招标文件信息

|  |  |
| --- | --- |
| 项目编号： | LHCG2019XXXXXX |
| 项目名称： | 区档案大厦及新行政服务大厅食堂厨具设备采购项目 |
| 包 号： | A |
| 项目类型： | 货物类 |
| 采购方式： | 公开招标 |
| 货币类型： | 人民币 |
| 评标方法： | 综合评分法 |

资格性审查表

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 内容 |
| 1 | **投标供应商不具备招标文件所列的资格要求，或未提交相应的资格证明资料（详见第一册的第一章招标公告4.投标供应商资格要求）；** |
| 2 | 组成联合体投标的，投标文件未附联合体各方共同投标协议。 |

符合性审查表

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 内容 |
| 1 | 将一个包或一个标段的内容拆开投标； |
| 2 | 招标文件未规定允许有替代方案时，对同一货物投标时，提供两套或两套以上的投标方案； |
| 3 | 投标总价高于项目预算金额的； |
| 4 | 评标委员会认为投标供应商的报价明显低于其他通过符合性审查投标供应商的报价，有可能影响服务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；投标供应商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。若评标委员会成员对是否须由投标人作出报价合理性说明，以及书面说明是否采纳等判断不一致的，按照“少数服从多数”的原则确定评标委员会的意见； |
| 5 | 同一项目出现两个及以上总报价，且根据招标文件第三册第八章“28．错误的修正”的规定，仍无法确定哪个是有效总报价； |
| 6 | 投标供应商的报价低于其成本，且又不提供成本说明及相关证明材料的； |
| 7 | 投标文件载明的招标项目完成（交货）期限超过招标文件规定的期限； |
| 8 | 未按照招标文件规定的样式及要求填写“投标承诺书”或“法定代表人资格证明书”或“投标文件签署授权委托书”或“分项报价清单”； |
| 9 | 投标报价有严重缺漏项目； |
| 10 | 投标产品数量有严重缺漏项目； |
| 11 | 与其他投标供应商的投标文件存在异常雷同现象的； |
| 12 | 投标供应商将投标供应商资格要求（详见第一册的第一章招标公告4.投标供应商资格要求）或带★号条款的证明文件（身份证、驾驶证、护照、行驶证除外）放入投标文件附件（信息不公开部分）的，按未提交此项资料处理； |
| 13 | 对招标文件中带★号条款的响应为负偏离的； |
| 14 | ≥5项重要技术参数（以▲号标注）响应填写不明或不实的； |
| 15 | 同一IP地址上传电子投标文件的（由深圳市政府采购中心或罗湖区政府采购中心为投标人提供辅助上传产生同一IP地址的情形除外）；备注：作出投标无效处理后，如经查实属于串通投标行为的，将按照《深圳经济特区政府采购条例》第五十七条有关规定予以行政处罚； |
| 16 | 使用错误的加密规则文件，导致投标文件不能在开标时解密； |
| 17 | 招标文件规定的其他投标无效情形； |
| 18 | 法律、法规规定的其他情形。 |

评标信息

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评标方法：综合评分法** | | | | | | |  |
| 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。  价格分计算方法：  采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：  投标报价得分=(评标基准价／投标报价)×100  评标总得分＝F1×A1＋F2×A2＋……＋Fn×An  F1、F2……Fn分别为各项评审因素的得分；  A1、A2、……An 分别为各项评审因素所占的权重(A1＋A2＋……＋An＝1)。  评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。  此方法适用于货物类、服务类、工程类项目。 | | | | | |
| **序号** | | **评分项** | | | | **权重** | |
| **1** | | **价格** | | | | **30** | |
| **2** | | **技术部分** | | | | **53** | |
|  | | **序号** | **评分因素** | **权重** | **评分方式** | **评分准则** | |
| 1 | 项目实施方案评价 | 3 | 专家打分 | 优：方案比较全面完善，设计目标比较清晰明确，比较满足客户的应用需求，得100分；  良：方案相对全面完善，设计目标相对清晰明确，相对满足客户的应用需求，得80分；  中：方案一般，具有设计目标，基本满足客户的应用需求，得60分；  差：方案不全面不完善，无设计目标，不满足客户的应用需求，得40分。  未提供方案的不得分。  备注：根据《深圳市财政委员会关于切实加强政府采购评审现场管理的通知》，对于主观评分项，单项分值低于60分或者达到满分值100分，专家需要做出书面合理说明 | |
| 2 | 技术规格偏离 | 2 | 专家打分 | 投标文件未出现《技术规格偏离表》填写不明或不实的情况得满分，否则该项不得分。 | |
| 3 | 技术要求符合性评价 | 46 | 专家打分 | 1、投标人应按照技术要求如实填写《技术规格偏离表》，评审委员会根据技术需求参数响应情况进行打分。各项技术参数指标及要求全部满足的得100分，一般技术参数每项负偏离扣5分，“▲”重要技术参数每项负偏离扣10分，扣完为止。  2、备注：  1）证明文件须放投标文件正文（信息公开部分），否则该项不得分；  2）若存在≥5项重要技术参数（以▲号标注）响应填写不明或不实的情形，则作投标无效处理。  3）投标供应商投标的产品为技术参数二、三、四中任一品牌型号均视为无偏离（需同时提供相关证明材料，如不提供相关证明材料，该项评分最多按 80%得分。）  4）本项累计扣分最高不超过 100 分。 备注： 1）“▲”重要参数只作为评分项，不作为废标项，证明文件须放投标文件正文（信息公开部分），否则该项不得分。 2）技术参数中带“▲”的证明材料需在投标文件中提供，其余技术参数中要求提供证明材料的，供应商在投标文件中无需提供，由中标供应商在中标后 3 个工作日内向采购单位提供相应证明材料以供核验。 | |
| 4 | 产品的质量和安全性评价 | 2 | 专家打分 | **评审标准：**  投标人本企业具有食品接触产品卫生认证证书得100分。（提供相关资料证明文件扫描件，原件备查。）  **备注：**  评分中出现无证明资料或证书过期或专家无法凭所提供资料判断是否得分的情况或证明文件未放入投标文件正文（信公开部分），一律作不得分处理。 | |
| **3** | | **商务部分** | | | | **17** | |
|  | | **序号** | **评分因素** | **权重** | **评分方式** | **评分准则** | |
| 1 | 业绩情况 | 2 | 专家打分 | **评审标准：**  1、按照同类业绩项目的数量打分：每提供1个同类业绩得25分，最高得100分，未提供或不能有效证明的不得分。  **证明文件：**  （2016年1月1日至本项目截标之日内所签订的有效合同）：  以下两项须同时提供方为有效。  1)投标人本企业有效业绩合同关键页。合同关键页须体现项目名称及签订时间，提供扫描件，原件备查。  2)提供验收报告。提供扫描件，原件备查。  **备注：**证明文件须放投标文件正文（信息公开部分），否则该项不得分。 | |
|  | | 2 | 相关资质 | 4 | 专家打分 | **评审标准：**  1、投标本须提供消毒产品生产企业卫生许可证得 25分；  2、投标人本企业具有《全国工业产品许可证》（燃气类）和《全国工业产品许可证》（电热类）得25分  3、投标人本企业具有环境保护工程技术能力评价证书得25分，不提供不得分  4、投标人本企业体系认证情况：投标人具有ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、GB/T28001职业健康安全管理体系认证得25分。  以上 4 项累加计分，最高得100分。  证明文件：  要求提供相关资格（资质）文件扫描件（原件备查）作为得分依据。  **备注：**  如证书上对年审有要求，则应按证书上的要求提供相关证明材料；如证书上未提及年审相关要求，则以证书本身有效期为准。评分中出现无证明资料或证书过期或专家无法凭所提供资料判断是否得分的情况或证明文件未放入投标文件正文（信息公开部分），一律作不得分处理。 | |
|  | | 3 | 投标供应商本地技术实力和服务能力 | 2 | 专家打分 | **评审标准：**  1、在深圳注册的供应商得100分；  2、非在深圳注册的供应商投标，但其在深圳注册有子公司或分公司、售后服务点也得100分；不提供不得分。  **证明文件：**  1）在深圳注册的供应商要求提供营业执照或事业单位法人证等证明扫描件，原件备查；  2）分公司要求提供营业执照扫描件，原件备查；子公司要求同时提供营业执照及母子公司股权关系证明资料（均要求扫描件，原件备查）；  3）售后服务点要求提供租赁合同（有效期内）或房产证明。  **备注：**  评分中出现无证明资料或证书过期或专家无法凭所提供资料判断是否得分的情况或证明文件未放入投标文件正文（信息公开部分），一律作不得分处理。 | |
|  | | 4 | 投标供应商售后服务能力 | 3 | 专家打分 | **评审标准：**  1、投标人本企业具有五星售后服务认证证书，得40分。（提供相关资料证明文件扫描件，原件备查。）。  2、投标人本企业的售后服务人员具有符合GB/T27922-2011《商品售后服务评价体系》标准的服务管理师证书，并同时具有燃气具安装维修证的，1人得20分，本项最高得60分，原件备查。（提供相关证书扫描件，原件备查。）  **备注：**  评分中出现无证明资料或证书过期或专家无法凭所提供资料判断是否得分的情况或证明文件未放入投标文件正文（信息公开部分），一律作不得分处理。 | |
|  | | 5 | 股东构成审查 | 1 | 专家打分 | 投标文件按照“股东构成审查表”要求的内容填写的得满分，否则该项不得分。 | |
|  | | 6 | 诚信体系 | 5 | 专家打分 | （1）供应商本企业本企业在信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）两个信用记录查询网站中的网页截图（信用记录查询网站及相关说明详见招标文件：“第二章 项目需求书：五、注意事项中的信用记录查询指引”）；备注：证明文件须放投标文件正文（信息公开部分），无证明资料或证明资料提供不全的不得分。此项评分仅针对截图是否齐全清晰，若存在规定情况的诚信记录，将按资格要求的规定进行处理。  （2）根据《深圳市财政委员会关于印发<深圳市政府采购供应商诚信管理暂行办法操作细则>的通知》（深财购【2017】42号）的要求，投标人在参与政府采购活动中存在诚信相关问题且在主管部门相关处理措施实施期限内的。投标人无需提供任何证明材料，由工作人员向评审委员会提供相关信息。  （3）如有上述情况，则本项不得分，否则，得满分。 | |

**备注：**1.评标信息内评分方法的说明：

（1）权重：按百分比进行设置；

（2）评分准则：按照评标系统设置要求，每项“评分准则”皆按百分制打分；

（3）每项“评分因素”的得分=对应“评分准则”的分值×对应权重%。

#### 政府采购优惠政策

**1、根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）、《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）、《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）以及《深圳市人民政府印发关于以更大力度支持民营经济发展若干措施的通知》（深府规〔2018〕23号）等文件关于政府采购优惠政策的规定，小型企业、微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位提供本企业制造的货物，承担的工程或服务，或者提供其他符合优惠主体资格条件企业制造的货物，其投标报价扣除 6 %（请在6%-10%范围内选择）后参与评审，满足多项优惠政策的企业，不重复享受多项价格扣除政策。**

**2、优惠主体资格的认定资料为《中小企业声明函》、《残疾人福利性单位声明函》、《监狱企业声明函》以及《含有小型、微型企业的联合体声明函》承诺性质的资料，供应商请根据自身实际情况提供：小型企业、微型企业提供《中小企业声明函》，监狱企业提供《监狱企业声明函》，残疾人福利性单位提供《残疾人福利性单位声明函》，含有小型、微型企业的联合体提供《含有小型、微型企业的联合体声明函》。（声明函样式详见招标文件中第二册第二章投标文件的格式，声明函须放入投标文件正文，否则不享受相应的价格扣除，但不作投标无效处理）；监狱企业或者代理提供监狱企业货物的供应商如须享受优惠政策，除《监狱企业声明函》外还本企业副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。**

#### 特别提醒

**1、投标供应商：如投标供应商将必须放于投标文件正文（信息公开部分）的内容放入投标文件附件（信息不公开部分），不论是否以回避信息公开为目的，均按未提供此资料的原则进行处理：（1）如涉及的内容为招标文件所列资格要求或带★号条款的，未提供资料应作投标无效处理的按投标无效处理；（2）如涉及的内容为招标文件《评标信息》评分项的，则按未提交此资料进行评分；（3）如涉及的内容为政府采购优惠政策的，则不享受相应的价格扣除。**

2、采购单位：（1）凡纳入我区政府集中采购的货物类及服务类项目，采购单位应当自中标或者成交通知书发出之日起十个工作日内按照采购文件确定的事项签订政府采购合同，（2）采购单位均应于合同签订之日起十日内到区政府合同履约检查中心办理合同备案；（3）未及时签订政府采购合同或未及时送审和备案的，将情况和处理建议按规定程序上报区财政部门，由区财政部门进行处理；（4）合同备案证明是采购单位申请支付资金的必要文件，未及时到区政府合同履约检查中心进行合同备案的，将不予办理资金支付手续。

#### 《实质性条款一览表》

**说明：本表系招标文件及修改性文件中涉及的所有实质性条款的汇总。不允许出现《实质性条款一览表》所列情况，否则投标作投标无效处理。如招标文件内容出现与本表不一致的情况，以本表为准。**

|  |  |
| --- | --- |
| **序号** | **条款内容** |
| 1 | 资格性检查   1. **投标供应商不具备招标文件所列的资格要求，或未提交相应的资格证明资料（详见第一册的第一章招标公告4.投标供应商资格要求）；** 2. 组成联合体投标的，投标文件未附联合体各方共同投标协议。 |
| 2 | 符合性检查   1. 将一个包或一个标段的内容拆开投标； 2. 招标文件未规定允许有替代方案时，对同一货物投标时，提供两套或两套以上的投标方案； 3. 投标总价高于项目预算金额的； 4. 评标委员会认为投标供应商的报价明显低于其他通过符合性审查投标供应商的报价，有可能影响服务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；投标供应商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。若评标委员会成员对是否须由投标人作出报价合理性说明，以及书面说明是否采纳等判断不一致的，按照“少数服从多数”的原则确定评标委员会的意见； 5. 同一项目出现两个及以上总报价，且根据招标文件第三册第八章“28．错误的修正”的规定，仍无法确定哪个是有效总报价； 6. 投标供应商的报价低于其成本，且又不提供成本说明及相关证明材料的； 7. 投标文件载明的招标项目完成（交货）期限超过招标文件规定的期限； 8. 未按照招标文件规定的样式及要求填写“投标承诺书”或“法定代表人资格证明书”或“投标文件签署授权委托书”或“分项报价清单”； 9. 投标报价有严重缺漏项目； 10. 投标产品数量有严重缺漏项目； 11. 与其他投标供应商的投标文件存在异常雷同现象的； 12. 投标供应商将投标供应商资格要求（详见第一册的第一章招标公告4.投标供应商资格要求）或带★号条款的证明文件（身份证、驾驶证、护照、行驶证除外）放入投标文件附件（信息不公开部分）的，按未提交此项资料处理； 13. 对招标文件中带**★**号条款的响应为负偏离的； 14. ≥5项重要技术参数（以▲号标注）响应填写不明或不实的； 15. 同一IP地址上传电子投标文件的（由深圳市政府采购中心或罗湖区政府采购中心为投标人提供辅助上传产生同一IP地址的情形除外）；备注：作出投标无效处理后，如经查实属于串通投标行为的，将按照《深圳经济特区政府采购条例》第五十七条有关规定予以行政处罚； 16. 使用错误的加密规则文件，导致投标文件不能在开标时解密； 17. 招标文件规定的其他投标无效情形； 18. 法律、法规规定的其他情形。 |
| 3 | （1）导入《投标书编制软件》的招标文件项目编号、包号应与以此制作的投标文件项目编号、包号一致。例如，不能将甲项目A包的招标书导入《投标书编制软件》，制作乙项目B包的投标书。  （2)不能用非本公司的电子密钥加密本公司的投标文件，或者用其它公司的登录用户上传本公司的投标文件。  （3)要求用《投标书编制软件》编制投标书的包，不能用其它方式编制投标书。编制投标文件时，电脑须连通互联网。  （4)投标文件不能带病毒。政府集中采购机构将用专业杀毒软件对投标文件进行病毒检测，如果软件报告发现病毒，则政府集中采购机构认为该投标文件带病毒。  （5) **使用《投标书编制软件》填写开标一览表时，除“投标总价”、“交货期”外， “备注”、“数量”等其他信息的填写不作为评审依据。**  （6)投标供应商在编辑投标文件时，在投标文件目录中属于本节点内容的必须在本节点中填写，填写到其他节点或附件的，一切后果由供应商自行承担。填写完投标文件后，要检查每一个章节中图片的清晰程度，如果图片中字体的笔划不连贯，难以辨识的，请及时更换，以确保图片清晰可辨，因为无法辨识的图片将导致专家对该投标文件不利的评定。  （7)投标书编写完成后，必须用属于本公司的电子密钥进行加密，否则将导致投标文件无效。  （8）深圳市罗湖区政府采购中心不接受投标截止时间后递交的纸质、电子、传真等所有形式的投标文件。由于对网上招投标操作不熟悉或自身电脑、网络的原因导致不能在投标截止时间之前上传投标文件，深圳市罗湖区政府采购中心不负任何责任。  （9）如果开标时出现网络故障、技术故障，影响了招投标活动，深圳市罗湖区政府采购中心有权采取措施如延期、接受无法从网上上传的投标书等，以保障招投标活动的公开、公平和公正，投标供应商不得对此持有异议。  （10）投标文件应控制在100M以内，超过100M的投标文件将无法上传到系统。  以上十条，如有违悖，深圳市罗湖区政府采购中心将不接受该投标文件。 |
| 4 | 未按照27．澄清有关问题中的规定进行澄清、说明或者纠正，其投标无效。 |
| 5 | 核心技术要求（以★号标注）为技术条款实质性要求（即投标无效条款），不允许负偏离，如出现负偏离或未将证明文件放入投标文件正文（身份证、驾驶证、护照、行驶证除外）则作投标无效处理。  **★采购人所采购产品水嘴(本项目具体为《货物清单明细表》中水嘴)为政府强制采购的节能产品或者环保产品，投标人应当提供所投产品的由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品或者环境标志产品认证证书，否则其投标将被认定为投标无效。《节能产品政府采购品目清单》、《环境标志产品政府采购品目清单》、《参与实施政府采购节能产品认证机构名录》及《参与实施政府采购环境标志产品认证机构名录》，详见中国政府采购网（http://www.ccgp.gov.cn/）。** |

# 第一册 招标项目需求

## 第一章 招标公告

根据《深圳经济特区政府采购条例》和《深圳网上政府采购管理暂行办法》的有关规定，深圳市罗湖区政府采购中心就本项目采用公开招标的方式采购，欢迎符合条件的供应商参加投标。

1. 项目编号：
2. 项目名称：区档案大厦及新行政服务大厅食堂厨具设备采购项目
3. 标书获得方法：

凡已注册的深圳市政府采购供应商（未注册的供应商请先到深圳市政府采购中心办理注册手续），按照授予的操作权限，可于本项目公告公布的招标文件下载时间内登录深圳市罗湖区政府采购网（http://lh.szzfcg.cn/）下载招标文件。投标供应商如确定参加投标，首先要在深圳市罗湖区政府采购网（http://lh.szzfcg.cn/）进行报名，操作方法如下：点击“应标管理🡪投标响应”或“应标管理🡪确认邀请”； 如果网上报名后又不参加投标，应再点击 “撤销”或“拒绝”。

1. 投标供应商资格要求：（**投标人应按资格要求提供相关证明文件，且必须放入投标文件正文（信息公开部分），未提供证明资料或者将资格证明资料放入投标文件附件（非信息公开部分）应按作投标无效处理。**）

**1）投标供应商必须先行注册为深圳市政府采购供应商（注册为深圳市政府采购供应商才可对本项目进行响应投标，投标文件中无需提供证明材料）；**

**2）投标供应商必须具有独立法人资格或具有独立承担民事责任的能力的其他组织（提供营业执照或事业单位法人证书等法人证明扫描件，原件备查）；**

**3）投标供应商必须具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款的条件以及不违反《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条的规定（由供应商在投标承诺书中作出声明）；**

**4）未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单 (由供应商在投标承诺书中作出声明)；**

**5）参与本项目政府采购活动时不存在被有关部门禁止参与政府采购活动且在有效期内的情况(由供应商在投标承诺书中作出声明)；**

**6）本项目不允许联合体投标，所投产品必须为非进口产品；**

**（关于进口产品和非进口产品的界定请参照《深圳市实施财政部<政府采购进口产品管理办法>若干意见》，深圳市罗湖区政府采购网首页“政策法规”栏目有此链接，详细网址为：**

[**http://lh.szzfcg.cn/portal/documentView.do?method=view&id=10690932**](http://lh.szzfcg.cn/portal/documentView.do?method=view&id=10690932)**）。**

1. 答疑事项：凡对招标文件有任何疑问的（包括认为招标文件的技术指标或参数存在倾向性或不公正性条款），请在本项目公告公布提问截止时间之前登录深圳市罗湖区政府采购网（http://lh.szzfcg.cn/），在“应标管理—>投标答疑”中填写疑问（内容不得出现供应商的相关信息），逾期不予受理。答疑结果将在“应标管理—>投标答疑”中公布，望投标供应商予以关注。
2. 本项目实行网上投标，采用电子投标文件。
3. 投标截止时间：  
   所有投标文件应于本项目公告公布的投标截止时间之前，用“应标管理🡪上传投标文件”功能点上传到深圳市罗湖区政府采购网（http://lh.szzfcg.cn/）。
4. 开标时间：  
   详见深圳市罗湖区政府采购网（http://lh.szzfcg.cn/）上本项目的招标公告。  
   供应商可以登录深圳市罗湖区政府采购网（http://lh.szzfcg.cn/），用“采购项目查询及管理→查看开标一览表”功能点查询开标情况。
5. 重要提示：

（1）供应商办理注册深圳市政府采购供应商的相关事宜均在深圳市政府采购中心进行（地址：深圳市福田区景田东路9号财政大厦附楼，联系电话：0755-83938966），深圳市罗湖区政府采购中心不受理。

(2)虽然深圳市政府采购网(http://cgzx.sz.gov.cn/)的 “区级政府采购中心采购公告”中可查看到本项目公告，但为保证各投标供应商得到更为充分的招标信息，建议各投标供应商浏览深圳市罗湖区政府采购网（http://lh.szzfcg.cn/）所发布各类信息。政府集中采购机构在本网站上公布的与本次招标项目有关的信息视为已送达各投标供应商，不再另行电话通知各投标供应商。

（3）如投标供应商在网上做出了投标响应，后又不参与投标的，请自觉在开标前24小时做“撤销”响应。

（4）投标文件应控制在100M以内，超过100M的投标文件将无法上传到系统。

（5）中标（成交）公告发布并公示三个工作日后，请各采购单位、中标(成交)供应商使用数字证书登录网上政府采购统一平台，通过查找“数字中标通知书-->查询、打印数字中标(成交)通知书”功能点，自行打印本单位参与项目的中标(成交)通知书。

10．技术支持：如有任何疑问，请与我们联系：

|  |  |
| --- | --- |
| 深圳市罗湖区政府采购中心联系方式： |  |
| 详细地址： | 深圳市罗湖区深南东路1076号党群服务中心4楼 |
| 邮政编码： | 518001 |
| 联系电话： | 0755-82203163 |
| 技术咨询电话： | 0755-82201873 |
| 传真电话： | 0755-82255111 |

深圳市罗湖区政府采购中心

**本项目公告内容详见：深圳市罗湖区政府采购网（http://lh.szzfcg.cn/）**

## 第二章 项目需求书

### 一、货物技术要求

#### （一）货物清单需求

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购计划编号 | 采购单位 | 项目名称 | 数量 | 单位 | **备注** | **项目预算金额（元）** |
| 1 | 201900378413 | 深圳市罗湖区机关事务管理局 | 区档案大厦及新行政服务大厅食堂厨具设备采购项目 | 1 | 批 | **拒绝进口** | 14,120,089.95 |

**注：1.备注栏注明“拒绝进口”的产品不接受投标人选用进口产品参与投标；注明“接受进口”的产品允许投标人选用进口产品参与投标，但不排斥国内产品。**

**2. 进口产品是指通过海关验放进入中国境内且产自关境外的产品。即所谓进口产品是指制造过程均在国外，如果产品在国内组装，其中的零部件（包括核心部件）是进口产品，则应当视为非进口产品。采用“接受进口”的产品优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品，相关内容以财库〔2007〕119 号文和财办库〔2008〕248 号文的相关规定为准。**

**3、本项目核心产品为： 电力型20盘万能蒸烤箱。如出现多家投标人提供的核心产品品牌相同的情况，将由评审委员会根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）第三十一条的规定进行处理。**

**★4. 采购人所采购产品 水嘴 (本项目具体为《货物清单明细表》中水嘴)为政府强制采购的节能产品或者环保产品，投标人应当提供所投产品的由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品或者环境标志产品认证证书，否则其投标将被认定为投标无效。《节能产品政府采购品目清单》、《环境标志产品政府采购品目清单》、《参与实施政府采购节能产品认证机构名录》及《参与实施政府采购环境标志产品认证机构名录》，详见中国政府采购网（http://www.ccgp.gov.cn/）。**

1. **货物清单明细表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **单位** | **数量** | **备注** |
| **一、厨房设备** | |  |  |  |
| 1 | L型污碟台 | 台 | 1 | 定制 |
| 2 | 饼架车 | 台 | 2 | 定制 |
| 3 | 不锈钢保温汤饭车 | 台 | 1 | 定制 |
| 4 | 不锈钢肠粉架 | 台 | 1 | 定制 |
| 5 | 不锈钢更衣柜1 | 台 | 4 | 定制 |
| 6 | 不锈钢更衣柜2 | 台 | 2 | 定制 |
| 7 | 不锈钢两层餐车 | 台 | 11 | 定制 |
| 8 | 不锈钢三层餐车 | 台 | 12 | 定制 |
| 9 | 餐具分类车连柜1 | 台 | 2 | 定制 |
| 10 | 餐具分类车连柜2 | 台 | 1 | 定制 |
| 11 | 餐具运送车 | 台 | 4 | 定制 |
| 12 | 茶叶柜 | 台 | 1 | 定制 |
| 13 | 餐线玻璃罩 | 套 | 2 | 定制 |
| 14 | 抽气罩1 | 台 | 3 | 定制 |
| 15 | 抽气罩2 | 台 | 1 | 定制 |
| 16 | 单大星盆台1 | 台 | 15 | 定制 |
| 17 | 单大星盆台2 | 台 | 2 | 定制 |
| 18 | 单大星盆台3 | 台 | 1 | 定制 |
| 19 | 单大星盆台4 | 台 | 1 | 定制 |
| 20 | 单星工作台柜 | 台 | 1 | 定制 |
| 21 | 单星盆垃圾桶柜1 | 台 | 2 | 定制 |
| 22 | 单星盆垃圾桶柜2 | 台 | 1 | 定制 |
| 23 | 单星盆连垃圾桶柜 | 台 | 2 | 定制 |
| 24 | 单星盆台1 | 台 | 1 | 定制 |
| 25 | 单星盆台2 | 台 | 2 | 定制 |
| 26 | 单星盆台3 | 台 | 1 | 定制 |
| 27 | 单星盆台4 | 台 | 2 | 定制 |
| 28 | 单星盆台5 | 台 | 1 | 定制 |
| 29 | 单星盆台柜1 | 台 | 1 | 定制 |
| 30 | 单星盆台柜2 | 台 | 1 | 定制 |
| 31 | 单星盆台柜3 | 台 | 2 | 定制 |
| 32 | 单星盆台柜4 | 台 | 1 | 定制 |
| 33 | 单星盆台柜5 | 台 | 1 | 定制 |
| 34 | 单星盆台柜6 | 台 | 2 | 定制 |
| 35 | 单星盆台柜7 | 台 | 1 | 定制 |
| 36 | 单星盆台柜8 | 台 | 1 | 定制 |
| 37 | 单星盆台柜9 | 台 | 1 | 定制 |
| 38 | 单星盆台连柜 | 台 | 1 | 定制 |
| 39 | 单星盆台连垃圾桶台 | 台 | 1 | 定制 |
| 40 | 单星杀鱼台 | 台 | 1 | 定制 |
| 41 | 电磁单头肠粉炉 | 台 | 6 | 定制 |
| 42 | 电磁双头煮面炉 | 台 | 3 | 定制 |
| 43 | 吊天花双层架 | 台 | 2 | 定制 |
| 44 | 枫木面案板台1 | 台 | 3 | 定制 |
| 45 | 枫木面案板台2 | 台 | 1 | 定制 |
| 46 | 感应单洗手星1 | 台 | 6 | 定制 |
| 47 | 感应单洗手星2 | 台 | 1 | 定制 |
| 48 | 感应单洗手星3 | 台 | 1 | 定制 |
| 49 | 感应双洗手星 | 台 | 1 | 定制 |
| 50 | 高身碗碟柜 | 台 | 6 | 定制 |
| 51 | 工作台柜(加厚型) | 台 | 2 | 定制 |
| 52 | 工作台柜1 | 台 | 3 | 定制 |
| 53 | 工作台柜2 | 台 | 2 | 定制 |
| 54 | 工作台柜3 | 台 | 1 | 定制 |
| 55 | 工作台柜4 | 台 | 2 | 定制 |
| 56 | 工作台柜5 | 台 | 1 | 定制 |
| 57 | 工作台柜6 | 台 | 1 | 定制 |
| 58 | 工作台柜7 | 台 | 2 | 定制 |
| 59 | 工作台柜8 | 台 | 1 | 定制 |
| 60 | 工作台柜9 | 台 | 1 | 定制 |
| 61 | 工作台柜10 | 台 | 1 | 定制 |
| 62 | 工作台柜11 | 台 | 1 | 定制 |
| 63 | 工作台柜12 | 台 | 1 | 定制 |
| 64 | 工作台柜13 | 台 | 1 | 定制 |
| 65 | 工作台柜14 | 台 | 2 | 定制 |
| 66 | 挂墙吊柜1 | 台 | 8 | 定制 |
| 67 | 挂墙吊柜2 | 台 | 1 | 定制 |
| 68 | 挂墙吊柜3 | 台 | 6 | 定制 |
| 69 | 挂墙吊柜4 | 台 | 1 | 定制 |
| 70 | 挂墙吊柜5 | 台 | 1 | 定制 |
| 71 | 挂墙吊架 | 台 | 3 | 定制 |
| 72 | 挂墙茜架 | 台 | 2 | 定制 |
| 73 | 挂墙双层架1 | 台 | 1 | 定制 |
| 74 | 挂墙双层架2 | 台 | 4 | 定制 |
| 75 | 挂墙双层架3 | 台 | 3 | 定制 |
| 76 | 挂墙双层架4 | 台 | 4 | 定制 |
| 77 | 挂墙双层架5 | 台 | 1 | 定制 |
| 78 | 挂墙双层架6 | 台 | 1 | 定制 |
| 79 | 挂墙双层架7 | 台 | 1 | 定制 |
| 80 | 活动风干车 | 台 | 1 | 定制 |
| 81 | 活动面粉车 | 台 | 6 | 定制 |
| 82 | 活动双层工作台 | 台 | 2 | 定制 |
| 83 | 洁碟台连茜架1 | 台 | 1 | 定制 |
| 84 | 洁碟台连茜架2 | 台 | 2 | 定制 |
| 85 | 浸泡池 | 台 | 1 | 定制 |
| 86 | 开口柜1 | 台 | 3 | 定制 |
| 87 | 开口柜2 | 台 | 1 | 定制 |
| 88 | 开口柜3 | 台 | 1 | 定制 |
| 89 | 筷子回收柜1 | 米 | 6 | 定制 |
| 90 | 筷子回收柜2 | 米 | 3 | 定制 |
| 91 | 六头煲仔炉连柜 | 台 | 1 | 定制 |
| 92 | 垃圾房封不锈钢 | 套 | 1 | 定制 |
| 93 | 六格调料柜 | 台 | 1 | 定制 |
| 94 | 炉背封板 | 米 | 63.5 | 定制 |
| 95 | 炉拼台柜1 | 台 | 5 | 定制 |
| 96 | 炉拼台柜2 | 台 | 1 | 定制 |
| 97 | 炉拼台柜3 | 台 | 2 | 定制 |
| 98 | 米面架 | 台 | 5 | 定制 |
| 99 | 派餐线设备1 | 套 | 4 | 定制 |
| 100 | 派餐线设备2 | 套 | 2 | 定制 |
| 101 | 平板推车 | 台 | 2 | 定制 |
| 102 | 燃气烧鸭炉 | 台 | 2 | 定制 |
| 103 | 燃气单头小炒炉 | 台 | 1 | 定制 |
| 104 | 燃气双门蒸饭柜 | 台 | 1 | 定制 |
| 105 | 燃气双头矮仔炉 | 台 | 4 | 定制 |
| 106 | 燃气双头大炒炉 1 | 台 | 3 | 定制 |
| 107 | 燃气双头大炒炉 2 | 台 | 1 | 定制 |
| 108 | 燃气双头小炒炉 1 | 台 | 1 | 定制 |
| 109 | 燃气双头小炒炉 2 | 台 | 2 | 定制 |
| 110 | 烧腊风干柜 | 台 | 1 | 定制 |
| 111 | 烧腊吊架 | 台 | 2 | 定制 |
| 112 | 燃气蒸箱 | 台 | 1 | 定制 |
| 113 | 燃气四头煲仔炉 | 台 | 1 | 定制 |
| 114 | 烧腊挂架1 | 台 | 2 | 定制 |
| 115 | 烧腊挂架2 | 台 | 1 | 定制 |
| 116 | 收污车柜1 | 台 | 2 | 定制 |
| 117 | 收污车柜2 | 台 | 1 | 定制 |
| 118 | 收污台1 | 台 | 1 | 定制 |
| 119 | 收污台2 | 台 | 1 | 定制 |
| 120 | 售饭台玻璃罩 | 套 | 4 | 定制 |
| 121 | 双层吊架1 | 台 | 9 | 定制 |
| 122 | 双层吊架2 | 台 | 5 | 定制 |
| 123 | 双层工作台1 | 台 | 1 | 定制 |
| 124 | 双层工作台2 | 台 | 1 | 定制 |
| 125 | 双层砧板台(加厚型)1 | 台 | 4 | 定制 |
| 126 | 双层砧板台(加厚型)2 | 台 | 2 | 定制 |
| 127 | 双层砧板台1 | 台 | 4 | 定制 |
| 128 | 双层砧板台2 | 台 | 1 | 定制 |
| 129 | 双层砧板台3 | 台 | 1 | 定制 |
| 130 | 双层砧板台4 | 台 | 2 | 定制 |
| 131 | 双层砧板台5 | 台 | 1 | 定制 |
| 132 | 双通打荷台柜1 | 台 | 14 | 定制 |
| 133 | 双通打荷台柜2 | 台 | 4 | 定制 |
| 134 | 双星盆台1 | 台 | 1 | 定制 |
| 135 | 双星盆台2 | 台 | 1 | 定制 |
| 136 | 双星盆台3 | 台 | 1 | 定制 |
| 137 | 双星盆台4 | 台 | 1 | 定制 |
| 138 | 双星污碟台1 | 台 | 1 | 定制 |
| 139 | 双星污碟台2 | 台 | 1 | 定制 |
| 140 | 四层层架 | 台 | 2 | 定制 |
| 141 | 四层孔板架1 | 台 | 28 | 定制 |
| 142 | 四层孔板架2 | 台 | 28 | 定制 |
| 143 | 四层孔板架3 | 台 | 2 | 定制 |
| 144 | 四层孔板架4 | 台 | 9 | 定制 |
| 145 | 四层孔板架5 | 台 | 2 | 定制 |
| 146 | 四层孔板架6 | 台 | 7 | 定制 |
| 147 | 四层孔板架7 | 台 | 1 | 定制 |
| 148 | 四层孔板架8 | 台 | 2 | 定制 |
| 149 | 四层孔板架9 | 台 | 4 | 定制 |
| 150 | 推车式电热、燃气混合蒸柜 | 台 | 2 | 定制 |
| 151 | 拖把池 | 台 | 1 | 定制 |
| 152 | 高身保洁柜 | 台 | 2 | 定制 |
| 153 | 拖池柜 | 台 | 1 | 定制 |
| 154 | 不锈钢电热保温柜1 | 台 | 2 | 定制 |
| 155 | 不锈钢电热保温柜2 | 台 | 1 | 定制 |
| 156 | 不锈钢电热保温柜3 | 台 | 1 | 定制 |
| 157 | 净水器 | 套 | 1 |  |
| 158 | 滤水器 | 台 | 1 |  |
| 159 | 地平式三层三站传菜梯 | 台 | 2 |  |
| 160 | 窗口式两层两站传菜梯 | 台 | 2 |  |
| 161 | 洗米机 | 台 | 3 |  |
| 162 | 紫外线杀菌灯 | 台 | 6 |  |
| 163 | 即热式开水器 | 台 | 11 |  |
| 164 | 商用电磁电饭煲 | 台 | 3 |  |
| 165 | 豆桨机（连隔板） | 台 | 2 |  |
| 166 | 电子地磅 | 台 | 1 |  |
| 167 | 灭火系统1 | 套 | 3 |  |
| 168 | 灭火系统2 | 套 | 4 |  |
| 169 | 热风循环高温双门消毒柜 | 台 | 8 |  |
| 170 | 全自动咖啡机 | 台 | 2 |  |
| 171 | 单门消毒柜 | 台 | 3 |  |
| 172 | 烙饼机 | 台 | 7 |  |
| 173 | 低温冷库1 | 台 | 1 |  |
| 174 | 低温冷库2 | 台 | 1 |  |
| 175 | 高温冷库 | 台 | 1 |  |
| 176 | 移动式高压水枪 | 台 | 3 |  |
| 177 | 水嘴 | 台 | 39 |  |
| 178 | 感应龙头 | 台 | 6 |  |
| 179 | 高压花洒龙头 | 台 | 4 |  |
| 180 | 洗地龙头 | 台 | 15 |  |
| 181 | 风幕机1 | 台 | 11 |  |
| 182 | 风幕机2 | 台 | 1 |  |
| 183 | 风幕机3 | 台 | 1 |  |
| 184 | 微波炉 | 台 | 2 |  |
| 185 | 电力型10盘万能蒸烤箱 | 台 | 1 |  |
| 186 | 电力型20盘万能蒸烤箱 | 台 | 3 |  |
| 187 | 可倾式摇摆汤锅 | 台 | 3 |  |
| 188 | 刀具消毒柜 | 台 | 8 |  |
| 189 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备1 | 台 | 1 |  |
| 190 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备2 | 台 | 1 |  |
| 191 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备3 | 台 | 1 |  |
| 192 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备4 | 台 | 1 |  |
| 193 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备连鲜风1 | 台 | 1 |  |
| 194 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备连鲜风2 | 台 | 1 |  |
| 195 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备连鲜风3 | 台 | 1 |  |
| 196 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备连鲜风4 | 台 | 1 |  |
| 197 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备连鲜风5 | 台 | 1 |  |
| 198 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备连鲜风6 | 台 | 1 |  |
| 199 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备连鲜风7 | 台 | 1 |  |
| 200 | 净水系统 | 套 | 1 |  |
| 201 | 直饮水机 | 台 | 5 |  |
| 202 | 灭蝇灯 | 台 | 31 |  |
| 203 | 打蛋糕机 | 台 | 1 |  |
| 204 | 单门发酵柜 | 台 | 2 |  |
| 205 | 和面机 | 台 | 2 |  |
| 206 | 搅拌机1 | 台 | 2 |  |
| 207 | 搅拌机2 | 台 | 1 |  |
| 208 | 三层六盘电局炉（二层加蒸汽） | 台 | 3 |  |
| 209 | 压面机 | 台 | 2 |  |
| 210 | 台式打蛋机 | 台 | 1 |  |
| 211 | 面包烤盘 | 个 | 60 | 定制 |
| 212 | 根茎类清洗去皮机 | 台 | 2 |  |
| 213 | 叶菜类切菜机 | 台 | 1 |  |
| 214 | 多功能切菜机 | 台 | 2 |  |
| 215 | 洗菜机 | 台 | 1 |  |
| 216 | 落地式锯骨机 | 台 | 1 |  |
| 217 | 切排骨机 | 台 | 2 |  |
| 218 | 切肉丝肉片机 | 台 | 2 |  |
| 219 | 带骨切丁机 | 台 | 2 |  |
| 220 | 碎肉机 | 台 | 2 |  |
| 221 | 拌陷机 | 台 | 1 |  |
| 222 | 台式绞肉机 | 台 | 1 |  |
| 223 | 三门高身挂鸭雪柜 | 台 | 1 |  |
| 224 | 六门高温雪柜 | 台 | 1 |  |
| 225 | 玻璃门留样冰箱 | 台 | 1 |  |
| 226 | 双门平台高温雪柜 | 台 | 6 |  |
| 227 | 玻璃门水果冰柜 | 台 | 2 |  |
| 228 | 双门高身高温雪柜 | 台 | 1 |  |
| 229 | 双门平台高温雪柜2 | 台 | 6 |  |
| 230 | 四门高身高温雪柜 | 台 | 4 |  |
| 231 | 四门高身低温雪柜 | 台 | 10 |  |
| 232 | 宴会保温车 | 台 | 13 | 定制 |
| 233 | 制冰机连储冰箱 | 台 | 1 |  |
| 234 | 制冰机 | 台 | 1 |  |
| 235 | 传送带 | 台 | 2 |  |
| 236 | 挂壁式餐盘回收系统 | 台 | 1 |  |
| 237 | 通道式洗碗机 | 台 | 3 |  |
| 238 | 转角器 | 台 | 1 |  |
| 239 | 长龙式洗碗机连烘干器 | 台 | 1 |  |
| 240 | 嵌入式保温炉 | 台 | 3 |  |
| 241 | 不锈钢双格布菲炉 | 台 | 60 |  |
| 242 | 去鱼鳞机 | 台 | 1 |  |
| 243 | 电磁日式铁板烧 | 台 | 1 |  |
| 244 | 电磁四头煲炉连柜 | 台 | 1 |  |
| 245 | 电磁意粉炉连柜 | 台 | 1 |  |
| 246 | 台式电磁炉（6KW） | 台 | 1 |  |
| 247 | 电磁四头煲仔炉 | 台 | 1 |  |
| 248 | 商用嵌入式电磁炉 | 台 | 40 |  |
| 249 | 电磁单头矮汤炉 | 台 | 1 |  |
| 250 | 包房嵌入式电磁炉 | 台 | 8 |  |
| **二、厨房排烟及鲜风系统** | | | | |
| 251 | 后倾式排烟风柜（低噪音）1 | 台 | 3 |  |
| 252 | 后倾式排烟风柜（低噪音）2 | 台 | 2 |  |
| 253 | 后倾式排烟风柜（低噪音）3 | 台 | 2 |  |
| 254 | 后倾式排烟风柜（低噪音）4 | 台 | 1 |  |
| 255 | 后倾式排烟风柜（低噪音）5 | 台 | 2 |  |
| 256 | 风柜马达1 | 台 | 3 |  |
| 257 | 风柜马达2 | 台 | 2 |  |
| 258 | 风柜马达3 | 台 | 2 |  |
| 259 | 风柜马达4 | 台 | 1 |  |
| 260 | 风柜马达5 | 台 | 2 |  |
| 261 | 风机支架 | 套 | 10 | 定制 |
| 262 | 风柜控制箱 | 套 | 8 | 定制 |
| 263 | 风柜电机变频器1 | 套 | 4 |  |
| 264 | 风柜电机变频器2 | 套 | 4 |  |
| 265 | 低空油烟静化器1 | 台 | 3 |  |
| 266 | 低空油烟静化器2 | 台 | 1 |  |
| 267 | 低空油烟静化器3 | 台 | 1 |  |
| 268 | 低空油烟静化器4 | 台 | 1 |  |
| 269 | 静化器支架 | 套 | 6 | 定制 |
| 270 | 静电出入接口 | 个 | 8 | 定制 |
| 271 | 接油盆 | 套 | 8 | 定制 |
| 272 | 弹簧减震器 | 套 | 10 | 定制 |
| 273 | 风柜出入接口 | 个 | 10 | 定制 |
| 274 | 止回阀 | 个 | 6 | 定制 |
| 275 | 防火阀 | 个 | 8 | 定制 |
| 276 | 风管法兰 | 对 | 210 | 定制 |
| 277 | 码墙架 | 对 | 95 | 定制 |
| 278 | 不锈钢消音箱 | 套 | 20 | 定制 |
| 279 | 不锈钢风管包隔音棉 | 平方 | 2040 | 定制 |
| 280 | 通风油烟管道 | 平方 | 2490 | 定制 |
| 281 | 鲜风咀 | 个 | 40 | 定制 |
| 282 | 防漏胶 | 项 | 5 | 定制 |
| 283 | 帆布软接 | 项 | 5 | 定制 |
| 284 | 五金配件 | 项 | 5 |  |
| **三、厨房餐具用器具清单** | | | | |
| 285 | 托盘 | 个 | 3100 |  |
| 286 | 不锈钢五格餐盘 | 个 | 3100 |  |
| 287 | 不锈钢汤勺 | 个 | 2500 |  |
| 288 | 不锈钢汤碗 | 个 | 3100 |  |
| 289 | 筷子 | 双 | 3600 |  |
| 290 | 汤粉面碗 | 个 | 2900 |  |
| 291 | 吃粉面汤勺 | 个 | 2900 |  |
| 292 | 炖汤盅 | 套 | 700 |  |
| 293 | 钻板 | 个 | 50 |  |
| 294 | 片刀 | 把 | 20 |  |
| 295 | 砍刀 | 把 | 18 |  |
| 296 | 油缸 | 个 | 40 |  |
| 297 | 料缸（12寸） | 个 | 40 |  |
| 298 | 料缸（16寸） | 个 | 40 |  |
| 299 | 料缸（20寸） | 个 | 40 |  |
| 300 | 不锈钢托盘1 | 个 | 550 |  |
| 301 | 不锈钢托盘2 | 个 | 850 |  |
| 302 | 不锈钢托盘3 | 把 | 100 |  |
| 303 | 不锈钢托盘4 | 个 | 50 |  |
| 304 | 汁壶 | 个 | 25 |  |
| 305 | 不锈钢挡板 | 块 | 7 |  |
| 306 | 150KG电子秤 | 台 | 3 |  |
| 307 | 30KG防水电子秤 | 台 | 3 |  |
| 308 | 手布 | 条 | 120 |  |
| 309 | 抹布 | 条 | 120 |  |
| 310 | 锅刷 | 个 | 55 |  |
| 311 | 小油桶1 | 个 | 110 |  |
| 312 | 小油桶2 | 个 | 55 |  |
| 313 | 铲刀 | 个 | 25 |  |
| 314 | 菜筐 | 个 | 55 |  |
| 315 | 周转箱 | 个 | 55 |  |
| 316 | 圆筛1 | 个 | 35 |  |
| 317 | 圆筛2 | 个 | 35 |  |
| 318 | 胶筐 | 个 | 25 |  |
| 319 | 透明储物箱 | 个 | 75 |  |
| 320 | 地刷 | 个 | 25 |  |
| 321 | 扫把 | 个 | 55 |  |
| 322 | 拖布 | 把 | 75 |  |
| 323 | 垃圾桶（大） | 个 | 40 |  |
| 324 | 垃圾袋 | 个 | 65 |  |
| 325 | 汤勺 | 个 | 180 |  |
| 326 | 汤漏勺 | 个 | 70 |  |
| 327 | 垃圾斗 | 个 | 70 |  |
| 328 | 调味勺 | 个 | 80 |  |
| 329 | 花边纸 | 个 | 110 |  |
| 330 | 马斗 | 个 | 110 |  |
| 331 | 剪刀 | 个 | 35 |  |
| 332 | 线手套 | 个 | 110 |  |
| 333 | 胶手套 | 个 | 115 |  |
| 334 | 防水围裙 | 个 | 180 |  |
| 335 | 蜜漏 | 个 | 40 |  |
| 336 | 大汤勺 | 盒 | 110 |  |
| 337 | 长把大汤勺 | 件 | 110 |  |
| 338 | 中号油桶 | 个 | 130 |  |
| 339 | 烤盘 | 个 | 150 |  |
| 340 | 打餐勺 | 个 | 115 |  |
| 341 | 菜夹子 | 个 | 130 |  |
| 342 | 锅铲 | 个 | 10 |  |
| 343 | 炒菜勺 | 个 | 10 |  |
| 344 | 打蛋器 | 个 | 2 |  |
| 345 | 熟食菜板 | 个 | 3 |  |
| 346 | 长筷子 | 双 | 4 |  |
| 347 | 鱼刷 | 个 | 13 |  |
| 348 | 刨刀 | 把 | 10 |  |
| 349 | 铁烧锅 | 个 | 25 |  |

#### （三）技术要求

备注：一、根据市区政府有关文件,区政府将通过集中购买,场地授权方式实现软件正版化,包括WPS office 2016、华为 FusionSphere虚拟化软件、微软操作系统、微软数据库软件、微软服务器软件、微软服务器管理软件、微软开发管理系统、微软行云服务等软件。为避免重复采购，请各采购单位向区智慧城市建设中心索取正版软件，供应商协助采购单位安装。该软件报价不计入投标报价，中标人协助安装软件的服务费用含入投标报价。所有需要向政府申请正版软件的政府工作人员必须在政府网站上注册用户，通过注册，工作人员获得了用户名，用户口令，通过登陆，才能合法使用门户网站里的信息资源。

二、投标供应商所报价格包含安全文明施工措施费、临时设施费、安全施工费、文明施工费、环境保护费、交通运输费等其他一切费用。

三、技术要求中的“▲”配置要求为重点指标，不作为投标无效条款。

四、由于产品命名方式的不同，投标人提供的检验报告、检测报告、认证证书、登记证书等的产品名称与本表货物名称不必完全一致；相关响应情况由评审委员会根据响应情况进行判断。

**五、若存在≥5项重要技术参数（以▲号标注）响应填写不明或不实的情形，则作投标无效处理。**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **技术参数要求** | | | | |
| **一、厨房设备** | | | | | | |
| 1 | L型污碟台 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm, 100mm挡水背 | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.0mm | | | |
| 3.星盆斗尺寸：500mm\*500mm\*280mm | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.台面板下加304#不锈钢板，厚度0.8mm制作的加强筋 | | | |
| 6.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm，排水采用304#不锈钢管焊接，直径50mm，壁厚1.5mm，存水弯带检查口，要求满焊打磨抛光 | | | |
| 7.规格：3600mm\*760mm\*950mm | | | |
| 2 | 饼架车 | | 1.车身采用304#30mm\*30mm\*1.2mm方通制作 | | | |
| 2.车轮采用4寸静音万向轮(2个带刹车) | | | |
| 3.规格：480mm\*650mm\*1600mm | | | |
| 3 | 不锈钢保温汤饭车 | | 1.柜体为1.2mm304#不锈钢，带保温隔热棉，最高设定温度85℃，带万向轮。 | | | |
| 2.规格：650mm\*700mm\*800mm | | | |
| 3.▲投标人具有副省级以上检验机构出具的符合QB/T 2139.7-1995《不锈钢厨房设备 餐车》标准的检测报告，投标时提供扫描件,原件备查。（检测报告内容包含该产品的承重能力：车盘应能承受200kg载荷，其变形量应<2mm。 水平受力：该产品在≧500N水平集中力作用下，框架的变形量应<3mm，去除作用力后，框架的变形量应<1mm） | | | |
| 4 | 不锈钢肠粉架 | | 1.材质：304#38mm\*38mm\*1.2mm方通制作 | | | |
| 2.规格：550mm\*550mm\*500mm | | | |
| 5 | 不锈钢更衣柜1 | | 1.柜体采用304#1.2mm厚不锈钢板制作 | | | |
| 2.柜门采用304#1.0mm厚不锈钢板制作 | | | |
| 3.柜内隔板采用304#0.8mm厚不锈钢板制作 | | | |
| 4.每格更衣柜带锁 | | | |
| 5.规格：1450mm\*300mm\*1800mm | | | |
| 6 | 不锈钢更衣柜2 | | 1.柜体采用304#1.2mm厚不锈钢板制作 | | | |
| 2.柜门采用304#1.0mm厚不锈钢板制作 | | | |
| 3.柜内隔板采用304#0.8mm厚不锈钢板制作 | | | |
| 4.每格更衣柜带锁 | | | |
| 5.规格：2100mm\*300mm\*1800mm | | | |
| 7 | 不锈钢两层餐车 | | 1.层板采用1.5mm304#不锈钢，带万向轮 | | | |
| 2.规格：1000mm\*600mm\*1000mm | | | |
| 8 | 不锈钢三层餐车 | | 1.层板采用1.5mm304#不锈钢，带万向轮 | | | |
| 2.规格：1000mm\*600mm\*1000mm | | | |
| 9 | 餐具分类车连柜1 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，下配38mm\*38mm\*1.5mm不锈钢拉丝方通加强筋 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为0.8mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.脚通为38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通，配不锈钢子弹脚 | | | |
| 6.规格：1500mm\*700mm\*800mm | | | |
| 10 | 餐具分类车连柜2 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，下配38mm\*38mm\*1.5mm不锈钢拉丝方通加强筋 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为0.8mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.脚通为38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通，配不锈钢子弹脚 | | | |
| 6.规格：1300mm\*700mm\*800mm | | | |
| 11 | 餐具运送车 | | 1、主材料采用38mm\*38mm\*1.5mm厚304#不锈钢拉丝方通,配4个活动脚轮,其中两个带刹车，可放400x300mm餐盘 | | | |
| 2、规格：600mm\*900mm\*1000mm | | | |
| 12 | 茶叶柜 | | 1.规格：1200mm\*350mm\*600mm | | | |
| 2.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 6.脚通为38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通，配不锈钢子弹脚 | | | |
| 13 | 餐线玻璃罩 | | 1.采用12mm钢化玻璃制作 | | | |
| 2.支架用38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通 | | | |
| 3.规格：5700mm\*600mm\*600mm | | | |
| 14 | 抽气罩1 | | 1.采用304#1.2mm厚不锈钢板制作 | | | |
| 2.规格：1600mm\*900mm\*500mm | | | |
| 15 | 抽气罩2 | | 1.采用304#1.2mm厚不锈钢板制作 | | | |
| 2.规格：4400mm\*1000mm\*500mm | | | |
| 16 | 单大星盆台1 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1200mm\*800mm\*950mm | | | |
| 6.▲投标人具有符合GB 4806.9-2016食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品标准的检测报告，投标时提供扫描件,原件备查。 | | | |
| 7.▲投标人具有副省级以上检验机构出具的符合QB/T 2139.2-1995《不锈钢厨房设备 洗刷台》标准的的检测报告，投标时提供扫描件,原件备查。（检测报告内容包含该产品的承重能力：水槽底部应能承受170kg载荷，其变形量应<2mm。 水平受力：该产品在≧500N水平集中力作用下，框架的变形量应<3mm，去除作用力后，框架的变形量应<1mm） | | | |
| 17 | 单大星盆台2 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1100mm\*700mm\*950mm | | | |
| 18 | 单大星盆台3 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1200mm\*700mm\*850mm | | | |
| 19 | 单大星盆台4 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1200mm\*760mm\*950mm | | | |
| 20 | 单星工作台柜 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1350mm\*700mm\*950mm | | | |
| 21 | 单星盆垃圾桶柜1 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1200mm\*700mm\*950mm | | | |
| 22 | 单星盆垃圾桶柜2 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1500mm\*700mm\*950mm | | | |
| 23 | 单星盆连垃圾桶柜 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：600mm\*700mm\*950mm | | | |
| 24 | 单星盆台1 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：800mm\*760mm\*950mm | | | |
| 25 | 单星盆台2 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1200mm\*800mm\*950mm | | | |
| 26 | 单星盆台3 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1200mm\*760mm\*950mm | | | |
| 27 | 单星盆台4 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：900mm\*500mm\*950mm | | | |
| 28 | 单星盆台5 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：800mm\*700mm\*950mm | | | |
| 29 | 单星盆台柜1 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1400mm\*700mm\*950mm | | | |
| 30 | 单星盆台柜2 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：800mm\*700mm\*950mm | | | |
| 31 | 单星盆台柜3 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1200mm\*760mm\*950mm | | | |
| 32 | 单星盆台柜4 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 5.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 6.规格：600mm\*760mm\*950mm | | | |
| 33 | 单星盆台柜5 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：600mm\*760mm\*800mm | | | |
| 34 | 单星盆台柜6 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1500mm\*600mm\*950mm | | | |
| 35 | 单星盆台柜7 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1500mm\*700mm\*950mm | | | |
| 36 | 单星盆台柜8 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：900mm\*600mm\*950mm | | | |
| 37 | 单星盆台柜9 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：650mm\*700mm\*800mm | | | |
| 38 | 单星盆台连柜 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：600mm\*760mm\*950mm | | | |
| 39 | 单星盆台连垃圾桶台 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 5.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 6.规格：1650mm\*700mm\*950mm | | | |
| 40 | 单星杀鱼台 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1500mm\*700mm\*950mm | | | |
| 41 | 电磁单头肠粉炉 | | 1.规格：800mm\*700mm\*800mm | | | |
| 2.材质：采用SUS304不锈钢板，面厚1.5mm，侧厚1.0mm。 | | | |
| 3.功率/电压：12KW/380V | | | |
| 4.功能（包括但不限于）：“定时关”、“定温”、“预约开”、“编程烹饪”、“触屏调节火力”、“功率实时显示”、“集成电压显示功能”、“集成数字电表功能”、“故障中文显示”。 | | | |
| 5.▲投标人具有国家食品加工机械质量监督检验中心出具的符合GB4706.1-2005；GB4706.35-2008标准的型式检验报告。投标时提供扫描件，原件备查。 | | | |
| 42 | 电磁双头煮面炉 | | 1.规格：1400mm\*700mm\*800mm | | | |
| 2.材质：采用SUS304不锈钢板，面厚1.5mm，侧厚1.0mm | | | |
| 3.功率/电压：10KW\*2/380V | | | |
| 4.功能（包括但不限于）：“定时关”、“定温”、“预约开”、“编程烹饪”、“触屏调节火力”、“功率实时显示”、“集成电压显示功能”、“集成数字电表功能”、“故障中文显示”。 | | | |
| 5.▲投标人具有国家食品加工机械质量监督检验中心出具的符合GB4706.1-2005；GB4706.35-2008标准的型式检验报告。投标时提供扫描件，原件备查。 | | | |
| 43 | 吊天花双层架 | | 1.采用304#1.0厚不锈钢板，吊通采用304#38\*1.0厚不锈钢圆通 | | | |
| 2.规格：1650mm\*350mm\*900mm | | | |
| 44 | 枫木面案板台1 | | 1.面板采用100mm枫木板； | | | |
| 2.柱脚采用304#50mm\*50mmx1.5mm不锈钢拉丝方通，配减震胶垫 | | | |
| 3.规格：1800mm\*800mm\*800mm | | | |
| 45 | 枫木面案板台2 | | 1.面板采用100mm枫木板； | | | |
| 2.柱脚采用304#50mm\*50mmx1.5mm不锈钢拉丝方通，配减震胶垫 | | | |
| 3.规格：1500mm\*700mm\*800mm | | | |
| 46 | 感应单洗手星1 | | 1.面板及侧板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 3.星盆斗：350mm\*280mm\*130mm | | | |
| 4.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm | | | |
| 5.规格：450mm\*400mm\*250mm | | | |
| 47 | 感应单洗手星2 | | 1.面板及侧板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 3.星盆斗：350mm\*280mm\*130mm | | | |
| 4.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm | | | |
| 5.规格：400mm\*400mm\*250mm | | | |
| 48 | 感应单洗手星3 | | 1.面板及侧板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 3.星盆斗：350mm\*280mm\*130mm | | | |
| 4.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm | | | |
| 5.规格：500mm\*400mm\*250mm | | | |
| 49 | 感应双洗手星 | | 1.面板及侧板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 3.星盆斗：350mm\*280mm\*130mm | | | |
| 4.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm | | | |
| 5.规格：800mm\*400mm\*250mm | | | |
| 50 | 高身碗碟柜 | | 1.柜身、层板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm | | | |
| 2.内置一活动中层板，台面及层板下加304#不锈钢板，厚度1.2mm制作的加强筋 | | | |
| 3.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 4.规格：1200mm\*550mm\*1800mm | | | |
| 5.▲投标人具有符合GB 4806.9-2016食品安全国家标准食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品的检测报告，投标时提供扫描件,原件备查。 | | | |
| 6.▲投标人具有副省级以上检验机构出具的符合QB/T 2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准的检测报告，投标时提供扫描件,原件备查。（检测报告内容包含该产品的承重能力：搁板和底板均应能承受200kg的载荷，其变形量应<2mm。 水平受力：该产品在≧500N水平集中力作用下，框架的变形量应<3mm，去除作用力后，框架的变形量应<1mm ） | | | |
| 51 | 工作台柜(加厚型) | | 1.台面为2.0mm304#不锈钢磨砂板，100mm挡水背 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1800mm\*760mm\*950mm | | | |
| 52 | 工作台柜1 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，100mm挡水背 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1500mm\*700mm\*950mm | | | |
| 7.▲投标人具有符合GB 4806.9-2016食品安全国家标准食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品的检测报告，投标时提供扫描件,原件备查。 | | | |
| 8.▲投标人具有副省级以上检验机构出具的符合QB/T 2139.3-1995《 不锈钢厨房设备 操作台》标准的检测报告，投标时提供扫描件,原件备查。（检测报告内容包含该产品的承重能力：台面隔板和底板均应能承受300kg的载荷，其变形量应<2mm。 水平受力：该产品在≧500N水平集中力作用下，框架的变形量应<3mm，去除作用力后，框架的变形量应<1mm ） | | | |
| 53 | 工作台柜2 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，100mm挡水背 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1300mm\*600mm\*950mm | | | |
| 54 | 工作台柜3 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，100mm挡水背 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1800\*mm700mm\*950mm | | | |
| 55 | 工作台柜4 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，100mm挡水背 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1800mm\*760mm\*950mm | | | |
| 56 | 工作台柜5 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，100mm挡水背 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1300mm\*760mm\*950mm | | | |
| 57 | 工作台柜6 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，100mm挡水背 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1500mm\*600mm\*950mm | | | |
| 58 | 工作台柜7 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，100mm挡水背 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1500mm\*760mm\*950mm | | | |
| 59 | 工作台柜8 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板， | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板； | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板； | | | |
| 4.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板； | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1200mm\*700mm\*800mm | | | |
| 60 | 工作台柜9 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，100mm挡水背 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1200mm\*760mm\*950mm | | | |
| 61 | 工作台柜10 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，100mm挡水背 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1550mm\*760mm\*950mm | | | |
| 62 | 工作台柜11 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，100mm挡水背 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1500mm\*600mm\*950mm | | | |
| 63 | 工作台柜12 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，100mm挡水背 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：850mm\*600mm\*950mm | | | |
| 64 | 工作台柜13 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm，100mm挡水背 | | | |
| 2.柜身、层板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm | | | |
| 3.内置一活动中层板，台面及层板下加304#不锈钢厚度1.2mm加强筋 | | | |
| 4.移动趟门采用吊轮 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：700mm\*700mm\*950mm | | | |
| 65 | 工作台柜14 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.柜身、层板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm | | | |
| 3.内置一活动中层板，台面及层板下加304#不锈钢厚度1.2mm加强筋 | | | |
| 4.移动趟门采用吊轮 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1600mm\*700mm\*800mm | | | |
| 66 | 挂墙吊柜1 | | 1.台面为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为0.8mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.规格：1500mm\*350mm\*600mm | | | |
| 67 | 挂墙吊柜2 | | 1.台面为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为0.8mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.规格：800mm\*350mm\*600mm | | | |
| 68 | 挂墙吊柜3 | | 1.台面为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为0.8mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.规格：1800mm\*350mm\*600mm | | | |
| 69 | 挂墙吊柜4 | | 1.台面为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为0.8mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.规格：2200mm\*350mm\*600mm | | | |
| 70 | 挂墙吊柜5 | | 1.台面为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为0.8mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.规格：1600mm\*350mm\*600mm | | | |
| 71 | 挂墙吊架 | | 1.采用304#1.2厚不锈钢板，吊通采用38\*1.0厚不锈钢圆通 | | | |
| 2.规格：1800mm\*350mm | | | |
| 72 | 挂墙茜架 | | 1.采用304#1.2厚不锈钢板，配直径15mm不锈钢滴水管 | | | |
| 2.规格：1020mm\*510mm | | | |
| 73 | 挂墙双层架1 | | 1.采用304#1.2厚不锈钢板，码墙板采用304#1.5厚不锈钢.每层高度可调节 | | | |
| 2.规格：1300mm\*300mm | | | |
| 74 | 挂墙双层架2 | | 1.采用304#1.2厚不锈钢板，码墙板采用304#1.5厚不锈钢.每层高度可调节 | | | |
| 2.规格：1800mm\*350mm | | | |
| 75 | 挂墙双层架3 | | 1.采用304#1.2厚不锈钢板，码墙板采用304#1.5厚不锈钢.每层高度可调节 | | | |
| 2.规格：1500mm\*350mm | | | |
| 76 | 挂墙双层架4 | | 1.采用304#1.2厚不锈钢板，码墙板采用304#1.5厚不锈钢.每层高度可调节 | | | |
| 2.规格：1750mm\*350mm | | | |
| 77 | 挂墙双层架5 | | 1.采用304#1.2厚不锈钢板，码墙板采用304#1.5厚不锈钢.每层高度可调节 | | | |
| 2.规格：2500mm\*350mm | | | |
| 78 | 挂墙双层架6 | | 1.采用304#1.2厚不锈钢板，码墙板采用304#1.5厚不锈钢.每层高度可调节 | | | |
| 2.规格：800mm\*350mm | | | |
| 79 | 挂墙双层架7 | | 1.采用304#1.2厚不锈钢板，码墙板采用304#1.5厚不锈钢.每层高度可调节 | | | |
| 2.规格：1200mm\*350mm | | | |
| 80 | 活动风干车 | | 1.吊架采用304#不锈钢厚度1.5mm直径38mm圆通， | | | |
| 2.挂钩采用304#不锈钢厚度8mm半弧形圆枝 | | | |
| 3.车轮采用4寸静音万向轮(2个带刹车) | | | |
| 4.规格：1200mm\*400mm\*1500mm | | | |
| 81 | 活动面粉车 | | 1.采用304#1.2mm厚不锈钢板，配4个4寸万向轮，其中两个带刹车装置 | | | |
| 2.规格：500mm\*600mm\*600mm | | | |
| 82 | 活动双层工作台 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 2.层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.台面下加垫20mm厚木板 | | | |
| 4.台面及层板加强筋304#1.0mm厚不锈钢板 | | | |
| 5.脚通为38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通，配4寸万向轮，其中两个带刹车装置 | | | |
| 6.规格：1500mm\*800mm\*800mm | | | |
| 83 | 洁碟台连茜架1 | | 1.规格：1500nn\*760mm\*960mm | | | |
| 2.台面板采用1.5mm厚304#不锈钢板;加强筋为1.2mm厚不锈钢板,下层板为1.0mm厚不锈钢板，横脚通为1.2mm×25mm\*25mm不锈钢拉丝方通,台脚为1.5mm×38mm×38mm不锈钢拉丝方通 | | | |
| 84 | 洁碟台连茜架2 | | 1.规格：1200mm\*760mm\*860mm+150mm | | | |
| 2.台面板采用1.5mm厚304#不锈钢板;加强筋为1.2mm厚不锈钢板,下层板为1.0mm厚不锈钢板，横脚通为1.2mm×25mm\*25mmmm不锈钢拉丝方通,台脚为1.5mm×38mm×38mm不锈钢拉丝方通 | | | |
| 85 | 浸泡池 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1600mm\*900mm\*950mm | | | |
| 86 | 开口柜1 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.脚通为38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通，配不锈钢子弹脚 | | | |
| 5.规格:500mm\*700mm\*800mm | | | |
| 87 | 开口柜2 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.脚通为38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通，配不锈钢子弹脚 | | | |
| 5.规格：400mm\*700mm\*800mm | | | |
| 88 | 开口柜3 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.脚通为38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通，配不锈钢子弹脚 | | | |
| 5.规格：350mm\*700mm\*800mm | | | |
| 89 | 筷子回收柜1 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.柜身、层板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm | | | |
| 3.内置一活动中层板，台面及层板下加304#不锈钢厚度1.2mm加强筋 | | | |
| 4.移动趟门采用吊轮 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：4000mm\*250mm\*900mm | | | |
| 90 | 筷子回收柜2 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.柜身、层板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm | | | |
| 3.内置一活动中层板，台面及层板下加304#不锈钢厚度1.2mm加强筋 | | | |
| 4.移动趟门采用吊轮 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：3000mm\*250mm\*900mm | | | |
| 91 | 六头煲仔炉连柜 | | 1.炉台面采用1.5mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 2.炉背板、侧板、前板用1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.炉通脚用304#φ51mm不锈钢圆管及可调炉身高度的子弹脚 | | | |
| 4.铸铁炉花（25mm\*25mm）单环文华炉头，独立火种及调节火力开关，配气管，采用无缝紫铜管 | | | |
| 5.规格：1200mm\*1000mm\*800mm | | | |
| 92 | 垃圾房封不锈钢 | | 1.采用316#不锈钢板制作，厚度1.5mm | | | |
| 2.垃圾四面墙体全部贴不锈钢 | | | |
| 3.规格：3700mm\*2900mm\*3600mm | | | |
| 93 | 六格调料柜 | | 1.规格：700mm\*700mm\*950mm | | | |
| 2.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，100mm挡水背 | | | |
| 3.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 6.脚通为38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通，配不锈钢子弹脚 | | | |
| 94 | 炉背封板 | | 1.用304#1.2mm不锈钢磨砂板； | | | |
| 2.从烟罩底部封地面 | | | |
| 3.规格：L=63500mm | | | |
| 95 | 炉拼台柜1 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 2.侧板采用1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.规格：400mm\*1250mm\*800mm | | | |
| 96 | 炉拼台柜2 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 2.侧板采用1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.规格：600mm\*400mm\*800mm | | | |
| 97 | 炉拼台柜3 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 2.侧板采用1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.规格：350mm\*1000mm\*800mm | | | |
| 98 | 米面架 | | 1.框架采用38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通 | | | |
| 2.横管25mm\*25mm≥1.2mm304#不锈钢拉丝方通 | | | |
| 3.配不锈钢子弹脚。 | | | |
| 4.规格：1350mm\*800mm\*200mm | | | |
| 99 | 派餐线设备1 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.后板、底板、侧板采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 3.水槽采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 4.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 5.台面每个份数盆对应开孔 | | | |
| 6.保温台上面一层带加湿保温板，保温展示菜品，保温板加湿蒸汽量可以自由调节 | | | |
| 7.保温台放1/1份数盆，保温台用触摸屏控制温度 | | | |
| 8.两侧安装托盘架 | | | |
| 9.规格：7600mm\*1000mm\*800mm | | | |
| 100 | 派餐线设备2 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.后板、底板、侧板采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 3.水槽采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 4.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 5.台面每个份数盆对应开孔 | | | |
| 6.保温台上面一层带加湿保温板，保温展示菜品，保温板加湿蒸汽量可以自由调节 | | | |
| 7.保温台放1/1份数盆，保温台用触摸屏控制温度 | | | |
| 8.两侧安装托盘架 | | | |
| 9.规格：5700mm\*1000mm\*800mm | | | |
| 101 | 平板推车 | | 1.面板采用1.5mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 2.横、竖梁采用30\*30mm厚1.2不锈钢拉丝方通管制作 | | | |
| 3.配四个静音、带刹车轮 | | | |
| 4.规格：700mm\*900mm\*900mm | | | |
| 5.▲投标人具有副省级以上检验机构出具的符合QB/T 2139.7-1995《不锈钢厨房设备 餐车》标准的检测报告，投标时提供扫描件,原件备查。（检测报告内容包该产品的承重能力：车盘应能承受500kg载荷，其变形量应<2mm。 水平受力：该产品在≧500N水平集中力作用下，框架的变形量应<3mm，去除作用力后，框架的变形量应<1mm） | | | |
| 102 | 燃气烧鸭炉 | | 1.全304#不锈钢制作，选用耐火不锈钢制造的热量辐射板，效率高，热量辐射均匀 | | | |
|
| 2.设有电子脉冲点火及热电偶熄火保护装置 | | | |
| 3.人性化的去油管，通风盖及观察门设计 | | | |
| 4.双层隔热外身（黑铁内胆） | | | |
| 5.规格：910mm\*910mm\*1550mm | | | |
| 103 | 燃气单头小炒炉 | | 1.304#不锈钢外身 | | | |
|
| 2.台面厚度1.5mm，侧板厚度1.0mm | | | |
| 3.440mm靠背挡板,背板厚度1mm | | | |
| 4.生铁锅圈可供φ400mm～φ560mm锅使用 | | | |
| 5.1个后尾撑，用排放废气加热式 | | | |
| 6.前去水槽配活动式隔渣槽盖 | | | |
| 7.每个炉头须配有摇摆龙头1只及节水器一个, 五味板1件 | | | |
| 8.配炸篱架、冻水盆及锅架各1个 | | | |
| 9.所有围身板必须容易卸下使维修容易 | | | |
| 10.燃气发热量：42KW，电功率：0.25KW 220V/1/50HZ | | | |
| 11.电子打火，热电偶熄火保护装置 | | | |
| 12.一键启动电子点火与检测，溅水也能可靠使用 | | | |
| 13.噪音<65dB，环保 | | | |
| 14.炒炉台面的炮台、侧臂一体成型，无缝、卫生 | | | |
| 15.围身一体耐火砖炉膛、烟道一体砖组成一体 | | | |
| 16.设有应急手动点火工作系统，在电子点火出故障时启用 | | | |
| 17. 配电磁安全掣 | | | |
| 18.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm，排水采用304#不锈钢管焊接，直径50mm，壁厚1.5mm，存水弯带检查口，要求满焊打磨抛光 | | | |
| 19.规格：1100mm\*1000mm\*800mm | | | |
| 104 | 燃气双门蒸饭柜 | | 1.规格：1400mm\*1050mm\*1850mm | | | |
| 2.全自动微电脑监控，无需人看管 | | | |
| 3. 聚胺脂整体发泡，耐高温多气囊嵌入式硅胶门封 | | | |
| 4.材料：采用304不锈钢制作，柜箱外层柱和梁用1.2mm不锈钢板，侧板、支座用1.0mm不锈钢板 | | | |
| 105 | 燃气双头矮仔炉 | | 1.全304#不锈钢外身，厚度1.5mm | | | |
|
| 2. 150mm靠背挡板，背板厚度1mm | | | |
| 3. 8"双环强力炉头2个 | | | |
| 4.主架用角铁造，必须坚固并能承载所有附件，所有角铁架必须涂有足够防锈漆 | | | |
| 5.火种开关掣连炉头开关掣 | | | |
| 6.可抽式304#不锈钢油盆 | | | |
| 7.所有不锈钢围身板必须容易卸下，维修容易 | | | |
| 8.燃气发热量：2\*28KW | | | |
| 9.热电偶熄火保护装置 | | | |
| 10.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm | | | |
| 11.规格：1300mm\*760mm\*500mm | | | |
| 106 | 燃气双头大炒炉 1 | | 1.304#不锈钢外身 | | | |
| 2.台面厚度1.5mm | | | |
| 3.440mm靠背挡板 | | | |
| 4.前锅围和尾锅围连体结构 | | | |
| 5.前去水槽配活动式隔渣槽盖 | | | |
| 6.背板摇摆不锈钢全铜芯制水龙头2只 | | | |
| 7.水龙头双控制开关两个 | | | |
| 8.燃气发热量：2\*56KW | | | |
| 9.电功率：2\*0.25KW 220V/1/50Hz | | | |
| 10. 一键启动电子点火与检测，溅水也能可靠使用 | | | |
| 11.噪音<65dB，环保 | | | |
| 12.炮台、侧臂一体成型，无缝 | | | |
| 13.设有应急手动点火工作系统，在电子点火出故障时启用 | | | |
| 14.电子打火，热电偶熄火保护装置 | | | |
| 15.配电磁安全掣 | | | |
| 16.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm，排水采用304#不锈钢管焊接，直径50mm，壁厚1.5mm，存水弯带检查口，要求满焊打磨抛光 | | | |
| 17.规格：2200mm\*1250mm\*800mm | | | |
| 18.▲投标人具有符合标准 GB 35848-2018 《商用燃气燃烧器具》和 GB 30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》标准的型式检测报告扫描件,原件备查。 | | | |
| 19.▲投标人具有符合GB 30531-2014和相关产品标准CJ/T392-2012的要求，其能效等级为1级的商用燃气灶具能源效率检测报告扫描件,原件备查。 | | | |
| 20.▲投标人具有国家认可的第三方认证机构出具的燃气双头大锅灶产品安全认证证书扫描件，原件备查。 | | | |
| 107 | 燃气双头大炒炉 2 | | 1.304#不锈钢外身 | | | |
|
| 2.台面厚度1.5mm | | | |
| 3.440mm靠背挡板 | | | |
| 4.前锅围和尾锅围连体结构 | | | |
| 5.前去水槽配活动式隔渣槽盖 | | | |
| 6.背板摇摆不锈钢全铜芯制水龙头2只 | | | |
| 7.水龙头双控制开关两个 | | | |
| 8.燃气发热量：2\*56KW | | | |
| 9.电功率：2\*0.25KW 220V/1/50Hz | | | |
| 10. 一键启动电子点火与检测，溅水也能可靠使用 | | | |
| 11.噪音<65dB，环保 | | | |
| 12.炮台、侧臂一体成型，无缝 | | | |
| 13.设有应急手动点火工作系统，在电子点火出故障时启用 | | | |
| 14.电子打火，热电偶熄火保护装置 | | | |
| 15.配电磁安全掣 | | | |
| 16.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm，排水采用304#不锈钢管焊接，直径50mm，壁厚1.5mm，存水弯带检查口，要求满焊打磨抛光 | | | |
| 17.规格：1800mm\*1050mm\*800mm | | | |
| 108 | 燃气双头小炒炉 1 | | 1.规格：1800mm\*1050mm\*800mm | | | |
|
| 2.304#不锈钢外身 | | | |
| 3.台面厚度1.5mm，侧板厚度1.0mm | | | |
| 4.440mm靠背挡板,背板厚度1mm | | | |
| 5.生铁锅圈可供φ400mm～φ560mm锅使用 | | | |
| 6. 2个后尾撑，用排放废气加热式 | | | |
| 7. 前去水槽配活动式隔渣槽盖 | | | |
| 8.每个炉头须配有摇摆龙头1只及节水器一个, 五味板1件 | | | |
| 9.配炸篱架、冻水盆及锅架各1个 | | | |
| 10.所有围身板必须容易卸下使维修容易 | | | |
| 11.燃气发热量：2\*42KW，电功率：2\*0.25KW 220V/1/50HZ | | | |
| 12.电子打火，热电偶熄火保护装置 | | | |
| 13.一键启动电子点火与检测，溅水也能可靠使用 | | | |
| 14.噪音<65dB，环保 | | | |
| 15.炒炉台面的炮台、侧臂一体成型，无缝、卫生 | | | |
| 16.围身一体耐火砖炉膛、烟道一体砖组成一体 | | | |
| 17.设有应急手动点火工作系统，在电子点火出故障时启用 | | | |
| 18. 配电磁安全掣 | | | |
| 19.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm，排水采用304#不锈钢管焊接，直径50mm，壁厚1.5mm，存水弯带检查口，要求满焊打磨抛光 | | | |
| 20.▲投标人具有符合标准 GB 35848-2018 《商用燃气燃烧器具》和 GB 30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》的型式检测报告扫描件,原件备查。 | | | |
| 21.▲投标人具有符合GB 30531-2014和相关产品标准CJ/T392-2012的要求，其能效等级为1级的商用燃气灶具能源效率检测报告扫描件,原件备查 | | | |
| 109 | 燃气双头小炒炉 2 | | 1.规格：2000mm\*1250mm\*800mm | | | |
| 2.304#不锈钢外身 | | | |
| 3.选用304#不锈钢制造，台面厚度1.5mm，侧板厚度1.0mm | | | |
| 4.440mm靠背挡板,背板厚度1mm | | | |
| 5.生铁锅圈可供φ400mm～φ560mm锅使用 | | | |
| 6. 2个后尾撑，用排放废气加热式 | | | |
| 7. 前去水槽配活动式隔渣槽盖 | | | |
| 8.每个炉头须配有摇摆龙头1只及节水器一个, 五味板1件 | | | |
| 9.配炸篱架、冻水盆及锅架各1个 | | | |
| 10.所有围身板必须容易卸下使维修容易 | | | |
| 11.燃气发热量：2\*42KW，电功率：2\*0.25KW 220V/1/50HZ | | | |
| 12.电子打火，热电偶熄火保护装置 | | | |
| 13.一键启动电子点火与检测，溅水也能可靠使用 | | | |
| 14.噪音<65dB，环保 | | | |
| 15.炒炉台面的炮台、侧臂一体成型，无缝、卫生 | | | |
| 16.围身一体耐火砖炉膛、烟道一体砖组成一体 | | | |
| 17.设有应急手动点火工作系统，在电子点火出故障时启用 | | | |
| 18. 配电磁安全掣 | | | |
| 19.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm，排水采用304#不锈钢管焊接，直径50mm，壁厚1.5mm，存水弯带检查口，要求满焊打磨抛光 | | | |
| 110 | 烧腊风干柜 | | 1.采用304#1.2mm厚不锈钢板，顶配2个Φ300外转子轴流风机 | | | |
| 2.活动挂通及挂钩 | | | |
| 3.配活动滴油盆 | | | |
| 4.电功率：2X1.5KW 220V/1/50Hz | | | |
| 5.规格：1200mm\*700mm\*1800mm | | | |
| 111 | 烧腊吊架 | | 1.支架、柱脚：ф38mm304#1.2 mm不锈钢管 | | | |
| 2.规格：L=1800mm | | | |
| 112 | 燃气蒸箱 | | 1.规格：910mm\*910mm\*1850mm | | | |
| 2.全304#不锈钢制造，柜身立架厚度1.5mm,柜身外壳厚度1.2mm，内壳厚度1.0mm，水胆厚度2.0mm | | | |
| 3.不锈钢压力开锁，气密式双层隔热门 | | | |
| 4.蒸柜内含每仓十层托盘架及带保险扣不锈钢5mm圆枝网架 | | | |
| 5.喷射式环保节能炉头，五组火管设计，无鼓风机 | | | |
| 6.蒸柜炉身内独立燃气阀，控制火力大小开关 | | | |
| 7.不锈钢浮波作自动注水，维修口设于蒸柜炉身内 | | | |
| 8.带电子打火与热电偶式熄火保护装置 | | | |
| 9.设有缺水保护装置，防干烧 | | | |
| 10.炉开启后由冷水到出饱和蒸气五分钟 | | | |
| 11.前检查门, 前去水孔 | | | |
| 12.燃气发热量：54KW/小时 | | | |
| 13.配电磁安全掣 | | | |
| 14.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm | | | |
| 15.▲投标人具有符合标准 GB 35848-2018 《商用燃气燃烧器具》和 GB 30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》的型式检测报告扫描件,原件备查。 | | | |
| 16.▲投标人具有符合GB 30531-2014和相关产品标准CJ/T 187-2013的要求，其能效等级为1级的商用燃气灶具能源效率检测报告扫描件,原件备查。 | | | |
| 17.▲投标人具有国家认可的第三方认证机构出具的燃气蒸箱产品安全认证证书扫描件，原件备查 | | | |
| 113 | 燃气四头煲仔炉 | | 1.规格：800mm\*1250mm\*800mm | | | |
| 2.炉台面采用1.5mm304#不锈钢磨砂贴塑板； | | | |
| 3.炉背板、侧板、前板用1.0mm304不锈钢磨砂贴板； | | | |
| 4.炉通脚用304#φ51mm不锈钢圆管及可调炉身高度的子弹脚。 | | | |
| 5.铸铁炉花（25mm\*25mm）单环文华炉头，独立火种及调节火力开关，配气管，采用无缝紫铜管。 | | | |
| 114 | 烧腊挂架1 | | 1.吊架采用304#不锈钢厚度1.5mm直径38mm圆通 | | | |
| 2.挂钩采用304#不锈钢厚度8mm半弧形圆枝，配接油盘 | | | |
| 3.规格：L=1400mm | | | |
| 115 | 烧腊挂架2 | | 1.吊架采用304#不锈钢厚度1.5mm直径38mm圆通 | | | |
| 2.挂钩采用304#不锈钢厚度8mm半弧形圆枝，，配接油盘 | | | |
| 3.规格：L=2000mm | | | |
| 116 | 收污车柜1 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，下配304#38mm\*38mm\*1.5mm不锈钢拉丝方通加强筋 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为0.8mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.脚通为38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通，配不锈钢子弹脚 | | | |
| 6.规格：1700mm\*700mm\*800mm | | | |
| 117 | 收污车柜2 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板，下配304#38mm\*38mm\*1.5mm不锈钢拉丝方通加强筋 | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 3.柜内层板为1.0mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 4.活动柜门为0.8mm304#不锈钢磨砂板 | | | |
| 5.脚通为38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通，配不锈钢子弹脚。 | | | |
| 6.规格：1200mm\*700mm\*800mm | | | |
| 118 | 收污台1 | | 1.规格：1300mm\*700mm\*950mm | | | |
| 2.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm，100mm挡水背 | | | |
| 3.脚通为38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通，配不锈钢子弹脚 | | | |
| 4.▲投标人具有副省级以上检验机构出具的符合QB/T 2139.3-1995《不锈钢厨房设备 操作台》标准的检测报告，投标时提供扫描件,原件备查。（检测报告内容包含该产品的承重能力：台面隔板应能承受150kg载荷，其变形量应<2mm。 水平受力：该产品在≧500N水平集中力作用下，框架的变形量应<3mm，去除作用力后，框架的变形量应<1mm） | | | |
| 119 | 收污台2 | | 1.规格：1200mm\*800mm\*950mm | | | |
| 2、台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm，100mm挡水背 | | | |
| 3.脚通为38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通，配不锈钢子弹脚 | | | |
| 120 | 售饭台玻璃罩 | | 1.采用12mm钢化玻璃制作 | | | |
| 2.支架用38mm\*38mm\*1.5mm304#不锈钢拉丝方通 | | | |
| 3.规格：L=7600mm | | | |
| 121 | 双层吊架1 | | 1.采用304#1.2厚不锈钢板，吊通采用38\*1.2厚不锈钢圆通 | | | |
| 2.规格：1750mm\*400mm | | | |
| 122 | 双层吊架2 | | 1.采用304#1.2厚不锈钢板，吊通采用38\*1.2厚不锈钢圆通 | | | |
| 2.规格：1800mm\*350mm | | | |
| 123 | 双层工作台1 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.层板采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 3.背板与面板采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角，100mm挡水背 | | | |
| 4.台面及层板下加304#不锈钢板，厚度0.8mm制作的加强筋 | | | |
| 5.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚 | | | |
| 6.规格：1200mm\*760mm\*950mm | | | |
| 7.▲投标人具有符合GB 4806.9-2016食品安全国家标准食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品的检测报告，投标时提供扫描件,原件备查。 | | | |
| 124 | 双层工作台2 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.层板采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 3.背板与面板采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角，100mm挡水背 | | | |
| 4.台面及层板下加304#不锈钢板，厚度0.8mm制作的加强筋 | | | |
| 5.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚 | | | |
| 6.规格：1200mm\*800mm\*950mm | | | |
| 125 | 双层砧板台(加厚型)1 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度2.0mm | | | |
| 2.层板采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 3.背板与面板采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角，100mm挡水背 | | | |
| 4.台面及层板下加304#不锈钢板，厚度0.8mm制作的加强筋 | | | |
| 5.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚 | | | |
| 6.规格：1800mm\*800mm\*950mm | | | |
| 126 | 双层砧板台(加厚型)2 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度2.0mm | | | |
| 2.层板采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 3.背板与面板采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角，100mm挡水背 | | | |
| 4.台面及层板下加304#不锈钢板，厚度0.8mm制作的加强筋 | | | |
| 5.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚 | | | |
| 6.规格：1500mm\*800mm\*950mm | | | |
| 127 | 双层砧板台1 | | 1.规格：1800mm\*760mm\*950mm | | | |
| 2.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 3.层板采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 4.背板与面板采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角，100mm挡水背 | | | |
| 5.台面及层板下加304#不锈钢板，厚度0.8mm制作的加强筋 | | | |
| 6.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚 | | | |
| 128 | 双层砧板台2 | | 1.规格：1800mm\*800mm\*800mm | | | |
| 2.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 3.层板采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 4.背板与面板采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角 | | | |
| 5.台面及层板下加304#不锈钢板，厚度0.8mm制作的加强筋 | | | |
| 6.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚 | | | |
| 129 | 双层砧板台3 | | 1.规格：1800mm\*700mm\*950mm | | | |
| 2.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 3.层板采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 4.背板与面板采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角，100mm挡水背 | | | |
| 5.台面及层板下加304#不锈钢板，厚度0.8mm制作的加强筋 | | | |
| 6.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚 | | | |
| 130 | 双层砧板台4 | | 1.规格：1800mm\*800mm\*950mm | | | |
| 2.台面板采用304#不锈钢板，厚度2.0mm | | | |
| 3.层板采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 4.背板与面板采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角 | | | |
| 5.台面及层板下加304#不锈钢板，厚度0.8mm制作的加强筋 | | | |
| 6.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚 | | | |
| 131 | 双层砧板台5 | | 1.规格：1500mm\*800mm\*800mm | | | |
| 2.台面板采用304#不锈钢板，厚度2.0mm | | | |
| 3.层板采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 4.背板与面板采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角 | | | |
| 5.台面及层板下加304#不锈钢板，厚度0.8mm制作的加强筋 | | | |
| 6.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚 | | | |
| 132 | 双通打荷台柜1 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.柜身、层板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm | | | |
| 3.内置一活动中层板，台面及层板下加304#不锈钢厚度1.2mm加强筋 | | | |
| 4.移动趟门采用吊轮 | | | |
| 5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1800mm\*860mm\*800mm | | | |
| 133 | 双通打荷台柜2 | | 1.台面为1.5mm304#不锈钢磨砂板， | | | |
| 2.围身为1.2mm304#不锈钢磨砂板； | | | |
| 3.柜内层板为1.2mm304#不锈钢磨砂板； | | | |
| 4.活动柜门为1.0mm304#不锈钢磨砂板； | | | |
| 5.5.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 6.规格：1800mm\*900mm\*800mm | | | |
| 134 | 双星盆台1 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm，100mm挡水背 | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1200mm\*760mm\*950mm | | | |
| 135 | 双星盆台2 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 5.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 6.规格：1800mm\*760mm\*950mm | | | |
| 136 | 双星盆台3 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1900mm\*760mm\*950mm | | | |
| 137 | 双星盆台4 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1800mm\*800mm\*950mm | | | |
| 138 | 双星污碟台1 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1600mm\*760mm\*960mm | | | |
| 139 | 双星污碟台2 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：2000mm\*760m\*960mm | | | |
| 140 | 四层层架 | | 1.规格：1200mm\*500mm\*1500mm | | | |
| 2.立柱采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢拉丝方通 | | | |
| 3.层板采用25mm\*15mm\*1.2mm304#不锈钢丝方通 | | | |
| 4.调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚 | | | |
| 5.▲投标人具有符合GB 4806.9-2016食品安全国家标准食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品的检测报告，投标时提供扫描件,原件备查。 | | | |
| 6.▲投标人具有副省级以上检验机构出具的符合QB/T 2139.5-1995《 不锈钢厨房设备 存放架》标准的检测报告，投标时提供扫描件,原件备查。（检测报告内容包含该产品的承重能力：隔板应能承受200kg载荷，其变形量应<2mm。 水平受力：该产品在≧500N水平集中力作用下，框架的变形量应<3mm，去除作用力后，框架的变形量应<1mm ） | | | |
| 141 | 四层孔板架1 | | 1.规格：1500mm\*500mm\*1800mm | | | |
| 2.立柱采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢拉丝方通 | | | |
| 3.层板采用 304#不锈钢板制作，厚度1.2mm；每层冲Φ12孔 | | | |
| 4.调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚； | | | |
| 142 | 四层孔板架2 | | 1.规格：1200mm\*500mm\*1800mm | | | |
| 2.立柱采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢拉丝方通 | | | |
| 3.层板采用 304#不锈钢板制作，厚度1.2mm；每层冲Φ12孔 | | | |
| 4.调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚； | | | |
| 143 | 四层孔板架3 | | 1.规格：950mm\*500mm\*1800mm | | | |
| 2.立柱采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢拉丝方通 | | | |
| 3.层板采用 304#不锈钢板制作，厚度1.2mm；每层冲Φ12孔 | | | |
| 4.调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚； | | | |
| 144 | 四层孔板架4 | | 1.规格：1200mm\*500mm\*1500mm | | | |
| 2.立柱采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢拉丝方通 | | | |
| 3.层板采用 304#不锈钢板制作，厚度1.2mm；每层冲Φ12孔 | | | |
| 4.调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚； | | | |
| 145 | 四层孔板架5 | | 1.规格：1800mm\*500mm\*1500mm | | | |
| 2.立柱采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢拉丝方通 | | | |
| 3.层板采用 304#不锈钢板制作，厚度1.2mm；每层冲Φ12孔 | | | |
| 4.调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚； | | | |
| 146 | 四层孔板架6 | | 1.规格：1500mm\*500mm\*1500mm | | | |
| 2.立柱采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢拉丝方通 | | | |
| 3.层板采用 304#不锈钢板制作，厚度1.2mm；每层冲Φ12孔 | | | |
| 4.调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚； | | | |
| 147 | 四层孔板架7 | | 1.规格：900mm\*500mm\*1500mm | | | |
| 2.立柱采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢拉丝方通 | | | |
| 3.层板采用 304#不锈钢板制作，厚度1.2mm；每层冲Φ12孔 | | | |
| 4.调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚； | | | |
| 148 | 四层孔板架8 | | 1.规格：1600mm\*500mm\*1800mm | | | |
| 2.立柱采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢拉丝方通 | | | |
| 3.层板采用 304#不锈钢板制作，厚度1.2mm；每层冲Φ12孔 | | | |
| 4.调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚； | | | |
| 149 | 四层孔板架9 | | 1.规格：1050mm\*500mm\*1800mm | | | |
| 2.立柱采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢拉丝方通 | | | |
| 3.层板采用 304#不锈钢板制作，厚度1.2mm；每层冲Φ12孔 | | | |
| 4.调节脚采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚； | | | |
| 150 | 推车式电热、燃气混合蒸柜 | | 1.规格：1110mm\*1050mm\*1820mm | | | |
| 2.全自动微电脑监控，无需人看管； | | | |
| 3.聚胺脂整体发泡，耐高温多气囊嵌入式硅胶门封； | | | |
| 4.材料：采用304不锈钢制作，柜箱外层柱和梁用1.2mm不锈钢板，侧板、支座用1.0mm不锈钢板。 | | | |
| 151 | 拖把池 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，采用R9.5圆弧角制作，便于清洗，不留卫生死角,100mm挡水背 | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：900mm\*600mm\*950mm | | | |
| 152 | 高身保洁柜 | | 1.规格：1150mm\*550mm\*1800mm | | | |
| 2.柜身、层板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm | | | |
| 3.内置一活动中层板，台面及层板下加304#不锈钢板，厚度1.2mm制作的加强筋 | | | |
| 4.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 153 | 拖池柜 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.星盆采用304#不锈钢板,厚度1.2mm | | | |
| 3.柜门、背板与面板采用304#不锈钢板，厚度1.2mm | | | |
| 4.台脚采用38mm\*38mm\*1.2mm304#不锈钢方管及配可调节子弹脚 | | | |
| 5.规格：1500mm\*600mm\*1800mm | | | |
| 154 | 不锈钢电热保温柜1 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.后板、底板、侧板采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 3.水槽采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 4.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 5.台面每个份数盆对应开孔 | | | |
| 6.保温台放1/1份数盆，保温台用触摸屏控制温度 | | | |
| 7.规格：1500mm\*700mm\*800mm | | | |
| 8.▲投标人具有符合GB 4806.9-2016食品安全国家标准食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品标准的检测报告，投标时提供扫描件,原件备查。 | | | |
| 155 | 不锈钢电热保温柜2 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.后板、底板、侧板采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 3.水槽采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 4.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 5.台面每个份数盆对应开孔 | | | |
| 6.保温台放1/1份数盆，保温台用触摸屏控制温度 | | | |
| 7.规格：1800mm\*700mm\*800mm | | | |
| 156 | 不锈钢电热保温柜3 | | 1.台面板采用304#不锈钢板，厚度1.5mm | | | |
| 2.后板、底板、侧板采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 3.水槽采用304#不锈钢板，厚度1.0mm | | | |
| 4.台脚采用不锈钢可调节重力脚 | | | |
| 5.台面每个份数盆对应开孔配自助结算终端机 | | | |
| 6.保温台放1/1份数盆，保温台用触摸屏控制温度 | | | |
| 7.规格：2050mm\*700mm\*800mm | | | |
| 157 | 净水器 | | 技术参数一：  1.不锈钢管道超滤机，过滤标准，过滤掉水中的大肠杆菌，小肠杆菌，沙石铁锈，＜0.03微米的细菌，均可过滤掉 | 技术参数二：参照或相当于3M/3MU-PS-02-5 | 技术参数三：参照或相当于爱惠浦/CL-5000 | 技术参数四：参照或相当于安通纳斯/custom made |
| 2.保持水中对人体有益的，如，矿物质，水漓子，人体所需的水中物质，均保留 |
| 3.净水产量：5吨/小时 |
| 4.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm |
| 5.规格：(168mm\*460mm)±50mm |
| 158 | 滤水器 | | 技术参数一：  1.处理量：9000GAL | 技术参数二：参照或相当于3M/dws2500-cn | 技术参数三：参照或相当于爱惠浦/I20002 | 技术参数四：参照或相当于安通纳斯/CBE-3200S(VIZION) |
| 2.接头：3/8"FNPT |
| 3.过滤精度0.5微米 |
| 4.可去除水中沉淀物.余氯.异味.去除水中重金属，有效去除杂质及孢子 |
| 5.规格：（350\*180\*680）±50m |  |  |  |
| 159 | 地平式三层三站传菜梯 | | 技术参数一：  1、电锁功能（包括但不限于）：基站呼梯盒配备电锁，用于启动和关闭电梯的控制回路； | 技术参数二：参照或相当于奥斯凯/Ask-TW-3 | 技术参数三：参照或相当于东力/WTJ-200-3 | 技术参数四：参照或相当于升亿隆/SYL-CK-3 |
| 2、接触器粘连保护功能（包括但不限于）：如接触器线圈断电后接点未能断开时，防止再次运行以保障安全； |
| 3、呼梯应答功能（包括但不限于）：按下呼梯按钮，被呼梯层按钮数字指示灯亮，到站后撤销记忆指示灯灭； |
| 4、蜂鸣提示功能（包括但不限于）：具有到站蜂鸣提示功能； |
| 5、开关门状态指示功能（包括但不限于）：电梯运行到站后开启层门，数码显示开门状态并提示此梯在本层使用； |
| 6、层楼显示功能（包括但不限于）：电梯运行所到楼层由数码显示。 |
| 7、传菜递从一楼厨房到三楼厨房，可推餐车进入，每层楼配独立的控制开关。 |
| 8、规格：轿箱尺寸（1000mm\*900mm\*1200mm）±50m |
| 160 | 窗口式两层两站传菜梯 | | 技术参数一：  1、电锁功能（包括但不限于）：基站呼梯盒配备电锁，用于启动和关闭电梯的控制回路； | 技术参数二：参照或相当于奥斯凯/Ask-TW-2 | 技术参数三：参照或相当于东力/WTJ-200-2 | 技术参数四：参照或相当于升亿隆/SYL-CK-2 |
| 2、接触器粘连保护功能（包括但不限于）：如接触器线圈断电后接点未能断开时，防止再次运行以保障安全； |
| 3、呼梯应答功能（包括但不限于）：按下呼梯按钮，被呼梯层按钮数字指示灯亮，到站后撤销记忆指示灯灭； |
| 4、蜂鸣提示功能（包括但不限于）：具有到站蜂鸣提示功能； |
| 5、开关门状态指示功能（包括但不限于）：电梯运行到站后开启层门，数码显示开门状态并提示此梯在本层使用； |
| 6、层楼显示功能（包括但不限于）：电梯运行所到楼层由数码显示。 |
| 7、传菜递从一楼厨房到二楼厨房，，每层楼配独立的控制开关。 |
| 8、规格：轿箱尺寸（1000mm\*900mm\*1000mm）±50m |
| 161 | 洗米机 | | 技术参数一：  1.采用自来水作为洗米机动力,自来水通过该设备的主体水阀进行加压,将大米送入U形洗米机管内腔进行冲洗,以其达到洗刷大米的效果. | 技术参数二：参照或相当于东方/191007 | 技术参数三：参照或相当于旭众/SZX-100 | 技术参数四：参照或相当于翔鹰/XYTM-100 |
| 2.产品结构合理,在洗米过程中能将大米的上浮物质通过洗米机溢水面进行排放,并符合食品加工卫生标准. |
| 3.洗米量100KG，给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm |
| 4.规格：(650mm\*550mm\*950mm)±50m |  |  |  |
| 162 | 紫外线杀菌灯 | | 技术参数一：  1. 辐射波长在200nm至300nm间 | 技术参数二：参照或相当于飞利浦/TUV-36W | 技术参数三：参照或相当于泰诺/T8 | 技术参数四：参照或相当于FLS/TUV30W |
| 2.菌灯的辐射能量90%集中在253.7nm |
| 3.保证在使用9000小时之后 |
| 4.紫外输出维持率还能保持在85% |
| 5.低压汞蒸气放电灯，有管状的玻璃外壳 |
| 6.发射短波紫外辐射，其值为253.7nm(UV-C) |
| 7、管壁内的保护涂层可以防止UV-C的衰减 |
| 8.规格：L=910mmmm±50mm |
| 163 | 即热式开水器 | | 技术参数一：  1.功率: 9KW/380V | 技术参数二：参照或相当于捷宝、WM-100 | 技术参数三：参照或相当于雄杰、PWB-20 | 技术参数四：参照或相当于海克、FEHHB760 |
| 2. 出水温度: 92℃～97℃; |
| 3.出水量: 166 公升/小时; |
| 4. 硬水地区使用该设备必须装配软化水设置 |
| 5.规格：（505mm\*400mm\*930mm）±50mm |  |  |  |
| 164 | 商用电磁电饭煲 | | 1.IH立体环绕加热技术，智能控温，精准控制火候 | | | |
| 2.内置多种米饭菜单，煲汤、煲粥、蒸煮，一机多用 | | | |
| 3.功率：3500W/220V | | | |
| 4.容量：≧15L | | | |
| 5.规格：（548mm\*480mm\*375mm）±50mm | | | |
| 165 | 豆桨机（连隔板） | | 技术参数一：  1、规格：(470mm\*480mm\*960mmmm)±50mm | 技术参数二：参照或相当于恒联/FDM150 | 技术参数三：参照或相当于旭众/SZ-155 | 技术参数四：参照或相当于明兴/MH-280 |
| 2、生产能力：≧150kg/h |
| 3、额定电压: 3~ 380V |
| 4、额定频率：50Hz |
| 5、电机功率: 2.2kW |
| 166 | 电子地磅 | | 技术参数一：  1、称重量≧300kg，误差±500g | 技术参数二：参照或相当于衡之宝/FHI-300KG | 技术参数三：参照或相当于英展/B731-300kg | 技术参数四：参照或相当于精密 /SB731-300kg-20g |
| 2、304#不锈钢压花钢板面配斜坡式卸货,配数字显示，可移动。 |
| 3、规格：(600mm\*800mm)±50mm |  |  |  |
| 167 | 灭火系统1 | | 技术参数一：  1、控制箱规格：（520mm\*600mm\*200mm）±50mm，单瓶组 | 技术参数二：参照或相当于捷安/CMJS13-1-JA | 技术参数三：参照或相当于时雨龙/CMJS10-1 | 技术参数四：参照或相当于环峰/CMJS13-1-HF |
| 2、灭火系统为纯机械式启动，确保在无任何电源状况下全方位保护灶台区域，无电源控制更安全。 |
| 3、灭火系统所有安装管路为SUS304不锈钢无缝钢管螺纹连接，安全可靠。 |
| 4、灭火装置具备自动兼手动两种启动模式，确保万无一失，同时向消控中心传送报警信号。 |
| 5、灭火装置需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后自控水阀在灭火药剂喷洒完后，自动喷水降温防止复燃。 |
| 6、灭火装置包括但不限于：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头、固定管卡、手动控制盒等组成，其中控制箱由自动释放机构、高压驱动气瓶、机械式水流控制阀、防虹吸开关、液体药剂罐食用油专用灭火剂以及高压连接软管、单向阀、减压阀等构成。 |
| 168 | 灭火系统2 | | 技术参数一：  1、控制箱规格：（700mm\*650mm\*240mm）±50mm，双瓶组 | 技术参数二：参照或相当于捷安/CMJS13-2-JA | 技术参数三：参照或相当于时雨龙/CMJS10-2 | 技术参数四：参照或相当于环峰/CMJS13-2-HF |
| 2、灭火系统为纯机械式启动，确保在无任何电源状况下全方位保护灶台区域，无电源控制更安全。 |
| 3、灭火系统所有安装管路为SUS304不锈钢无缝钢管螺纹连接，安全可靠。 |
| 4、灭火装置具备自动兼手动两种启动模式，确保万无一失，同时向消控中心传送报警信号。 |
| 5、灭火装置需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后自控水阀在灭火药剂喷洒完后，自动喷水降温防止复燃。 |
| 6、灭火装置包括不限于：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头、固定管卡、手动控制盒等组成，其中控制箱由自动释放机构、高压驱动气瓶、机械式水流控制阀、防虹吸开关、液体药剂罐食用油专用灭火剂以及高压连接软管、单向阀、减压阀等构成。 |
| 169 | 热风循环高温双门消毒柜 | | 技术参数一：  1.外观:全不锈钢双门 | 技术参数二：参照或相当于洁之宝/RF-1500 | 技术参数三：参照或相当于胜利/YDCX-6AF | 技术参数四：参照或相当于伯明顿/RTP-828A |
| 2.消毒时间:≥30min |
| 3.控制方式：自动控制 |
| 4.消毒方式:远红外线高温消毒（常温到150摄氏度可调） |
| 5.功率:6kW/380V/50Hz |
| 6.配12个抽斗 |
| 7.规格：(1670mm\*850mm\*1920mm)±50mm |
| 170 | 全自动咖啡机 | | 技术参数一：  1.规格：(302mm\*625mm\*450mm)±50mm | 技术参数二：参照或相当于咖乐美/KLM1601 PRO-W | 技术参数三：参照或相当于咖博士/F11 | 技术参数四：参照或相当于卡伦特/S8 |
| 电压：220-240V |
| 频率：50hz |
| 加热功率：1200w |
| 研磨功率：20w |
| 171 | 单门消毒柜 | | 1.外框采用304#不锈钢厚度1.2mm制作 | | | |
| 2.内框采用304#不锈钢厚度0.8mm不锈钢制作 | | | |
| 3.中间用50mm保温棉保温隔热 | | | |
| 4.电压380V，功率6KW | | | |
| 5.柜内配304#不锈钢活动车架及6个不锈钢篮框 | | | |
| 6.规格：(720mm\*535mm\*1638mm)±50mm | | | |
| 172 | 烙饼机 | | 技术参数一：  1.不锈钢外壳，铝制锅底，上下层可分开控制 | 技术参数二：参照或相 当于恒联/LB-550 | 技术参数三：参照或相 当于华美/YXD-45H | 技术参数四：参照或相当于康威/YXD-45B |
| 2.电功率：4.5KW 380V/3P+N/50Hz |
| 3.规格：(760mm\*640mm\*770mm)±50mm |
| 173 | 低温冷库1 | | 技术参数一：  1.拼装件式组合冷库； | 技术参数二：参照或相当于 1、压缩机：弗莱仕/KZS020  2、冷风机：西克/LOPM025H | 技术参数三：参照或相当于 1、压缩机：比泽尔LH64/2DC-3.2Y  2、冷风机：雪露/FRM455 | 技技术参数四：参照或相当于 1、压缩机：谷轮/ZB29KQE 2、冷风机：西麦柯CS24/240 |
| 2.双面304不锈钢库板，板厚0.6mm； |
| 3.高密度聚氨脂阻燃保温材料100mm以上； |
| 4.温度：-18℃~0℃； |
| 5.库门为平开冷库门，门锁为安全门锁式，冷库地面采用地平式做法，铺设瓷砖与通道平。 |
| 6.压缩机、冷风机组内需配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能 |
| 7.冷库规格：(2400mm\*2500mm\*2600mm)±50mm |
| 8.压缩机规格：（920mm\*680mm\*550mm)±50mm |
| 9.冷风机规格：（1155mm\*470mm\*430mm)±50mm |
| 174 | 低温冷库2 | | 技术参数一：  1.拼装件式组合冷库； | 技术参数二：参照或相当于 1、压缩机：弗莱仕/KZS020  2、冷风机：西克/LOPM025H | 技术参数三：参照或相当于 1、压缩机：比泽尔LH64/2DC-3.2Y  2、冷风机：雪露/FRM455 | 技技术参数四：参照或相当于 1、压缩机：谷轮/ZB29KQE 2、冷风机：西麦柯CS24/240 |
| 2.双面304不锈钢库板，板厚0.6mm； |
| 3.高密度聚氨脂阻燃保温材料100mm以上； |
| 4.温度：-18℃~0℃； |
| 5.库门为平开冷库门，门锁为安全门锁式，冷库地面采用地平式做法，铺设瓷砖与通道平。 |
| 6. 压缩机、冷风机组内需配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能 |
| 7.冷库规格：(2500mm\*1800mm\*2600mm)±50mm |
| 8.压缩机规格：（920mm\*680mm\*550mm)±50mm |
| 9.冷风机规格：（1155mm\*470mm\*430mm)±50mm |
| 175 | 高温冷库 | | 技术参数一：  1.拼装件式组合冷库； | 技术参数二：参照或相当于 1、压缩机：弗莱仕/KZS020  2、冷风机：西克/LOPM025H | 技术参数三：参照或相当于 1、压缩机：比泽尔LH64/2DC-3.2Y  2、冷风机：雪露/FRM455 | 技技术参数四：参照或相当于 1、压缩机：谷轮/ZB29KQE 2、冷风机：西麦柯CS24/240 |
| 2.双面304不锈钢库板，板厚0.6mm； |
| 3.高密度聚氨脂阻燃保温材料100mm以上； |
| 4.温度：+2℃~0℃； |
| 5.库门为平开冷库门，门锁为安全门锁式，冷库地面采用地平式做法，铺设瓷砖与通道平。 |
| 6. 压缩机、冷风机组内需配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能 |
| 7.冷库规格：(2400mm\*2400mm\*2600mm)±50mm |
| 8.压缩机规格：（920mm\*680mm\*550mm)±50mm |
| 9.冷风机规格：（1155mm\*470mm\*430mm)±50mm |
| 176 | 移动式高压水枪 | | 技术参数一：  1、规格：（920mm\*550mm\*1015mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于金莱宇/FT-3600 | 技术参数三：参照或相当于力奇/MC5M | 技术参数四：参照或相当于洁嘉清洁/LT-19MB |
| 2、可调节高度的拉杆设计并配有可见悬挂点 |
| 3、大轮设计更方便不平路面的移动 |
| 4、方便快捷的泵维护设计 |
| 5、快速连接设计理念 |
| 6、流量可控系统设计 |
| 7、低泵油安全保险设计 |
| 177 | 水嘴 | | 技术参数一：  1.安装规格：接口G1/2"内螺纹 | 技术参数二：参照或相当于龙旗嘉业/LQ-XP12 | 技术参数三：参照或相当于伊奎浦/5F-1SLX12 | 技术参数四：参照或相当于厨镖/9812-12 |
| 2.单冷水龙头开孔尺寸：Φ25 mm |
| 3.全体黄铜铸造（国标H59黄铜），表面镀铬处理 |
| 4.阀芯：螺旋式耐高压阀芯，黄铜阀芯壳体，不锈钢螺杆，黄铜手柄，耐磨耐高温密封垫 |
| 178 | 感应龙头 | | 技术参数一：  1.工作电压：1.5V\*4（四节五号干电池）或者110V 50/60HZ | 技术参数二：参照或相当于龙旗嘉业/LQ-GY28 | 技术参数三：参照或相当于伊奎浦/5EF-2D-DS | 技术参数四：参照或相当于厨镖/MS42AC/DC+GR100 |
| 2.工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调 |
| 3.开孔径：25mm |
| 4.台式安装黄铜铸造，表面镀铬处理 |
| 5. 接水口口径为1/2"外螺纹 |
| 6.规格： （160mm\*62mm\*169mm）±50mm |
| 179 | 高压花洒龙头 | | 技术参数一：  1.主体黄铜铸造表面镀铬处理 | 技术参数二：参照或相当于龙旗嘉业/HS-A202 | 技术参数三：参照或相当于伊奎浦/5PR-8D00-H | 技术参数四：参照或相当于厨镖/98001-2 |
| 2.螺旋铜体阀芯 接一种工作水温 |
| 3. 150mm长的墙上托架 |
| 4.工作高度：980mm±50mm |
| 5.进水口配有止回阀，防止回水倒流 |
| 6. 接水口口径为1/2"外螺纹 |
| 7. 附加摇摆水龙头，尺寸为≥254mm |
| 180 | 洗地龙头 | | 技术参数一：  1.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理 | 技术参数二：参照或相当于龙旗嘉业/XD-C101-T | 技术参数三：参照或相当于伊奎浦/5HR-232-01-A | 技术参数四：参照或相当于厨镖/XDF5188W |
| 2.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材 |
| 3.锰钢弹簧，韧性好不易疲劳断裂使用寿命长 |
| 4.10米黑色液压钢丝管，耐温95℃，承压300PSI |
| 5.接水口口径为1/2"外螺纹 |
| 6.规格：L=10m±50mm |
| 181 | 风幕机1 | | 技术参数一：  1.频率：50（Hz） | 技术参数二：参照或相当于钻石/FM-1215A | 技术参数三：参照或相当于绿岛风/FM3015-2-S | 技术参数四：参照或相当于志高/ZGFM-1215N(Y) |
| 2.风轮直径：120（mm） |
| 3.噪声≤58dB |
| 4.电压：220（V） |
| 5.功率：230（w） |
| 6.风量：≧2500（m3/h） |
| 7.规格：（1500mm\*220mm\*180mm）±50mm |
| 182 | 风幕机2 | | 技术参数一：  1.频率：50（Hz） | 技术参数二：参照或相当于钻石/FM-1212A | 技术参数三：参照或相当于绿岛风/FM3012-2-S | 技术参数四：参照或相当于志高/ZGFM-1212N(Y) |
| 2.风轮直径：120（mm） |
| 3.噪声≤58dB |
| 4.电压：220（V） |
| 5.功率：230（w） |
| 6.风量：≧2000（m3/h） |
| 7.规格：（1200mm\*220mm\*180mm）±50mm |
| 183 | 风幕机3 | | 技术参数一：  1.频率：50（Hz） | 技术参数二：参照或相当于钻石/FM-1209A | 技术参数三：参照或相当于绿岛风/FM3009-2-S | 技术参数四：参照或相当于志高/ZGFM-1209N(Y) |
| 2.风轮直径：120（mm） |
| 3.噪声≤58dB |
| 4.电压：220（V） |
| 5.功率：230（w） |
| 6.风量：≧1500（m3/h） |
| 7.规格：（1000mm\*220mm\*180mm）±50mm |
| 184 | 微波炉 | | 技术参数一：  1、有效容积：≥25L； | 技术参数二：参照或相当于海克/FEHCE503 | 技术参数三：参照或相当于美的（商用）/EM925F4T-SS | 技术参数四：参照或相当于极效能源/NT-ProKC |
| 2、电源：AC 220 2.78KW； |
| 3、规格：（422mm\*508mm\*337mm）±50mm； |
| 4、炉腔规格（330mm\*310mm\*175mm）±50mm |
| 185 | 电力型10盘万能蒸烤箱 | | 技术参数一：  1.规格：（905mm\*800mm\*1100mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于极效能源/NC1011T | 技术参数三：参照或相当于玛克菲利/M-TSO10/1-E | 技术参数四：参照或相当于美控/MK-87AL-105 |
| 2.全不锈钢机身结构 |
| 3.内部为弧形转角不锈钢内胆，方便清洁 |
| 4.可容纳多种盘 |
| 5.微电脑自动控制集干蒸、湿蒸和烘烤等功能于一体 |
| 6.可自行设定多种程序,能减少繁复操作，提高工作效率 |
| 7.设有缓冲加热、门开关安全、蒸汽反馈等功能 |
| 8.缺水保护，防止发磁管干烧 |
| 9.设有耐高温玻璃门及柜内照明灯，容易检视操作情况 |
| 10.可24小時连续烹煮功能及1/2节省能源烹煮法 |
| 11.干蒸温度:30℃~300℃ |
| 12.湿蒸温度:30℃~130℃ |
| 13.烘烤温度:30℃~300℃ |
| 14.功率：380V,3N,50Hz18.5kW |
| 15.份数盆：份数盘\*10个 |
| 186 | 电力型20盘万能蒸烤箱 | | 技术参数一：  1.规格：（955mm\*800mm\*1850mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于极效能源/NC2011T | 技术参数三：参照或相当于玛克菲利/M-TSO20/1-E | 技术参数四：参照或相当于美控/MK-87AL-189 |
| 2.全不锈钢机身结构 |
| 3.内部为弧形转角不锈钢内胆，方便清洁 |
| 4.可容纳多种盘 |
| 5.微电脑自动控制集干蒸、湿蒸和烘烤等功能于一体 |
| 6.可自行设定多种程序,能减少繁复操作，提高工作效率 |
| 7.设有缓冲加热、门开关安全、蒸汽反馈等功能 |
| 8.缺水保护，防止发磁管干烧 |
| 9.设有耐高温玻璃门及柜内照明灯，容易检视操作情况 |
| 10.可24小時连续烹煮功能及1/2节省能源烹煮法 |
| 11.干蒸温度:30℃~300℃ |
| 12.湿蒸温度:30℃~130℃ |
| 13.烘烤温度:30℃~300℃ |
| 14.功率：380V,3N,50Hz 37kW |
| 15.份数盆：份数盘\*20个 |
| 187 | 可倾式摇摆汤锅 | | 技术参数一：  1.材质：采用304#不锈钢板，厚度1.2mm，侧厚1.0mm | 技术参数二：参照或相当于玛克菲利/M-TSP200-E | 技术参数三：参照或相当于莱若斯/M-TSP200-E | 技术参数四：参照或相当于美控/TES-125D-200L |
| 2.功率/电压：25KW/380V |
| 3.容量：200L |
| 4.要求汤锅可90度翻转，便于食物取出 |
| 5.故障中文显示，方便维修处理。 |
| 6.功率实时显示，集成电压显示，集成数字电表； |
| 7.触屏火力调节、定时关机，定温，预约开机功能 |
| 8.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm |
| 9.规格：(1250mm\*860mm\*1100mm)±100mm |  |  |  |
| 188 | 刀具消毒柜 | | 技术参数一：  1.内置消毒杀菌紫外线（UV）灯 | 技术参数二：参照或相当于利高/KC-500 | 技术参数三：参照或相当于伯明顿/BMT-16 | 技术参数四：参照或相当于佩洛斯/CR-500 |
| 2.设有开门保险及120分钟时间掣 |
| 3.可放10把刀具,电量: 15W |
| 4.规格：(540mm\*135mm\*645mm)±50mm |
| 189 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备1 | | 技术参数一：  1、规格：(7000mm\*950mm\*610mm)±50mm | 技术参数二：参照或相当于优维特/UVTRHS-D-950 | 技术参数三：参照或相当于江苏名厨/HEUV950 | 技术参数四：参照或相当于环峰/HF-UVH-95 |
| 2、烟罩均采用304#不锈钢板制做，壳体部分不锈钢厚度为1.2mm； |
| 3、采用HERAEUS UV-C灯管，使用寿命≧12000小时； |
| 4、高效的紫外光除油除味技术，效率达≧95%； |
| 5、使用高效能双层隔油网，防漏光设计，内设有磁控开关，当使用过程中有移动隔油网时，UV灯模块会自动断电，有效防止紫外光对人的伤害； |
| 6、抽风口均带有流量调节开关，可根据实际使用情况进行调节，方便使用. |
| 190 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备2 | | 技术参数一：  1、规格：(3300mm\*900mm\*500mm)±50mm | 技术参数二：参照或相当于优维特/UVTRHS-D-900 | 技术参数三：参照或相当于江苏名厨/HEUV900 | 技术参数四：参照或相当于环峰/HF-UVH-90 |
| 2、烟罩均采用304#不锈钢板制做，壳体部分不锈钢厚度为1.2mm； |
| 3、采用HERAEUS UV-C灯管，使用寿命≧12000小时； |
| 4、高效的紫外光除油除味技术，效率达≧95%； |
| 5、使用高效能双层隔油网，防漏光设计，内设有磁控开关，当使用过程中有移动隔油网时，UV灯模块会自动断电，有效防止紫外光对人的伤害； |
| 6、抽风口均带有流量调节开关，可根据实际使用情况进行调节，方便使用. |
| 191 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备3 | | 技术参数一：  1、规格：(2200mm\*900mm\*500mm)±50mm | 技术参数二：参照或相当于优维特/UVTRHS-D-900-1 | 技术参数三：参照或相当于江苏名厨/HEUV900-1 | 技术参数四：参照或相当于环峰/HF-UVH-90-A |
| 2、烟罩均采用304#不锈钢板制做，壳体部分不锈钢厚度为1.2mm； |
| 3、采用HERAEUS UV-C灯管，使用寿命≧12000小时； |
| 4、高效的紫外光除油除味技术，效率达≧95%； |
| 5、使用高效能双层隔油网，防漏光设计，内设有磁控开关，当使用过程中有移动隔油网时，UV灯模块会自动断电，有效防止紫外光对人的伤害； |
| 6、抽风口均带有流量调节开关，可根据实际使用情况进行调节，方便使用. |
| 192 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备4 | | 技术参数一：  1、规格：(2700mm\*900mm\*500mm)±50mm | 技术参数二：参照或相当于优维特/UVTRHS-D-900-2 | 技术参数三：参照或相当于江苏名厨/HEUV900-2 | 技术参数四：参照或相当于环峰/HF-UVH-90-B |
| 2、烟罩均采用304#不锈钢板制做，壳体部分不锈钢厚度为1.2mm； |
| 3、采用HERAEUS UV-C灯管，使用寿命≧12000小时； |
| 4、高效的紫外光除油除味技术，效率达≧95%； |
| 5、使用高效能双层隔油网，防漏光设计，内设有磁控开关，当使用过程中有移动隔油网时，UV灯模块会自动断电，有效防止紫外光对人的伤害； |
| 6、抽风口均带有流量调节开关，可根据实际使用情况进行调节，方便使用. |
| 193 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备连鲜风1 | | 技术参数一：  1、规格：(4000mm\*1350mm\*610mm)±50mm | 技术参数二：参照或相当于优维特/UVTRHS-CD-1350 | 技术参数三：参照或相当于江苏名厨/HEUV1350-AD | 技术参数四：参照或相当于环峰/HF-UVF -135 |
| 2、烟罩均采用304#不锈钢板制做，壳体部分不锈钢厚度为1.2mm； |
| 3、采用HERAEUS UV-C灯管，使用寿命≧12000小时； |
| 4、高效的紫外光除油除味技术，效率达≧95%； |
| 5、使用高效能双层隔油网，防漏光设计，内设有磁控开关，当使用过程中有移动隔油网时，UV灯模块会自动断电，有效防止紫外光对人的伤害； |
| 6、烟罩四周有风帘，能有效的阻止油烟的外溢，并且能有效的降低油烟的温度，减少烟管着火的机率； |
| 7、烟罩设有炉前补风，本企业65%以上的补风，能有效的改善厨房的操作环境； |
| 8、抽风口均带有流量调节开关，可根据实际使用情况进行调节，方便使用. |
| 194 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备连鲜风2 | | 技术参数一：  1、规格：(5800mm\*1350mm\*610mm)±50mm | 技术参数二：参照或相当于优维特/UVTRHS-CD-1350-1 | 技术参数三：参照或相当于江苏名厨/HEUV1350-AD-1 | 技术参数四：参照或相当于/环峰HF-UVF -135-A |
| 2、烟罩均采用304#不锈钢板制做，壳体部分不锈钢厚度为1.2mm； |
| 3、采用HERAEUS UV-C灯管，使用寿命≧12000小时； |
| 4、高效的紫外光除油除味技术，效率达≧95%； |
| 5、使用高效能双层隔油网，防漏光设计，内设有磁控开关，当使用过程中有移动隔油网时，UV灯模块会自动断电，有效防止紫外光对人的伤害； |
| 6、烟罩四周有风帘，能有效的阻止油烟的外溢，并且能有效的降低油烟的温度，减少烟管着火的机率； |
| 7、烟罩设有炉前补风，本企业65%以上的补风，能有效的改善厨房的操作环境； |
| 8、抽风口均带有流量调节开关，可根据实际使用情况进行调节，方便使用. |
| 195 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备连鲜风3 | | 技术参数一：  1、规格：(20000mm\*1450mm\*610mm)±50mm | 技术参数二：参照或相当于优维特/UVTRHS-CD-1450 | 技术参数三：参照或相当于江苏名厨/HEUV1450-AD | 技术参数四：参照或相当于/环峰HF-UVF -145 |
| 2、烟罩均采用304#不锈钢板制做，壳体部分不锈钢厚度为1.2mm； |
| 3、采用HERAEUS UV-C灯管，使用寿命≧12000小时； |
| 4、高效的紫外光除油除味技术，效率达≧95%； |
| 5、使用高效能双层隔油网，防漏光设计，内设有磁控开关，当使用过程中有移动隔油网时，UV灯模块会自动断电，有效防止紫外光对人的伤害； |
| 6、烟罩四周有风帘，能有效的阻止油烟的外溢，并且能有效的降低油烟的温度，减少烟管着火的机率； |
| 7、烟罩设有炉前补风，本企业65%以上的补风，能有效的改善厨房的操作环境； |
| 8、抽风口均带有流量调节开关，可根据实际使用情况进行调节，方便使用. |
| 196 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备连鲜风4 | | 技术参数一：  1、规格：(3300mm\*1150mm\*610mm)±50mm | 技术参数二：参照或相当于优维特/UVTRHS-CD-1150 | 技术参数三：参照或相当于江苏名厨/HEUV1150-AD | 技术参数四：参照或相当于环峰/HF-UVF -115 |
| 2、烟罩均采用304#不锈钢板制做，壳体部分不锈钢厚度为1.2mm； |
| 3、采用HERAEUS UV-C灯管，使用寿命≧12000小时； |
| 4、高效的紫外光除油除味技术，效率达≧95%； |
| 5、使用高效能双层隔油网，防漏光设计，内设有磁控开关，当使用过程中有移动隔油网时，UV灯模块会自动断电，有效防止紫外光对人的伤害； |
| 6、烟罩四周有风帘，能有效的阻止油烟的外溢，并且能有效的降低油烟的温度，减少烟管着火的机率； |
| 7、烟罩设有炉前补风，本企业65%以上的补风，能有效的改善厨房的操作环境； |
| 8、抽风口均带有流量调节开关，可根据实际使用情况进行调节，方便使用. |
| 197 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备连鲜风5 | | 技术参数一：  1、规格：(11000mm\*1250mm\*610mm)±50mm | 技术参数二：参照或相当于优维特/UVTRHS-CD-1250 | 技术参数三：参照或相当于江苏名厨/HEUV1250-AD | 技术参数四：参照或相当于环峰/HF-UVF -125 |
| 2、烟罩均采用304#不锈钢板制做，壳体部分不锈钢厚度为1.2mm； |
| 3、采用HERAEUS UV-C灯管，使用寿命≧12000小时； |
| 4、高效的紫外光除油除味技术，效率达≧95%； |
| 5、使用高效能双层隔油网，防漏光设计，内设有磁控开关，当使用过程中有移动隔油网时，UV灯模块会自动断电，有效防止紫外光对人的伤害； |
| 6、烟罩四周有风帘，能有效的阻止油烟的外溢，并且能有效的降低油烟的温度，减少烟管着火的机率； |
| 7、烟罩设有炉前补风，本企业65%以上的补风，能有效的改善厨房的操作环境； |
| 8、抽风口均带有流量调节开关，可根据实际使用情况进行调节，方便使用. |
| 198 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备连鲜风6 | | 技术参数一：  1、规格：(3700mm\*1350mm\*610mm)±50mm | 技术参数二：参照或相当于优维特/UVTRHS-CD-1350-2 | 技术参数三：参照或相当于江苏名厨/HEUV1250-AD-2 | 技术参数四：参照或相当于环峰/HF-UVF -135-B |
| 2、烟罩均采用304#不锈钢板制做，壳体部分不锈钢厚度为1.2mm； |
| 3、采用HERAEUS UV-C灯管，使用寿命≧12000小时； |
| 4、高效的紫外光除油除味技术，效率达≧95%； |
| 5、使用高效能双层隔油网，防漏光设计，内设有磁控开关，当使用过程中有移动隔油网时，UV灯模块会自动断电，有效防止紫外光对人的伤害； |
| 6、烟罩四周有风帘，能有效的阻止油烟的外溢，并且能有效的降低油烟的温度，减少烟管着火的机率； |
| 7、烟罩设有炉前补风，本企业65%以上的补风，能有效的改善厨房的操作环境； |
| 8、抽风口均带有流量调节开关，可根据实际使用情况进行调节，方便使用. |
| 199 | 光解氧化集烟罩饮食业油烟净化一体设备连鲜风7 | | 技术参数一：  1、规格：(10500mm\*1450mm\*610mm)±50mm | 技术参数二：参照或相当于优维特/UVTRHS-CD-1450-1 | 技术参数三：参照或相当于江苏名厨/HEUV1450-AD-1 | 技术参数四：参照或相当于环峰/HF-UVF -145-A |
| 2、烟罩均采用304#不锈钢板制做，壳体部分不锈钢厚度为1.2mm； |
| 3、采用HERAEUS UV-C灯管，使用寿命≧12000小时； |
| 4、高效的紫外光除油除味技术，效率达≧95%； |
| 5、使用高效能双层隔油网，防漏光设计，内设有磁控开关，当使用过程中有移动隔油网时，UV灯模块会自动断电，有效防止紫外光对人的伤害； |
| 6、烟罩四周有风帘，能有效的阻止油烟的外溢，并且能有效的降低油烟的温度，减少烟管着火的机率； |
| 7、烟罩设有炉前补风，本企业65%以上的补风，能有效的改善厨房的操作环境； |
| 8、抽风口均带有流量调节开关，可根据实际使用情况进行调节，方便使用. |
| 200 | 净水系统 | | 技术参数一：   1. 规格：(4000mm\*1600mm\*200mm)±50mm | 技术参数二：参照或相当于立升/LH3-8Gd | 技术参数三：参照或相当于沁园/QG-U1-2100B | 技术参数四：参照或相当于爱惠浦/YG650×20 |
| 1. 接口尺寸：≥φ50mm；进水温度：5-45（℃）；进水压力：0.25-0.35Mpa；额定产净水量：≥20T/h； |
| 1. 主设备配置：QG-U1-2100B 20套；辅件配置：6分双头阀+现场所需国标闸阀、国标用管等；使用配置：净水食堂、阀门标示、净污水标示导向等； |
| 1. 过滤精度：0.01微米； |
| 1. 功能特点：分离式过滤悬浮物、胶体、细菌、病毒、杂质等，产水水质达到《生活饮用水卫生标准》（GB5749-2006） |
| 1. 要求；净水制定：自来水压，全自动制水；净水接驳口：所有浸泡池、面点、糕点、炒菜、蒸饭、煲汤、水果间、开水器等需净水用点； |
| 1. 污水排放：接食堂洗地喉+现场反冲洗；净污水比例：97：3；自来水使用率：99.98%； |
| 8、出水水质须达GB5749-2006 《生活饮用水卫生标准》的要求。 |
| 201 | 直饮水机 | | 技术参数一：  1.滤芯组合：PP棉+颗粒活性炭+反渗透RO膜+后置活性炭； | 技术参数二：参照或相当于安吉尔/Y1251LKD-ROM | 技术参数三：参照或相当于沁园/QS-ZRD-L08 | 技术参数四：参照或相当于浩泽/JZY-A5B2-G |
| 2.制热水能力：20L/h； |
| 3.制冷水能力：0.7L/h； |
| 4.额定功率：2122W； |
| 5.出水方式：热水+温水+冰水 |
| 6.规格：(360mm\*360mm\*1170mm)±50mm |
| 202 | 灭蝇灯 | | 技术参数一：  1.功率：220V/30W | 技术参数二：参照或相当于亨得利/WGS-30BN | 技术参数三：参照或相当于海克/FEESC301 | 技术参数四：参照或相当于三科/SK30W |
| 2.采用半密封式收集器.可以安全地将被电击的蝇虫控制在收集器内.有效防止击伤的蝇虫飞溅机外,达到环保之目的 |
| 3.用半露方式进行引诱蝇虫. 有效防止紫外光直接照射人体皮肤和眼睛 |
| 4.有效面积：40~50㎡ |
| 5.规格：(500mm\*200mm\*340mm)±50mm |
| 203 | 打蛋糕机 | | 技术参数一：  1.运行中可随意变换速度，无需停机换挡 | 技术参数二：参照或相当于三麦/SC-30L | 技术参数三：参照或相当于雷鸟（福建）/ARM-30 | 技术参数四：参照或相当于惠州高比/K31-0301AB4 |
| 2.搅拌机搅拌硬面团时要降低20%面粉量 |
| 3.配置为1桶1球1钩1扇，且材质为全不锈钢 |
| 4.桶内容积≧30L |
| 5.功率：380V/0.75KW |
| 6.规格:(620mm\*620mm\*1020mm)±50mm |
| 204 | 单门发酵柜 | | 技术参数一：  1.双层304#不锈钢制作 | 技术参数二：参照或相当于 三麦/SPR-18S | 技术参数三：参照或相当于雷鸟（福建）/TBF-16T | 技术参数四：参照或相当于惠州高比/K12-RE64D18 |
| 2.PU保温层，需符合食品卫生要求 |
| 3.具有冷藏、醒发双重功能，并能设定自动醒发时间 |
| 4.全自动触摸控制，使温度、湿度更精确并有时间控制、报警模式 |
| 5.热风循环结构，使醒发的面包均匀一致 |
| 6.电压：220V/1.8KW |
| 7.规格：(640mm\*1075mm\*2100mm)±50mm |
| 205 | 和面机 | | 技术参数一：  1.螺旋式搅拌设计，吸水量高，搅拌出面团筋性好 | 技术参数二：参照或相当于三麦/SS-0.5A | 技术参数三：参照或相当于雷鸟（福建）/ASP-40 | 技术参数四：参照或相当于惠州高比/K32-0401AB4 |
| 2.微电脑轻触式控制面板 |
| 3.安全网罩一级防护，避免误伤人手 |
| 4.设有正、反转，快、慢速，可随意转换 |
| 5.桶内容积≧50L，一次可打一包粉（≧25KG） |
| 6.功率：380V/4.3KW |
| 7.规格：(580mm\*980mm\*1250mm)±50mm |
| 206 | 搅拌机1 | | 技术参数一：  1.运行中可随意变换速度，无需停机换挡 | 技术参数二：参照或相当于三麦/SC-40L | 技术参数三：参照或相当于（福建）/ARM-40 | 技术参数四：参照或相当于惠州高比/K31-0401AB4 |
| 2.搅拌机搅拌硬面团时要降低20%面粉量 |
| 3.配置为1桶1球1钩1扇，且材质为全不锈钢 |
| 4.桶内容积≧40L，钩搅拌重量（面团）≧5.6KG，球搅拌重量（蛋汁）≧6KG，扇搅拌重量（馅料）≧6KG |
| 5.功率：380V/1.15KW |
| 6.规格：(620mm\*640mm\*1070mm)±50mm |
| 207 | 搅拌机2 | | 技术参数一：  1.运行中可随意变换速度，无需停机换挡 | 技术参数二：参照或相当于三麦/SC-20L | 技术参数三：参照或相当于（福建）/ARM-20 | 技术参数四：参照或相当于惠州高比/K31-0201AG3 |
| 2.搅拌机搅拌硬面团时要降低20%面粉量 |
| 3.配置为1桶1球1钩1扇，且材质为全不锈钢 |
| 4.桶内容积≧20L |
| 5.功率：0.38kw220 |
| 6.规格：(520mm\*530mm\*830mm)±50mm |
| 208 | 三层六盘电局炉（二层加蒸汽） | | 技术参数一： 1.外壳SUS201#不锈钢制作 | 技术参数二：参照或相当于三麦/SEC-3Y | 技术参数三：参照或相当于雷鸟（福建）/TDC-3 | 技术参数四：参照或相当于惠州高比/K01-0806D3FH |
|
| 2.全电脑数字控制面板，温度精准，两层需加蒸汽装置 |
| 3.烤盘尺寸：400mm\*600mm |
| 4.电源：380V/19.5KW，三相四线+地线 |
| 5.每一层高度：455mm（单层） |
| 6.加固脚轮及固定锣杆-承重力强，防止烤炉移位 |
| 7.蒸汽装置外形尺寸：（500mm\*360mm\*160mm）±20mm，电压220V，功率：2.0KW,装于烤炉背后 |
| 8.内膛尺寸：(705mm\*860mm)±50mm |
| 9.给水采用304#不锈钢波纹管，壁厚0.6mm |
| 10.规格：(1310mm\*1085mm\*1850mm)±50mm |
| 209 | 压面机 | | 技术参数一：  1.可连续压面，可设定压面次数 | 技术参数二：参照或相当于三麦/SMT-60 | 技术参数三：参照或相当于雷鸟（福建）/TBR-3000 | 技术参数四：参照或相当于新麦/SM-YMZD500 |
| 2.可调整压轮输出厚度 |
| 3.可自动撒粉等功能，带有安全防护栏及紧急安全开关 |
| 4.提升操作者安全，适合含水量在40%~60%之间的面团，速度快,220V/1.5KW |
| 5.规格：（650mm\*660mm\*1120mm）±50mm |
| 210 | 台式打蛋机 | | 技术参数一：  1.运行中可随意变换速度，无需停机换挡 | 技术参数二：参照或相当于三麦/KM-7 | 技术参数三：参照或相当于雷鸟（福建）/ARM-01 | 技术参数四：参照或相当于惠州高比/ARM-01 |
| 2.搅拌机搅拌硬面团时要降低20%面粉量 |
| 3.配置为1桶1球1钩1扇，且材质为全不锈钢 |
| 4.桶内容积≧7L |
| 5.规格：（420mm\*230mm\*410mm）±50mm |
| 211 | 面包烤盘 | | 1、规格：400mm\*600mm\*50mm | | | |
| 2、材质：1.0mm铝材 | | | |
| 212 | 根茎类清洗去皮机 | | 技术参数一：  1.用途：适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、 | 技术参数二：参照或相当于卓功/TG-1500A | 技术参数三：参照或相当于天烨/TY－1500A | 技术参数四：参照或相当于希恩/SN-150 |
| 2.甘薯等蔬果类清洗去皮。 |
| 3.规格：（1700mm\*720mm\*1050mm）±50mm |
| 4.产量：600-1000KG/小时 |
| 5.功率： 1.5KW/380V 三相 |
| 213 | 叶菜类切菜机 | | 技术参数一：  1.用途：叶菜类：可切芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜、葱、大蒜、瓜类等长条状之物切成片、丝、段状。 | 技术参数二：参照或相当于卓功/TG-806 | 技术参数三：参照或相当于天烨/TW－806 | 技术参数四：参照或相当于希恩/TS-6 |
| 2.切割长度：1－30mm(可调) |
| 3.产量：500－800KG/小时 |
| 4.功率：0.55KW/220V |
| 5.规格：（750mm\*530mm\*1270mm）±50mm |
| 214 | 多功能切菜机 | | 技术参数一：  1.用途：将根茎类蔬菜：马铃薯、瓜类、洋葱、以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状。 | 技术参数二：参照或相当于卓功/TG-801A | 技术参数三：参照或相当于天烨/TW－801A | 技术参数四：参照或相当于希恩/TS-1 |
| 2.叶菜部切长度：1－30mm(可调) |
| 3.产量：300－1000KG/小时 |
| 4.电源： 220V 单相 |
| 5.功率：1.3KW |
| 6.规格：（1200mm\*530mm\*1280mm）±50mm |
| 215 | 洗菜机 | | 技术参数一：  1.用途：适用于叶菜类、根茎类、小鱼、虾米、海产、紫菜、水果去泥洗涤。 | 技术参数二：参照或相当于卓功/TG-106S | 技术参数三：参照或相当于天烨/TW－106S | 技术参数四：参照或相当于希恩/SN-2 |
| 2.产量：20－40KG/次，3－5min |
| 3.功率：2.25KW/380V |
| 4.规格：（1760mm\*1180mm\*1250mm）±50mm |
| 216 | 落地式锯骨机 | | 技术参数一： 1.适用于各类动物骨头、冷冻肉等切割。 | 技术参数二：参照或相当于卓功/TG-260 | 技术参数三：参照或相当于天烨/TWD-260 | 技术参数四：参照或相当于希恩/SN-310 |
| 2.特性：整机不锈钢制造，清洗容易。 |
| 3.规格：（750 mm\*650 mm\*1550mm）±50mm |
| 4.台面尺寸：520mm\*680mm |
| 5.切割尺寸：245mm\*260mm |
| 6.功率：1.5KW/380V |
| 217 | 切排骨机 | | 技术参数一：  1.用途：将横条状排骨切成块。 | 技术参数二：参照或相当于卓功/TG-804B | 技术参数三：参照或相当于天烨/TW-804B | 技术参数四：参照或相当于希恩/SN-804 |
| 2.产量：300-500KG/小时 |
| 3.功率：2.25KW/380V |
| 4.规格：（780mm\*580mm\*1250mm）±50mm |
| 218 | 切肉丝肉片机 | | 技术参数一：  1.用途：能将各种鲜肉一次性切成（丝）条状。 | 技术参数二：参照或相当于卓功/TG-250B | 技术参数三：参照或相当于天烨/TW-251 | 技术参数四：参照或相当于希恩/SN-DL |
| 2.特性：肉丝肉片机，全不锈钢机 |
| 3.不锈钢保护罩，刀具组设计为悬臂式，可轻易拆卸、清洗，并能快捷方便地更换不同规格的刀组。 |
|
| 4.加装紧急开关和安全开关，可有效地保护使用者的安全。 |
| 5.底部设有脚轮方便移动。 |
| 6.规格：（750mm\*740mm\*995mm）±50mm |
| 7.入料口尺寸：(180mm\*90mm)±20mm |
| 8.切条尺寸范围：2.5－40mm(不可调) |
| 9.产量：≧500KG/小时 |
| 10.功率：1.5KW/380V |
| 219 | 带骨切丁机 | | 技术参数一：  1.用途：将带软骨的禽类切成块(丁)状，如：鸡、鸭、鹅、乳鸽等。 | 技术参数二：参照或相当于卓功/TG-03 | 技术参数三：参照或相当于天烨/TB-02 | 技术参数四：参照或相当于希恩/SN-300 |
| 2.整机304不锈钢。刀片为20J2加特殊制刀材料 |
| 3.切割尺寸:15-40MM(不可调) |
| 4.产量：≧500KG/小时 |
| 5.马力：2HP |
| 6.电源：380V 50Hz |
| 7.入料尺寸：(300mmx94mm)±20mm |
| 8.规格:（720mm\*500mm\*930mm）±50mm |
| 220 | 碎肉机 | | 技术参数一：  1.用途：将-4℃左右的肉类绞成碎状。 | 技术参数二：参照或相当于卓功/TG-32C | 技术参数三：参照或相当于天烨/TB-32C | 技术参数四：参照或相当于希恩/SN-432 |
| 2.处理温度：-4℃以上 |
| 3.最大肉块尺寸：(35mm\*35mm\*35mm)±10mm |
| 4.产量：≧500KG/小时 |
| 5.功率：3.7KW/380V |
| 6.规格：（870mm\*510mm\*800mm）±50mm |
| 221 | 拌陷机 | | 技术参数一： 1、用途：肉类、馅料类、调味料等混合。通过浆状搅拌杆充分搅拌和各种肉菜馅及调味品。 | 技术参数二：参照或相当于卓功/TG-609 | 技术参数三：参照或相当于天烨/TY-609 | 技术参数四：参照或相当于希恩/SN-190 |
|
| 2、轴承防水性能达到国家标准 |
| 3、卫生无死角，容易清洁，自动倒料。 |
| 4、规格：（1320mm\* 580mm\* 1180mm）±50mm |
|
| 5、缸体尺寸：（1020mm\* 490mm\* 530mm）±50mm |
|
| 6、马力：2HP |
| 7、容量：≧200L |
| 8、产量：≧90 Kg /次 |
| 222 | 台式绞肉机 | | 技术参数一：  1、简单的分解及清洗，卫生安全。 | 技术参数二：参照或相当于卓功/TG-22C | 技术参数三：参照或相当于天烨/TB-22C | 技术参数四：参照或相当于希恩/SN-432 |
| 2、肉料温度：4 度-0 度 |
| 3、功率：1.1KW/380V |
| 4、可加工尺寸:( 36mm\*36mm\*36 mm)±10mm |
| 5、产量：≧100KG/小时 |
| 6、规格：（300mm\*500mm\*360mm）±50mm |
| 223 | 三门高身挂鸭雪柜 | | 技术参数一：  1.规格：（1220mm\*760mm\*1980mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于优斯达/GN1680F3 | 技术参数三：参照或相当于罗斯威尔/D1.2L3F | 技术参数四：参照或相当于玺雪、XIXU-DL3F |
| 2.有效容积：≧1210L |
| 3.外部材质：304#不锈钢，内部材质：304#不锈钢 |
| 4.温度范围：-18ºC～-21ºC 制冷剂：R134a，风冷 |
| 5.100mm重力子弹脚, 高度可调节至130mm |
| 6.电源：220V/50Hz，压缩机功率：854W±50W |
| 7.蒸发器化霜水可自动蒸发，不需外接排水，冷凝器安装有可拆卸式防尘网 |
| 8.30mm超宽磁力门封条，节能的保障，轻松拆卸，方便清洗 |
| 9.电子温控器，全铜管制造 |
| 224 | 六门高温雪柜 | | 技术参数一：  1.规格：（1830mm\*760mm\*1980mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于优斯达/GN1680R6 | 技术参数三：参照或相当于罗斯威尔/G1.8L6F | 技术参数四：参照或相当于玺雪/XIXU-GL6F |
| 2.有效容积：≧1820L |
| 3.外部材质：304#不锈钢，内部材质：304#不锈钢 |
| 4.温度范围：+1ºC～+4ºC 制冷剂：R134a，风冷 |
| 5.100mm重力子弹脚, 高度可调节至130mm |
| 6.电源：220V/50Hz，压缩机功率：854W±50w |
| 7.蒸发器化霜水可自动蒸发，不需外接排水，冷凝器安装有可拆卸式防尘网 |
| 8.30mm超宽磁力门封条，节能的保障，轻松拆卸，方便清洗 |
| 9.电子温控器，全铜管制造 |
| 225 | 玻璃门留样冰箱 | | 技术参数一：  1.不锈钢内胆外壳，双层中空钢化玻璃门 | 技术参数二：参照或相当于优斯达/GN1680R4G | 技术参数三：参照或相当于罗斯威尔/G0.6L2FA | 技术参数四：参照或相当于玺雪/XIXU-GL2FA |
| 2.高效压缩机及制冷系统 |
| 3.门体自动回归及悬停装置 |
| 4.储存温度：-2℃~+8℃ |
| 5.电源：220V 50Hz |
| 6.功率：440W±50W |
| 7.工作形式：风冷 |
| 8.规格：（1220mm\*760mm\*1980mm）±50mm |
| 226 | 双门平台高温雪柜 | | 技术参数一：  1.规格：（1800mm\*760mm\*800mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于优斯达/TG18B76L2 | 技术参数三：参照或相当于罗斯威尔/TG1800W2F | 技术参数四：参照或相当于玺雪/XIXU-GL1800F |
| 2.柜体进深：760mm 台面厚度：40mm |
| 3. 外部材质：304#不锈钢，内部材质：304#不锈钢 |
| 4.容积：≧450L |
| 6.温度范围：+1ºC～+4ºC，制冷剂：R134a，风冷 |
| 5.100mm重力子弹脚, 高度可调节至130mm |
| 6.电源：220V/50Hz，压缩机功率：313.5 W±20W |
| 7.蒸发器化霜水可自动蒸发，不需外接排水，冷凝器安装有可拆卸式防尘网 |
| 8.30mm超宽磁力门封条，节能的保障，轻松拆卸，方便清洗 |
| 9.电子温控器，全铜管制造 |
| 227 | 玻璃门水果冰柜 | | 技术参数一：  1.不锈钢内胆外壳 | 技术参数二：参照或相当于优斯达/GN1680R2G | 技术参数三：参照或相当于罗斯威尔/G1.2L2FA | 技术参数四：参照或相当于玺雪/XIXU-G2L2F |
| 2.高效压缩机及制冷系统 |
| 3.大容量，便于安装食物盘 |
| 4.门体自动回归及悬停装置 |
| 5.储存温度：+4℃~+10℃ |
| 6.电源：220V 50Hz、功率：440W±20W |
| 7.工作形式：风冷 |
| 8.规格：（1220mm\*760mm\*1980mm）±50mm |
| 228 | 双门高身高温雪柜 | | 技术参数一：  1.规格：（610mm\*760mm\*1980mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于优斯达/GN680R2 | 技术参数三：参照或相当于罗斯威尔/G0.6L2F | 技术参数四：参照或相当于玺雪/XIXU-GL0.2F |
| 2.有效容积：≧610L |
| 3.外部材质：304#不锈钢，内部材质：304#不锈钢 |
| 4.温度范围：+1ºC～+4ºC 制冷剂：R134a，风冷 |
| 5.100mm重力子弹脚, 高度可调节至130mm |
| 6.电源：220V/50Hz，压缩机功率：515W±20W |
| 7.蒸发器化霜水可自动蒸发，不需外接排水，冷凝器安装有可拆卸式防尘网 |
| 8.30mm超宽磁力门封条，节能的保障，轻松拆卸，方便清洗 |
| 9.电子温控器，全铜管制造 |
| 229 | 双门平台高温雪柜2 | | 技术参数一：  1.规格：（1500mm\*760mm\*800mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于优斯达/TZ14B76L2 | 技术参数三：参照或相当于罗斯威尔/TG1500W2F | 技术参数四：参照或相当于玺雪/XIXU-GL1500F |
| 2.柜体进深：700mm 台面厚度：40mm |
| 3.容积：≧420L |
| 4.外部材质：304#不锈钢，内部材质：304#不锈钢，60mm 保温层 |
| 5.温度范围：+1ºC～+4ºC，制冷剂：R134a，风冷 |
| 5.100mm重力子弹脚, 高度可调节至130mm |
| 6.电源：220V/50Hz，压缩机功率：313.5 W±20W |
| 7.蒸发器化霜水可自动蒸发，不需外接排水，冷凝器安装有可拆卸式防尘网 |
| 8.30mm超宽磁力门封条，节能的保障，轻松拆卸，方便清洗 |
| 9.电子温控器，全铜管制造 |
| 230 | 四门高身高温雪柜 | | 技术参数一：  1.规格：（1220mm\*760mm\*1980mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于优斯达/GN1680R4 | 技术参数三：参照或相当于罗斯威尔/G1.2L4F | 技术参数四：参照或相当于玺雪/XIXU-GL4F |
| 2.有效容积：≧1210L |
| 3.外部材质：304#不锈钢，内部材质：304#不锈钢 |
| 4.温度范围：+1ºC～+4ºC 制冷剂：R134a，风冷 |
| 5.100mm重力子弹脚, 高度可调节至130mm |
| 6.电源：220V/50Hz，压缩机功率：854W±50w |
| 7.蒸发器化霜水可自动蒸发，不需外接排水，冷凝器安装有可拆卸式防尘网 |
| 8.30mm超宽磁力门封条，节能的保障，轻松拆卸，方便清洗 |
| 9.电子温控器，全铜管制造 |
| 231 | 四门高身低温雪柜 | | 技术参数一：  1.规格：（1220mm\*760mm\*1980mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于优斯达/GN1680F4 | 技术参数三：参照或相当于罗斯威尔/D1.2L4F | 技术参数四：参照或相当于玺雪/XIXU-DL4F |
| 2.有效容积：≧1210L |
| 3.外部材质：304#不锈钢，内部材质：304#不锈钢 |
| 4.温度范围：-18ºC～-21ºC 制冷剂：R134a，风冷 |
| 5.100mm重力子弹脚, 高度可调节至130mm |
| 6.电源：220V/50Hz，压缩机功率：854W±50w |
| 7.蒸发器化霜水可自动蒸发，不需外接排水，冷凝器安装有可拆卸式防尘网 |
| 8.30mm超宽磁力门封条，节能的保障，轻松拆卸，方便清洗 |
| 9.电子温控器，全铜管制造 |
| 232 | 宴会保温车 | | 1.规格：740mm\*815mm\*1755mm | | | |
| 2.温度范围：+78℃~+82℃ | | | |
| 3.容量：527L | | | |
| 4.发热管规格：2x1.3KW | | | |
| 5.电功率：2.60KW 220V/1PH/50Hz | | | |
| 6.内外采用AISI304不锈钢 | | | |
| 7.75mm厚高密度聚氨酯隔热发泡层 | | | |
| 8.门带锁，内部采用圆角设计，配置16对GN2/1食物托角，适放16个GN2/1食物盆 | | | |
| 9.可拆卸式磁吸门封胶边 | | | |
| 10.配2个重力刹车轮、2个重力方向轮 | | | |
| 11.按键式电子温度控制系统:解锁按键,门开关控制功能,发热管风扇控制 | | | |
| 12.热柜专用循环风扇，均匀分布温度 | | | |
| 13.▲投标人具有副省级以上检验机构出具的符合QB/T 2139.7-1995《不锈钢厨房设备 餐车》标准的检测报告，投标时提供扫描件,原件备查。（检测报告内容该产品的承重能力：车盘应能承受200kg载荷，其变形量应<2mm。 水平受力：该产品在≧500N水平集中力作用下，框架的变形量应<3mm，去除作用力后，框架的变形量应<1mm） | | | |
| 233 | 制冰机连储冰箱 | | 技术参数一：  1.规格：（760mm\*890mm\*2020mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于斯科茨曼/BL1056 AS+NB530 | 技术参数三：参照或相当于万利多/MD1000A+A570VC | 技术参数四：参照或相当于玺雪/PL-195KA |
| 3.产冰量：437KG/24H |
| 4.储冰量：195KG |
| 5.功率：2.277KW/220V |
| 6.冰块型式：方冰 |
| 7.制冰区内边缘和拐角处均采用圆滑的弧形设计，易于清洗 |
| 8.制冰机中东水系统部件如水泵、分水管和接水盘的拆装不需要任何工具，徒手就能完成，方便清洗，节省人工 |
| 9.制冰区内置有细菌抑制装轩，能有效的抑制制冰区中细菌和其他微生物生长 |
| 234 | 制冰机 | | 技术参数一：  1.规格：（660mm\*710mm\*980mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于斯科茨曼/BL75 AS | 技术参数三：参照或相当于万利多/UD0190A | 技术参数四：参照或相当于玺雪/PK-80KA |
| 2. 产冰量：90KG/24H |
| 3.储冰量：40KG |
| 4.功率：1.157KW/220V |
| 5.冰块型式：方冰 |
| 6.制冰区内边缘和拐角处均采用圆滑的弧形设计，易于清洗 |
| 7.制冰机中东水系统部件如水泵、分水管和接水盘的拆装不需要任何工具，徒手就能完成，方便清洗，节省人工 |
| 8.制冰区内置有细菌抑制装轩，能有效的抑制制冰区中细菌和其他微生物生长 |
| 235 | 传送带 | | 技术参数一： 1、规格：（4500mm\*580mm\*880mm）±50mm | 技术参数二：参照或相 当于超胜/CSS-L4500 | 技术参数三：参照或相 当于豪霸/TS-B | 技术参数四：参照或相当于新蕾/CB580 |
|
| 2、传送餐具宽度：≤450mm； |
| 3、传送速度：5～20m/min； |
| 4、总功率：≤1KW； |
| 5、电源：220V/50Hz/1PH； |
| 6、整机为304不锈钢材质， 台面和支撑腿材料厚度1.5mm，主/副机头箱材料厚度为2.0mm，传送链板为聚甲醛树脂材质，规格为305\*38mm，链板轨道为高分子聚乙烯材质，厚度为10mm，更经久耐用； |
| 7、无极变频调速，传送速度为5～20米/分钟，外置调速电位器； |
| 8、链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力； |
| 9、前端配置急停开关，末端配置电源控制箱，防水的操作面板上配置启动开、停止开关、清洗开关、急停开关和调速电位器10、链板配自清洗功能. |
| 236 | 挂壁式餐盘回收系统 | | 技术参数一：  1、规格：（4369mm\*2071mm\*850mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于超胜/CSB-TA400 | 技术参数三：参照或相当于豪霸/TS-A | 技术参数四：参照或相当于新蕾/TA20L |
| 2、系统组成部分：旋转式餐盘传送机和预处理水槽；在同一工位即可完成倒残及预洗工作； |
| 3、配置减速电机、PLC智能控制系统和变频器，紧急停止安全开关、漏电断路安全保护开关； |
| 4、系统操作面板配置启动/停止开关、清洗开关、急停开关和调速电位器，餐盘与墙壁碰撞指示灯和故障指示灯； |
| 5、系统操作台面左右两边内置手提式残渣篮，主/副机头箱内置抽屉式残渣篮，易于清洁； |
| 6、采用托架结构设计，拆卸方便。14列托架，每列托架4层，托架尺寸：468\*390mm\*112mm； |
| 7、托架采用304不锈钢材质，规格为ø6～ø8mm实心光圆，表面光亮，端口圆角折弯处理,便于清洁； |
| 237 | 通道式洗碗机 | | 技术参数一： 1、规格：（1750mm\*779mm\*1823mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于迈科/K200C | 技术参数三：参照或相当于豪霸/CN200 | 技术参数四：参照或相当于新蕾/C200R |
| 2、洗涤量220筐/小时 |
| 3、水槽加热功率7.5KW，漂洗加热功率9KW×4，总功率46KW； |
| 4、一体拉升圆角水箱，不开裂，不易变形，无卫生死角； |
| 5、 整体成型过滤网，优化网孔设计，不易堵塞，易于清洁； |
| 6、模具成型主洗臂和喷孔，冲刷力强，无需O形圈 |
| 7、采用直插式设计，拆卸方便； |
| 8、双道喷淋系统； |
| 9、水箱及加热包防干烧设计，安全可靠； |
| 238 | 转角器 | | 技术参数一： 1、规格：（850mm\*850mm\*860mm）±50mm | 技术参数二：参照或相 当于超胜/CSB-TA | 技术参数三：参照或相 当于豪霸/TS-CTS | 技术参数四：参照或相当于新蕾/SL90 |
| 2、产品功能（包括但不限于）：传送链条通过电机驱动，带动茜筐传送,与通道式洗碗机连接使用；整机为不锈钢材质，台面和支撑腿材料厚度1.5mm，传送链条为聚甲醛树脂材质，更经久耐用； 无极变频调速，传送速度为1.5～2.5米/分钟；传送链条通过电机驱动，带动茜筐传送,提高洗涤效率；配置紧急停止安全开关，漏电断路安全保护开关，确保运行安全 |
| 239 | 长龙式洗碗机连烘干器 | | 技术参数一： 1.组成部分：模块、主洗模块、三道喷淋模块、烘干模块、出口模块； | 技术参数二：参照或相当于迈科/UPster B190P | 技术参数三：参照或相当于豪霸/FTC-2AD2 | 技术参数四：参照或相当于新蕾/FA6400MDP |
| 2.入口长度950mm，出口长度1000mm， |
| 3.规格：（4150mm\*914mm\*2055mm）±50mm |
| 4.洗涤量5100碟/小时，功率≤64千瓦； |
| 5.采用304不锈钢材质，材料厚度1.2mm，整机双层结构，节能降噪； |
| 6.机械式按钮设计，操作简单； |
| 7.两档可选洗涤速度； |
| 8.模具成型主洗臂和喷孔。 |
| 9.采用直插式设计，拆卸方便； |
| 10.链排双齿轮传动设计，最大限度降低链排的磨损； |
| 11.配置主洗和漂洗电机，确保设备运行稳定； |
| 12.独特的三道喷淋设计，节约能耗的同时提高洗涤效果； |
| 13.烘干模块高效内部热循环设计，不仅有上部出风，增加侧吹风，提高烘干效果。 |
| 240 | 嵌入式保温炉 | | 1．外壳材质：304不锈钢 | | | |
| 2．规格：（350mm\*350mm\*120mm）±50mm | | | |
| 3．功率：1.5kw/220V | | | |
| 4．炉面:耐热微晶玻璃板; | | | |
| 5．功能：微電腦控制，1-8档火力调节，设有锅具检测警报。 | | | |
| 241 | 不锈钢双格布菲炉 | | 技术参数一： 1、304不锈钢 | 技术参数二：参照或相当于精工/S6801-1 | 技术参数三：参照或相当于新力士/W16-1100 | 技术参数四：参照或相当于东方/121266 |
| 2、规格：（660\*460\*420mm）±50mm |
| 3、功率/电压：385W/220V±50w |
| 5、功能：急速制热升温精准恒温保持智能温度记忆，防过热，防干烧等多重安全防护 |
|
| 242 | 去鱼鳞机 | | 技术参数一： 1.采用不锈钢材质制造，耐磨耐用，符合食品卫生标准。 | 技术参数二：参照或相当于旭众/XZ-550 | 技术参数三：参照或相当于旭昆机电/XZ-610 | 技术参数四：参照或相当于海韵机械/700型 |
| 2.操作简单，清洗方便，安全可靠，性能稳定。 |
| 3.去鳞和去内脏效果好，清洗干净，对鱼身基本没有损伤。 |
| 4.规格：（1050mm\*550mm\*850mm）±50mm |
| 243 | 电磁日式铁板烧 | | 技术参数一：  1.规格：（800mm\*700mm\*800mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于科能/RGG-6C-E | 技术参数三：参照或相当于玛克菲利/M-LGRF8N-E | 技术参数四：参照或相当于智厨/ZC-3V8P-A1 |
| 2.材质：采用SUS304不锈钢板，面厚1.5mm，侧厚1.0mm。 |
| 3.功率/电压：8KW/380V |
| 4.快速加热：30秒能把铁板加温到180度。 |
| 5.内置接油盒，变频动态定温，接近恒温输出。 |
| 6.耐用方便的≧9档磁控旋纽火力调节器。 |
| 244 | 电磁四头煲炉连柜 | | 技术参数一：  1.规格：（800mm\*700mm\*800mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于科能/RIC-4C-E | 技术参数三：参照或相当于玛克菲利/M-LEMPF8N-E | 技术参数四：参照或相当于智厨/ZC-2V3B-A4 |
| 2.材质：采用SUS304不锈钢板，面厚1.5mm，侧厚1.0mm。 |
| 3.柜身采用304不锈钢板，￡=1.0mm。台脚采用不锈钢可调节重力脚。 |
| 4.功率/电压：3.5KW\*4/380V |
| 5.显示屏带有中文故障原因，实时显示用电量。 |
| 6.耐用方便的≧9档磁控旋纽火力调节器。 |
| 7.可以通过LED触屏快速启动3种常用功能：定时，定温，预约功能。 |
| 245 | 电磁意粉炉连柜 | | 技术参数一： 1.材质：采用SUS304不锈钢板，面厚1.5mm，侧厚1.0mm。 | 技术参数二：参照或相当于科能/HSC-4C-E | 技术参数三：参照或相当于玛克菲利/M-LSF8H-E | 技术参数四：参照或相当于智厨/ZC-3V12Y-A2 |
| 2.功率/电压：12KW/380V |
| 3.功能（包括但不限于）：“定时关”、“定温”、“预约开”、“编程烹饪”、“触屏调节火力”、“功率实时显示”、“集成电压显示功能”、“集成数字电表功能”、“故障中文显示”。 |
| 4.规格：（800mm\*900mm\*800mm）±50mm |
| 246 | 台式电磁炉（6KW） | | 技术参数一：  1.规格：（430mm\*545mm\*250mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于科能/TSM-500T | 技术参数三：参照或相当于玛克菲利/MZTS-350T2 | 技术参数四：参照或相当于智厨/ZC-2D6P-A1 |
| 2.材质：面板采用SUS304不锈钢板，实厚1.25mm，侧板201，实厚1.0mm。 |
| 3.功率/电压：6kW/220V。 |
| 4. 耐用方便的≧9档磁控360度旋纽火力调节器。 |
| 247 | 电磁四头煲仔炉 | | 技术参数一：  1.5.规格：（800mm\*700mm\*800mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于科能/RIC-4S-E | 技术参数三：参照或相当于玛克菲利/M-LEMPF8NS-E | 技术参数四：参照或相当于智厨/ZC-2V3BS-A4 |
| 2.材质：采用SUS304不锈钢板，面厚1.5mm，侧厚1.0mm。 |
| 3.功率/电压：3.5KW\*4/380V |
| 4.显示屏带有中文故障原因，实时显示用电量。 |
| 5.耐用方便的≧9档磁控旋纽火力调节器。 |
| 248 | 商用嵌入式电磁炉 | | 技术参数一： 1.材质：面板采用SUS304不锈钢板，实厚1.25mm，侧板201，实厚1.0mm。 | 技术参数二：参照或相当于科能/TSM-350B | 技术参数三：参照或相当于名厨/ZT-C333A | 技术参数四：参照或相当于智厨/ZC-2D2P-A1 |
| 2.功率/电压：2kW/220V。 |
| 3. 耐用方便的≧9档磁控360度旋纽火力调节器。 |
| 4.黑色微晶玻璃, 线控2.5米內 |
| 4.规格：(369\*369\*100mm）±50mm |
| 249 | 电磁单头矮汤炉 | | 技术参数一： 1、规格：（700mm\*750mm\*500mm）±50mm | 技术参数二：参照或相当于科能/ISP-1-E15 | 技术参数三：参照或相当于玛克菲利/MLWS-1-E15 | 技术参数四：参照或相当于智厨/ZC-3V15T-A1 |
| 2、炉面：采用304#不锈钢磨砂板厚度1.5mm，侧板厚度1.2mm |
| 3、总功率： 15kW |
| 4、配Φ450mm微晶玻璃，厚度6mm； |
| 5、配2个汤桶，规格Φ600，深度600；材质：桶身SUS F:F304，桶底为铁素体不锈钢。 |
| 6、采用工业级CPU处理器；采用英飞凌IGBT，红宝石电容，三星电阻；拥有二级电路保护系统，可启动30种保护功能. |
| 7、耐用方便的≧5档位磁控开关 |
| 250 | 包房嵌入式电磁炉 | | 技术参数一： 1.材质：面板采用SUS304不锈钢板，实厚1.25mm，侧板201，实厚1.0mm。 | 技术参数二：参照或相当于科能/TSM-350BX | 技术参数三：参照或相当于名厨/ZT-C333AS | 技术参数四：参照或相当于智厨/ZC-2D2P-AS |
| 2.功率/电压：2kW/220V |
| 3. 耐用方便的≧9档磁控360度旋纽火力调节器。 |
| 4.规格：（340mm\*340\*100mm)±50mm |
| **二、厨房排烟及鲜风系统** | | |  |  |  |  |
| 251 | 后倾式排烟风柜（低噪音）1 | | 技术参数一： 1.叶轮：由12片按三元流理论设计的后倾机翼型叶片，曲线型前盘和平板后盘组成，整体喷塑，耐腐蚀性好。用冷轧钢板制成，并经静.动平衡校正，精度达到G2.5级，运转平稳。由于后倾叶轮的离心作用，油烟不会黏附在叶片上，无需清洗，不会降低排烟效果 | 技术参数二：参照或相当于德通/DT32-BF-I-A/18.5KW | 技术参数三：参照或相当于尼科达吉普、/CKS800/RDH800K | 技术参数四：参照或相当于格利达/GLD-HC-JZ-28"\*18.5KW |
| 2.柜体内壁贴吸音棉及吸音孔板，起到降噪作用 |
| 3.传动组：主轴经过调质处理.轴承采用带座外球面调心滚动轴承.欧式皮带轮组成 |
| 4.低噪音电机：采用变频电机 |
| 5.风量：37000M3/H |
| 6.功率：18.5KW/380V |
| 7.全压：≧1200pa |
| 8.规格：（1610mm\*2440mm\*1493mm）±200mm |
| 252 | 后倾式排烟风柜（低噪音）2 | | 技术参数一： 1.叶轮：由12片按三元流理论设计的后倾机翼型叶片，曲线型前盘和平板后盘组成，整体喷塑，耐腐蚀性好。用冷轧钢板制成，并经静.动平衡校正，精度达到G2.5级，运转平稳。由于后倾叶轮的离心作用，油烟不会黏附在叶片上，无需清洗，不会降低排烟效果 | 技术参数二：参照或相当于德通/DT15-BF-I-A/4KW | 技术参数三：参照或相当于尼科达吉普/CKS400/RDH400K | 技术参数四：参照或相当于格利达/GLD-HC-JZ-12"\*3KW |
| 2.柜体内壁贴吸音棉及吸音孔板，起到降噪作用 |
| 3.传动组：主轴经过调质处理.轴承采用带座外球面调心滚动轴承.欧式皮带轮组成 |
| 4.低噪音电机：采用变频电机 |
| 5.风量：8000M3/H |
| 6.功率：3.0KW/380V |
| 7.全压：≧900pa |
| 8.规格：（800mm\*1330mm\*733mm）±100mm |
| 253 | 后倾式排烟风柜（低噪音）3 | | 技术参数一： 1.叶轮：由12片按三元流理论设计的后倾机翼型叶片，曲线型前盘和平板后盘组成，整体喷塑，耐腐蚀性好。用冷轧钢板制成，并经静.动平衡校正，精度达到G2.5级，运转平稳。由于后倾叶轮的离心作用，油烟不会黏附在叶片上，无需清洗，不会降低排烟效果 | 技术参数二：参照或相当于德通/DT22-BF-I-A/11KW | 技术参数三：参照或相当于尼科达吉普/CKS560/RDH560K | 技术参数四：参照或相当于格利达/GLD-HC-JZ-20"\*7.5KW |
| 2.柜体内壁贴吸音棉及吸音孔板，起到降噪作用 |
| 3.传动组：主轴经过调质处理.轴承采用带座外球面调心滚动轴承.欧式皮带轮组成 |
| 4.低噪音电机：采用变频电机 |
| 5.风量：17500M3/H |
| 6.功率：7.5KW/380V |
| 7.全压：≧1120pa |
| 8.规格：（1194mm\*1970mm\*1143mm）±100mm |
| 254 | 后倾式排烟风柜（低噪音）4 | | 技术参数一： 1.叶轮：由12片按三元流理论设计的后倾机翼型叶片，曲线型前盘和平板后盘组成，整体喷塑，耐腐蚀性好。用冷轧钢板制成，并经静.动平衡校正，精度达到G2.5级，运转平稳。由于后倾叶轮的离心作用，油烟不会黏附在叶片上，无需清洗，不会降低排烟效果 | 技术参数二：参照或相当于德通/DT28-BF-I-A/18.5KW | 技术参数三：参照或相当于尼科达吉普/CKS710/RDH710K | 技术参数四：参照或相当于格利达/GLD-HC-JZ-25"\*15KW |
| 2.柜体内壁贴吸音棉及吸音孔板，起到降噪作用 |
| 3.传动组：主轴经过调质处理.轴承采用带座外球面调心滚动轴承.欧式皮带轮组成 |
| 4.低噪音电机：采用变频电机 |
| 5.风量：30000M3/H |
| 6.功率：15KW/380V |
| 7.全压：≧1200pa |
| 8.规格：（1460mm\*2390mm\*1353mm）±200mm |
| 255 | 后倾式排烟风柜（低噪音）5 | | 技术参数一： | 技术参数二：参照或相当于德通/DT25-BF-I-A/11KW | 技术参数三：参照或相当于尼科达吉普 /CKS630/RDH630K | 技术参数四：参照或相当于格利达/GLD-HC-JZ-25"\*11KW |
| 1.叶轮：由12片按三元流理论设计的后倾机翼型叶片，曲线型前盘和平板后盘组成，整体喷塑，耐腐蚀性好。用冷轧钢板制成，并经静.动平衡校正，精度达到G2.5级，运转平稳。由于后倾叶轮的离心作用，油烟不会黏附在叶片上，无需清洗，不会降低排烟效果 |
| 2.柜体内壁贴吸音棉及吸音孔板，起到降噪作用 |
| 3.传动组：主轴经过调质处理.轴承采用带座外球面调心滚动轴承.欧式皮带轮组成 |
| 4.低噪音电机：采用变频电机 |
| 5.风量：27000M3/H |
| 6.功率：11KW/380V |
| 7.全压：≧1100pa |
| 8.规格：（1460mm\*2390mm\*1353mm）±200mm |
| 256 | 风柜马达1 | | 1.变频电机，频率: 0-50Hz，防护等级: IP54 | | | |
| 2.功率：18.5KW/380V | | | |
| 257 | 风柜马达2 | | 1.变频电机，变频电机，频率: 0-50Hz，防护等级: IP54 | | | |
| 2.功率：3KW/380V | | | |
| 258 | 风柜马达3 | | 1.变频电机，变频电机，频率: 0-50Hz，防护等级: IP54 | | | |
| 2.功率：7.5KW/380V | | | |
| 259 | 风柜马达4 | | 1.变频电机，变频电机，频率: 0-50Hz，防护等级: IP54 | | | |
| 2.功率：15KW/380V | | | |
| 260 | 风柜马达5 | | 1.变频电机，变频电机，频率: 0-50Hz，防护等级: IP54 | | | |
| 2.功率：11KW/380V | | | |
| 261 | 风机支架 | | 采用工字钢结构100mm\*48mm\*410# 焊接后刷油漆 | | | |
| 262 | 风柜控制箱 | | 1、电箱安装风柜变频器，调节电流及风速 | | | |
| 2、安装时间控制器，可随意设置风机开启时间，控制箱根据风柜功率配 | | | |
| 263 | 风柜电机变频器1 | | 1.功率：15kw~18.5KW 电压：380V | | | |
| 2.模拟设定：AD转换精度为千分之一 | | | |
| 3.控制方式 开环VF控制 | | | |
| 4.转矩提升 手动转柜可调：自动全频率段转柜提升 | | | |
| 5.过载能力 G型150%额定电流60s 180%额定电流1S | | | |
| 6.P型120%额定电流60S 150%额定电流1s | | | |
| 7.点动功能 点动频率，00-3000Hz,点动加减速，0.1-3600.0s连续可调 | | | |
| 8.标准功能（包括但不限于）： 多点VF曲线、手动转矩提升、跳跃频率功能、载波频率功能、载波频自动调整、启动直流制动、停车直流制动，瞬时停电再起动、自动故障复位、16段多段速度运行，简易PLC程序运行、纺织用摆频功能、闭环PID调节控制 | | | |
| 264 | 风柜电机变频器2 | | 1.功率：7.5kw~11KW 电压：380V | | | |
| 2.模拟设定：AD转换精度为千分之一 | | | |
| 3.控制方式 开环VF控制 | | | |
| 4.转矩提升 手动转柜可调：自动全频率段转柜提升 | | | |
| 5.过载能力 G型150%额定电流60s 180%额定电流1S | | | |
| 6.P型120%额定电流60S 150%额定电流1s | | | |
| 7.点动功能 点动频率，00-3000Hz,点动加减速，0.1-3600.0s连续可调 | | | |
| 8.标准功能（包括但不限于）： 多点VF曲线、手动转矩提升、跳跃频率功能、载波频率功能、载波频自动调整、启动直流制动、停车直流制动，瞬时停电再起动、自动故障复位、16段多段速度运行，简易PLC程序运行、纺织用摆频功能、闭环PID调节控制 | | | |
| 265 | 低空油烟静化器1 | | 技术参数一：  1.模组式结构，极板间距：25mm，清洗周期≥100天 | 技术参数二：参照或相当于速八/ZST-YJ-EA2400 | 技术参数三：参照或相当于科蓝/BS-216Q-42000 | 技术参数四：参照或相当于联合空气/PSG-40 |
| 2.无滤网零耗材.油水收集回收.杜绝二次污染 |
| 3.采用五级多级净化技术，除油率≥98%，如其中一级出现故障，净化设备正常工作不受影响，只是净化效果有所减低 |
| 4.油烟颗粒物最高允许排放浓度（mg/m3）≤1.0mg/m3；符合（SZDB/Z 254-2017）深圳市《饮食业油烟排放控制规范》 |
| 5.电离极板.吸附极板采用铝合金材质，设备阻力≤100Pa |
| 6.采用自适应变频控制技术 |
| 7.安全防护功能（包括但不限于）：具有短路开路保护和自动复位功能 |
| 8.风量：40000m³/h |
| 9.规格：（2208mm\*1977mm\*2376mm）±100mm |  |  |  |
| 266 | 低空油烟静化器2 | | 技术参数一： 1.模组式结构，极板间距：25mm，清洗周期≥100天 | 技术参数二：参照或相当于速八/ZST-YJ-EA800 | 技术参数三：参照或相当于科蓝/BS-216Q-16000 | 技术参数四：参照或相当于联合空气/PSG-15 |
| 2.无滤网零耗材.油水收集回收.杜绝二次污染 |
| 3.采用五级多级净化技术，除油率≥98%，如其中一级出现故障，净化设备正常工作不受影响，只是净化效果有所减低 |
| 4.油烟颗粒物最高允许排放浓度（mg/m3）≤1.0mg/m3；符合（SZDB/Z 254-2017）深圳市《饮食业油烟排放控制规范》 |
| 5.电离极板.吸附极板采用铝合金材质，设备阻力≤100Pa |
| 6.采用自适应变频控制技术 |
| 7.安全防护功能（包括但不限于）：具有短路开路保护和自动复位功能 |
| 1. 风量：15000m3/h |
| 9.规格：(1470mm\*1515mm\*1744mm)±50mm |
| 267 | 低空油烟静化器3 | | 技术参数一: 1.模组式结构，极板间距：25mm，清洗周期≥100天 | 技术参数二：参照或相当于速八/ZST-YJ-EA1800 | 技术参数三：参照或相当于科蓝/BS-216Q-36000 | 技术参数四：参照或相当于联合空气/PSG-32 |
| 2.无滤网零耗材.油水收集回收.杜绝二次污染 |
| 3.采用五级多级净化技术，除油率≥98%，如其中一级出现故障，净化设备正常工作不受影响，只是净化效果有所减低 |
| 4.油烟颗粒物最高允许排放浓度（mg/m3）≤1.0mg/m3；符合（SZDB/Z 254-2017）深圳市《饮食业油烟排放控制规范》 |
| 5.电离极板.吸附极板采用铝合金材质，设备阻力≤100Pa |
| 6.采用自适应变频控制技术 |
| 7.安全防护功能（包括但不限于）：具有短路开路保护和自动复位功能 |
| 8.风量：32000m3/h |
| 9.规格：(2205mm\*1977mm\*1631mm)±100mm |
| 268 | 低空油烟静化器4 | | 技术参数一：  1.模组式结构，极板间距：25mm，清洗周期≥100天 | 技术参数二：参照或相当于速八/ZST-YJ-EA1600 | 技术参数三：参照或相当于科蓝/BS-216Q-24000 | 技术参数四：参照或相当于联合空气/PSG-25 |
| 2.无滤网零耗材.油水收集回收.杜绝二次污染 |
| 3.采用五级多级净化技术，除油率≥98%，如其中一级出现故障，净化设备正常工作不受影响，只是净化效果有所减低 |
| 4.油烟颗粒物最高允许排放浓度（mg/m3）≤1.0mg/m3；符合（SZDB/Z 254-2017）深圳市《饮食业油烟排放控制规范》 |
| 5.电离极板.吸附极板采用铝合金材质，设备阻力≤100Pa |
| 6.采用自适应变频控制技术 |
| 7.安全防护功能（包括但不限于）：具有短路开路保护和自动复位功能 |
| 8.风量：25000m3/h |
| 9.规格：(1470mm\*2160mm\*1744mm)±100mm |
| 269 | 静化器支架 | | 1.采用工字钢结构100\*48\*410# 焊接后刷油漆 | | | |
| 2.配静化器 | | | |
| 270 | 静电出入接口 | | 1.材料厚度：1.2mm不锈钢 | | | |
| 2.风管用码仔加筋，保证硬度 | | | |
| 3.配静化器 | | | |
| 271 | 接油盆 | | 1.304#不锈钢厚度1.5mm制作，需要满焊焊接 | | | |
| 272 | 弹簧减震器 | | 1.具有钢弹簧减振器的低频率和阻力大的双重优点，消除钢弹簧固有的共振振幅现象。 | | | |
| 2.载荷范围大，其中单只荷载100kg-1000kg。 | | | |
| 273 | 风柜出入接口 | | 1.304#不锈钢厚度1.5mm制作，需要满焊焊接 | | | |
| 2.配风柜 | | | |
| 274 | 止回阀 | | 1.材质：不锈钢全系列 | | | |
| 2.阀门平时处于常开状态，当气流温度达到700℃时，温感器动作，阀门关闭 | | | |
| 275 | 防火阀 | | 1.材质：不锈钢全系列 | | | |
| 2.阀门平时处于常开状态，当气流温度达到150℃时，温感器动作，阀门关闭 | | | |
| 276 | 风管法兰 | | 1.采用40mm\*40mm\*3mm，304#不锈钢角钢制作 | | | |
| 2.规格：900mm\*800mm | | | |
| 277 | 码墙架 | | 1.采用50mm\*50mm\*3mm，304#不锈钢角钢制作 | | | |
| 2.规格：1800\*1500，配套主烟井风管 | | | |
| 278 | 不锈钢消音箱 | | 1.外壳采用不锈钢材质，消声腔内壁填塞离心玻璃棉，外覆玻璃布及4mm孔径多孔板，总消声量达到20-30分贝 | | | |
| 2.规格：1200mm800mm\*800mm | | | |
| 279 | 不锈钢风管包隔音棉 | | 1.采用玻璃纤维细长，导热系数低 | | | |
| 2.吸声降噪性，能有效阻止声音传播 | | | |
| 3.耐候耐久性：耐热，抗紫外线，不会因雨水温度变化而引起降低性能 | | | |
| 4.隔音板防火：防火效果好，防火等级可以达到A级。 | | | |
| 5.厚度：50mm | | | |
| 280 | 通风油烟管道 | | 1.材料厚度：1.2mm304#不锈钢 | | | |
| 2.风管烧满焊，保证管道不漏烟。 | | | |
| 3.风管用码仔加筋，保证硬度， | | | |
| 4.每米管道内中间加4条304#40mmx40mm支撑，长度根据风管尺寸 | | | |
| 5.▲投标人具有副省级或副省级以上的检测机构出具的符合JGJ/T 141-2017《通风管道技术规程》标准的通风油烟管道检验报告，投标时本企业扫描件，原件备查）。 | | | |
| 6.▲投标人具有副省级或副省级以上的检测机构出具的符合GB 8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》标准的不锈钢板材（厨房排油烟制品系统用）的检测报告，投标时本企业扫描件，原件备查）。 | | | |
| 281 | 鲜风咀 | | 1.材质不锈钢，可360°调节风阀方向 | | | |
| 282 | 防漏胶 | |  |  |  |  |
| 283 | 帆布软接 | |  |  |  |  |
| 284 | 五金配件 | |  |  |  |  |
| **三、厨房餐具用器具清单** | | | | | | |
| 285 | 托盘 | | 1.规格 ：(320mm\*230mm\*23mm) ±10mm | | | |
| 2.材质：A5纯密胺 | | | |
| 3.托盘可耐高温120℃，低温-20℃ | | | |
| 4.按要求在餐具上打上logo. | | | |
| 286 | 不锈钢五格餐盘 | | 1.规格：(355mm\*265m\*25mm) ±10mm | | | |
| 2.304#不锈钢，1.2mm厚，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 3.按要求在餐具上打上logo. | | | |
| 287 | 不锈钢汤勺 | | 1.304#不锈钢，1.2mm厚，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 2.按要求在餐具上打上logo.（头要求扁平一点） | | | |
| 288 | 不锈钢汤碗 | | 1.304不锈钢110mm，双层隔热，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 2.按要求在餐具上打上logo. | | | |
| 289 | 筷子 | | 1.304不锈钢实心筷子 | | | |
| 2.按要求在餐具上打上logo. | | | |
| 290 | 汤粉面碗 | | 1.加厚双料，手感厚实，不易破碎，环保，耐温120度 | | | |
| 2.按要求在餐具上打上logo. | | | |
| 291 | 吃粉面汤勺 | | 1.加厚双料，手感厚实，不易破碎，健康环保，耐温120度 | | | |
| 2.按要求在餐具上打上logo. | | | |
| 3.L=145mm | | | |
| 2923 | 炖汤盅 | | 1.304不锈钢，550ML | | | |
| 2.按要求在餐具上打上logo. | | | |
| 293 | 钻板 | | 1.直径14cm,高级东北松木，耐砍耐用，不易起碎 | | | |
| 294 | 片刀 | | 1.国标,304不锈钢，刀口锋利耐切，钢水强经久耐用 | | | |
| 2.2号(桑刀) | | | |
| 295 | 砍刀 | | 1.国标,304不锈钢，刀口锋利耐切，钢水强经久耐用 | | | |
| 296 | 油缸 | | 1.直径10寸,特厚不锈钢，304#1.2mm，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 2.油盆10寸(厚料) | | | |
| 297 | 料缸（12寸） | | 1.直径12寸,特厚不锈钢，304#1.2mm，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 298 | 料缸（16寸） | | 1.直径16寸,特厚不锈钢，304#1.2mm，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 299 | 料缸（20寸） | | 1.直径20寸,特厚不锈钢，304#1.2mm，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 300 | 不锈钢托盘1 | | 1.材质不锈钢1.2mm304# | | | |
| 2.规格：60mm\*40mm\*5mm±20mm | | | |
| 301 | 不锈钢托盘2 | | 1.材质不锈钢1.2mm304# | | | |
| 2.规格：45mm\*35mm\*5mm±20mm | | | |
| 302 | 不锈钢托盘3 | | 1.材质不锈钢1.2mm304# | | | |
| 2.规格：30mm\*40mm\*5mm±20mm | | | |
| 303 | 不锈钢托盘4 | | 1.材质不锈钢1.2mm304# | | | |
| 2.规格：40mm\*35mm\*5mm±20mm | | | |
| 304 | 汁壶 | | 1.材质不锈钢1.2mm304# | | | |
| 2.规格：26安钢壶 | | | |
| 305 | 不锈钢挡板 | | 1.材质不锈钢1.2mm304# | | | |
| 2.小号　砧板围 | | | |
| 306 | 150KG电子秤 | | 1.电子秤150KG，精准型，不锈钢，防水防潮。 | | | |
| 2.规格：加大底面 | | | |
| 307 | 30KG防水电子秤 | | 1.防水电子秤，精准型，不锈钢，防水防潮。 | | | |
| 2.规格：30KG | | | |
| 308 | 手布 | | 1.中厚 | | | |
| 2.规格：18cm\*23cm | | | |
| 309 | 抹布 | | 1.中厚 | | | |
| 2.厚料 | | | |
| 310 | 锅刷 | | 1.竹刷 | | | |
| 2.竹锅扫(大\粗) | | | |
| 3.规格：L=24cm | | | |
| 311 | 小油桶1 | | 1.304不锈钢，2.5特厚复底，耐烧耐磨，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 2.尺寸：30CM1.2电磁炉专用桶 | | | |
| 312 | 小油桶2 | | 1.304不锈钢，2.5特厚复底，耐烧耐磨，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 2.尺寸：不锈钢汤煲35CM,1.0料 | | | |
| 313 | 铲刀 | | 1.304不锈钢铲头加固 | | | |
| 2.规格：三角铲刀(大号,斜口) | | | |
| 314 | 菜筐 | | 1.规格：（60cm\*40cm\*30cm）±10mm，,加厚环保塑胶，加固耐用。 | | | |
| 315 | 周转箱 | | 1.加厚环保塑胶，加固耐用。 | | | |
| 2.尺寸：5号胶箱 | | | |
| 316 | 圆筛1 | | 1.加厚环保塑胶，加固耐用。 | | | |
| 2.规格：直径25mm圆筛 | | | |
| 317 | 圆筛2 | | 1.加厚环保塑胶，加固耐用。 | | | |
| 2.规格：直径35mm圆筛 | | | |
| 318 | 胶筐 | | 1.加厚环保塑胶，加固耐用。 | | | |
| 2.规格：百文筐无耳 | | | |
| 319 | 透明储物箱 | | 1.材质：加厚环保塑胶 | | | |
| 2.加固耐用 | | | |
| 320 | 地刷 | | 1.材质：金属，塑料 | | | |
| 2.类别：玻璃刷，地刷，水池刷 | | | |
| 321 | 扫把 | | 1.材质：把手金属材料，塑料 | | | |
| 2.规格：L30cm\*H82cm | | | |
| 322 | 拖布 | | 1.拖把分类：平板拖拖把头材质：棉线 | | | |
| 2.规格：方头拖把2118#铁柄 | | | |
| 323 | 垃圾桶（大） | | 1.材质：加厚环保塑胶 | | | |
| 2.不要盖 120升 | | | |
| 3.加固耐用 | | | |
| 324 | 垃圾袋 | | 1.加厚 | | | |
| 2.材质：高强度聚乙烯（PE） | | | |
| 3.规格：80cmX90CM | | | |
| 325 | 汤勺 | | 1.304不锈钢特厚双层不锈钢，1.2mm厚，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 2.规格：7分方柄 | | | |
| 326 | 汤漏勺 | | 1.304不锈钢特厚双层不锈钢，1.2mm厚，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 2.尺寸：7分方柄 | | | |
| 327 | 垃圾斗 | | 1.材质：加厚不锈钢 | | | |
| 2.规格：25cm\*70cm | | | |
| 328 | 调味勺 | | 1.304不锈钢特厚双层不锈钢，1.2mm厚，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 2.尺寸：花边尖更调味勺 | | | |
| 329 | 花边纸 | | 1.烘焙用纸 | | | |
| 2.规格：7.5寸 | | | |
| 330 | 马斗 | | 1.直径18cm,304不锈钢特厚双层不锈钢，1.2mm厚，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 2.规格：16CM | | | |
| 331 | 剪刀 | | 1.表面处理：精细抛光 | | | |
| 2.材质：不锈钢 | | | |
| 3.开口尺寸：110mm | | | |
| 4.规格：200mm长 | | | |
| 332 | 线手套 | | 1.材质：棉纱，涤纶丝混纺 | | | |
| 333 | 胶手套 | | 1、颜色分类: 黄色加厚 | | | |
| 2、胶手套M10,L10 | | | |
| 334 | 防水围裙 | | 1.皮围裙(黑色)，皮革防水 | | | |
| 335 | 蜜漏 | | 1.材质：不锈钢 | | | |
| 2.尺寸：油格11寸(加厚) | | | |
| 336 | 大汤勺 | | 1.304不锈钢特厚双层不锈钢，1.2mm厚，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 2.尺寸：5斤钢水勺 | | | |
| 337 | 长把大汤勺 | | 1.304不锈钢特厚双层不锈钢，1.2mm厚，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 2.规格：80长柄 | | | |
| 338 | 中号油桶 | | 1.304不锈钢，2.5mm特厚复底，耐烧耐磨，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 2.尺寸：不锈钢汤桶55CM,1.0mm厚 | | | |
| 339 | 烤盘 | | 1.加厚商用烧烤不粘烤盘 | | | |
| 2.材质：镀铝 | | | |
| 规格：320mm\*25mm\*25mm | | | |
| 340 | 打餐勺 | | 1.304不锈钢，1.2mm厚，防腐蚀卫生耐用 | | | |
| 2.尺寸：7分方柄 | | | |
| 341 | 菜夹子 | | 1.12寸,304直出型不锈钢，双加厚，弹力强，不变形 | | | |
| 342 | 锅铲 | | 1.材质：304不锈钢 | | | |
| 2.规格：43cm | | | |
| 343 | 炒菜勺 | | 1.材质：304不锈钢 | | | |
| 2.规格：43cm | | | |
| 344 | 打蛋器 | | 1.规格：L28cm\*M5cm | | | |
| 2.品名：加粗不锈钢手动打蛋器 | | | |
| 3.材料：304#不锈钢 | | | |
| 345 | 熟食菜板 | | 1.松木板，耐砍耐用，不易起碎 | | | |
| 2.规格：45cm\*20cm | | | |
| 346 | 长筷子 | | 1.采用304不锈钢、带横绞防滑 | | | |
| 2.规格：50mm长 | | | |
| 347 | 鱼刷 | | 1.材质：不锈钢 | | | |
| 348 | 刨刀 | | 1.材质：不锈钢 | | | |
| 2.规格：65mm\*185mm | | | |
| 349 | 铁烧锅 | | 1.材质：熟铁 | | | |
| 2.特色：无涂层锅 | | | |
| 3.风格：中式 | | | |
| 4.规格：直径560mm | | | |

#### （四）交货要求

1、产品交货要求：提供产品合格证及货物清单；

2、交货期的要求：签订合同后 60 日历日内在交货地点交货；投标供应商在投标时对其所投项目应提交详细的《交货进度表》，列明交货计划等，在合同规定的时间内完工验收。

3、交货地点：采购单位指定的地点；

4、包装要求和运输方式：常规包装，运输方式由投标供应商自定。由于不适当包装或不适当装运而造成货物在运输过程中有任何损失的，一律由投标供应商负责。

5、风险承担：货物交付给采购单位验收合格前的所有风险由供应商承担。

### 二、项目管理要求

#### （一）关于验收及付款

1、中标供应商负责将货物运到合同约定地点，由双方负责验收，验收方式按合同约定方式进行；国家有规范要求强制送检的，还应送国家认可的检测机构进行检测。

2、当满足以下条件时，采购单位才向中标供应商签发货物验收报告：

a、中标供应商已按照合同规定提供了全部产品及完整的技术资料。

b、货物符合招标文件技术规格的要求，性能满足要求。

c、货物具备产品合格证。

3、中标供应商货物经过双方检验认可后，签署验收报告。

4、付款：按拨款部门的相关规定执行。

### （二）售后服务的要求

1、提供 2 年的免费保修服务，本地化 2 小时服务，免费保修服务自验收合格之日起算。

2、保修期内的承诺：保修期内，设备如发生故障，中标供应商维修人员应在接到故障通知后 2 小时内赴故障现场对设备进行抢修；如需更换小部件，应在接到故障通知 4 小时内更换修理完毕；如要更换大部件，应在接到故障通知 2天内更换修理完毕。

3、在保修期满以后，中标供应商应按其在深圳地区同类产品的最优惠价格提供保修服务。

4、中标供应商应负责免费对用户的操作、维修、保养的人员（至少2名）进行培训(并提供设备使用维护说明书)，具体培训时间和培训方案应由双方协商制定。

5、售后服务机构的名称、地址、联系电话。

### 三、项目商务要求

#### （一）合格的货物和服务

1、投标产品必须是全新的原装合格正品，如安装或配置了软件的，须为正版软件，软件有序列号的，本企业序列号。

2、国产的货物及其有关服务必须符合中华人民共和国的设计、生产或服务的行业标准。

3、投标供应商应保证，其所提供的货物在提供给采购单位前具有完全的所有权，采购单位在中华人民共和国使用该货物或货物的任何一部分时，免受第三方提出的包括但不限于侵犯其专利权、商标权、服务标志和工业设计权等知识产权和抵押权在内的担保物权的索赔或起诉。

4、投标供应商应保证，其所提供的货物应具有质量监督部门或质量检测机构提供的产品《检验报告》或证明产品合格证书。设备到货验收时，还必本企业设备的产品合格证、质量保证文件。若中标后，必须按合同规定完成设备的安装，并达到验收标准。

5、除非下文另有规定，产品有效期为：密封存放在阴凉、干燥、通风、温度为-5°Ｃ～４０°Ｃ的环境中，有效期应符合行业相关规范。特殊要求的另行规定。

6、投标供应商必须承担的设备运输、安装调试、验收检测和提供设备操作说明书、图纸等其他类似的义务。

7、投标人应提交证明文件证明其投标技术方案项下的货物、工程和服务的合格性，符合招标文件规定。该投标技术方案及其证明文件作为投标文件的一部分。

8、投标人提供的证明文件，可以是文字资料、图纸、数据或数码照片、制造商公布的产品说明书、产品彩页和我国政府机构出具的产品检验和核准证件等，以证明投标人响应的真实性。它包括并应符合以下要求：

8.1、主要技术指标和性能的详细说明。

8.2、投标产品从采购单位开始使用至招标文件中规定的周期内正常、连续地使用所必须的备件和专用工具清单，包括备件和专用工具的货源及现行价格。

8.3、对照招标文件技术规格，逐条说明投标技术方案已对采购单位的技术规格、服务标准做出了实质性的响应，或申明偏差和例外。投标人应详细说明投标技术方案中产品的具体参数。

8.4、产品说明书或彩页应为制造商公布或出具的中文产品说明书或彩页；提供外文说明书或彩页的，必须同时提供加盖制造商公章的对应中文翻译说明，评标依据以中文翻译内容为准，外文说明书或彩页仅供参考；产品说明书或彩页的尺寸和清晰度应该能够在电脑上被阅读、识别和判断，提供原件扫描件；

8.5、我国政府机构出具的产品检验和核准证件应为证件正面、背面和附件标注的全部具体内容；产品检验和核准证件的尺寸和清晰度应该能够在电脑上被阅读、识别和判断，提供原件扫描件。

9、相关资料不符合8款要求的，评标委员会有权认定为投标技术方案不合格响应，其相关分数予以扣减或作投标无效处理。

10、评标委员会有权对以谋取中标为目的的技术规格模糊响应或虚假响应予以认定。供应商上述行为一经发现或查实，除扣分或投标无效外，政府集中采购机构将视情况报政府采购监督管理部门做进一步处理。

11、投标人在阐述上述第8时应注意采购单位在技术规格中指出的工艺、材料和设备的标准以及参照的牌号或分类号仅起说明作用，并没有任何限制性。投标人在投标中可以选用替代标准、牌号或分类号，但这些替代要实质上满足招标文件中技术规格的要求，是否满足要求，由评标委员会来评判。

#### （二）投标报价及合同方式

1、合同方式：本项目采用总价合同,设计图纸与工程量清单不一致的，以最有利于采购单位的为准，请投标供应商报价时综合考虑。

2、投标报价构成

①企业根据成本自行决定报价，但不得以低于其企业成本的报价投标；

②投标供应商的投标报价不得超过招标文件规定的项目预算金额；

③投标报价为到货物到达采购单位指定的地点并安装的价格。包括设备价（包括硬件、软件）、运至合同指定地点的运输费（包括海外运输、内陆运输、工地场地内水平和垂直运输等所有运输）、采购保管费、安装费（包括损耗、额外材料等）、保险费、税金、安装、技术培训费、风险金、（预埋件）的材料、制作、安装、施工、检测等费用，投标报价还应包括施工组织措施费、文明施工费、设备和材料二次搬运费、现场保管费、吊装费、工地环保费、治安费、施工垃圾外运费、与其他相关单位配合管理费等所有在采购单位可以使用货物之前的应尽的费用。中标单位所需要的办公室、工人宿舍等须自行解决。其费用采购单位认为已包含在中标单位的报价中。

④国产的货物及其有关服务的报价应包括要向中华人民共和国政府缴纳的增值税和其他税。

⑤在中华人民共和国境内提供的进口货物及其有关服务的报价应包括要向中华人民共和国政府缴纳的关税、增值税和其他税。

⑥投标供应商的投标报价，应是本项目招标范围和招标文件及合同条款上所列的各项内容中所述的全部，不得以任何理由予以重复，并以投标供应商在价格标中提出的单价或总价为依据；

⑦本项目费用采用包干制，应包括成本、法定税费和企业管理费、利润。

⑧除非政府集中采购机构通过修改招标文件予以更正，否则，投标供应商应毫无例外地按招标文件所列的清单中项目和数量填报单价和合价。投标供应商未填单价或合价的项目，在实施后，将不得以支付，并视作该项费用已包括在其它有价款的单价或合价内；

⑨投标供应商投标报价总额一经中标后，中标价即为该项目的合同总价。

#### （三）履约担保金额

本项目中标后，无需提供履约担保金。

### 投标文件组成

**重要提醒：投标文件分为正文和附件两部分，投标文件正文将对外公开，投标文件附件不公开。投标人在编辑投标文件时，在投标文件目录中属于本节点内容的必须在本节点中填写，填写到其他节点或附件的将可能导致投标无效，一切后果由供应商自行承担。**

投标供应商编写的投标文件应包括下列部分：

1、投标文件正文（信息公开部分），主要包括以下内容：

（1）投标承诺书

（2）政府采购优惠政策文件（如有）

（3）供应商情况介绍

（4）货物说明一览表

（5）技术规格偏离表

（6）项目报价情况

（7）本项目班子组成人员及相关证件

（8）招标文件要求的其它内容及投标供应商认为需要补充的内容

2、投标文件附件（信息不公开部分），主要包括以下内容：

（1）法定代表人（负责人）资格证明书

（2）投标文件签署授权委托书

（3）股东构成审查表

（4）项目实施方案

（5）项目售后服务方案

（6）投标供应商认为需要补充的内容（不公开部分）

备注：

1、通过网上投标形式提交的投标文件必须是通过在深圳市罗湖区政府采购网站（http://lh.szzfcg.cn）下载的投标书编制软件制作的投标文件。

2、“投标文件正文（信息公开部分）”将进行公开，投标供应商必须编制于“标书”，并严格按照节点进行填写。“投标文件附件（信息不公开部分）”不公开，投标供应商必须编制于“附件”中。我中心公布“投标文件正文（信息公开部分）”时为计算机截取信息自动公布，如投标供应商误将涉及个人隐私的信息放入投标文件正文，相关后果由投标供应商自负。如投标供应商将必须放于投标文件正文（信息公开部分）的内容放入投标文件附件（信息不公开部分），不论是否以回避信息公开为目的，均按未提供此资料的原则进行处理：（1）如涉及的内容为招标文件所列资格要求或带★号条款的，未提供资料应作投标无效处理的按投标无效处理；（2）如涉及的内容为招标文件《评标信息》评分项的，则按未提交此资料进行评分；（3）如涉及的内容为政府采购优惠政策的，则不享受相应的价格扣除。

重要提示：

根据《中华人民共和国政府采购法》及《深圳经济特区政府采购条例》有关规定，为增强各供应商诚信守法、公平竞争意识，规范各供应商投标行为，有效遏制投标供应商在政府采购活动中的串标围标、造假等不诚信行为，促进我市政府采购市场诚信体系建设，确保我市政府采购工作公开、公平和公正，深圳市罗湖区政府采购中心将依法依规对投标文件正文予以公示，进行信息公开,望各投标供应商给予配合，履行好自身的权利和义务。

1、公示的内容（即“投标文件正文”）。营业执照、资质证书、项目业绩、履约验收报告及评价、纳税证明、社保证明、检测报告、设备发票、职称、各种证书证件（身份证、驾驶证、护照、行驶证除外）、货物的规格型号及配置参数等涉及到资格要求、★号条款、评分项、政府采购优惠政策的证明文件均应放入投标文件正文。

2、公示时间。深圳市罗湖区政府采购中心所有公开招标项目的投标供应商，其“投标文件正文”部分均须进行公示。公示时间有两次，具体是：

（1）第一次公示时间：评标环节。当项目评审开始后，所有投标供应商的“投标文件正文”将向所有本项目投标供应商进行公开；

（2）第二次公示时间：中标结果公布环节。当发布中标结果时，同时向社会公布参加该政府采购项目的投标供应商（包括中标和未中标供应商）的“投标文件正文”。

3、履行职责并及时指出有造假的行为。各投标供应商有权对公示内容进行监督，在第一次信息公开后的45分钟内，向中心反馈质疑和举报有造假行为的供应商，具体操作：

点击“我要举报”按键，系统即显示所有投标供应商相关内容，选择有造假的供应商，在公示内容上点击。该内容下框会有“√”显示，当选择完后，确认提交至罗湖区政府采购中心辅助评标系统。评标委员会将于第一次信息公开后的45分钟内打开该系统，如显示有被举报的供应商，评标委员会即启动取证环节的相关工作，当取证完成，经确认该投标供应商有造假，则该供应商投标无效，同时将依规定予以处罚。反之，如该项目无任何举报信息，评标继续进行。

特别提醒：

本项目各投标供应商，应在开标后始终保持本项目联系人手机畅通。开标后，罗湖区政府采购中心将视举报信息反馈情况会与您通话（所有通话内容将会录音），如有要求提交公示内容正本（原件）的，务必在通话后的120分钟内送达至罗湖区政府采购中心，以便评委现场查验。如不按时送达或拒送原件的，您的投标将视为投标响应不足，评标委员会将终止对该企业的标书评审，投标文件将视为弃标；如查验确为造假，即为投标无效，并视情况再作进一步处理。

第二次预中标供应商信息公示的质疑，按现规定和做法执行。望各供应商要珍惜本次投标机会，诚实、守信、依法、依规投标。

### 五、注意事项

1、投标供应商若认为招标文件的技术要求或其他要求有倾向性或不公正性，可在招标答疑阶段提出，以维护招标行为的公平、公正。任何要求对招标文件进行澄清的投标供应商，均应于“招标公告”中所述答疑截止时间前按招标公告约定的形式向政府集中采购机构提出。

2、对于没有提出澄清又参与了该项目投标的供应商将被视为完全认同该招标文件，投标截止期后不再受理任何针对招标文件的相关投诉。

3、对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标供应商。

4、如投标供应商提交伪造资质证书、合同文件，一经发现取消本次投标资格，并按法律、法规（招标文件的法律法规均包括规章和规范性文件）规定进行处罚。

5、投标供应商违反招标文件规定及在投标过程中违法违纪，或以任何形式采取不正当竞争手段的，一经查实，由政府采购主管部门按规定给予处罚，取消本次投标资格，已经中标的终止委托管理合同，一切后果由责任者自负。

6、关于供应商家数的计算，根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）第三十一条的规定：

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。

非单一产品采购项目，采购人应当根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，并在招标文件中载明。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前两款规定处理。

7、投标供应商主张自身知识产权受到侵害，因此对中标供应商提出质疑的，本企业自身知识产权确系受到侵犯的相关证明文件（如该知识产权的授予机关出具的证明、法院判决或仲裁裁定等），否则，我中心对因知识产权争议提出的质疑将不予受理。

8、中标供应商不得将项目非法分包或转包给任何单位和个人。否则，经区财政主管部门同意后，采购单位即刻终止合同，并要求中标人赔偿相应损失。  
 9、投标供应商如有串通投标行为，按《深圳经济特区政府采购条例》及其实施细则认定及处罚。  
 （1）《深圳经济特区政府采购条例》第五十七条规定，供应商在政府采购中，有下列行为之一的，一至三年内禁止其参与本市政府采购，并由主管部门记入供应商诚信档案，处以采购金额千分之十以上千分之二十以下的罚款；情节严重的，取消其参与本市政府采购资格，处以采购金额千分之二十以上千分之三十以下的罚款，并由市场监管部门依法吊销其营业执照；给他人造成损失的，依法承担赔偿责任；涉嫌犯罪的，依法移送司法机关处理：  
 （一）在采购活动中应当回避而未回避的；  
 （二）未按本条例规定签订、履行采购合同，造成严重后果的；  
 （三）隐瞒真实情况，提供虚假资料的；  
 （四）以非法手段排斥其他供应商参与竞争的；  
 （五）与其他采购参加人串通投标的；  
 （六）恶意投诉的；  
 （七）向采购项目相关人行贿或者提供其他不当利益的；  
 （八）阻碍、抗拒主管部门监督检查的；  
 （九）其他违反本条例规定的行为。  
 （2）《深圳经济特区政府采购条例实施细则》第七十九条规定，供应商有下列情形的，属于采购条例所称的串通投标行为，按照采购条例第五十七条有关规定处理：  
 （一）投标供应商之间相互约定给予未中标的供应商利益补偿；  
 （二）不同投标供应商的法定代表人、主要经营负责人、项目投标授权代表人、项目负责人、主要技术人员为同一人、属同一单位或者在同一单位缴纳社会保险；  
 （三）不同投标供应商的投标文件由同一单位或者同一人编制，或者由同一人分阶段参与编制的；  
 （四）不同投标供应商的投标文件或部分投标文件相互混装；  
 （五）不同投标供应商的投标文件内容存在非正常一致；  
 （六）由同一单位工作人员为两家以上（含两家）供应商进行同一项投标活动的；  
 （七）主管部门依照法律、法规认定的其他情形。

**10. 信用记录查询指引**

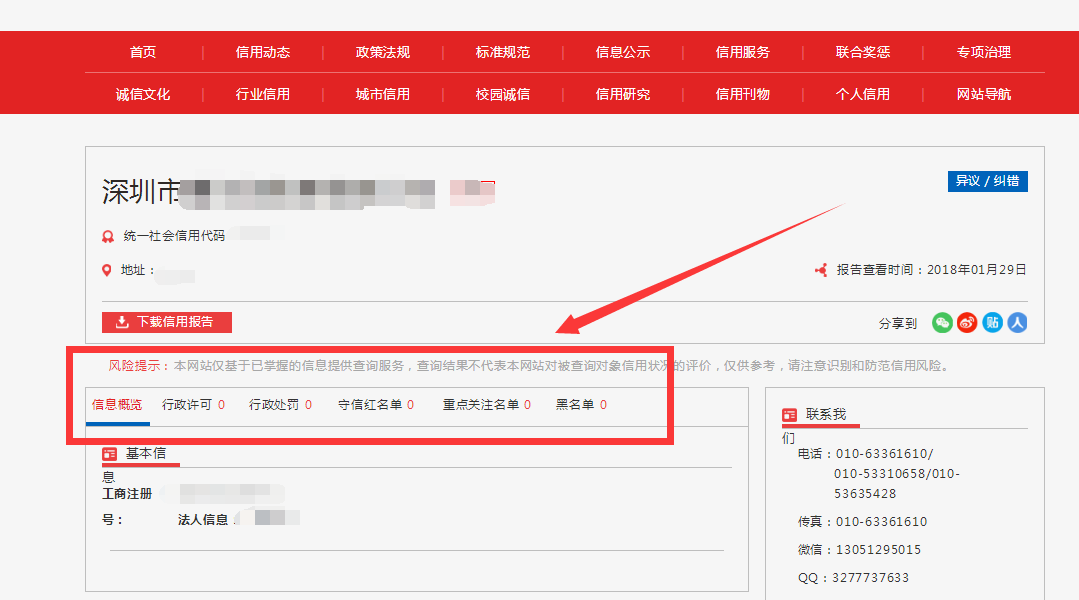
信用记录中的公司名称必须与“开标一览表”显示的投标供应商名称一致。具体要求如下：

一、信用中国：[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)

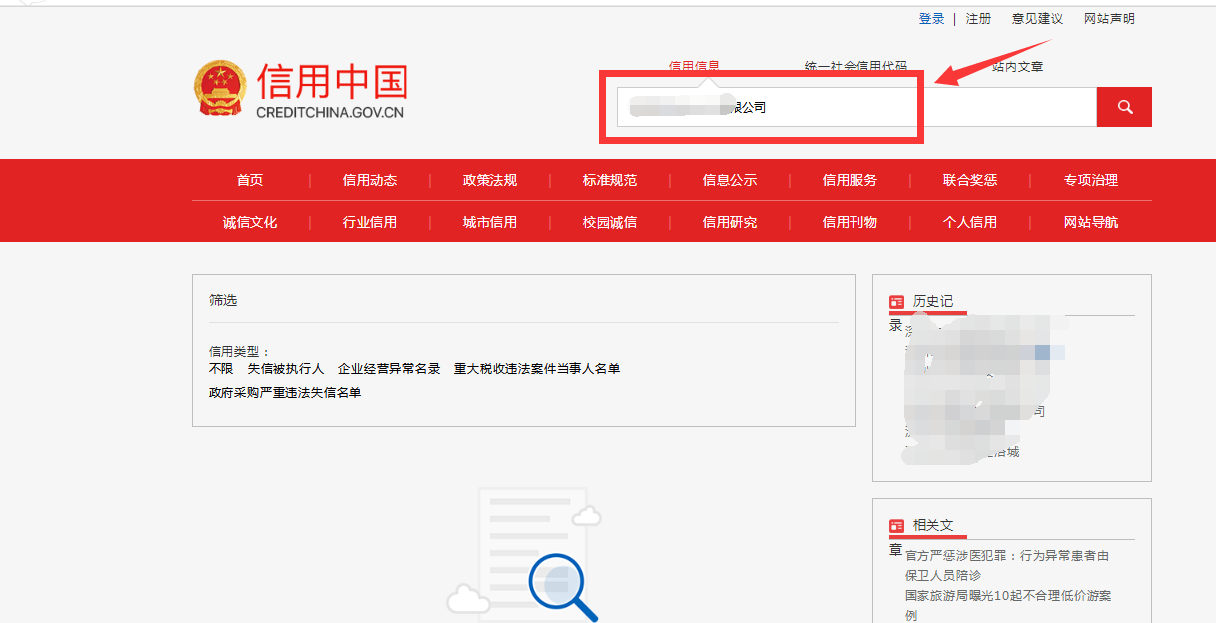
（一）登陆首页，在搜索处输入供应商全称



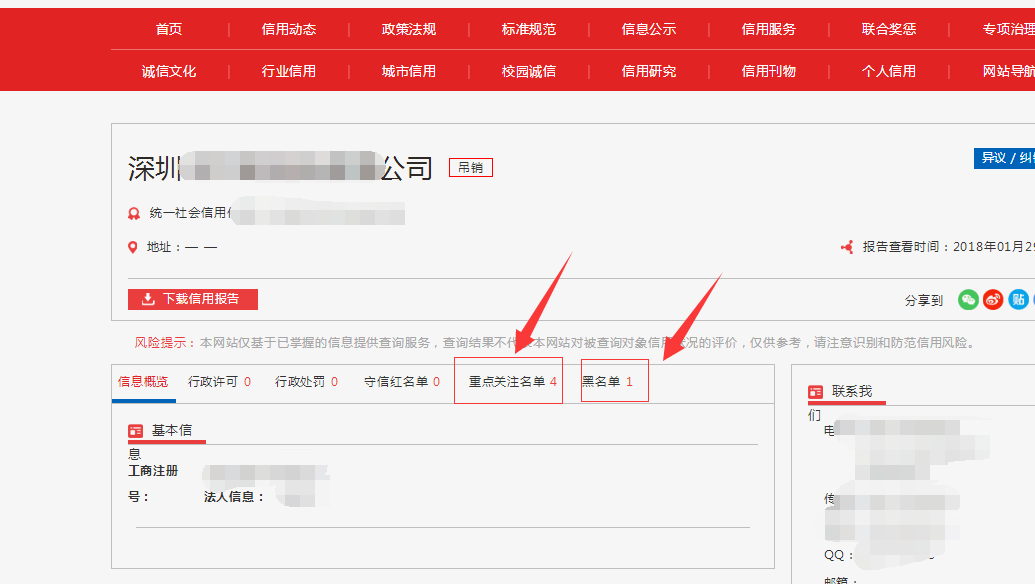
（二）若信息概览下记录数量为“0”，则提供以下相关截图。



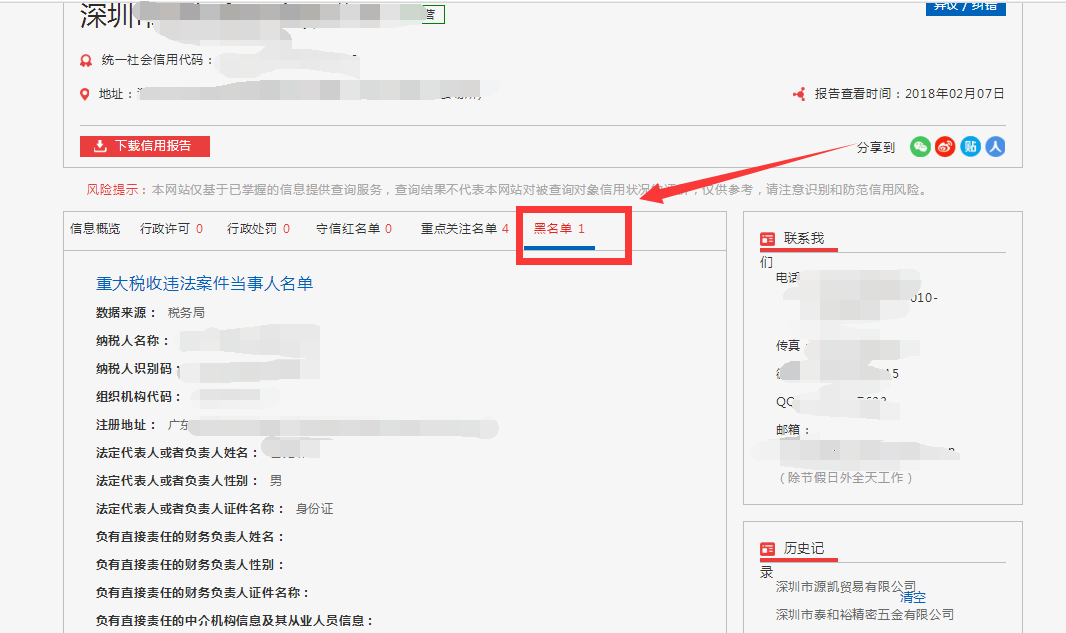
（三）若下拉列表搜索不到该企业信息的，则提供以下相关截图。



（四）若信息概览下“行政处罚”、“重点关注名单”、“黑名单”记录数量不为“0”，则逐条点击详细内容并截图（若有被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，属于存在不良信用记录；其他情况不属于招标文件规定的不良信用记录）。







二、中国政府采购网：[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)

（一）登陆首页，点击首页“监督检查”进入页面。



（二）下拉页面，点击“政府采购严重违法失信行为记录名单”并进入详细查询页面。





（三）在搜索处输入供应商全称，若查询列表显示“0”条记录或搜索不到该企业信息的，则提供以下相关截图。



（四）在搜索处输入供应商全称，若信息概览下记录数量不为“0”，则逐条点击详细内容并截图（若有被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，属于存在不良信用记录；其他情况不属于招标文件规定的不良信用记录）。



注：以上两个网站的截图信息以该网页最新页面为准。

# 第二册 格式及附件

## 第一章合同格式（供参考）及反馈表

### 一、合同条款及格式

**（仅供参考）**

#### （LF-2019-0110） 合同编号：

**罗湖区采购合同**

**（货物类）**

#### （示范文本）

项目名称：

甲 方：

乙 方：

注：电商采购、竞价采购、家具采购可适用《深圳市财政委员会 深圳市政府采购中心关于印发电商、竞价、家具三类政府采购项目标准合同文本的通知》（深财购﹝2018﹞34 号）

罗湖区采购合同

甲方（采购人）：

法定代表人/负责人或授权代表：

地址：

联系电话：

乙方（供应商）：

法定代表人或授权代表：

地址：

联系电话：

根据 项目名称 （项目编号：LHCG）的采购文件，按照《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国政府采购法》、《深圳经济特区政府采购条例》等相关法律法规的规定，甲乙双方经协商一致，达成以下合同条款：

**第一条 合同标的**

1、乙方根据甲方需求提供下列货物：

货物名称、规格、数量及分项价款等详见附件一《货物报价清单》。

2、合同双方认为应补充的内容（不违反招投标文件及相关法律法规）：

**第二条 合同价款**

1、本合同总价款为包干总价，共计人民币 元（￥元）。本合同总价款已包括乙方为履行本合同义务而产生的一切费用，包括但不限于如下费用：

（1）附件一所列货物的货款；

（2）货物运至合同指定地点的运输费（包括海外运输、内陆运输、工地场地内水平和垂直运输等所有运输费用）；

（3）货物包装费、采购保管费、安装费（包括损耗、额外材料等）、货物装卸费；

（4）乙方对甲方人员的技术培训费；

（5）（预埋件）的材料、制作、施工、检测等费用；

（6）施工组织措施费，文明施工费、设备和材料二次搬运费、现场保管费、吊装费、工地环保费、治安费、施工垃圾外运费，与其他相关单位配合管理费等所有在采购单位可以使用货物之前的应尽的费用。

（7）保险费、税金、风险金.

合同总价款系固定不变价格，不随通货膨胀、市场行情变化等的影响而波动。

1. 合同价款的支付方式（双方应共同选择一项，并在所选项□内打“√”）：

□一次性支付

□自本合同签订之日起日内支付合同总价款%；

□自甲方验收全部货物通过后日内支付合同总价款%。

甲乙双方同意预留合同总价款%作为质保金，自保修期届满 日内无息返还。

□分笔支付

第一笔款为元，支付时间或条件：；

第二笔款为元，支付时间或条件：；

第三笔款为元，支付时间或条件：；；

第四笔款为元，支付时间或条件：；；

甲乙双方同意预留合同总价款%作为质保金，自于保修期满后日内无息返还。

乙方应自每笔款支付之日前七日，向甲方提供同等金额的发票，否则甲方有权不予支付直至乙方提供发票或扣除相应的税金支付。

1. 乙方指定的收款账户：

户名：

银行账号：

开户行：

4、合同双方认为应补充的内容（不违反招投标文件及相关法律法规）：

**第三条 质量标准**

1. 乙方所提供的货物质量和技术规格应符合以下标准：

（1）项目编号为的中标通知书、招标文件、答疑及补充通知；

（2）乙方的投标文件；

（3）本合同附件的约定；

（4）国家关于该类货物的设计和制造生产标准；

（5）国家关于该类货物质量的行业标准；

（6）其他。

以上要求不一致的，以对乙方的最高或最严标准及要求为准。

2、乙方应保证货物是全新、未使用过的原装合格正品（包括零部件），并完全符合甲方要求的质量、规格和性能的要求。如货物安装或配置了软件的，乙方保证相关软件均为正版软件。

3、乙方所交付的货物应具有合法的质量合格凭证和文件，并随货物一同交付。

4、质量保证期间为：自起至。

5、合同双方认为应补充的内容（不违反招投标文件及相关法律法规）：

**第四条 包装**

1、乙方提供货物运输至本合同指定的交货地点所需要的包装，包装方式：

（1）通用方式：货物应按照同类货物通用的方式装箱或包装，如果没有此种通用方式，则按照足以保全和保护货物的方式装箱或包装。（保全和保护具体是指：保护货物防潮、防晒、防锈、防腐蚀、防震动，保护货物能经受多次搬运、装卸、运输及保护货物免受其他损害。）

（2）特别约定： 。

1. 合同双方认为应补充的内容（不违反招投标文件及相关法律法规）：

。

**第五条 交货及风险转移**

1. 交货方式（双方应共同选择一项，并在所选项□内打“√”）：

□一次性交货，乙方应于前向甲方交货；

□分批交货，

第一批货：乙方应于前向甲方交第一批货，具体详见附件一；

第二批货：乙方应于本合同前向甲方交第二批货，具体详见附件一；

第三批货：乙方应于本合同前向甲方交第三批货，具体详见附件一；

第四批货：乙方应于本合同前向甲方交第四批货，具体详见附件一；

交货地点：本合同签订后由甲方指定。

1. 运输方式：□甲乙双方共同选定；

□由乙方自行选择。

（双方应共同选择一项，并在所选项□内打“√”）

运输费用及保险费用已包含在合同总价款中，由乙方负责支出。

4、乙方应将所提供货物的使用说明书、原厂保修卡、质量合格证明文件产品进出口检疫书、原产地证明书、等附随资料和附随配件、工具等交付给甲方；乙方不能完整交付货物及本款规定的单证和工具的，视为未按合同约定交货，乙方负责补齐，因此导致逾期交付的，由乙方承担相关的违约责任。

5、甲方受领乙方交付的货物的，货物的所有权转移至甲方；如须办理所有权转移登记才发生所有权转移的，则自所有权转移登记完成之日起转移至甲方。

6、货物所有权转移至甲方前，货物的毁损、灭失等风险由乙方承担；货物所有权转移至甲方后，货物的毁损、灭失等风险由甲方承担。

7、合同双方认为应补充的内容（不违反招投标文件及相关法律法规）：

**第六条 验收**

1. 乙方将货物送到交货地点当天，由甲乙双方共同对货物的包装、外观、数量、商标、型号、规格、质量以及货物随附单证、资料等进行验收，经双方验收后，由双方共同签署交货单。如因货物性质或货物数量等原因无法进行当场验收的，双方应自乙方交货之日起 日内完成验收工作。
2. 如乙方所交货物数量、质量和规格要求等不符合本合同、招投标文件等约定的，双方应在交货单上做好记录，乙方应将不符合约定的货物带回进行维修、更换或作退回处理。对于不符合约定或漏交的货物、随附单证、资料，如须继续履行交货义务的，乙方应自验收之日起日内按本合同约定交货，由此产生的费用由乙方自行承担。
3. 如需要乙方对货物或系统进行安装调试的，乙方应自交货 日内完成安装调试，甲方应在货物安装调试完毕后的个工作日内进行质量验收。对货物或系统进行安装调试产生的所有费用已包含在合同总价款中，由乙方自行承担。
4. 如货物的质量问题无法在本合同约定的检验期间发现的，甲方应当自受领乙方所交货物之日起两年内或乙方承诺的质保期（以二者期限较长者为准）就质量问题向乙方提出异议，由乙方进行修理、更换或重作。

5、乙方应保证货物符合上述所有质量和技术、配置要求并不存在危及人身财产安全的缺陷，对于因产品在正常使用过程中发生的因产品质量缺陷造成甲方或者任何第三方的人身损害或者财产损失，乙方应当承担赔偿责任及由此给甲方造成的全部损失，包括但不限于第三方权利人的索赔，因纠纷导致甲方不能正常使用货物的损失及因纠纷造成的其他损失（如被保全等）、甲方为解决纠纷支出的律师费、诉讼费、保全费、担保费、差旅费、鉴证费、公证费、执行费等全部费用以及全部间接损失。

6、合同双方认为应补充的内容（不违反招投标文件及相关法律法规）：

**第七条 权利保证**

1、乙方保证甲方在使用本合同项下货物或货物的任何一部分时，不会产生因第三方提出的包括但不限于侵犯其专利权、商标权、工业设计权等知识产权和侵犯其所有权、抵押权等物权及其他权利而引发的纠纷。如有纠纷，乙方应承担全部责任，并赔偿因此给甲方所造成的损失，损失包括但不限于第三方权利人索赔、因与第三方权利人侵权等纠纷导致甲方不能正常使用货物造成的全部损失、律师费、诉讼费、取证费、差旅费、保全费、担保费、鉴证费、公证费、执行费以及间接损失等。

2、合同双方认为应补充的内容（不违反招投标文件及相关法律法规）：

**第八条 保修及售后服务**

1、乙方应按照国家有关法律法规规章和“三包”规定和招标文件的要求及乙方在投标文件的相关承诺提供保修及其他服务，上述要求不一致的，以对乙方要求更为严格的为准。

2、保修期限：与本合同约定的质量保证期相同，从甲方验收合格之日起算。

3、保修期内，乙方负责对其提供的货物进行维修和系统维护，不再收取任何费用。所有货物保修服务方式均为乙方上门保修，即由乙方派员到货物使用现场维修，由此产生的一切费用均由乙方承担。保修期后的货物维护另行协商。

4、故障响应时间：（按招、投标文件为准）。

5、合同双方认为应补充的内容（不违反招投标文件及相关法律法规）：

。

**第九条 履约保证金**

1、乙方应在签订本合同后日内，向甲方或甲方指定的机构提交履约保证金或履约保函（不超过合同总价款10%）人民币元（¥元）。甲方账户信息如下：

户名：

开户行：

银行账号：

2、如乙方未能履行合同约定的义务或出现违约行为，甲方有权从履约保证金中扣取相应违约金。乙方应当于日内将履约保证金补足。

3、乙方逾期15日仍未支付全部履约保证金或未补足差额的，甲方有权单方解除本合同，并追究乙方的全部责任。

4、甲方在乙方履行完毕本合同项下全部义务后天内无息退还乙方履约保证金。

5、合同双方认为应补充的内容（不违反招投标文件及相关法律法规）：

**第十条 合同组成文件**

1、项目编号为的中标通知书、招标文件、答疑及补充通知；

2、乙方的投标文件；

3、本合同附件；

4、甲乙双方往来的函件、其他法律文件。

各组成文件与本合同就同一事项约定不一致的，以对乙方要求更高或者更严格者为准。

**第十一条 违约责任**

1、因甲方使用的是财政资金，甲方应在约定期限内向区国库支付中心提出办理财政支付申请手续（不含政府财政支付部门审核的时间）。因财政支付流程造成的延误（拨付时间出现延误），应视为甲方依约履行，甲方不承担任何逾期付款的违约责任。

2、乙方逾期交付货物的，每逾期1天，乙方向甲方偿付逾期交货部分货款总额的‰的违约金。如乙方逾期交货达天，甲方有权单方解除合同，乙方履约保证金不予退回，同时乙方应向甲方支付合同总价％的违约金。

3、乙方所交付的货物品种、型号、规格、质量标准不符合合同约定的，甲方有权要求乙方进行退换货处理，同时，乙方应向甲方支付货款总额%的违约金。乙方因退换货造成逾期交货的，按本条第2款的约定执行。

4、在乙方承诺的或国家规定的质量保证期内（取两者中最长的期限），如经乙方两次维修或更换，货物仍不能达到合同约定的质量标准，甲方有权单方解除合同，乙方应退回全部货款并赔偿甲方因此遭受的损失，甲方可不予退还乙方履约保证金。

5、乙方未履行本合同项下的其他义务或违反招标文件的要求或其在投标文件中的相关承诺的，应按合同总价款的%向甲方承担违约责任，同时，乙方须在合理期限内改正，未能在合理期限内改正的，甲方有权单方解除合同，甲方可不予退还乙方履约保证金。

6、对于因货物在正常使用过程中发生的因产品质量缺陷造成甲方或者任何第三方的人身损害或者财产损失，乙方应当承担赔偿责任。如果甲方先行赔付的，甲方有权向乙方全部追索，包括但是不限于第三方权利人的索赔、因纠纷导致甲方不能正常使用货物的损失、律师费、诉讼费、取证费、差旅费、保全费、担保费、鉴证费、公证费、执行费、赔偿费以及间接损失等。

7、乙方在承担上述一项或多项违约责任后，仍应继续履行合同规定的义务（甲方解除合同的除外）。甲方未能及时追究乙方的任何一项违约责任并不表明甲方放弃追究乙方该项或其他违约责任。

8、合同双方认为应补充的内容（不违反招投标文件及相关法律法规）：

**第十二条 不可抗力**

1．如果本合同任何一方因受不可抗力事件影响而未能履行其在本合同下的全部或部分义务，该义务的履行在不可抗力事件妨碍其履行期间应予中止。

2．声称受到不可抗力事件影响的一方应尽可能在最短的时间内通过书面形式将不可抗力事件的发生通知另一方，并在该不可抗力事件发生后十五日内以手递或挂号空邮向另一方提供关于此种不可抗力事件及其持续时间的有权部门出具的证据。未及时履行通知义务而导致损失扩大的，过错方应当承担赔偿责任。声称不可抗力事件导致其对本合同的履行在客观上成为不可能或不实际的一方，有责任尽一切合理的努力消除或减轻此等不可抗力事件的影响。

3．不可抗力事件发生时，双方应立即通过友好协商决定如何执行本合同。不可抗力事件或其影响终止或消除后，双方须立即恢复履行各自在本合同项下的各项义务。如不可抗力及其影响无法终止或消除而致使合同任何一方丧失继续履行合同的能力，则适用本合同关于合同终止的规定。

**第十三条 争议解决**

1、因货物的质量问题发生争议的，应当由双方共同邀请国家认可的质量检测机构对货物质量进行鉴定，费用由乙方先行垫付。如货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。

2、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；

3、有关本协议的效力、解释及可执行性的所有问题均应当受中华人民共和国法律管辖并按照其法律进行解释，并排除导致适用中华人民共和国法律以外的任何司法管辖区域法律的任何选择法或冲突法原则或规定。

4、合同双方认为应补充的内容（不违反招投标文件及相关法律法规）：

**第十四条 保密责任**

1、乙方保证对在讨论、签订、执行本协议过程中所获悉的属于甲方的且无法自公开渠道获得的信息、文件及资料（包括商业秘密、商业计划、运营活动、财务信息、技术信息、经营信息及其他商业秘密）予以保密。未经该信息、资料和文件的原提供方同意，乙方不得向任何第三方泄露该商业秘密的全部或部分内容，更不得不正当使用。但法律、法规另有规定或双方另有约定的除外。乙方同时应保证其雇员、代表履行上述保密义务。

2、上述保密义务长期有效，不因本协议的终止而失效。乙方违反该条款给甲方造成损失的，应当赔偿甲方的损失。该损失包括但是不限于律师费、诉讼费、取证费、差旅费、保全费、担保费、鉴证费、公证费、执行费以及间接损失等。

**第十五条 通信送达**

1、甲、乙双方约定以下通信地址为双方通知或文件的送达地址：

甲方收件地址：

甲方联系人：

乙方收件地址：

乙方联系人：

2、双方确认，与本合同履行有关而发出的所有书面通知或其他通讯，或者因争议解决由司法裁判机关发出的法律文书，均以本合同确定的通讯地址为准。

3、以特快专递邮寄送达的方式，发生收件人拒绝签收或其他无法送达情形的，如按上述地址邮寄文件被邮政部门退回的，退回之日视为送达之日。任何一方的收件地址发生变更的，应当及时书面通知对方，否则因此产生的一切不利后果自行承担。

4、如上述地址未约定的，以双方当事人签署合同的通信地址作为送达地址。

**第十六条 廉洁合作**

1. 为确保防范通过政府采购项目拿回扣、职务侵占、商业贿赂等腐败行为，乙方应在合同签订时将《廉洁合作承诺书(企业承诺)》一并递交甲方备案,并在合同签订后与员工签订《廉洁从业承诺书(员工承诺)》,乙方存档备查。

2、因本项目使用资金为财政资金，乙方应具备健全的财务会计制度，并完整保存本项目相关资料，审计部门等监管机构有权对资金流向实施监管。对不配合监督检查工作的，审计部门等监管机构可以根据相关规定进行处理，并向有关部门提出给予处分的建议。

**第十七条 附则**

1、本合同一式份，甲方执份，乙方执份，具有同等法律效力。本合同自双方法定代表人、负责人（或授权代表）签字并盖章之日起生效，自本合同双方权利义务履行完毕时终止。

2、本合同中的任何条款如因任何原因导致无效、被撤销或不可执行，本合同其他条款仍保持原有效力，应当继续予以履行。

3、合同双方认为应补充的内容（不违反招投标文件及相关法律法规）：

附件一：货物报价清单

附件二：廉洁合作承诺书（企业承诺）

附件三：廉洁从业承诺书（员工承诺）

（以下无正文，为《 合同》签署页）

甲方：

法定代表人/负责人或授权代表：

日期： 年 月 日

乙方：

法定代表人/负责人或授权代表：

日期： 年 月 日

附件一：货物报价清单：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 型号 | 规格 | 数量 | 价格 | 概述 | 交货批次 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**廉洁合作承诺书**

**（企业承诺）**

本公司决定参加项目投标。为维护公平竞争的市场秩序，促进企业廉洁从业、诚实守信，特承诺如下：

一、严格遵守《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国政府采购法》等法律法规，决不发生以下行为：

1.以他人名义投标，允许其他单位或个人使用本单位资质投标；

2.提供虚假材料，或以其他方式弄虚作假骗取中标；

3.与招标人或者其他投标人相互串通投标；

4.中标后将项目转包，或违法分包；

5.中标后与招标人签订背离投标文件及合同实质性内容的私下协议；

6.其他违反招标投标、政府采购等法律法规的行为。

二、不以任何理由给予采购单位、主管部门、相关单位及其工作人员以下好处：

1.赠送礼金、有价证券、贵重物品，或给予回扣、感谢费、劳务费等各种名目的经费；

2.报销应由上述单位或个人支付的费用；

3.赠送或提供通讯工具、交通工具和高档办公用品等；

4.提供宴请、健身、旅游、娱乐等高消费活动；

5.无偿或明显低于市场价装修住房。

三、不以任何理由为采购单位、主管部门、相关单位的工作人员及其配偶、子女等亲属的工作安排以及出国（境）等提供方便。

四、自觉接受有关部门和派驻廉政监察组等机构的监督，积极配合采购单位开展廉政文化进工程工作，加强廉洁从业环境宣传、项目管理制度建设，多种形式开展廉洁教育。

上述承诺如有违反，愿接受录入诚信档案的处理，构成违纪违法的，由相关部门依纪依法作出处理。

（本承诺书由投标人法定代表人签名，并加盖公章；一式两份，采购单位与履约供应商各持一份；）

法定代表人签名：

承诺单位（公章）：

承诺日期：

**廉洁从业承诺书**

**（员工承诺）**

本人决定自愿参加本项目。为了更好的树立公司对外形象，更好地打造公司的品牌，促进个人廉洁从业、诚实守信，特承诺如下：

一、不以任何理由给予采购单位、主管部门、相关单位及其工作人员以下好处：

1.赠送礼金、有价证券、贵重物品，或给予回扣、感谢费、劳务费等各种名目的经费；

2.报销应由上述单位或个人支付的费用；

3.赠送或提供通讯工具、交通工具和高档办公用品等；

4.提供宴请、健身、旅游、娱乐等高消费活动；

5.无偿或明显低于市场价装修住房。

二、不以任何理由为采购单位、主管部门、相关单位的工作人员及其配偶、子女等亲属的工作安排以及出国（境）等提供方便。

三、自觉接受有关部门和派驻廉政监察组等机构的监督，

以上承诺接受公司和广大员工的监督。本人如有违反承诺，自愿承担违诺责任和法律后果。

（本承诺书由项目人员签名，一式两份。公司与项目人员各持一份；）

承诺人：

承诺日期：

合同变更协议模板

项目名称 合同变更协议

甲方：

乙方：

根据 项目名称 （项目编号：LHCG）的招标文件、投标文件、中标通知书，甲乙双方于年月签订《合同》（下称“原合同”，见附件1），根据区财政局《的复函》（罗财函[] 号）的批复（见附件2），经甲、乙双方共同协商，现就原合同以下事项进行变更，签订本协议。

一、 原合同条款：第 。

现修改为 。

二、 增加第 条如下： 。

三、 删除原合同条款第 条 。

四、原合同第 条补充约定如下： 。

五、本协议与原合同不一致之处，以本协议约定为准。本协议未涉及之事宜，仍按原合同约定履行。

六、本协议是原合同不可分割的一部分，与原合同具有同等法律效力。

七、本协议一式份，甲乙双方各执份。具有同等法律效力。

合同双方认为应补充的内容（不违反招投标文件、原合同及相关法律法规）： 。

本补充协议自双方签字盖章之日起生效。

附件： 1、合同

2、关于复函（罗财函[] 号）

**甲方 （盖章） ： 乙方：（盖章）**

法定代表人或授权代表： 法定代表人或授权代表：

年 月 日 　年 月 日

合同终止协议模板

项目名称 合同终止协议

甲方：

乙方：

根据 项目名称 （项目编号：LHCG）的招标文件、投标文件、中标通知书，甲乙双方于年月签订《合同》（下称“原合同”，见附件1），根据区财政局《的复函》（罗财函[] 号）的批复，经甲、乙双方共同协商，现就原合同签订本终止协议。

1. 双方同意，截至本协议签订之日，原合同解除。合同解除后，双方权利义务如下：

二、 原合同合同的权利义务终止，不影响合同中结算和清理条款的效力。

三、原合同合同中违约责任、保密条款等仍继续有效，不受本合同终止的影响。

四、本补充协议一式份，甲乙双方各执份。具有同等法律效力。

五、本协议自双方签字盖章之日起生效。

六、因本协议所引起的或与本协议有关的争议，双方应友好协商解决;协商不成应向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

附件：1、合同

2、关于复函（罗财函[] 号）

**甲方 （盖章） ：**

法定代表人/负责人或授权代表：

年 月 日

**乙方：（盖章）**

法定代表人/负责人或授权代表：

　　　 　年 月 日

### 二、政府采购履约异常情况反馈表

**采购单位名称： 联系人及电话：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 采购项目名称 | |  | 项目编号 |  |
| 中标供应商名称 | |  | 联系人及电话 |  |
| 中标金额 | |  | 合同履约时间 | 自 至 |
| 异常情况类别 | | 质量 时间 服务 价格 其他 | | |
| 具体情况 |  | | | |
| 采购单位  意见  （公章） | 日期： 年 月 日 | | | |

说明：

1、本表为采购项目履约过程中发生异常情况时，采购单位向深圳市罗湖区政府采购中心反映情况所用

2、履约异常情况分为质量、时间、服务、价格、其他共五类，请首先在对应的类别前打“√”，然后在“具体情况”一栏详细说明情况。

## 第二章 投标文件的格式

特别提醒：投标供应商在编辑投标文件时，在投标文件目录中属于本节点内容的必须在本节点中填写，填写到其他节点或附件的将可能导致投标无效，一切后果由供应商自行承担。如投标供应商将必须放于投标文件正文（信息公开部分）的内容放入投标文件附件（信息不公开部分），不论是否以回避信息公开为目的，均按未提供此资料的原则进行处理：（1）如涉及的内容为招标文件所列资格要求或带★号条款的，未提供资料应作投标无效处理的按投标无效处理；（2）如涉及的内容为招标文件《评标信息》评分项的，则按未提交此资料进行评分；（3）如涉及的内容为政府采购优惠政策的，则不享受相应的价格扣除。

### 第一部分 投标文件正文（信息公开部分）

### 一、投标承诺书

致深圳市罗湖区政府采购中心：

1、根据已收到贵方的项目编号为的 (项目名称) 的招标文件，遵照《深圳经济特区政府采购条例》和《深圳网上政府采购管理暂行办法》等有关规定，我单位经考察现场和研究上述招标文件的投标须知、合同条款、技术规范、图纸、澄清公告、答疑公告及所有相关文件后，我方完全认可贵方提供的上述文件，并愿以开标一览表中的投标报价并按招标文件要求承包上述项目并修补其任何缺陷。

2、我方同意所递交的投标文件在“投标供应商须知”**第15条**规定的投标有效期内有效，在此期间内我方的投标有可能中标，我方将受此约束。

3、除非另外达成协议并生效，贵方的中标通知书和本投标文件将构成约束我们双方的合同。

**4、我方理解并同意贵方对我公司投标文件的业绩、技术参数、技术人员等内容进行公示。**

5、我方理解贵方将不受必须接受所收到的最低标价或其它任何投标文件的约束。

6、我方保证，所提供的货物在提供给采购单位前具有完全的所有权，贵中心及采购单位在中华人民共和国使用该货物或货物的任何一部分时，免受第三方提出的包括但不限于侵犯其专利权、商标权、服务标志和工业设计权等知识产权和抵押权在内的担保物权的索赔或起诉，如有此类问题，我方将承担所有的责任与经济损失。

7、我方保证，具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款的条件以及不违反《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条的规定。

8、我方保证，参与本项目政府采购活动时不存在被有关部门禁止参与政府采购活动且在有效期内的情况；并且没有在招投标活动中因违反政府采购有关法律法规被暂停投标资格期间或涉嫌违反政府采购有关法律法规并正在接受主管部门调查的情况。

9、我方保证，未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。

10、一旦我方中标，我方承诺在收到中标通知书后,积极联系采购单位，在10个工作日内与采购单位签订供货合同，除非因采购单位原因造成时间延误，否则，贵方有权废除我方的中标资格，我方对此无任何异议，并承担相关责任。

11、在本项目投标过程中，不弄虚作假，不隐瞒真实情况，不围标串标，不恶意质疑投诉。我方已清楚，如违反上述要求，贵方有权废除我方的投标资格。

12、我方已认真核实了投标文件的全部资料，所有资料均为真实资料。我方对投标文件中全部投标资料的真实性负责，如被证实我单位的投标文件中存在虚假资料的，则视为我单位隐瞒真实情况、提供虚假资料，我单位愿意接受主管部门作出的行政处罚。

13、备注：为缓解中小企业融资难题，我市推出政府采购订单融资改革举措。订单融资具体流程及试点金融机构订单融资服务承诺可参阅深圳市政府采购监管网（www.zfcg.sz.gov.cn）信息公开栏目或深圳政府采购网（cgzx.sz.gov.cn）政府采购订单融资栏目。

投标供应商：

法定代表人或其委托代理人：

财务负责人/企业负责人的联系方式（可选填）：

日期：年月日

### 二、政府采购优惠政策文件（如有）

备注：

1、该部分内容由投标供应商根据自身实际情况填写，不符合要求的供应商可以不填写或直接删除相应的声明函。投标供应商自行对声明内容的真实性负责；如提供虚假声明，将报送主管部门进行行政处罚。

2、声明函的有效性最终由评标委员会判定，如评标委员会判定声明函无效，相关供应商不享受相应的价格扣除（但不作投标无效处理）。

#### （一）中小企业声明函（仅限小型企业、微型企业）

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库〔2011〕181号）的规定，本公司为（请填写：中型、小型、微型）企业。即，本公司同时满足以下条件：

1.根据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）规定的划分标准，本公司为（请填写：中型、小型、微型）企业。

2.本公司参加项目编号为的 (项目名称) 的采购活动，并提供（承诺人在□处打√）:□本企业制造的货物;□由本企业承担工程、提供服务;□提供其他企业（请填写：中型、小型、微型）制造的货物。本条所称货物是指单一产品采购项目中的货物，或者非单一产品采购项目中的核心产品（货物），不包括使用大型企业注册商标的货物。

本公司对上述声明的真实性负责。若有虚假承诺，视同提供虚假资料，将依法承担相应法律责任。

企业名称：

日期：

#### （二）残疾人福利性单位声明函（仅限残疾人福利性单位）

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，且本单位参加项目编号为的 (项目名称) 的采购活动，并提供（承诺人在□处打√）:□本单位制造的货物;□由本单位承担工程、提供服务;□提供其他残疾人福利性单位制造的货物。本条所称货物是指单一产品采购项目中的货物，或者非单一产品采购项目中的核心产品（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。若有虚假承诺，视同提供虚假资料，将依法承担相应法律责任。

企业名称：

日期：

#### （三）监狱企业声明函（仅限监狱企业）

本单位郑重声明，根据《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，本单位为符合条件的监狱企业，且本单位参加项目编号为的 (项目名称) 的采购活动，并提供（承诺人在□处打√）:□本单位制造的货物;□由本单位承担工程、提供服务;□提供其他监狱企业制造的货物企业。本条所称货物是指单一产品采购项目中的货物，或者非单一产品采购项目中的核心产品（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。若有虚假承诺，视同提供虚假资料，将依法承担相应法律责任。

附：副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。

企业名称：

日期：

#### （四）含有小型、微型企业的联合体声明函（仅限含有小型、微型企业的联合体）

1. \_\_(供应商名称)、(供应商名称)\_\_共同组成联合体（详见联合体协议）。根据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）规定的划分标准，本联合体中（承诺人在□处打√）：□(供应商名称)为（请填写：中型、小型、微型）企业，(供应商名称)为（请填写：中型、小型、微型）企业；□联合体各方均为小微企业。

2.本联合体参加项目编号为的 (项目名称) 的采购活动，其中，小型、微型企业协议合同金额占到联合体协议总金额比例为 %（该合同金额为（承诺人在□处打√）：□小微企业制造的货物;□小微企业承担工程、提供服务;□提供其他小微企业制造的货物，符合《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库〔2011〕181号）第六条规定的优惠政策。本条所称货物是指单一产品采购项目中的货物，或者非单一产品采购项目中的核心产品（货物），不包括使用大型企业注册商标的货物。

本联合体对上述声明的真实性负责。若有虚假承诺，视同提供虚假资料，将依法承担相应法律责任。

企业名称：

日期：

### 三、供应商情况介绍

#### （一）供应商基本情况一览表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 法定代表人 |  | 成立日期 |  |
| 注册地址 |  | | |
| 实际办公地址 |  | | |
| 联系方式 |  | | |

注：按要求填写好此表格后，投标供应商可以用其它的方式，就公司整体情况做出详细的介绍。

#### （二）供应商资格证明文件

**（特别提示：投标供应商须按本招标文件第一章招标公告第4条“投标供应商资格要求”提供相关证明文件，未提供或提供不完整、不符合要求的，投标文件将按投标无效处理。）**

#### （三）供应商业绩情况

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 业绩情况 | | | | | | |
| 序号 | 采购单位 | 项目名称 | 项目规模（金额） | 合同签订日期 | 履约验收时间 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

### 四、货物说明一览表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货物名称 | 规格型号 | 招标文件要求数量及单位 | 投标数量及单位 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

备注：1、具体技术要求中有部分条款明确要求提供证明资料，这些证明资料不在此处提供，而应当在投标文件“技术规格偏离表”部分提供；

2、若所投产品属于定制类的非量产货物或无具体品牌型号的货物，可以不填写品牌、型号等信息，但应当备注投标产品为定制产品。

### 五、技术规格偏离表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货物名称 | 招标技术要求 | 投标技术响应 | 偏离情况 | 说明 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

注：

1、“招标技术要求”一栏应**填写招标文件第二章**“技术要求”的内容；

2、“投标技术响应”一栏必须详细填写投标产品的具体参数，并应对照招标技术要求一一对应响应；

3、“偏离情况”一栏应如实填写“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。

4、投标产品的技术参数应按招标文件技术要求中的技术参数要求提供相应的证明资料，以证明投标供应商响应的真实性。证明资料包括制造商公布的产品说明书、产品彩页和我国政府机构出具的产品检验和核准证件等。投标供应商应在“说明”一栏中列出技术参数的证明资料名称，并指明该证明资料在投标文件中的具体位置。若招标文件技术要求中的技术参数要求未要求提供相应证明材料的，投标人可以不提供。

5、证明资料（均为原件扫描件）的提供要求：

（1）产品说明书或彩页应为制造商公布或出具的中文产品说明书或彩页；提供外文说明书或彩页的，必须同时提供加盖制造商公章的对应中文翻译说明，评标依据以中文翻译内容为准，外文说明书或彩页仅供参考；产品说明书或彩页的尺寸和清晰度应该能够在电脑上被阅读、识别和判断；

（2）我国政府机构出具的产品检验和核准证件应为证件正面、背面和附件标注的全部具体内容；产品检验和核准证件的尺寸和清晰度应该能够在电脑上被阅读、识别和判断。

未达到以上提供要求的，评标委员会有权认定为不合格响应，其相关分数予以扣减或作投标无效处理。

6、评标委员会有权对以谋取中标为目的的技术规格模糊响应或虚假响应予以认定，并视情况经集中采购机构报区政府采购监督管理部门予以处罚。

7、若所投产品属于定制类的非量产货物或无具体品牌型号的货物，可以不填写品牌、型号等信息，但应当备注投标产品为定制产品。

### 六、项目报价情况

#### （一）分项报价清单

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购单位名称 | 货物名称 | 规格型号 | **原产地** | 品牌 | 数量 | 单价(元) | 合价(元) | 总计（元） |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计（即：投标总价；币种：人民币；单位：元） | | | | | | | | |  |

注：1.所有价格应按“招标文件”中规定的货币单位填写；

2.投标总价应为以上各分项价格之和；

3.本表格式不得作实质性的改动；

4.单价、合价和投标总价为包干价，即三者均应包含设备的价款、包装、运输、装卸、安装、调试、技术指导、培训、咨询、服务、保险、税费、检测、验收合格交付使用之前以及技术和售后服务等其他各项有关费用。

5.“原产地”是指该产品的实际生产加工地，而非品牌总公司所在地。

6.详细填写所投货物的制造商名称，若所投产品属于定制类的非量产货物或无具体品牌型号的货物，可以不填写品牌、型号等信息，但应当标注投标产品为定制产品。

#### （二）核心产品品牌

**我公司所投核心产品的品牌为：。**

备注：招标文件未列明核心产品的，无需填写该项。

#### （三）可选配件报价清单（不包括在总报价内）

**注：格式参照《（一）分项报价清单》表格，但本企业相应的品牌、规格型号、原产地、单价等详细信息**

#### （四）供应商认为需要涉及的其他内容报价清单

### 七、本项目班子组成人员及相关证件

### 八、招标文件要求的其它内容及投标供应商认为需要补充的内容

**注：**如投标供应商误将涉及个人隐私的信息放入投标文件正文，相关后果由投标供应商自负。

**（信息公开部分的内容到此为止！往下为信息不公开部分。）**

### 第二部分 投标文件附件（非信息公开部分）

### 一、法定代表人（负责人）资格证明书

**法定代表人姓名：** 身份证号：联系电话：

同志，现任我单位职务，为法定代表人（负责人），特此证明。

**说明：1、法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人；**

**2、本证明书要求投标供应商同时提供法定代表人的身份证扫描件（正反两面）作为附件方为有效；**

**3、如是法定代表人直接参与投标，必须填写《法定代表人（负责人）资格证明书》，可不用填写《投标文件签署授权委托书》。**

### 二、投标文件签署授权委托书

**委托人：** 身份证号：

**受托人（代理人）：** 身份证号：

联系电话：

**委托事项：**我（姓名）系（投标供应商名称）的法定代表人（负责人），现授权委托（姓名）为我公司签署本项目已递交的投标文件的法定代表人的授权委托代理人，代理人全权代表我所签署的本项目已递交的投标文件内容我均认可。

除非委托方书面提前撤销，本授权委托书至委托事项完成之前持续有效。代理人无转委托权，特此委托。

授权委托日期：年月 日

**注：1、本证明书本企业受托人（代理人）的身份证扫描件（正反两面）方为有效；**

**2、如是受托人（代理人）参与投标，则必须填写《法定代表人（负责人）资格证明书》和《投标文件签署授权委托书》；**

**3、如是受托人（代理人）参与投标，《投标承诺书》的委托代理人与《投标文件签署授权委托书》的受托人（代理人）必须一致。**

### 三、股东构成审查表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **招标文件股东构成审查要求** | **投标文件股东构成审查响应情况：是与否** |
| 1 | 控股本企业单位的股东名单（此项为必须响应） | 是 |
| 2 | 是否存在“与本企业单位负责人（法定代表人）为同一人的企业单位” |  |
| 3 | 是否存在“与本企业单位存在管理关系的企业单位” |  |
| 4 | 本企业单位是否有控股的子公司 |  |

**备注：**

**1、响应情况为“是”，则按审查要求提供相应名单，名单需附在此“股东构成审查表”下方；响应情况为“否”，无需提供相应的名单；**

**2、管理关系是指：投标供应商与特定企业之间因通过间接控股、投资关系、协议或者其他安排，存在实际管理关系；**

**3、控股是指：其出资额占有限责任公司资本总额百分之五十以上或者其持有的股份占股份有限公司股本总额百分之五十以上的股东；出资额或者持有股份的比例虽然不足百分之五十，但依其出资额或者持有的股份所享有的表决权已足以对股东会、股东大会的决议产生重大影响的股东。**

### 四、项目实施方案

主要内容应包括(根据项目实际情况适当调整内容)：

1、总体概述

2、保证体系

3、全运营保证体系的制造工艺水平、技术参数优劣、环保性、节能性等

4、供货与实施进度表、安装工程进度计划（指含安装工程的货物）

### 五、售后服务方案

主要内容应包括(根据项目实际情况适当调整内容)：

1、免费质保期及免费质保部件名称；

2、故障或技术支持响应时间；

3、投标供应商承诺的其他维修维护方案、措施；

4、售后服务及违约承诺；

5、售后服务机构的名称、地址、联系电话。

### 六、投标供应商认为需要补充的内容（不公开部分）

# 第三册 投标供应商须知

## 第一章 投标须知前附表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项号** | **条款号** | **内 容** | **规 定** |
| **3** | 3.1 | **投标供应商的资质要求** | 见招标公告中有关投标供应商资质中的相关内容 |
| 4 | 4.1 | 联合体投标 | 详见招标公告有关内容 |
| 15 | 15.1 | 投标有效期 | 120日历日（从投标截止之日算起） |
| 17 | 17.1 | 投标供应商的替代方案 | 不允许 |
| 18 | 18.1 | 投标文件的投递 | 本项目实行网上投标，投标供应商必须在招标公告规定的投标截止时间前登录“深圳市罗湖区政府采购网”，用“应标管理->上传投标文件”功能将编制好的电子投标文件上传，投标文件大小不得超过100MB； |

备注：本表“项号”按招标文件第三册《投标供应商须知》中的条款号编写，如条款号为第3条，则称为“投标须知前附表第3项”。

## 第二章 总则

1．招标说明

本项目按照《中华人民共和国政府采购法》、《深圳经济特区政府采购条例》等有关文件的规定，并参考有关法规、政策、规章、规定通过招标择优选定供应商。

2．定义

招标文件中下列术语应解释为：

2.1“政府集中采购机构”系指政府设立的负责本级财政性资金的集中采购和招标组织工作的专门机构；本招标文件中的“政府集中采购机构”系深圳市罗湖区政府采购中心；

2.2“采购人”或“采购单位”：系指利用财政性资金依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织；

2.3“投标供应商”或“投标人”，即供应商，是指依法成立，并参加本项目投标竞争，拟向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织；

2.4“评标委员会”是依据《中华人民共和国政府采购法》等法规的有关规定组建的专门负责本项目评标工作的临时性机构；

2.5“日期”指公历日；

2.6“合同”指由本次招标所产生的合同或合约文件；

2.7“电子投标文件”指利用深圳市政府采购网或深圳市罗湖区政府采购网（http://lh.szzfcg.cn/）提供的投标书编制及加密软件加密的投标文件,适用于网上投标；（软件可从http://lh.szzfcg.cn网站“相关软件下载”栏目中下载）

2.8“网上投标”指按照招标文件的规定并遵循相应的技术要求，通过深圳市罗湖区政府采购网（http://lh.szzfcg.cn/）上传电子投标文件的行为；

2.9招标文件中的标题或题名仅起引导作用，而不应视为对招标文件内容的理解和解释。

2.10除特别声明外，本招标文件所称的网站均指深圳市罗湖区政府采购网，网址：<http://lh.szzfcg.cn/>。

3．投标供应商的资质要求

3.1 参加政府采购活动投标供应商首先应当具备以下条件：

（1）具有独立承担民事责任的能力；

（2）有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（6）负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一项目的投标（涉及的投标供应商均作投标无效处理）；

（7）除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动（涉及的投标供应商均作投标无效处理）；

（8）法律、行政法规规定的其他条件。

3.2 参加本次投标的投标供应商还应满足招标文件规定的资格条件，详**见招标公告有关**投标供应商资格要求**。**

4．联合体投标

4.1　除非投标须知前附表第4.1项中允许投标供应商组成联合体投标，否则以下有关联合体投标的条款不予考虑。

4.2　由两个或两个以上法人组成一个联合体以一个投标供应商的身份共同投标时，应符合以下原则：

（1）参加政府采购活动的投标联合体各方应当具备本须知3.1条所列的条件；

（2）投标联合体各方必须有一方先行注册成深圳市政府采购中心供应商；

（3）对于招标公告中所要求投标供应商应具有的某一资质，若联合体各方均具有，则将以联合体各方中最低的资质等级作为联合体在这一资质条件上的资质等级；联合体各方的不同资质可优势互补。

（4）投标供应商的投标文件及中标后签署的合同协议对联合体各方均具法律约束力；

（5）联合体各方应当签订共同投标协议，明确约定各方拟承担的工作和责任，并将该共同投标协议随投标文件一并递交给政府集中采购机构；

（6）联合体中标后，联合体各方应当共同与采购单位签订合同，就中标项目向采购单位承担连带责任；

（7）联合体的各方应当共同推荐一联合体投标授权代表人，由联合体各方提交一份授权书，证明其有资格代表联合体各方签署投标文件，该授权书作为投标文件的组成部分一并提交给政府集中采购机构；

（8）参加联合体的各方不得再以自己的名义单独投标，不得同时参加两个或两个以上的联合体投标、不得以其它形式参与投标，出现上述情况者，其投标和与此有关投标供应商的投标将被拒绝；

（9）除非另有规定或说明，本须知中“投标供应商”一词亦指联合体各方。

5．投标费用

不论投标的结果如何，投标供应商应承担所有与准备和参加投标(含实物样品)有关的费用，政府集中采购机构和采购单位均无义务、也无责任承担这些费用。

6.政策导向

6.1按照《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》（国办发〔2007〕51号）、《财政部、环保总局关于环境标志产品政府采购实施的意见》（财库[2006]90号）、《中共深圳市委、深圳市人民政府关于全面推进循环经济发展的决定》（深发〔2006〕9号）等的要求，以下产品列入政府优先采购清单，我市政府采购组织实施中，在技术、服务等指标满足采购需求的前提下，优先采购以下清单范围内产品：

财政部、国家发展和改革委员会制定的《节能产品政府采购清单》，财政部、环境保护部制定的《环境标志产品政府采购清单》中列示的企业及产品，详见中国政府采购网（http://www.ccgp.gov.cn/）首页。

进入以上清单范围的投标产品将在评标时获得竞争优势。

6.2 2014年起，政府部门、国有企业在进行设备或工程采购时，应在招标文件中明确要求工程机械、装卸机械满足国家现阶段非道路移动机械用柴油机排放标准，并鼓励使用LNG或电动工程机械、装卸机械。2015年起，政府部门、国有企业采购设备或工程项目中选用LNG或电动工程机械、装卸机械的比例不低于30%。

6.3根据《深圳市人民政府关于印发深圳市贯彻落实守信联合激励和失信联合惩戒制度实施方案的通知》（深府〔2017〕57号）、《深圳市政府采购供应商诚信管理暂行办法》（深财规〔2017〕8号）以及《深圳市财政委员会关于印发<深圳市政府采购供应商诚信管理暂行办法操作细则>的通知》的要求，对列入失信“黑名单”的供应商限制参与政府采购。

7．踏勘现场

7.1如有需要，政府集中采购机构或采购单位将组织投标供应商对项目现场及周围环境进行踏勘，以便投标供应商获取有关编制投标文件和签署合同所需的所有资料。踏勘现场所发生的费用由投标供应商自己承担，投标供应商应按招标文件所约定的时间、地点统一踏勘现场；

7.2投标供应商及其人员经过采购单位的允许，可以踏勘目的进入采购单位的项目现场。投标供应商未参与统一组织踏勘现场的，采购单位有权拒绝其进入项目现场。

7.3采购单位必须通过政府集中采购机构向投标供应商提供有关现场的资料和数据。

7.4任何人或任何组织在踏勘现场时向投标供应商提交的任何书面或口头上的资料，未经政府集中采购机构在网上发布或书面通知，均作无效处理。政府集中采购机构对投标供应商由此而做出的推论、理解和结论概不负责；

6.5未参与现场踏勘不作为否定投标供应商资格的理由。

8．招标答疑

8.1招标答疑的目的是澄清、解答投标供应商在查阅招标文件后或现场踏勘中可能提出的与投标有关的问题；

8.2投标供应商提出的与投标有关的问题须在招标文件规定的投标供应商提问截止时间前以网上形式提交给政府集中采购机构；

8.3政府集中采购机构对疑问所做出的澄清和解答，以书面形式（包括网站发布信息）统一答复为准。答疑纪要的有效性规定按照本须知第10.3、10.4款规定执行；

8.4如政府集中采购机构认为有必要组织现场招标答疑会，投标供应商应按照招标文件规定的时间或政府集中采购机构另行书面通知（包括网站发布信息）的时间和地点，参与招标答疑会；

8.5未参与招标答疑不作为否定投标供应商资格的理由。

## 第三章 招标文件

8．招标文件的组成

8.1招标文件除以下内容外，政府集中采购机构在招标期间以书面形式 （包括网站公开发布和深圳市罗湖区政府采购系统投标答疑中发布的方式）统一发出的答疑纪要和其他补充修改函件，均是招标文件的组成部分，对所有投标供应商起约束作用；

8.2招标文件共分为关键信息和招标文件正文。项目关键信息通过投标文件编制软件查看，内容包括项目信息、投标文件初审表（含资格性审查表和符合性审查表）、评标方法；

招标文件正文分为三册：其中第三册是投标供应商须知，内含通用条款；第二册为合同格式参考及投标文件格式，第一册是对具体招标项目的说明、补充、完善和对第三册的修改等。

招标文件包括下列内容：

**关键信息**

**第一册 招标项目需求**

**第一章 招标公告**

**第二章 项目需求书**

**第二册 格式及附件**

**第一章 合同格式**

**第二章 投标文件的格式**

第三章 政府采购履约异常情况反馈表

**第三册 投标须知**

第一章 投标须知前附表

第二章 总则

第三章 招标文件

第四章 投标文件

第五章 递交投标文件

第六章 开标

第七章 评标要求

第八章 评标程序及评标方法

第九章 公开招标失败的后续处理

第十章 合同的授予和备案

8.3 投标供应商下载招标文件后，应仔细检查招标文件的所有内容，如有内容缺失应在投标答疑截止时间之前向政府集中采购机构提出，否则，由此引起的投标损失自负；投标供应商同时应认真审阅招标文件所有的事项、格式、条款和规范要求等，如果投标供应商的投标文件没有按招标文件要求提交全部资料或者投标文件没有对招标文件做出实质性响应，其风险应由投标供应商自行承担，并根据有关条款规定，其投标有可能被拒绝。

8.4任何人或任何组织向投标供应商提交的任何书面或口头资料，未经政府集中采购机构在网上发布或书面通知，均作无效处理，不得作为招标文件的组成部分。政府集中采购机构对投标供应商由此而做出的推论、理解和结论概不负责。

9．招标文件的澄清

9.1投标供应商在收到招标文件后，对招标文件任何部分若有任何疑问，或要求澄清招标文件的，均应在招标公告规定的投标供应商提问截止时间前，按网上提问的形式向政府集中采购机构提交。不论是政府集中采购机构根据需要主动对招标文件进行必要的澄清或是根据投标供应商的要求对招标文件做出澄清，政府集中采购机构都将在投标截止日期前以书面形式（包括网站公开发布和深圳市罗湖区政府采购系统投标答疑中发布的方式）答复或发送给所有投标供应商。澄清纪要作为招标文件的组成部分，对投标供应商起约束作用；

9.2对于没有提出澄清又参与了该项目投标的供应商将被视为完全认同该招标文件（含澄清纪要），投标截止期后不再受理针对招标文件的相关质疑或投诉。

9.3 对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标供应商。

10．招标文件的修改

10.1招标文件发出后，在投标截止日前任何时候，确需要变更招标内容的，政府集中采购机构可主动地或在解答投标供应商提出的澄清问题时对招标文件进行修改；

10.2招标文件的修改以书面形式（包括网站公开发布和深圳市罗湖区政府采购系统投标答疑中发布的方式）发送给所有投标供应商，招标文件的修改内容作为招标文件的组成部分，并具有约束力。

10.3招标文件、招标文件澄清（答疑）纪要、招标文件修改补充通知内容均以书面明确的内容为准。当招标文件、修改补充通知、澄清（答疑）纪要内容相互矛盾时，以最后发出的通知（或纪要）或修改的文件为准；

10.4政府集中采购机构保证招标文件澄清（答疑）纪要和招标文件修改补充通知在投标截止时间前以网站公开发布形式或书面形式发送给所有投标供应商。为使投标供应商在编写投标文件时有充分时间对招标文件的修改部分进行研究，政府集中采购机构可以酌情延长递交投标文件的截止日期，具体时间将在修改补充通知中明确。

## 第四章 投标文件

11．投标文件的语言及度量单位

11.1投标供应商与政府集中采购机构之间与投标有关的所有往来通知、函件和投标文件均用中文表述。投标供应商随投标文件提供的证明文件和资料可以为其它语言，但必须附中文译文。在此，为了解释投标文件，应以中文为准；

11.2除技术规范另有规定外，投标文件使用的度量单位，均采用中华人民共和国法定计量单位。

12．投标文件的组成

**（具体内容请详见招标文件第一册第二章）**

**注意：为保证公平公正，除非另有规定或说明，投标人对同一货物或服务投标时，不得同时提供两套或两套以上的投标方案。**

13．投标文件格式

13.1投标文件包括本须知第12条中规定的内容。如招标文件提供了投标文件格式，则**投标供应商提交的投标文件必须毫无例外地使用招标文件所提供的相应格式**（表格可以按同样格式扩展）。

14．投标货币

14.1本项目的投标应以人民币计。

15．投标有效期

15.1投标有效期见《投标须知前附表》第15项所规定的期限，在此期限内，所有投标文件均保持有效；

15.2 在特殊的情况下，政府集中采购机构在原定的投标有效期满之前，政府集中采购机构可以根据需要以书面形式（包括网站公开发布方式）向投标人提出延长投标有效期的要求，对此要求投标人须以书面形式予以答复，投标人可以拒绝政府集中采购机构此项要求，其投标在原投标有效期满后不再有效。同意延长投标有效期的投标人不能要求也不允许修改其投标文件，但需要相应的延长投标有效期；

15.3中标供应商的投标有效期，截止于完成本招标文件规定的全部项目内容，并通过竣工验收及保修结束。

16．关于投标保证金

16.1 自2019年8月15日起，深圳市政府采购中心停止收取投标保证金和履约保证金。市政府采购中心将同时为所有注册供应商开放投标权限（因受到主管部门处罚锁定投标权限的除外）。

16.2 咨询电话：0755-83948155。

16.3若供应商在政府采购活动中出现《深圳经济特区政府采购条例实施细则》第八十四条规定情形的，采购人或招标机构可将有关情况报同级财政部门，由财政部门根据实际情况记入供应商诚信档案，予以通报。市、区财政部门将加大对违法违规供应商的惩戒力度，实施联合惩戒。

17．投标供应商的替代方案

17.1投标供应商所提交的投标文件应完全满足招标文件（包括图纸和技术规范所示的基本技术设计）的要求，除非投标须知前附表第17项中允许投标供应商提交替代方案，否则以下有关替代方案的条款将不予考虑。

17.2 如果允许投标供应商提交替代方案，则准备提交替代方案的投标供应商除应提交一份满足招标文件（包括图纸和技术规范所示的基本技术设计）要求的投标文件外，还应提交需评审其替代方案所需的全部资料，包括项目方案书、技术规范、替代方案报价书、所建议的项目方案及有关的其它详细资料。

18．投标文件的书写要求

18.1 投标供应商应准备所投投标项目的电子投标文件一份.此电子投标文件须由投标供应商根据政府集中采购机构提供的后缀名为.zbs的电子采购文件、使用《投标书编制软件》编制。（软件可从http://lh.szzfcg.cn网站“相关软件下载”栏目中下载，在安装此软件之前，须先安装Adobe Reader 7.0以上版本）

18.2 投标供应商在利用《投标书编制软件》编制投标书时须注意：

（1）导入《投标书编制软件》的招标文件项目编号、包号应与以此制作的投标文件项目编号、包号一致。例如，不能将甲项目A包的招标书导入《投标书编制软件》，制作乙项目B包的投标书。

（2)不能用非本公司的电子密钥加密本公司的投标文件，或者用其它公司的登录用户上传本公司的投标文件。

（3)要求用《投标书编制软件》编制投标书的包，不能用其它方式编制投标书。编制投标文件时，电脑须连通互联网。

（4)投标文件不能带病毒。政府集中采购机构将用专业杀毒软件对投标文件进行病毒检测，如果软件报告发现病毒，则政府集中采购机构认为该投标文件带病毒。

（5) **使用《投标书编制软件》填写开标一览表时，除“投标总价”、“交货期”外， “备注”、“数量”等其他信息的填写不作为评审依据。**

（6)投标供应商在编辑投标文件时，在投标文件目录中属于本节点内容的必须在本节点中填写，填写到其他节点或附件的，一切后果由供应商自行承担。填写完投标文件后，要检查每一个章节中图片的清晰程度，如果图片中字体的笔划不连贯，难以辨识的，请及时更换，以确保图片清晰可辨，因为无法辨识的图片将导致专家对该投标文件不利的评定。

（7)投标书编写完成后，必须用属于本公司的电子密钥进行加密，否则将导致投标文件无效。

（8）深圳市罗湖区政府采购中心不接受投标截止时间后递交的纸质、电子、传真等所有形式的投标文件。由于对网上招投标操作不熟悉或自身电脑、网络的原因导致不能在投标截止时间之前上传投标文件，深圳市罗湖区政府采购中心不负任何责任。建议于开标前一个工作日完成投标文件的制作与上传，如果上传有困难，请及时咨询深圳市罗湖区政府采购中心热线电话：82201873。

（9）如果开标时出现网络故障、技术故障，影响了招投标活动，深圳市罗湖区政府采购中心有权采取措施如延期、接受无法从网上上传的投标书等，以保障招投标活动的公开、公平和公正，投标供应商不得对此持有异议

（10）投标文件应控制在100M以内，超过100M的投标文件将无法上传到系统。

以上十条，如有违悖，深圳市罗湖区政府采购中心将不接受该投标文件。

18.3 电报、电话、传真形式的投标概不接受。

18.4投标文件不用盖章或签字（招标文件中有明确要求的除外）。

18.5对项目招标文件《评标信息》评分项中涉及的相关业绩、社保情况等内容以及《资格性审查表》和《符合性审查表》中涉及的资格证书，投标人应提供相关部门出具的证明材料扫描件，原件备查。有关扫描件的尺寸和清晰度要求能够使用电脑阅读、识别和判断。若投标人未按要求提供证明材料或提供的是部分证明材料或提供不清晰的扫描件的，评标委员会有权认定其投标文件未对招标文件有关需求进行响应，涉及资格性检查或符合性检查的予以投标无效处理，涉及《评标信息》评分项的则该项评分予以相应处理。

18.6本项目涉及提供的有关资质证书，若原有资质证书处于年审期间，本企业证书颁发部门提供的回执，并且回执须证明该证书依然有效（若在法规范围不需提供的，供应商应做书面说明并提供证明文件，否则该证书无效），则该投标人提供年审证明的可按原资质投标；若投标人正在申报上一级别资质，在未获批准之前，仍按原级别资质投标。

## 第五章 递交投标文件

19．投标书的保密

19.1在投标文件制作完成后，投标书编制软件自带的加密程序能自行对其进行加密，投标供应商无须用其它加密方式。此加密程序确保投标文件在到达投标截止时间后才能解密查看。在加密过程中，加密软件会提示选取对应项目的加密规则文件，选取项目加密规则文件的界面如下图所示：



19.2 投标供应商的投标文件用不属于本公司的电子密钥进行加密的、或误选了非本项目的加密规则文件，导致投标文件不能在开标时解密的，或者投标文件电子文档带病毒，**该投标文件将被深圳市罗湖区政府采购中心认为是无效投标文件**。

20．投标截止日期

20.1实行网上投标，投标供应商必须在招标文件规定的投标截止时间前用电子密钥登录“深圳市罗湖区政府采购网”（http://lh.szzfcg.cn），用“应标管理”→“上传投标文件”功能点上传投标文件。如果没有该功能点，请用本公司的机构管理员在 “系统维护”→“修改用户权限”中增加该功能点，如果增加不成功，请在工作日与深圳市罗湖区政府采购中心联系。

20.2深圳市罗湖区政府采购中心可以按本须知第10条规定，通过修改招标文件自行决定酌情延长投标截止期。在此情况下，深圳市罗湖区政府采购中心、采购单位和投标供应商受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止期。在项目延期后，出于投标文件的保密考虑，要求投标供应商重新加密投标文件，重新上传。

注意：深圳市罗湖区政府采购中心仅负责投标供应商上传投标文件的技术指导，但因为各种原因导致不能在投标截止时间之前上传投标文件，深圳市罗湖区政府采购中心不负任何责任。但以下情形除外：

投标供应商在开标前已将加密好的电子文件递交到深圳市罗湖区政府采购中心，因各种原因未能在投标截止时间上传投标文件，且到投标截止时间之后投标供应商不够三家。此时由深圳市罗湖区政府采购中心出具相关意见。

20.3投标截止时间以后不得上传投标文件。

20.4投标截止后如每个包的投标供应商少于**3**家，政府集中采购机构将按《中华人民共和国政府采购法》重新组织采购。标书不退回各投标供应商。

21．投标文件的修改和撤销

21.1投标方在提交投标文件后可对其投标文件进行修改并重新上传投标文件或在网上进行撤销投标的操作。

21.2投标截止时间以后不得修改投标文件。

21.3从投标截止期至投标供应商在投标书格式中确定的投标有效期之间的这段时间内，投标供应商不得撤回其投标。

21.4政府集中采购机构不退还投标文件。

## 第六章 开标

22．开标

22.1政府集中采购机构将在投标截止时间后，对投标文件进行解密，开标，并在网上公布开标结果。

22.2进行网上投标，当政府集中采购机构开标后，投标供应商即可登录“深圳市罗湖区政府采购网（http://lh.szzfcg.cn）”，用“采购项目查询及管理→查看开标一览表”功能查看开标一览表。

## 第七章 评标要求

23．评标会议

23.1网上开标结束后召开评标会议，评标委员会由政府集中采购机构依法组建，负责评标活动。评标委员会由采购单位代表和有关技术、经济等方面的专家组成，成员人数为五人以上单数，其中技术、经济等方面的专家不少于成员总数的三分之二。采购单位代表须持采购单位签发的《采购单位评标代表确认函》参加评标。

**注：《采购单位评标代表确认函》模板可以从深圳市罗湖区政府采购网（http://**[**lh.szzfcg.cn**](http://www.szzfcg.cn)**）下载；**

23.2评标定标应当遵循公平、公正、科学、择优的原则。

23.3评标活动依法进行，任何单位和个人不得非法干预评标过程和结果。

23.4评标过程中不允许违背评标程序或采用招标文件未载明的评标方法或评标因素进行评标。

**23.5 网上开标后，直到签订合同为止，凡属于对投标文件的审查、澄清、评价和比较的有关资料以及中标候选人的推荐情况（除已被深圳市罗湖区政府采购中心网上公示外）、其余与评标有关的任何情况均严格保密。**

24．向评标委员会提供的资料

24.1公开发布的招标文件，包括图纸、服务清单、答疑文件等；

24.2其他评标必须的资料。

24.3评标委员会应当认真研究招标文件，至少应了解熟悉以下内容：

（1）招标的目的；

（2）招标项目需求的范围和性质；

（3）招标文件规定的投标供应商的资质、项目预算金额、商务条款；

（4）招标文件规定的评标程序、评标方法和评标因素；

（5）招标文件所列示的投标无效条件；

24.4 投标文件。

25．独立评标及评标程序

**25.1评标委员会成员的评标活动应当独立进行，并应遵循投标文件初审、澄清有关问题、比较与评价、确定中标供应商、编写评标报告的工作程序。**

## 第八章 评标程序及评标方法

26．投标文件初审

26.1投标文件初审包括资格性审查和符合性审查。资格性审查：依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明等进行审查，以确定投标供应商是否具备投标资格。符合性审查：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，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。

26.2**投标文件初审内容请详见“关键信息”中的《资格性审查表》和《符合性审查表》部分。投标供应商若有一条审查不通过则按投标无效处理。**

26.3对不属于《资格性审查表》和《符合性审查表》所列的其他情形，除法律法规另有规定外，不得作为投标无效的理由。

26.4关于供应商家数的计算，根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）第三十一条的规定：

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。

非单一产品采购项目，采购人应当根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，并在招标文件中载明。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前两款规定处理。

27．澄清有关问题

27.1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供应商作出必要的澄清、说明或者补正。

投标供应商的澄清、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。投标供应商的澄清、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。

28．错误的修正

投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

28.1投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

28.2大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

28.3单价金额小数点或者百分比有明显错位，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

28.4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。

28.5同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照第27条规定，经投标供应商确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

29．投标文件的比较与评价

评标委员会将按照《中华人民共和国政府采购法》及《深圳经济特区政府采购条例》等相关法律、法规、规定，仅对通过资格性审查和符合性审查的投标文件进行综合比较与评价。

30．评标方法

**本项目采用评标方法详见招标文件中的《评标信息》部分。**

31．定标

31.1评标委员会依据本招标文件所约定的评标方法进行评审和比较，对评价结果从优到劣进行排序，向政府集中采购机构提交书面评标报告，并根据评标结果，推荐中标候选人或确定中标供应商；

31.2采用最低评标价法的，按投标报价由低到高顺序排列，投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。评标委员会认为，排在前面的供应商的最低投标报价或者某些分项报价明显不合理或者低于成本，有可能影响商品质量和不能诚信履约的，应当要求其在规定的期限内提供书面文件予以解释说明，并提交相关证明材料；否则，评标委员会可以取消该投标供应商的中标资格，按顺序由排在后面的供应商递补，以此类推。对是否满足实质性要求或报价是否合理或是否低于成本，评标委员会意见不一致时，按少数服从多数原则做出决定。

31.3采用综合评分法的，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，按技术指标优劣顺序排列。

32．编写评标报告

评标报告是评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写的报告，评标报告由评标委员会全体成员签字。对评标结论持有异议的评标委员会成员可以书面方式阐述其不同意见和理由。评标委员会成员拒绝在评标报告上签字且不陈述其不同意见和理由的，视为同意评标结论。评标委员会应当对此做出书面说明并记录在案。

33．中标公告

33.1为体现“公开、公平、公正”的原则，评标结束后，政府集中采购机构将在“深圳市罗湖区政府采购网”（[http://lh.szzfcg.cn/](http://www.szfb.gov.cn:8080/)）上发布中标结果公告，公示期为三个工作日。供应商如对评标结果有异议，请于公示期内，以书面形式向我中心反映。若在公示期内未提出异议，则视为认同该评标结果。

33.2质疑投诉人应保证质疑投诉内容的真实性和可靠性，并承担相应的法律责任。

34．中标结果及中标通知书

34.1中标（成交）公告发布并公示三个工作日后，公示期内无异议，将发出中标（成交）通知书。请各采购单位、中标(成交)供应商使用数字证书登录网上政府采购统一平台，通过查找“数字中标通知书-->查询、打印数字中标(成交)通知书”功能点，自行打印本单位参与项目的中标(成交)通知书。

34.2中标通知书是合同的重要组成部分。

34.3因质疑投诉或其它原因导致项目结果变更或采购终止的，深圳市罗湖区政府采购中心有权收回中标通知书，深圳市罗湖区财政局有权终止采购合同。

35．质疑与投诉

35.1质疑、投诉实行实名制。质疑（投诉）人应保证质疑、投诉的真实性，其在质疑或投诉时应当有具体的事项及证明利益受损的事实根据，实行“谁质疑，谁举证”的原则。

质疑文件必须由法定代表人签署或经法定代表人授权的代表签署，并加盖单位公章。法定代表人进行质疑的应提交法定代表人证明书，被授权人进行质疑的应同时提交法定代表人证明书和法定代表人授权委托书（均附身份证扫描件并加盖公章）。

质疑人的质疑函应该使用以下的模板：

政府采购质疑函（模板）

一、质疑供应商

供 应 商：（名称、地址、邮政编码、联系方式等）

法定代表人：（姓名、身份证号码）

委托代理人：（名称、地址、联系方式等）

二、被质疑人

（名称、地址、联系方式等）

三、质疑事项

（供应商）认为（采购项目名称、项目编号）的（采购文件、采购过程或中标、成交结果）使我公司合法权益受到损害，现向你单位提出书面质疑。

（一）质疑事项：（列举具体质疑事项）。

（二）事实依据、法律依据：（质疑事项的违规事实、违反的法律法规条款，相关证据材料名称）。

（三）诉求：（请求办理事项）。

附件：相关证据材料

（法定代表人或主要负责人签章）

（供应商公章）

年 月 日

35.2存在无效质疑、虚假与恶意质疑的供应商，将由区政府采购中心提请区财政部门审批后将其行为纳入我区供应商诚信档案，并作为评标参考依据，情节严重的给予取消参与我区采购招标活动的资格或其他处罚。

## 第九章 公开招标失败的后续处理

36．公开招标失败的处理

36.1本项目公开招标过程中若由于投标截止后实际递交投标文件的供应商数量不足、经评标委员会评审对招标文件作实质响应的供应商不足等原因造成公开招标失败，可由政府集中采购机构重新组织采购。

36.2重新组织采购有以下两种组织形式：

（1）由政府集中采购机构重新组织公开招标；

（2）根据实际情况需要向政府采购监督管理部门提出非公开招标方式申请，经政府采购监督管理部门批准，公开招标失败采购项目可转为竞争性谈判或单一来源谈判方式采购。

36.3公开招标失败的采购项目重新组织公开招标，由政府集中采购机构重新按公开招标流程组织采购活动。

36.4公开招标失败的采购项目经政府采购监督管理部门批准转为竞争性谈判或单一来源谈判方式采购的，按规定要求组织政府采购工作。

## 第十章 合同的授予和备案

37．合同授予

37.1本项目的合同将授予按本招标文件规定确定的中标供应商。

38．合同签订

38.1中标供应商应当自中标通知书发出之日起十个工作日内，按照招标文件和投标文件内容与采购单位签订书面合同；

38.2中标供应商应当按照合同约定履行义务，完成中标项目，不得将中标项目转让（转包）给他人。

39. 合同备案

39.1凡纳入我区政府集中采购的货物类及服务类项目，采购单位与中标供应商应当自中标通知书发出之日起十个工作日内按照采购文件确定的事项签订政府采购合同，采购单位应当自合同签订之日起十日内到区政府合同履约检查中心办理合同备案；

39.2签订补充协议或者解除合同的，应当在签订补充协议或者解除合同之日起十日内办理备案变更手续。  
　　39.3 合同备案应符合下列条件：  
　　（1）签订合同主体合法；  
　　（2）合同内容与采购文件、中标（成交）结果等相符；  
　　（3）符合法律、法规及政府采购主管部门规定的其他要求。

40．履约担保

40.1在签订项目承包合同的同时，中标供应商应按招标文件规定向采购单位提交履约保证金；

40.2招标文件要求中标或者成交供应商提交履约保证金的，供应商应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。履约保证金的数额不得超过政府采购合同金额的10%。

41．招标文件解释权

招标文件的解释权归政府集中采购机构，招标文件涉及到的采购需求部分等内容由政府集中采购机构责成采购单位解释。采购单位对采购需求的完整性和真实性负责。