一百三十七：残盘回传转角 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 具体技术(参数)要求 |
|------|---|
| 1 | <p>820*820*880mm (±5mm) 自动将洗涤筐传入或传出洗碗机，</p> <p>多种转弯角度及尺寸，适合不同空间需求；</p> <p>链式传送设计，适合各种类型通道式洗碗机；</p> <p>电路过载和漏电安全保护设计；</p> <p>配置高品质减速电机和变频器，具有变频无级调速，柔性启动功能，运行稳定可靠。</p> <p>传送速度 0.5~4.5 M/min</p> <p>高度 910mm</p> <p>电源 220V/1Ph</p> <p>功率 0.15KW</p> |

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

附表一百三十八：三孔残食回收柜 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 具体技术(参数)要求 |
|------|--|
| 1 | <p>7000*350*880mm (±5mm) 全部采用304#不锈钢拉丝板，电弧焊或氩气焊接，无漏焊，4#打磨工艺，做防锈处理，台面采用≥1.5mm厚板材，加强撑为≥1.2mm厚钢板；横撑Φ25×1.5mm不锈钢圆管，竖撑Φ38×1.5mm不锈钢圆管，配不锈钢可调校子弹脚连Φ50mm不锈钢圆脚杯。车身采用1.5mm厚板材制造。</p> |

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

附表一百三十九：四层平板货架（存放净盘） 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 具体技术(参数)要求 |
|------|---|
| 1 | <p>1200*500*1600mm (±5mm) 层板采用304#≥1.2mm不锈钢板制造。层板38mm高，两次折弯，4角切至与脚管配合，层板下面安装38×38×0.8mm的不锈钢方管。支架采用不锈钢管壁厚1.0mm，竖管直径为38mm的圆形不锈钢管，层架高高度可调，所有脚管都安装不锈钢可调脚。</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：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 | 600*500*800mm(±5mm) 面板采用304#≥1.5mm不锈钢板.电压：220V 功率1.2KW |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 1300*630*1940mm(±5mm) 推车式 电压：220V/50Hz 功率：4.25KW 容量：800L无磁板材，无磁层架，六面整体发泡工艺，黑白不锈钢结合门头。 |
| 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。 | |
| 附表一百四十二：双层平板工作台带靠背 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1500*600*800+150mm(±5mm) 工作台面板采用≥1.5mm304#不锈钢板制造。所有工作面安装补强撑,面板承受≥1500kg/m2的平均载荷不变形。支架采用不锈钢管壁厚1.2mm,横管直径25mm的圆形不锈钢管焊接成型，竖管直径为50mm的圆形不锈钢管，所有脚管安装不锈钢子脚。台下面安装有底层板1.2mm厚，底层板38mm高，15mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安装38×38×1.2mm的不锈钢方管补强撑。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：双孔收餐工作柜（带靠背） 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1500*600*800+150mm(±5mm) 全部采用304#不锈钢拉丝板，电弧焊或氩气焊接，无漏焊，4#打磨工艺，做防锈处理，台面采用≥1.5mm厚板材，加强撑为1.2mm厚钢板；横撑Φ25×1.5mm不锈钢圆管，竖撑Φ38×1.5mm不锈钢圆管，配不锈钢可调校子弹脚连Φ50mm不锈钢圆脚杯。车身采用1.5mm厚板材制造。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 | |
| 附表一百四十四：四人用餐桌椅 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1500*850*800mm(±5mm) 厚度≥15mm，食品级桌面，抗渗透，耐火耐高温耐污，高强度耐磨硬度，抗冲击，桌腿:碳素钢架金属桌腿，坚硬稳固。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：净化一体开水器 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |

| | |
|---|---|
| 1 | <p>9KW1.材质：不锈钢拉丝</p> <p>2.加热功率：9KW、热胆容积：60L</p> <p>3.净水箱容积：6.0G、出水方式：一开一直饮（双开）</p> <p>4.过滤方式：400G RO反渗透、一小时出水量：120L/H</p> <p>5.内胆材质为304食品级不锈钢</p> <p>6.实时监控，故障自检，机器故障原因一目了然，一键报修。一键触摸动态显示，显示工作状态、水质、水位，适合不同场所的用水需求。</p> <p>7.机器采用防漏电，防火，防干烧，防开盖，防垢，防蒸汽等六防安全技术。</p> <p>8.RO过滤系统有效去除水中氯、有机物、异味、细菌、病毒、重金属等调节水中酸碱度，增加水的含氧量，改善水质口感，达到直饮水的标准。</p> |
|---|---|

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：餐厅臭氧消毒设备 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---|
| | 1 | <p>900*600*1600mm（±5mm）箱体厚度1.5.产品尺寸：900*600*1600 功率1.2KW.消毒空间：400平米.氧气源 100g/h，电压：220V</p> <p>功率：1.2KW</p> <p>臭氧产量：100g/h</p> <p>气源系统：20Lmin氧气源</p> <p>控制系统： 智能控制</p> |

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：臭氧发生器 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|------------|
| | 1 | 50g/h |

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：消毒机安装配件 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---------------------|
| | 1 | 消毒系统配套（按照行业及国家标准配备） |

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：消毒发生管道 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|--|
| | 1 | 采用38×38×1.2mm方管做主支架，304#≥1.2mm不锈钢拉丝板做侧条。 |

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：固定支架 是否允许进口：否

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|---------------------|
| | 1 | 消毒系统配套（按照行业及国家标准配备） |

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：密胺餐盘 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 36*27CM1、A5密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：小勺 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 15CM1、A5密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：面碗 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | D229*86mm1、A5密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 111*55.5mm1、A5密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：粥碗 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 5寸1、A5密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：小异形菜碟 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 5.5寸1、A5密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：长方碟 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 8寸1、A5密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：筷子 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 9寸1、A5密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：水杯 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 260CC1、A5密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：炒锅 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 直径60cm 手打加厚 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：炒锅 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 手打加厚 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：炒锅 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 直径80cm 手打加厚 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：港式手勺 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1号产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：港式手勺 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 2号产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：港式手铲 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 2号产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：港式手铲 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 3号产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：全钢长柄铲 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 长1.2m 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：长柄不锈钢筴篱 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | $\phi 34\text{cm}$ 长100cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：调料罐 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 直径14cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：调料罐 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 直径16cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：调料罐 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 直径18cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：调味勺 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 20cm产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢马斗 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 16cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。 |

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢马斗 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 18cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。 |

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢马斗 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 20cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。 |

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢盆 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 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。 |

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢盆 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 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。 |

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢盆 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 直径45cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。 |

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢盆 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 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。 |

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢盆 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 直径60cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。 |

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢盆 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 直径70cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢盆 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 直径80cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：油股子 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 直径26cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：手打漏勺 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 30CM产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：竹把笊篱 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | $\phi 300\text{mm}$ 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：竹把笊篱 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | $\phi 280\text{mm}$ 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢油格 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 10寸产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢方盘 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 30*40*2cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，表面抛光处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢方盘 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 50*35*2cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，表面抛光处理。 |

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|---|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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： 不锈钢方盘 是否允许进口： 否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 60*40*2cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.2mm ， 表面抛光处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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： 不锈钢方盘 是否允许进口： 否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 40*30*4.8cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.2mm ， 表面抛光处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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： 不锈钢方盘 是否允许进口： 否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 50*35*4.8cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.2mm ， 表面抛光处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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： 不锈钢方盘 是否允许进口： 否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 60*40*4.8cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.2mm ， 表面抛光处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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： 不锈钢冲孔方盘 是否允许进口： 否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 60*40*4.8cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.2mm ， 表面抛光处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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： 不锈钢份数盆 是否允许进口： 否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 325*265*100mm产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm ， 表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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： 不锈钢份数盆 是否允许进口： 否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 325*265*150mm产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm ， 表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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： 不锈钢份数盆 是否允许进口： 否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 530*325*100mm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm ， 表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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： 不锈钢份数盆 是否允许进口： 否 | | |

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 530*325*150mm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢份数盆盖 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 325*265mm产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 | |

附表二百：不锈钢份数盆盖 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 530*325mm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：长柄鸭嘴不漏勺 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 长35cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：长柄鸭嘴漏勺 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 长35cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：长柄不锈钢汤勺 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 长40cm产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 长30cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 加防护边25cm *25cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 加防护边30cm *30cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 加防护边40cm *40cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm ， 表面拉丝处理。 |
|--|---|--|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 加防护边50cm *50cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm ， 表面拉丝处理。 |
|--|---|--|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 加防护边60cm *60cm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm ， 表面拉丝处理。 |
|--|---|--|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：桑刀 是否允许进口：否

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

| | | |
|--|---|-------------------------|
| | 1 | 1号产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。 |
|--|---|-------------------------|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：桑刀 是否允许进口：否

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

| | | |
|--|---|-------------------------|
| | 1 | 2号产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。 |
|--|---|-------------------------|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：片刀 是否允许进口：否

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

| | | |
|--|---|-------------------------|
| | 1 | 1号产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。 |
|--|---|-------------------------|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：片刀 是否允许进口：否

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

| | | |
|--|---|-------------------------|
| | 1 | 2号产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。 |
|--|---|-------------------------|

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

附表二百一十四：九江刀 是否允许进口：否

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

| | | |
|--|---|-------------------------|
| | 1 | 2号产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。 |
|--|---|-------------------------|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：骨刀 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1号产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：剪刀 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 2号通用产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：细刮皮器 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 6寸产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 | |

附表二百一十八：四格带盖刀架 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 260*190*78mm 橡胶底板产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：连盘钢架 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 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 456*320*230mm产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 380*260*140mm产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 300*200*190mm产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 265*190*140mm产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |

| | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|---|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料菜筐 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 500*400*130mm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料菜筐 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 445*350*130mm产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料菜筐 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 556*408*171mm产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：白色蔬菜筐 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 600*430*300mm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：蓝色蔬菜筐 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 600*430*300mm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：白色净菜框 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 600*300*310mm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：蓝色净菜筐 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 600*300*310mm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：周转箱(红色) 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 550*420*240mm采用优质塑料、坚固、耐用 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：周转箱(蓝色) 是否允许进口：否 | | |

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 550*420*240mm采用优质塑料、坚固、耐用 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：周转箱（绿色） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 550*420*240mm采用优质塑料、坚固、耐用 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：周转箱（黄色） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 550*420*240mm采用优质塑料、坚固、耐用 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：周转箱（白色） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 550*420*240mm采用优质塑料、坚固、耐用 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：周转箱(红色) 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 600*490*355mm采用优质塑料、坚固、耐用 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：周转箱（蓝色） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 600*490*355mm采用优质塑料、坚固、耐用 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：周转箱（绿色） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 600*490*355mm采用优质塑料、坚固、耐用 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：周转箱（黄色） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 600*490*355mm采用优质塑料、坚固、耐用 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：周转箱（白色） 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|---------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 600*490*355mm采用优质塑料、坚固、耐用 |

| | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：松木墩 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 45*15CM产品采用优质木材制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料菜墩（白色） 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | φ45*15cm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料菜墩（红色） 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | φ45*15cm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料菜墩（黄色） 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | φ45*15cm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料菜墩（蓝色） 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | φ45*15cm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料菜墩（绿色） 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | φ45*15cm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料菜板（白色） 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 60*40*3cm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料菜板（红色） 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 60*40*3cm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料菜板（蓝色） 是否允许进口：否 | | |

| | | |
|------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 60*40*3cm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料菜板（黄色） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 60*40*3cm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料菜板（绿色） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 60*40*3cm 产品采用优质优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：砧板架 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 305*290*270mm 产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢调味盒 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 八格产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢调味盒 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 六格产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢占板围 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 800×440mm产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：烧猪钢针 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | $\phi 4.5 \times$ 直径500产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 | |

附表二百五十七：两用刨刀 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 不锈钢刃55mm产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |

| | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|---|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 | |
| 附表二百五十八：四面刨 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 不锈钢110× 80×230产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm ， 表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：鸡钩子 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 不锈钢φ3.0×170产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm ， 表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢单据插 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 不锈钢φ80×150产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm ， 表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：精致圆形粉筒 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 不锈钢2.5孔产品采用不锈钢制造；厚度≥1.0mm ， 表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：出口装蒸笼底片/底哒 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 13眼采用竹木 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：大油纸 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 600*400Mm纸张 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：保鲜铝箔 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 614采用PE材质，符合食品要求 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 914采用PE材质，符合食品要求 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：剂酱瓶 是否允许进口：否 | | |

| | | |
|------|-------------------------------------|------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 24安采用PE材质，符合食品要求 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：台式/刨花刀 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 510×125×200产品采用不锈钢制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：可调漏斗 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 不锈钢15cm产品采用不锈钢制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：喷火头 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 不锈钢产品采用不锈钢制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：水舀子 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | φ140mm、450mm产品采用不锈钢制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：水舀子 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | φ160mm、450mm产品采用不锈钢制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：水舀子 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | φ180mm、450mm产品采用不锈钢制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢水壳 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 4斤产品采用不锈钢制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢水壳 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 5斤产品采用不锈钢制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。 |

| | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|---|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢腰斗 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 大号产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢物斗 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 24CM产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢物斗 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 28CM产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢物斗 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 30CM产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢物斗 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 32CM产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢物斗 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 36CM产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：竹制锅刷 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 23*5*3.5cm 产品采用木材制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：优质油石 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 25*8cm 产品采用石材制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：防爆压力锅 是否允许进口：否 | | |

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 直径28cm 产品采用铝合金材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：防爆压力锅 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 直径32cm 产品采用铝合金材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：防爆压力锅 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 直径36cm 产品采用铝合金材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：防爆压力锅 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 直径44cm 产品采用铝合金材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：粉碎机 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|----------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 500g产品采用不锈钢材质制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：台秤 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 30KG产品采用环保塑料制造；电子液晶显示，不锈钢机身,分度值为3g。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：克秤 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 500g产品采用环保塑料制造；电子液晶显示，不锈钢机身,分度值为3g。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：保温桶 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 50L产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：保温桶 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 40L产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |

| | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：酱油醋壶 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 五件套产品采用聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：大擀面杖 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 长80cm 产品采用木材制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：小面棍 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 40CM产品采用木材制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：枣核擀面杖 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 30cm 产品采用木材制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 | |
| 附表二百九十六：三边利铲 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 220*55mm 产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：烙饼不锈钢铲子 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 380*70mm产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：大号木柄扒铲 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 长45cm 大号产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：走锤 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 大号长48cm，锤长27cm 产品选用木材生产；用料厚实，品质优良。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 | |
| 附表三百：肉锤 是否允许进口：否 | | |

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 加重大号产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：水果刀 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 10寸产品选用复合钢制造；刀口做高温热处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：刮板 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 78×75mm常规产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：钟表 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 30CM产品采用塑料材质制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：长把单钩 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 8厘粗产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：长把双钩 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 8厘粗产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：温度计 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 食品常规产品采用环保塑料制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：竹夹子 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 45*1.8cm (炸油饼)产品采用木材制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：油刷 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 宽10cm /4"产品采用木材制造；用料厚实，经久耐用。 |

| | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：高温手套 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 大号采用耐高温棉 |
| 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。 | |
| 附表三百一十：不锈钢磨具 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 八件套产品采用不锈钢制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 | |
| 附表三百一十一：一次性裱花袋 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 16寸产品采用环保塑料制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不沾锅 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 32CM产品采用铝合金材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不沾锅 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 34CM产品采用铝合金材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢打蛋器 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 12寸产品采用不锈钢制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢打蛋器 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 16寸产品采用不锈钢制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：橡胶抹刀 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 35CM采用橡胶材质，无色无味 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：寿司帘 是否允许进口：否 | | |

| | | |
|------|-------------------------------------|------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 25CM采用竹木 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料杯(1000cc) 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 圆径113*164采用塑料、坚固、耐用 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料杯(2000cc) 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 圆径148*213采用塑料、坚固、耐用 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 | |

附表三百二十：35cm西点刀(双色塑料柄) 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 总长485刃长355 产品选用复合钢制造；刀口做高温热处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 | |

附表三百二十一：30cm牛刀(双色塑料柄) 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 总长430刃长300产品选用复合钢制造；刀口做高温热处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：木柄鱼鳞刨 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 25CM产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：喷水壶 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|--------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 2L采用塑料、坚固、耐用 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：钢隔粉筛 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 25CM产品采用不锈钢制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：屉布 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|-----------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 细纱采用纯棉布料，符合食品要求 |

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：墩布车 是否允许进口：否

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

| | |
|---|----------------------------|
| 1 | 32L单桶产品采用环保塑料制造；用料厚实，经久耐用。 |
|---|----------------------------|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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脚踩式产品采用环保塑料制造；用料厚实，经久耐用。 |
|---|------------------------------|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 240L绿色 产品采用环保塑料制造；用料厚实，经久耐用。 |
|---|------------------------------|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 灰色方形带轮240L产品采用环保塑料制造；用料厚实，经久耐用。 |
|---|---------------------------------|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：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 | 白色120L产品采用环保塑料制造；用料厚实，经久耐用。 |
|---|-----------------------------|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：擦玻璃器 是否允许进口：否

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

| | |
|---|--|
| 1 | 长80—127cm 宽26.5cm 厚7cm 产品采用环保材料制造；用料厚实，经久耐用。 |
|---|--|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料台扫 是否允许进口：否

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

| | |
|---|-------------------------|
| 1 | 6"产品采用环保材料制造；用料厚实，经久耐用。 |
|---|-------------------------|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：刮地刷 是否允许进口：否

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

| | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | 43*41.2*63cm 产品采用不锈钢材质制造；用料厚实，经久耐用。 |
|---|-------------------------------------|

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料扫把及簸箕 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|------------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | L30cm *H90cm 产品采用环保材料制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：黑垃圾袋 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 120*140cm产品采用环保塑料制造 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：黑垃圾袋 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|---------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 100*110cm产品采用环保塑料制造 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：吸水毛巾（白色） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-----------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 30*70CM采用纳米材质，吸水性强、耐脏 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：吸水毛巾（绿色） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-----------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 30*70CM采用纳米材质，吸水性强、耐脏 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：吸水毛巾（蓝色） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-----------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 30*70CM采用纳米材质，吸水性强、耐脏 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：吸水毛巾（红色） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-----------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 30*70CM采用纳米材质，吸水性强、耐脏 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：吸水毛巾（咖色） 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|-----------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 30*70CM采用纳米材质，吸水性强、耐脏 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 | |

附表三百四十二：百洁布 是否允许进口：否

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

| | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|---|
| | 1 | 8片/盒 10盒/箱 145mmx75mm采用钢丝棉 |
| 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。 | |
| 附表三百四十三：一次性手套 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 常规产品采用环保材料制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：推水器 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 中号61*16*6cm 产品采用不锈钢材质制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：雨鞋 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 38,39,40,41,42, 43产品采用环保塑料制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：棉手套 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 常规产品采用线材制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：皮围裙 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 全身1.2m产品采用环保材料制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：塑料管 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | φ4'产品采用环保塑料制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：推地推子 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 长600mm 产品采用不锈钢材质制造；用料厚实，经久耐用。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：推地推子 是否允许进口：否 | | |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 长900mm 产品采用不锈钢材质制造；用料厚实，经久耐用。 |

| | |
|----|-------------------------------------|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：吸水机 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|---|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 220V/2000W/63*59*99cm/70L产品采用不锈钢桶身，静音型马达，不碎耐热机头；功率：2000W，真空吸力：2000mmH ₂ O,气流量：96L/秒。 |

| | |
|----|-------------------------------------|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：快速吹地机 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|---------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1000W三档风力调速，螺旋风轮降噪， |

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

附表三百五十三：一次性长方餐盒 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|-----------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 1000ML产品采用塑料材质制造；用料厚实，经久耐用。 |

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

附表三百五十四：一次性圆形餐盒 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|----------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 450ML产品采用塑料材质制造；用料厚实，经久耐用。 |

| | |
|----|-------------------------------------|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：打包袋 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|------------------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 30*48CM产品采用塑料材质制造；用料厚实，经久耐用。 |

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

附表三百五十六：一次性餐具四件套 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|------------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 餐巾纸、筷子、牙签、小勺采用竹木 |

| | |
|----|-------------------------------------|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：餐巾纸 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 50抽*100包国产 |

| | |
|----|-------------------------------------|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：洗碗机催干剂 是否允许进口：否

| | | |
|------|----|------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 20L国产 |

| | |
|----|-------------------------------------|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：洗碗机清洗剂 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 20L国产 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：除垢剂 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 3.78L*4桶国产 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：洗涤灵 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 10KG国产 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢光亮剂 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 3.78L*4桶国产 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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：炉灶清洗剂 是否允许进口：否

| | | |
|------|-------------------------------------|------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| | 1 | 3.78L*4桶国产 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，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（水岸小镇G2G4号楼集中办公区机关食堂厨房设备采购项目）：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（水岸小镇G2G4号楼集中办公区机关食堂厨房设备采购项目）

| 序号 | 情形 | 适用对象 | 价格扣除比例 | 计算公式 |
|--|----|------|--------|------|
| 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符合性审查中有任何一项未通过的，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

水岸小镇G2G4号楼集中办公区机关食堂厨房设备采购项目

| | |
|-------------|---|
| 主要商务条款 | "审查竞标人出具的“满足主要商务条款的承诺”，且进行盖章。 |
| 竞标文件规范性、符合性 | "竞标文件的签署、盖章文件编辑应符合招标文件要求；竞标文件文件的格式、文字、目录等符合招标文件要求或对竞标无实质性影响。 |
| 技术部分实质性内容 | 1.明确所竞标的的产品品牌、规格型号或服务内容或工程量； 2.竞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。 |

| | |
|-------|---|
| 联合体竞标 | 符合关于联合体竞标的相关规定 |
| 其他要求 | 采购文件要求的其他无效竞标情形；围标、串标和法律法规规定的其它无效竞标条款。 |
| 竞标报价 | 竞标报价（包括分项报价，竞标总报价）只能有一个有效报价且不超过采购预算或最高限价，竞标报价不得缺项、漏项。 |

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）。

水岸小镇G2G4号楼集中办公区机关食堂厨房设备采购项目

| 评审因素 | 评审标准 | |
|------|-------------------------------------|---|
| 分值构成 | 技术部分50.0分 商务部分20.0分 报价得分30.0分 | |
| 技术部分 | 管理体系认证证书 (3.0分) | 投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，齐全得3分，不齐全不得分。评分依据：提供证书、“全国认证认可信息公共服务平台”显示有效期内的查询截图及网址（加盖投标人公章）。 |
| | 设备参数 (25.0分) | 根据供应商提供设备技术参数与招标文件要求的技术参数对比进行打分：所有参数均满足或优于招标文件要求得25分，采购清单中要求提供的资料，每项不满足扣2分（不重复计分），扣完为止。 |

| | | |
|------|--------------------------|---|
| | 项目优化方案及实施方案 (12.0分) | 针对本项目的组织实施方案、安全生产技术组织措施、质量保证、文明施工技术措施的合理性及可操作性对比综合评分： 1.方案科学性、合理性、规范性和可操作性强得10-12分； 2.组织实施方案较符合项目要求，方案的科学性、合理性、规范性和可操作性较强得6-9分； 3.方案与本项目符合性一般，科学性、合理性、规范性和可操作一般的得1-5分； 4.方案不合理，不具有可操作性的不得分。 |
| | 设备运输、保管、安装调试验收方案 (10.0分) | 针对本项目的成品设备运输、保管保障方案、生产工艺、安装调试、产品的验收方案的合理性及可操作性对比综合评分： 1.方案科学性、合理性、规范性和可操作性强得10分； 2.较符合项目要求，方案的科学性、合理性、规范性和可操作性较强得6-9分； 3.方案与本项目符合性一般，科学性、合理性、规范性和可操作一般的得1-5分； 4.方案不合理，不具有可操作性的不得分。 |
| 商务部分 | 质保期 (2.0分) | 在满足采购文件要求的基础上，供应商承诺对所投设备每增加一年 质保期加1分，最多加2分。 |
| | 类似项目业绩 (8.0分) | 2020年以来，投标人具有已完成的类似项目业绩，每提供一份得2分，满分8分。（以签订合同时间为准）。评分依据：提供中标通知书、合同扫描件，所有业绩支撑证明材料内容须保证清晰、可辨认且不得遮盖、涂抹。非招标人原因无法验证材料真伪的本项对应业绩不认可。 |
| | 售后服务 (10.0分) | （1）针对本项目投标人提供的整体售后服务方案、售后服务流程、故障响应、解决问题时间、技术培训方案、人员技术能力等进行综合评分。 1.售后服务预案完整详细，售后服务保障性强，措施及时有效，操作性强，优于或完全满足项目售后服务要求的，得10分； 2.预案内容较完整详细，有一定的保障性，措施较及时，操作性较强，基本能满足售后服务要求的，得6-9分； 3.预案内容较简单，不够完整，保障性一般，措施及时性一般，操作性一般，部分满足售后服务要求的，得1-5分； 4.方案较差或未提供不得分。 |
| 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 采购人授权评标委员会按照评审原则直接确定中标（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。