

新建公寓楼厨房设备采购项目

公开招标文件

采购单位名称：呼和浩特市第一中学

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-20240071**

2024年09月20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第一中学委托，采用公开招标方式组织采购新建公寓楼厨房设备采购项目。欢迎符合资格条件的投标人参加投标。

一.项目概述

1.名称与编号

项目名称：新建公寓楼厨房设备采购项目

项目编号：150101-HSZC-GK-20240071

采购计划备案号：呼政采计划[2024]03555

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	新建公寓楼厨房设备采购项目	276	详见招标文件	9,554,238.00

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，相关情况通过“信用中国”网站、中国政府采购网等渠道查询。

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

4.本项目的特定资格要求：

合同包1（新建公寓楼厨房设备采购项目）：

1)无

三.获取招标文件的时间、地点、方式

详见招标公告

其他要求：

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

四.招标文件售价

本次招标文件的售价为0元人民币。

五.提交投标文件截止时间、开标时间和地点

详见招标公告

六.联系方式

采购代理机构名称：呼和浩特市政府采购中心

地址：内蒙古自治区呼和浩特市新城区呼和浩特市丁香路2号

联系人：贾翊

联系电话：4669338

采购单位名称：呼和浩特市第一中学

地址：回民区环河街33号

联系人：马丽芳

联系电话：18548178409

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 （新建公寓楼厨房设备采购项目）：综合评分法
6	获取招标文件时间	详见招标公告
7	保证金缴纳截止时间 （同投标文件提交截止时间）	详见招标公告
8	电子投标文件递交	加密的电子投标文件 1 份，电子投标文件在投标截止时间前上传至内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台。技术支持电话： 400-0471-010 转 2 键
9	投标文件数量	（ 1 ）加密的电子投标文件 1 份（需在投标截止时间前上传至“内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台”） （ 2 ）若现场无法使用系统进行电子开评标的，投标人须开标现场递交非加密电子版投标文件 U 盘（或光盘） 0 份。 （ 3 ）纸质投标文件（正本） 0 份；纸质投标文件（副本） 0 份。
10	中标人确定	采购人授权评标委员会按照评审原则直接确定中标（成交）人。
11	联合体投标	包 1 ： 不接受
12	采购代理机构代理费用	无
13	代理费用收取方式	不收取
14	代理费用收取标准	不收取。
15	投标保证金	新建公寓楼厨房设备采购项目：保证金人民币： 0.00 元整。
16	电子投标文件 签字、盖章要求	应按照第七章“投标文件格式与要求”，使用单位电子签章（ CA ）进行签字、加盖公章。 说明：若涉及到授权代表签字的可将文件签字页先进行签字、扫描后导入加密电子投标文件。
17	投标客户端	投标客户端需要投标人登录“内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台”自行下载。 下载地址： https://www.ccgp-neimenggu.gov.cn/gp-auth-center/login?systemRegion=150001&systemRegion=150001

18	是否专门面向中小企业采购	采购包1：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（新建公寓楼厨房设备采购项目）：总价
21	现场踏勘	否
22	其他	兼投兼中：-

二.投标须知

1.投标方式采用网上投标，流程如下：

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

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

2.投标保证金

2.1投标保证金缴纳（如需缴纳保证金）

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

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

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

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

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

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

2.2投标保证金的退还

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

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

2.3有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

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

3.全流程电子化交易

各投标人应当在内蒙古自治区政府采购云平台开展与本项目有关的政府采购活动。

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

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

3.1远程不见面方式（投标人无需到现场）

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

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

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

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

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

3.2现场网上方式（投标人需到现场）

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

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

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

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

(3) 投标人自身原因造成电子投标文件未能解密的。

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

三.说明

1.总则

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

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

本次公开招标项目，是以招标公告的方式邀请非特定的投标人参加投标。

2.适用范围

本招标文件仅适用于本次招标公告中所涉及的项目和内容。

3.相关费用

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

4.各参与方

4.1“采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本招标文件的采购人特指呼和浩特市第一中学。

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

新建公寓楼厨房设备采购项目

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。
无	无
无	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

一、厨房位于公寓楼地下一层，厨房区域面积：**1900m²**；档口区域面积：**1089m²**；洗碗区域面积：**172m²**；餐厅面积：**2592 m²**，食堂总面积：**5753m²**。

二、厨房设备说明

1、厨房区域 ①功能区：办公区、更衣室、垃圾存放间、仓库、冷库、蔬菜加工间、禽肉加工间、水厂加工间、厨杂清洗间、消毒库、烹调区、面点加工间及售卖间等。②厨房主要设备：层架类、工作台柜、清洗水池、机械加工设备、炉具、冷库系统、消毒库系统、面点制作设备等。

2、档口区域： ①共**14**个风味档口：砂锅档、桂林米粉、重庆小面、麻辣烫、石锅拌饭、黄焖鸡饭、烤肉拌饭、台湾卤肉饭、炒饼炒面、小炒盖浇饭、兰州拉面、煎饼果子粥、西式简餐、奶茶吧。

3、洗碗区域（主要设备如下）： ①绳式传动带**2**套。 ②长龙式洗碗机**1**套。 ③揭盖式洗碗机**1**套。 ④餐厨垃圾处理系统**1**套。⑤消毒库系统**1**套。

4、餐厅区域 ①洗手槽连柜体**11**套。

三、厨房设备灭火系统**14**套

二.主要商务要求、技术要求

合同包**1**（新建公寓楼厨房设备采购项目）

1.主要商务要求

标的提供的时间	合同签订后 30 个日历日内交货
标的提供的地点	呼和浩特市第一中学
投标有效期	从提交投标（响应）文件的截止之日起 90 日历天
付款方式	1 期：支付比例 30% ，货物送到采购人现场后 7 个日历日内，采购人支付中标人合同总价的 30% ； 2 期：支付比例 40% ，验收合格后，采购人支付中标人合同总价的 40% ； 3 期：支付比例 30% ，试用期 2 个月后，采购人支付中标人合同总价的 30% ；

验收要求	<p>1期：1期：1.验收应在采购人和中标人双方共同参加下进行，由采购人组织验收；2.验收按国家、地方或行业现行相关验收规范和评定标准执行；3.验收时如发现所交付的设备有短装、次品、损坏或其它不符合文件规定之情形者，采购人做出详尽的现场记录，或由采购人和中标人双方签署备忘录。此现场记录或备忘录可用作补充、缺失和更换损坏部件的有效证据。由此产生的有关费用由中标人承担。2期：1.包装应按照国家或行业主管部门的规定执行，无规定的应当确保采购标的物安全、完整、无损的包装方式，相关费用由投标单位自行承担。2.中标供应商需在中标结果公示发布后10个工作日内将符合招标文件和投标文件的样品送至采购人处进行保管、封存，并作为履约验收的参考。3.货物到达采购人要求地点后，由采购人依据相关规定并按照招标文件、投标文件和采购合同规定的技术、服务等要求组织履约验收，验收内容包括但不限于货物外观、数量、型号、材质、配置、技术资料（产品说明书），已完成安装并可以正常使用。验收合格后填写验收报告。4.采购人有权委托具有行业检测资格的检测机构对中标人提供的货物按投标响应检测项进行检测。验收不通过，中标人须承担由此给采购人造成的一切费用、损失及责任。</p>
履约保证金	不收取
其他	<p>质量保证及售后服务：1.质保期：整个项目质保一年（按验收之日起计）；2.质保期内，中标人负责对其提供的设备整体进行维修和系统维护，不再收取任何费用，但人为因素，自然因素（如火灾、地震等）造成的故障除外；3.质保期内采购人所购设备各部件发生非人为故障，中标人应免费上门更换同种品牌原规格型号的新部件；4.质保期间内同一硬件一个月内连续3次出现同一故障，中标人须无偿更换同一档次设备；5.质保期后，中标人须继续提供产品使用运行的技术支持，包括故障排除及零备件的供应等；6.响应时间：中标人应在接到采购人报障后的2小时内作出响应，4小时内到达现场，8小时内修复，如果8小时不能修复，需在24小时内使用相同类型设备予以更换；7.所有设备保修服务方式均为中标人上门保修，即中标人派人员到设备使用现场维修，由此产生的一切费用均由中标人承担；8.质保期外的服务要求：免费质保期满后，提供终身维护服务，在规定时间内不能解决问题的设备，提供不低于故障产品档次的设备给采购人使用，直至故障设备修复。投标人须在售后服务承诺中承诺到场维修的时间。</p> <p>培训：为了使得采购人员工熟练操作设备系统，保证设备系统良好运作，中标人必须提供免费培训服务计划，对操作和管理人员进行培训。</p> <p>包装及运输：本项目实施涉及的商品包装和快递包装，均符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》的要求，包装适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定地点。</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	灭蝇灯	台	65.00	500.00	32,500.00	否	工业	详见附表一
2		其他厨卫用具	干手机	台	33.00	1,016.00	33,528.00	否	工业	详见附表二
3		其他厨卫用具	挂墙洗手星盆	台	34.00	2,776.00	94,384.00	否	工业	详见附表三
4		其他厨卫用具	感应龙头	台	34.00	1,008.00	34,272.00	否	工业	详见附表四
5		其他厨卫用具	地磅称	台	2.00	1,481.00	2,962.00	否	工业	详见附表五
6		其他厨卫用具	平板推车	台	10.00	1,898.00	18,980.00	否	工业	详见附表六
7		其他厨卫用具	洗地龙头	台	44.00	3,263.00	143,572.00	否	工业	详见附表七
8		其他厨卫用具	九门更衣柜	台	12.00	8,717.00	104,604.00	否	工业	详见附表八
9		其他厨卫用具	工作台柜（带靠背）	台	2.00	6,769.00	13,538.00	否	工业	详见附表九
10		其他厨卫用具	台秤	台	1.00	669.00	669.00	否	工业	详见附表一十
11		其他厨卫用具	脚底清洗池	台	1.00	1,771.00	1,771.00	否	工业	详见附表一十一
12		其他厨卫用具	双动力波轮洗衣机	台	1.00	4,250.00	4,250.00	否	工业	详见附表一十二
13		其他厨卫用具	晾衣架	台	3.00	1,259.00	3,777.00	否	工业	详见附表一十三
14		其他厨卫用具	四层鞋架	台	5.00	2,530.00	12,650.00	否	工业	详见附表一十四
15		其他厨卫用具	拖把池	台	2.00	6,150.00	12,300.00	否	工业	详见附表一十五
16		其他厨卫用具	工具挂架	台	2.00	385.00	770.00	否	工业	详见附表一十六
17		其他厨卫用具	高身储物柜	台	22.00	10,107.00	222,354.00	否	工业	详见附表一十七
18		其他厨卫用具	防鼠挡板	台	6.00	1,259.00	7,554.00	否	工业	详见附表一十八
19		其他厨卫用具	板式四层架	台	82.00	3,415.00	280,030.00	否	工业	详见附表一十九
20		其他厨卫用具	板式四层架	台	22.00	3,030.00	66,660.00	否	工业	详见附表二十

21	其他厨卫用具	板式四层架	台	2.00	3,288.00	6,576.00	否	工业	详见附表二十一
22	其他厨卫用具	板式四层架	台	1.00	3,788.00	3,788.00	否	工业	详见附表二十二
23	其他厨卫用具	板式四层架	台	1.00	3,157.00	3,157.00	否	工业	详见附表二十三
24	其他厨卫用具	防鼠挡板	台	2.00	886.00	1,772.00	否	工业	详见附表二十四
25	其他厨卫用具	地台板架	台	1.00	1,517.00	1,517.00	否	工业	详见附表二十五
26	其他厨卫用具	地台板架	台	16.00	1,369.00	21,904.00	否	工业	详见附表二十六
27	其他厨卫用具	地台板架	台	1.00	1,517.00	1,517.00	否	工业	详见附表二十七
28	其他厨卫用具	地台板架	台	1.00	1,210.00	1,210.00	否	工业	详见附表二十八
29	其他厨卫用具	地台板架	台	1.00	1,369.00	1,369.00	否	工业	详见附表二十九
30	其他厨卫用具	地台板架	台	1.00	1,210.00	1,210.00	否	工业	详见附表三十
31	其他厨卫用具	掩门储物柜	台	7.00	8,836.00	61,852.00	否	工业	详见附表三十一
32	其他厨卫用具	风冷冷藏冷库	台	1.00	210,000.00	210,000.00	否	工业	详见附表三十二
33	其他厨卫用具	直冷冷冻冷库	台	1.00	218,400.00	218,400.00	否	工业	详见附表三十三
34	其他厨卫用具	冷库掩门	台	3.00	11,554.00	34,662.00	否	工业	详见附表三十四
35	其他厨卫用具	双层工作台（带靠背）	台	3.00	2,776.00	8,328.00	否	工业	详见附表三十五
36	其他厨卫用具	挂墙双层板	台	24.00	1,702.00	40,848.00	否	工业	详见附表三十六
37	其他厨卫用具	水果清洗机	台	1.00	41,570.00	41,570.00	否	工业	详见附表三十七
38	其他厨卫用具	大单星盆台（带靠背）	台	2.00	6,318.00	12,636.00	否	工业	详见附表三十八
39	其他厨卫用具	曲棍去水器连溢水口	台	62.00	513.00	31,806.00	否	工业	详见附表三十九
40	其他厨卫用具	冷热水龙头(鹅颈)	台	68.00	436.00	29,648.00	否	工业	详见附表四十

41	其他厨卫用具	紫外线杀菌灯连灯座	台	52.00	484.00	25,168.00	否	工业	详见附表四十一
42	其他厨卫用具	大单星盆台（带靠背）	台	1.00	4,420.00	4,420.00	否	工业	详见附表四十二
43	其他厨卫用具	蔬菜清洗机	台	3.00	23,096.00	69,288.00	否	工业	详见附表四十三
44	其他厨卫用具	双层工作台（带靠背）	台	2.00	2,776.00	5,552.00	否	工业	详见附表四十四
45	其他厨卫用具	大单星盆台（带靠背）	台	2.00	5,560.00	11,120.00	否	工业	详见附表四十五
46	其他厨卫用具	双层工作斩台	台	12.00	4,043.00	48,516.00	否	工业	详见附表四十六
47	其他厨卫用具	座地土豆清洗去皮机	台	2.00	34,190.00	68,380.00	否	工业	详见附表四十七
48	其他厨卫用具	双层工作台（带靠背）	台	1.00	2,017.00	2,017.00	否	工业	详见附表四十八
49	其他厨卫用具	大单星盆台（带靠背）	台	15.00	3,788.00	56,820.00	否	工业	详见附表四十九
50	其他厨卫用具	热风循环高温食具消毒柜	台	1.00	8,950.00	8,950.00	否	工业	详见附表五十
51	其他厨卫用具	商用冷柜（风冷冷藏柜）	台	7.00	9,700.00	67,900.00	否	工业	详见附表五十一
52	其他厨卫用具	多功能切菜机	台	2.00	32,892.00	65,784.00	否	工业	详见附表五十二
53	其他厨卫用具	斩拌机	台	1.00	13,310.00	13,310.00	否	工业	详见附表五十三
54	其他厨卫用具	活动垃圾桶	台	8.00	360.00	2,880.00	否	工业	详见附表五十四
55	其他厨卫用具	双层工作斩台	台	4.00	3,916.00	15,664.00	否	工业	详见附表五十五
56	其他厨卫用具	热风循环高温食具消毒柜	台	1.00	8,950.00	8,950.00	否	工业	详见附表五十六
57	其他厨卫用具	双层工作台（带靠背）	台	1.00	3,030.00	3,030.00	否	工业	详见附表五十七
58	其他厨卫用具	挂墙双层板	台	11.00	1,369.00	15,059.00	否	工业	详见附表五十八
59	其他厨卫用具	绞肉机	台	1.00	23,096.00	23,096.00	否	工业	详见附表五十九
60	其他厨卫用具	肉丝肉片机	台	1.00	23,096.00	23,096.00	否	工业	详见附表六十

61	其他厨卫用具	带骨切块机	台	1.00	92,396.00	92,396.00	否	工业	详见附表六十一
62	其他厨卫用具	座地全自动切片机	台	1.00	21,045.00	21,045.00	否	工业	详见附表六十二
63	其他厨卫用具	挂墙双层板	台	10.00	2,046.00	20,460.00	否	工业	详见附表六十三
64	其他厨卫用具	双层工作台（带靠背）	台	4.00	2,271.00	9,084.00	否	工业	详见附表六十四
65	其他厨卫用具	单星剖鱼工作台（带靠背）	台	2.00	4,547.00	9,094.00	否	工业	详见附表六十五
66	其他厨卫用具	双层工作台（带靠背）	台	1.00	2,776.00	2,776.00	否	工业	详见附表六十六
67	其他厨卫用具	厨刀砧板组合柜	台	1.00	9,594.00	9,594.00	否	工业	详见附表六十七
68	其他厨卫用具	拖把池	台	10.00	8,089.00	80,890.00	否	工业	详见附表六十八
69	其他厨卫用具	工具挂架	台	1.00	1,517.00	1,517.00	否	工业	详见附表六十九
70	其他厨卫用具	智能开水器	台	3.00	6,708.00	20,124.00	否	工业	详见附表七十
71	其他厨卫用具	挂墙水杯架	台	3.00	2,530.00	7,590.00	否	工业	详见附表七十一
72	其他厨卫用具	地台管架	台	4.00	1,140.00	4,560.00	否	工业	详见附表七十二
73	其他厨卫用具	不锈钢消毒库门	台	2.00	6,888.00	13,776.00	否	工业	详见附表七十三
74	其他厨卫用具	不锈钢消毒库	台	1.00	217,731.00	217,731.00	否	工业	详见附表七十四
75	其他厨卫用具	格栅四层架	台	6.00	3,239.00	19,434.00	否	工业	详见附表七十五
76	其他厨卫用具	大单星盆台（带靠背）	台	6.00	4,420.00	26,520.00	否	工业	详见附表七十六
77	其他厨卫用具	码墙挂锅架	台	1.00	3,030.00	3,030.00	否	工业	详见附表七十七
78	其他厨卫用具	高身餐具活动车	台	25.00	3,788.00	94,700.00	否	工业	详见附表七十八
79	其他厨卫用具	电烙饼机	台	4.00	3,698.00	14,792.00	否	工业	详见附表七十九
80	其他厨卫用具	工作台柜（带靠背）	台	2.00	7,044.00	14,088.00	否	工业	详见附表八十

81	其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	1.00	21,738.00	21,738.00	否	工业	详见附表八十一
82	其他厨卫用具	工作台柜（带靠背）	台	2.00	4,043.00	8,086.00	否	工业	详见附表八十二
83	其他厨卫用具	缺口补罩	台	1.00	2,271.00	2,271.00	否	工业	详见附表八十三
84	其他厨卫用具	油水分离电热油炸机	台	2.00	17,279.00	34,558.00	否	工业	详见附表八十四
85	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	14,366.00	14,366.00	否	工业	详见附表八十五
86	其他厨卫用具	拼板	台	1.00	1,259.00	1,259.00	否	工业	详见附表八十六
87	其他厨卫用具	单门插盘式醒发箱（36盘）	台	1.00	17,569.00	17,569.00	否	工业	详见附表八十七
88	其他厨卫用具	三层九盘烤箱	台	2.00	39,998.00	79,996.00	否	工业	详见附表八十八
89	其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	1.00	42,960.00	42,960.00	否	工业	详见附表八十九
90	其他厨卫用具	双通荷台柜	台	2.00	7,577.00	15,154.00	否	工业	详见附表九十
91	其他厨卫用具	木质案板台（包不锈钢）	台	2.00	7,077.00	14,154.00	否	工业	详见附表九十一
92	其他厨卫用具	储物桶	台	6.00	1,378.00	8,268.00	否	工业	详见附表九十二
93	其他厨卫用具	单星盆连掩门柜	台	2.00	4,547.00	9,094.00	否	工业	详见附表九十三
94	其他厨卫用具	自动压面机	台	1.00	14,714.00	14,714.00	否	工业	详见附表九十四
95	其他厨卫用具	搅拌机	台	2.00	14,722.00	29,444.00	否	工业	详见附表九十五
96	其他厨卫用具	搅拌机	台	1.00	13,048.00	13,048.00	否	工业	详见附表九十六
97	其他厨卫用具	卧式和面机	台	1.00	7,482.00	7,482.00	否	工业	详见附表九十七
98	其他厨卫用具	工具挂架	台	1.00	2,017.00	2,017.00	否	工业	详见附表九十八
99	其他厨卫用具	馒头机	台	1.00	10,474.00	10,474.00	否	工业	详见附表九十九

100		其他厨卫用具	全自动包子机	台	1.00	59,561.00	59,561.00	否	工业	详见附表一百
101		其他厨卫用具	卧式和面机	台	1.00	15,556.00	15,556.00	否	工业	详见附表一百零一
102		其他厨卫用具	面条机	台	1.00	8,054.00	8,054.00	否	工业	详见附表一百零二
103		其他厨卫用具	板式四层架	台	4.00	2,776.00	11,104.00	否	工业	详见附表一百零三
104		其他厨卫用具	商用冷柜（风冷冷冻柜）	台	6.00	10,329.00	61,974.00	否	工业	详见附表一百零四
105		其他厨卫用具	灭火系统及控制箱	台	3.00	26,136.00	78,408.00	否	工业	详见附表一百零五
106		其他厨卫用具	高身饼盘车	台	4.00	3,157.00	12,628.00	否	工业	详见附表一百零六
107		其他厨卫用具	中式炉拼柜	台	12.00	3,180.00	38,160.00	否	工业	详见附表一百零七
108	△	其他厨卫用具	炊用燃气大锅灶	台	8.00	13,382.00	107,056.00	否	工业	详见附表一百零八
109		其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	10,164.00	10,164.00	否	工业	详见附表一百零九
110		其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	1.00	105,132.00	105,132.00	否	工业	详见附表一百一十
111		其他厨卫用具	烟罩控制箱	台	6.00	4,260.00	25,560.00	否	工业	详见附表一百一十一
112		其他厨卫用具	双层工作台（带靠背）	台	1.00	2,017.00	2,017.00	否	工业	详见附表一百一十二

113	其他厨卫用具	双层工作台	台	9.00	3,670.00	33,030.00	否	工业	详见附表一百一十三
114	其他厨卫用具	风机屋柜	台	2.00	1,259.00	2,518.00	否	工业	详见附表一百一十四
115	其他厨卫用具	燃气双头矮汤炉(带外置风机)	台	2.00	12,743.00	25,486.00	否	工业	详见附表一百一十五
116	其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	1.00	61,373.00	61,373.00	否	工业	详见附表一百一十六
117	其他厨卫用具	燃气双门车载蒸柜	台	3.00	70,483.00	211,449.00	否	工业	详见附表一百一十七
118	其他厨卫用具	可倾式燃气汤锅	台	1.00	36,638.00	36,638.00	否	工业	详见附表一百一十八
119	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	12,489.00	12,489.00	否	工业	详见附表一百一十九
120	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	14,051.00	14,051.00	否	工业	详见附表一百二十
121	其他厨卫用具	燃气蒸箱	台	2.00	38,397.00	76,794.00	否	工业	详见附表一百二十一
122	其他厨卫用具	中式炉拼柜	台	1.00	2,350.00	2,350.00	否	工业	详见附表一百二十二
123	其他厨卫用具	中餐燃气炒菜灶	台	3.00	18,942.00	56,826.00	否	工业	详见附表一百二十三
124	其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	1.00	146,784.00	146,784.00	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	11.00	23,232.00	255,552.00	否	工业	详见附表一百二十五

1 2 6	其他厨卫用具	食品留样冷柜(顶部带温度显示)	台	3.0 0	14,045.00	42,135.00	否	工业	详见附表一百二十六
1 2 7	其他厨卫用具	双层工作台	台	8.0 0	3,030.00	24,240.00	否	工业	详见附表一百二十七
1 2 8	其他厨卫用具	四格热汤池柜	台	26.00	7,077.00	184,002.00	否	工业	详见附表一百二十八
1 2 9	其他厨卫用具	份数盆GN1/1	个	88.00	378.00	33,264.00	否	工业	详见附表一百二十九
1 3 0	其他厨卫用具	挂衣吊柜	台	3.0 0	10,107.00	30,321.00	否	工业	详见附表一百三十
1 3 1	其他厨卫用具	脚底清洗池	台	1.0 0	1,259.00	1,259.00	否	工业	详见附表一百三十一
1 3 2	其他厨卫用具	三层餐车	台	20.00	2,530.00	50,600.00	否	工业	详见附表一百三十二
1 3 3	其他厨卫用具	不锈钢消毒库	台	1.0 0	243,442.00	243,442.00	否	工业	详见附表一百三十三
1 3 4	其他厨卫用具	不锈钢消毒库门	台	2.0 0	6,888.00	13,776.00	否	工业	详见附表一百三十四
1 3 5	其他厨卫用具	牛角罩连排风竖管	台	2.0 0	3,030.00	6,060.00	否	工业	详见附表一百三十五
1 3 6	其他厨卫用具	洗碗机抽气罩	台	1.0 0	2,271.00	2,271.00	否	工业	详见附表一百三十六
1 3 7	其他厨卫用具	大单星盆台	台	1.0 0	10,353.00	10,353.00	否	工业	详见附表一百三十七
1 3 8	其他厨卫用具	餐厨垃圾处理器	台	1.0 0	310,864.00	310,864.00	否	工业	详见附表一百三十八

139		其他厨卫用具	活动双层工作台	台	1.00	3,288.00	3,288.00	否	工业	详见附表一百三十九
140	△	其他厨卫用具	商用洗碗机（长龙式洗碗机）	台	1.00	698,650.00	698,650.00	否	工业	详见附表一百四十
141		其他厨卫用具	双层工作台（带靠背）	台	2.00	2,271.00	4,542.00	否	工业	详见附表一百四十一
142		其他厨卫用具	大单星盆台（带靠背）	台	3.00	4,289.00	12,867.00	否	工业	详见附表一百四十二
143		其他厨卫用具	挂墙双层板	台	1.00	2,157.00	2,157.00	否	工业	详见附表一百四十三
144		其他厨卫用具	冲水槽	台	1.00	85,776.00	85,776.00	否	工业	详见附表一百四十四
145		其他厨卫用具	餐具回收线传送带（链板式）	台	1.00	211,870.00	211,870.00	否	工业	详见附表一百四十五
146		其他厨卫用具	餐具回收车	台	10.00	2,271.00	22,710.00	否	工业	详见附表一百四十六
147		其他厨卫用具	餐具回收车隔渣篮	台	10.00	1,898.00	18,980.00	否	工业	详见附表一百四十七
148		其他厨卫用具	餐具回收柜连投递口连下滑道	台	1.00	20,193.00	20,193.00	否	工业	详见附表一百四十八
149		其他厨卫用具	餐具回收线传送带（链板式）	台	1.00	294,650.00	294,650.00	否	工业	详见附表一百四十九
150		其他厨卫用具	餐具回收柜连投递口连下滑道	台	1.00	19,209.00	19,209.00	否	工业	详见附表一百五十
151		其他厨卫用具	洗手槽连柜体	台	11.00	7,577.00	83,347.00	否	工业	详见附表一百五十一

152	其他厨卫用具	感应龙头	台	55.00	1,065.00	58,575.00	否	工业	详见附表一百五十二
153	其他厨卫用具	筷子、勺子存储车	台	6.00	6,215.00	37,290.00	否	工业	详见附表一百五十三
154	其他厨卫用具	墩布挂架	台	3.00	1,013.00	3,039.00	否	工业	详见附表一百五十四
155	其他厨卫用具	冷柜（制冷工作台）	台	21.00	8,334.00	175,014.00	否	工业	详见附表一百五十五
156	其他厨卫用具	单星盆连掩门柜（带靠背）	台	1.00	7,077.00	7,077.00	否	工业	详见附表一百五十六
157	其他厨卫用具	工作台柜（带靠背）	台	1.00	7,577.00	7,577.00	否	工业	详见附表一百五十七
158	其他厨卫用具	工作台柜	台	1.00	6,191.00	6,191.00	否	工业	详见附表一百五十八
159	其他厨卫用具	双玻璃门高身高温展示雪柜(风冷)	台	1.00	15,448.00	15,448.00	否	工业	详见附表一百五十九
160	其他厨卫用具	超宽型直角蛋糕柜	台	1.00	27,346.00	27,346.00	否	工业	详见附表一百六十
161	其他厨卫用具	工作台柜	台	9.00	6,769.00	60,921.00	否	工业	详见附表一百六十一
162	其他厨卫用具	双星盆连掩门柜（带靠背）	台	11.00	7,577.00	83,347.00	否	工业	详见附表一百六十二
163	其他厨卫用具	挂墙双层板	台	1.00	1,013.00	1,013.00	否	工业	详见附表一百六十三
164	其他厨卫用具	带锁刀具箱	台	11.00	2,400.00	26,400.00	否	工业	详见附表一百六十四

165	其他厨卫用具	双通荷台柜	台	2.00	7,077.00	14,154.00	否	工业	详见附表一百六十五
166	其他厨卫用具	吊天花双层板	台	1.00	3,288.00	3,288.00	否	工业	详见附表一百六十六
167	其他厨卫用具	异形拼板	台	1.00	500.00	500.00	否	工业	详见附表一百六十七
168	其他厨卫用具	异形工作台柜	台	1.00	6,818.00	6,818.00	否	工业	详见附表一百六十八
169	其他厨卫用具	电磁四眼煲仔炉	台	7.00	9,350.00	65,450.00	否	工业	详见附表一百六十九
170	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	5,961.00	5,961.00	否	工业	详见附表一百七十
171	其他厨卫用具	8kW双缸炸炉	台	1.00	19,921.00	19,921.00	否	工业	详见附表一百七十一
172	其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	1.00	20,459.00	20,459.00	否	工业	详见附表一百七十二
173	其他厨卫用具	三层六盘烤箱	台	1.00	31,625.00	31,625.00	否	工业	详见附表一百七十三
174	其他厨卫用具	异形工作台柜	台	1.00	7,323.00	7,323.00	否	工业	详见附表一百七十四
175	其他厨卫用具	异形工作台柜	台	1.00	4,043.00	4,043.00	否	工业	详见附表一百七十五
176	其他厨卫用具	单星盆连掩门柜（带靠背）	台	1.00	4,547.00	4,547.00	否	工业	详见附表一百七十六
177	其他厨卫用具	切角工作台柜（带靠背）	台	1.00	5,806.00	5,806.00	否	工业	详见附表一百七十七

178	其他厨卫用具	双通荷台柜	台	4.00	7,323.00	29,292.00	否	工业	详见附表一百七十八
179	其他厨卫用具	单星盆连掩门柜（带靠背）	台	1.00	4,547.00	4,547.00	否	工业	详见附表一百七十九
180	其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	2.00	18,409.00	36,818.00	否	工业	详见附表一百八十
181	其他厨卫用具	座台电热旋转煎饼炉	台	4.00	5,082.00	20,328.00	否	工业	详见附表一百八十一
182	其他厨卫用具	组合工作台柜	台	2.00	6,691.00	13,382.00	否	工业	详见附表一百八十二
183	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	8,413.00	8,413.00	否	工业	详见附表一百八十三
184	其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	2.00	16,363.00	32,726.00	否	工业	详见附表一百八十四
185	其他厨卫用具	L型工作台柜	台	1.00	6,318.00	6,318.00	否	工业	详见附表一百八十五
186	其他厨卫用具	工作台柜（带靠背）	台	3.00	6,769.00	20,307.00	否	工业	详见附表一百八十六
187	其他厨卫用具	异形工作台柜	台	1.00	1,259.00	1,259.00	否	工业	详见附表一百八十七
188	其他厨卫用具	切角工作台柜（带靠背）	台	1.00	2,017.00	2,017.00	否	工业	详见附表一百八十八
189	其他厨卫用具	切角工作台柜（带靠背）	台	1.00	6,769.00	6,769.00	否	工业	详见附表一百八十九
190	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	3,178.00	3,178.00	否	工业	详见附表一百九十

1911	其他厨卫用具	电磁单头煮炉	台	1.00	14,230.00	14,230.00	否	工业	详见附表一百九十一
1912	其他厨卫用具	西式炉拼柜	台	4.00	3,180.00	12,720.00	否	工业	详见附表一百九十二
1913	其他厨卫用具	电磁单头550牛羊肉面汤灶（平底封头加高锅）	台	9.00	12,604.00	113,436.00	否	工业	详见附表一百九十三
1914	其他厨卫用具	份数盆GN1/2	个	32.00	251.00	8,032.00	否	工业	详见附表一百九十四
1915	其他厨卫用具	木质案板台（包不锈钢）	台	1.00	4,928.00	4,928.00	否	工业	详见附表一百九十五
1916	其他厨卫用具	单门单控蒸饭柜	台	1.00	21,283.00	21,283.00	否	工业	详见附表一百九十六
1917	其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	1.00	61,972.00	61,972.00	否	工业	详见附表一百九十七
1918	其他厨卫用具	中式炉拼柜	台	3.00	3,350.00	10,050.00	否	工业	详见附表一百九十八
1919	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	6,101.00	6,101.00	否	工业	详见附表一百九十九
2000	其他厨卫用具	电磁双头单尾50小炒灶	台	2.00	27,036.00	54,072.00	否	工业	详见附表二百
2001	其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	3.00	12,271.00	36,813.00	否	工业	详见附表二百零一
2002	其他厨卫用具	切角工作台柜（带靠背）	台	1.00	5,806.00	5,806.00	否	工业	详见附表二百零二
2003	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	2,124.00	2,124.00	否	工业	详见附表二百零三

204	其他厨卫用具	电磁单头无尾50小炒灶	台	5.00	13,213.00	66,065.00	否	工业	详见附表二百零四
205	其他厨卫用具	西式炉拼柜	台	5.00	3,050.00	15,250.00	否	工业	详见附表二百零五
206	其他厨卫用具	工作台柜	台	1.00	7,323.00	7,323.00	否	工业	详见附表二百零六
207	其他厨卫用具	工作台柜	台	1.00	7,323.00	7,323.00	否	工业	详见附表二百零七
208	其他厨卫用具	工作台柜	台	1.00	6,769.00	6,769.00	否	工业	详见附表二百零八
209	其他厨卫用具	吊天花双层板	台	1.00	3,788.00	3,788.00	否	工业	详见附表二百零九
210	其他厨卫用具	单星盆连掩门柜（带靠背）	台	1.00	4,547.00	4,547.00	否	工业	详见附表二百一十
211	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	2,911.00	2,911.00	否	工业	详见附表二百一十一
212	其他厨卫用具	工作台柜（带靠背）	台	1.00	3,788.00	3,788.00	否	工业	详见附表二百一十二
213	其他厨卫用具	中式炉拼柜	台	2.00	5,590.00	11,180.00	否	工业	详见附表二百一十三
214	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	4,850.00	4,850.00	否	工业	详见附表二百一十四
215	其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	1.00	47,162.00	47,162.00	否	工业	详见附表二百一十五
216	其他厨卫用具	切角工作台柜（带靠背）	台	2.00	7,044.00	14,088.00	否	工业	详见附表二百一十六

217	其他厨卫用具	冷柜（制冷工作台）	台	11.00	8,111.00	89,221.00	否	工业	详见附表二百一十七
218	其他厨卫用具	工作台柜	台	1.00	4,043.00	4,043.00	否	工业	详见附表二百一十八
219	其他厨卫用具	工作台柜	台	1.00	2,017.00	2,017.00	否	工业	详见附表二百一十九
220	其他厨卫用具	单星盆连掩门柜（带靠背）	台	1.00	5,806.00	5,806.00	否	工业	详见附表二百二十
221	其他厨卫用具	工作台柜（带靠背）	台	1.00	5,305.00	5,305.00	否	工业	详见附表二百二十一
222	其他厨卫用具	中式炉拼柜	台	2.00	3,050.00	6,100.00	否	工业	详见附表二百二十二
223	其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	2.00	41,139.00	82,278.00	否	工业	详见附表二百二十三
224	其他厨卫用具	电磁单头单尾50小炒灶	台	3.00	14,637.00	43,911.00	否	工业	详见附表二百二十四
225	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	5,236.00	5,236.00	否	工业	详见附表二百二十五
226	其他厨卫用具	异形工作台柜	台	2.00	7,577.00	15,154.00	否	工业	详见附表二百二十六
227	其他厨卫用具	二层四盘烤箱	台	2.00	21,586.00	43,172.00	否	工业	详见附表二百二十七
228	其他厨卫用具	异形工作台柜	台	1.00	4,043.00	4,043.00	否	工业	详见附表二百二十八
229	其他厨卫用具	异形工作台柜	台	1.00	1,259.00	1,259.00	否	工业	详见附表二百二十九

230	其他厨卫用具	切角工作台柜（带靠背）	台	1.00	4,043.00	4,043.00	否	工业	详见附表二百三十
231	其他厨卫用具	切角工作台柜（带靠背）	台	2.00	6,060.00	12,120.00	否	工业	详见附表二百三十一
232	其他厨卫用具	工作台柜	台	2.00	5,806.00	11,612.00	否	工业	详见附表二百三十二
233	其他厨卫用具	异形工作台柜	台	1.00	5,305.00	5,305.00	否	工业	详见附表二百三十三
234	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	5,519.00	5,519.00	否	工业	详见附表二百三十四
235	其他厨卫用具	单星盆连掩门柜（带靠背）	台	1.00	4,547.00	4,547.00	否	工业	详见附表二百三十五
236	其他厨卫用具	工作台柜（带靠背）	台	3.00	6,769.00	20,307.00	否	工业	详见附表二百三十六
237	其他厨卫用具	挂墙双层板	台	2.00	1,595.00	3,190.00	否	工业	详见附表二百三十七
238	其他厨卫用具	异形工作台柜	台	1.00	6,060.00	6,060.00	否	工业	详见附表二百三十八
239	其他厨卫用具	西式炉拼柜	台	1.00	3,180.00	3,180.00	否	工业	详见附表二百三十九
240	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	3,682.00	3,682.00	否	工业	详见附表二百四十
241	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	3,711.00	3,711.00	否	工业	详见附表二百四十一
242	其他厨卫用具	异形工作台柜	台	1.00	4,043.00	4,043.00	否	工业	详见附表二百四十二

243	其他厨卫用具	工作台柜	台	1.00	2,017.00	2,017.00	否	工业	详见附表二百四十三
244	其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	1.00	30,180.00	30,180.00	否	工业	详见附表二百四十四
245	其他厨卫用具	工作台柜	台	1.00	7,044.00	7,044.00	否	工业	详见附表二百四十五
246	其他厨卫用具	单星盆连掩门柜（带靠背）	台	1.00	7,577.00	7,577.00	否	工业	详见附表二百四十六
247	其他厨卫用具	电磁九格煮面炉	台	1.00	17,888.00	17,888.00	否	工业	详见附表二百四十七
248	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	7,519.00	7,519.00	否	工业	详见附表二百四十八
249	其他厨卫用具	工作台柜（带靠背）	台	2.00	6,060.00	12,120.00	否	工业	详见附表二百四十九
250	其他厨卫用具	电磁12孔煮面炉	台	2.00	20,250.00	40,500.00	否	工业	详见附表二百五十
251	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	3,977.00	3,977.00	否	工业	详见附表二百五十一
252	其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	1.00	16,363.00	16,363.00	否	工业	详见附表二百五十二
253	其他厨卫用具	异形工作台柜	台	1.00	5,806.00	5,806.00	否	工业	详见附表二百五十三
254	其他厨卫用具	工作台柜（带靠背）	台	1.00	2,017.00	2,017.00	否	工业	详见附表二百五十四
255	其他厨卫用具	工作台柜（带靠背）	台	2.00	5,806.00	11,612.00	否	工业	详见附表二百五十五

256	其他厨卫用具	异形工作台柜	台	2.00	4,043.00	8,086.00	否	工业	详见附表二百五十六
257	其他厨卫用具	工作台柜（带靠背）	台	1.00	4,043.00	4,043.00	否	工业	详见附表二百五十七
258	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	2,825.00	2,825.00	否	工业	详见附表二百五十八
259	其他厨卫用具	方形油网烟罩及新风风帘	台	1.00	15,342.00	15,342.00	否	工业	详见附表二百五十九
260	其他厨卫用具	封墙钢	台	1.00	3,797.00	3,797.00	否	工业	详见附表二百六十
261	其他厨卫用具	西式炉拼柜	台	1.00	3,300.00	3,300.00	否	工业	详见附表二百六十一
262	其他厨卫用具	工作台柜（带靠背）	台	1.00	2,017.00	2,017.00	否	工业	详见附表二百六十二
263	其他厨卫用具	份数盆带盖	个	50.00	64.00	3,200.00	否	工业	详见附表二百六十三
264	其他厨卫用具	份数盆带盖	个	50.00	57.00	2,850.00	否	工业	详见附表二百六十四
265	其他厨卫用具	份数盆带盖	个	50.00	97.00	4,850.00	否	工业	详见附表二百六十五
266	其他厨卫用具	托盘	个	300.00	14.00	42,000.00	否	工业	详见附表二百六十六
267	其他厨卫用具	布菲炉	套	20.00	2,440.00	48,800.00	否	工业	详见附表二百六十七
268	其他厨卫用具	汤煲	套	10.00	1,830.00	18,300.00	否	工业	详见附表二百六十八

269	其他厨卫用具	不锈钢桶带盖	个	15.00	119.00	1,785.00	否	工业	详见附表二百六十九
270	其他厨卫用具	不锈钢桶带盖	个	8.00	365.00	2,920.00	否	工业	详见附表二百七十
271	其他厨卫用具	保温桶	个	5.00	711.00	3,555.00	否	工业	详见附表二百七十一
272	其他厨卫用具	不锈钢大盆	个	50.00	198.00	9,900.00	否	工业	详见附表二百七十二
273	其他厨卫用具	不锈钢中盆	个	80.00	64.00	5,120.00	否	工业	详见附表二百七十三
274	其他厨卫用具	高压锅	个	5.00	1,830.00	9,150.00	否	工业	详见附表二百七十四
275	其他厨卫用具	电饭锅	个	8.00	1,016.00	8,128.00	否	工业	详见附表二百七十五
276	其他厨卫用具	转角风淋室	台	1.00	68,400.00	68,400.00	否	工业	详见附表二百七十六

附表一：灭蝇灯 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：395*120*290mm(±10mm);</p> <p>2.功率：45W/220V，紫外线灯管；</p> <p>3.覆盖面积：40m²~50m²；</p> <p>4.外壳ABS防阻燃材料；</p> <p>5.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二：干手机 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：240*150*450mm(±10mm);</p> <p>2.功率：约1kW/220V;</p> <p>3.防水等级：IPX1;</p> <p>4.启动方式：自动感应;</p> <p>5.风速：≤15.5M/S;</p> <p>6.噪音：≤65dB;</p> <p>7.启动方式：自动感应;</p> <p>8.外壳ABS材料</p>
---	--

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

附表三：挂墙洗手星盆 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：450*450*260mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.星盆斗采用1.0mm厚304#不锈钢板一体成型制作;</p> <p>4.围板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p>

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

附表四：感应龙头 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.启闭时间为开启0.4s,关闭止水时间0.9s,整机能耗交流供电待机1.446W，工作能耗2.88W，直流供电0.148W。</p> <p>2.抗干扰性能符合检测标准，具有断电3s断水环保节水功能。</p> <p>3.强度测试符合水压0.9mpa无变形，无渗漏。流量均匀性0.8L/min,水嘴水效等级2级4.6L/min。</p> <p>4.黄铜铸造主体，表面抛光铜镍铬处理。</p> <p>5.可使用AC/DC控制模块，电池必须采用1.5V*4的全新AA碱性。</p> <p>6.感应仓的红外线感应范围13cm(±5%)，可调至30cm范围内感应工作。</p> <p>7.混水需附加双温止回调节阀，使用热水调节好合适的温度。</p> <p>▲8.符合GB 25501-2019水嘴水效限定值及水效等级，提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。</p>

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

附表五：地磅称 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.量程：≤300kg;</p> <p>2.台面：400*500mm(±10%);</p> <p>3.配LED显示器;</p> <p>4.台面采用不锈钢材质;</p> <p>5.壳体为冷轧板制成，支架为钢制成，表面静电喷塑处理;</p>

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

附表六：平板推车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：900*600*900mm(±10mm); 2.面板采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.立柱：30*30*1.2mm厚304#不锈钢方通；厚度1.2mm; 4.配万向静音轮，其中两个带刹车，配缓冲垫;
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表七：洗地龙头 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	▲1.上下游阀芯，密封件的抗压防渗漏性能及外观表面性能符合国家法定检测机构出具的检测报告要求，提供佐证资料、页码。 2.外接密封管螺纹符合GB/T7306.1或GB/T7306.2的规定，产品外接非密封件螺纹应符合GB/T 7307的规定。螺纹表面光洁不应有凹痕，断牙等明显缺陷。 3.螺纹抗安装负载公称尺寸为DN15的连接金属管（除连接软管外）承受扭力矩不小于61 N.m公称尺寸为DN15的连接塑料管螺纹承受扭力矩不小于43 N.m实验后无裂纹，无损坏。 ▲4.进水轴304材料具有GB/T11170-2008不锈钢多元素含量的测定标准报告，提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。 ▲5.连接水枪304材料的活动旋转连接件具有GB/T3280-2015测定标准报告，提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。 6.进水黄铜主体材料具有GB/T 5121.27-2008测定标准报告。 7.圆形敞开端：碳钢墨绿色环氧树脂喷涂，固定支架钢板厚5mm(±5%)，胶管拉伸有止回定位功能。 8.10.7(±5%)米黑色重工无痕三层液压钢丝管，耐温85度(±5%)极限耐压18mpa，0.1mpa测试水枪每分钟4.9L水流量，射程3-4米。 9.铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶防热保护套，按压扳机出水状为渐变式，配置有挂钩水枪可挂置墙体。 10.进水接口正对产品左边，304#不锈钢G1/2外螺纹。
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表八：九门更衣柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：900*350*1800mm(±10mm); 2.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 3.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.层板及底板采用1.0mm厚304#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：工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

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

	1	1.规格：1450*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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：台秤 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.量程：≤10kg; 2.显示类型：指针; 3.电源方式：干电池; 4.台面采用不锈钢材质; 5.壳体为冷轧板制成，支架为钢制成，表面静电喷塑处理;
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一十一：脚底清洗池 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：2000*1000*50mm(±10mm); 2.采用1.5mm厚304#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。	

附表一十二：双动力波轮洗衣机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：570*550*940mm(±10mm); 2.功率：约440W/220V; 3.脱水容量：≥10kg; 4.内筒材质不锈钢; 5.能效等级1级; 6.顶开门方式; 7.自动化程度：全自动; 8.水温调节范围：常温;
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一十三：晾衣架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1500*300*1600mm(±10mm); 2.采用304# φ25*1.2mm不锈钢圆管;
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一十四：四层鞋架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1500*350*1070mm(±10mm); 2.立柱采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通; 3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.配不锈钢调节脚; 5.采用焊接工艺制作
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一十五：拖把池 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1300*600*500mm(±10mm); 2.台面与星斗采用1.5mm厚304#不锈钢板一体折弯成型; 3.台脚采用304# φ50*1.2mm不锈钢圆管; 4.横通采用304# φ30*1.2mm不锈钢圆管; 5.配不锈钢调节脚;
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。	

附表一十六：工具挂架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：L=1300*60*100mm(±10mm); 2.采用304#厚度1.5mm不锈钢板制作; 3.挂钩采用304 #8.0mm圆枝 4.挂钩间距≤180mm
说明	打“★”号条款为实质性条款，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 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1500*600*1800mm(±10mm); 2.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 3.门板采用1.0mm厚304#mm不锈钢板; 4.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.配不锈钢调节脚;
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：防鼠挡板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1500*30*600mm(±10mm); 2.采用304#厚度1.5mm不锈钢板制作;
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一十九：板式四层架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1500*500*1500mm(±10mm); 2.立柱采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通; 3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.配不锈钢调节脚; 5.采用焊接工艺制作。
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。	

附表二十：板式四层架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1200*500*1500mm(±10mm); 2.立柱采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通; 3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.配不锈钢调节脚; 5.采用焊接工艺制作。
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。	

附表二十一：板式四层架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1250*500*1500mm(±10mm); 2.立柱采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通; 3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.配不锈钢调节脚; 5.采用焊接工艺制作。
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。	

附表二十二：板式四层架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1900*500*1500mm(±10mm); 2.立柱采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通; 3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.配不锈钢调节脚; 5.采用焊接工艺制作。
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。	

附表二十三：板式四层架 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：1300*500*1500mm(±10mm);</p> <p>2.立柱采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通;</p> <p>3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.配不锈钢调节脚;</p> <p>5.采用焊接工艺制作。</p>
--	---	---

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

附表二十四：防鼠挡板 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：1000*30*600mm(±10mm);</p> <p>2.采用304#厚度1.5mm不锈钢板制作;</p>
--	---	---

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

附表二十五：地台板架 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：1600*600*300mm(±10mm);</p> <p>2.立柱，横管采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通;</p> <p>3.层板采用304#厚度1.2mm不锈钢板;</p> <p>4.配橡胶PVC胶套，尺寸45*45mm;</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：地台板架 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：1200*600*300mm(±10mm);</p> <p>2.立柱，横管采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通;</p> <p>3.层板采用304#厚度1.2mm不锈钢板;</p> <p>4.配橡胶PVC胶套，尺寸45*45mm;</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：地台板架 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：1450*600*300mm(±10mm);</p> <p>2.立柱，横管采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通;</p> <p>3.层板采用304#厚度1.2mm不锈钢板;</p> <p>4.配橡胶PVC胶套，尺寸45*45mm;</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：地台板架 是否允许进口：否

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

	1	1.规格：1050*600*300mm(±10mm); 2.立柱，横管采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通; 3.层板采用304#厚度1.2mm不锈钢板; 4.配橡胶PVC胶套，尺寸45*45mm;
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：地台板架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1500*600*300mm(±10mm); 2.立柱，横管采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通; 3.层板采用304#厚度1.2mm不锈钢板; 4.配橡胶PVC胶套，尺寸45*45mm;
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三十：地台板架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：950*600*300mm(±10mm); 2.立柱，横管采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通; 3.层板采用304#厚度1.2mm不锈钢板; 4.配橡胶PVC胶套，尺寸45*45mm;
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：掩门储物柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1200*600*1800mm(±10mm); 2.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 3.门板采用1.0mm厚304#mm不锈钢板; 4.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.配不锈钢调节脚;
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。	

附表三十二：风冷冷藏冷库 是否允许进口：否

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

1	<p>1.规格：3150*8200*2700mm(±10mm);</p> <p>2.库板为拼装式结构，冷库双面304#厚度≥1.0mm不锈钢板，中间为聚氨基甲酸乙酯绝缘材料,绝缘厚度为≥100mm;</p> <p>3.冷库板与冷库板的连接采用偏心式勾销连接;</p> <p>4.冷库门为不锈钢门，门锁为安全门锁（里面能打开）;</p> <p>5.配冷风机及机组：①压缩机机组制冷量：约5000W；②冷媒型号：环保型R404；③压缩机机组功率：约3500W；④压缩机机组电压：380V；⑤装置系统比较简单，维修故障率较小</p> <p>噪音低，适应噪音影响要求低的条件环境，包含控制系统的多种可选方案使机组应用具有灵活性；⑥冷风机风量：约3000m³/h；⑦冷风机功率：180Wx2；⑧冷风机电压:380V；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：直冷冷冻冷库 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：3150*8200*2700mm(±10mm);</p> <p>2.库板为拼装式结构，冷库双面304#≥1.0mm不锈钢板，中间为聚氨基甲酸乙酯绝缘材料,绝缘厚度为≥100mm;</p> <p>3.冷库板与冷库板的连接采用偏心式勾销连接;</p> <p>4.冷库门为不锈钢门;</p> <p>5.配机组：①压缩机机组制冷量：约6500W；②冷媒型号：环保型R404；③压缩机机组功率：约5000W；④压缩机机组电压：380V；⑤装置系统比较简单，维修故障率比较小,噪音低，适应噪音影响要求低的条件环境，包含控制系统的多种可选方案使机组应用具有灵活性;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：冷库掩门 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：850*1950*100mm(±10mm);</p> <p>2.冷库门双面304#厚度1.0mm不锈钢板，中间为聚氨基甲酸乙酯绝缘材料，绝缘厚度为100mm;</p> <p>3.安全门锁采用不锈钢或合金材料;</p> <p>4.安全门锁应具备一定的防火性能，避免火灾时门锁熔化或失效。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三十五：双层工作台（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1200*800*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>5.配不锈钢调节脚;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表三十六：挂墙双层板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格: 1500*350mm(±10mm); 2.层板采用304#厚度1.2mm不锈钢板; 3.长度≥1600mm增加一块三角码; 4.固定螺丝采用不锈钢膨胀螺丝
说明	打“★”号条款为实质性条款, 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: 水果清洗机 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格: 1250*800*1000mm(±10mm); 2.1.5mm厚304#不锈钢板制作; 3.产量≥200kg/h 4.功率: 约500W/220V; 5.活性水燃基净化技术; 6.配气泡发生器, 可有效净化大肠菌群、敌敌畏、瘦肉精等毒素;
说明	打“★”号条款为实质性条款, 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: 大单星盆台(带靠背) 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格: 1600*800*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面与星斗采用1.5mm厚304#不锈钢板一体折弯成型; 3.台脚采用304#φ50*1.2mm不锈钢圆管; 4.横通采用304#φ30*1.2mm不锈钢圆管; 5.配不锈钢调节脚; 6.星盆规格: 1500*600*400mm(±5%);
说明	打“★”号条款为实质性条款, 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: 曲棍去水器连溢水口 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.加工与装配, 外观盐雾测试, 排水配件管道壁厚均符合产品相关标准。 2.各部件的密封性能, 抗压性能, 流量性能, 溢流性能, 抗安装负载性能均符合测试报告标准。 3.黄铜铸造主体, 镀铬处理, 下水隔渣304#抛光滤网。 4.水槽开孔直径90mm(±5%), 下水口为40mm(±5%)内螺纹和60mm(±5%)外螺纹。 5.溢水口开孔直径50(±5%)溢流管高度350mm(±5%)。 6.304#圆棒旋转开关, 下水口中心计算把手长度350(±5%)配绝缘防滑手柄。 7.ABS弯头连接溢水管, 隔渣网可拆卸, 方便清理。 8.下水器黄铜主体, 隔渣去水盖, 不锈钢摇柄具有第三方检测报告。
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: 冷热水龙头(鹅颈) 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.上下游阀芯，密封件的抗压防渗漏性能及外观表面性能符合产品相关标准。</p> <p>2.流量均匀性2.1L/min,水嘴水效等级1级4.1L/min。</p> <p>3.台式单柄双控控制出水、主体黄铜铸造，紧固的锌合金双手柄，不易松动，塑料陶瓷阀芯，黄铜水嘴，304钢丝节能起泡器，两侧留有钳口位，堵塞便捷更换。</p> <p>4.不锈钢鹅颈水管，管径24，厚1.0(±0.1mm)，360度全方位取水，水管总高330mm(±5%)出水嘴距台面225mm(±5%)。</p> <p>5.开孔35mm(±5%),进水接口为G1/2外螺纹,配置两条600mm软管。</p> <p>6.进水主体国标59-1黄铜，加厚黄铜螺母紧固主体防松动，采用优质丁晴胶耐磨防漏。</p> <p>7.可承受2mpa压力爆破，0.1mpa测试1分钟混水流量5.1L，适于安装在商业厨房的使用环境。</p> <p>▲8.符合GB 25501-2019水效限定值及水效等级，提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：紫外线杀菌灯连灯座 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：490*263*68mm(±10mm)；</p> <p>2.功率：约30w/220V；</p> <p>3.灯管：30w紫外线杀菌灯管；</p> <p>4.覆盖面积≥20m²</p> <p>5.可以设置30分钟，60分钟，90分钟自动关闭功能</p> <p>6.机器带遥控功能</p> <p>7.灯架采用ABS防阻燃材质</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表四十二：大单星盆台（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1200*800*1000mm(±10mm),靠背高度150mm；</p> <p>2.台面与星斗采用1.5mm厚304#不锈钢板一体折弯成型；</p> <p>3.台脚采用304#φ50*1.2mm不锈钢圆管；</p> <p>4.横通采用304#φ30*1.2mm不锈钢圆管；</p> <p>5.配不锈钢调节脚；</p> <p>6.星盆规格：1100*600*400mm(±5%)；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：蔬菜清洗机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>1.规格：1500*760*850mm(±10mm);</p> <p>2.1.5mm厚304#不锈钢板制作;</p> <p>3.产量≥200kg/h</p> <p>4.功率：约500W/220V;</p> <p>5.活性水燃基净化技术;</p> <p>6.配汽泡发生器，可有效净化大肠菌群、敌敌畏、瘦肉精等毒素;</p>
--	---	---

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

附表四十四：双层工作台（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1065*800*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>5.配不锈钢调节脚;</p>

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

附表四十五：大单星盆台（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1500*800*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面与星斗采用1.5mm厚304#不锈钢板一体折弯成型;</p> <p>3.台脚采用304#φ50*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>4.横通采用304#φ30*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>5.配不锈钢调节脚;</p> <p>6.星盆规格：1400*600*400mm(±5%);</p>

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

附表四十六：双层工作斩台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1800*1000*850mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板，台面加木板厚度：≥18mm，木板下面再封0.8mm厚不锈钢板;</p> <p>3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>5.配不锈钢调节脚;</p>

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

附表四十七：座地土豆清洗去皮机 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：1800*800*1090mm(±10mm);</p> <p>2.产量：≥1000kg/h;</p> <p>3.功率：约1500W/380V;</p> <p>4.毛刷长度：≥1500mm，毛刷数量：≥6根;</p> <p>5.全盖结构，上端采用可视玻璃;</p> <p>6.采用残渣过滤收料板;</p> <p>7.外壳为304不锈钢，封板厚度1.0mm，侧板4mm;</p>
--	---	---

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

附表四十八：双层工作台（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：630*360*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>5.配不锈钢调节脚;</p>

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

附表四十九：大单星盆台（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：900*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面与星斗采用1.5mm厚304#不锈钢板一体折弯成型;</p> <p>3.台脚采用304#φ50*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>4.横通采用304#φ30*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>5.配不锈钢调节脚;</p> <p>6.星盆规格：800*600*400mm(±5%);</p>

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

附表五十：热风循环高温食具消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1150*500*1850mm(±10mm);</p> <p>2.全不锈钢外壳，容积：≥620L,</p> <p>3.功率：约1800W/220v;</p> <p>▲4.消毒效果、电器安全：电热方式高温消毒，120℃以上保持时间≥15分钟，柜内最高温度可达145℃以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值>3，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值>4，是合格的二星级消毒柜；符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》、《消毒技术规范》2002年版的相关要求；提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码；</p> <p>★提供该设备生产厂家《消毒产品生产企业卫生许可证》，提供佐证资料、页码；</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：商用冷柜（风冷冷藏柜） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1200*700*1900mm(±10%)； 2.温度：+10℃~-1℃;电源：220V/50Hz，功率：≥320W；门数：四门； 3.门板、侧板、内板不锈钢材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架6个，可放置1/1或2/1GN盆； 带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏； 4.在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好； 5.蒸发器类型：风冷；净容积：≥860L；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：多功能切菜机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1160*530*1300mm(±10mm)； 2.产量：≥300kg/h； 3.功率：约1500W/220V； 4.叶菜类切段规格：1-60mm(可调)，根茎类切片规格：1-6mm(可调)； 5.整机采用不锈钢制造； 6.双头型切菜机，可同时工作； 7.更换刀盘或双变频调节输送带与斩刀速度可切出各种规格的片、丝、丁、段等；
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。	

附表五十三：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.规格：907*699*1025mm(±10mm)； 2.产量：≥300kg/h； 3.功率：约1500W/380V； 4.料桶容积:≥24L；斩锅外径：≥635mm 5.斩刀转速：≥1440rpm； 6.整机采用不锈钢； 7.底部设置脚轮容易移动； 8.可将蔬菜姜蒜辣椒花生碎切成末；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：活动垃圾桶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：φ492*735mm(±10mm)； 2.容量：≥75L； 3.配环保圆形储物桶盖，配小车5个万向轮及脚踏式结构 4.采用ABS材质
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表五十五：双层工作斩台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1800*800*850mm(±10mm); 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板，台面加木板厚度：≥18mm，木板下面再封0.8mm厚不锈钢板； 3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 4.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管； 5.配不锈钢调节脚；
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。	

附表五十六：热风循环高温食具消毒柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1150*500*1850mm(±10mm); 2.全不锈钢外壳，容积：≥620L, 3.功率：约1800W/220v; ▲4.消毒效果、电器安全：电热方式高温消毒，120℃以上保持时间≥15分钟，柜内最高温度可达145℃以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值>3，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值>4，是合格的二星级消毒柜；符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》、《消毒技术规范》2002年版的相关要求；提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码； ★提供该设备生产厂家《消毒产品生产企业卫生许可证》，提供佐证资料、页码；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：双层工作台（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1400*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板； 3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 4.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管； 5.配不锈钢调节脚；
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。	

附表五十八：挂墙双层板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1200*350mm(±10mm); 2.层板采用304#厚度1.2mm不锈钢板； 3.长度≥1600mm增加一块三角码； 4.固定螺丝采用不锈钢膨胀螺丝
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：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.采用全封闭式齿轮传动，结构紧凑，性能可靠。 2.壳体整机304不锈钢 3.功率2.2千瓦。电压380v 4.尺寸690*650*970mm(±10mm) 5.产量每小时500-1000千克
--	--

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

附表六十：肉丝肉片机 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求
	1.刀组可拆卸式； 2.上盖托盘采用304不锈钢，性能稳定高效，符合国家食品安全卫生要求。 3.功率1.5千瓦，铜线电机220-380v 4.尺寸675*620*890mm(±10mm) 5.产量500-1000kg

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：带骨切块机 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求
	1.规格：960*580*1190mm(±10mm)； 2.产量：≥600kg/h； 3.功率：约3200W/380V； 4.斩切频率：72次/分，斩切厚度：自动送料3-38mm； 5.可斩切冰冻-5℃以上的带骨或无骨鸡、鹅、鸭、鱼、肉类等进行切丁处理； 6.模块化结构，可快速整体拆卸式输送机构，加厚不锈钢方管机架，插接扣式外覆盖件，整机可直接用水清洗.通过更换刀组,可以切条或者切丁处理.不同的物料更换不同的刀组实现； 7.底部设置脚轮容易移动； 8.整机采用不锈钢制造；

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

附表六十二：座地全自动切片机 是否允许进口：否

参数性质	序号 具体技术(参数)要求
	1.规格：1120*835*1650mm(±10mm)； 2.产量:≥50片/min； 3.功率：约750W/380V； 4.切片厚度:≥0.2~20mm，刀片直径:360mm，切片宽:335mm； 5.可斩切冰冻-5℃以上的带骨或无骨鸡、鹅、鸭、鱼、肉类等进行切丁处理； 6.将冻牛肉羊肉猪肉等切成薄片； 7.底部设置脚轮容易移动； 8.不锈钢机身.特种钢刀片经镀铬处理和打磨；

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：挂墙双层板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1800*350mm(±10mm); 2.层板采用304#厚度1.2mm不锈钢板; 3.长度≥1600mm增加一块三角码; 4.固定螺丝采用不锈钢膨胀螺丝
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：双层工作台（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：800*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管; 5.配不锈钢调节脚;
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。	

附表六十五：单星剖鱼工作台（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1500*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板，台面需安排不锈钢长流水管; 3.星盆斗采用304#厚度1.0mm不锈钢板; 4.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管; 5.横通采用304#φ25*1.2mm) 不锈钢圆管; 6.配不锈钢调节脚; 7.星盆规格：500*500*300mm(±5%);
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表六十六：双层工作台（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1000*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管; 5.配不锈钢调节脚;
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。	

附表六十七：厨刀砧板组合柜 是否允许进口：否

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

	1	1.规格：900*600*1650mm(±10mm); 2.壳体采用1.0mm厚304#不锈钢制作; 3.容量：≥700L; 4.功率：约1kW/220V;
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表六十八：拖把池 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1500*600*500mm(±10mm); 2.台面与星斗采用1.5mm厚304#不锈钢板一体折弯成型; 3.台脚采用304#φ50*1.2mm不锈钢圆管; 4.横通采用304#φ30*1.2mm不锈钢圆管; 5.配不锈钢调节脚;
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：工具挂架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：L=6000*60*100mm(±10mm); 2.采用304#厚度3.0mm不锈钢板制作; 3.挂钩采用304#8.0mm圆枝 4.挂钩间距≤180mm
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表七十：智能开水器 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1、规格（长*宽*高）：500*220*650mm(±10mm) 2、整机采用≥1.0mmSUS304压花不锈钢外壳 3、容量：≥40L，出水量≥60L/h，可连续出92℃以上的60L开水。 4、采用高端彩色电容屏，液晶屏显示完整的时间信息，及当前工作状态提示。 5、内胆为1.0mm的食品级的304不锈钢材质,使用医用级316不锈钢水位限位器、高品质的进水单向阀、食品级一体成型的硅胶密封圈，确保无二次污染。 6、可按需要设置定时开关机、可从45—99℃任意设定出水温度。 7、NTC温度传感器，精准控制出水温度。 8、装有低水位防干烧或温度过高的安全检测报警功能。 9、具有漏电保护器的防漏电安全报警防护装置。 10、具有电脑智能故障□动检测并报警，显示故障原因。
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：挂墙水杯架 是否允许进口：否

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

	1	1.规格：1500*150*850mm(±10mm); 2.采用1.0mm厚304#不锈钢板，格数：39格;
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：地台管架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1200*600*300mm(±10mm); 2.立柱，横管采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通； 3.配38*38mm脚垫；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢消毒库门 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1200*2500*100mm(±10mm); 2.采用双面磨砂0.8mm厚304#不锈钢板； 3.采用100mm厚耐高温发泡保温房板
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。	

附表七十四：不锈钢消毒库 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：6000*3000*2500mm(±10mm); 2.总功率：约45kw/380v; 3.最大容积：27000L 4.开门数及结构：1000*2000mm的门2套，含304五金挂件，内应急手动开门,真空玻璃可视窗； 5.保温房板：采用100mm厚耐高温发泡保温房板； 6.库房材料：采用双面磨砂0.8mm(±0.1mm)厚304#不锈钢板； 7.地面要求：3.3mm(±0.1mm)防滑铝板，与外地面平行； 8.消毒温度：0—125℃可调，可定时、定温、自带记忆功能； 9.内照明：嵌入式LED三防灯（防水、防爆、防高温）； 10.安全装置：电控采用微电脑智能保护，漏电保护及有障碍无法启动装置，内设自助开门装置确保任何情况下保证人员及设备的安全，设备使用三防三色警示报警闪光灯提示故障，Ø25mm不锈钢管防碰撞护栏； 11.控制系统：采用智能触摸控制系统，精准锁定每个功能稳定性，使后期操作更简单； 12.强制循环系统：2台高温强制循环风机，8套5KW的304发热组件； 13.消毒原理：利用强制空间热能循环产生无死角流动的120℃热风对消毒物品表面及缝隙穿透杀灭残留细菌、病毒；
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表七十五：格栅四层架 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：1500*500*1500mm(±10mm);</p> <p>2.立柱采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通;</p> <p>3.横柱用304#38*25*1.0mm厚不锈钢方通;</p> <p>4.横条用304#25*13*0.8mm厚不锈钢方通;</p> <p>5.配不锈钢调节脚;</p>
--	---	---

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

附表七十六：大单星盆台（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1200*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面与星斗采用1.5mm厚304#不锈钢板一体折弯成型;</p> <p>3.台脚采用304#φ50*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>4.横通采用304#φ30*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>5.配不锈钢调节脚;</p> <p>6.星盆规格：1100*600*400mm(±5%);</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：码墙挂锅架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：5200*400mm(±10mm);</p> <p>2.采用304#厚度1.5mm不锈钢板制作;</p>

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

附表七十八：高身餐具活动车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：740*900*1690mm(±10mm);</p> <p>2.立柱采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通;</p> <p>3.不锈钢方框，方条304#厚度1.2mm不锈钢板;</p> <p>4.φ10mm304#不锈钢圆枝;</p> <p>5.配400*320*250不锈钢框12个;</p> <p>6.4"耐高温脚轮及防撞条各4个；2个带刹车制;</p>

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

附表七十九：电烙饼机 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：760*640*770mm(±10mm);</p> <p>2.铝锅深≥15mm;</p> <p>3.功率：约4500W/380V;</p> <p>4.发热面：上下面加热且独立控温;</p> <p>5.炉盘直径:约φ550mm;</p> <p>6.外壳采用1.0mm厚304#不锈钢板材质。</p>

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

附表八十：工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1600*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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：方形油网烟罩及新风风帘 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：4250*1500*500mm(±10mm); 2.壳体采用304#厚度1.2mm厚不锈钢板; 3.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）2套 4.配迷宫式隔油网;
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：600*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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：缺口补罩 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：600*1100*500mm(±10mm); 2.壳体采用304#厚度1.2mm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。	

附表八十四：油水分离电热油炸机 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: 1000*600*800mm(±10mm);</p> <p>2.功率: 约12kW/380V;</p> <p>3.容量:≥60L;</p> <p>4.油水分离, 自动恒温; 在油炸过程中, 食物残渣会沉淀到油炸机的底部, 而油水分离技术则利用油与水的密度差, 通过特殊的设计让沉重的食物残渣和水分沉到底部, 实现油水界面的清晰分离</p> <p>5.数显温控, 温度0-300℃范围调节最高温可达250℃</p> <p>6.采用316不锈钢发热管</p> <p>7.壳体采用1.0mm厚304#不锈钢板制作;</p>
---	---

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

附表八十五: 封墙钢 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: 16250*2050mm(±10mm);</p> <p>2.采用304#厚度1.2mm不锈钢板;</p>

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

附表八十六: 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.规格: 2000*160*40+150mm(±10mm);</p> <p>2.采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p>

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

附表八十七: 单门插盘式醒发箱 (36盘) 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: 820*1200*2060mm(±10mm);</p> <p>2.功率: 约3kW/220V;</p> <p>3.重量: 约135kg;</p> <p>4.在标准温度38℃的情况下, 常温面团醒发需30~40分钟、冷藏/冷冻面团醒发需约1.5小时;</p> <p>5.精确控温: 单门插盘式醒发箱具备精准的温度控制系统, 能够根据发酵食品的需要调整至适宜的温度范围, 通常在25℃至60℃之间;</p> <p>6.恒温环境: 通过内置的温度传感器和加热元件, 醒发箱能够自动调节和维持稳定的温度环境, 确保食品在适宜的温度下均匀发酵</p> <p>7.高效节能: 智能的时间控制能够根据发酵进度合理调整温湿度, 避免无谓的能量消耗, 达到节能的目的</p> <p>8.采用喷雾式结构, 在机器开始工作后产生蒸汽;</p> <p>9.全部为双层不锈钢制作, PU保温层, 保温厚度≥60mm;</p> <p>10.微电脑数字控制系统, 使温度、湿度精准, 有时间控制、报警模式;</p> <p>11.热风循环结构, 使醒发的面包均匀一致, 大玻璃门可随时观察醒发情况;</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款, 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: 三层九盘烤箱 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1730*1170*1760(±10mm)；内膛尺寸：1320*750*230(±10mm)；</p> <p>2.功率：约25kW/380V；</p> <p>3.定时范围：约0~99分钟；</p> <p>4.重量：约730kg；</p> <p>5.双层钢化玻璃，磨砂拉手；</p> <p>6.外壳采用1.1mm(±0.1mm)厚不锈钢板</p> <p>7.内膛每个点的温差±2-3°，电热丝使用时间约8年；</p> <p>8.系统：采用高智能微电脑控制技术，温控精度±1度，温度≥300°，带预约功能，可预约下一次烘焙的时间；</p> <p>9.镀铝板厚1.2mm(+0.1mm)，食品级，耐高温不变形；</p> <p>10.8-10MM加厚保温层，保温棉、高温抗分解，绝缘性好，耐热性强，抗腐蚀性好；</p> <p>11.按键（微电脑）式面板控制，数字显示，可储存数据。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：方形油网烟罩及新风风帘 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：8400*1500*500mm(±10mm)；</p> <p>2.壳体采用304#厚度≥1.2mm不锈钢板；</p> <p>3.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）4套</p> <p>4.配迷宫式隔油网；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表九十：双通荷台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1800*900*850mm(±10mm)；</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表九十一：木质案板台（包不锈钢） 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：2000*900*850mm(±10mm)；</p> <p>2.台面包不锈钢板采用1.5mm厚304#不锈钢板，案板厚度：80mm，案板下面再封0.8mm厚不锈钢板；</p> <p>3.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管；</p> <p>4.配不锈钢调节脚；</p>

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

附表九十二：储物桶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：750*410*745mm(±10mm); 2.容量：≥102L; 3.食品级塑料，透明滑盖,配塑料铲;

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：单星盆连掩门柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：700*900*850mm(±10mm); 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.星斗采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚; 7.星盆规格：500*500*300mm(±5%);

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：自动压面机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.一体不锈钢机壳。 2.功率3千瓦，电压380v 3.1200*630*1070mm(±10mm) 4.压面宽度≥330毫米。压面厚度8—25毫米可调节。

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

附表九十五：搅拌机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：620*640*1070mm(±10mm); 2.功率：约1KW/380V; 3.转速:120/240/468/转/分; 4.容量：≥40L; 5.变频搅拌机有三种搅拌速度，配有钢丝打蛋器、拍型搅拌器及螺旋形和面钩。 6.使用变频器控制，低噪音。

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

附表九十六：搅拌机 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：620*620*1020mm(±10mm);</p> <p>2.功率：约0.8kW/380V;</p> <p>3.转速:120/240/468/转/分;</p> <p>4.容量：≥30L;</p> <p>5.变频搅拌机有三种搅拌速度，配有钢丝打蛋器、拍型搅拌器及螺旋形和面钩。</p> <p>6.使用变频器控制，低噪音。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：卧式和面机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.面斗内外及外壳均为优质不锈钢材质</p> <p>2.搅拌器为食品及304不锈钢实心材质。</p> <p>3.上翻盖采用铰链式设计，安全系数大大提高,防止自动回落伤手。</p> <p>4.料筒容量（内）150L.一次最大和面量50（kg）.一次最大和面量的和面时间约6min(按比例)</p> <p>5.采用电机加减速机,链条齿轮传动,做到超静音和面，减小噪音.</p> <p>6.增设链条自动涨紧装置。</p> <p>7.功率≥2.2kw，电压220/380V</p> <p>8.尺寸≥950*550*1000mm(±10mm)</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：工具挂架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：L=8000*60*100mm(±10mm);</p> <p>2.采用304#厚度1.5mm不锈钢板制作;</p> <p>3.挂钩采用304#8.0mm圆枝</p> <p>4.挂钩间距≤180mm</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：馒头机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.电压380V</p> <p>2.功率≥3千瓦50HZ</p> <p>3.尺寸≥1330*440*960mm(±10mm)</p> <p>4.生产产量每小时3600—4200个，每分钟65个左右。</p> <p>5.揉制的馒头色白、起层、口感好，仿手工揉制馒头。</p> <p>6.面板采用优质食品级304不锈钢材质制作，整机外壳采用优质不锈钢制作。</p> <p>7.该产品成形辊采用特殊材质制作，生产时不粘辊轴，便于清洗，更卫生安全。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百：全自动包子机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>1.功率：2.75KW 电压220V</p> <p>2.尺寸：1290*620*1560mm(±10mm)</p> <p>3.产量每小时100-3600个</p> <p>4.能加工各种肉馅，菜馅，肉菜混合馅及其他各种馅的包子。包子皮厚度和馅量均可调节。</p> <p>5.包子大小可通过调节面与馅子的输送速度或更换出面口进行改变。</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：卧式和面机 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.面斗内外及外壳均为优质不锈钢材质</p> <p>2.搅拌器为食品级304不锈钢实心材质。</p> <p>3.上翻盖采用铰链式设计，安全系数大大提高,防止自动回落伤手。</p> <p>4.料筒容量（内）240L. 一次最大和面量100（kg）.一次最大和面量的和面时间约6min(按比例)</p> <p>5.电源开关增加了防水套，更好的保护开关等电器。</p> <p>6.采用电机加减速机,链条齿轮传动,真正做到超静音和面，减小噪音.</p> <p>7.功率≥4+0.75kw，电压380V</p> <p>8.尺寸≥1230*710*1210mm(±10mm)。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：面条机 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：990*560*1255mm(±10mm);</p> <p>2.产量：≥70kg/h;</p> <p>3.功率：约1kW/380V;</p> <p>4.外壳304不锈钢;</p>

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

附表一百零三：板式四层架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1000*500*1500mm(±10mm);</p> <p>2.立柱采用38*38*1.2mm厚304#不锈钢方通;</p> <p>3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.配不锈钢调节脚;</p> <p>5.采用焊接工艺制作。</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。

附表一百零四：商用冷柜（风冷冷冻柜） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

1	<p>1.规格：1200*700*1900mm(±10mm);</p> <p>2.温度：-10℃~-18℃;电源：220V50Hz，功率：约500W；门数：四门；</p> <p>3.门板、侧板、内板不锈钢材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架6个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>4.在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好；</p> <p>5.蒸发器类型：风冷；净容积：≥830L；带融霜加热；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：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.规格：双瓶组</p> <p>2.灭火装置是由控制箱体、机械释放装置、驱动气体容器、灭火剂容器、声光报警控制盘、感温器、喷嘴、水流阀、备用电源、管路以及管件组成；</p> <p>3.灭火剂管道压力1.2MPa，贮气瓶12MPa，燃气关闭阀0.1MPa，双瓶组喷嘴数量≥11≤18,感温器动作温度183℃±5℃；</p> <p>4.工作电源:AC220V±15%,50W，备用电源:DC12V；</p> <p>5.控制箱外壳采用不锈钢材质</p> <p>▲6.食用油专用灭火剂根据F类火灾水系灭火剂最新标准检测合格，提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。</p> <p>▲7.灭火系统装置提供《型式检验报告》，提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。</p> <p>▲8.灭火系统装置提供应急管理部消防产品合格评定中心颁发的《消防产品认证证书》，提供佐证材料、页码。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：高身饼盘车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
1		<p>1.规格：470*620*1700mm(±10mm);</p> <p>2.立柱采用304#30*30*1.2mm厚不锈钢方通；</p> <p>3.配4寸软胶静音轮及防撞条各4个；2个带刹车制；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百零七：中式炉拼柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
1		<p>1.规格：400*1250*810mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p>

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

附表一百零八：炊用燃气大锅灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1100*1150*800(±10mm)；</p> <p>2.炉台面及水围采用304不锈钢板，厚度1.5mm。下嵌进口防火保温隔热棉。下垫2.0mm厚镀锌钢板。</p> <p>3.炉身及炉背板采用304不锈钢板，厚度1.0mm，背板高度：不低于450mm</p> <p>4.炉体骨架采用40mm*40mm*4mm镀锌角铁</p> <p>5.炉膛采用1.5mm厚镀锌板钢板，内部采用成型整体耐火砖、耐火泥和耐火隔热棉。</p> <p>6.炉通角内含支撑炉身的1.5寸钢柱及高度可调子弹脚。</p> <p>7.炉头采用节能环保型低噪音预混合炉头，风制、气制、安全阀采用离子式熄火保护装置，鼓风机为低噪音铝叶鼓风机。</p> <p>▲8.符合《商用燃气燃烧灶具》（GB 35848-2024）规范要求，提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：封墙钢 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：11500*2050mm(±10mm)；</p> <p>2.采用304#厚度1.2mm不锈钢板；</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：方形油网烟罩及新风风帘 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：10000*1500*500mm(±10mm)；</p> <p>2.壳体采用304#厚度≥1.2mm不锈钢板；</p> <p>3.连接板采用304#厚度≥1.7mm不锈钢板，带UV检修口；</p> <p>4.配UV灯管（规格：1715*310*60）5套（每套4条灯管），功率：0.5KW/套；</p> <p>5.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）5套</p> <p>6.配环多级旋风油网；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：烟罩控制箱 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：与UV烟罩匹配；</p> <p>2.壳体采用1.0mm厚304#不锈钢板；</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。	

附表一百一十二：双层工作台（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>1.规格：600*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>5.配不锈钢调节脚;</p>
--	---	---

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

附表一百一十三：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1800*1000*850mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>5.配不锈钢调节脚;</p>

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

附表一百一十四：风机屋柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：400*760*550+150mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.配不锈钢调节脚;</p>

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

附表一百一十五：燃气双头矮汤炉(带外置风机) 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：1200*760*550+150mm(±10mm);</p> <p>2.风机功率：约0.5KW/220V</p> <p>3.炉面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.围板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.炉体：国标角铁2mm铁板;</p> <p>7.配鼓风机、自动点火及安全制及汤锅注水龙头1个;</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：方形油网烟罩及新风风帘 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：12000*1500*500mm(±10mm);</p> <p>2.壳体采用304#厚度≥1.2mm厚不锈钢板;</p> <p>3.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）6套</p> <p>4.配迷宫式隔油网;</p>

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：燃气双门车载蒸柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：2280*1020*1800mm(±10mm)； 2.功率：约240W/220V，热功率110kW； 3.柜体内蒸汽泄压方式为下压排气； 4.盘数：≥48盘，材质：柜体内胆采用304不锈钢1.2mm(±0.1mm)，外采用不锈钢1.0mm(±0.1mm)； 5.垢保护，若清除水垢预警6小时后没有及时清除水垢，设备不能燃烧工作； 6.缺水保护功能，当系统缺水，系统不能燃烧工作；

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

附表一百一十八：可倾式燃气汤锅 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1550*1050*1250mm(±10mm)； 2.容量：≥300L； 3.功率：约0.25kW/220V； 4.燃气耗量：约40000kcal/h； 5.配摇摆龙头,配鼓风机、自动点火及安全制； 6.由全不锈钢机架、节能燃烧器、锅体倾倒系统和耐热保温装置组成； 7.锅体采用加厚304#不锈钢板模压成型,锅体具有翻转功能；

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

附表一百一十九：封墙钢 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：13500*2050mm(±10mm)； 2.采用304#厚度1.2mm不锈钢板；

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

附表一百二十：封墙钢 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：16150*2050mm(±10mm)； 2.采用304#厚度1.2mm不锈钢板；

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

附表一百二十一：燃气蒸箱 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>1.规格：1150*900*1900(±10mm);</p> <p>2.板材采用304#不锈钢板，面板厚度1.5mm，前板、侧板、背板厚度1.0mm，炉架采用40mmx40mm国标角钢。炉脚为φ50mmx1.5mm不锈钢可调式子弹脚。不锈钢喷火式自然风猛火炉头，不用安装鼓风机，节能；环保；静音，双连电磁熄火保护安全阀,电子打火一键起动.水胆为1.5mm厚304#不锈钢板。补水箱自动进水,进水前端装有除水垢装置，不配屛。</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：中式炉拼柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：200*1250*810mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>

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

附表一百二十三：中餐燃气炒菜灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：2200*1250*800+450mm(±10mm);</p> <p>2.板材采用304#不锈钢板，面板厚度1.5mm，前板、侧板、背板厚度1.2mm，炉架40mmx40mmx4mm角钢。</p> <p>3.炉膛及面用4.0mm厚国标铁板制造，内里用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位。</p> <p>4.炉脚为Φ50mmx1.5mm无缝钢管内含不锈钢可调式子弹脚采用风气连动主气阀。</p> <p>5.配电子点火开关装置，带熄火保护装置。</p> <p>6.安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质镀锌管。</p> <p>7.配有锅支架，摇摆水龙头。</p> <p>8.配有防水鼓风机，安装位置便于检修和更换。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：方形油网烟罩及新风风帘 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：14650*1500*500mm(±10mm);</p> <p>2.壳体采用304#厚度≥1.2mm不锈钢板;</p> <p>3.连接板采用304#厚度≥1.7mm不锈钢板，带UV检修口;</p> <p>4.配UV灯管（规格：1715*310*60）7套（每套4条灯管），功率：0.5KW/套;</p> <p>5.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）7套</p> <p>6.配环多级旋风油网;</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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.规格：单瓶组</p> <p>2.灭火装置是由控制箱体、机械释放装置、驱动气体容器、灭火剂容器、声光报警控制盘、感温器、喷嘴、水流阀、备用电源、管路以及管件组成；</p> <p>3.灭火剂管道压力1.2MPa，贮气瓶12MPa，燃气关闭阀0.1MPa，单瓶组喷嘴数量≤10,感温器动作温度183°C±5°C；</p> <p>4.工作电源:AC220V±15%,50W，备用电源:DC12V；</p> <p>5.控制箱外壳采用不锈钢材质</p> <p>▲6.食用油专用灭火剂根据F类火灾水系灭火剂最新标准检测合格，提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。</p> <p>▲7.灭火系统装置具有《型式检验报告》，提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。</p> <p>▲8.灭火系统装置提供应急管理部消防产品合格评定中心颁发的《消防产品认证证书》，提供佐证材料、页码。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：食品留样冷柜(顶部带温度显示) 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：1200*700*1950mm(±10mm)；</p> <p>2.温度：+10°C~-1°C；</p> <p>3.玻璃单门；</p> <p>4.功率：约350W/220V；</p> <p>5.产品整机材质达到食品级，高性能品牌压缩机；</p> <p>6.制冷方式：直冷；</p> <p>7.加厚整机发泡层，隔热保温，配双层玻璃门；</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1400*700*850mm(±10mm)；</p> <p>2.台面采用1.5mm304#不锈钢板；</p> <p>3.层板采用1.0mm304#不锈钢板；</p> <p>4.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管；</p> <p>5.配不锈钢调节脚；</p>

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

附表一百二十八：四格热汤池柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>1.规格: 1500*700*850mm(±10mm);</p> <p>2.功率:约4kW/220V</p> <p>3.温度调节: 0~99℃</p> <p>4.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>7.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>8.带自动进水及缺水保护装置, 配温控系统;</p> <p>9.配不锈钢调节脚;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百二十九: 份数盆**GN1/1** 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: 530*325*150mm(±10mm);</p> <p>2.采用304#厚度≥0.8mm不锈钢板, 一体成型;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 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: 挂衣吊柜 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格: 1350*350*1800mm(±10mm);</p> <p>2.侧板与底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.门板采用1.0mm厚304#mm不锈钢板(带可视钢化玻璃);</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百三十一: 脚底清洗池 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: 1200*1000*50mm(±10mm);</p> <p>2.采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百三十二: 三层餐车 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格: 900*600*900mm(±10mm);</p> <p>2.层板采用304#厚度1.2mm不锈钢板;</p> <p>3.立柱: 30*30*1.2mm厚304#不锈钢方通;</p> <p>4.配4寸软胶静音轮, 其中两个带刹车, 配缓冲垫;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款, 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: 不锈钢消毒库 是否允许进口: 否

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

	1	<p>1.规格：7850*3900*2500mm(±10mm);</p> <p>2.总功率：约65kw/380v;</p> <p>3.最大容积：45000L</p> <p>4.开门数及结构：1000*2000mm的门2套，含304五金挂件，内应急手动开门,真空玻璃可视窗;</p> <p>5.保温房板：采用≥100mm厚耐高温发泡保温房板;</p> <p>6.库房材料：采用双面磨砂0.8mm(±0.1mm)厚304#不锈钢板;</p> <p>7.地面要求：3.3mm(±0.1mm)防滑铝板，与外地面平行;</p> <p>8.消毒温度：0—125℃可调，可定时、定温、自带记忆功能;</p> <p>9.内照明：嵌入式LED三防灯（防水、防爆、防高温）;</p> <p>10.安全装置：电控采用微电脑智能保护，漏电保护及有障碍无法启动装置，内设自助开门装置确保任何情况下保证人员及设备的安全，设备使用三防三色警示报警闪灯提示故障，Ø25mm不锈钢管防碰撞护栏;</p> <p>11.控制系统：采用智能触摸控制系统，精准锁定每个功能稳定性，使后期操作更简单;</p> <p>12.强制循环系统：2台高温强制循环风机，8套5KW的304发热组件;</p> <p>13.消毒原理：利用强制空间热能循环产生无死角流动的120℃热风对消毒物品表面及缝隙穿透杀灭残留细菌、病毒;</p>
说明		打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢消毒库门 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：1200*2500*100mm(±10mm);</p> <p>2.采用双面磨砂0.8mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.采用≥100mm厚耐高温发泡保温房板</p>
说明		打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
附表一百三十五：牛角罩连排风竖管 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：675*200*1600mm(±10mm);</p> <p>2.采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p>
说明		打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
附表一百三十六：洗碗机抽气罩 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：650*650*700mm(±10mm);</p> <p>2.采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p>
说明		打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
附表一百三十七：大单星盆台 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>1.规格：2500*800*850mm(±10mm);</p> <p>2.台面与星斗采用1.5mm厚304#不锈钢板一体折弯成型;</p> <p>3.台脚采用304#φ50*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>4.横通采用304#φ30*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>5.配不锈钢调节脚;</p> <p>6.星盆规格：2400*700*400mm(±5%);</p>
--	---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：餐厨垃圾处理器 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：1400*800*900mm(±10mm);</p> <p>2.功率：约9kW/380V(破碎约3.2kW,脱水约2.1kW,循环水泵约1.28kW)，采用触摸屏显示系统运行参数和状态;</p> <p>3.将厨余垃圾进行研磨粉碎和脱水处理，处理能力≥800L/h；处理后的厨余垃圾减量比例≥80%;</p> <p>4.设备整机采用SUS304#不锈钢材质制作，设备台面板2.0mm(±0.1mm)厚，侧板1.2mm(±0.1mm)厚；骨架选用304#方通焊接成型;</p> <p>5.设备利用研磨粉碎原理对厨余垃圾进行快速粉碎，可粉碎菜叶、贝壳、虾壳、大骨等，粉碎口具有电流感应保护，过载反转，打开自动停止运转功能；粉碎口入口配强力磁吸棒，避免磁性金属异物倒入;</p> <p>6.设备采用PLC全自动编程控制，无须人工控制，全触摸屏操作，同时具备急停控制、时间设定、过载保护、定时开关功能;</p> <p>7.设备具备自动清洗循环系统，可随时启动自动清洗，配清洗喷枪，确保设备完全清洁;</p> <p>8.设备具备智能水管理系统，实现水在垃圾处理过程中重复利用，减少耗水量,节能低碳环保;</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：活动双层工作台 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1200*760*850+150mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>5.配4寸软胶静音轮，其中两个带刹车;</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：商用洗碗机（长龙式洗碗机） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
		<p>1.外形尺寸：约7800×850×2100mm</p> <p>2.清洗量：6000-7000碟/小时（8寸碟）</p> <p>3.耗水量：340升/小时</p> <p>4.清洗温度：55-60℃</p> <p>5.漂洗温度：82-90℃</p> <p>6.传送带宽度：605mm</p>

- 7.清洗高度： 420mm
- 8.进口长度： 1400mm
- 9.出口长度： 1800mm
- 10.水箱容量： 90升
- 11.主洗加热功率： 21 kW
- 12.烘干加热功率： 15 KW
- 13.漂洗加热功率： 33 kW
- 14.总配电量： 74.19 kW
- 15.电源： ~380V/50Hz/3

- 16.采用SUS304材质，双层外壳夹保温层，节能环保降低功率；
- 17..主洗水泵设计采用 2KW 的进口高压清洗泵，内部采用上5下4清洗管设计，高温漂洗内部采用上2下2的漂洗管设计，超高温纯净水漂洗，漂洗全部采用不锈钢喷嘴；对冲式水流，扇形水幕，内凹式水槽，不产生死角，压力大，噪音小，水箱内有过滤网，有效阻挡清洗和漂洗后遗留的餐渣进入水箱内部。
- 18.漂洗系统采用泵压恒温设计，确保漂洗温度82℃以上，达到洗消效果，且不受外界水压波动影响；
- 19.输送带采用可调速设计，用户可根据使用碗碟的洁净度选择清洗速度；一键式开关机，方便省事。输送带具有防腐蚀、耐高温的特性；适合各种类型、各种形状碗碟插放，也可用于快餐盘和托盘的清洗；
- 20.烘干系统带有除湿功能，设计采用6根1.5KW防干烧电热管，不锈钢强力风机(定制)进行循环烘干，烘干消毒更彻底；
- 21.箱体内壁无管道，不藏污垢，符合卫生要求且方便清洗；
- 22.采用防堵型清洗臂设计，全覆盖无死角清洗，预漂、主漂臂可快速正面更换，防错装设计不会装反；
- 23.模块均采用门式设计，组装后的整机平整美观，便于机器维护以及日常清洁；
- ▲24.提供由检测依据GB14934-2016的标准所做关于“长龙式洗碗机卫生情况”的检测报告；洗涤后的餐具在“大肠菌群/50cm²，沙门氏菌/50cm²”的实验中，未检测出大肠菌群/50cm²、沙门氏菌/50cm²；具有检测报告复印件，提供佐证资料、页码。
- ▲25.提供由检测依据GB/T 5169.11-2017《电工电子产品着火危险试验第11部分：灼热丝/热丝基本试验方法成品的灼热丝可燃性试验方法》；检测对象：洗碗机控制系统，检测项目：灼热丝试验；试验温度600℃，未起燃，判定检测结果通过；提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。
- ▲26.提供由检测依据GB/T 9274-1988点滴法测试，检测对象：洗碗机电机/输送带电机；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 23±2℃，放置 500h 后用水清洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化；提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。
- ▲27.提供由检测依据GB4706.1-2005的标准所做关于“洗碗机防漏电系统”检测报告；在依据GB4706.1-2005的标准试验后，试验结果合格,防水等级IP65；提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。

1

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

附表一百四十一：双层工作台（带靠背） 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：950*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.层板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.台脚采用304#φ38*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>5.配不锈钢调节脚;</p>
--	---	---

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

附表一百四十二：大单星盆台（带靠背） 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：1100*800*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面与星斗采用1.5mm厚304#不锈钢板一体折弯成型;</p> <p>3.台脚采用304#φ50*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>4.横通采用304#φ30*1.2mm不锈钢圆管;</p> <p>5.配不锈钢调节脚;</p> <p>6.星盆规格：1000*600*400mm(±5%);</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：挂墙双层板 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：1900*350mm(±10mm);</p> <p>2.层板采用304#厚度1.2mm不锈钢板;</p> <p>3.长度≥1600mm增加一块三角码;</p> <p>4.固定螺丝采用不锈钢膨胀螺丝</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：冲水槽 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：22830*190*240mm(±10mm);</p> <p>2.配套餐厨垃圾处理器;</p> <p>3.采用304#厚度1.2mm不锈钢板制作，包含4个转弯;</p>
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：餐具回收线传送带（链板式） 是否允许进口：否

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

		<p>1.规格：（5280+5120+2830）*520mm*930mm(±10mm);</p> <p>2.传送带速度:5-20m/min;</p> <p>3.链板宽度:约304mm;</p> <p>4.传送餐具长度:≤450mm;</p> <p>5.传送餐具宽度:≤350mm;</p> <p>6.单电机功率:约0.75kW/380V;</p> <p>7.平板式链排结构;</p> <p>1 8.模块分段式结构;</p> <p>9.系统末端配置光电感应限位开关;</p> <p>10.配置自动清洁系统，持续冲洗传送板正反面;</p> <p>11.独立的清洗水箱，配有过滤网，对冲洗下的食物残渣进行集中收集;</p> <p>12.传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整;</p> <p>13.配置启动停止按钮，变频速度调节按钮和急停开关;</p> <p>14.整机采用304#≥厚度1.5mm不锈钢板制作，输送带采用抗高温抗变型尼龙材料;</p> <p>15.出口下滑限位。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	
附表一百四十六：餐具回收车 是否允许进口：否		
参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：500*800*550mm(±10mm);</p> <p>2.台面与星斗采用1.5mm厚304#不锈钢板一体折弯成型;</p> <p>3.配4寸软胶静音轮，其中两个带刹车;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：餐具回收车隔渣篮 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：400*700*450mm(±10mm);</p> <p>2.采用1.0mm厚304#不锈钢孔板;</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。	
附表一百四十八：餐具回收柜连投递口连下滑道 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：5330*250*850mm(±10mm);</p> <p>2.采用≥1.0mm厚304#不锈钢板，配投掷口4个;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：餐具回收线传送带（链板式） 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：（5250+3570+5140+3380）*600mm*930mmm(±10mm);</p> <p>2.传送带速度:5-20m/min;</p> <p>3.链板宽度:约304mm;</p> <p>4.传送餐具长度:≤450mm;</p> <p>5.传送餐具宽度:≤350mm;</p> <p>6.单电机功率:约0.75kW/380V;</p> <p>7.平板式链排结构;</p> <p>8.模块分段式结构;</p> <p>9.系统末端配置光电感应限位开关;</p> <p>10.配置自动清洁系统，持续冲洗传送板正反面;</p> <p>11.独立的清洗水箱，配有过滤网，对冲洗下的食物残渣进行集中收集;</p> <p>12.传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整;</p> <p>13.配置启动停止按钮，变频速度调节按钮和急停开关;</p> <p>14.整机采用304#≥厚度1.5mm不锈钢板制作，输送带采用抗高温抗变型尼龙材料;</p> <p>15.出口下滑限位。</p> <p>▲16.所投产品依据GB4706.1-2005标准，对电器安全和机械危险进行安全型式试验，所检项目符合标准要求，提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：餐具回收柜连投递口连下滑道 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：5070*250*850mm(±10mm);</p> <p>2.采用≥1.0mm厚304#不锈钢板，配投递口6个;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：洗手槽连柜体 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：3000*600*850mm(±10mm);</p> <p>2.台面与星斗采用304#厚度1.5mm不锈钢板一体折弯成型;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.配不锈钢调节脚;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百五十二：感应龙头 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

1	<p>1.黄铜铸造主体，表面抛光铜镍铬处理。</p> <p>2.可使用AC/DC控制模块，电池必须采用1.5V*4的全新AA碱性。</p> <p>3.感应仓的红外线感应范围13cm(±5%)，可调至30cm范围内感应工作。</p> <p>4.具备断电3秒止水的节水功能，避免断电后不止水造成浪费。</p> <p>5.龙头内置有调温功能，使用热水时调节好合适的温度。</p> <p>6.水嘴距台面高度110，总高度140，出水嘴距主体中心距离152mm(±5%)，开单孔35mm安装，主体中心安装宽度台面需保留80mm以上。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：筷子、勺子存储车 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：850*500*850mm(±10mm)；</p> <p>2.台面采用304#厚度1.5mm不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.配不锈钢调节脚；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百五十四：墩布挂架 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：L=3000mm(±10mm)；</p> <p>2.采用304#厚度1.5mm不锈钢板制作；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百五十五：冷柜（制冷工作台） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1800*760*800mm(±10mm)；</p> <p>2.制冷方式：直冷；温控类型：机械\数显；温度：+10°C~-1°C;电源220V50Hz，功率：约200W；</p> <p>3.产品整机材质达到食品级；</p> <p>4.在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能；箱体整体发泡，保温效果更好；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：单星盆连掩门柜（带靠背） 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：1500*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.星斗采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p> <p>7.星盆规格：500*500*300mm(±5%);</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1800*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百五十八：工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1350*700*850mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百五十九：双玻璃门高身高温展示雪柜(风冷) 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：1200*700*1950mm(±10mm); 温度：+10℃~-1℃; 玻璃双门;</p> <p>2.功率：约320W/220V;</p> <p>3.产品整机材质达到食品级;</p> <p>4.制冷方式：风冷;</p> <p>5.蒸发器类型：风冷; 净容积：≥860L;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：超宽型直角蛋糕柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>1.规格：1800*750*1060mm(±10mm)；</p> <p>2.功率：约700W/220V；</p> <p>3.壳体采用304#不锈钢板制作，门体采用升级钢化玻璃门；</p> <p>4.制冷方式：无霜型冷风循环系统；</p> <p>5.正面顶面玻璃采用自动电热除雾双中空玻璃，能自动消除玻璃表面的水雾；侧面则采用中空钢化玻璃；</p> <p>6.两层展示，层架支撑采用不锈钢材料带高度调节孔，高低可调；</p> <p>7.推拉门采用中空保温透明玻璃，四周轨道采用铝合金型材；</p> <p>8.温度：2℃~8℃,微电脑温度控制器、能准确控制柜内温度；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1500*700*850mm(±10mm)；</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百六十二：双星盆连掩门柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1200*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm；</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.星斗采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p> <p>7.星盆规格：500*500*300mm(±5%)；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：挂墙双层板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：700*350mm(±10mm)；</p> <p>2.层板采用304#厚度1.2mm不锈钢板；</p> <p>3.长度≥1600mm增加一块三角码；</p> <p>4.固定螺丝采用不锈钢膨胀螺丝</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：带锁工具箱 是否允许进口：否

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

	1	1.规格：545*138*660mm(±10mm); 2.带锁茶色玻璃门板，壳体采用1.0mm厚304#不锈钢板; 3.刀架放置道具≥10把
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：双通荷台柜 是否允许进口：否

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

	1	1.规格：1500*1000*850mm(±10mm); 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
--	---	---

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：吊天花双层板 是否允许进口：否

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

	1	1.规格：2600*400mm(±10mm); 2.层板采用304#厚度1.2mm不锈钢板; 3.采用304#φ30*1.2mm不锈钢圆管，四个角配防撞胶;
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：异形拼板 是否允许进口：否

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

	1	1.规格：140*660*40+150mm(±10mm); 2.采用1.5mm厚304#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。

附表一百六十八：异形工作台柜 是否允许进口：否

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

	1	1.规格：1495*900*750+150mm(±10mm); 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
--	---	---

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

附表一百六十九：电磁四眼煲仔炉 是否允许进口：否

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

1	<p>1.采用304#不锈钢制作，面板厚度$\geq 1.3\text{mm}$；其余板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>2.整机采用电磁感应加热方式，采用优质IGBT(数字信号处理器)；配置全铜感应线盘；三重立体防辐射屏蔽设计；流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风、送风相结合，散热充分；配置八档360度旋转磁感火力调节开关，触摸式LED显示器；带定时功能，可保存三组不同时间；配置直径300mm微晶玻璃；</p> <p>3.规格：约700*800*800+50mm，电源：4*3.5KW/380V</p> <p>▲4.所投型号的电磁煲仔炉依据GB/T 2423.34-2012标准，提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：封墙钢 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：6750*2050mm($\pm 10\text{mm}$)；</p> <p>2.采用304#厚度1.2mm不锈钢板；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十一：8kW双缸炸炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：800*900*850mm($\pm 10\text{mm}$)；</p> <p>2.功率：约8kW*2/380V；</p> <p>3.炉面板采用厚度$\geq 1.35\text{mm}$304#不锈钢；侧板、背板、底板采用1.1mm($\pm 0.1\text{mm}$)不锈钢；</p> <p>4.油缸容量20L*2，配置230*315*150炸篮2个；</p> <p>5.配置温度旋钮触控屏幕，烹饪更便捷直观；</p> <p>6.最高60MHZ的高速数字CPU处理器，可靠性高的绝缘栅双极晶体管，可启动多达30种保护功能，故障率低，寿命长；</p> <p>7.具备带有3种常用功能：定时，定温，确定取消功能；</p> <p>8.具备5种温度记忆菜单功能，可以根据不同菜品，快速选择不同温度烹饪；</p> <p>9.显示功能：实时功率、时间、温度；</p> <p>10.故障显示包括但不限于：无锅、干烧、电源故障、启动异常、线盘故障、主机高温、负载故障、驱动异常、通讯故障；</p> <p>11.整机外壳十项防护结构，倒角折边嵌合，IPX7级防水散热风机，散热风道细密隔网处理，有效防水、防油、防虫；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：方形油网烟罩及新风风帘 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：4000*1300*500mm($\pm 10\text{mm}$)；</p> <p>2.壳体采用304#厚度$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢板；</p> <p>3.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）2套</p> <p>4.配迷宫式隔油网；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十三：三层六盘烤箱 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.三层六盘电烤箱，功率21KW。</p> <p>2.尺寸≥1240*835*1535mm(±10mm)</p> <p>3.采用微电脑控制，面火加装均火网款，使上层受热更均匀</p> <p>4.黑色钛金拉丝板，全玻璃炉门带大视窗设计配有照明灯，可随时了解烘烤情况。</p> <p>5.全封闭式整体环保耐高温材料，保温性能优越。</p> <p>6.数字显示温控器，配有数显定时报警装置，超温安全保护等</p> <p>7.炉面火、炉底火温度独立控制、采用九条发热管。</p> <p>8.万象脚轮设计，移动更便捷、更省力。</p> <p>▲9.提供符合GB4706.1-2005 GB4706.52-2008要求的检验报告，提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：异形工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1750*760*850+150mm(±10mm)；</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十五：异形工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：600*760*850+150mm(±10mm)；</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十六：单星盆连掩门柜（带靠背） 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：600*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.星斗采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p> <p>7.星盆规格：500*500*300mm(±5%);</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：切角工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1200*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十八：双通荷台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1800*800*850mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百七十九：单星盆连掩门柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：600*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.星斗采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p> <p>7.星盆规格：500*500*300mm(±5%);</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：方形油网烟罩及新风风帘 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：3600*1300*500mm(±10mm); 2.壳体采用304#厚度≥1.2mm不锈钢板; 3.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）2套 4.配迷宫式隔油网;
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：座台电热旋转煎饼炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：530*530*210mm(±10mm); 2.功率：约3500W/220V; 3.炉盘直径:约φ500mm，外壳不锈钢板制作;
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百八十二：组合工作柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1500*760*650mm(±10mm); 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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。	

附表一百八十三：封墙钢 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：9520*2050mm(±10mm); 2.采用304#厚度1.2mm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。	

附表一百八十四：方形油网烟罩及新风风帘 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：3200*1300*500mm(±10mm); 2.壳体采用304#厚度≥1.2mm不锈钢板; 3.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）2套 4.配迷宫式隔油网;
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：L型工作台柜 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：1370*800*850mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百八十六：工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1500*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百八十七：异形工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：125*450*850+150mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百八十八：切角工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：250*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表一百八十九：切角工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：1500*900*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>
--	---	---

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

附表一百九十：封墙钢 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：3600*2050mm(±10mm);</p> <p>2.采用304#厚度1.2mm不锈钢板;</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。

附表一百九十一：电磁单头煮炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.采用304#不锈钢制作，面板厚度≥1.3mm；其余板材厚度≥1.0mm;</p> <p>2.配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用优质IGBT(数字信号处理器)；配置全铜感应线盘；三重立体防辐射屏蔽设计；流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风、送风相结合，散热充分；配置八档360度旋转磁感火力调节开关精准控制火力；配置明火仿真显示屏，全中文直观显示功能，包括但不限于：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”等功能；</p> <p>3.配内径500mm复合材料平底锅，一体冲压成型锅底，杜绝卫生死角；容积：约70L；下水DN40；上水DN15；</p> <p>4.规格：约700*800*800+50mm；电源：15KW/380V；</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：西式炉拼柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：500*900*850mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>

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

附表一百九十三：电磁单头550#羊肉面汤灶（平底封头加高锅） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

1	<p>1.采用304#不锈钢制作，面板厚度$\geq 1.3\text{mm}$；其余板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>2.配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用优质IGBT(数字信号处理器)；配置全铜感应线盘；三重立体防辐射屏蔽设计；流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风、送风相结合，散热充分；配置八档360度旋转磁感火力调节开关精准控制火力；配置明火仿真显示屏，全中文直观显示功能，包括但不限于：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”等功能；</p> <p>3.配内径500mm复合材料平底锅，一体冲压成型锅底，杜绝卫生死角；容积：约70L；下水DN40；上水DN15；</p> <p>4.规格：约700*800*800+50mm；电源：15KW/380V；</p> <p>▲5.所投商用电磁炉(控制机芯)依据GB/T 2423.3-2016检测；提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。</p>
---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：份数盆GN1/2 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：325*265*150mm($\pm 10\text{mm}$)；</p> <p>2.采用304#厚度$\geq 0.8\text{mm}$不锈钢板，一体成型；</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：木质案板台（包不锈钢） 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：1800*760*850+150mm($\pm 10\text{mm}$)；</p> <p>2.台面包不锈钢板采用1.5mm厚304#不锈钢板，案板厚度：$\geq 80\text{mm}$，案板下面再封0.8mm厚不锈钢板；</p> <p>3.台脚采用304#$\phi 38*1.2\text{mm}$($\pm 0.1\text{mm}$) 不锈钢圆管；</p> <p>4.配不锈钢调节脚；</p>

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

附表一百九十六：单门单控蒸饭柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.采用304#不锈钢制作，面板厚度$\geq 1.3\text{mm}$；其余板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>2.配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用优质IGBT(数字信号处理器)；配置全铜感应线盘；三重立体防辐射屏蔽设计；流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风、送风相结合，散热充分；配置八档360度旋转磁感火力调节开关精准控制火力；配置明火仿真显示屏，全中文直观显示功能，包括但不限于：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”等功能；</p> <p>3.配自动补水缺水报警系统；下水DN40；上水DN15；</p> <p>4.规格：约850*800*1800mm($\pm 10\text{mm}$)；单门12盘；电源：15KW/380V；</p> <p>▲5.所投型号的电磁蒸饭柜依据GB4706.1-2005和GB4706.34-2008标准，进行电器安全检验，符合检验依据要求；提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：方形油网烟罩及新风风帘 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：5400*1500*500mm(±10mm)； 2.壳体采用304#厚度≥1.2mm厚不锈钢板； 3.连接板采用304#厚度≥1.7mm厚不锈钢板，带UV检修口； 4.配UV灯管（规格：1715*310*60）3套（每套4条灯管），功率：0.5KW/套； 5.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）3套 6.配环多级旋风油网；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：中式炉拼柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：500*1100*810mm(±10mm)； 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板； 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 6.配不锈钢调节脚；
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。	

附表一百九十九：封墙钢 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：6900*2050mm(±10mm)； 2.采用304#厚度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：电磁双头单尾50小炒灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.采用304#不锈钢制作，面板厚度≥1.3mm；其余板材厚度≥1.0mm； 2.配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用优质IGBT(数字信号处理器)；配置全铜感应线盘；三重立体防辐射屏蔽设计；流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风、送风相结合，散热充分；配置八档360度旋转磁感火力调节开关精准控制火力；配置明火仿真显示屏，全中文直观显示功能，包括但不限于：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”等功能； 3.配φ400mm微晶玻璃，φ500mm双耳炒锅；下水DN40；上水DN15； 4.规格：约1800*1100*800+400mm；电源：2*（15KW/380V） ▲5.提供所投电磁双头单尾小炒炉对应型号的《商用电磁灶节能环保认证证书》，提供佐证资料、页码。
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：方形油网烟罩及新风风帘 是否允许进口：否

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

	1	1.规格：2400*1300*500mm(±10mm)； 2.壳体采用304#厚度≥1.2mm不锈钢板； 3.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）1套 4.配迷宫式隔油网；
--	---	--

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：切角工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

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

	1	1.规格：1200*900*1000mm(±10mm),靠背高度150mm； 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板； 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 6.配不锈钢调节脚；
--	---	--

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。

附表二百零三：封墙钢 是否允许进口：否

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

	1	1.规格：2400*2050mm(±10mm)； 2.采用304#厚度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。

附表二百零四：电磁单头无尾50小炒灶 是否允许进口：否

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

	1	1.采用304#不锈钢制作，面板厚度≥1.3mm；其余板材厚度≥1.0mm； 2.配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用优质IGBT(数字信号处理器)；配置全铜感应线盘；三重立体防辐射屏蔽设计；流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风、送风相结合，散热充分；配置八档360度旋转磁感火力调节开关精准控制火力；配置明火仿真显示屏，全中文直观显示功能，包括但不限于：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”等功能； 3.配φ400mm微晶玻璃，φ500mm双耳炒锅；下水DN40；上水DN15； 4.规格：约700*800*800+50mm；电源：15KW/380V ▲5.提供所投电磁小炒炉对应型号的《商用电磁灶节能环保认证证书》，提供佐证资料、页码。
--	---	---

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：西式炉拼柜 是否允许进口：否

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

	1	<ul style="list-style-type: none"> 1.规格：400*900*850mm(±10mm)； 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板； 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 6.配不锈钢调节脚；
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：工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<ul style="list-style-type: none"> 1.规格：1800*780*850mm(±10mm)； 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板； 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 6.配不锈钢调节脚；
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。	

附表二百零七：工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<ul style="list-style-type: none"> 1.规格：1800*900*850mm(±10mm)； 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板； 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 6.配不锈钢调节脚；
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。	

附表二百零八：工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<ul style="list-style-type: none"> 1.规格：1500*900*850mm(±10mm)； 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板； 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 6.配不锈钢调节脚；
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。	

附表二百零九：吊天花双层板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	1.规格: 3400*400mm(±10mm); 2.层板采用304#厚度1.2mm厚不锈钢板; 3.采用304#φ30*1.2mm(±0.1mm) 不锈钢圆管, 四个角配防撞胶;
说明	打“★”号条款为实质性条款, 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: 单星盆连掩门柜 (带靠背) 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格: 630*780*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.星斗采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚; 7.星盆规格: 500*500*300mm(±5%);
说明	打“★”号条款为实质性条款, 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: 封墙钢 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格: 3300*2050mm(±10mm); 2.采用304#厚度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。	

附表二百一十二: 工作台柜 (带靠背) 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格: 1130*310*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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。	

附表二百一十三: 中式炉拼柜 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格: 1000*1100*810mm(±10mm); 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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: 封墙钢 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：5500*2050mm(±10mm); 2.采用304#厚度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。	

附表二百一十五：方形油网烟罩及新风风帘 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：4000*1500*500mm(±10mm); 2.壳体采用304#厚度≥1.2mm不锈钢板; 3.连接板采用304#厚度≥1.7mm不锈钢板，带UV检修口; 4.配UV灯管（规格：1715*310*60）2套（每套4条灯管），功率：0.5KW/套; 5.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）2套 6.配环多级旋风油网;
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：切角工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1600*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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。	

附表二百一十七：冷柜（制冷工作台） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1500*760*800mm(±10mm); 温度：+10℃~-1℃; 实体双门; 2.制冷方式：直冷; 温控类型：机械\数显; 温度：+10℃~-1℃;电源220V50Hz, 功率：约200W; 3.产品整机材质达到食品级; 4.在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷; 稳定的制冷系统; 使用环保冷媒, 采用节能压缩机, 更节能; 箱体整体发泡, 保温效果更好;
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：工作台柜 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：600*700*850mm(±10mm)；</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百一十九：工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：450*700*850mm(±10mm)；</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百二十：单星盆连掩门柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1100*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm；</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.星斗采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p> <p>7.星盆规格：500*500*300mm(±5%)；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：940*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm；</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百二十二：中式炉拼柜 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：400*1100*810mm(±10mm)；</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p>
--	---	--

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

附表二百二十三：方形油网烟罩及新风风帘 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：3000*1500*500mm(±10mm)；</p> <p>2.壳体采用304#厚度≥1.2mm厚不锈钢板；</p> <p>3.连接板采用304#厚度≥1.7mm厚不锈钢板，带UV检修口；</p> <p>4.配UV灯管（规格：1715*310*60）2套（每套4条灯管），功率：0.5KW/套；</p> <p>5.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）1套</p> <p>6.配环多级旋风油网；</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：电磁单头单尾50小炒灶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.采用304#不锈钢制作，面板厚度≥1.3mm；其余板材厚度≥1.0mm；</p> <p>2.配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用优质IGBT(数字信号处理器)；配置全铜感应线盘；三重立体防辐射屏蔽设计；流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风、送风相结合，散热充分；配置八档360度旋转磁感火力调节开关精准控制火力；配置明火仿真显示屏，全中文直观显示功能，包括但不限于：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”等功能；</p> <p>3.配φ400mm微晶玻璃，φ500mm双耳炒锅；下水DN40；上水DN15；</p> <p>4.规格：约1050*1100*800+400mm；电源：15KW/380V</p> <p>▲5.所投商用电磁炉（开关控制模块）依据GB/T 4208-2017标准,提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：封墙钢 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：5920*2050mm(±10mm)；</p> <p>2.采用304#厚度1.2mm厚不锈钢板；</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。

附表二百二十六：异形工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	<p>1.规格：1500*1100*850+150mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百二十七：二层四盘烤箱 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.功率14KW。</p> <p>2.尺寸≥1240*835*1305mm(±10mm)</p> <p>3.采用微电脑控制，面火加装均火网款，使上层受热更均匀</p> <p>4.黑色钛金拉丝板，全玻璃炉门带大视窗设计配有照明灯，可随时了解烘烤情况。</p> <p>5.全封闭式整体环保耐高温材料，保温性能优越。</p> <p>6.数字显示温控器，配有数显定时报警装置，超温安全保护。</p> <p>7.炉面火、炉底火温度独立控制、采用九条发热管。</p> <p>8.万象脚轮设计，移动更便捷、更省力。</p> <p>▲9.提供符合GB4706.1-2005 GB4706.52-2008要求的检验报告，提供国家法定检测机构出具的检测报告复印件，提供佐证资料、页码。</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：异形工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：570*900*850+150mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百二十九：异形工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：160*450*850+150mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百三十：切角工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：500*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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：切角工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1250*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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：工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1200*700*850mm(±10mm); 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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。	

附表二百三十三：异形工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：930*900*850+150mm(±10mm); 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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。	

附表二百三十四：封墙钢 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：6240*2050mm(±10mm); 2.采用304#厚度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。	

附表二百三十五：单星盆连掩门柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：560*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.星斗采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚; 7.星盆规格：500*500*300mm(±5%);
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1500*700*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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：挂墙双层板 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1400*350mm(±10mm%); 2.层板采用304#厚度1.2mm厚不锈钢板; 3.长度≥1600mm增加一块三角码; 4.固定螺丝采用不锈钢膨胀螺丝
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：异形工作台柜 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：1280*760*850+150mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>
--	---	--

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

附表二百三十九：西式炉拼柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：460*900*850mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>

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

附表二百四十：封墙钢 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：4160*2050mm(±10mm);</p> <p>2.采用304#厚度1.2mm厚不锈钢板;</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。

附表二百四十一：封墙钢 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：4200*2050mm(±10mm);</p> <p>2.采用304#厚度1.2mm厚不锈钢板;</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。

附表二百四十二：异形工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：460*760*850+150mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>

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

附表二百四十三：工作台柜 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：200*700*850mm(±10mm)；</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p>
--	---	---

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

附表二百四十四：方形油网烟罩及新风风帘 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：5900*1300*500mm(±10mm)；</p> <p>2.壳体采用304#厚度≥1.2mm厚不锈钢板；</p> <p>3.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）3套</p> <p>4.配迷宫式隔油网；</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1600*900*850+150mm(±10mm)；</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p>

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

附表二百四十六：单星盆连掩门柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1500*900*1000mm(±10mm),靠背高度150mm；</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.星斗采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p> <p>7.星盆规格：500*500*300mm(±5%)；</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：电磁九格煮面炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

1	<p>1.采用304#不锈钢制作，面板厚度≥1.3mm；其余板材厚度≥1.0mm；</p> <p>2.配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用优质IGBT(数字信号处理器)；配置全铜感应线盘；三重立体防辐射屏蔽设计；流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风、送风相结合，散热充分；配置八档360度旋转磁感火力调节开关精准控制火力；触摸式LED显示器；带定时功能，可保存三组不同时间；</p> <p>3.配直径140mm不锈钢煮面篓，下水DN40；上水DN15；</p> <p>4.规格：约700*800*800+50mm；电源：15KW/380V；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：封墙钢 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：8500*2050mm(±10mm)；</p> <p>2.采用304#厚度1.2mm厚不锈钢板；</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。	

附表二百四十九：工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：1300*700*1000mm(±10mm),靠背高度150mm；</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板；</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>6.配不锈钢调节脚；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百五十：电磁12孔煮面炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.采用304#不锈钢制作，面板厚度≥1.3mm；其余板材厚度≥1.0mm；</p> <p>2.配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用优质IGBT(数字信号处理器)；配置全铜感应线盘；三重立体防辐射屏蔽设计；流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风、送风相结合，散热充分；配置八档360度旋转磁感火力调节开关精准控制火力；触摸式LED显示器；带定时功能，可保存三组不同时间；</p> <p>3.配直径140mm不锈钢煮面篓，下水DN40；上水DN15；</p> <p>4.规格：约900*800*800+50mm(±10mm)；电源：2*8KW/380V（双温双控）；</p>
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：封墙钢 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：4500*2050mm(±10mm)；</p> <p>2.采用304#厚度1.2mm厚不锈钢板；</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。	

附表二百五十二：方形油网烟罩及新风风帘 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：3200*1300*500mm(±10mm); 2.壳体采用304#厚度≥1.2mm厚不锈钢板; 3.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）1套 4.配迷宫式隔油网;
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：异形工作台柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1020*760*850+150mm(±10mm); 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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：工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：500*360*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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：工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：1200*760*1000mm(±10mm),靠背高度150mm; 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板; 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板; 6.配不锈钢调节脚;
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：异形工作台柜 是否允许进口：否

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

	1	<p>1.规格：640*760*850+150mm(±10mm);</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>
--	---	---

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

附表二百五十七：工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1.规格：500*510*1000mm(±10mm),靠背高度150mm;</p> <p>2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板;</p> <p>3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板;</p> <p>6.配不锈钢调节脚;</p>

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

附表二百五十八：封墙钢 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：3200*2050mm(±10mm);</p> <p>2.采用304#厚度1.2mm厚不锈钢板;</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。

附表二百五十九：方形油网烟罩及新风风帘 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：3000*1300*500mm(±10mm);</p> <p>2.壳体采用304#厚度≥1.2mm厚不锈钢板;</p> <p>3.配长条形LED灯带钢化玻璃罩（规格：1350*250）1套</p> <p>4.配迷宫式隔油网;</p>

说明 打“★”号条款为实质性条款，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：封墙钢 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：4300*2050mm(±10mm);</p> <p>2.采用304#厚度1.2mm厚不锈钢板;</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。

附表二百六十一：西式炉拼柜 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求

	1	1.规格：600*900*850mm(±10mm)； 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板； 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 6.配不锈钢调节脚；
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：工作台柜（带靠背） 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：500*260*1000mm(±10mm),靠背高度150mm； 2.台面采用1.5mm厚304#不锈钢板； 3.侧板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 4.门板与背板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 5.层板及底板采用1.0mm厚304#不锈钢板； 6.配不锈钢调节脚；
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：份数盆带盖 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：GN1/2*150mm(±10mm)； 2.采用1.0mm厚304#不锈钢板，一体成型；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：份数盆带盖 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：GN1/2*100mm(±10mm)； 2.采用1.0mm厚304#不锈钢板，一体成型；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：份数盆带盖 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：GN1/1*100mm(±10mm)； 2.采用1.0mm厚304#不锈钢板，一体成型；
说明	打“★”号条款为实质性条款，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：托盘 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：425*298*20mm(±10mm)； 2.重量：460g(±10%)； 3.食品级密胺材质； 4.耐高低温，隔热防烫，无毒无味，釉面光滑 易于清洗。

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：布菲炉 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：580*420*200mm(±10mm); 2.容量：≥8.5L 3.功率：约900W/220V 4.304#不锈钢材质，全身精致镜面抛光 5.不锈钢耐高低温，无异味无有害物质析出，抗腐蚀能力强，卫生、耐用

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

附表二百六十八：汤煲 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：φ350*350mm(±10mm); 2.容量：≥10L 3.功率：约600W/220V 4.304#不锈钢材质 5.蓄热锁温，立体循环加热 6.大容量能接纳不同美食，热汤随时供应

说明	打“★”号条款为实质性条款，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：不锈钢桶带盖 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：φ300*300mm(±10mm); 2.不锈钢复合底 3.304#不锈钢材质

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

附表二百七十：不锈钢桶带盖 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：φ600*600mm(±10mm); 2.不锈钢复合底 3.304#不锈钢材质

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

附表二百七十一：保温桶 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格：φ500mm(±10mm); 2.304#不锈钢材质。

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

附表二百七十二：不锈钢大盆 是否允许进口：否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格: $\phi 480*160\text{mm}(\pm 10\text{mm})$; 2.304#不锈钢材质。
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百七十三: 不锈钢中盆 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格: $\phi 300*100\text{mm}(\pm 10\text{mm})$; 2.304#不锈钢材质
说明	打“★”号条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。	

附表二百七十四: 高压锅 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格: $\phi 505\text{mm}(\pm 10\text{mm})$; 2.容量: $\geq 15\text{L}$ 3.功率: 约2000W/220V; 4.外壳不锈钢, 聚能合金内胆
说明	打“★”号条款为实质性条款, 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: 电饭锅 是否允许进口: 否

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	1.规格: $\phi 450\text{mm}(\pm 10\text{mm})$; 2.容量: $\geq 6\text{L}$ 3.功率: 约1000W/220V; 4.外壳不锈钢, 加厚不锈钢内胆
说明	打“★”号条款为实质性条款, 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: 转角风淋室 是否允许进口: 否

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

	<p>1.规格: 2400*2400*2100(±10mm);</p> <p>2.风淋区尺寸:2000*1950*1930(±10%);</p> <p>3.功率: 约9000W/220V;</p> <p>4.主体结构:全1.0mm(±0.1mm) 厚304#不锈钢板制作;</p> <p>5.304单开门带玻璃视窗, 900*1930mm, 厚≥50mm;</p> <p>6.双面吹淋,共配不锈钢可调风嘴36个;</p> <p>7.电路系统:微电脑控制系统,语音提示,光电感应,双门电子互锁,确保不能同时开启;</p> <p>1 8.LED显示,吹淋时间0-99秒可调;</p> <p>9.配195风机*4台240风机*2台,风嘴出风口风速13-25m/s;</p> <p>10.初,高效过滤器各6个,高效过滤效率:99.99%@0.5um;</p> <p>11.顶部配节能照明灯:220V/50Hz,21W*2盏,风机电源:380V/60Hz,1500W*6台.</p> <p>12.LED洁净照明灯</p> <p>13.红外感应器</p> <p>14.指示灯+急停按钮</p> <p>15.高效过滤器</p>
--	--

说明	打“★”号条款为实质性条款, 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（新建公寓楼厨房设备采购项目）：综合评分法

最低评标价法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

2. 评标原则

2.1 评标活动遵循客观、公正、审慎的原则，以招标文件和投标文件为评标的基本依据，并按照招标文件规定的评标方法和评标标准进行评标。

2.2 具体评标事项由评标委员会负责，并按招标文件规定的办法进行评审。

2.3 合格投标人不足三家的，不得评标。

3. 评标委员会

3.1 评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数应当为5人及以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

3.2 评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

（1）参加采购活动前3年内，与投标人存在劳动关系，或者担任投标人的董事、监事，或者是投标人的控股股东或实际控制人；

（2）与投标人的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

（3）与投标人有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

3.3 评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

（1）审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

（2）要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

（3）对投标文件进行比较和评价；

（4）确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人；

（5）向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为；

（6）法律法规规定的其他职责。

4. 澄清

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

投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

4.1 评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

4.2 评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或补正。

5. 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

（1）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制，包括但不限于不同投标人上传的投标文件项目内部识别码一致的情形；

- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或个人的账户转出；

6. 有下列情形之一的，属于恶意串通投标，其投标无效，并追究法律责任：

- (1) 投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关情况并修改其投标文件；
- (2) 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件；
- (3) 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容；
- (4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动；
- (5) 投标人之间事先约定由某一特定投标人中标、成交；
- (6) 投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标、成交；
- (7) 投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标、成交或者排斥其他投标人的其他串通行为。

7. 投标无效的情形

投标人存在下列情况之一的，投标无效：

- (1) 未按照招标文件的规定提交投标保证金的；
- (2) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- (3) 不具备招标文件中规定的资格要求的；
- (4) 报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- (5) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- (6) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

8. 废标的情形

出现下列情形之一的，应予以废标。

- (1) 符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足3家；或参与竞争的核心产品品牌不足3个的；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 投标人的报价均超过了采购预算的；
- (4) 因重大变故，采购任务取消的；

9. 定标

评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准，对投标文件进行评审。评标结束后，评标委员会根据采购人委托直接确定中标人或者由采购人在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。

二. 落实政府采购政策

1. 节约能源、保护环境

采购的产品属于品目清单范围的，将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购，具体按照本招标文件相关要求执行。

2. 促进中小企业发展

2.1 采购人在政府采购活动中应当通过加强采购需求管理，落实预留采购份额、价格评审优惠、优先采购等措施，提高中小企业在政府采购中的份额，支持中小企业发展。

2.2《政府采购促进中小企业发展管理办法》所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

2.3在政府采购活动中，投标人提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策：

(1) 在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；

(2) 在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

(3) 在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

在货物采购项目中，投标人提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策。

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

2.4依照《政府采购促进中小企业发展管理办法》《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》和《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》的规定，凡符合要求的小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位，按照以下比例给予相应的价格扣除：

合同包1（新建公寓楼厨房设备采购项目）

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

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

2.5投标人属于中小企业的，应提供《中小企业声明函》；属于监狱企业的，应提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；属于残疾人福利性单位的，应提供《残疾人福利性单位声明函》。投标人应当按照《中小企业声明函》《残疾人福利性单位声明函》规定格式提供（格式附后，不可修改），未按规定提供的，不得享受相关中小企业扶持政策。

投标人应当对提供材料的真实性负责，若有虚假，将追究其法律责任。

三、评标程序

1.符合性审查

1.1依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否满足招标文件的实质性要求。

1.2符合性审查中有任意一项未通过的，审查结果为未通过。投标人未通过符合性审查的，投标无效。

符合性审查表

新建公寓楼厨房设备采购项目

主要商务条款	"审查竞标人出具的“满足主要商务条款的承诺书”，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。
联合体竞标	符合关于联合体竞标的相关规定
其他要求	采购文件要求的其他无效竞标情形；围标、串标和法律法规规定的其它无效竞标条款。
竞标报价	竞标报价（包括分项报价，竞标总报价）只能有一个有效报价且不超过采购预算或最高限价，竞标报价不得缺项、漏项。

2. 投标报价审查

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

3. 政府采购政策功能落实

对于小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除。

4. 相同品牌审查

采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个参加评标的投标人，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按上述规定处理。

5. 详细评审

综合评分法：分为投标报价评审、商务部分评审、技术部分评审（得分四舍五入保留两位小数）。

新建公寓楼厨房设备采购项目

评审因素	评审标准
分值构成	技术部分55.0分 商务部分15.0分 报价得分30.0分
技术指标响应程度 (26.0分)	全部满足技术要求的得26分，每有一项标记为“▲”的参数不符合扣0.5分，每有一项普通参数不符合的扣0.25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 (13.0分)	根据供应商供货及实施方案进行打分，供货方案、进度计划、安装调试方案、投入人员及应急处理等方案进行打分：不提供或提供内容不能满足项目需求不得分；方案不够完整详细，对项目需求理解一般的得0（不含）-4分（含）；方案较为合理，基本符合项目实际情况，可以基本满足项目需求的得4-9分（含）；方案完整，对本项目有针对性的，计划详细、切实可行，充分满足项目需求的得9-13分。
	质量保证措施 (9.0分)	投标人提供质量管理体系及措施（包含但不限于①质量目标、②管理体系与组织机构、③质量管理措施、④质量控制流程、⑤产品质检措施。），不提供或提供内容不能满足项目需求不得分；质量管理体系及措施较为合理，但不够完整详细，可以基本满足项目需求得0（不含）-4分（含）；质量管理体系及措施详细、切实可行、充分满足项目需求得4-9分。
	包装运输供货方案 (7.0分)	根据产品的包装运输情况：包装要适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵要求地点，货物包装、配送、搬运等管理计划。不提供或提供内容不能满足项目需求不得分；货物包装、配送、搬运等管理计划较为合理，但不够完整详细，可以基本满足项目需求得0（不含）-3分（含）；货物包装、配送、搬运等管理计划详细、切实可行，充分满足项目需求得3-7分。
商务部分	企业业绩 (5.0分)	2021年1月1日至今完成的类似业绩，每提供一个得1分，最多得5分。注：供应商须提供中标通知书、合同关键页（至少包含项目名称页、合同货物清单页、合同金额页、签字盖章页）、验收证明资料、与合同相关的支付凭证。日期以合同签订时间为准。不满足要求不得分。
	售后服务 (10.0分)	根据投标人提供的售后服务方案（包含但不限于售后服务内容、维修方案、响应方式、应急维修、售后服务团队等），不提供或提供内容不能满足项目需求不得分；售后服务方案较为合理，但不够完整详细，可以基本满足项目需求得0（不含）-5分（含）；售后服务方案详细、切实可行，充分满足项目需求的得5-10分。
投标报价	投标报价得分 (30.0分)	投标报价得分 = (评标基准价/投标报价) × 价格分值【注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。】最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

最低评标价法：无。

6. 汇总、排序

最低评标价法：评标结果按投标报价由低到高顺序排列。投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

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

7. 确定中标人

采购人或者评标委员会按照中标候选人名单顺序确定中标人。中标候选人并列的，按采购人授权评标委员会按照评审原则直接确定中标（成交）人。规定的方式确定中标人。招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

第六章 合同与验收

一、合同

1、合同要求

1.1 采购人应当自中标（成交）通知书发出之日起30日内，按照招标（磋商、谈判）文件或询价通知书和中标（成交）投标人投标（响应）文件的规定，与中标（成交）投标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标（磋商、谈判）文件或询价通知书确定的事项作实质性修改。采购人、投标人不得提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

1.2 政府采购合同应当包括采购人与中标（成交）投标人的名称和住所、标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。

1.3 采购人与中标（成交）投标人应当根据合同的约定依法履行合同义务。政府采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典》。政府采购合同的双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。

1.4 采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在内蒙古自治区政府采购网（<https://www.ccgp-neimenggu.gov.cn/>）公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

1.5 采购人应当自政府采购合同签订之日起7个工作日内，将合同副本向同级财政部门 and 有关部门备案。

2.合同格式及内容

政府采购合同

(货物类合同参考文本)

合同编号：

甲方：*** (填写采购单位名称)

地址：*** (填写详细地址)

乙方：*** (填写中标、成交投标人名称)

地址：*** (填写详细地址)

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规、规范性文件以及 _____ 项目 (填写项目名称) _____ (填写政府采购项目编号) 的中标 (成交) 结果、招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书、投标 (响应) 文件等文件的相关内容, 甲乙双方经平等协商, 就如下合同条款达成一致意见。

一、甲方向乙方采购的货物基本情况

(一) 根据招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书及中标 (成交) 结果公告, 甲方所采购的货物、服务 (如有) 基本情况如下: _____。

(二) 货物名称、数量、规格型号、生产厂家、品牌、单价、与货物相关的服务等详细内容, 见合同附件-货物清单。

二、乙方交付货物的时间及地点

(一) 交付时间: _____

(二) 交付地点: _____ 填写详细地址)

(三) 交付货物的名称及数量: _____

(四) 乙方交付货物代表及联系电话: _____ (填写姓名和联系电话)

(五) 甲方接收货物代表及联系电话: _____ (填写姓名和联系电话)

注: 货物为多批次交付的, 应详细列明每批次交付的内容、数量、交付时间、交付地点等。

三、乙方交付货物的质量

(一) 乙方交付的货物应同时满足: 1.符合国家法律法规和规范性文件对货物的质量要求; 2.符合甲方招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书对货物的质量要求; 3.符合乙方在投标 (响应) 文件中或磋商、谈判过程中对货物质量作出的书面承诺、声明或保证。上述质量要求作为甲方对乙方货物质量的验收依据。

(二) 乙方应根据国家法律法规和规范性文件的规定、招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书的相关要求、投标 (响应) 文件及乙方承诺、声明或保证, 向甲方提供相应的货物质量证明文件。

四、乙方交付货物的包装及标识

(一) 乙方交付货物的包装和标识应同时满足: 1.符合国家法律法规和规范性文件对产品包装及标识的要求; 2.符合甲方招标 (磋商、谈判) 文件或询价通知书对货物包装及标识的要求; 3.符合乙方在投标 (响应) 文件中对货物包装及标识作出的承诺、声明或保证; 4.符合绿色环保、运输及安全性等要求。

(二) 货物的包装费用由乙方承担。

五、货物的运输要求

(一) 运输方式及运输线路: _____。

(二) 运输、保险及其他相关费用由乙方承担。

六、甲方对货物的验收

(一) 乙方将货物送达至甲方指定的地点, 应及时通知甲方。在甲方收到到货通知并在货物到达指定地点后 _____ 日

内，由甲乙双方及第三方（如有）对货物的数量、规格型号、生产厂家、品牌、外观进行验收，在条件允许的情况下，可以同步对货物质量进行初步验收，甲乙双方应签署书面验收记录，作为本项目的履行文件留存。

（二）在甲方收到货物_____日内，如发现质量问题，甲方应在_____日内向乙方提出书面异议，甲方逾期提出的，视为乙方所交付的货物质量符合合同的约定。乙方在收到甲方关于质量问题的书面异议后，应当在_____日内负责解决处理。

（三）乙方提交的货物数量、规格型号及质量不符合本合同要求的，甲方应在验收记录中作出明确记载，保留相关的证据，并有权拒绝接受货物，解除合同且不承担任何法律责任。

七、合同金额

在乙方提供完全符合合同要求的货物的前提下，本合同总金额为_____元（小写）_____（大写）

八、付款时间、金额及条件

（一）付款时间及付款金额：_____

（二）付款条件：_____

（三）乙方账户信息

乙方名称：_____

开户银行：_____

银行账号：_____

九、货物质量保证及售后服务

招标（磋商、谈判）文件或询价通知书对货物质量保证期及售后服务作出明确要求的，适用招标（磋商、谈判）文件或询价通知书对保证期和售后服务的规定，如乙方在投标（响应）文件及磋商、谈判过程中对货物质量保证期和售后服务作出更优的承诺、声明或保证的，适用乙方的承诺、声明或保证。

十、知识产权

乙方保证其提供的货物的全部及部分，均不存在任何侵犯第三方知识产权的情形。否则，乙方应向甲方承担违约责任及赔偿由此给甲方造成的名誉及经济损失。

十一、违约条款

（一）甲方没有正当理由逾期支付合同款项的，每延期一日，甲方应按照逾期支付金额_____的_____承担违约责任。延期达到_____日，乙方有权解除合同，并要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（二）甲方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（注：可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿乙方损失的，乙方有权要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（三）乙方逾期交付货物的，每延期一日，乙方应按照合同总金额的_____承担违约责任。延期达到_____日，甲方有权解除合同，拒付延期部分货物的相应货款，并要求乙方赔偿甲方的经济损失。

（四）乙方交付的货物不符合质量约定或乙方未履行相应的质量保证责任及售后服务义务、或存在侵权行为的，甲方有权退货，并要求乙方支付合同总金额_____%的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（五）乙方在参与本项目采购活动过程中，如存在提供虚假承诺、证明、串通投标等违法违规行为，除承担相应的行政责任外，甲方有权解除合同，并要求乙方承担合同总金额_____%的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（六）乙方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（注：可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

十二、不可抗力

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知另一方，双方互不承担责任，并在_____天内提供有关不可抗力的相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，双方协商解决。

十三、争议的解决方式

合同发生纠纷时，双方应协商解决，协商不成，可以采用下列方式解决：

(一) 提交_____仲裁委员会仲裁。

(二) 向_____人民法院起诉。

十四、合同保存

合同文本一式_____份，采购单位、中标（成交）投标人、采购代理机构、_____各执一份。合同文本保存期限为从采购结束之日起至少保存十五年。

十五、合同附件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的组成部分，其内容与本合同具有同等的法律效力：

- 1、货物清单（双方应盖章确认）
- 2、乙方出具的报价单（函）
- 3、中标（成交）结果公告及中标（成交）通知书
- 4、甲方招标（磋商、谈判）文件或询价通知书
- 5、乙方投标（响应）文件
- 6、甲乙双方商定的其他文件

十六、双方约定的其他条款

_____。

十七、本合同未尽事宜，由双方另行签订补充协议，补充协议是本合同的组成部分。

十八、本合同由甲乙双方盖章生效。

甲方名称：（章）

乙方名称：（章）

甲方法定代表人或负责人：（签字）

乙方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

年 月 日

政府采购合同

(服务类合同参考文本)

合同编号：

甲方：*** (填写采购单位名称)

地址：*** (填写详细地址)

乙方：*** (填写中标、成交投标人名称)

地址：*** (填写详细地址)

甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规、规范性文件以及_____项目(填写项目名称)_____ (填写政府采购项目编号)的中标(成交)结果、招标(磋商、谈判)文件、投标(响应)文件等文件的相关内容,经平等自愿协商一致,就如下合同条款达成一致意见。

一、乙方向甲方提供的服务内容

(一)根据招标(磋商、谈判)文件及中标(成交)结果公告,乙方向甲方提供的服务、货物(如有)内容如下:

_____。

(二)服务项目名称、服务具体内容、服务方式、服务要求、服务成果及与之相关的货物等详细内容,见合同附件—服务清单。

二、乙方服务成果的交付时间、地点

(一)服务期限: _____

(二)服务成果的交付时间和交付要求(如有): _____

(三)服务地点: _____ (填写详细地址)

(四)乙方代表及联系电话: _____ (填写姓名和联系电话)

(五)甲方代表及联系电话: _____ (填写姓名和联系电话)

注:服务成果分阶段交付的,应分别列明各阶段的交付时间、交付内容。

三、乙方提供服务成果的质量

(一)乙方提供的服务应同时满足:1.符合国家法律法规和规范性文件对服务质量的要求;2.符合甲方招标(磋商、谈判)文件对服务的质量要求;3.符合乙方在投标(响应)文件中或磋商、谈判过程中对服务质量作出的书面承诺、声明或保证。上述质量要求作为甲方对乙方服务质量的验收依据。

(二)乙方应根据国家法律法规和规范性文件的规定、招标(磋商、谈判)文件的相关要求、投标(响应)文件及乙方承诺、声明或保证,向甲方提供相应的服务质量证明文件。

四、乙方服务成果的交付方式及载体

乙方交付服务成果方式及载体应符合国家法律法规和规范性文件的要求,并符合甲方招标(磋商、谈判)文件的要求、乙方在投标(响应)文件中对服务成果交付方式及载体作出的承诺。

五、甲方对乙方服务的监督

甲方对乙方提供的服务有权进行监督,当乙方服务质量、服务内容不符合约定时,甲方有权要求乙方及时进行整改,对乙方拒不改正或整改不到位的,甲方有权随时解除合同,并根据具体情况扣除部分或全部服务费用。

六、合同金额

在乙方提供完全符合合同要求的服务的前提下,本合同总金额为_____元(小写)_____ (大写)。

七、付款时间及条件

(一)付款时间及付款金额: _____

(二)付款条件: _____

（三）乙方账户信息

乙方名称：_____

开户银行：_____

银行账号：_____

八、知识产权

乙方应保证其提供的服务及服务成果的全部及部分，均不存在侵犯第三方知识产权的情形，其服务成果的所有权由甲方享有。否则，乙方应向甲方承担违约责任及赔偿由此给甲方造成的名誉及经济损失。

九、违约条款

（一）甲方没有正当理由逾期支付合同款项的，每延期一日，甲方应按照逾期支付金额_____的_____承担违约责任。延期达到_____日，乙方有权解除合同，并要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（二）甲方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（注：可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿乙方损失的，乙方有权要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（三）乙方逾期提供服务成果的，每延期一日，乙方应按照合同总金额的_____承担违约责任。延期达到_____日，甲方有权解除合同，拒付延期部分的相应服务款项，并要求乙方赔偿甲方的经济损失。

（四）乙方交付的服务不符合质量要求，或其服务成果存在侵权行为的，甲方有权解除合同，并要求乙方支付合同总金额_____%的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（五）乙方在参与本项目采购活动过程中，如存在提供虚假承诺、证明、串通投标等违法违规行为，除承担相应的行政责任外，甲方有权解除合同，并要求乙方承担合同总金额_____%的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（六）乙方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（注：可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

十、不可抗力

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知另一方，双方互不承担责任，并在_____天内提供有关不可抗力相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，由双方协商解决。

十一、争议的解决方式

合同发生纠纷时，双方应协商解决，协商不成，可以采用下列方式解决：

（一）提交_____仲裁委员会仲裁。

（二）向_____人民法院起诉。

十二、合同保存

合同文本一式_____份，采购单位、中标（成交）投标人、采购代理机构、_____各执一份。合同文本保存期限为从采购结束之日起至少保存十五年。

十三、合同附件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分，与本合同具有同等法律效力：

- 1、服务清单（双方应盖章确认）
- 2、乙方出具的报价单（函）
- 3、中标（成交）结果公告及中标（成交）通知书
- 4、甲方招标（磋商、谈判）文件
- 5、乙方投标（响应）文件
- 6、甲乙双方商定的其他文件

十四、双方约定的其他事宜

_____。

十五、合同未尽事宜，双方另行签订补充协议，补充协议是合同的组成部分。

十六、本合同由甲乙双方盖章生效。

甲方名称：（章）

乙方名称：（章）

甲方法定代表人或负责人：（签字）

乙方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

年 月 日

二.验收

严格按照采购合同开展履约验收。采购人或者采购代理机构应当成立验收小组,按照采购合同的约定对投标人履约情况进行验收。验收时,应当按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后,应当出具验收书(参考格式附后),列明各项标准的验收情况及项目总体评价,由验收双方共同签署。验收结果应当与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

政府采购货物履约验收书

（参考格式）

项目名称	
项目编号	
采购人	
使用人	
投标人	
验收依据	<p>1.政府采购合同（合同名称及编号）</p> <p>2.中标（成交）公告或中标（成交）通知书</p> <p>3.招标（磋商、谈判）文件或询价通知书</p> <p>4.投标（响应）文件</p> <p>5.投标人的承诺、声明或保证（如有）</p> <p>注：验收依据可根据项目具体情况适当增加</p>
投标人对履约情况的总结及提供的相关证明材料	注：投标人根据采购合同的约定，对履约情况（包括但不限于采购合同中约定的货物数量、货物规格型号、生产厂家、交货时间、交货地点、验收情况、货物质量、售后服务等）进行总结，并提供相应的履约证明材料作为附件。
采购人（使用人）对履约情况的确认	注：采购人或使用人根据采购合同约定，对投标人履约情况进行逐一确认。
验收人员名单及组成	<p>1. 采购人代表：</p> <p>2. 采购代理机构代表：</p> <p>3. 第三方专业机构代表及专家：</p> <p>4. 其他投标人代表：</p>
验收评价及结论	<p>评价：</p> <p>结论：<input type="checkbox"/>通过 <input type="checkbox"/>不通过，具体说明：</p>
验收人员签字	年 月 日
采购人确认意见（注：采购人委托代理机构验收时适用）	<p><input type="checkbox"/>同意验收结论。</p> <p><input type="checkbox"/>不同意验收结论。具体说明：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>
备注	

采购人代表签字：

年 月 日

投标人代表签字：

年 月 日

政府采购服务履约验收书

（参考格式）

项目名称	
项目编号	
采购人	
使用人	
投标人	
验收依据	<p>1.政府采购合同（合同名称及编号）</p> <p>2.中标（成交）公告或中标（成交）通知书</p> <p>3.招标（磋商、谈判）文件或询价通知书</p> <p>4.投标（响应）文件</p> <p>5.投标人的承诺、声明或保证（如有）</p> <p>注：验收依据可根据项目具体情况适当增加</p>
投标人对履约情况的总结及提供的相关证明材料	注：投标人根据采购合同的约定，对履约情况（包括但不限于采购合同中约定的货物数量、货物规格型号、生产厂家、交货时间、交货地点、验收情况、货物质量、售后服务等）进行总结，并提供相应的履约证明材料作为附件。
采购人（使用人）对履约情况的确认	注：采购人或使用人根据采购合同约定，对投标人履约情况进行逐一确认。
验收人员名单及组成	<p>1. 采购人代表：</p> <p>2. 采购代理机构代表：</p> <p>3. 第三方专业机构代表及专家：</p> <p>4. 其他投标人代表：</p>
验收评价及结论	<p>评价：</p> <p>结论：<input type="checkbox"/>通过 <input type="checkbox"/>不通过，具体说明：</p>
验收人员签字	年 月 日
采购人确认意见（注：采购人委托代理机构验收时适用）	<p><input type="checkbox"/>同意验收结论。</p> <p><input type="checkbox"/>不同意验收结论。具体说明：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>
备注	

采购人代表签字：

年 月 日

投标人代表签字：

年 月 日

第七章 投标文件格式与要求

投标人按照以下格式编制响应文件。

投标文件封面格式：

(项目名称)

投标文件

项目编号：

包号：第 包（项目划分采购包时使用）

(投标人名称) (盖章)

年 月 日

投标文件目录格式：

目 录

- 一、投标承诺书
- 二、开标一览表（报价表）
- 三、分项报价表
- 四、授权委托书
- 五、缴纳投标保证金证明材料
- 六、投标人基本情况表
- 七、具有独立承担民事责任的能力的证明材料
- 八、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料
- 九、依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料
- 十、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料
- 十一、参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明
- 十二、联合体协议书
- 十三、中小企业声明函
- 十四、监狱企业证明文件
- 十五、残疾人福利性单位声明函
- 十六、主要商务要求承诺书
- 十七、技术偏离表
- 十八、项目组成人员一览表
- 十九、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等
- 二十、投标人业绩情况表
- 二十一、其他证明材料

投标文件正文格式：

一、投标承诺书

致：_____（采购单位名称和采购代理机构名称）

你方组织的_____（项目名称）的招标，项目编号：_____，我方自愿参与投标，并就有关事项郑重承诺如下：

一、我方完全理解并接受该项目招标文件的所有要求。

二、我方严格遵守《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》及相关法律、法规的规定，如有违反，承担相应的法律责任。

三、我方的最终报价为开标一览表（报价表）中的投标总报价，在投标有效期和合同有效期内，该报价固定不变。

四、我方同意招标文件关于投标有效期的规定。

五、我方同意提供贵方要求的与投标有关的任何数据和资料。

六、我方将按照招标文件、投标文件等要求，签订并严格执行政府采购合同。

七、我方投标报价已包含应向知识产权所有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）

投标投标人应在“投标客户端”【报价部分】进行填写，“投标客户端”将自动根据投标人填写信息在线生成开标一览表，若在投标文件中出现非系统生成的开标一览表，且与“投标客户端”生成的开标一览表信息内容不一致，以“投标客户端”在线填写报价并生成的内容为准。

（下列表样仅供参考，请选择下表之一填写）

开标一览表（报价表）

（总价、单价报价）

项目编号：

项目名称：

投标人名称：

序号	采购项目名称/包名称	投标总报价（元）	交货或服务期	交货或服务地点
1				
2				
...				

投标人（盖章）：

日期：

开标一览表（报价表）

（上浮/下浮率报价）

项目编号：

项目名称：

投标人名称：

序号	采购项目名称/包名称	上浮/下浮率（%）	交货或服务期	交货或服务地点
1				
2				
...				

投标人（盖章）：

日期：

三、分项报价表

投标人应在“投标客户端”【报价部分】进行填写，“投标客户端”将自动根据投标人填写信息在线生成分项报价表，若在投标文件中出现非系统生成的分项报价表，且与“投标客户端”生成的分项报价表信息内容不一致，以“投标客户端”在线填写报价并生成的内容为准。

(下列表样仅供参考)

(一) 货物 (请选择下表之一填写)

分项报价表

(总价、单价报价)

项目编号:

项目名称:

包号:

投标人名称:

货币及单位: 人民币/元

品目号	序号	货物名称	规格型号	品牌	产地	制造商名称	单价	数量	总价
1-1	1								
1-2	2								
...	...								

投标人(盖章):

日期:

分项报价表

(上浮/下浮率报价)

项目编号:

项目名称:

包号:

投标人名称:

货币及单位: 人民币/元

品目号	序号	货物名称	规格型号	品牌	产地	制造商名称	单价	数量	上浮/下浮率(%)	总价
1-1	1									
1-2	2									
...	...									

投标人(盖章):

日期:

(二) 服务 (请选择下表之一填写)

分项报价表

(总价、单价报价)

项目编号:

项目名称:

包号:

投标人名称:

货币及单位: 人民币/元

品目号	序号	服务名称	服务范围	服务要求	服务期限	服务标准	单价	数量	总价
-----	----	------	------	------	------	------	----	----	----

1-1	1								
1-2	2								
...	...								

投标人（盖章）：

日期：

分项报价表

（上浮/下浮率报价）

项目编号：

项目名称：

包号：

投标人名称：

货币及单位：人民币/元

品目号	序号	服务名称	服务范围	服务要求	服务期限	服务标准	单价	数量	上浮/下浮率（%）	总价
1-1	1									
1-2	2									
...	...									

投标人（盖章）：

日期：

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

四、授权委托书

本人_____ (姓名) 系_____ (投标人名称) 的法定代表人, 现委托_____ (姓名) 为我方代理人, 参加_____ (项目名称) 的招标, 项目编号: _____。代理人根据授权, 以我方名义签署、澄清确认、递交、撤回、修改招标项目投标文件、签订合同和处理有关事宜, 其法律后果由我方承担。委托期限: _____。

代理人无转委托权。

投标人(盖章): _____

法定代表人(签字): _____

授权委托人(签字): _____

法定代表人身份证扫描件 正面	法定代表人身份证扫描件 反面
授权委托人身份证扫描件 正面	授权委托人身份证扫描件 反面

_____年____月____日

（以下格式文件由投标人根据需要选用）

五、缴纳投标保证金证明材料

投标人应提供缴纳保证金的证明材料原件扫描件。

六、投标人基本情况表

投标人名称		注册资金	
注册地		注册时间	
法定代表人		联系电话	
技术负责人		联系电话	
开户银行			
开户银行账号			
主营范围：			
企业资质：			

七、具有独立承担民事责任的能力的证明材料

投标人为法人或者其他组织的，提供营业执照等证明文件；投标人为自然人的，提供身份证明。

八、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料

投标人提供具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料。

九、依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料

投标人提供依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。

十、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料

投标人提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。

十一、参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明

本公司（单位）自愿参加本次政府采购活动，_____（项目名称），项目编号：_____，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》及相关法律、法规和规章制度，在参加此次政府采购活动前3年内，本公司在经营活动中无重大违法记录。

特此声明

投标人名称（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签字）：

年 月 日

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

十二、联合体协议书

_____ (所有成员单位名称) 自愿组成一个联合体, 以一个投标人的身份共同参加_____ (项目名称) 的投标, 项目编号: _____。联合体各方共同与采购人签订采购合同, 就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。现就联合体投标事宜订立如下协议。

1. _____ (某成员单位名称) 为联合体牵头人。

2. 联合体各成员单位授权牵头人代表联合体参加投标活动, 提交和接收相关的资料, 负责合同实施阶段的组织和协调工作, 以及处理与本招标项目有关的事宜。

3. 联合体牵头人在本项目中签署的文件和处理的事宜, 联合体各成员单位均予以承认。联合体各成员单位将严格按照招标文件、投标文件和合同的要求全面履行义务, 并向招标人承担连带责任。

4. 联合体各成员单位内部的职责分工如下: _____。

5. 如要求缴纳保证金, 以牵头人名义缴纳, 对联合体各方均具有约束力。

6. 本协议书自签署之日起生效, 合同履行完毕后自动失效。

7. 本协议书一式_____份, 联合体各成员单位和采购人各执一份。

协议书由法定代表人签字的, 应附法定代表人身份证明; 由授权代表签字的, 应附授权委托书。

所有成员单位法定代表人或其授权代表 (签字并盖章):

年 月 日

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

十三、中小企业声明函

中小企业声明函(货物)

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假,将依法承担相应责任。

企业名称(盖章):

日期:

¹从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据,无上一年度数据的新成立企业可不填报

中小企业声明函(工程、服务)

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假,将依法承担相应责任。

企业名称(盖章):

日期:

¹从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据,无上一年度数据的新成立企业可不填报

（以下格式文件由投标人根据需要选用）

十四、监狱企业证明文件

提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

十五、残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

十六、主要商务要求承诺书

我公司承诺可以完全满足_____ (项目名称)，项目编号：_____ 招标文件的所有主要商务条款要求，包括标的提供的时间、标的提供的地点、投标有效期、付款方式、验收要求、履约保证金等。若有不符合或未按承诺履行的，承担相应法律后果。

如有优于招标文件主要商务要求的请在此承诺书中说明。

具体优于内容（如标的提供的时间、地点，质保期等）。

特此承诺

投标人名称（盖章）：

年 月 日

十七、技术偏离表

序号	标的名称	招标技术要求		投标响应内容	偏离程度	备注
		★				
1		★	1.1...			
			1.2...			
			...			
2		★	2.1...			
			2.2...			
			...			

说明：

1.“招标技术要求”栏应详细列明招标文件中的技术要求。

2.“投标响应内容”栏填写投标人对招标文件提出的技术要求作出的明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。

3.“偏离程度”栏填写满足、响应或正偏离、负偏离。

4.“备注”栏可填写偏离情况的具体说明。

5. 本表填写内容与分项报价明细表不一致的，以分项报价明细表内容为准。

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

十八、项目组成人员一览表

序号	姓名	本项目拟任职务	学历	职称或执业资格	身份证号	联系电话
1						
2						
3						
.....						

按招标文件要求在本表后附相关人员证书。

说明：

- 1.“本项目拟任职务”栏应包括：项目负责人、项目联系人、项目服务人员或技术人员等。
- 2.如投标人中标，须按本表项目组成人员操作，不得随意更换。

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

十九、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等

(内容和格式自拟)

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

二十、投标人业绩情况表

序号	使用单位	业绩名称	合同总价	签订时间
1				
2				
3				
4				
...				

投标人根据上述业绩情况后附销售或服务合同复印件。

(以下格式文件由投标人根据需要选用)

二十一、其他证明材料

- 1.招标文件要求提供的其他资料。
- 2.投标人认为需提供其他资料。