

新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目

公开招标文件

采购单位名称：呼和浩特市食品与医药卫生学校

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-20240108**

2024年12月13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食品与医药卫生学校委托，采用公开招标方式组织采购新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目。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：新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目

项目编号：150101-HSZC-GK-20240108

采购计划备案号：呼政采计划[2024]06451

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	新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目	324	详见招标文件	4,920,000.00

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，提供货物、工程或服务的供应商应符合享受中小企业扶持政策，并提供《中小企业声明函》。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业）。

4.本项目的特定资格要求：

合同包1（新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目）：

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： 郭佳佳

联系电话： 0471-5988122

采购单位名称：呼和浩特市食品与医药卫生学校

地址： 呼和浩特市玉泉区昭君路**164**号

联系人： 刘金豹

联系电话： **13488515996**

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 （新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目）：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	新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目：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：非专门面向中小企业
19	有效投标人家数	符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质性响应的投标人不足三家的，应予废标；投标人不足三家的，不得开标；合格投标人不足三家的，不得评标。
20	报价形式	合同包1（新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目）: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食品与医药卫生学校。

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

新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目

具有独立承担民事责任的能力	审查投标人营业执照等证明文件或者身份证明。
具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	审查投标人提供的具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料。
有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	审查投标人提供的依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。
具有履行合同所必须的设备和专业技术能力	审查投标人提供的具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。
参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录	审查投标人参加本次投标活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。
信用记录	开标结束后资格审查时，投标人未被列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。
联合体投标（若有）	符合关于联合体投标的相关规定。
特定资格要求	无
落实政府采购政策需满足的资格	无

3.评标

详见第五章

4.中标公告

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

5.中标通知书

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

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

七.询问、质疑与投诉

1.询问

投标人对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问，采购人或采购代理机构应当在3个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。投标人提出的询问超出采购人对采购代理机构委托授权范围的，采购代理机构应当告知其向采购人提出。

2.质疑

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

投标人在法定质疑期内应当一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

提出质疑的投标人应当是参与所质疑项目采购活动的投标人。

潜在投标人已依法获取其可质疑的招标文件的，可以对该文件提出质疑。对招标文件提出质疑的，应当在获取招标文件或者招标文件公告期限届满之日起7个工作日内提出。

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

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

2.4 投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

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

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

投标人可以委托代理人进行质疑，代理人提出质疑时应当提交投标人签署的授权委托书。其授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

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

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

接收质疑函的联系部门、联系电话、通讯地址（详见第一章 投标邀请）。

3.投诉

3.1 质疑人对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出书面答复的，可以在答复期满后15个工作日内向财政部门提起投诉。

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

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

- （一）投诉人和被投诉人的姓名或者名称、通讯地址、邮编、联系人及联系电话；
- （二）质疑和质疑答复情况说明及相关证明材料；
- （三）具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求；
- （四）事实依据；

（五）法律依据；

（六）提起投诉的日期。

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

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

第三章 招标内容与技术要求

一. 项目概况

- 1、项目概况：为进一步满足学校师生供餐要求，现计划采购厨房用具等。
- 2、项目名称：新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目
- 3、预算金额：4920000.00元
- 4、标的提供时间：合同签订后30日历天内完成供货安装调试
- 5、质量标准：符合国家、行业标准规定，满足市场监管总局办公厅 教育部办公厅关于印发《学校食堂和校外供餐单位复用餐饮具清洗消毒工作指引》的通知。
- 6、质保期：自验收合格之日起5年。
- 7、售后服务要求：1、自项目验收合格之日起，由成交供应商免费为合同内产品提供 五年全免现场质保服务。在质保期内，一旦发生质量问题，成交供应商提供 7*24 小时服务，并保证在接到通知的 1 小时内进行响应，在 12 小时内组织人员到现场进行检修，确因设备本身质量问题的能组织人员进行维修、更换或退货处理，费用由成交供应商自行负责。

二.主要商务要求、技术要求

合同包1（新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目）

1.主要商务要求

标的提供的时间	合同签订后30日历天内完成供货、安装、调试
标的提供的地点	呼和浩特市职业教育园区(呼和浩特市和林格尔县)
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70%，签订合同后货物到场及安装完成后，支付总合同价的70%。 2期：支付比例30%，货物验收合格后30日内，支付总合同价的30%
验收要求	1期：安装调试完成后进行验收，符合国家及行业验评标准，采购人按照采购需求技术参数、采购数量、招标文件要求、中标人投标文件的承诺及采购合同，国家或行业标准进 行验收，并签署验收单
履约保证金	不收取

其他	<p>质保期: 1) 自合同验收之日起5年</p> <p>安装调试: 1) 投标人须负责对设备件进行安装、调试和其它服务。投标人应在接到采购人通知后指派合格的技术人员到现场进行安装调试。如因投标人责任而造成的延期, 所有因安装延期而产生的费用由投标人负担。产品到货后, 采购人将对设备产品的质量、规格、数量进行检验, 如发现产品的规格或数量或两者都与合同不符, 采购人有权向投标人提出索赔。 2) 投标人人员在现场安装调试培训期间, 其食宿、交通等费用均自行承担。 3) 投标人在投标文件中应提供安装调试计划、并保证适宜的安裝场地和环境要求, 中标人设备安装调试后必须达到学校师生正常就餐的使用标准。 4) 依据甲方提供的设备清单和平面图, 提供符合《餐饮服务食品安全操作规范》关于厨房要求的设备平面图和具体的安装实施设计图。 5) 供货要求: 货物按照采购人供货需求到达地点, 货物到场后, 供应商自行组织人员对货物进行装卸, 严格执行国家相关标准, 不得违章作业, 供应商应 保证装卸现场的场地清洁, 避免有毒有害物质破坏环境, 采购人派专人对货物数量及包装等情况进行签收。</p> <p>培训方案: 1) 投标人提供专业的培训队伍。在设备安装调试完成后, 在学校对使用部门进行免费培训(包括培训费、资料费等), 培训内容包括但不限于从故障判断及处理、设备的操作要领、维护及保养、等方面对用户的人员进行实际操作的培训。 2) 投标人提供专业的培训服务, 在本项目验收交付完成后, 在学校对使用部门进行免费培训。</p> <p>售后服务: 1) 自项目验收合格之日起, 由成交供应商免费为合同内产品提供五年全免现场质保服务。 提供完备的售后服务团队人员, 在质保期内, 一旦发生质量问题, 成交供应商提供 7*24 小时服务, 并保证在接到通知的 小时内进行响应, 在 12 小时内组织人员到现场进行检修, 确因设备本身质量问题的能组织人员进行维修、更换或退货处理, 费用由中标人自行负责。</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	座地磅秤(150公斤)	台	1.00	850.00	850.00	否	工业	详见附表一
2		其他厨卫用具	平板车1	台	5.00	800.00	4,000.00	否	工业	详见附表二
3		除害虫用灯	电击式灭蝇灯1	台	14.00	280.00	3,920.00	否	工业	详见附表三
4		其他厨卫用具	活动脚踏式垃圾桶1	台	7.00	480.00	3,360.00	否	工业	详见附表四
5		其他厨卫用具	可调式四层层架(平板) 1	台	3.00	850.00	2,550.00	否	工业	详见附表五

6		其他厨卫用具	挂墙洗手星1	台	8.00	650.00	5,200.00	否	工业	详见附表六
7		其他厨卫用具	电子感应龙头1	台	8.00	400.00	3,200.00	否	工业	详见附表七
8		其他厨卫用具	单门留样柜	台	1.00	3,800.00	3,800.00	否	工业	详见附表八
9		其他厨卫用具	洗池1	台	1.00	850.00	850.00	否	工业	详见附表九
10		其他柜类	双掩门工作柜	台	1.00	2,480.00	2,480.00	否	工业	详见附表一十
11		其他厨卫用具	农药检测仪	台	1.00	12,600.00	12,600.00	否	工业	详见附表一十一
12		冷藏箱柜	高温冷库	台	1.00	64,800.00	64,800.00	否	工业	详见附表一十二
13		冷藏箱柜	低温冷库	台	1.00	64,800.00	64,800.00	否	工业	详见附表一十三
14		其他厨卫用具	可调式四层层架(冲孔) 1	台	14.00	900.00	12,600.00	否	工业	详见附表一十四
15		其他厨卫用具	可调式四层层架(冲孔) 2	台	1.00	860.00	860.00	否	工业	详见附表一十五
16		其他厨卫用具	可调式四层层架(平板) 2	台	8.00	900.00	7,200.00	否	工业	详见附表一十六
17		其他柜类	高身储物柜1	台	3.00	3,800.00	11,400.00	否	工业	详见附表一十七
18		其他厨卫用具	地架1	台	14.00	800.00	11,200.00	否	工业	详见附表一十八
19		其他厨卫用具	平板车2	台	1.00	1,050.00	1,050.00	否	工业	详见附表一十九
20		其他厨卫用具	可调式四层层架(冲孔) 3	台	5.00	850.00	4,250.00	否	工业	详见附表二十
21		厨房操作台	工作台连下一层板1	台	10.00	2,388.00	23,880.00	否	工业	详见附表二十一
22		其他厨卫用具	工作台连下垃圾桶位(带背) 1	台	1.00	860.00	860.00	否	工业	详见附表二十二
23		其他厨卫用具	加大单星盆台(带背) 1	台	7.00	1,480.00	10,360.00	否	工业	详见附表二十三

24		热水器	挂墙式热水器(80L)	台	1.00	2,800.00	2,800.00	否	工业	详见附表二十四
25		其他厨卫用具	卧式刀具砧板消毒柜1	台	3.00	4,200.00	12,600.00	否	工业	详见附表二十五
26		其他厨卫用具	台式食品斩拌机	台	1.00	5,860.00	5,860.00	否	工业	详见附表二十六
27		其他厨卫用具	蔬菜脱水机	台	1.00	6,800.00	6,800.00	否	工业	详见附表二十七
28		菜类食品加工机械	多功能切菜机1	台	2.00	12,500.00	25,000.00	否	工业	详见附表二十八
29		其他厨卫用具	工作台连下垃圾桶位(带背) 2	台	1.00	860.00	860.00	否	工业	详见附表二十九
30		其他厨卫用具	智能洗菜机	台	3.00	12,800.00	38,400.00	否	工业	详见附表三十
31		其他厨卫用具	土豆去皮机	台	1.00	8,600.00	8,600.00	否	工业	详见附表三十一
32		其他厨卫用具	单星杀鱼台	台	1.00	1,680.00	1,680.00	否	工业	详见附表三十二
33		其他厨卫用具	双星盆台(带背) 1	台	3.00	1,860.00	5,580.00	否	工业	详见附表三十三
34		厨房操作台	工作台连下一层板2	台	1.00	850.00	850.00	否	工业	详见附表三十四
35		屠宰、肉食品及蛋品加工机械	绞切两用机1	台	2.00	6,800.00	13,600.00	否	工业	详见附表三十五
36		屠宰、肉食品及蛋品加工机械	绞肉机	台	1.00	5,200.00	5,200.00	否	工业	详见附表三十六
37		屠宰、肉食品及蛋品加工机械	锯骨机1	台	1.00	5,600.00	5,600.00	否	工业	详见附表三十七
38		其他厨卫用具	双星盆台(带背) 2	台	1.00	1,860.00	1,860.00	否	工业	详见附表三十八
39		其他厨卫用具	收污台1	台	1.00	850.00	850.00	否	工业	详见附表三十九
40		其他厨卫用具	活动圆形垃圾桶 1	台	26.00	360.00	9,360.00	否	工业	详见附表四十
41		其他厨卫用具	双星盆台(带背) 3	台	3.00	1,480.00	4,440.00	否	工业	详见附表四十一
42		其他柜类	四门高身低温雪柜1	台	3.00	9,800.00	29,400.00	否	工业	详见附表四十二

43		厨房操作台	工作台（双通道）1	台	11.00	2,800.00	30,800.00	否	工业	详见附表四十三
44		其他柜类	双门平台高温雪柜1	台	6.00	6,800.00	40,800.00	否	工业	详见附表四十四
45		其他厨卫用具	收污台2	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表四十五
46		其他厨卫用具	敞门工作柜1	台	2.00	1,860.00	3,720.00	否	工业	详见附表四十六
47		其他厨卫用具	工作台连下垃圾桶位(带背)3	台	1.00	860.00	860.00	否	工业	详见附表四十七
48		其他厨卫用具	洗池2	台	2.00	850.00	1,700.00	否	工业	详见附表四十八
49		其他厨卫用具	挂墙可调式双层板1	台	1.00	1,480.00	1,480.00	否	工业	详见附表四十九
50		其他厨卫用具	挂墙可调式双层板2	台	3.00	1,800.00	5,400.00	否	工业	详见附表五十
51		其他厨卫用具	工作台连下垃圾桶位(带背)4	台	1.00	860.00	860.00	否	工业	详见附表五十一
52		其他厨卫用具	挂墙可调式双层板3	台	1.00	800.00	800.00	否	工业	详见附表五十二
53		其他厨卫用具	洗池3	台	1.00	850.00	850.00	否	工业	详见附表五十三
54		其他厨卫用具	工作台连下垃圾桶位(带背)5	台	1.00	780.00	780.00	否	工业	详见附表五十四
55		其他厨卫用具	油烟净化一体机1	米	32.60	12,000.00	391,200.00	否	工业	详见附表五十五
56		其他厨卫用具	炉台拼板	台	8.00	860.00	6,880.00	否	工业	详见附表五十六
57		其他厨卫用具	燃气单头大炒炉	台	6.00	6,800.00	40,800.00	否	工业	详见附表五十七
58		其他厨卫用具	灭火系统及控制箱	台	1.00	7,800.00	7,800.00	否	工业	详见附表五十八
59		其他厨卫用具	洗池4	台	1.00	850.00	850.00	否	工业	详见附表五十九
60		其他厨卫用具	搅拌机	台	1.00	6,800.00	6,800.00	否	工业	详见附表六十
61		其他厨卫用具	和面机1	台	2.00	8,600.00	17,200.00	否	工业	详见附表六十一

62		其他厨卫用具	座地压面机1	台	2.00	6,500.00	13,000.00	否	工业	详见附表六十二
63		其他厨卫用具	自动包子机	台	1.00	46,800.00	46,800.00	否	工业	详见附表六十三
64		其他厨卫用具	高身饼盆车1	台	2.00	1,200.00	2,400.00	否	工业	详见附表六十四
65		其他厨卫用具	木质案板台	台	1.00	4,800.00	4,800.00	否	工业	详见附表六十五
66		其他厨卫用具	面粉车	台	6.00	550.00	3,300.00	否	工业	详见附表六十六
67		其他厨卫用具	木质案板台	台	2.00	4,500.00	9,000.00	否	工业	详见附表六十七
68		其他厨卫用具	敞门工作柜2	台	2.00	1,680.00	3,360.00	否	工业	详见附表六十八
69		其他厨卫用具	燃气蒸箱（燃气蒸柜）1	台	8.00	14,800.00	118,400.00	否	工业	详见附表六十九
70		其他厨卫用具	不锈钢洗米机(水压式)1	台	1.00	12,600.00	12,600.00	否	工业	详见附表七十
71		其他厨卫用具	木质案板台	台	2.00	4,800.00	9,600.00	否	工业	详见附表七十一
72		厨房操作台	工作台连下一层板3	台	1.00	2,200.00	2,200.00	否	工业	详见附表七十二
73		其他厨卫用具	三层六盘电烘炉	台	2.00	8,900.00	17,800.00	否	工业	详见附表七十三
74		其他厨卫用具	电热烙饼机1	台	2.00	3,800.00	7,600.00	否	工业	详见附表七十四
75		其他厨卫用具	炉台拼板	台	1.00	860.00	860.00	否	工业	详见附表七十五
76		其他厨卫用具	双门发酵柜1	台	2.00	6,800.00	13,600.00	否	工业	详见附表七十六
77		其他厨卫用具	敞门工作柜3	台	1.00	1,450.00	1,450.00	否	工业	详见附表七十七
78		其他厨卫用具	热风循环消毒柜1	台	8.00	8,600.00	68,800.00	否	工业	详见附表七十八
79		其他柜类	高身储物柜2	台	3.00	3,800.00	11,400.00	否	工业	详见附表七十九
80		其他厨卫用具	敞门工作柜4	台	1.00	1,860.00	1,860.00	否	工业	详见附表八十
81		其他柜类	双门高身雪柜1	台	1.00	8,800.00	8,800.00	否	工业	详见附表八十一

82		其他厨卫用具	敞门工作柜5	台	1.00	1,450.00	1,450.00	否	工业	详见附表八十二
83		其他厨卫用具	五格电热汤池柜1	台	8.00	3,250.00	26,000.00	否	工业	详见附表八十三
84		其他厨卫用具	敞门工作柜6	台	6.00	1,450.00	8,700.00	否	工业	详见附表八十四
85		厨房操作台	工作台连下一层板4	台	2.00	1,450.00	2,900.00	否	工业	详见附表八十五
86		其他厨卫用具	收污台3	台	1.00	800.00	800.00	否	工业	详见附表八十六
87		其他厨卫用具	加大单星盆台(带背)2	台	3.00	1,480.00	4,440.00	否	工业	详见附表八十七
88		其他厨卫用具	工作台连下垃圾桶位(带背)6	台	1.00	860.00	860.00	否	工业	详见附表八十八
89		其他厨卫用具	活动工作台连下一层板1	台	4.00	1,450.00	5,800.00	否	工业	详见附表八十九
90		其他厨卫用具	洗地龙头1	台	1.00	4,200.00	4,200.00	否	工业	详见附表九十
91		其他厨卫用具	收污台4	台	1.00	800.00	800.00	否	工业	详见附表九十一
92		其他厨卫用具	浸泡单大星盆连隔渣蓝1	台	1.00	2,450.00	2,450.00	否	工业	详见附表九十二
93		其他厨卫用具	抽气罩1	米	5.00	1,050.00	5,250.00	否	工业	详见附表九十三
94		其他厨卫用具	长龙式洗碗机(电加热)1	台	1.00	98,000.00	98,000.00	否	工业	详见附表九十四
95		其他厨卫用具	三层送餐车	台	2.00	1,200.00	2,400.00	否	工业	详见附表九十五
96		其他柜类	开口柜1	台	16.00	800.00	12,800.00	否	工业	详见附表九十六
97		其他厨卫用具	收污台5	台	11.00	1,450.00	15,950.00	否	工业	详见附表九十七
98		其他厨卫用具	筷子消毒车	台	4.00	1,850.00	7,400.00	否	工业	详见附表九十八
99		除害虫用灯	电击式灭蝇灯2	台	11.00	280.00	3,080.00	否	工业	详见附表九十九

100		其他厨卫用具	可调式四层层架(冲孔) 4	台	4.00	850.00	3,400.00	否	工业	详见附表一百
101		其他厨卫用具	收污台6	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表一百零一
102		其他厨卫用具	活动圆形垃圾桶2	台	5.00	360.00	1,800.00	否	工业	详见附表一百零二
103		其他厨卫用具	双星盆台(带背) 4	台	2.00	1,450.00	2,900.00	否	工业	详见附表一百零三
104		其他厨卫用具	卧式刀具砧板消毒柜2	台	1.00	4,200.00	4,200.00	否	工业	详见附表一百零四
105		屠宰、肉食品及蛋品加工机械	绞切两用机2	台	1.00	6,800.00	6,800.00	否	工业	详见附表一百零五
106		屠宰、肉食品及蛋品加工机械	绞肉机	台	1.00	5,200.00	5,200.00	否	工业	详见附表一百零六
107		屠宰、肉食品及蛋品加工机械	锯骨机2	台	1.00	5,600.00	5,600.00	否	工业	详见附表一百零七
108		厨房操作台	工作台连下一层板5	台	3.00	2,860.00	8,580.00	否	工业	详见附表一百零八
109		其他厨卫用具	蔬菜脱水机	台	1.00	8,600.00	8,600.00	否	工业	详见附表一百零九
110		菜类食品加工机械	多功能切菜机2	台	1.00	12,800.00	12,800.00	否	工业	详见附表一百一十
111		其他厨卫用具	加大单星盆台(带背) 3	台	6.00	1,450.00	8,700.00	否	工业	详见附表一百一十一
112		其他厨卫用具	挂墙洗手星2	台	5.00	650.00	3,250.00	否	工业	详见附表一百一十二

113		其他厨卫用具	电子感应龙头2	台	5.00	400.00	2,000.00	否	工业	详见附表一百一十三
114		其他厨卫用具	双星盆台(带背)5	台	1.00	1,680.00	1,680.00	否	工业	详见附表一百一十四
115		其他厨卫用具	敞门工作柜7	台	1.00	1,860.00	1,860.00	否	工业	详见附表一百一十五
116		其他厨卫用具	热风循环消毒柜2	台	9.00	8,600.00	77,400.00	否	工业	详见附表一百一十六
117		其他柜类	四门高身低温雪柜2	台	5.00	9,800.00	49,000.00	否	工业	详见附表一百一十七
118		其他厨卫用具	工作台连下垃圾桶位(带背)7	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表一百一十八
119		其他柜类	双门平台高温雪柜2	台	1.00	6,800.00	6,800.00	否	工业	详见附表一百一十九
120		其他厨卫用具	敞门工作柜8	台	1.00	2,450.00	2,450.00	否	工业	详见附表一百二十
121		其他厨卫用具	可调式四层层架(冲孔)5	台	1.00	900.00	900.00	否	工业	详见附表一百二十一
122		其他厨卫用具	双星盆台(带背)6	台	2.00	1,680.00	3,360.00	否	工业	详见附表一百二十二
123		厨房操作台	工作台(双通道)2	台	7.00	2,800.00	19,600.00	否	工业	详见附表一百二十三
124		其他厨卫用具	油烟净化一体机2	米	14.00	12,000.00	168,000.00	否	工业	详见附表一百二十四
125		其他厨卫用具	灭火系统及控制箱	台	1.00	7,800.00	7,800.00	否	工业	详见附表一百二十五

1 2 6		其他厨卫用具	炉台拼板	台	1.00	860.00	860.00	否	工业	详见附表一百二十六
1 2 7		其他厨卫用具	燃气四头煲仔炉	台	1.00	3,200.00	3,200.00	否	工业	详见附表一百二十七
1 2 8		其他厨卫用具	环保燃气单头单尾小炒炉	台	1.00	5,800.00	5,800.00	否	工业	详见附表一百二十八
1 2 9		其他厨卫用具	炉台拼板	台	3.00	860.00	2,580.00	否	工业	详见附表一百二十九
1 3 0		其他厨卫用具	燃气单头大炒炉	台	4.00	6,800.00	27,200.00	否	工业	详见附表一百三十
1 3 1		其他厨卫用具	炉台拼板	台	1.00	860.00	860.00	否	工业	详见附表一百三十一
1 3 2		其他厨卫用具	炉台拼板	台	1.00	860.00	860.00	否	工业	详见附表一百三十二
1 3 3		其他厨卫用具	燃气蒸箱（燃气蒸柜）2	台	2.00	14,800.00	29,600.00	否	工业	详见附表一百三十三
1 3 4		其他厨卫用具	三层六盘电烘炉	台	1.00	8,900.00	8,900.00	否	工业	详见附表一百三十四
1 3 5		其他厨卫用具	电热烙饼机2	台	2.00	3,800.00	7,600.00	否	工业	详见附表一百三十五
1 3 6		其他厨卫用具	高身饼盆车2	台	2.00	2,400.00	4,800.00	否	工业	详见附表一百三十六
1 3 7		其他厨卫用具	木质案板台	台	4.00	4,800.00	19,200.00	否	工业	详见附表一百三十七
1 3 8		其他厨卫用具	面粉车	台	4.00	550.00	2,200.00	否	工业	详见附表一百三十八

139		其他厨卫用具	敞门工作柜9	台	2.00	2,480.00	4,960.00	否	工业	详见附表一百三十九
140		其他厨卫用具	搅拌机	台	1.00	6,800.00	6,800.00	否	工业	详见附表一百四十
141		其他厨卫用具	不锈钢洗米机(水压式)2	台	1.00	12,600.00	12,600.00	否	工业	详见附表一百四十一
142		其他厨卫用具	和面机2	台	1.00	8,600.00	8,600.00	否	工业	详见附表一百四十二
143		其他厨卫用具	座地压面机2	台	1.00	6,500.00	6,500.00	否	工业	详见附表一百四十三
144		其他厨卫用具	双门发酵柜2	台	2.00	6,800.00	13,600.00	否	工业	详见附表一百四十四
145		其他厨卫用具	拖把柜连下清洗星盘	台	2.00	1,450.00	2,900.00	否	工业	详见附表一百四十五
146		其他柜类	高身储物柜3	台	2.00	3,800.00	7,600.00	否	工业	详见附表一百四十六
147		其他厨卫用具	收污台7	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表一百四十七
148		其他厨卫用具	浸泡单大星盆连隔渣蓝2	台	1.00	1,860.00	1,860.00	否	工业	详见附表一百四十八
149		其他厨卫用具	抽气罩2	台	4.00	1,050.00	4,200.00	否	工业	详见附表一百四十九
150		其他厨卫用具	长龙式洗碗机(电加热)2	台	1.00	98,000.00	98,000.00	否	工业	详见附表一百五十
151		其他厨卫用具	三层送餐车	台	3.00	1,200.00	3,600.00	否	工业	详见附表一百五十一

1 5 2		其他厨卫用具	活动工作台连下一层板 2	台	3.00	2,480.00	7,440.00	否	工业	详见附表一百五十二
1 5 3		其他厨卫用具	工作台连下垃圾桶位(带背) 8	台	1.00	1,450.00	1,450.00	否	工业	详见附表一百五十三
1 5 4		其他厨卫用具	收污台 8	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表一百五十四
1 5 5		其他厨卫用具	活动脚踏式垃圾桶 2	台	1.00	480.00	480.00	否	工业	详见附表一百五十五
1 5 6		其他厨卫用具	洗地龙头 2	台	1.00	4,200.00	4,200.00	否	工业	详见附表一百五十六
1 5 7		其他厨卫用具	单星盆台	台	3.00	850.00	2,550.00	否	工业	详见附表一百五十七
1 5 8		其他厨卫用具	敞门工作柜 10	台	7.00	3,800.00	26,600.00	否	工业	详见附表一百五十八
1 5 9		其他柜类	高身储物柜 4	台	4.00	3,800.00	15,200.00	否	工业	详见附表一百五十九
1 6 0		其他柜类	双门高身雪柜 2	台	1.00	8,800.00	8,800.00	否	工业	详见附表一百六十
1 6 1		其他厨卫用具	五格电热汤池柜 2	台	10.00	3,600.00	36,000.00	否	工业	详见附表一百六十一
1 6 2		其他厨卫用具	敞门工作柜 11	台	5.00	2,480.00	12,400.00	否	工业	详见附表一百六十二
1 6 3		其他柜类	开口柜 2	台	8.00	1,450.00	11,600.00	否	工业	详见附表一百六十三
1 6 4		其他厨卫用具	活动圆形垃圾桶 3	台	12.00	380.00	4,560.00	否	工业	详见附表一百六十四

165		其他厨卫用具	收污台9	台	4.00	2,400.00	9,600.00	否	工业	详见附表一百六十五
166		其他厨卫用具	筷子消毒车	台	3.00	1,850.00	5,550.00	否	工业	详见附表一百六十六
167		除害虫用灯	电击式灭蝇灯3	台	24.00	280.00	6,720.00	否	工业	详见附表一百六十七
168		其他厨卫用具	可调式四层层架(平板)3	台	8.00	850.00	6,800.00	否	工业	详见附表一百六十八
169		其他厨卫用具	可调式四层层架(平板)4	台	21.00	900.00	18,900.00	否	工业	详见附表一百六十九
170		其他厨卫用具	拖把柜连下清洗星盘	台	2.00	1,680.00	3,360.00	否	工业	详见附表一百七十
171		其他厨卫用具	地架2	台	1.00	800.00	800.00	否	工业	详见附表一百七十一
172		其他厨卫用具	地架3	台	9.00	800.00	7,200.00	否	工业	详见附表一百七十二
173		其他厨卫用具	平板车3	台	2.00	1,200.00	2,400.00	否	工业	详见附表一百七十三
174		其他柜类	四门高身低温雪柜3	台	20.00	9,305.00	186,100.00	否	工业	详见附表一百七十四
175		其他厨卫用具	可调式四层层架(平板)5	台	1.00	850.00	850.00	否	工业	详见附表一百七十五
176		其他厨卫用具	可调式四层层架(冲孔)6	台	1.00	900.00	900.00	否	工业	详见附表一百七十六
177		其他厨卫用具	可调式四层层架(冲孔)7	台	9.00	850.00	7,650.00	否	工业	详见附表一百七十七

178		屠宰、肉食品及蛋品加工机械	锯骨机3	台	2.00	5,600.00	11,200.00	否	工业	详见附表一百七十八
179		菜类食品加工机械	多功能切菜机3	台	2.00	12,500.00	25,000.00	否	工业	详见附表一百七十九
180		厨房操作台	工作台连下一层板6	台	4.00	1,860.00	7,440.00	否	工业	详见附表一百八十
181		厨房操作台	工作台连下一层板7	台	1.00	680.00	680.00	否	工业	详见附表一百八十一
182		屠宰、肉食品及蛋品加工机械	绞切两用机3	台	2.00	6,800.00	13,600.00	否	工业	详见附表一百八十二
183		其他厨卫用具	卧式刀具砧板消毒柜3	台	6.00	4,200.00	25,200.00	否	工业	详见附表一百八十三
184		其他厨卫用具	双星盆台(带背)7	台	4.00	1,860.00	7,440.00	否	工业	详见附表一百八十四
185		其他厨卫用具	加大单星盆台(带背)4	台	5.00	1,480.00	7,400.00	否	工业	详见附表一百八十五
186		其他厨卫用具	收污台10	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表一百八十六
187		其他厨卫用具	挂墙洗手星3	台	11.00	650.00	7,150.00	否	工业	详见附表一百八十七
188		其他厨卫用具	电子感应龙头3	台	11.00	400.00	4,400.00	否	工业	详见附表一百八十八
189		其他厨卫用具	可调式四层层架(冲孔)8	台	1.00	900.00	900.00	否	工业	详见附表一百八十九
190		厨房操作台	工作台(双通道)3	台	14.00	2,800.00	39,200.00	否	工业	详见附表一百九十

1911	△	其他厨卫用具	油烟净化一体机3	米	36.40	12,000.00	436,800.00	否	工业	详见附表一百九十一
1922		其他厨卫用具	灭火系统及控制箱	台	2.00	7,800.00	15,600.00	否	工业	详见附表一百九十二
1933		其他厨卫用具	炉台拼板	台	1.00	860.00	860.00	否	工业	详见附表一百九十三
1944		其他厨卫用具	燃气单头大炒炉	台	4.00	6,800.00	27,200.00	否	工业	详见附表一百九十四
1955		其他厨卫用具	炉台拼板	台	3.00	500.00	1,500.00	否	工业	详见附表一百九十五
1966		其他厨卫用具	燃气双头单尾炒灶	台	3.00	11,600.00	34,800.00	否	工业	详见附表一百九十六
1977		其他厨卫用具	炉台拼板	台	2.00	860.00	1,720.00	否	工业	详见附表一百九十七
1988		其他厨卫用具	燃气四头煲仔炉	台	2.00	2,860.00	5,720.00	否	工业	详见附表一百九十八
1999		其他厨卫用具	燃气单头矮汤炉	台	2.00	3,600.00	7,200.00	否	工业	详见附表一百九十九
2000		其他厨卫用具	搅拌机	台	2.00	6,800.00	13,600.00	否	工业	详见附表二百
2011		其他厨卫用具	和面机3	台	2.00	8,600.00	17,200.00	否	工业	详见附表二百零一
2022		其他厨卫用具	座地压面机3	台	2.00	6,500.00	13,000.00	否	工业	详见附表二百零二
2033		其他厨卫用具	木质案板台	台	8.00	4,800.00	38,400.00	否	工业	详见附表二百零三

204		其他厨卫用具	面粉车	台	8.00	550.00	4,400.00	否	工业	详见附表二百零四
205		其他厨卫用具	敞门工作柜12	台	4.00	1,770.00	7,080.00	否	工业	详见附表二百零五
206		其他厨卫用具	三层六盘电烘炉	台	4.00	8,900.00	35,600.00	否	工业	详见附表二百零六
207		其他厨卫用具	燃气蒸箱（燃气蒸柜）3	台	5.00	14,800.00	74,000.00	否	工业	详见附表二百零七
208		其他厨卫用具	双门发酵柜3	台	2.00	6,800.00	13,600.00	否	工业	详见附表二百零八
209		其他厨卫用具	高身饼盆车3	台	4.00	1,200.00	4,800.00	否	工业	详见附表二百零九
210		其他厨卫用具	不锈钢洗米机(水压式)3	台	2.00	12,600.00	25,200.00	否	工业	详见附表二百一十
211		其他柜类	双门平台高温雪柜3	台	4.00	6,800.00	27,200.00	否	工业	详见附表二百一十一
212		其他厨卫用具	洗池5	台	6.00	850.00	5,100.00	否	工业	详见附表二百一十二
213		其他厨卫用具	敞门工作柜13	台	1.00	2,000.00	2,000.00	否	工业	详见附表二百一十三
214		其他柜类	高身储物柜5	台	1.00	3,800.00	3,800.00	否	工业	详见附表二百一十四
215		其他柜类	高身储物柜6	台	3.00	3,800.00	11,400.00	否	工业	详见附表二百一十五
216		其他厨卫用具	热风循环消毒柜3	台	12.00	8,600.00	103,200.00	否	工业	详见附表二百一十六

2 1 7		其他厨卫用具	敞门工作柜14	台	5. 00	1,752.00	8,760.00	否	工业	详见附表 二百一十七
2 1 8		其他厨卫用具	双星盆台(带背) 8	台	2. 00	1,860.00	3,720.00	否	工业	详见附表 二百一十八
2 1 9		其他柜类	高身储物柜7	台	1. 00	3,800.00	3,800.00	否	工业	详见附表 二百一十九
2 2 0		其他厨卫用具	五格电热汤池柜 3	台	10 .0 0	3,250.00	32,500.00	否	工业	详见附表 二百二十
2 2 1		厨房操作台	工作台连下一层 板8	台	1. 00	1,050.00	1,050.00	否	工业	详见附表 二百二十一
2 2 2		厨房操作台	工作台连下一层 板9	台	2. 00	1,050.00	2,100.00	否	工业	详见附表 二百二十二
2 2 3		其他厨卫用具	敞门工作柜15	台	2. 00	1,680.00	3,360.00	否	工业	详见附表 二百二十三
2 2 4		其他厨卫用具	收污台11	台	1. 00	1,000.00	1,000.00	否	工业	详见附表 二百二十四
2 2 5		其他厨卫用具	活动圆形垃圾桶 4	台	9. 00	360.00	3,240.00	否	工业	详见附表 二百二十五
2 2 6		其他厨卫用具	加大单星盆台(带 背) 5	台	6. 00	1,200.00	7,200.00	否	工业	详见附表 二百二十六
2 2 7		其他厨卫用具	工作台连下垃圾 桶位(带背) 9	台	1. 00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表 二百二十七
2 2 8		其他厨卫用具	活动脚踏式垃圾 桶3	台	2. 00	480.00	960.00	否	工业	详见附表 二百二十八
2 2 9		其他厨卫用具	洗地龙头3	台	2. 00	4,200.00	8,400.00	否	工业	详见附表 二百二十九

230		其他厨卫用具	收污台12	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表二百三十
231		其他厨卫用具	浸泡单大星盆连隔渣蓝3	台	1.00	3,200.00	3,200.00	否	工业	详见附表二百三十一
232		其他厨卫用具	长龙式洗碗机(电加热)3	台	2.00	98,000.00	196,000.00	否	工业	详见附表二百三十二
233		其他厨卫用具	抽气罩3	米	10.00	1,150.00	11,500.00	否	工业	详见附表二百三十三
234		其他厨卫用具	三层送餐车	台	6.00	1,200.00	7,200.00	否	工业	详见附表二百三十四
235		其他厨卫用具	筷子消毒车	台	4.00	1,850.00	7,400.00	否	工业	详见附表二百三十五
236		其他柜类	开口柜3	台	6.00	825.00	4,950.00	否	工业	详见附表二百三十六
237		其他厨卫用具	收污台13	台	2.00	1,680.00	3,360.00	否	工业	详见附表二百三十七
238		其他厨卫用具	活动圆形垃圾桶5	台	5.00	380.00	1,900.00	否	工业	详见附表二百三十八
239		其他厨卫用具	平板车4	台	2.00	1,000.00	2,000.00	否	工业	详见附表二百三十九
240		厨房操作台	工作台连下一层板10	台	1.00	680.00	680.00	否	工业	详见附表二百四十
241		其他厨卫用具	收污台14	台	2.00	1,000.00	2,000.00	否	工业	详见附表二百四十一
242		厨房操作台	工作台（双通道）4	台	1.00	2,600.00	2,600.00	否	工业	详见附表二百四十二

243		其他厨卫用具	炉台拼板	台	1.00	500.00	500.00	否	工业	详见附表二百四十三
244		其他厨卫用具	炉台拼板	台	1.00	500.00	500.00	否	工业	详见附表二百四十四
245		其他厨卫用具	炉台拼板	台	1.00	860.00	860.00	否	工业	详见附表二百四十五
246		其他厨卫用具	单门高身玻璃留样柜	台	2.00	3,800.00	7,600.00	否	工业	详见附表二百四十六
247		其他厨卫用具	工作台连下垃圾桶位(带背) 10	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表二百四十七
248		其他厨卫用具	敞门工作柜(带背) 1	台	1.00	1,680.00	1,680.00	否	工业	详见附表二百四十八
249		其他厨卫用具	敞门工作柜(带背) 2	台	1.00	1,860.00	1,860.00	否	工业	详见附表二百四十九
250		其他厨卫用具	电热烙饼机3	台	4.00	3,800.00	15,200.00	否	工业	详见附表二百五十
251		其他厨卫用具	加大单星盆台(带背) 6	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表二百五十一
252		其他厨卫用具	敞门工作柜16	台	2.00	1,860.00	3,720.00	否	工业	详见附表二百五十二
253		其他厨卫用具	敞门工作柜(带背) 3	台	2.00	1,680.00	3,360.00	否	工业	详见附表二百五十三
254		厨房操作台	工作台连下一层板11	台	1.00	1,050.00	1,050.00	否	工业	详见附表二百五十四
255		其他厨卫用具	敞门工作柜(带背) 4	台	1.00	1,480.00	1,480.00	否	工业	详见附表二百五十五

256		其他厨卫用具	敞门工作柜（带背）5	台	1.00	1,480.00	1,480.00	否	工业	详见附表二百五十六
257		其他厨卫用具	敞门工作柜（带背）6	台	1.00	1,860.00	1,860.00	否	工业	详见附表二百五十七
258		其他厨卫用具	双头电煮面炉	台	1.00	8,600.00	8,600.00	否	工业	详见附表二百五十八
259		其他厨卫用具	收污台15	台	1.00	800.00	800.00	否	工业	详见附表二百五十九
260		其他厨卫用具	工作台连下垃圾桶位(带背) 11	台	1.00	1,200.00	1,200.00	否	工业	详见附表二百六十
261		其他柜类	高身储物柜8	台	1.00	3,800.00	3,800.00	否	工业	详见附表二百六十一
262		其他厨卫用具	浸泡单大星盆连隔渣蓝4	台	1.00	2,860.00	2,860.00	否	工业	详见附表二百六十二
263		其他厨卫用具	收污台16	台	2.00	1,450.00	2,900.00	否	工业	详见附表二百六十三
264		其他厨卫用具	不锈钢排烟风管1	平方	413.00	320.00	132,160.00	否	工业	详见附表二百六十四
265		其他厨卫用具	不锈钢排烟风管弯头三通1	个	37.00	800.00	29,600.00	否	工业	详见附表二百六十五
266		其他厨卫用具	镀锌角铁法兰1	对	118.00	150.00	17,700.00	否	工业	详见附表二百六十六
267		其他厨卫用具	不锈钢排烟风管与烟罩连接管1	个	32.00	580.00	18,560.00	否	工业	详见附表二百六十七
268		其他厨卫用具	风管吊码1	项	3.00	1,800.00	5,400.00	否	工业	详见附表二百六十八

269		其他厨卫用具	不锈钢风管防漏处理1	项	3.00	1,000.00	3,000.00	否	工业	详见附表二百六十九
270		其他厨卫用具	280度防火阀1	个	2.00	1,350.00	2,700.00	否	工业	详见附表二百七十
271		其他厨卫用具	双吸式离心风柜1	台	2.00	14,550.00	29,100.00	否	工业	详见附表二百七十一
272		其他厨卫用具	变频风机马达1	台	2.00	2,200.00	4,400.00	否	工业	详见附表二百七十二
273		其他厨卫用具	风柜槽钢座架1	台	3.00	1,000.00	3,000.00	否	工业	详见附表二百七十三
274		其他厨卫用具	吊式弹簧减振器1	个	18.00	225.00	4,050.00	否	工业	详见附表二百七十四
275		其他厨卫用具	变频器启动控制箱1	台	2.00	1,400.00	2,800.00	否	工业	详见附表二百七十五
276		其他厨卫用具	风柜接驳风管变径头1	个	6.00	1,000.00	6,000.00	否	工业	详见附表二百七十六
277		其他厨卫用具	帆布软接1	项	6.00	330.00	1,980.00	否	工业	详见附表二百七十七
278		其他厨卫用具	止回阀1	个	2.00	675.00	1,350.00	否	工业	详见附表二百七十八
279		其他厨卫用具	油烟净化器1	台	1.00	16,800.00	16,800.00	否	工业	详见附表二百七十九
280		其他厨卫用具	油烟净化器槽钢架1	台	1.00	1,000.00	1,000.00	否	工业	详见附表二百八十
281		其他厨卫用具	镀锌角铁法兰2	对	20.00	280.00	5,600.00	否	工业	详见附表二百八十一

282		其他厨卫用具	双吸式离心风柜2	台	1.00	10,800.00	10,800.00	否	工业	详见附表二百八十二
283		其他厨卫用具	变频风机马达2	台	1.00	1,400.00	1,400.00	否	工业	详见附表二百八十三
284		其他厨卫用具	变频器启动控制箱2	台	1.00	1,400.00	1,400.00	否	工业	详见附表二百八十四
285		其他厨卫用具	不锈钢排烟风管2	平方	185.00	320.00	59,200.00	否	工业	详见附表二百八十五
286		其他厨卫用具	不锈钢排烟风管弯头三通2	个	16.00	800.00	12,800.00	否	工业	详见附表二百八十六
287		其他厨卫用具	镀锌角铁法兰3	对	58.00	150.00	8,700.00	否	工业	详见附表二百八十七
288		其他厨卫用具	不锈钢排烟风管与烟罩连接管2	个	16.00	580.00	9,280.00	否	工业	详见附表二百八十八
289		其他厨卫用具	风管吊码2	项	1.00	1,800.00	1,800.00	否	工业	详见附表二百八十九
290		其他厨卫用具	不锈钢风管防漏处理2	项	1.00	1,045.00	1,045.00	否	工业	详见附表二百九十
291		其他厨卫用具	280度防火阀2	个	1.00	1,350.00	1,350.00	否	工业	详见附表二百九十一
292		其他厨卫用具	双吸式离心风柜3	台	1.00	16,800.00	16,800.00	否	工业	详见附表二百九十二
293		其他厨卫用具	变频风机马达3	台	1.00	3,740.00	3,740.00	否	工业	详见附表二百九十三
294		其他厨卫用具	风柜槽钢座架2	台	1.00	1,000.00	1,000.00	否	工业	详见附表二百九十四

295		其他厨卫用具	吊式弹簧减振器2	个	6.00	225.00	1,350.00	否	工业	详见附表二百九十五
296		其他厨卫用具	变频器启动控制箱3	台	1.00	2,800.00	2,800.00	否	工业	详见附表二百九十六
297		其他厨卫用具	风柜接驳风管变径头2	个	2.00	1,000.00	2,000.00	否	工业	详见附表二百九十七
298		其他厨卫用具	帆布软接2	项	2.00	330.00	660.00	否	工业	详见附表二百九十八
299		其他厨卫用具	止回阀2	个	1.00	675.00	675.00	否	工业	详见附表二百九十九
300		其他厨卫用具	油烟净化器2	台	1.00	16,800.00	16,800.00	否	工业	详见附表三百
301		其他厨卫用具	油烟净化器槽钢架2	台	1.00	1,000.00	1,000.00	否	工业	详见附表三百零一
302		其他厨卫用具	不锈钢排烟风管3	平方	344.00	320.00	110,080.00	否	工业	详见附表三百零二
303		其他厨卫用具	不锈钢排烟风管弯头三通3	个	24.00	800.00	19,200.00	否	工业	详见附表三百零三
304		其他厨卫用具	镀锌角铁法兰4	对	25.00	280.00	7,000.00	否	工业	详见附表三百零四
305		其他厨卫用具	不锈钢排烟风管与烟罩连接管3	个	36.00	580.00	20,880.00	否	工业	详见附表三百零五
306		其他厨卫用具	风管吊码3	项	3.00	1,800.00	5,400.00	否	工业	详见附表三百零六
307		其他厨卫用具	不锈钢风管防漏处理3	项	3.00	1,000.00	3,000.00	否	工业	详见附表三百零七

308		其他厨卫用具	280度防火阀3	个	2.00	1,350.00	2,700.00	否	工业	详见附表三百零八
309		其他厨卫用具	双吸式离心风柜4	台	2.00	14,550.00	29,100.00	否	工业	详见附表三百零九
310		其他厨卫用具	变频风机马达4	台	2.00	2,200.00	4,400.00	否	工业	详见附表三百一十
311		其他厨卫用具	风柜槽钢座架3	台	4.00	1,000.00	4,000.00	否	工业	详见附表三百一十一
312		其他厨卫用具	吊式弹簧减振器3	个	20.00	225.00	4,500.00	否	工业	详见附表三百一十二
313		其他厨卫用具	变频器启动控制箱4	台	2.00	1,400.00	2,800.00	否	工业	详见附表三百一十三
314		其他厨卫用具	风柜接驳风管变径头3	个	8.00	1,000.00	8,000.00	否	工业	详见附表三百一十四
315		其他厨卫用具	帆布软接3	项	6.00	330.00	1,980.00	否	工业	详见附表三百一十五
316		其他厨卫用具	止回阀3	个	2.00	675.00	1,350.00	否	工业	详见附表三百一十六
317		其他厨卫用具	油烟净化器3	台	2.00	16,800.00	33,600.00	否	工业	详见附表三百一十七
318		其他厨卫用具	油烟净化器槽钢架3	台	2.00	500.00	1,000.00	否	工业	详见附表三百一十八
319		其他厨卫用具	不锈钢排烟风管4	平方	168.00	320.00	53,760.00	否	工业	详见附表三百一十九
320		其他厨卫用具	不锈钢排烟风管弯头三通4	个	4.00	850.00	3,400.00	否	工业	详见附表三百二十

321		其他厨卫用具	镀锌角铁法兰5	对	150.00	150.00	22,500.00	否	工业	详见附表三百二十一
322		其他厨卫用具	双吸式离心风柜5	台	2.00	10,800.00	21,600.00	否	工业	详见附表三百二十二
323		其他厨卫用具	变频风机马达5	台	2.00	1,800.00	3,600.00	否	工业	详见附表三百二十三
324		其他厨卫用具	变频器启动控制箱5	台	2.00	1,000.00	2,000.00	否	工业	详见附表三百二十四

附表一：座地磅秤(150公斤) 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、适用温度：0℃~40℃（32°F~104°F）； 2、外部精度：1/15000； 3、外壳采用ABS塑钢材质； 4、烧焊秤台结构； 5、电子显示头可调整适当的显示角度； 6、具有双色LED充电指示； 7、自动校正，零点追踪，双重过载保护功能。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二：平板车1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸：≥600*900*850 2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、车把手采用30*30*1.2圆通制作； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、下加,4个4”弹力轮,后两个为360度带刹车； 8、脚轮承重250KG以上； 9、脚轮可拆卸，方便日后更换；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三：电击式灭蝇灯1 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥540*120*290 2、电压：AC220V/50H2 3、高压网电压：PC1900W 4、适用范围：室内 5、透杀面积：≥50平方 6、材料：铝合金
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四：活动脚踏式垃圾桶**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥557*483*835 2、全塑胶制品 3、容量≥100升 4、颜色：灰色
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五：可调式四层层架(平板)**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸：≥1200*500*1520 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板折弯而成； 6、层板可任意调节高度； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、可调节脚采用不锈钢螺丝； 11、层板固定采用不锈钢内六角螺丝； ▲12、产品符合GB/T 42675-2023《抗菌不锈钢焊接钢管及管件》；提供检测报告。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表六：挂墙洗手星**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸：≥500*430*285 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板； 5、星斗配提篮型去水器； 6、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、配膝推式水龙头；

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。
----	-------------------------------------

附表七： 电子感应龙头**1** 是否允许进口： 否

参数性质	序 号	具体技术(参数)要求
	1	1、墙出式八寸中心距，出水管长度：≥457mm
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表八： 单门留样柜 是否允许进口： 否

参数性质	序 号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥630*760*1980 2、温度范围：-15℃~-6℃； 3、制冷方式：风冷； 4、制冷剂：R134A ； 5、物架层数：4层； 6、温控类型：机械温控； 7、电压/频率：220V/50Hz； 8、规矩类型：可调螺栓；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表九： 洗池**1** 是否允许进口： 否

参数性质	序 号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥600*760*810 2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星盆规格：500*500*250H； 6、星斗配3寸提篮型去水器； 7、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 11、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 12、下加可调不锈钢全钢子弹脚； ▲13、产品符合GB/T10125-2021 GB/T6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的式样和试件的评级》， 评级≥10级；提供检测报告
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一十： 双掩门工作柜 是否允许进口： 否

参数性质	序 号	具体技术(参数)要求
------	--------	------------

	1	1、产品尺寸：≥1500*760*850 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表一十一： 农药检测仪 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、10通道检测； 2、液晶大屏幕，中文提示操作； 3、自动校验，无需人工调校；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一十二： 高温冷库 是否允许进口：否

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

	<p>1、产品尺寸：≥4000*3250*2600</p> <p>2、库板冷库库板与库板的连接使用定制凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；系统对化学品稳定而且达到国家洁净卫生标准，库内外表面平整光滑，所有冷库 接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，确保冷库的气性，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗。</p> <p>3、库板厚度：100mm,内外层表面金属材料见光面选用 0.6MM #304不锈钢板,非见光面选用0.6MM#304不锈 钢板，嵌入式冷库地板选用光身保温板。密度标准≥40±2KG/m³；抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/（m.K）； 粘合强度标准＞ 0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板JB/T6527-2006标准规定的技术指标要求及通过CE冷库板及冷库门检测要求</p> <p>4、组合冷库板含阻燃剂。</p> <p>5、自动回归平掩门门洞尺寸为：860×1900H/mm；门和墙板平滑连接，不应外凸。</p> <p>6、冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不会藏污纳垢，容易清洁。</p> <p>7、冷库门框均配置发热线(220V/1/50Hz)以防结露， 门框发热线凹槽为可拆卸式，方便发热线更换。</p> <p>8、冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上，防水等级达到IP67，LED环形光圈指示灯以方便在库外查看库灯的开闭，防腐耐压。中心高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须安装在门板框内,不能外露冷库隔热夹芯板技术指标符合JB/T6527-2006， 2018LK2018标准规定的技术指标要求（包括但不限于密度、抗压强度、导热系数、粘结强度、抗弯承载能力、外观质量、尺寸公差等方面）。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

附表一十三：低温冷库 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、产品尺寸：≥4000*3200*2600</p> <p>2、库板冷库库板与库板的连接使用定制凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；系统对化学品稳定而且达到国家洁净卫生标准，库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，确保冷库的气性，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗。</p> <p>3、库板厚度：100mm,内外层表面金属材料见光面选用 0.6MM #304不锈钢板,非见光面选用0.6MM#304不锈钢板，嵌入式冷库地板选用光身保温板。密度标准≥40±2KG/m³；抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/（m.K）；粘合强度标准＞ 0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板JB/T6527-2006标准规定的技术指标要求及通过CE冷库板及冷库门检测要求4、组合冷库板含阻燃剂。</p> <p>5、自动回归平掩门门洞尺寸为：860×1900H/mm； 门和墙板平滑连接，不应外凸。</p> <p>6、冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不会藏污纳垢，容易清洁。</p> <p>7、冷库门框均配置发热线(220V/1/50Hz)以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，方便发热线更换。</p> <p>8、冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上，防水等级达到IP67，LED环形光圈指示灯以方便在库外查看库灯的开闭，防腐耐压。中心高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须安装在门板框内,不能外露冷库隔热夹芯板技术指标符合JB/T6527-2006，2018LK2018标准规定的技术指标要求（包括但不限于密度、抗压强度、导热系数、粘结强度、抗弯承载能力、外观质量、尺寸公差等方面）。</p>
说明		打“★”号条款为实质性条款，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：可调式四层层架(冲孔) 1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸： $\geq 1500*500*1520$ 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯而成； 6、层板可任意调节高度； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一十五：可调式四层层架(冲孔) 2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸： $\geq 1250*500*1520$ 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯而成； 6、层板可任意调节高度； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一十六：可调式四层层架(平板) 2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸： $\geq 1500*500*1520$ 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯而成； 6、层板可任意调节高度； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一十七：高身储物柜 1 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸 $\geq 1200*500*1800$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、侧板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 7、敞门及背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 8、敞门内封板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 9、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 11、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 12、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表一十八：地架**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1200*500*200$ 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架管采用38*38*1.2mm厚不锈钢方通； 5、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯而成； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 7、加强筋采用1.2mm厚不锈钢板折弯； 8、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表一十九：平板车**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸： $\geq 1000*900*850$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、车把手采用30*30*1.2圆通制作； 5、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、下加,4个4”弹力轮,后两个为360度带刹车； 8、脚轮承重 $\geq 250\text{KG}$ 以上； 9、脚轮可拆卸，方便日后更换；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二十：可调式四层层架(冲孔)**3** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸：≥1200*500*1520 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板折弯而成； 6、层板可任意调节高度； 7、层板下方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二十一：工作台连下一层板**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*800*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表二十二：工作台连下垃圾桶位(带背)**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥950*760*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表二十三：加大单星盆台(带背)**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1200*750*800$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、星盆斗采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、星盆规格：1000*600*350H； 6、星斗配2寸高筒去水器； 7、高筒去水器配满水管及隔渣篮； 8、前封板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 9、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 11、支架横通采用30*30* $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 12、台脚采用38*38* $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 13、下加可调不锈钢全钢子弹脚。

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。
----	-------------------------------------

附表二十四：挂墙式热水器(80L) 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、不锈钢内胆，耐压，耐高温，防腐蚀； 2、数码控制面板、显示窗，可变频调节温度； 3、配备单向安全阀、宽压变频及自动进水、出水断电等； 4、额定电压220v/50Hz，容量 $\geq 80\text{L}$ 。

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：卧式刀具砧板消毒柜1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1500*750*800$ 2、内壳及层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚优质不锈钢；聚氨酯整体发泡； 3、额定功率： $\geq 2200\text{W}$

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：台式食品斩拌机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 858*572*449$ 2、食品斩拌机，切盘直径 $\geq 455\text{mm}$ 3、额度功率： $\geq 1\text{KW}$ 4、切盘转速： $\geq 22\text{rpm}$ 5、切碎能力： ≥ 6.8 公斤/分钟 6、电源连接：220V/50Hz

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：蔬菜脱水机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥600*764*600 2、产量：90-120千克/小时
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二十八：多功能切菜机1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1250*500*1300 2、切割尺寸：2-60mm 3、功率：≥1.3KW/220V 4、生产能力：叶菜类：300-800kg/h,根茎类：300-500kg/h 5、说明：整机由不锈钢及合金组成，食品级输送带、进口刀具、台湾电机、变频控制系统组成叶菜类切割部分，合金料斗、丝盘、片盘、丁盘组成根茎类切割部分。可将根茎类：土豆、芋头、地瓜、萝卜，叶菜类：高丽菜、芹菜、大白菜等切成丁、丝、片等形状。
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：工作台连下垃圾桶位(带背)2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥700*500*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表三十：智能洗菜机 是否允许进口：否

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

	1	<p>1、产品尺寸≥1500*850*950</p> <p>2、采用优质304#不锈钢雪花板制作；</p> <p>3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板；</p> <p>4、额度功率：≥1.5KW；</p> <p>5、内设臭氧+紫外线+活性炭+射流水分子纳米技术，四为一体式降解农药，分解防腐剂肉类激素，强力去除重金属，彻底杀卵虫及360度无死角高效去除细菌，确保清洗效果达到国家标准要求的同时，完全避免二次污染；</p> <p>6、多功能自动控制系统设计，不损伤蔬菜原有的营养成分的同时，省水省电更省人工；</p> <p>7、组装式封板及功能模块，暗藏式给排水管及电开关设计，科学合理，方便实用的同时，兼具视觉的观赏性及使用上的安全性；</p> <p>8、一键式操作，简单易学；</p>
--	---	--

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：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	<p>1、规格：≥780*510*1000。</p> <p>2、整体不锈钢材料制作，包括料桶盖、样式新颖、整洁美观；可拆卸砂板，防水耐用且更换方便；</p> <p>3、电压：220V；</p> <p>4、额定功率：≥1.1KW；</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：单星杀鱼台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、产品尺寸≥1500*700*800+150</p> <p>1、采用优质304#不锈钢雪花板制作；</p> <p>2、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板；</p> <p>3、整体拉伸星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板；</p> <p>4、星盆带不锈钢隔渣篮筐；</p> <p>5、星斗配提篮型去水器；</p> <p>6、后面带隔渣沟采用≥1.2mm厚不锈钢板；</p> <p>7、隔渣沟篮筐采用≥1.2mm厚不锈钢板冲3MM排水孔；</p> <p>8、前封板采用≥1.0mm厚不锈钢板；</p> <p>9、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板；</p> <p>10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；</p> <p>11、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚；</p> <p>12、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚；</p> <p>13、下加可调不锈钢全钢子弹脚。</p>

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

附表三十三：双星盆台(带背) 1 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥1800*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗配3寸提篮型去水器； 6、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表三十四：工作台连下一层板**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥320*557*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫≥18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表三十五：绞切两用机**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、效率：切片≥400KG/H 切丝≥200KG/H 陷≥150KG/H; 2、额定功率：≥1.1KW 3、切片厚度：≥3.5mm;
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三十六：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	1、产品尺寸≥800*500*1050 2、机身表面优质不锈钢板激光精准切割制造，结构紧凑无尖角，坚固耐用美观大方 3、全铜线国标优质电机，提供更强大的动力同时更节能低噪。

	2	1、产品尺寸≥800*500*1050 2、机身表面优质不锈钢板激光精准切割制造，结构紧凑无尖角，坚固耐用美观大方 3、全铜线国标优质电机，提供更强大的动力同时更节能低噪。
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。	

附表三十七：锯骨机**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥540*380*710 2、采用优质不锈钢制作 3、额定电压：220V 4、额定功率：≥0.55KW
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：双星盆台(带背)**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*60*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星盆规格：500*500*250H； 6、星斗配提篮型去水器； 7、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 11、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 12、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表三十九：收污台**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥600*760*810 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表四十：活动圆形垃圾桶**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥557*483*835 2、全塑胶制品 3、容量≥80升 4、颜色：灰色
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：双星盆台(带背)**3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1200*760*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗配3寸提篮型去水器； 6、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表四十二：四门高身低温雪柜**1** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥1220*760*1980 2、容积：≥790L； 3、温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃； 4、制冷剂：R134A； 5、制冷方式：风冷； 6、温控类型：机械温控； 7、电压/频率：220V/50Hz； 8、规矩类型：4"万向脚轮； 9、全铜管冷凝器、蒸发器； 10、电子控制器、电子显示器； 11、箱体与机组挡板采用一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 12、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作； 13、门体内衬板为不锈钢材质； 14、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水； 15、内箱底板采用圆弧内角，方便清理，卫生无死角； 16、内箱、外箱为优质SUS304不锈钢。外箱顶、底、后板为表面钝化无锌花优质镀锌板；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表四十三：工作台（双通道）1 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*800*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚； ▲15、产品符合GB 4806.1-2016 GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》；提供检测报告 ▲16、符合GB/T10125-2021 GB/T6461-2002《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》，评级：≥10；提供检测报告。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表四十四：双门平台高温雪柜1 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	1、产品尺寸 $\geq 1800*760*800$ 2、柜体材料：304#不锈钢材质； 3、容积： $\geq 300L$ ； 4、温度范围： $-5^{\circ}C \sim +10^{\circ}C$ / 5、制冷方式：风冷； 6、制冷剂：R134A/； 7、物架层数：3层； 8、温控类型：电子数字温控； 9、电压/频率：220V/50Hz； 10、规矩类型：不锈钢调节重力脚
--	---	--

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。
----	-------------------------------------

附表四十五：收污台**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 600*800*810$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用 $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢板； 4、侧板采用 $\geq 1.0mm$ 厚不锈钢板； 5、加强筋采用 $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30* $\geq 1.0mm$ 厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38* $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；

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。
----	-------------------------------------

附表四十六：敞门工作柜**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1800*800*800$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用 $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢板； 4、台下垫 $\geq 18mm$ 高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用 $\geq 1.0mm$ 厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用 $\geq 0.8mm$ 厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用 $\geq 0.6mm$ 厚不锈钢板； 11、加强筋采用 $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；

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。
----	-------------------------------------

附表四十七：工作台台下垃圾桶位(带背) **3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥500*545*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表四十八：洗池 **2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥600*760*810 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗配提篮型去水器； 6、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表四十九：挂墙可调式双层板 **1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1400*350*650 2、采用优质304#不锈钢钢管制作； 3、固定墙脚码采用≥1.5mm厚不锈钢板； 4、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理；
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。	

附表五十：挂墙可调式双层板 **2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1800*350*650$ 2、采用优质304#不锈钢钢管制作； 3、固定墙脚码采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理；
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。	

附表五十一：工作台连下垃圾桶位(带背) **4** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 600*600*800$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38* $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表五十二：挂墙可调式双层板 **3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 647*350*650$ 2、采用优质304#不锈钢钢管制作； 3、固定墙脚码采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理；
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。	

附表五十三：洗池 **3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	1、产品尺寸≥600*760*810 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗配提篮型去水器； 6、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表五十四：工作台连下垃圾桶位(带背) 5 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥400*545*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表五十五：油烟净化一体机1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥L*1350*960， 2、原理:油烟气体通过瓦屋顶结构挡板，将大分子团收集；再通过高速离心盘进行物理分离；再通过高低压等离子刀片电场吸附，从而达到油烟净化的目的，净化率可达98%以上。 3、采用优质不锈钢201双面油墨拉丝，国标1.0材质。 4、三相五线制（380V），整机功率≤2.5KW。 5、设备自带相序保护、软启动、电场短路保护、放电跳停保护、电源过载保护和变压器过温保护等多重保护功能，确保设备安全。 6、双屏幕设计：触摸屏可手势启动；一键启动及分别控制各功能启停，具有净化、照明、燃泄，时钟，错相等功能显示；电场显示屏实时显示工作输入电流、输出电流电流，打火清洗显示、短路/断路显示、故障提示等功能
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：炉台拼板 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥450*1150*800+450 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、前板及背板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五十七：燃气单头大炒炉 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1100*1150*800+450 2、采用优质不锈钢雪花板制作； 3、炉面采用≥1.5mm厚不锈钢板一次冲压成型； 4、前板及侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、不锈钢板与下加钢板之间采用高级耐火板隔热； 6、炉体骨架为40×40×≥3.0mm国标角铁； 7、黑铁炉膛结构≥2mm的A3钢板； 8、炉膛采用整体耐火砖炉膛隔热处理； 9、炉脚采用不锈钢圆通包钢造脚； 10、下加可调不锈钢全钢子弹脚； 11、一按式电子点火连2秒内离子检测熄火安全装置 12、预混式燃烧器连风机， 13、电源开关带防潮底盒，所有电线路用金属 软管做保护层；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：灭火系统及控制箱 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥720*230*600 2、预设计液剂，储于罐筒式容器并连接固定喷咀 的分布网 3、具有自动检测和手动或遥控开动的能力 4、对厨房内的惹火区域有扑灭及抑制能力 5、化学药剂符合NFPA18的湿性类型 6、可调释放机械装置 7、配手动拉杆制 8、机械式气体截止
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：洗池4 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 600*760*810$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、星斗配提篮型去水器； 6、封板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 7、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、支架横通采用 $30*30*\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 10、台脚采用 $38*38*1.2\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表六十：搅拌机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 610*530*1020$ 2、料桶容积： $\geq 30\text{L}$ 3、额定电压：220V/380V 4、额定频率：50Hz 5、电机功率： $\geq 1.50\text{KW}$ 6、最大和面量：10kg 7、搅拌转速：65/102/296(r/min)
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：和面机1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 900*600*955$ 2、额定功率： $\geq 3.8\text{KW}$ 3、生产能力： $\geq 560\text{KG/H}$ ；
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。	

附表六十二：座地压面机1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 450*360*1040$ 2、生产能力：20~30kg/h 3、额定功率： $\geq 1.5\text{KW}$
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：自动包子机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、额定功率：≥2.2KW 2、产量≥3600个/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。	

附表六十四：高身饼盆车**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥470*650*1700 2、采用优质SUS304#不锈钢雪花板制作； 3、车底板采用≥1.0mm不锈钢板； 4、车推手采用38*38*≥1.2mm方通制作； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、下加,4个4”轮,后两个为360度带刹车，前两个为定向轮，承重≥150KG； 8、加装防撞胶4套； 9、脚轮可拆卸，方便日后更换； 10、份数盆防脱落装置采用不锈钢圆支； 11、配13对GN盆插架，插架采用≥1.5 MM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。	

附表六十五：木质案板台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*800*810 2、采用≥70MM松面面板； 3、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通； 4、台脚采用50*50*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 5、脚采用树胶减震脚；
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。	

附表六十六：面粉车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥500*600*600 2、采用304#不锈钢雪花板制作； 3、车体采用≥1.0mm不锈钢板,上掩式不锈钢盖； 4、内部全不锈钢圆角； 5、下加,4个4”轮,后两个为360度带刹车，前两个为定向轮，承重≥150KG； 6、加装防撞胶4套；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：木质案板台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1500*800*810 2、采用≥70MM松面面板； 3、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通； 4、台脚采用50*50X≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 5、脚采用树胶减震脚；
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。	

附表六十八：敲门工作柜**2** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥1500*800*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表六十九：燃气蒸箱（燃气蒸柜）1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1330*850*1775 2、全预混式燃烧，强排式运行方式；尾气温度低于110℃； 3、具有熄火保护、缺水保护、断电保护、全自动电子打火及一键式启动功能； 4、蒸气阀可以调节，其产生的蒸汽不需蒸饭时可外送冲煮稀饭、豆浆或冲开水、消毒等（根据需要配置）。 5、置热交换器采用厚5～6mm锅炉板及DN32×3的国标无缝钢管制作； 6、支架采用L40×4的国标角钢，垫板采用厚≥2mm的国标钢板； 7、外壳采用厚≥1.2优质不锈钢板 8、柜脚采用无缝不锈钢管内含钢柱配可调性不锈钢子弹脚； 9、内外采用厚≥1.0优质不锈钢板制作，并填充聚胺脂保温； 12、产品分上下2部分，上件尺寸：≥1342*850*1050；下件尺寸：≥1330*850*725；进水系统需要安装过滤器及水处理装置。 ▲ 13、燃气蒸柜符合GB 8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》防火等级为A1级；提供检测报告 ▲ 14、外壳防水应符合GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》防水试验（IPX6）及更高等级；提供检测报告 ▲ 15、产品符合GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准要求，检验合格；提供检测报告。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表七十：不锈钢洗米机(水压式)1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥450*350*750 2、面板优质不锈钢磨砂板 3、采用优质不锈钢，外型美观，机械化程度高，洗米效果好，降低劳动强度。 4、适合于黄豆，小麦，碗豆的洗涤及输送；还适合于米制品厂，豆类制品厂等的原料洗涤。 5、产品结构合理,在洗米过程中能将大米的上浮物质通过洗米机溢水面进行排放； 6、在洗清中应具有自动循环式洗米控制系统 7、采用自来水作为洗米机动力，自来水通过本产品的主体水泵进行加压，将大米送入U形洗米机管内腔进行冲洗，将米和砂石进行分离，以具达到洗淘大米的最佳效果，产品结构合理，在洗米过程中能将大米的上浮物质通过洗米机溢水面进行排放
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：木质案板台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*800*810 2、采用≥70MM松面面板； 3、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通； 4、台脚采用50*50*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 5、脚采用树胶减震脚；
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。	

附表七十二：工作台连下一层板3 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥1800*1000*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
--	---	---

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。
----	-------------------------------------

附表七十三： 三层六盘电烘炉 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1225*770*1540 2、温度范围：20℃～300℃； 3、适用烤盘：400*600； 4、烤盘数量：6 5、采用优质远红外线辐射管为发热元件，使烘物 受热均匀，升温更快； 6、底火、面火控制温度可在室温～300℃范围内， 根据需要任意设定，并能自动恒温。

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

附表七十四： 电热烙饼机1 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥720*600*780 2、整体不锈钢机身； 3、上下层温度调节； 4、额定电压：220V； 5、额定频率：50Hz； 6、总 功 率 ≥5KW；

说明	打“★”号条款为实质性条款，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： 炉台拼板 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥500*800*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、前板及背板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定

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

附表七十六： 双门发酵柜1 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥990*710*1860 2、烤盘数量：13盘； 3、烤盘规格：400*600； 4、烤盘架层数：13层； 5、外控模式：数控面板；

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

附表七十七： 敞门工作柜3 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；

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。
----	-------------------------------------

附表七十八：热风循环消毒柜**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1310*700*1980 2、立式不锈钢消毒柜，内壳及层板采用≥1.2mm厚优质不锈钢； 3、额定功率:≥4.4KW 4、消毒效果国标二星标准。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表七十九：高身储物柜**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1200*500*1800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、侧板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 7、敞门及背板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、敞门内封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 9、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 11、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 12、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表八十：敞门工作柜**4** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表八十一：双门高身雪柜**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥620*692*1910 2、温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃； 3、制冷剂：R134A； 4、制冷方式：风冷； 5、温控类型：机械温控； 6、电压/频率：220V/50Hz； 7、规矩类型：4"万向脚轮； 8、全铜管冷凝器、蒸发器； 9、电子控制器、电子显示器； 10、箱体与机组挡板采用一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 11、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作； 12、门体内衬板为不锈钢材质； 13、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水； 14、内箱底板采用圆弧内角，方便清理，卫生无死角； 15、内箱、外箱为优质SUS304不锈钢。外箱顶、底、后板为表面钝化无锌花优质镀锌板
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。	

附表八十二：敞门工作柜**5** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥1200*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫≥18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表八十三：五格电热汤池柜**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、水胆采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、配4个GN1/1分数盘； 6、敞门及侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、敞门内封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、前封板带进水阀门DN15，排水DN25； 11、优质电发热管，优质温控器及指示灯； 12、配交流接触器； 13、额定功率：≥3KW 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表八十四：敞门工作柜**6** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1300*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表八十五：工作台连下一层板**4** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥700*500*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表八十六：收污台**3** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥600*700*810 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表八十七：加大单星盆台(带背) 2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1200*750*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗配高筒去水器； 6、高筒去水器配满水管及隔渣篮； 7、前封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 11、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 12、下加可调不锈钢全钢子弹脚。
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。	

附表八十八：工作台连下垃圾桶位(带背) 6 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥700*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表八十九：活动工作台连下一层板1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1200*600*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面板采用≥1.2mm厚不锈钢板，右边带转角靠背； 4、台面板挡水倒R6圆角； 5、支架横通采用25*25*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 6、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 7、下加可调不锈钢全钢子弹脚； 8、台面板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表九十：洗地龙头1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、封闭式洗地龙头、304不锈钢主体 2、固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体 3、水管采用重工无痕三层液压钢丝管（蓝色）、与主 体接口为金属连接件、耐温85度耐压300PSI。 4、黄铜铸造枪式喷
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：收污台4 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥600*800*810 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表九十二：浸泡单大星盆连隔渣蓝**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1200*850*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗降一级做隔渣； 6、配曲棍下水器带溢水； 7、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 11、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 12、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表九十三：抽气罩**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥L*1000*400 2、采用304#不锈钢雪花板制作： 3、整体烟罩采用≥1.2mm厚不锈钢板；
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。	

附表九十四：长龙式洗碗机(电加热)**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、整机尺寸≥4600*940*1930 2、总功率：42-66KW，380V，50HZ； 3、耗水量：260升水左右/时； 4、整机清洗量≥3800碟/小时（8寸碟），无级调速。 5、超宽传送，有效传送宽度不少于750 m m，达到多样化餐具器皿的清洗要求。 6、洗臂数量上排≥4根，下排≥4根,并且洗臂两头都有固定支架防止松动。 7、机器材料为食品级塑料、304不锈钢。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表九十五：三层送餐车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*550*900 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、车推手采用25*25*1.2圆通制作； 5、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 7、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、下加,4个4”轮,后两个为360度带刹车，前两个为定向轮，承重≥150KG； 10、加装防撞胶4套； 11、脚轮可拆卸，方便日后更换；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：开口柜**1** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥650*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、侧板、底板及层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 11、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表九十七： 收污台**5** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1200*650*810 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表九十八： 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	1、产品尺寸≥500*700*800 2、整体采用优质不锈钢板制作 3、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 4、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 5、紫外线加热风循环模式； 6、控温控湿开关；
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。	

附表九十九： 电击式灭蝇灯**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥540*120*290 2、电压：AC220V/50H2 3、适用范围：室内 4、透杀面积：≥50平方 5、材料：铝合金
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百： 可调式四层层架(冲孔) **4** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸：≥1200*500*1520 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板折弯而成； 6、层板可任意调节高度； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百零一：收污台**6** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥700*760*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表一百零二：活动圆形垃圾桶**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥557*483*835 2、全塑胶制品 3、容量≥80升 4、颜色：灰色
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百零三：双星盆台(带背)**4** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥1200*760*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗配提篮型去水器； 6、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 10、台脚采用38*38*1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表一百零四：卧式刀具砧板消毒柜**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1500*750*800 2、内壳及层板采用≥1.0mm厚优质不锈钢；聚氨酯整体发泡； 3、额定功率:≥2200W
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：绞切两用机**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、效率：切片≥400KG/H 切丝≥200KG/H 陷≥150KG/H; 2、额定功率≥1.1KW; 3、切片厚度：3.5mm;
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百零六：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	1、产品尺寸≥800*500*1050 2、机身表面优质不锈钢板激光精准切割制造，结构紧凑无尖角，坚固耐用美观大方 3、全铜线国标优质电机，提供更强大的动力同时更节能低噪。
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。	

附表一百零七：锯骨机**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥540*380*710 2、采用优质不锈钢制作 3、额定电压：220V 4、额定功率：≥0.55KW
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：工作台连下一层板**5** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1800*800*800$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38* $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表一百零九：蔬菜脱水机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 600*764*600$ 2、产量：90-120千克/小时
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百一十：多功能切菜机2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1250*500*1300$ 2、切割尺寸：2-60mm 3、功率： $\geq 1.3\text{KW}/220\text{V}$ 4、生产能力：叶菜类：300-800kg/h,根茎类：300-500kg/h 5、说明：整机由不锈钢及合金组成，食品级输送带、进口刀具、台湾电机、变频控制系统组成叶菜类切割部分，合金料斗、丝盘、片盘、丁盘组成根茎类切割部分。可将根茎类：土豆、芋头、地瓜、萝卜，叶菜类：高丽菜、芹菜、大白菜等切成丁、丝、片等形状。
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：加大单星盆台(带背) 3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	1、产品尺寸≥1200*750*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗配高筒去水器； 6、高筒去水器配满水管及隔渣篮； 7、前封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 11、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 12、下加可调不锈钢全钢子弹脚。
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。	

附表一百一十二：挂墙洗手星**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸：≥500*430*285 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、星斗配提篮型去水器； 6、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、配膝推式水龙头；
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。	

附表一百一十三：电子感应龙头**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、墙出式八寸中心距，出水管长度≥457mm
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：双星盆台(带背)**5** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥1800*760*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗配提篮型去水器； 6、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 10、台脚采用38*38*1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
--	---	---

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。
----	-------------------------------------

附表一百一十五： 敲门工作柜**7** 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敲门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敲门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敲门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；

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。
----	-------------------------------------

附表一百一十六： 热风循环消毒柜**2** 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1310*700*1980 2、立式不锈钢消毒柜，内壳及层板采用≥1.2mm厚优质不锈钢； 3、额定功率:4.4KW 4、消毒效果国标二星标准。

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

附表一百一十七： 四门高身低温雪柜**2** 是否允许进口： 否

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

	<p>1、1220mm*760mm*2210mm，容积：≥790L；</p> <p>2、温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃；</p> <p>3、制冷剂：R134A；</p> <p>4、制冷方式：风冷；</p> <p>5、温控类型：机械温控；</p> <p>6、电压/频率：220V/50Hz；</p> <p>7、规矩类型：4"万向脚轮；</p> <p>8、全铜管冷凝器、蒸发器；</p> <p>9、电子控制器、电子显示器；</p> <p>10、箱体与机组挡板采用一体式发泡工艺，整体平整、耐用；</p> <p>11、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作；</p> <p>12、门体内衬板为不锈钢材质；</p> <p>13、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水；</p> <p>14、内箱底板采用圆弧内角，方便清理，卫生无死角；</p> <p>15、内箱、外箱为优质SUS304不锈钢。外箱顶、底、后板为表面钝化无锌花优质镀锌板；</p>
--	--

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

附表一百一十八：工作台连下垃圾桶位(带背) 7 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、产品尺寸≥400*545*800</p> <p>2、采用优质304#不锈钢雪花板制作；</p> <p>3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板；</p> <p>4、台下垫18mm高密度防潮板；</p> <p>5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理；</p> <p>6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板；</p> <p>7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理；</p> <p>8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯；</p> <p>9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；</p> <p>10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚；</p> <p>11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；</p>

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

附表一百一十九：双门平台高温雪柜2 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸 $\geq 1800*760*800$ 2、柜体材料：304#不锈钢材质； 3、温度范围：-5℃~+10℃/ 4、制冷方式：风冷； 5、制冷剂：R134A/； 6、物架层数：3层； 7、温控类型：电子数字温控； 8、电压/频率：220V/50Hz； 9、规矩类型：不锈钢调节重力脚；
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： 敞门工作柜**8** 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1800*700*800$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用 $\geq 0.6\text{mm}$ 厚不锈钢板； 11、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表一百二十一： 可调式四层层架(冲孔)**5** 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸： $\geq 1500*500*1520$ 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯而成； 6、层板可任意调节高度； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百二十二：双星盆台(带背) 6 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*760*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗配提篮型去水器； 6、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 10、台脚采用38*38*1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表一百二十三：工作台（双通道） 2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*800*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表一百二十四：油烟净化一体机 2 是否允许进口：否

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

	1	<p>1、产品尺寸$\geq L*1350*960$,</p> <p>2、原理:油烟气体通过瓦屋顶结构挡板,将大分子团收集;再通过高速离心盘进行物理分离;再通过高低压等离子刀片电场吸附,从而达到油烟净化的目的,净化率可达98%以上。</p> <p>3、采用优质不锈钢201双面油墨拉丝,国标1.0材质。</p> <p>4、三相五线制(380V),整机功率$\leq 2.5KW$。</p> <p>5、设备自带相序保护、软启动、电场短路保护、放电跳停保护、电源过载保护和变压器过温保护等多重保护功能,确保设备安全。</p> <p>6、双屏幕设计:触摸屏可手势启动;一键启动及分别控制各功能启停,具有净化、照明、燃泄,时钟,错相等功能显示;电场显示屏实时显示工作输入电流、输出电流电流,打火清洗显示、短路/断路显示、故障提示等功能</p>
--	---	---

说明	打“★”号条款为实质性条款，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： 灭火系统及控制箱 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、产品尺寸$\geq 720*230*600$</p> <p>2、预设计液剂，储于罐筒式容器并连接固定喷咀的分布网</p> <p>3、具有自动检测和手动或遥控开动的能力</p> <p>4、对厨房内的惹火区域有扑灭及抑制能力</p> <p>5、化学药剂符合NFPA18的湿性类型</p> <p>6、可调释放机械装置</p> <p>7、配手动拉杆制</p> <p>8、机械式气体截止</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，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： 炉台拼板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、产品尺寸$\geq 250*950*800$</p> <p>2、采用优质304#不锈钢雪花板制作；</p> <p>3、面板采用$\geq 1.2mm$厚不锈钢板；</p> <p>4、前板及背板采用$\geq 1.0mm$厚不锈钢板；</p> <p>5、加强筋采用$\geq 1.2mm$厚不锈钢板折弯；</p> <p>6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定</p>

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

附表一百二十七： 燃气四头煲仔炉 是否允许进口：否

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

	1	1、 $\geq 800*900*800$ ， 2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作； 3、炉面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、前板及侧板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、炉体骨架为 $40\times 40\times \geq 3.0\text{mm}$ 国标角铁； 6、带托油盆； 7、热电偶熄火保护；
--	---	--

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：环保燃气单头单尾小炒炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1200*1100*800+450$ ， 2、采用优质不锈钢雪花板制作； 3、炉面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板一次冲压成型； 4、前板及侧板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、不锈钢板与下加钢板之间采用高级耐火板隔热； 6、炉体骨架为 $40\times 40\times \geq 3.0\text{mm}$ 国标角铁； 7、黑铁炉膛结构2mm的A3钢板； 8、炉膛采用整体耐火砖炉膛隔热处理； 9、炉脚采用不锈钢圆通包钢造脚； 10、下加可调不锈钢全钢子弹脚； 11、一按式电子点火装置 （内置熄火保护） 12、预混式燃烧器连风机,节能高达 $\geq 28\%$ ； 13、预混式燃烧采用5寸不锈钢炉头； 14、电源开关带防潮底盒，所有电线路用金属软管做保护层； 15、配置1个冷水摇摆水龙头； 16、风机功率：1* $\geq 0.25\text{KW}$

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：炉台拼板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 300*1100*800$ 2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作； 3、面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、前板及背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定

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

附表一百三十：燃气单头大炒炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1100*1150*800+450$ 2、采用优质不锈钢雪花板制作； 3、炉面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板一次冲压成型； 4、前板及侧板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、不锈钢板与下加钢板之间采用高级耐火板隔热； 6、炉体骨架为 $40\times 40\times \geq 3.0\text{mm}$ 国标角铁； 7、黑铁炉膛结构 $\geq 2\text{mm}$ 的A3钢板； 8、炉膛采用整体耐火砖炉膛隔热处理； 9、炉脚采用不锈钢圆通包钢造脚； 10、下加可调不锈钢全钢子弹脚； 11、一按式电子点火连2秒内离子检测熄火安全装置 12、预混式燃烧器连风机， 13、电源开关带防潮底盒，所有电线路用金属 软管做保护层；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：炉台拼板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 350*1100*800$ 2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作； 3、面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、前板及背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百三十二：炉台拼板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 400*950*800$ 2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作； 3、面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、前板及背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百三十三：燃气蒸箱（燃气蒸柜）2 是否允许进口：否

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

	1	<p>1、产品尺寸≥1330*850*1775</p> <p>2、全预混式燃烧，强排式运行方式；尾气温度低于110℃；</p> <p>3、具有熄火保护、缺水保护、断电保护、全自动电子打火及一键式启动功能；</p> <p>4、蒸气阀可以调节，其产生的蒸汽不需蒸饭时可外送冲煮稀饭、豆浆或冲开水、消毒等（根据需要配置）。</p> <p>5、置热交换器采用厚5～6mm锅炉板及DN32×3的国标无缝钢管制作；</p> <p>6、支架采用L40×4的国标角钢，垫板采用厚2mm的国标钢板；</p> <p>7、外壳采用厚 ≥1.2优质不锈钢板</p> <p>8、柜脚采用无缝不锈钢管内含钢柱配可调性不锈钢子弹脚；</p> <p>9、内外采用厚≥1.0优质不锈钢板制作，并填充聚胺脂保温；</p> <p>10、产品分上下2部分；上件尺寸：≥1342*850*1050；下件尺寸：≥1330*850*725；进水系统需要安装过滤器及水处理装置。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百三十四：三层六盘电烘炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、产品尺寸≥1225*770*1540</p> <p>2、温度范围：20℃～300℃；</p> <p>3、适用烤盘：400*600；</p> <p>4、烤盘数量：6</p> <p>5、采用优质远红外线辐射管为发热元件，使烘物 受热均匀，升温更快；</p> <p>6、底火、面火控制温度可在室温～300℃范围内，根据需要任意设定，并能自动恒温。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：电热烙饼机2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、产品尺寸≥720*600*780</p> <p>2、整体不锈钢机身；</p> <p>3、上下层温度调节；</p> <p>4、额定电压：220V；</p> <p>5、额定频率：50Hz；</p> <p>6、总功率 ≥5KW；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：高身饼盆车2 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥470*650*1700 2、采用优质SUS304#不锈钢雪花板制作； 3、车底板采用≥1.0mm不锈钢板； 4、车推手采用38*38*≥1.2mm方通制作； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、下加,4个4"轮,后两个为360度带刹车，前两个为定向轮，承重≥150KG； 8、加装防撞胶4套； 9、脚轮可拆卸，方便日后更换；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：木质案板台 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*800*810 2、采用≥70mm松面面板； 3、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通； 4、台脚采用50*50X≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 5、脚采用树胶减震脚；
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。	

附表一百三十八：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	1、产品尺寸≥500*600*600 2、采用304#不锈钢雪花板制作； 3、车体采用≥1.0mm不锈钢板,上掩式不锈钢盖； 4、内部全不锈钢圆角； 5、下加,4个4"轮,后两个为360度带刹车，前两个为定向轮，承重≥150KG； 6、加装防撞胶4套； 7、脚轮可拆卸，方便日后更换；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：敞门工作柜**9** 是否允许进口： 否

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

	1	1、产品尺寸≥1800*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
--	---	--

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。
----	-------------------------------------

附表一百四十：搅拌机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥610*530*1020 2、料桶容积：≥30L 3、额定电压：220V/380V 4、额定频率：50Hz 5、额定功率：≥1.5KW 6、最大和面量：10kg

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢洗米机(水压式)2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥450*350*750 2、面板优质不锈钢磨砂板 3、采用优质不锈钢，外型美观，机械化程度高，洗米效果好，降低劳动强度。 4、适合于黄豆，小麦，碗豆的洗涤及输送；还适合于米制品厂，豆类制品厂等的原料洗涤。 5、产品结构合理,在洗米过程中能将大米的上浮物质通过洗米机溢水面进行排放； 6、在洗清中应具有自动循环式洗米控制系统 7、采用自来水作为洗米机动力，自来水通过本产品的主体水泵进行加压，将大米送入U形洗米机管内腔进行冲洗，将米和砂石进行分离，以具达到洗淘大米的最佳效果，产品结构合理，在洗米过程中能将大米的上浮物质通过洗米机溢水面进行排放。

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：和面机2 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥900*600*955 2、额定功率：≥3.8KW; 3、生产能力：≥560KG/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。	
----	-------------------------------------	--

附表一百四十三：座地压面机**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥450*360*1040 2、生产能力：20～30kg/h 3、额定功率：≥1500W

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

附表一百四十四：双门发酵柜**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥990*710*1860 2、烤盘数量：13盘； 3、烤盘规格：400*600； 4、烤盘架层数：13层；

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：拖把柜连下清洗星盘 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*550*1800 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用≥1.2mm厚不锈钢板；

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。	
----	-------------------------------------	--

附表一百四十六：高身储物柜**3** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥1200*500*1800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、侧板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 7、敞门及背板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、敞门内封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 9、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 11、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 12、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表一百四十七：收污台7 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥700*800*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表一百四十八：浸泡单大星盆连隔渣蓝2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1200*850*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗降一级做隔渣； 6、配曲棍下水器带溢水； 7、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 11、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 12、下加可调不锈钢全钢子弹脚；

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。	
附表一百四十九：抽气罩 2 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥L*1000*400 2、采用304#不锈钢雪花板制作： 3、整体烟罩采用≥1.2mm厚不锈钢板；
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。	

附表一百五十：长龙式洗碗机(电加热) 2 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、整机尺寸≥4600*940*1930 2、总功率：42-66KW，380V，50HZ； 3、耗水量：260升水左右/时； 4、整机清洗量≥3800碟/小时（8寸碟），无级调速。 5、超宽传送，有效传送宽度不少于750 mm，达到多样化餐具器皿的清洗要求。 6、洗臂数量上排≥4根，下排≥4根,并且洗臂两头都有固定支架防止松动。 7、机器材料为食品级塑料、304不锈钢。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百五十一：三层送餐车 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*550*900 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、车推手采用25*25*≥1.2圆通制作； 5、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 7、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、下加,4个4”轮,后两个为360度带刹车，前两个为定向轮，承重≥150KG； 10、加装防撞胶4套； 11、脚轮可拆卸，方便日后更换；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：活动工作台连下一层板 2 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	1、产品尺寸 $\geq 1200*600*800$ 2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作； 3、台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板，右边带转角靠背； 4、台面板挡水倒R6圆角； 5、支架横通采用 $25*25*\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 6、台脚采用 $38*38*\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 7、下加可调不锈钢全钢子弹脚； 8、台面板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；
--	---	---

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

附表一百五十三：工作台连下垃圾桶位(带背) **8** 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1180*700*800$ 2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作； 3、台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用 $38*38*\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；

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。
----	-------------------------------------

附表一百五十四：收污台 **8** 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 650*700*800$ 2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作； 3、台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、侧板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用 $30*30*\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用 $38*38*\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；

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。
----	-------------------------------------

附表一百五十五：活动脚踏式垃圾桶 **2** 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥557*483*835 2、全塑胶制品 3、容量≥100升 4、颜色：灰色
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：洗地龙头**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、封闭式洗地龙头、 304 不锈钢主体 2、固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体 3、水管采用重工无痕三层液压钢丝管（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度耐压 300PSI 。 4、黄铜铸造枪式喷
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：单星盆台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥700*700*810 2、采用优质 304# 不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗配提篮型去水器； 6、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚； ▲12、产品符合GB/T10125-2021 GB/T6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的式样和试件的评级》， 评级：≥10；提供真实可靠的证明材料。
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。	

附表一百五十八：敞门工作柜**10** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥1800*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表一百五十九：高身储物柜**4** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1200*500*1800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、侧板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 7、敞门及背板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、敞门内封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 9、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 11、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 12、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表一百六十：双门高身雪柜**2** 是否允许进口：否

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

	1、产品尺寸≥620*692*1910 2、温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃； 3、制冷剂：R134A； 4、制冷方式：风冷； 5、温控类型：机械温控； 6、电压/频率：220V/50Hz； 7、规矩类型：4"万向脚轮； 8、全铜管冷凝器、蒸发器； 9、电子控制器、电子显示器； 10、箱体与机组挡板采用一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 11、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作； 12、门体内衬板为不锈钢材质； 13、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水； 14、内箱底板采用圆弧内角，方便清理，卫生无死角； 15、内箱、外箱为优质SUS304不锈钢。外箱顶、底、后板为表面钝化无锌花优质镀锌板；
--	---

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。
----	-------------------------------------

附表一百六十一：五格电热汤池柜**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*700*800 2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、水胆采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、配4个GN1/1分数盘； 6、敞门及侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、敞门内封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、前封板带进水阀门DN15，排水DN25； 11、优质电发热管，优质温控器及指示灯； 12、配施耐德交流接触器； 13、额定功率：≥3KW 14、台脚采用全钢重力脚；

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。
----	-------------------------------------

附表一百六十二：敞门工作柜**11** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥1500*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表一百六十三： 开口柜**2** 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥650*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、侧板、底板及层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 11、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表一百六十四： 活动圆形垃圾桶**3** 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥557*483*850 2、全塑胶制品 3、容量≥85升 4、颜色：灰色
说明	打“★”号条款为实质性条款，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： 收污台**9** 是否允许进口： 否

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

	1	1、产品尺寸≥1200*650*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表一百六十六：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	1、产品尺寸≥500*700*800 2、整体采用优质不锈钢板制作 3、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 4、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 5、紫外线加热风循环模式； 6、控温控湿开关；
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。	

附表一百六十七：电击式灭蝇灯3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥540*120*290 2、电压：AC220V/50HZ 3、适用范围：室内 4、透杀面积：≥50平方 5、材料：铝合金
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：可调式四层层架(平板) 3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸：≥1200*500*1520 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板折弯而成； 6、层板可任意调节高度； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；

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

附表一百六十九：可调式四层层架(平板) 4 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸：≥1500*500*1520 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板折弯而成； 6、层板可任意调节高度； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；

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

附表一百七十：拖把柜连下清洗星盘 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*550*1800 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用≥1.2mm厚不锈钢板；

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。
----	-------------------------------------

附表一百七十一：地架2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥900*500*200 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架管采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通； 5、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板折弯而成； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 7、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 8、下加可调不锈钢全钢子弹脚；

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。
----	-------------------------------------

附表一百七十二：地架3 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥1200*500*200 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架管采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通； 5、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板折弯而成； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 7、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 8、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表一百七十三：平板车**3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸：≥1000*900*850 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、车把手采用30*30*≥1.2圆通制作； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、下加,4个4”弹力轮,后两个为360度带刹车； 8、脚轮承重250KG以上； 9、脚轮可拆卸，方便日后更换；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十四：四门高身低温雪柜**3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1220*760*1980 2、容积：≥790L； 3、温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃； 4、制冷剂：R134A； 5、制冷方式：风冷； 6、温控类型：机械温控； 7、电压/频率：220V/50Hz； 8、规矩类型：4"万向脚轮； 9、全铜管冷凝器、蒸发器； 10、电子控制器、电子显示器； 11、箱体与机组挡板采用一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 12、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作； 13、门体内衬板为不锈钢材质； 14、置于箱体内部的高效防露加热丝，能有效防止门框结露、滴水； 15、内箱底板采用圆弧内角，方便清理，卫生无死角； 16、内箱、外箱为优质SUS304不锈钢。外箱顶、底、后板为表面钝化无锌花优质镀锌板；

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。
----	-------------------------------------

附表一百七十五：可调式四层层架(平板) **5** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸：≥1150*500*1520 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板折弯而成； 6、层板可任意调节高度； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十六：可调式四层层架(冲孔) **6** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸：≥1500*500*1520 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板折弯而成； 6、层板可任意调节高度； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十七：可调式四层层架(冲孔) **7** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸：≥1200*500*1520 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板折弯而成； 6、层板可任意调节高度； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十八：锯骨机**3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 540*380*710$ 2、采用优质不锈钢制作 3、额定电压：220V 4、额定功率： $\geq 0.55KW$
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：多功能切菜机**3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1250*500*1300$ 2、切割尺寸：2-60mm 3、功率： $\geq 1.3KW$ 4、生产能力：叶菜类：300-800kg/h,根茎类：300-500kg/h 5、说明：整机由不锈钢及合金组成，食品级输送带、进口刀具、台湾电机、变频控制系统组成叶菜类切割部分，合金料斗、丝盘、片盘、丁盘组成根茎类切割部分。可将根茎类：土豆、芋头、地瓜、萝卜，叶菜类：高丽菜、芹菜、大白菜等切成丁、丝、片等形状。
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：工作台连下一层板**6** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1800*800*800$ 2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作； 3、台面采用 $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用 $\geq 1.0mm$ 厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用 $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表一百八十一：工作台连下一层板**7** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥320*557*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	
附表一百八十二：绞切两用机3 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、效率:切片≥400KG/H 切丝≥200KG/H 陷≥150KG/H; 2、额定功率≥1.1KW 3、切片厚度:3.5MM;
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表一百八十三：卧式刀具砧板消毒柜3 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1500*750*800 2、内壳及层板采用≥1.0mm厚优质不锈钢；聚氨酯整体发泡； 3、额定功率:≥2200W
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：双星盆台(带背) 7 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*760*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗配提篮型去水器； 6、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表一百八十五：加大单星盆台(带背) 4 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1200*760*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗配高筒去水器； 6、高筒去水器配满水管及隔渣篮； 7、前封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 11、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 12、下加可调不锈钢全钢子弹脚。
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。	

附表一百八十六：收污台 10 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥600*760*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表一百八十七：挂墙洗手星 3 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸： ≥500*430*285 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用≥1.0mm厚不锈钢板； 6、星斗配提篮型去水器； 7、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、配膝推式水龙头；
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。	

附表一百八十八：电子感应龙头 3 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、墙出式八寸中心距，出水管长度：≥457mm
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：可调式四层层架(冲孔) 8 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸：≥1350*500*1520 2、采用优质304#不锈钢板材； 3、层架整体采用框架嵌入式结构； 4、竖架框架采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板折弯而成； 6、层板可任意调节高度； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百九十：工作台（双通道）3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*800*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用φ50全钢重力脚
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。	

附表一百九十一：油烟净化一体机3 是否允许进口：否

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

	1	<p>1、产品尺寸$\geq L*1350*960$,</p> <p>2、原理:油烟气体通过瓦屋顶结构挡板,将大分子团收集;再通过高速离心盘进行物理分离;再通过高低压等离子刀片电场吸附,从而达到油烟净化的目的,净化率可达98%以上。</p> <p>3、采用优质不锈钢201双面油墨拉丝,国标≥ 1.0材质。</p> <p>4、三相五线制(380V),整机功率$\leq 2.5KW$。</p> <p>5、设备自带相序保护、软启动、电场短路保护、放电跳停保护、电源过载保护和变压器过温保护等多重保护功能,确保设备安全。</p> <p>6、双屏幕设计:触摸屏可手势启动;一键启动及分别控制各功能启停,具有净化、照明、燃泄,时钟,错相等功功能显示;电场显示屏实时显示工作输入电流、输出电流电流,打火清洗显示、短路/断路显示、故障提示等功能</p> <p>▲7、油烟净化一体机机身材质通过GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》检测结果合格,样品经中性盐雾试验不少于1008小时后未出现腐蚀,评级: ≥ 10;提供检测报告</p> <p>▲8、油烟净化一体机拥有《中国环境标志(II型)产品认证证书》,在额定风量下,其净化率均$\geq 99.1\%$;油烟排放浓度$\leq 0.1mg/m^3$;提供证明文件</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百九十二： 灭火系统及控制箱 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、产品尺寸$\geq 720*230*600$</p> <p>2、预设计液剂,储于罐筒式容器并连接固定喷嘴的分布网</p> <p>3、具有自动检测和手动或遥控开动的能力</p> <p>4、对厨房内的惹火区域有扑灭及抑制能力</p> <p>5、化学药剂符合NFPA18的湿性类型</p> <p>6、可调释放机械装置</p> <p>7、配手动拉杆制</p> <p>8、机械式气体截止</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款,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： 炉台拼板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、产品尺寸$\geq 500*1150*800$</p> <p>2、采用优质304#不锈钢雪花板制作;</p> <p>3、面板采用$\geq 1.2mm$厚不锈钢板;</p> <p>4、前板及背板采用$\geq 1.0mm$厚不锈钢板;</p> <p>5、加强筋采用$\geq 1.2mm$厚不锈钢板折弯;</p> <p>6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百九十四： 燃气单头大炒炉 是否允许进口：否

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

	<p>1、产品尺寸≥1100*1150*800+450</p> <p>2、采用优质不锈钢雪花板制作；</p> <p>3、炉面采用≥1.5mm厚不锈钢板一次冲压成型；</p> <p>4、前板及侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板；</p> <p>5、不锈钢板与下加钢板之间采用高级耐火板隔热；</p> <p>6、炉体骨架为40×40×≥3.0mm国标角铁；</p> <p>7、黑铁炉膛结构≥2mm的A3钢板；</p> <p>8、炉膛采用整体耐火砖炉膛隔热处理；</p> <p>9、炉脚采用不锈钢圆通包钢造脚；</p> <p>10、下加可调不锈钢全钢子弹脚；</p> <p>11、一按式电子点火连2秒内离子检测熄火安全装置</p> <p>12、预混式燃烧器连风机，</p> <p>13、电源开关带防潮底盒，所有电线路用金属 软管做保护层；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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： 炉台拼板 是否允许进口： 否

参数性质	序 号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、产品尺寸≥350*1150*800</p> <p>2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作；</p> <p>3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板；</p> <p>4、前板及背板采用≥1.0mm厚不锈钢板；</p> <p>5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯；</p> <p>6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百九十六： 燃气双头单尾炒灶 是否允许进口： 否

参数性质	序 号	具体技术(参数)要求
------	--------	------------

	1	1、产品尺寸≥2000*1150*810 2、采用优质不锈钢雪花板制作； 3、炉面采用≥1.5mm厚不锈钢板一次冲压成型； 4、前板及侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、不锈钢板与下加钢板之间采用高级耐火板隔热； 6、炉体骨架为40×40×≥3.0mm国标角铁； 7、黑铁炉膛结构≥2mm的A3钢板； 8、炉膛采用整体耐火砖炉膛隔热处理； 9、炉脚采用不锈钢圆通包钢造脚； 10、下加可调不锈钢全钢子弹脚； 11、一按式电子点火连2秒内离子检测熄火安全装置 12、预混式燃烧器连风机； 13、电源开关带防潮底盒，所有电线路用金属软管做保护层； 14、热功率≥45KW； 15、配置1个冷水摇摆水龙头； 16、风机功率：2* 0.25KW /220V/50Hz ▲17、符合GB 8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》防火等级为A1级。提供检测报告 ▲18、符合GB 30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》，所投产品热负荷、热效率能效等级为1级。提供检测报告 ▲19、双头单尾炒灶产品符合GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准要求。提供检测报告
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百九十七：炉台拼板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥400*1150*800 2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、前板及背板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百九十八：燃气四头煲仔炉 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸 $\geq 800*900*800$ ， 2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作： 3、炉面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、前板及侧板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、炉体骨架为 $40\times 40\times \geq 3.0\text{mm}$ 国标角铁； 6、带托油盆； 7、热电偶熄火保护；
--	---	--

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：燃气单头矮汤炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 600*700*550$ ， 2、采用优质304# 不锈钢雪花板制作： 3、炉面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板一次冲压成型； 4、前板及侧板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、不锈钢板与下加钢板之间采用高级耐火板隔热； 6、炉体骨架为 $40\times 40\times \geq 3.0\text{mm}$ 国标角铁； 7、黑铁炉膛结构 $\geq 2\text{mm}$ 的A3钢板； 8、炉膛采用整体耐火砖炉膛隔热处理； 9、炉脚采用不锈钢圆通包钢造脚； 10、下加可调不锈钢全钢子弹脚； 11、一按式电子点火装置（内置熄火保护） 12、预混式燃烧器连风机， 13、预混式燃烧器采用4寸不锈钢炉头； 14、电源开关带防潮底盒，所有电线路用金属软管做保护层； 15、风机功率：1* $\geq 0.25\text{KW} / 220\text{V} / 50\text{Hz}$

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

附表二百：搅拌机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 610*530*1020$ 2、料桶容积： $\geq 30\text{L}$ 3、额定电压：220V/380V 4、额定频率：50Hz 5、额定功率： $\geq 1.5\text{KW}$ 6、最大和面量：10kg 7、搅拌转速：65/102/296(r/min)

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：和面机3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥900*600*955 2、额定功率：3.8KW 3、生产能力：≥560KG/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。	

附表二百零二：座地压面机3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥450*360*1040 2、生产能力：20~30kg/h 3、额定功率：≥1.5KW
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：木质案板台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*800*810 2、采用≥70MM松面板； 3、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通； 4、台脚采用50*50*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 5、脚采用树胶减震脚；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百零四：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	1、产品尺寸≥500*600*600 2、采用304#不锈钢雪花板制作； 3、车体采用≥1.0mm不锈钢板,上掩式不锈钢盖； 4、内部全不锈钢圆角； 5、下加,4个4”轮,后两个为360度带刹车，前两个为定向轮，承重150KG； 6、加装防撞胶4套； 7、脚轮可拆卸，方便日后更换；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：敞门工作柜12 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥1500*800*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
--	---	--

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。
----	-------------------------------------

附表二百零六：三层六盘电烘炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1225*770*1540 2、温度范围：20℃～300℃； 3、适用烤盘：400*600； 4、烤盘数量：6 5、采用优质远红外线辐射管为发热元件，使烘物受热均匀，升温更快； 6、底火、面火控制温度可在室温～300℃范围内，根据需要任意设定，并能自动恒温。

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

附表二百零七：燃气蒸箱（燃气蒸柜）3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>1、产品尺寸≥1330*850*1775</p> <p>2、全预混式燃烧，强排式运行方式；尾气温度低于110℃；</p> <p>3、具有熄火保护、缺水保护、断电保护、全自动电子打火及一键式启动功能；</p> <p>4、蒸气阀可以调节，其产生的蒸汽不需蒸饭时可外送冲煮稀饭、豆浆或冲开水、消毒等（根据需要配置）。</p> <p>5、置热交换器采用厚5～6mm锅炉板及DN32×≥3mm的国标无缝钢管制作；</p> <p>6、支架采用L40×4的国标角钢，垫板采用厚≥2mm的国标钢板；</p> <p>7、外壳采用厚≥1.2mm优质不锈钢板</p> <p>8、柜脚采用无缝不锈钢管内含钢柱配可调性不锈钢子弹脚；</p> <p>9、内外采用厚≥1.0优质不锈钢板制作，并填充聚胺脂保温；</p> <p>12、产品分上下2部分；上件尺寸：≥1342*850*1050；下件尺寸：≥1330*850*725；进水系统需要安装过滤器及水处理装置。</p>
--	---	--

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

附表二百零八：双门发酵柜**3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、产品尺寸≥990*710*1860</p> <p>2、烤盘数量：13盘；</p> <p>3、烤盘规格：400*600；</p> <p>4、烤盘架层数：13层；</p> <p>5、烤盘架层间距：75MM；</p> <p>6、外控模式：数控面板；</p>

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

附表二百零九：高身饼盆车**3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、产品尺寸≥470*650*1700</p> <p>2、采用优质SUS304#不锈钢雪花板制作；</p> <p>3、车底板采用≥1.0mm不锈钢板；</p> <p>4、车推手采用38*38*≥1.2mm方通制作；</p> <p>5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯；</p> <p>6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定；</p> <p>7、下加,4个4”轮,后两个为360度带刹车，前两个为定向轮，承重≥150KG；</p> <p>8、加装防撞胶4套；</p> <p>9、脚轮可拆卸，方便日后更换；</p> <p>10、份数盆防脱落装置采用不锈钢圆支；</p> <p>11、配13对GN盆插架，插架采用钢板制作；</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。
----	-------------------------------------

附表二百一十：不锈钢洗米机(水压式)**3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 450*350*750$ 2、面板优质不锈钢磨砂板 3、采用优质不锈钢，外型美观，机械化程度高，洗米效果好，降低劳动强度。 4、适合于黄豆，小麦，碗豆的洗涤及输送；还适合于米制品厂，豆类制品厂等的原料洗涤。 5、产品结构合理,在洗米过程中能将大米的上浮物质通过洗米机溢水面进行排放； 6、在洗清中应具有自动循环式洗米控制系统 7、采用自来水作为洗米机动力，自来水通过本产品的主体水泵进行加压，将大米送入U形洗米机管内腔进行冲洗，将米和砂石进行分离，以具达到洗淘大米的最佳效果，产品结构合理，在洗米过程中能将大米的上浮物质通过洗米机溢水面进行排放
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：双门平台高温雪柜**3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1800*760*800$ 2、柜体材料：304#不锈钢材质； 3、温度范围：-5℃~+10℃/ 4、制冷方式：风冷； 5、制冷剂：R134A/； 6、物架层数：3层； 7、温控类型：电子数字温控； 8、电压/频率：220V/50Hz； 9、规矩类型：不锈钢调节重力脚；
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。	

附表二百一十二：洗池**5** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 700*760*810$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、星斗配提篮型去水器； 6、封板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 7、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、支架横通采用30*30* $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 10、台脚采用38*38* $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚； ▲12、产品符合GB/T10125-2021 GB/T6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的式样和试件的评级》，评级： ≥ 10 。提供真实可靠的证明材料。
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。	

附表二百一十三： 敲门工作柜**13** 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*760*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敲门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敲门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敲门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表二百一十四： 高身储物柜**5** 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥950*500*1800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、侧板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 7、敲门及背板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、敲门内封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 9、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 11、敲门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 12、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表二百一十五： 高身储物柜**6** 是否允许进口： 否

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

	1	1、产品尺寸≥1200*500*1800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、侧板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 7、敞门及背板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、敞门内封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 9、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 11、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 12、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表二百一十六：热风循环消毒柜**3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1310*700*1980 2、立式不锈钢消毒柜，内壳及层板采用≥1.2mm厚优质不锈钢； 3、额定功率:≥4.4KW 4、消毒效果国标二星标准。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百一十七：敞门工作柜**14** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1500*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表二百一十八：双星盆台(带背)**8** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1800*700*800$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、整体拉伸星盆斗采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、星斗配提篮型去水器； 6、封板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 7、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、支架横通采用 $30*30*\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 10、台脚采用 $38*38*\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表二百一十九：高身储物柜**7** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 900*500*1800$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、侧板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 6、层板下方加防卫生死角边及加硬处理； 7、敞门及背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 8、敞门内封板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 9、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 11、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 12、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表二百二十：五格电热汤池柜**3** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥1800*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、水胆采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、配4个GN1/1分数盘； 6、敞门及侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、敞门内封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、前封板带进水阀门DN15，排水DN25； 11、优质电发热管，优质温控器及指示灯； 12、配交流接触器； 13、额定功率：≥3KW 14、台脚采用全钢重力脚；
--	---	--

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。
----	-------------------------------------

附表二百二十一：工作台连下一层板**8** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥850*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；

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。
----	-------------------------------------

附表二百二十二：工作台连下一层板**9** 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥700*500*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
--	---	--

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。
----	-------------------------------------

附表二百二十三： 敞门工作柜**15** 是否允许进口： 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1300*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；

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。
----	-------------------------------------

附表二百二十四： 收污台**11** 是否允许进口： 否

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

	1	1、产品尺寸≥650*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表二百二十五：活动圆形垃圾桶**4** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥557*483*835 2、全塑胶制品 3、容量≥80升 4、颜色：灰色
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：加大单星盆台(带背)**5** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥900*690*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗配高筒去水器； 6、高筒去水器配满水管及隔渣篮； 7、前封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 11、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 12、下加可调不锈钢全钢子弹脚。
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。	

附表二百二十七：工作台连下垃圾桶位(带背)**9** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	1、产品尺寸≥600*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	
附表二百二十八：活动脚踏式垃圾桶3是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥557*483*835 2、全塑胶制品 3、容量≥100升 4、颜色：灰色
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：洗地龙头3是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、封闭式洗地龙头、304不锈钢主体 2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体 3、水管采用重工无痕三层液压钢丝管（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温85度耐压300PSI。 4、黄铜铸造枪式喷
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：收污台12是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥700*800*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；

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。
----	-------------------------------------

附表二百三十一：浸泡单大星盆连隔渣蓝**3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1500*850*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗降一级做隔渣； 6、配曲棍下水器带溢水； 7、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 11、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 12、下加可调不锈钢全钢子弹脚；

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。
----	-------------------------------------

附表二百三十二：长龙式洗碗机(电加热)**3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、整机尺寸≥4600*940*1930 2、总功率：42-66KW，380V，50HZ； 3、耗水量：260升水左右/时； 4、整机清洗量≥3800碟/小时（8寸碟），无级调速。 5、超宽传送，有效传送宽度不少于750 mm，达到多样化餐具器皿的清洗要求。 6、洗臂数量上排≥4根，下排≥4根,并且洗臂两头都有固定支架防止松动。 7、机器材料为食品级塑料、304不锈钢。

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

附表二百三十三：抽气罩**3** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥L*1000*400 2、采用304#不锈钢雪花板制作； 3、整体烟罩采用≥1.2mm厚不锈钢板；

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。
----	-------------------------------------

附表二百三十四：三层送餐车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	1、产品尺寸≥1000*550*900 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、车推手采用25*25*≥1.2mm圆通制作； 5、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 7、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、下加,4个4"轮,后两个为360度带刹车，前两个为定向轮，承重≥150KG； 10、加装防撞胶4套； 11、脚轮可拆卸，方便日后更换；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：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	1、产品尺寸≥500*700*800 2、整体采用优质不锈钢板制作 3、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 4、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 5、紫外线加热风循环模式； 6、控温控湿开关；
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。	
附表二百三十六：开口柜3 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥650*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、侧板、底板及层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 11、台脚采用全钢重力脚；
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。	
附表二百三十七：收污台13 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1300*650*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；

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。	
----	-------------------------------------	--

附表二百三十八：活动圆形垃圾桶**5** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥557*483*850 2、全塑胶制品 3、容量≥85升 4、颜色：灰色
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：平板车**4** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸：≥600*900*850 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、车把手采用30*30*≥1.2圆通制作； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、下加,4个4”弹力轮,后两个为360度带刹车； 8、脚轮承重250KG以上； 9、脚轮可拆卸，方便日后更换；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：工作台连下一层板**10** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥320*550*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表二百四十一：收污台**14** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥650*760*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表二百四十二：工作台（双通道）**4** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*800*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用φ50全钢重力脚；
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。	

附表二百四十三：炉台拼板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥250*1150*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、前板及背板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百四十四：炉台拼板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥300*1150*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、前板及背板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百四十五：炉台拼板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥700*900*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、前板及背板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百四十六：单门高身玻璃留样柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥630*760*1980 2、温度范围：-15℃~-6℃； 3、制冷方式：风冷； 4、制冷剂：R134A； 5、物架层数：4层； 6、温控类型：机械温控； 7、电压/频率：220V/50Hz； 8、规矩类型：可调螺栓；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：工作台连下垃圾桶位(带背) 10 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥700*500*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表二百四十八：敞门工作柜（带背） 1 是否允许进口：否

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

	1	1、产品尺寸≥1500*760*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表二百四十九：敞门工作柜（带背）2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*760*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表二百五十：电热烙饼机3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥720*600*780 2、整体不锈钢机身； 3、上下层温度调节； 4、额定电压：220V； 5、额定频率：50Hz； 6、总功率 ≥5KW；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：加大单星盆台(带背)6 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*760*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗配高筒去水器； 6、高筒去水器配满水管及隔渣篮； 7、前封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、支架横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 11、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 12、下加可调不锈钢全钢子弹脚。
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。	

附表二百五十二：敞门工作柜16 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1800*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；

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。	
附表二百五十三： 敲门工作柜（带背） 3 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1500*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敲门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敲门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敲门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	
附表二百五十四： 工作台连下一层板 11 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥700*500*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	
附表二百五十五： 敲门工作柜（带背） 4 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1100*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敲门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敲门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敲门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	
附表二百五十六： 敲门工作柜（带背） 5 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1300*700*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敲门及侧板采用≥0.8mm厚不锈钢板； 10、敲门内封板采用≥0.6mm厚不锈钢板； 11、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敲门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	
附表二百五十七： 敲门工作柜（带背） 6 是否允许进口：否		

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1800*700*800$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 7、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 8、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 9、敞门及侧板采用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚不锈钢板； 10、敞门内封板采用 $\geq 0.6\text{mm}$ 厚不锈钢板； 11、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 12、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 13、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 14、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表二百五十八：双头电煮面炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 1200*700*800$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、侧板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、门及侧板采用 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚不锈钢板； 6、门内封板采用 $\geq 0.6\text{mm}$ 厚不锈钢板； 7、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 8、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 9、前封板带进水阀门DN15，排水DN25 10、配立式水龙头，配隐藏式手动排水阀 11、额定电压：380V/50HZ 12、额定功率： $\geq 24\text{KW}$
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：收污台15 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 650*690*800$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、侧板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30* $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38* $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表二百六十：工作台连下垃圾桶位(带背) 11 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸 $\geq 590*690*800$ 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4、台下垫18mm高密度防潮板； 5、防潮板四周用不锈钢板做防潮处理； 6、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 7、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 8、加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板折弯； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、台脚采用38*38* $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢方通造脚； 11、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表二百六十一：高身储物柜8 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	1、产品尺寸≥1200*500*1800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、侧板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、层板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、所有层板可任意调节高度，方便日后器皿存放； 6、层板下四方加防卫生死角边及加硬处理； 7、敞门及背板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、敞门内封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 9、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 10、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 11、敞门吊轮采用不锈钢静音轮；导轨带门固定卡槽； 12、台脚采用全钢重力脚；
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。	

附表二百六十二：浸泡单大星盆连隔渣蓝4 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1200*850*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、面板采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、星盆斗采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5、星斗降一级做隔渣； 6、配曲棍下水器带溢水； 7、封板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 8、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板； 9、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 10、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 11、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 12、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表二百六十三：收污台16 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1200*650*800 2、采用优质304#不锈钢雪花板制作； 3、台面采用≥1.2mm厚不锈钢板； 4、侧板采用≥1.0mm厚不锈钢板； 5、加强筋采用≥1.2mm厚不锈钢板折弯； 6、加强筋固定全部采用不锈钢碰钉螺丝焊接固定； 7、横通采用30*30*≥1.0mm厚不锈钢方通造脚； 8、台脚采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢方通造脚； 9、下加可调不锈钢全钢子弹脚；
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。	

附表二百六十四：不锈钢排烟风管1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、采用不锈钢≥1.0MM材质；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百六十五：不锈钢排烟风管弯头三通1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、采用不锈钢≥1.0MM材质；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百六十六：镀锌角铁法兰1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥800*600 2、采用镀锌角铁∠40*∠40
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢排烟风管与烟罩连接管1 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、采用不锈钢≥1.0MM材质；

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

附表二百六十八：风管吊码**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、采用国标10M丝杆
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百六十九：不锈钢风管防漏处理**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、采用中性玻璃胶； 2、环氧树脂涂料一层；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百七十：280度防火阀**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、国标/3C标准；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百七十一：双吸式离心风柜**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1120*1280*1378 2、风量：10851³/H-22665m³/H； 3、转速：≥800r/min 4、全压：625pa-468pa； ▲6、产品风机叶轮在安装前，应进行静、动平衡试验，并应彻底矫正不平衡部位，使风机运行时基本不产生震动。风机叶轮经过静、动平衡后在运行时允许震动速度的均方根值小于或者等于2.5mm/s，并应符合JB/T9101-2014《通风机转子平衡》的要求；提供检测报告
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百七十二：变频风机马达**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、全封闭式强迫通风冷却 (IC416) 2、鼠笼式 3、符合国际委员会IEC标准 4、100%铜线绕组
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：风柜槽钢座架**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、材料采用国标10#槽钢制作；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百七十四：吊式弹簧减振器**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、承重≥200KG
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：变频器启动控制箱**1** 是否允许进口：否

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

	1	1、为厨房量身定制，更适用，更经济； 2、智能触按按键，状态显示灯，更科技； 3、LCD大屏显示运行参数，更智能； 4、不锈钢拉丝箱体，美观、精致； 5、一键切换普通、强排、静音工作模式； 6、变频控制，无极调速，智能节能； 7、多层保护（缺相、短路、过载等）
--	---	--

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：风柜接驳风管变径头**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、采用不锈钢≥1.0MM材质；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百七十七：帆布软接**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、采用防火帆布；配风柜用
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。	

附表二百七十八：止回阀**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、国标；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：油烟净化器**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、处理风量：≥20000m³/H； 2、最大功率：2KW/220VAC 50HZ； 3、处理效率：≥95%； ▲4、油烟净化器产品依据GB/T 14295-2019《空气过滤器》标准，产品检验结果须通过计数效率(0.3-1.0)μm≥92%以上、(1.0-3.0)μm≥98%以上、(3.0-10.0)μm≥99%以上，检验结果均符合。提供检测报告
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百八十：油烟净化器槽钢架**1** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、材料采用国标5#槽钢制作；配油烟净化器
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：镀锌角铁法兰**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、采用镀锌角铁∠40*∠40
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：双吸式离心风柜**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*1200*1245 2、风量：10601m³/H-18869m³/H； 3、转速：≥930r/min 4、全压：657pa-471pa；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：变频风机马达**2** 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、全封闭式强迫通风冷却 (IC416) 2、鼠笼式 3、符合国际委员会IEC标准 4、100%铜线绕组
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：变频器启动控制箱2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、为厨房量身定制，更适用，更经济； 2、智能触按按键，状态显示灯，更科技； 3、LCD大屏显示运行参数，更智能； 4、不锈钢拉丝箱体，美观、精致； 5、一键切换普通、强排、静音工作模式； 6、变频控制，无极调速，智能节能； 7、多层保护（缺相、短路、过载等）
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢排烟风管2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、采用不锈钢≥1.0MM材质；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百八十六：不锈钢排烟风管弯头三通2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、采用不锈钢≥1.0MM材质；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百八十七：镀锌角铁法兰3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、采用镀锌角铁∠40*∠40
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢排烟风管与烟罩连接管2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、采用不锈钢≥1.0MM材质；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百八十九：风管吊码2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、采用国标10M丝杆
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢风管防漏处理2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、采用中性玻璃胶； 2、环氧树脂涂料一层；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百九十一：280度防火阀2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、国标/3C标准；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百九十二：双吸式离心风柜3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1220*1380*1548 2、风量：16768m³/H-32969m³/H； 3、转速：≥800r/min 4、全压：708pa-406pa；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：变频风机马达3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、全封闭式强迫通风冷却 (IC416) 2、鼠笼式 3、符合国际委员会IEC标准 4、100%铜线绕组
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：风柜槽钢座架2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、材料采用国标10#槽钢制作；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百九十五：吊式弹簧减振器2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、承重≥200KG
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：变频器启动控制箱3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、为厨房量身定制，更适用，更经济； 2、智能触控按键，状态显示灯，更科技； 3、LCD大屏显示运行参数，更智能； 4、不锈钢拉丝箱体，美观、精致； 5、一键切换普通、强排、静音工作模式； 6、变频控制，无极调速，智能节能； 7、多层保护（缺相、短路、过载等）
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：风柜接驳风管变径头2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、采用不锈钢≥1.0MM材质；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百九十八：帆布软接2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、采用防火帆布；配风柜用
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。	

附表二百九十九：止回阀2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、国标；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百：油烟净化器2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、处理风量：≥25000m³/H； 2、最大功率：2KW/220VAC 50HZ； 3、处理效率：≥95%；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：油烟净化器槽钢架2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、材料采用国标5#槽钢制作；配油烟净化器
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢排烟风管3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、采用不锈钢≥1.0MM材质；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百零三：不锈钢排烟风管弯头三通3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、采用不锈钢≥1.0MM材质；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百零四：镀锌角铁法兰4 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、采用镀锌角铁∠40*∠40
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢排烟风管与烟罩连接管3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、采用不锈钢≥1.0MM材质；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三百零六：风管吊码3 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、采用国标10M丝杆
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢风管防漏处理3 是否允许进口：否

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

	1	1、采用中性玻璃胶； 2、环氧树脂涂料一层；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百零八：280度防火阀3 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、国标/3C标准；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百零九：双吸式离心风柜4 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1120*1280*1378 2、风量：10851³/H-22665m³/H； 3、转速：≥800r/min 4、全压：625pa-468pa；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：变频风机马达4 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、全封闭式强迫通风冷却 (IC416) 2、鼠笼式 3、符合国际委员会IEC标准 4、100%铜线绕组
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：风柜槽钢座架3 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、材料采用国标10#槽钢制作；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百一十二：吊式弹簧减振器3 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、承重≥200KG
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：变频器启动控制箱4 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、为厨房量身定制，更适用，更经济； 2、智能触按按键，状态显示灯，更科技； 3、LCD大屏显示运行参数，更智能； 4、不锈钢拉丝箱体，美观、精致； 5、一键切换普通、强排、静音工作模式； 6、变频控制，无极调速，智能节能； 7、多层保护（缺相、短路、过载等）
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：风柜接驳风管变径头3 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、采用不锈钢≥1.0MM材质；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百一十五：帆布软接3 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	1、采用防火帆布；配风柜用
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。	
附表三百一十六：止回阀 3 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*800 2、国标；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：油烟净化器 3 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、处理风量：≥20000m³/H； 2、最大功率：2KW/220VAC 50HZ； 3、处理效率：≥95%；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：油烟净化器槽钢架 3 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、材料采用国标5#槽钢制作；配油烟净化器
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢排烟风管 4 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥800*600 2、采用不锈钢≥1.0MM材质；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百二十：不锈钢排烟风管弯头三通 4 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥800*600 2、采用不锈钢≥1.0MM材质；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表三百二十一：镀锌角铁法兰 5 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥800*600 2、采用镀锌角铁∠40*∠40
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：双吸式离心风柜 5 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、产品尺寸≥1000*1200*1245 2、风量：10601m³/H-18869m³/H； 3、转速：≥930r/min 4、全压：657pa-471pa；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：变频风机马达 5 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、全封闭式强迫通风冷却 (IC416) 2、鼠笼式 3、符合国际委员会IEC标准 4、100%铜线绕组

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：变频器启动控制箱 5 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、为厨房量身定制，更适用，更经济； 2、智能触按按键，状态显示灯，更科技； 3、LCD大屏显示运行参数，更智能； 4、不锈钢拉丝箱体，美观、精致； 5、一键切换普通、强排、静音工作模式； 6、变频控制，无极调速，智能节能； 7、多层保护（缺相、短路、过载等）
说明	打“★”号条款为实质性条款，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（新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目）：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（新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目）

序号	情形	适用对象	价格扣除比例	计算公式
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	非联合体	10%	货物由小微企业制造，即货物由小微企业生产且使用该小微企业商号或者注册商标时，给予价格扣除C1，即：评标价=投标报价×（1-C1）;监狱企业与残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受同等价格扣除，当企业属性重复时，不重复价格扣除。

注：（1）上述评标价仅用于计算价格评分，成交金额以实际投标价为准。（2）组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织，与小型、微型企业之间不得存在投资关系。

2.5在政府采购活动中，提供货物、工程或者服务符合享受中小企业扶持政策的，投标人应提供《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

新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目

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书”，且进行盖章。
竞标文件规范性、符合性	"竞标文件的签署、盖章文件编辑等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。
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）。

新校区（职教园区）食堂配套设备采购项目

评审因素	评审标准	
分值构成	技术部分 56.0 分 商务部分 14.0 分 报价得分 30.0 分	
	技术指标响应程度 (28.0分)	技术参数全部满足招标文件要求的得 28 分，标“▲”参数为主重要参数，共有 14 项，每有一项不满足的扣 2 分，扣完为止。其他参数每有一项不满足扣 0.5 分，扣完为止。（注：技术参数中如有要求提供证明文件的，需按要求提供，不能提供或所提供的材料不足以佐证参数要求的，不得分。）

技术部分	供货及实施方案 (6.0分)	一、评分内容： 1、供货实施方案。2、包装、运输的保护措施。3、安装调试方案 二、评分标准: 以上3项内容满分6分，每一项内容满分为2分，每项每有一处内容存在缺陷扣1分，扣完为止。以上方案中的缺陷是指:内容与实际情况不符、内容与项目无关、内容表述错误、内容前后表述矛盾、内容与项目不匹配、项目信息错误，描述不全面、缺项漏项、不符合本项目涉及的相关规范或标准要求等任意一种情形。注:未提供不得分。
	质量保证措施 (9.0分)	一、评分内容： 1、质量保证措施。2、安全保障措施。3、提供采购符合需求的备品备件库 二、评分标准: 以上3项内容满分9分，每一项内容满分为3分，每项每有一处内容存在缺陷扣1分，扣完为止。以上方案中的缺陷是指:内容与实际情况不符、内容与项目无关、内容表述错误、内容前后表述矛盾、内容与项目不匹配、项目信息错误，描述不全面、缺项漏项、不符合本项目涉及的相关规范或标准要求等任意一种情形。注:未提供不得分。
	进度计划 (5.0分)	一、评分内容： 1、供货进度计划安排。2、进度计划保障措施。 二、评分标准: 以上2项内容满分5分，每一项内容满分为2.5分，每项每有一处内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止。以上方案中的缺陷是指:内容与实际情况不符、内容与项目无关、内容表述错误、内容前后表述矛盾、内容与项目不匹配、项目信息错误，描述不全面、缺项漏项、不符合本项目涉及的相关规范或标准要求等任意一种情形。注:未提供不得分。
	设备安装设计图 (8.0分)	根据甲方提供食堂平面图及设备清单数量，投标人设计合理并符合《餐饮服务食品安全操作规范》关于厨房要求的设备安装平面图和具体的安装实施设计图。 二、评分标准: 以上2项内容满分8分，每一项内容满分为4分，每项每有一处内容存在缺陷扣1分，扣完为止。以上设计图纸中的缺陷是指:设计内容与实际情况不符、设计内容与项目无关、设计内容表述错误、设计平面图与项目不匹配、项目信息错误，描述不全面、缺项漏项、不符合本项目涉及的相关规范或标准要求等任意一种情形。注:未提供不得分。
商务部分	企业业绩 (6.0分)	投标人（2021年1月1日至投标截止时间止）完成的同类业绩，每提供一个得2分，最多得6分。注：业绩时间以合同签订时间为准，需提供合同首页、关键页、盖章页佐证材料。
	售后服务方案 (8.0分)	一、评分内容： 1、售后服务团队人员配置及联系方式。2、售后时间响应。3、售后服务保障措施。4、退换货保障措施等。 二、评分标准: 以上4项内容满分8分，每一项内容满分为2分，每项每有一处内容存在缺陷扣1分，扣完为止。以上方案中的缺陷是指:内容与实际情况不符、内容与项目无关、内容表述错误、内容前后表述矛盾、内容与项目不匹配、项目信息错误，描述不全面、缺项漏项、不符合本项目涉及的相关规范或标准要求等任意一种情形。注: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 service 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	1.政府采购合同（合同名称及编号） 2.中标（成交）公告或中标（成交）通知书 3.招标（磋商、谈判）文件或询价通知书 4.投标（响应）文件 5.投标人的承诺、声明或保证（如有） 注：验收依据可根据项目具体情况适当增加
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	1. 采购人代表： 2. 采购代理机构代表： 3. 第三方专业机构代表及专家： 4. 其他投标人代表：
验收评价及结论	评价： 结论： <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过，具体说明：
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）	<input type="checkbox"/> 同意验收结论。 <input type="checkbox"/> 不同意验收结论。具体说明： 年 月 日
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	1.政府采购合同（合同名称及编号） 2.中标（成交）公告或中标（成交）通知书 3.招标（磋商、谈判）文件或询价通知书 4.投标（响应）文件 5.投标人的承诺、声明或保证（如有） 注：验收依据可根据项目具体情况适当增加
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	1. 采购人代表： 2. 采购代理机构代表： 3. 第三方专业机构代表及专家： 4. 其他投标人代表：
验收评价及结论	评价： 结论： <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过，具体说明：
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）	<input type="checkbox"/> 同意验收结论。 <input type="checkbox"/> 不同意验收结论。具体说明： 年 月 日
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权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）

招标投标人在“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。