

项目编号：清采招第 20260100 号（0873-2026HW3L0061）

清华大学水磨求真学院国际
化餐厅厨房设备及排烟系统
采购项目
公开招标文件

采 购 人：清华大学

采购代理机构：北京中教仪国际招标代理有限公司

目录

第一章	投标邀请	1
第二章	投标人须知资料表	4
第三章	投标人须知	9
一、	说明	9
二、	招标文件	14
三、	投标文件的编制	15
四、	投标文件的提交	18
五、	开标、资格审查及评标	19
六、	确定中标	20
第四章	采购需求	23
第1包	厨房设备	23
第2包	排烟及净化设备	102
第五章	资格审查	145
一、	资格审查程序	145
二、	资格审查要求	145
第六章	评标程序、评标方法和评标标准	149
一、	评标程序、评标方法	149
二、	评审标准	155
第1包	155
第2包	159
第七章	拟签订的合同文本	162
第八章	投标文件格式	170
一、	资格证明文件格式	172
二、	商务技术文件格式	181

注：招标文件条款中以“■”或“☑”形式标记的内容适用于本项目，以“□”形式标记的内容不适用于本项目。

第一章 投标邀请

一、项目基本情况

- 1.项目编号：清采招第 20260100 号（0873-2026HW3L0061）
- 2.项目名称：清华大学水磨求真学院国际化餐厅厨房设备及排烟系统采购项目
- 3.项目预算金额：407.090736 万元、项目最高限价（如有）：407.090736 万元
- 4.采购需求：

包号	标的名称	采购包 预算金额 (万元)	数量	是否允许进口产 品投标
01	厨房设备	278.9808	1 批	否
02	排烟及净化设备	128.109936	1 批	否

简要技术需求或服务要求：具体技术参数及要求详见第四章，采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求。

■注：投标人可以对本项目中的一个采购包进行投标，也可同时对多个采购包进行投标，但必须针对每一采购包中的所有内容进行投标，不允许拆分投标。

5.合同履行期限：甲方发出交货通知之日起 30 日历日内。

6.本项目是否接受联合体投标：是 否。

二、申请人的资格要求（须同时满足）

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

2.1 中小企业政策

■本项目不专门面向中小企业预留采购份额。

本项目专门面向 中小 小微企业 采购。

2.2 通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询信用记录，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的供应商，没有资格参加本项目的采购活动。

2.3 单位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，不得同时参加同一包的采购活动。

2.4 为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加本项目的其他采购活动。

3.本项目的特定资格要求：无

三、获取招标文件

时间：2026年4月29日至2026年5月9日，每天上午9:00至12:00，下午12:00至16:00
(北京时间，法定节假日除外)

地点：北京市海淀区文慧园北路10号，中教仪总公司北师大办公楼509室。

方式：建议采用汇款形式进行报名，请汇款至“收款单位：北京中教仪国际招标代理有限公司。开户银行：广发银行股份有限公司北京自贸试验区国际商务服务片区支行。银行账号：6232593799017642847”（不接受个人账户汇款），请您在本公告页面最下方附件自行下载“报名登记表”填写，将报名登记表（word文本形式）、汇款底单、法定代表人授权书（加盖公章的彩色PDF扫描件）、被授权人身份证复印件(加盖公章的彩色PDF扫描件)在上述规定时间内一起发送至 xiejie59893114@126.com；文件售价100元/包，文件售后不退。

售价：100元/包。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

投标截止时间、开标时间：2026年6月1日9点30分（北京时间）。

地点：北京市海淀区华业大厦一层二区采购管理中心第三会议室(清华大学东南门外路东，建设银行西侧进大厅往右前方20米左手边，无需入校。不提供临时来访停车，请提前规划时间)。

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

1.本项目需要落实的政府采购政策：节约能源、保护环境、促进中小企业及监狱企业发展、促进残疾人就业、支持乡村产业振兴、政府采购本国产品标准及相关政策，政府采购政策具体落实情况详见招标文件。

2.本项目的公告发布媒介：仅在中国政府采购网和清华大学采购信息发布平台发布。对其他网站转发本公告可能引起的信息误导、造成供应商的经济或其他损失的，采购人及采购代理不负任何责任。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系

1.采购人信息

名 称：清华大学

地 址：北京市海淀区清华园

联系方式：方老师 010-62782401

2.采购代理机构信息

名 称：北京中教仪国际招标代理有限公司

地 址：北京市海淀区文慧园北路 10 号，中教仪总公司

联系方式：同项目联系方式

3.项目联系方式

项目联系人：谢杰、刘欣、王磊、杜健、蒋旭

电 话：010-59893114、59893122、59893131

第二章 投标人须知资料表

本表是对投标人须知的具体补充和修改，如有矛盾，均以本资料表为准。

条款号	条目	内容
1.3	联合体	为了便于采购活动开展，如本项目接受联合体，建议以联合体形式参与采购活动的供应商，在联合体确定后，尽早通知代理机构。
2.2	项目属性	项目属性： <input checked="" type="checkbox"/> 货物 <input type="checkbox"/> 服务
2.3	科研仪器设备	是否属于科研仪器设备采购项目： <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
2.4	核心产品	<input type="checkbox"/> 关于核心产品本项目__包不适用。 <input type="checkbox"/> 本项目__包为单一产品采购项目。 <input checked="" type="checkbox"/> 本项目_1_包为非单一产品采购项目，核心产品为： <u>五格保温售饭台连防尘玻璃罩、六格保温售饭台连防尘玻璃罩。</u> 本项目_2_包为非单一产品采购项目，核心产品为： <u>排烟管道</u>
3.1	现场考察	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织 <input type="checkbox"/> 组织，考察时间：：__年__月__日__点__分 考察地点：_____。
	开标前答疑会	<input checked="" type="checkbox"/> 不召开 <input type="checkbox"/> 召开，召开时间：__年__月__日__点__分 召开地点：_____。
3.3	演示视频	演示视频： <input checked="" type="checkbox"/> 无需递交 <input type="checkbox"/> 递交，投标人可以用【U 盘/光盘】形式随投标文件一并递交不超过【__】分钟的演示视频（演示视频具体内容详见本招标文件【《第六章 评审程序、评审方法和评审标准》/《第四章 采购需求》】相关规定），供代理机构在评审时向评标委员会播放。播放格式为 avi、mp4、rmvb、wmv 其中一种格式，视频应配有讲解音频。如果演示视频超过招标文件规定时间则超出部分不再播放。如因投标人所递交的视频文件出现错误，导致评标委员会无法对此部分顺利进行评审，造成的后果由投标人自行承担，且对应评分项不得分。

条款号	条目	内容				
4.1	样品	<p>投标样品递交： <input checked="" type="checkbox"/>不需要 <input type="checkbox"/>需要，具体要求如下： (1) 样品制作的标准和要求：见《第四章 采购需求》； (2) 是否需要随样品提交相关检测报告： <input type="checkbox"/>不需要 <input type="checkbox"/>需要，关于检测机构及检测内容的要求：_____。 (3) 样品递交要求： 1) 投标样品请于开标当日、投标截止时间之前与投标文件一并送达开标地点； 2) 如投标人对本项目的多个包进行投标，则样品须【按包分别递交】； 3) 密封要求 <input type="checkbox"/>投标样品无需密封 <input type="checkbox"/>投标人须按所报包的要求，将某包所有产品样品全部封装在包装箱内。包装箱不得带有投标人的任何信息和记号。包装箱密封后，外层再用包装纸将包装箱完全覆盖包裹并且密封完好（注：若投标产品体积较大，无法进行装箱封装的，可自行封装递交）。投标样品的外层包装纸上须标注如下信息：①投标人名称；②项目名称；③项目编号/包号。 (4) 未中标人样品退还：将在采购活动结束后予以退还，如投标人未及时领取，样品将由采购人、采购代理机构自行处理，且不承担因此而产生的任何责任； (5) 中标人样品保管、封存及退还：将由采购人进行保管、封存，并作为履约验收的参考； (6) 其他要求（如有）： 1) 投标人可随投标文件提供与第【___】包所投产品同品牌、同型号、同款式、同性能的完整、完好的样品【1】套；样品须按包分别递交；对于产品区分号型的分包，投标人均按【___】号提交样品；若样品无法正常使用或未提交样品，则投标人在该包中“样品评审”得分为0； 2) 本项目的投标样品<input type="checkbox"/>采用/<input type="checkbox"/>不采用暗标方式进行评审，如采用暗标方式，关于外包装和产品本身上的标识品牌信息等由投标人一并自行处理遮盖好； 3) 评审过程中，可能对样品进行破坏性试验，投标人应接受由此造成的损失； 4) 投标样品仅为评审时的依据，不包含在所供合同产品的数量之内。</p>				
5.2.4	标的所属行业	<p>本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：</p> <table border="1" data-bbox="564 1816 1465 1933"> <tr> <td data-bbox="564 1816 683 1877">包号</td> <td data-bbox="683 1816 1465 1877">中小企业划分标准所属行业</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 1877 683 1933">1、2</td> <td data-bbox="683 1877 1465 1933">工业</td> </tr> </table>	包号	中小企业划分标准所属行业	1、2	工业
包号	中小企业划分标准所属行业					
1、2	工业					

条款号	条目	内容
12.1	投标保证金	<input type="checkbox"/> 不收取 <input checked="" type="checkbox"/> 收取，具体要求如下： 投标保证金金额： 01包： <u>人民币：5万元。</u> 02包： <u>人民币：2.2万元。</u> 投标保证金收受人信息： 开户人名称： <u>北京中教仪国际招标代理有限公司。</u> 开户 银行： <u>广发银行股份有限公司北京自贸试验区国际商务服务片区支行。</u> 人民币账号： <u>6232593799017642847。</u>
12.6.2	投标保证金	为保证中标人投标保证金的及时退还，中标人应在采购合同签订后1个工作日内，通过其在本项目登记备案的邮箱向采购代理机构发送邮件告知准确合同签订日期，履行告知义务。 中标人发送邮件标题应为“xx合同已签订，请退还投标保证金”，邮件正文应为“项目编号+项目名称+合同签订日期（年月日）+其他需要说明的事项（如有）”，并将盖章版合同扫描件、招标代理服务费用付款凭证（适用于单独缴纳方式）作为附件上传。 采购代理机构接收邮箱见招标文件《投标邀请》中邮箱。 如中标人未按要求及时发送通知邮件，由此导致的逾期退还投标保证金或发票开票延迟等责任由中标人承担，采购代理机构不承担相应责任。
13.1	投标有效期	自提交投标文件的截止之日起算 <u>90</u> 日。
14.1	投标文件份数	投标文件的份数：正本1份，副本5份。建议双面打印。 投标文件电子文档：1份（U盘），电子文档为正本盖章扫描件（PDF版本，大小不超过100M）和可编辑版本（例如Word版）2种。电子文档应包括响应文件全部内容。
14.7	投标文件构成	若投标人对本项目的多个包（如有）同时进行投标，则投标文件的编制、包装要求如下：按包分别编制和包装。
22.1	确定中标人	中标候选人并列的，采购人是否委托评标委员会确定中标人：否 中标候选人并列的，按照以下方式确定中标人：得分且投标报价均相同的，以技术性能得分高者为中标人。

条款号	条目	内容
22.2	最多中标包数量的限制	<p>如投标人对本项目的多个包同时进行投标，则投标人在本项目中最多中标包的数量：</p> <p>■不限制； □限制。具体规定如下：</p> <p>1、本项目【__】～【__】包中，投标人可对其中的任意一个包或多个包同时进行投标，但其在上述包的范围内，最多中标包的数量为【__】个。</p> <p>2、关于投标人所投包的优先中标顺序，规定如下： 本项目各包如不在同一日开标，将按照开标日期先后顺序进行评审；对于同一日开标的各包，将按包号由小到大的顺序进行评审；并按上述评审顺序作为投标人的优先中标包顺序。</p> <p>3、投标人须在投标文件《投标书》中承诺：（1）同意招标文件中关于“投标人在本项目中最多中标包数量”的相关规定；（2）在所投包的范围内，如投标人被推荐为第一中标候选人的包数达到规定的最多中标包数，则按招标文件规定优先中标顺序确定不超过规定数量的中标包，同时决定放弃其余各包的投标资格。否则投标无效。</p>
25.5	分包	<p>本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包：</p> <p>■不允许 □允许</p>
26.1.1	询问	询问提出形式：书面形式。
26.2.5	质疑	接收质疑函的方式：书面形式。
26.3	联系方式	联系方式同第一章《投标邀请》中采购代理机构项目联系方式。

条款号	条目	内容																																											
27.1	代理费	<p>收费对象：中标人 收费标准：以每个包中标金额为计算基数（单价或折扣率中标的，以预算金额为计算基数），按“国家计委关于印发《招标代理服务收费管理暂行办法》的通知”（计价格[2002]1980号）规定的收费标准（见下表），采用差额定率累进计费方式计算，下浮【20%】，按前述标准如招标项目代理服务费计算超过10万元时按10万元收取。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">序号</th> <th rowspan="2">金额 M (万元)</th> <th colspan="3">费率</th> </tr> <tr> <th>货物</th> <th>服务</th> <th>工程</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>$M \leq 100$</td> <td>1.50%</td> <td>1.50%</td> <td>1.00%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>$100 < M \leq 500$</td> <td>1.10%</td> <td>0.80%</td> <td>0.70%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>$500 < M \leq 1000$</td> <td>0.80%</td> <td>0.45%</td> <td>0.55%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>$1000 < M \leq 5000$</td> <td>0.50%</td> <td>0.25%</td> <td>0.35%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>$5000 < M \leq 10000$</td> <td>0.25%</td> <td>0.10%</td> <td>0.20%</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>$10000 < M \leq 100000$</td> <td>0.05%</td> <td>0.05%</td> <td>0.05%</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>$100000 \leq M$</td> <td>0.01%</td> <td>0.01%</td> <td>0.01%</td> </tr> </tbody> </table> <p>缴纳时间：在领取中标通知书前向采购代理机构一次性缴纳。 接收招标代理服务费的银行账号： 收款单位：<u>北京中教仪国际招标代理有限公司</u> 开户银行：<u>广发银行股份有限公司北京自贸试验区国际商务服务片区支行</u> 账号：<u>6232593799000004005</u></p>	序号	金额 M (万元)	费率			货物	服务	工程	1	$M \leq 100$	1.50%	1.50%	1.00%	2	$100 < M \leq 500$	1.10%	0.80%	0.70%	3	$500 < M \leq 1000$	0.80%	0.45%	0.55%	4	$1000 < M \leq 5000$	0.50%	0.25%	0.35%	5	$5000 < M \leq 10000$	0.25%	0.10%	0.20%	6	$10000 < M \leq 100000$	0.05%	0.05%	0.05%	7	$100000 \leq M$	0.01%	0.01%	0.01%
序号	金额 M (万元)	费率																																											
		货物	服务	工程																																									
1	$M \leq 100$	1.50%	1.50%	1.00%																																									
2	$100 < M \leq 500$	1.10%	0.80%	0.70%																																									
3	$500 < M \leq 1000$	0.80%	0.45%	0.55%																																									
4	$1000 < M \leq 5000$	0.50%	0.25%	0.35%																																									
5	$5000 < M \leq 10000$	0.25%	0.10%	0.20%																																									
6	$10000 < M \leq 100000$	0.05%	0.05%	0.05%																																									
7	$100000 \leq M$	0.01%	0.01%	0.01%																																									
-	违法行为的处理	<p>如在招标各环节中出现供应商提供虚假材料谋取中标等违法行为，相关情形将被上报财政部门，并按政府采购相关规定处理。 《中华人民共和国政府采购法》第七十七条，供应商有下列情形之一的，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理部门吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：</p> <p>（一）提供虚假材料谋取中标、成交的； （二）采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的； （三）与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的； （四）向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的； （五）在招标采购过程中与采购人进行协商谈判的； （六）拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的。</p> <p>供应商有前款第（一）至（五）项情形之一的，中标、成交无效。</p>																																											

第三章 投标人须知

一、说明

1. 采购人、采购代理机构、投标人、联合体

1.1采购人、采购代理机构：指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织，及其委托的采购代理机构。本项目采购人、采购代理机构见第一章《投标邀请》。

1.2投标人（也称“供应商”、“申请人”）：指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。投标人必须向采购代理机构购买并获取招标文件，未经向采购代理机构购买并获取招标文件的潜在投标人均无资格参加本次投标。

1.3联合体：指两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购。

2. 资金来源、项目属性、科研仪器设备采购、核心产品

2.1资金来源为财政性资金和/或本项目采购中无法与财政性资金分割的非财政性资金。

2.2项目属性见第二章《投标人须知资料表》。

2.3是否属于科研仪器设备采购见第二章《投标人须知资料表》。

2.4核心产品见第二章《投标人须知资料表》。

3. 现场考察、开标前答疑会、演示视频

3.1若第二章《投标人须知资料表》中规定了组织现场考察、召开开标前答疑会，则投标人应按要求在规定的的时间和地点参加。

3.2由于未参加现场考察或开标前答疑会而导致对项目实际情况不了解，影响投标文件编制、投标报价准确性、综合因素响应不全面等问题的，由投标人自行承担不利评审后果。

3.3若第二章《投标人须知资料表》中提出了演示视频的要求，则投标人应按要求提交相关内容。

4. 样品

4.1本项目是否要求投标人提供样品，以及样品制作的标准和要求、是否需要随样品提交相关检测报告、样品的递交与退还等要求见第二章《投标人须知资料表》。

4.2样品的评审方法以及评审标准等内容见第六章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5. 政府采购政策（包括但不限于下列具体要求）

5.1 采购本国货物、工程和服务

5.1.1 政府采购应当采购本国货物、工程和服务。但有《中华人民共和国政府采购法》第十条规定情形的除外。

5.1.2 本项目如接受非本国货物、工程、服务参与投标，则具体要求见第四章《采购需求》。

5.1.3 本国产品

关于本国产品的相关规定依据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）（以下简称“通知”）及《关于贯彻落实〈国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知〉的意见》（财库〔2025〕30号）等政府采购中实施本国产品标准及相关政策通知执行。

5.1.3.1 本国产品的标准

本国产品应当符合以下条件：

5.1.3.1.1 在中国境内生产

产品应当在中国境内生产，即在中华人民共和国关境内实现从原材料、组件到产品的属性改变。

属性改变是指经过制造、加工或者组装等工序，产生完全不同于原材料、组件的新产品，并具有新的名称和特征（用途）。属性改变不包括以下细微操作：

- （1）为确保产品在运输或者储存期间保持某种状态而进行的操作；
- （2）为产品运输或者销售进行的包装或者展示；
- （3）在产品或者其包装上粘贴或者印刷品牌、标志、标识以及其他用于区别的标记；
- （4）简单的上漆、磨光和分装；
- （5）其他不属于属性改变的情形。

5.1.3.1.2 在中国境内生产的组件成本占比达到规定比例（暂未实施）

产品在中国境内生产的组件成本占比应当达到规定比例，计算公式为：

$$\frac{\text{产品在中国境内生产的组件成本}}{\text{产品总成本}} \geq \text{规定比例}$$

财政部会同有关行业主管部门，分产品确定在中国境内生产的组件成本占比应当达到的规定比例。在分产品的中国境内生产的组件成本占比相关要求实施前，符合“通知”第一条第（一）项条件的产品在政府采购活动中视同本国产品。

5.1.3.1.3 特定产品的关键组件、关键工序符合相关要求（暂未实施）

对特定产品，在符合“通知”第一条第（一）项和第（二）项条件的基础上，应当符合财政部会同相关行业主管部门确定的其关键组件、关键工序在中国境内生产、完成等要求。

5.1.3.2 关于特定情形的规定：在国内保税区、综合保税区等海关特殊监管区域生产的产品，属于在中国境内生产的产品；对医疗器械产品，取得药品监督管理部门授予的准字号医疗器械注册证的，属于在中国境内生产的产品。

5.1.3.3 本国产品标准的适用范围

本国产品标准适用于货物，包括政府采购货物项目和服务项目中涉及的货物。适用本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。

5.1.3.4 对本国产品的支持政策

政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品价格评审优惠的政策调整：见第六章《评标方法和评标标准》。

5.1.4进口产品指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品，包括已经进入中国境内的进口产品。关于进口产品的相关规定依据《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号文）、《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库〔2008〕248号文）。

5.2 中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位

5.2.1 中小企业定义：

5.2.1.1. 中小企业是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。关于中小企业的判定依据《中华人民共和国中小企业促进法》、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《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）、《金融业企业划型标准规定》（〔2015〕309号）等国务院批准的中小企业划分标准执行。

5.2.1.2. 供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

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

(2) 在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

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

5.2.1.3. 在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

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

5.2.2 在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业定义：是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

5.2.3 在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位定义：享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

5.2.3.1 安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

5.2.3.2 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

5.2.3.3 为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

5.2.3.4 通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

5.2.3.5 提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）；

5.2.3.6 前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1 至 8 级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合

同或服务协议的雇员人数。

5.2.4采购标的对应的中小企业划分标准所属行业见第二章《投标人须知资料表》。

5.2.5小微企业价格评审优惠的政策调整：见第六章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5.3政府采购节能产品、环境标志产品

5.3.1政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门根据产品节能环保性能、技术水平和市场成熟程度等因素，确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别及所依据的相关标准规范，以品目清单的形式发布并适时调整。依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。

5.3.2采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。关于政府采购节能产品、环境标志产品的相关规定依据《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）。

5.3.3如本项目采购产品属于实施政府强制采购品目清单范围的节能产品，则投标人所报产品必须获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则**投标无效**；

5.3.4非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定见第六章《评标程序、评标方法和评标标准》（如涉及）。

5.4正版软件

5.4.1各级政府部门在购置计算机办公设备时，必须采购预装正版操作系统软件的计算机产品，相关规定依据《国家版权局、信息产业部、财政部、国务院机关事务管理局关于政府部门购置计算机办公设备必须采购已预装正版操作系统软件产品的通知》（国权联〔2006〕1号）、《国务院办公厅关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（国办发〔2010〕47号）、《财政部关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（财预〔2010〕536号）。

5.5网络安全专用产品

5.5.1根据《关于调整网络安全专用产品安全管理有关事项的公告》（2023年第1号），所提供产品属于列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品时，应当按照《信息安全技术网络安全专用产品安全技术要求》等相关国家标准的强制性要求，由具备资格的机构安全认证合格或者安全检测符合要求。

5.6 采购需求标准

5.6.1 商品包装、快递包装政府采购需求标准（试行）

为助力打好污染防治攻坚战，推广使用绿色包装，根据财政部关于印发《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知（财办库〔2020〕123号），本项目如涉及商品包装和快递包装的，则其具体要求第四章《采购需求》。

6. 投标费用

6.1 投标人应自行承担所有与准备和参加投标有关的费用，无论投标的结果如何，采购人或采购代理机构在任何情况下均无承担这些费用的义务和责任。

二、招标文件

7. 招标文件构成

7.1 招标文件包括以下部分：

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知资料表

第三章 投标人须知

第四章 采购需求

第五章 资格审查

第六章 评标程序、评标方法和评标标准

第七章 拟签订的合同文本

第八章 投标文件格式

7.2 投标人应认真阅读招标文件的全部内容。投标人应按照招标文件要求提交投标文件并保证所提供的全部资料的真实性，并对招标文件做出实质性响应，否则**投标无效**。（实质性响应指满足招标文件实质性要求的响应，实质性要求是指招标文件规定了“**投标无效**”的条款）。

7.3 招标文件纸质版本和电子版本具有同等效力，如有不一致，以电子版本为准。

8. 对招标文件的澄清或修改

8.1 采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在原公告发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人。

8.2 上述书面通知，按照获取招标文件的潜在投标人提供的联系方式发出，因提供的信息

有误导导致通知延迟或无法通知的，采购人或采购代理机构不承担责任。

8.3澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分，并对所有获取招标文件的潜在投标人具有约束力。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，将在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，将顺延提交投标文件的截止时间和开标时间。

三、投标文件的编制

9. 投标范围、投标文件中计量单位的使用及投标语言

9.1本项目如划分采购包，投标人可以对本项目的其中一个采购包进行投标，也可同时对多个采购包进行投标。投标人应当对所投采购包对应第四章《采购需求》所列的全部内容进行投标，不得将一个采购包中的内容拆分投标，否则其对该采购包的投标将被认定为**投标无效**。

9.2除招标文件有特殊要求外，本项目投标所使用的计量单位，应采用中华人民共和国法定计量单位。

9.3除专用术语外，投标文件及来往函电均应使用中文书写。必要时专用术语应附有中文解释。投标人提交的支持资料和已印制的文献可以用外文，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件时以中文翻译本为准。未附中文翻译本或翻译本中文内容明显与外文内容不一致的，其不利后果由投标人自行承担。

10. 投标文件构成

10.1投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件的部分格式要求，见第八章《投标文件格式》。

10.2对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的，投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则**投标无效**。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。

10.3第六章《评标程序、评标方法和评标标准》中涉及的证明文件。

10.4对照第四章《采购需求》，说明所提供货物和服务已对第四章《采购需求》做出了响应，或申明与第四章《采购需求》的偏差和例外。如第四章《采购需求》中要求提供证明文件的，投标人应当按具体要求提供证明文件。

10.5投标人认为应附的其他材料。

11. 投标报价

11.1 投标报价：清华大学项目现场交货价。

11.2 投标人需在投标分项报价表上列明投标设备的名称、品牌型号和规格、产地和制造商名称等，标明投标货物和服务的单价和总价。

11.3 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金。投标报价应包括货物和标准附件、备品备件、专用工具、运输、保险、安装、调试、检验、技术服务和培训等为完成本项目所发生的一切费用和税费，采购人将不再支付报价以外的任何费用。

11.4 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、增值税和其他税金。投标报价应包括货物和标准附件、备品备件、专用工具、运输、保险、安装、调试、检验、技术服务和培训等为完成本项目所发生的一切费用和税费，采购人将不再支付报价以外的任何费用。

11.5 从中华人民共和国境外提供货物的报价，应包括货物和标准附件、备品备件、专用工具、运输费、保险费、安装、调试、检验、技术服务费、培训费、银行费、外贸代理费、海关杂费等为完成本项目所发生的一切费用。**不符合科技创新进口税收政策的货物，报价时应当包含向中华人民共和国政府缴纳的关税、增值税等。如本项目接受进口产品，且投标人所提供的货物如果原产于美国，投标报价中还必须包括加征关税。加征关税的商品清单及税率以国务院税则委员会发布的最新有效公告为准。**

11.6 凡在中华人民共和国海关特殊监管区域内企业生产或加工(包括从境外进口料件)销往境内其他地区的产品，不作为政府采购项下进口产品，但报价要求同 11.5。

11.7 投标货币：人民币。

11.8 投标人所报的各分项投标单价在合同履行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何包含价格调整要求的投标（招标文件另有规定的除外），将被视为**投标无效**。

11.9 除招标文件规定的以外，投标人每个采购包只能有一个投标方案和报价，否则将被视为**投标无效**。

12. 投标保证金

12.1 投标人应按第二章《投标人须知资料表》中规定的金额及要求交纳投标保证金，不接受以个人名义交纳的投标保证金（自然人投标的情形除外）。投标人自愿超额交纳投标保证金的，投标文件不做无效处理。

12.2 交纳投标保证金可采用的形式：第二章《投标须知资料表》建议的形式及政府采购法律法规接受的支票、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。

12.3 投标保证金到账（保函提交）截止时间同投标截止时间。以支票、汇票、本票、网上银行支付等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前到账；以金融机构、担保机构出具的纸质保函形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前将原件提交至采购代理机构，如保函为电子形式，应在投标文件中附上保函打印件。未按上述要求交纳投标保证金的，其**投标无效**。

12.4 投标保证金有效期同投标有效期。

12.5 投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳投标保证金，其交纳的投标保证金对联合体各方均具有约束力。

12.6 采购人、采购代理机构将及时退还投标人的投标保证金，采用银行保函、担保机构担保函等形式递交的投标保证金，经投标人同意后采购人、采购代理机构可以不再退还，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外：

12.6.1 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，自收到投标人书面撤回通知之日起 5 个工作日内退还已收取的投标保证金；

12.6.2 中标人的投标保证金，自采购合同签订之日起 5 个工作日内退还中标人；

12.6.3 未中标投标人的投标保证金，自中标通知书发出之日起 5 个工作日内退还未中标人；

12.6.4 终止招标项目已经收取投标保证金的，自终止采购活动后 5 个工作日内退还已收取的投标保证金及其在银行产生的孳息。

12.7 有下列情形之一的，采购人或采购代理机构可以不予退还投标保证金：

12.7.1 投标有效期内投标人撤销投标文件的；

12.7.2 投标人在投标文件中提供虚假材料的；

12.7.3 除因不可抗力以外，中标人不与采购人签订合同的；

12.7.4 投标人与其他供应商恶意串通的。

13. 投标有效期

13.1 投标文件应在本招标文件第二章《投标人须知资料表》中规定的投标有效期内保持有效，投标有效期少于招标文件规定期限的，其**投标无效**。

14. 投标文件的签署、盖章、装订

14.1 投标人应准备第二章《投标人须知资料表》中规定数量的投标文件正本、副本及电

子文档。每份投标文件须清楚地标明“正本”、“副本”和“电子文档”的字样。若正本和副本不符，以正本为准；电子版与纸质文件不符，以纸质文件为准。

14.2投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由投标人的法定代表人（单位负责人）或经其正式授权的代表按招标文件要求在规定的位罝上签字和（或）加盖投标人公章。投标文件的副本可采用正本的复印件。

14.3联合体投标的，对于要求盖章之处，除提供的格式中规定或本招标文件中要求联合体各方盖章的以外，其余均加盖联合体牵头单位公章即可。

14.4任何行间插字、涂改和增删，必须由投标人的法定代表人（单位负责人）或其授权代表签字或加盖投标人公章后才有效。投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人负责。

14.5本文件中的“签字”指签字人亲笔签字或加盖签字人的人名章或手签章。

14.6投标文件需牢固装订成册（凡用活页夹、文件夹、塑料方便式书脊（插入式或穿孔式）均不认为是牢固装订）、目录清楚、页码准确。

14.7投标人在投标过程中相关文件的签订、履行、通知等事项的书面文件中的单位盖章、印章、公章等处均仅指与投标人名称全称相一致的标准公章，如使用投标专用章或其它印章，须提供特别说明函，明确该投标专用章或其它印章作为直接参与投标时相关投标文件的签章、及业务合作伙伴参与投标时授权函的签章，其效力等同于公章（该特别说明函须同时加盖投标人公章和投标人投标专用章或其它印章）。使用非标准公章，未附有效的特别说明函的，其**投标无效**。

14.8若投标人对本项目的多个包（如有）同时进行投标，则投标文件的编制、包装要求以第二章《投标人须知资料表》中的规定为准。

四、投标文件的提交

15. 投标文件的包装、标记和密封

15.1投标时，建议投标人将投标文件分以下几部分进行包装、标记及提交：

（1）投标文件：将正本、所有副本包装在标记为“**投标文件正本、副本**”的包装袋/箱中进行提交；

（2）投标文件电子文档：将投标文件电子文档单独包装在标记为“**投标文件电子文档**”的包装袋中；若招标文件要求提交其他电子介质文档（如演示视频电子文档等），则该文档与投标文件电子文档一并封装在同一包装袋中）；

（3）开标一览表：为方便开标唱标，除投标文件中的《开标一览表》以外，投标人还

需另行准备一份相同的《开标一览表》，单独包装提交，在信封上标明“开标一览表”字样。

15.2所有包装袋/箱上均需：

(1) 清楚标明递交至投标邀请中指定的地址；

(2) 注明投标邀请中指定的项目名称、项目编号和“在____（开标日期、时间）____之前不得启封”的字样；

(3) 写明投标人名称和地址。

15.3如果投标人未按上述要求包装及加写标记，采购人或采购代理机构对投标文件的误投或过早启封概不负责。

15.4未密封的投标文件，采购人、采购代理机构予以拒收。

15.5采购人拒绝接受以电报、电话、传真、电子邮件形式递交的投标文件。

16. 投标截止时间

16.1投标人应在招标文件要求提交投标文件的截止时间前，将投标文件密封送达采购人或采购代理机构，送达地址应是第一章《投标邀请》中规定的地点。

16.2逾期送达的投标文件，采购人、采购代理机构予以拒收。

17. 投标文件的修改与撤回

17.1投标截止时间前，投标人可以对所提交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购人或采购代理机构。

17.2投标人对投标文件的补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章、密封后，作为投标文件的组成部分。投标截止时间后，投标人不得对其投标文件做任何补充、修改（评标委员会要求的澄清、说明或者补正除外）

17.3开标后，投标文件不予退回。

五、开标、资格审查及评标

18. 开标

18.1采购人或采购代理机构将按招标文件的规定，在投标截止时间的同一时间和招标文件预先确定的地点组织开标。开标时邀请所有投标人代表参加，参加开标的代表应签名报到以证明其出席。

18.2开标时，由投标人或其推选的代表检查投标文件的密封情况；经确认无误后，由采购人或采购代理机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的

需要宣布的其他内容。

18.3 开标过程将由采购人或者采购代理机构负责记录，由参加开标的各投标人代表和相关工作人员签字确认后随采购文件一并存档。投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

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

18.5 投标人不足三家的，不予开标。

19. 资格审查

19.1 见第五章《资格审查》。

20. 评标委员会

20.1 评标委员会根据政府采购有关规定和本次采购项目的特点进行组建，并负责具体评标事务，独立履行职责。

21. 评标程序、评标方法和评标标准

21.1 见第六章《评标程序、评标方法和评标标准》。

六、确定中标

22. 确定中标人

22.1 采购人将在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人，中标候选人并列的，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中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。采购人是否委托评标委员会直接确定中标人，见第二章《投标人须知资料表》。中标候选人并列的，按照第二章《投标人须知资料表》要求确定中标人。

22.2 投标人在本项目中最多中标包的数量（如限制数量）要求以第二章《投标人须知资料表》中的规定为准。

23. 中标公告与中标通知书

23.1 采购人或采购代理机构自中标人确定之日起 2 个工作日内在采购公告发布媒体发布中标公告，同时向中标人发出中标通知书，中标公告期限为 1 个工作日。

23.2 中标通知书对采购人和中标供应商均具有法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果的，或者中标供应商放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。

24. 废标

24.1在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

24.1.1符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；

24.1.2出现影响采购公正的违法、违规行为的；

24.1.3投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

24.1.4因重大变故，采购任务取消的。

24.2废标后，采购人将废标理由通知所有投标人。

25. 签订合同

25.1中标人、采购人应当自中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

25.2中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

25.3联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就采购合同约定的事项向采购人承担连带责任。

25.4政府采购合同不能转包。

25.5采购人允许采用分包方式履行合同的，中标人可以依法在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作采取分包方式履行合同。本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包，见第二章《投标人须知资料表》。政府采购合同分包履行的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包，否则**投标无效**。中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。

26. 询问与质疑

26.1 询问

26.1.1投标人对政府采购活动事项有疑问的，可依法向采购人或采购代理机构提出询问，提出形式见第二章《投标人须知资料表》。

26.1.2采购人或采购代理机构对供应商依法提出的询问，在 3 个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

26.2 质疑

26.2.1投标人认为采购文件、采购过程、中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构

提出质疑。采购人、采购代理机构在收到质疑函后 7 个工作日内作出答复。

26.2.2 质疑函须使用财政部制定的范本文件。投标人为自然人的，质疑函应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，质疑函应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

26.2.3 投标人委托代理人进行质疑的，应当随质疑函同时提交投标人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。

26.2.4 投标人应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，法定质疑期内针对同一采购程序环节再次提出的质疑，采购人、采购代理机构有权不予答复。

26.2.5 接收质疑函的方式详见第二章《投标人须知资料表》

26.3 接收询问和质疑的联系部门、联系电话和通讯地址见第二章《投标人须知资料表》。

27. 代理费

27.1 收费对象、收费标准及缴纳时间见第二章《投标人须知资料表》。由中标人支付的，中标人须一次性向采购代理机构缴纳代理费，投标报价应包含代理费用。

第四章 采购需求

第1包 厨房设备

★号条款为实质性指标，不满足将导致废标。

本货物采购项目的核心产品为：五格保温售饭台连防尘玻璃罩、六格保温售饭台连防尘玻璃罩，供应商须投标所有设备，不得只投部分设备。

一、 采购标的需实现的功能或者目标，以及为落实政府采购政策需满足的要求

清华大学饮食服务中心就清华大学水磨园区国际化餐厅设备采购进行公开招标。具体技术参数及要求详见以下内容，采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求。

二、 采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

采购的设备须满足国家相关标准及行业标准。在设备清单中所列货物的技术参数作为供应商投标的参数要求，是对本项目的最基本要求。供应商所有与本项目有关的技术标准均应不低于报价时已颁布的国家和行业标准，或相应的国际标准的有关条文。使用最新的专利和保密专利需特别说明。供应商所提供的货物在技术与功能等方面应等同于或高于上述技术、功能要求。

三、 采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求

1、 厨具用料细则

(1) 材质说明：厨具设备的不锈钢板材均需采用 304 食品级不锈钢；不锈钢板厚度、厨具设备的骨架方管或圆管厚度在不改变招标清单设备的规格尺寸及性能的前提下可优于清单中所列出的主要指标要求。

设备配件、开关及附件等需达到国家标准，可靠耐用，选用市场同类型优质品牌产品。给排水连接件、管件、阀门水嘴需采用国标件，可靠耐用，选用市场同类型优质品牌产品。

2、 分类用料细则：详见清华大学水磨园区国际化餐厅设备采购清单。

3、 厨具工艺要求：制作工艺水平优秀；精工制作，焊点无陷落缝、破裂及变色现象；焊缝规则，经打磨、抛光处理后与板材浑然一体；产品出厂时全面表现出不锈钢制品的光洁、亮泽等特性。

4、 清单中所述的证书、不锈钢检测报告、产品检测报告为第三方出具文件，设备技

术参数中的除食品接触产品安全认证证书、中国节能产品认证证书、产品安全认证证书以外的相关证书和检测报告，采购人及评标委员会具有随时调取查看原件的权利。

清单中所述的证书和检测报告均为第三方出具文件，食品接触产品安全认证证书、中国质量认证中心颁发的中国节能产品认证证书无须提供原件，只需提供复印件并加盖公章，评标现场招标代理工作人员通过网站核查。

证书名称	证书查询网址
食品接触产品安全认证证书	http://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page
中国节能产品认证证书	http://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page
产品安全认证证书	http://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
中餐主食库					
A01	米面架	1200*600*200mm	6	台	1、层板：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢板制作，四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 2、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管制作，配可调式不锈钢子弹脚。
A02	不锈钢重型平板车	900*600*900mm	2	台	1、车 身：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，车身底部做圆角处理，四周内嵌 38mm*38mm*1.5mm 厚不锈钢管，车身底部焊接 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#不锈钢管做加强撑； 2、车把手：采用 $\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢管焊接制作，车把手一次拉弯成型，车把手穿过车身承重板与底部加强撑焊接为一体，并加装饰脚杯，牢固耐用，车把手可加护套，冬季不冰手； 3、车 轮：配 4 个不小于 6 寸的优质静音脚轮，其中 2 个万向脚轮带刹车器。
中餐副食库					
B01	不锈钢四层货架	1500*500*1800mm	3	台	1、立 柱：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢封堵满焊工艺，配可调式不锈钢方型子弹脚； 2、层 板：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板，层板四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 槽型不锈钢管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 3、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）
B03	不锈钢四层货	2000*500*1800mm	3	台	1、立 柱：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管，立柱顶部采用不

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
	架				锈钢封堵满焊工艺，配可调式不锈钢方型子弹脚； 2、层板：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板，层板四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 槽型不锈钢管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形。
B04	三层送餐车	550*900*900mm	3	台	1、 车身：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，层板底部焊接 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#不锈钢管做加强撑； 2、 车主架：采用 $\geq 30\text{mm} \times 30\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管焊接制作，车把手与车主架为一次拉弯成型工艺； 3、车 轮：配 4 个不小于 4 寸的优质静音脚轮，其中 2 个万向脚轮带刹车器。
B05	双层送餐车	550*900*900mm	1	台	1、 车身：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，层板底部焊接 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#不锈钢管做加强撑； 2、 车主架：采用 $\geq 30\text{mm} \times 30\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管焊接制作，车把手与车主架为一次拉弯成型工艺； 3、车 轮：配 4 个不小于 4 寸的优质静音脚轮，其中 2 个万向脚轮带刹车器。
中餐后厨通道					
C01	组合式多功能茶水柜（三抽屉）	1600*600*800+1000mm	1	台	1. 台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm； 2. 柜体：柜体为组合式结构，采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，上柜体为左、中、右三个独立储物空间，左侧预留放置台式开水器位置，中间柜体为开口柜，放置员工茶杯，右侧为洗手池柜，掩门内可放置自动式干手器，自动式皂液器，下柜为单通式推拉门结构； 3. 星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，槽体四角做圆弧角，打磨拉丝

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					处理： 4. 柜门：为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬为 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。
C01a	双温星盆龙头	8 寸	1	个	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2, 左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$, 出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
C02	开水器	约 50L	1	台	1、额定电压：380V； 2、外形尺寸：约 540*190*836mm 3、额定功率：约 9KW； 4、内胆材质：304 不锈钢； 5、内胆容量： $\geq 50\text{L}$ ； 6、供应人数：60—100 人； 7、进水方式：自动进水；逐层加热一次沸腾； 8、液晶电脑控制，全自动运行并可视化报警功能。 9、含配套的净水器
C03	厨房专用保洁	1200*600*1800mm	1	台	1、柜体：顶板、侧板、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
	柜				<p>作,底板下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢管焊接加强撑,背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作;</p> <p>2、柜内:配置除异味装置,保证墩布清洗无异味;柜内中上部镶嵌保洁用具钩/夹,方便悬挂保洁用具;柜内底部设置活动式接水槽,可抽出方便清理;</p> <p>3、柜门:门板为双层不锈钢结构,外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作,门内衬$\geq 0.8\text{mm}$不锈钢板,门内板中上部镶嵌毛巾挂钩;柜门采用磁吸式掩门设计,内嵌式 PVC 把手,门下部冲通风孔;</p> <p>4、柜脚:采用$\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。</p>
C03a	双温星盆龙头	8 寸	2	个	<p>1、座台式双孔双温,主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理;</p> <p>2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄;</p> <p>3、平颈水嘴≥ 8 寸,铜管厚度$\geq 1.0\text{mm}$,360 度可旋转;</p> <p>4、开孔尺寸约 25mm*2,左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm);</p> <p>5、总高度$\geq 207\text{mm}$,出水口中距台面$\geq 139\text{mm}$;</p> <p>6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求(投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书);</p> <p>7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》(GB 25501-2019),水嘴水效等级达 1 级(投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图)。</p>
C04	手机存储柜	800*250*600mm	1	台	<p>1、304#不锈钢柜体,每门配置独立安全锁具。</p> <p>2、柜内分为三层,304#不锈钢材质,配有 UBS 插口 48 个;</p> <p>3、均具有充电功能,即插即用。</p>
C05	挂墙柜(厨师帽/手套/口罩/一次性厨师服)	450*250*600mm	1	台	<p>1、柜身:采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作;</p> <p>2、柜内:层板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作,活动式设计方便不同高度物品的收纳;</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、柜门：不锈钢掩门，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，一体式不锈钢折边把手，采用磁吸式掩门设计，隐形嵌入式门轴，配静音防撞胶垫。
C06	紫外线消毒灯	L=1200mm	4	台	1、电压(V)：220V； 2、功率(W)：约 36W； 3、适用面积： $\geq 40\text{ m}^2$ ； 4、固定方式：插入式； 5、控制方式：开关控制； 6、要求产品安全稳定，防霉性能好； 7、可对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、白色念珠菌等病菌在较短时间内杀灭。
C07	三门更衣柜	900*600*1800	9	台	1、采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作； 2、每门柜体内结构为 3 层，中间层配有 304#不锈钢挂衣杆；配置钢制锁具、镜子； 3、有防潮通风孔、号码牌标签栏。
C08	洗手池柜	500*420*800+100mm	2	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度约 100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 $\geq 280\text{mm}$ ，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 0.8mm 不锈钢板； 5、柜脚：采用 $\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
C08a	感应水龙头	约 160*185*125mm	2	台	1、黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理； 2、座台式安装，开孔尺寸约 25mm； 3、红外感应距离约 25cm，感应距离可调； 4、三通接口设计，可接冷、热水源； 5、感应龙头尺寸约 160*185*125mm； 6、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供第三方检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
C08b	感应消毒液分配器	约 85*89*205mm	2	个	1、容量：≥500ml 2、尺寸：约 85*89*205mm 3、三档可调出液量，红外线自动感应
C08c	烘手器	冷热型	2	个	1、电压功率：220V/约 900W 2、启动方式：红外感应 3、产品规格：冷热型
中餐冷库					
D01	冷库专用四层货架	1800*500*1800mm	4	台	1、立柱：采用≥1.5mm 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢封堵满焊工艺，配可调式不锈钢方型子弹脚； 2、层板：采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板，层板四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用≥1.5mm 厚 304# 槽型不锈钢管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形。
D02	冷库专用四层货架	1500*500*1800mm	7	台	1、立柱：采用≥1.5mm 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢封堵满焊工艺，配可调式不锈钢方型子弹脚； 2、层板：采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板，层板四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					垢之处，完全满足食品卫生要求,台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 槽型不锈钢管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形。
D03	不锈钢地架	1200*600*200mm	2	台	1、立柱框架：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管； 2、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管制作，配可调式不锈钢子弹脚。
D04	不锈钢地架	1000*600*200mm	1	台	1、立柱框架：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管； 2、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管制作，配可调式不锈钢子弹脚。
D05	下沉式移门冷冻库	4300*3600*3700mm	1	座	1、温度范围： $-14^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$ ； 2、库体：库体保温层符合国家 GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》标准要求，达到 B1 等级； （1）库板：库板：采用的保温材料聚氨酯，密度 $40\pm 2\text{KG}/\text{m}^3$ ，厚度 $\geq 100\text{mm}$ ；采用 $\geq 0.8\text{mm}$ 304#不锈钢板； （2）库门：内外表面与冷库板材质一致；配不锈钢门把手含锁、不锈钢门铰链，门边镶嵌 PVC 磁性密封条，门下设有两层防漏胶边；冷库门需配备安全电压（小于等于 36V）发热丝，外包磁性不锈钢层，用以保护磁性密封衬垫并防止霜冻和冷凝，冷库设有安全逃生装置，门上安装可视玻璃窗； （3）冷库地面：地面贴防滑不锈钢板 1.2mm 厚；密度标准 $\geq 40\pm 2\text{KG}/\text{m}^3$ ；抗压强度标准 $\geq 160\text{kPa}$ ；导热系数标准 $\leq 0.024\text{W}/(\text{m}\cdot\text{K})$ ；粘合强度标准 $>0.100\text{MPa}$ ；抗弯承载能力 $\leq 8.80\text{mm}$ ； 3、制冷系统：包括冷库外部装置的制冷机组、及挂于冷库内部的蒸发器； （1）制冷机组为封闭风冷式机组，蒸发器设有自动除霜系统，包括超热保护器及时间控制器； （2）制冷剂采用环保型冷媒； （3）制冷机组、储液器、组件固定于钢座或机组箱体上；机组的储液器

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>大小确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有热熔式安全阀；</p> <p>(4) 制冷机组标准配置下列装置或功能：a、制冷系统配置高低压控制器，其中高压开关采用手动复位型，低压控制器采用可调压差控制型；b、机组冷凝器翅片有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率；</p> <p>(5) 由于安装现场条件的客观因素，机组可以在-10℃至+48℃环境内可安全运行；</p> <p>(6) 蒸发器净高度（不包括排水接头）不超过 500mm，平滑安装于天花底以提供最大的空间；</p> <p>(7) 盘管的制造使用无缝铜管制造，加上波浪状铝质翅片；</p> <p>(8) 盘管热交换部份不对污物敏感，不易积聚污积和雪霜；盘管使用叉排设计，以增加换热效率；</p> <p>(9) 智能按需热气除霜：采用空气能热泵原理进行高效除霜，除霜完成自动退出，不受固定除霜时间影响；</p> <p>4、冷库控制箱：配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压不平衡的保护装置功能；配有系统状态及故障自动诊断模块，并相应配有多点温度传感器，检测环境温度、回气温度、排气管温度、压缩机电机温度，诊断模块用代码方式显示系统及机组的运行状态，以方便检修人员及时发现系统的故障点，第一时间排除故障；</p> <p>5、远程监控系统：物联网与控制系统连接可远程监控冷库运行状况及故障远程报警。移动端或电脑端可实时查询冷库状态，显示内容包含但不限于（温度、系统运行状态、故障信息等）。</p>
D06	下沉式移门冷藏库	3300*3600*3700mm	1	座	<p>1、温度范围：0℃～5℃；</p> <p>2、库体：库体保温层符合国家 GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》标准要求，达到 B1 等级；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>(1)库板：库板：采用的保温材料聚氨酯，密度 $40 \pm 2\text{KG}/\text{m}^3$，厚度 $\geq 100\text{mm}$；采用 $\geq 0.8\text{mm}304\#$ 不锈钢板；</p> <p>(2)库门：冷库门采用全卧式安装，绝缘隔热，内外表面与冷库板材材质一致；配不锈钢门把手含锁、不锈钢门铰链，门边镶嵌 PVC 磁性密封条，门下设有两层防漏胶边；冷库门需配备安全电压（小于等于 36V）发热丝，外包磁性不锈钢层，用以保护磁性密封衬垫并防止霜冻和冷凝，冷库设有安全逃生装置，门上安装可视玻璃窗；</p> <p>(3)冷库地面：地面贴防滑不锈钢板 1.2mm 厚；密度标准 $\geq 40 \pm 2\text{KG}/\text{m}^3$；抗压强度标准 $\geq 160\text{kPa}$；导热系数标准 $\leq 0.024\text{W}/(\text{m} \cdot \text{K})$；粘合强度标准 $> 0.100\text{MPa}$；抗弯承载能力 $\leq 8.80\text{mm}$；</p> <p>3、制冷系统：包括冷库外部装置的制冷机组、及挂于冷库内部的蒸发器；</p> <p>(1) 制冷机组为封闭风冷式机组，蒸发器设有自动除霜系统，包括超热保护器及时间控制器；</p> <p>(2) 制冷剂采用环保型冷媒；</p> <p>(3) 制冷机组、储液器、组件固定于钢座或机组箱体上；机组的储液器大小确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有热熔式安全阀；</p> <p>(4) 制冷机组标准配置下列装置或功能：a、制冷系统配置高低压控制器，其中高压开关采用手动复位型，低压控制器采用可调压差控制型；b、机组冷凝器翅片有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率；</p> <p>(5) 由于安装现场条件的客观因素，机组可以在 -10°C 至 $+48^\circ\text{C}$ 环境内可安全运行；</p> <p>(6) 蒸发器净高度（不包括排水接头）不超过 500mm，平滑安装于天花底以提供最大的空间；</p> <p>(7) 盘管的制造使用无缝铜管制造，加上波浪状铝质翅片；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>(8) 盘管热交换部份不对污物敏感, 不易积聚污积和雪霜; 盘管使用叉排设计, 以增加换热效率;</p> <p>(9) 智能按需热气除霜: 采用空气能热泵原理进行高效除霜, 除霜完成自动退出, 不受固定除霜时间影响;</p> <p>4、冷库控制箱: 配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压不平衡的保护装置功能; 配有系统状态及故障自动诊断模块, 并相应配有多点温度传感器, 检测环境温度、回气温度、排气管温度、压缩机电机温度, 诊断模块用代码方式显示系统及机组的运行状态, 以方便检修人员及时发现系统的故障点, 第一时间排除故障;</p> <p>5、远程监控系统: 物联网与控制系统连接可远程监控冷库运行状况及故障远程报警。移动端或电脑端可实时查询冷库状态, 显示内容包含但不限于(温度、系统运行状态、故障信息等)。</p>
中餐蔬菜加工间					
E01	四门高身冷藏雪柜(风冷)	约 1210*800*2000mm	1	台	<p>1、柜体整体不锈钢材质, 制冷机组位置集成不锈钢格栅设计;</p> <p>2、制冷机组可拆卸式, 方便维修或更换机组;</p> <p>3、可拆卸式冷凝器过滤网, 方便日常清洁维护;</p> <p>4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘;</p> <p>5、箱体保温层达到约 65mm 厚, 整体高密度发泡;</p> <p>6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角, 冰箱保持卫生;</p> <p>7、微电脑智能控制, 自动化霜;</p> <p>8、温度范围: $-6^{\circ}\text{C} \sim 12^{\circ}\text{C}$;</p> <p>9、电压功率: 220V/约 500W;</p> <p>10、有效容积: $\geq 1080\text{L}$;</p> <p>11、▲产品具有符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、GB 4343.1-2018、GB 17625.1-2022 标准的检测报告(投标时提供国家认可检测机构出具的检</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					测报告复印件)； 12、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）
E03	洗地龙头连转向架	10m	1	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2、固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体； 3、液压管长度≥10米，重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐高温≥85℃； 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。
E04	双层工作台	1500*800*800+150mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边折下约40mm，再向内折约20mm形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用≥1.5mm厚304#槽型不锈钢焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、背板：采用≥1.5mm厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板规格≥150mm*20mm； 3、层板：底部层板为≥1.2mm厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，下部焊接≥1.5mm厚304#不锈钢槽型加强撑； 4、脚通：采用≥1.5mm厚38mm*38mm304#不锈钢方管制作，底部配可调式不锈钢子弹脚，脚通与台面连接处采用三角托架支撑焊接，坚固耐用。
E05	承重型大单星水池	1200*800*800+150mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度≥150mm，厚度约20mm；四面采用约135°斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用≥1.2mm厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为400mm，底部压折引水线，配1.0mm厚不锈钢高身下水口； 3、星盆前、侧围板：采用≥1.2mm厚304#雪花拉丝不锈钢板制作；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
E05a	双温星盆龙头	8寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360度可旋转； 4、开孔尺寸约25mm*2，左右开孔间距约203mm(偏芯设计可调范围约15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达1级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
E06	承重型大双星水池	1800*800*800+150mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度 $\geq 150\text{mm}$ ，厚度约20mm；四面采用约135°斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为400mm，底部压折引水线，配1.0mm厚不锈钢高身下水口； 3、星盆前、侧围板：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作； 4、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
E06a	双温星盆龙头	8寸	2	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360度可旋转；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4、开孔尺寸约 25mm*2, 左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm); 5、总高度≥207mm, 出水口中距台面≥139mm; 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求(投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书); 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》(GB 25501-2019), 水嘴水效等级达 1 级(投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图)。
E06b	摇柄去水制	带溢水口	2	台	1、黄铜铸造主体, 表面粗镀铬处理; 2、水槽开孔直径约 90mm; 3、溢水管开孔直径约 2 寸; 4、旋转开关, 摇摆长度约 280mm, 配绝缘耐热手柄; 5、可拆卸过滤网, 方便清理。
E07	砧板刀具消毒柜	1200*800*800+150mm	1	台	1. 台面: 采用≥1.5mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作, 台面四边需折下约 40mm, 后挡板约 100*20mm; 2. 柜体: 侧、底、层板采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作, 柜体分为左中右三个功能区, 背板采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作; 3. 结构功能: (1) 左区刀具消毒区, 前拉板为中间内镶玻璃可视窗结构, 内置刀具存放架, 方便刀具存放消毒; (2) 柜右区为双掩门结构, 掩门为内镶玻璃可视窗结构, 内置不锈钢菜墩存放架, 能存放不同厚度菜墩; 柜内背板嵌紫外线消毒灯, 用于柜体内物品消毒, 消毒灯配有防撞防护罩; 4. 消毒方式: 紫外线+红外线消毒, 温度最高可达 80 摄氏度, 设漏电保护电路; 5. 柜门: 为双层不锈钢结构, 外侧采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作, 门内衬为≥0.8mm 不锈钢板, 门面嵌≥6mm 钢化玻璃; 6. 柜脚: 采用Φ51mm 不锈钢可调节重力脚;

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					7. 附件：配备多功能液晶显示控制面板，具备设置消毒时间、自动定时等功能。
E08	双层工作台	1300*800*800+150mm	1	台	<p>1、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 槽型不锈钢焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形；</p> <p>2、背板：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，背板规格$\geq 150\text{mm} \times 20\text{mm}$；</p> <p>3、层板：底部层板为$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，下部焊接$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢槽型加强撑；</p> <p>4、脚通：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 38mm*38mm 304# 不锈钢方管制作，底部配可调式不锈钢子弹脚，脚通与台面连接处采用三角托架支撑焊接，坚固耐用。</p>
E10	挂墙双层板	1800*350*600mm	3	台	<p>1、层板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花丝不锈钢板制作；</p> <p>2、立柱采用$\geq 38 \times 38 \times 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管。</p>
E11	全不锈钢带盖 土豆去皮机	约 1240*760*1000mm	1	台	<p>1、加工能力：$\geq 800\text{KG}/\text{HR}$；</p> <p>2、电压功率：380V/约 1.5KW；</p> <p>3、毛刷长度：约 1 米；</p> <p>4、毛刷数量：≥ 6 根；</p> <p>5、整机为 304 不锈钢制作，带半盖；</p> <p>6、采用 6 根尼龙毛刷，360 度全方位滚动摩擦去皮，去皮更彻底干净；</p> <p>7、配置给水喷淋装置，边去皮边清洗，适用于土豆、胡萝卜、莲藕、甘薯等块茎类物料的清洗去皮。</p>
E12	不锈钢地架	600*700*100mm	2	台	<p>1、层板：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 不锈钢板制作，四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢管焊接加强</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					撑，支撑重物时不弯曲变形； 2、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管制作，配可调式不锈钢子弹脚。
E13	多功能切菜机	约 1160*550*1300mm	1	台	1、加工能力：300—1000KG/HR； 2、切长度：1—60mm(可调)； 3、输送皮带宽度： $\geq 120\text{mm}$ ； 4、电压功率：220V/约 1.5KW； 5、刀组：随机含（切叶菜）大双刀 1 组、（切球茎类菜）切丁刀盘 1 组、切片刀盘 1 个、切丝刀盘 1 个（多种尺寸可任意挑选）； 6、通过更换刀盘或双变频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁； 7、机器为双头设计，可同时工作，菜、根茎菜切片、切丝、切丁一机全功能处理； 8、整机采用不锈钢制造；双变频器设计，可分别控制皮带与输送带来达到切割尺寸的调整； 9、配置静音万向轮，方便移动。 10、随机附一套备用刀片，一用一备
E14	粘捕式灭蝇灯	500*200*340mm	1	台	1、电源：220V/约 45W； 2、有效面积：60-90 m ² 3、粘蝇纸尺寸：约 430*90mm 4、灯管和：约 450mm 5、双面粘捕，无声诱捕； 6、采用半密封式收集器克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点； 7、前后挡板内承载粘蝇纸，两块挡板与诱蝇灯管成 V 字形，诱捕效果更好； 8、整体铝合金结构结实耐用，能抵御厨房油烟高温腐蚀。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
中餐肉类加工间					
F01	四门高身冷冻雪柜（风冷）	约 1210*800*2000mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围：-15℃~-25℃； 9、电压功率：220V/约 700W； 10、有效容积：≥1080L。 11、▲产品具有符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、GB 4343.1-2018、GB 17625.1-2022 标准的检测报告（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告复印件）； 12、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）
F02	承重型双星水池	1500*800*800+150mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度≥150mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用≥1.2mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 400mm，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、星盆前、侧围板：采用≥1.2mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作； 4、脚通：采用≥1.5mm 厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用≥1.5mm 厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配 4 个可调

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					式不锈钢方型子弹脚。
F02a	双温星盆龙头	8 寸	2	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴≥8 寸，铜管厚度≥1.0mm，360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度≥207mm，出水口中距台面≥139mm； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
F03	挂墙式刀具消毒柜	约 545*138*660mm	1	台	1. 电子触摸屏 2. 全自动电子控制系统 3. 显示屏显示消毒时间，可自定义设定刀具消毒时间并记录 4. 有安全开关和门锁，开门即自动关闭紫外线灯 5. 透明有机玻璃刀具架，刀具无需旋转即可消毒，可放置中餐刀具、西餐刀具。 6. 茶色玻璃门板，防止紫外线外泄 7. 功率：220V/约 15W 8. 刀具架至少可放 10 把刀 9. ▲产品具有符合 GB4706.1-2005 或 GB/T 4706.1-2024 的检测报告，检测内容包括但不限于对设备的稳定性和机械危险、对触及带电部件的防护等多项安全性能（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）。
F04a	单星杀鱼台	约 1500*760*800+300mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，四面采用约 135° 斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水，杀鱼砧板前端设计喷淋水管，方

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					便清洗杀鱼砧板污渍，杀鱼砧板后端带水槽并带不锈钢残渣篮，高围挡水板高度 $\geq 300\text{mm}$ ，宽度 $\geq 30\text{mm}$ ； 2、砧板：采用 PE 材质，厚度 $\geq 25\text{mm}$ ； 3、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，星斗深度 $\geq 400\text{mm}$ ，星斗底部压折引水线，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 4、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
F04b	双温星盆龙头	8 寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
F04c	双温高压花洒连水龙头	双温	1	台	1、座台式单孔双温高压花洒，黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、优质陶瓷阀芯、一字手柄； 3、横向固定杆长度约 300mm，工作高度 $\geq 1200\text{mm}$ ； 4、打孔尺寸约 32mm； 5、不锈钢软管配大流量喷阀，耐热手柄； 6、配 12 寸摇摆龙头。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
F05	双层工作台	1700*760*800+150mm	1	台	<p>1、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 槽型不锈钢焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形；</p> <p>2、背板：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，背板规格$\geq 150\text{mm} \times 20\text{mm}$；</p> <p>3、层板：底部层板为$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，下部焊接$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 不锈钢槽型加强撑；</p> <p>4、脚通：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 38mm*38mm 304# 不锈钢方管制作，底部配可调式不锈钢子弹脚，脚通与台面连接处采用三角托架支撑焊接，坚固耐用。</p>
F06	挂墙双层板	1700*350*600mm	1	台	<p>1、层板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花丝不锈钢板制作；</p> <p>2、立柱采用$\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管。</p>
F11	绞肉机	约 566*520*927mm	1	台	<p>1、加工能力：$\geq 500\text{kg}/\text{H}$；</p> <p>2、绞盘孔径：5mm/9mm/16mm（选配）；</p> <p>3、电压功率：380V/约 1.5kW；</p> <p>4、整机采用 304 不锈钢制造，耐磨蚀，符合食品卫生需求；</p> <p>5、整体机身和绞肉部件材质为 304 不锈钢。通过刀片切割而不是挤压的方式碎肉，确保肉质鲜美；</p> <p>6、绞肉部件可简单拆卸，清洗便捷；</p> <p>7、随机附备用刀头一套。</p>
F12	粘捕式灭蝇灯	约 500*200*340mm	1	台	<p>1、电源：220V/约 45W；</p> <p>2、有效面积：60-90 m^2</p> <p>3、粘蝇纸尺寸：约 430*90mm</p> <p>4、灯管和：约 450mm</p> <p>5、双面粘捕，无声诱捕；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					6、采用半密封式收集器克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点； 7、前后挡板内承载粘蝇纸，两块挡板与诱蝇灯管成V字形，诱捕效果更好； 8、整体铝合金结构结实耐用，能抵御厨房油烟高温腐蚀。
F13	厨房专用保洁柜	1200*600*1800mm	1	台	1、柜体：顶板、侧板、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚304#不锈钢管焊接加强撑，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304#雪花拉丝不锈钢板制作； 2、柜内：配置除异味装置，保证墩布清洗无异味；柜内中上部镶嵌保洁用具钩/夹，方便悬挂保洁用具；柜内底部设置活动式接水槽，可抽出方便清理； 3、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，门内板中上部镶嵌毛巾挂钩；柜门采用磁吸式掩门设计，内嵌式PVC把手，门下部冲通风孔； 4、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
F13b	双温星盆龙头	8寸	1	个	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360度可旋转； 4、开孔尺寸约 $25\text{mm} \times 2$ ，左右开孔间距约 203mm （偏芯设计可调范围约 15mm ）； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达1级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
中餐后厨区域（1）					

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
G01	粘捕式灭蝇灯	约 500*200*340mm	3	台	1、电源：220V/约 45W； 2、有效面积：60-90 m ² 3、粘蝇纸尺寸：约 430*90mm 4、灯管和：约 450mm 5、双面粘捕，无声诱捕； 6、采用半密封式收集器克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点； 7、前后挡板内承载粘蝇纸，两块挡板与诱蝇灯管成 V 字形，诱捕效果更好； 8、整体铝合金结构结实耐用，能抵御厨房油烟高温腐蚀。
G02	四门高身冷藏雪柜（风冷）	约 1210*800*2000mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围：-6℃~12℃； 9、电压功率：220V/约 500W； 10、有效容积：≥1080L。
G02a	四门高身冷冻雪柜（风冷）	约 1210*800*2000mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					8、温度范围：-15℃~-25℃； 9、电压功率：220V/约 700W； 10、有效容积：≥1080L。
G03	单通工作柜（掩门）	1500*800*800+100mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，台面下部采用≥1.5mm厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、柜体：侧、底板均采用≥1.2mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用≥1.5mm厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用≥1.0mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：隔层板采用≥1.2mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用≥1.5mm厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用≥1.0mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬≥0.8mm厚不锈钢板，柜门采用磁吸式掩门设计。 5、柜脚：采用≥Φ51mm 不锈钢可调节重力脚。
G04	双星盆台柜	约 1720*800*800+100mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，三面采用约 135°斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水；台面后挡水板高度约 100mm，宽度约 20mm； 2、星盆：采用≥1.2mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，星盆深度≥400mm，底部压折引水线，配≥1.0mm厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用≥304# 1.2mm雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用≥1.0mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用≥1.0mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬≥0.8mm 不锈钢板；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、柜脚：采用 $\geq\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
G04a	双温星盆龙头	8 寸	2	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
G05	平台冷藏雪柜 (风冷)	1800*750*800+100mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围： $-6^{\circ}\text{C}\sim 12^{\circ}\text{C}$ ； 9、电压功率：220V/约 300W； 10、有效容积： $\geq 490\text{L}$ 。 11、▲产品具有符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、GB 4343.1-2018、GB 17625.1-2022 标准的检测报告（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告复印件）； 12、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					标时提供证书复印件)
G06	挂墙双层板	1800*350*600mm	2	台	1、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花丝不锈钢板制作； 2、立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管。
G07	挂墙双层板	1400*350*600mm	1	台	1、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花丝不锈钢板制作； 2、立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管。
G08	洗地龙头连转向架	15m	1	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体； 3、液压管长度 ≥ 15 米，重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ； 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。
G10	整体岛台柜台面	4000*1000*40mm	4	平米	1、使用 $\geq 2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢整体台面，台面刨槽处理，四周圆边框做法； 2、台面需与现场定位，拼装后焊接、打磨、精抛光处理； 3、所有连接处，均为满焊； 4、设备通风散热需协调布置，提高耐用性能。
G10a	双通工作柜（千秋门+掩门）	2000*1000*800mm	2	台	1、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 2、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 3、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚； 4、柜门：千秋门+掩门设计，门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板；千秋门柜门为上掀式结构设计，设计有上翻门导向槽，滑动限位器，一体式不锈钢折边把手，门体翻转隐藏于柜内，方便操作。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
G11	整体岛台柜台面	4700*1000*40mm	4.7	平米	1、使用 $\geq 2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢整体台面，台面刨槽处理，四周圆边框做法； 2、台面需与现场定位，拼装后焊接、打磨、精抛光处理； 3、所有连接处，均为满焊； 4、设备通风散热需协调布置，提高耐用性能。
G11a	双通工作柜（千秋门+掩门）	2000*1000*800mm	2	台	1、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 2、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 3、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚； 4、柜门：千秋门+掩门设计，门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板；千秋门柜门为上掀式结构设计，设计有上翻门导向槽，滑动限位器，一体式不锈钢折边把手，门体翻转隐藏于柜内，方便操作。
G11b	单星盆台柜	1000*700*800mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度约 100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 $\geq 400\text{mm}$ ，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板； 5、柜脚：采用 $\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
G11c	双温星盆龙头	8 寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴≥8 寸，铜管厚度≥1.0mm, 360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2, 左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度≥207mm, 出水口中距台面≥139mm； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
G12a	双层吊架	2000*400*2000mm	4	台	层板采用≥1.2mm 厚 304#雪花丝不锈钢板制作。
G13	炉拼台带前挡板	约 400*1100*810+400mm	4	台	1、整体采用≥1.2mm 厚 304# 雪花丝不锈钢板制作； 2、与灶具平面、前板的弧度一致。
G14	电磁单头大锅灶	1000*1100*800+400mm	1	台	1、外壳采用 304 不锈钢制作，面板厚≥1.2mm 其余板材厚度≥1.0mm；台面一体成型设计，壳体框架结构设计，安全稳固容易清洁； 2、产品配置数字驱动机芯，可据锅具材质、移动速度、位置进行实时变换火力加热，宽电压设计，确保设备不受电网波动而影响正常工作；全铜线圈，火力均匀加热面积大；磁感档位调节开关，多档位功率调节方便火力掌控；LED 显示屏，直观显示累计电量、档位、功率、故障代码等功能；隧道式散热风道，可避免油烟侵蚀电路； 3、配约φ800mm 加厚翻边大炒锅； 4、功率：约 20KW，电压：380V； 5、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					6、产品符合 GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》标准，能效等级：1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或能效标识）； 7、产品整机依据 GB/T 2423.3-2016 标准进行恒定湿热试验，在标准规定试验条件下经试验后，外观正常无生锈无变形（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）。
G15	电磁双头双尾小炒灶	2000*1100*800+400mm	3	台	1、外壳采用 304 不锈钢制作，面板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 其余板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；台面一体成型设计，壳体框架结构设计，安全稳固容易清洁； 2、产品配置数字驱动机芯，可据锅具材质、移动速度、位置进行实时变换火力加热，宽电压设计，确保设备不受电网波动而影响正常工作；全铜线圈，火力均匀加热面积大；磁感档位调节开关，多档位功率调节方便火力掌控；LED 显示屏，直观显示累计电量、档位、功率、故障代码等功能；隧道式散热风道，可避免油烟侵蚀电路； 3、配约 $\phi 400\text{mm}$ 加厚炒锅； 4、功率：约 30KW，电压：380V。 5、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）； 6、产品符合 GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》标准，能效等级：1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或能效标识）。
G16	调料柜车	约 540*720*800mm	3	台	1、车 身：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作； 2、槽 体：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，槽深 $\geq 100\text{mm}$ ，放置调料缸使用，配置 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢防尘盖，操作时可取下侧挂； 3、柜 门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4、柜内层板：柜内配置可活动的层板，可调节，方便收纳物品，方便清洁卫生； 5、脚 轮：配 4 个不小于 3 寸的优质静音脚轮，其中 2 个万向脚轮带刹车器。
G17	10 盘电万能蒸烤箱	约 1000*800*1140mm	1	台	1、电压功率：380V/约 16KW； 2、容量：10 格 1/1GN； 3、可实现焙烤、煎烤、架烤、蒸、焖等烹饪方法； 4、电容屏操作面板，采用滑动操作，内置的智能烹饪系统操作简单易学； 5、可储存超过 250 个自动烹饪过程，中途可切换成手动烹饪模式，操作简单方便，只需选择相应模式（蒸/ 烤 / 蒸烤），调节温度、湿度、时间调节即可； 6、自动检测菜品装载量，自动容量检测、自动质量调控功能，无需中心温度探针，能保证菜品的出品一致（一般温度、湿度不变，菜品份量增加烹饪时间会增加）； 7、可向使用者提供相同烹饪模式下能相容烹饪的食材的智能建议，并确保不同食材一同烹饪时不会串味； 8、可以设定烹饪完成的时间，也可设置不同菜品在同一烹饪模式和时间内完成。设定烹饪完成的时间后，在烹饪中途会提醒厨师该放入何种菜品； 9、可使用特制灵活层架，容量相当于目前通用的 GN1/1 的 1.5 倍，使万能蒸烤箱容量增大； 10、在每次烹饪完成后，蒸烤箱会自动总结本次烹饪电和水的消耗量，数据化客观展示节能节水效果。 11、操作系统内置视频助手，即视频说明书，方便使用者随时查阅（投标时提供证明资料格式不限）； 12、产品符合 GB4806. 9-2023 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					品的标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告复印件）。
G17a	万能蒸烤箱插盘柜	850*850*700mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，台面对下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑 2、柜体：侧板、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：插盘托条采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢板制作，插盘层距不小于 100mm； 4、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
G18	多功能电力四门蒸柜	835*800*1700mm	1	台	1、电压：380V，功率：约 20KW； 2、容量：四门最多可放置 13 个 GN1/1 份数盆； 3、蒸柜可实现多任务工作，独立烹饪腔同时工作互不影响； 4、可根据需要启动每个独立烹饪腔工作，根据每个菜品的需要自动变频调节烹饪腔的蒸汽量 5、蒸柜采用高频加热线盘，体积小功率大，从冷水到出蒸汽只需约 5 分钟； 6、内嵌智能保护系统，可以测量水垢厚度及水位，最大程度的保护水箱，防止干烧损坏； 7、柜身采用 $> 1.0\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢板制作，内部为弧形转角内胆； 8、液晶触摸屏控制面板，可预设和识别历史烹饪步骤，监督控制每个步骤，确保每一个菜品品质，再次烹饪相同菜品只需一键即可轻松搞定。
G19	电磁双头低汤灶	1300*700*500+700mm	1	台	1、整机采用 304# 不锈钢制作，面板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，不锈钢板，侧、前、后、靠背均采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 2、配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用数字信号处理器，性能稳定； 3、配置全铜感应线盘，加热区域最大，火力均匀；整机三重立体防辐射屏

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					蔽设计，防油污、水及虫侵蚀； 4、流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风和送风相结合，散热充分，寿命长； 5、配置脚动式磁感开关，可至少 8 档 360 度旋转火力调节，加热温度区间精细，方便掌控火候； 6、配置明火仿真显示屏，全中文直观显示故障代码功能，包括但不限于：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”，方便维护；实时档位对应实时功率，屏显加热区域同步功能。 7、电压功率：380V/约 2*15KW； 8、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）； 9、产品符合 GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》标准，能效等级：1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或能效标识）； 10、产品所用控制机芯依据 GB/T 2423.34-2024 标准进行温度/湿度组合循环试验，在标准规定试验条件下经试验后，外观无异常现象且能正常工作（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）。
G20	智能液沫净化 排烟罩	9400*1350*550mm	12.7	平米	1.罩体：采用 ≥1.2mm 厚 304#雪花丝不锈钢板制作； 2.烟罩净化单元系统：烟罩前置化学液沫分解层板，水喷淋净化系统，每组烟罩可分组控制风量，独立运行，内置控液箱，可自动添加除油剂，自动清洗，自动排污； 3.智能电子控制屏：显示设备运行状态与故障原因； 4.内置水泵：烟罩内配置不锈钢水泵，功率约 120W； 5.烟罩照明：烟罩灯为嵌入式做法，内嵌 2 条 LED 灯管，四周密封防止油

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					烟浸入，方便安装维修。
G20a	烟罩装饰板	10750*1000mm	10.7	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
G20b	不锈钢封墙板	10750*2000mm	21.5	平米	1、采用厚度为 ≥ 1.2 mm的304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
G21	不锈钢油网烟罩连送风	3480*1350*550mm	4.7	平米	1. 罩体：烟罩体采用 ≥ 1.2 mm厚304#不锈钢雪花拉丝板制作； 2. 滤油网篦子：采用 ≥ 1.0 mm厚304#不锈钢板制作，尺寸约500mm*600mm，内外双层栅格过滤油烟结构； 3. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，采用 ≥ 1.0 mm厚304#不锈钢板制作，配置活动插槽，方便拿取清洗； 4. 烟罩照明：照明灯为嵌入式做法，灯罩尺寸：约1030mm*280mm；每组内嵌2条LED灯管，可拆卸，方便安装、维修； 5. 岗位送风：烟罩前端含岗位送风装置，出风口为孔式或缝隙，均匀遍布烟罩前端侧方与下方，调试后需保证出风均匀。
G21a	烟罩装饰板	4830*1000mm	4.8	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
G21b	不锈钢封墙板	4830*2000mm	9.6	平米	1、采用厚度为 ≥ 1.2 mm的304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
G22	裹粉台连水池	1900*800*800+300mm	1	台	1、台面：采用 ≥ 1.5 mm厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边折下约40mm，再向内折约20mm形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用 ≥ 1.2 mm厚304#槽

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					型不锈钢焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、槽体：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，深度为 $\geq 400\text{mm}$ ， 3、背板：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，背板规格 $\geq 300\text{mm} \times 20\text{mm}$ ； 4、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304#不锈钢方管制作，底部配可调式不锈钢子弹脚，脚通与台面连接处采用三角托架支撑焊接，坚固耐用。
G22a	双温星盆龙头	8寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
G23	煎扒炉底柜	1000*800*600mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4、柜门：掩门，门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚不锈钢板。 5、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
G24	煎扒炉	约 350*650*480mm	2	台	1、电压/功率：380V/约 5.5kw； 2、扒板厚度：上扒板约 20mm，下扒板约 18mm； 3、上扒板位置可随停，配有阻尼控制系统，可精准控制烹饪压力，又能有效避免因压力过大导致食物变形或压损； 4、上下煎板可独立控温，温度在 30℃-300℃可调，根据不同食材特性灵活设定烹饪温度。内置的智能均温技术，确保整个工作区域温度均匀一致； 5、下扒板左右两侧有挡板防止油水流出； 6、前沿配备隔热防护板，防止操作人员意外接触烫伤，保障使用安全。底部可拆卸接渣盒设计，方便收集食物残渣，清洁维护简单快捷。
G25	自动升降式微电脑炸炉（内置滤油系统）	约 920*470*1170mm	1	台	1、电压/功率：380V/约 12KW； 2、油缸容量： $\geq 40\text{L}$ ； 3、温度范围：90℃-190℃，精准控温技术确保温度波动范围极小，满足不同食材的多样化烹饪需求； 4、微电脑操作面板，可自定义保存多种菜单； 5、内置滤油系统，有效延长食用油使用寿命； 6、自动升降炸制系统，一键掌控智能调节； 7、配置静音万向轮，方便移动。
G26	三层披萨炉连底部烤盘架	1270*1030*1800mm	1	台	1、电压/功率：380V/约 27KW； 2、容量：可同时烤制约 12 个 9 寸~12 寸披萨，一次烤制时间 4-5 分钟左右，每小时可烤制 150 个左右（具体看披萨的品质，以及披萨的厚度等，在时间及温度上会略微有所不同）； 3、温度范围：0-400℃，可精准调节以满足不同披萨烤制工艺对温度的要

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					求； 4、控制类型：智能控制面板，可显示实时温度、时间等参数； 5、底部烤盘架：可放置 4 盘 400*600mm 烤盘； 6、机身：机身采用食品级不锈钢材质，双层钢化玻璃设计，隔热效果好，耐高温，大视野更清晰的观察烘烤情况； 7、装置计时器及内部灯：计时器可精准把控时间，内部灯能使操作者更好的观察内部状况。
G27	电热双缸炸炉	800*800*(810+30)mm	1	台	1、电压功率：380V/约 24KW； 2、采用 304 不锈钢板，台面采用≥1.5mm 厚不锈钢板，坚固耐磨、显示屏边框整体冲压成型； 3、内置精准油温传感器，温控准确，温度波动幅度小，确保均匀受热。自适应数字判断磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高； 4、按键式温度调节，调温（50~210℃）更加简单精准； 6、内置精准油温传感器，温控准确，温度波动幅度小，确保均匀受热； 7、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫； 8、宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作； 9、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）
G28	电热平扒炉	800*800*(810+30)mm	1	台	1、电压功率：380V/约 12KW ； 2、采用 304 不锈钢板，台面采用≥1.2mm 厚不锈钢板，坚固耐磨； 3、特制导热扒板，聚能储温火力均匀，煎炒不易粘底，易清洁； 4、按键式温度调节，调温（50~300℃）简单精准； 5、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫； 6、宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作。 7、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					时提供证书复印件)
G29	炉拼台带前挡板	250*800*810+30mm	1	台	1、整体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花丝不锈钢板制作； 2、与灶具平面、前板的弧度一致。
G30	六格电热意粉炉	800*800*(810+30)mm	1	台	1、电压功率：380V/约 18KW； 2、采用 304 不锈钢板，台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板，其余采用优质板材厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ；台面一体成型设计，壳体框架结构设计，安全稳固容易清洁； 3、操作简单、易用，定时定温功能。 4、手动机械式排水开关，更加方便、可靠。 5、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 6、内置精准温度传感器，温控准确，温度波动幅度小，确保均匀受热。内置干烧保护系统，产品使用寿命更长。
G31	电磁四头煲仔灶	800*800*(810+30)mm	1	台	1、电压功率：380V/单头功率 $\geq 3.5\text{KW}$ ； 2、全部采用不锈钢，面板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 其余板材厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ；台面一体成型设计，壳体框架结构设计，安全稳固容易清洁； 3、高强度独立微晶面板，耐冷热冲，耐磨损耐撞击； 4、旋转式五档火力精准调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确； 5、独立一体化机芯：每个炉头配一套独立的“散热+三防+电路”系统，每套系统独立运行； 6、耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不烧线盘； 7、产品符合 GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》标准，能效等级：1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识）。 8、产品具有安全与电磁兼容产品认证证书（投标时提供证书复印件）。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
G32	整体岛台柜台面	3000*1400*40mm	4.2	平米	1、使用 $\geq 2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢整体台面，台面刨槽处理，四周圆边框做法； 2、台面需与现场定位，拼装后焊接、打磨、精抛光处理； 3、所有连接处，均为满焊； 4、设备通风散热需协调布置，提高耐用性能。
G32a	平台冷冻雪柜 (台面开孔放置份数盆)(风冷)	1500*750*800mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围： $-15^{\circ}\text{C} \sim -25^{\circ}\text{C}$ ； 9、电压功率：220V/约 600W； 10、有效容积： $\geq 390\text{L}$ 。
G32b	平台冷藏雪柜 (风冷)	1500*750*800mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围： $-6^{\circ}\text{C} \sim 12^{\circ}\text{C}$ ； 9、电压功率：220V/约 300W； 10、有效容积： $\geq 390\text{L}$ 。
G32c	单通掩门柜	1500*640*800mm	2	台	1、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑,支撑重物时不弯曲变形; 背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作; 2、柜内: 隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作, 活动式设计方便不同高度物品的收纳, 隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑, 支撑重物时不弯曲变形; 3、柜门: 门板为双层不锈钢结构, 外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作, 门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚不锈钢板, 柜门采用磁吸式掩门设计。 4、柜脚: 采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
G33	坐台双层架	1500*400*800mm	2	台	1、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花丝不锈钢板制作; 2、立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管。
G34	双层保温柜	约 840*405*320mm	1	台	1、电压/功率: 220V/约 2.6KW; 2、整体框架采用 304 不锈钢制作; 3、真彩触摸屏, 展示食品盆的保温时间、食品名称及温度, 以不同色块显示保温剩余时间状态, 保温时间结束时声音报警; 4、可根据不同的食材自定义设定不同保温温度和时间, 温度范围: 常温~120℃; 5、菜单一键操作, 温度时间自动更新, 应对后台菜单切换; 6、采用上下铝板加热, 电脑控温保温温度均匀精准; 7、配置 8 个耐高温调理盆, 容量约 2.3L。
G35	单通保温柜(掩门)	1500*760*800mm	1	台	1、台面: 采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作, 台面四边需折下约 40mm, 台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑, 使台面支撑重物时不弯曲变形; 2、柜体: 双层保温设计, 内层板均采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作, 底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑, 支撑重物时不弯曲变形, 侧、背、底板的外层板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					锈钢板制作，内外板中间填充约 30mm 厚保温棉； 3、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板冲孔制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑； 4、热风循环系统：①内置电压：220V、功率：约 3KW 热风循环式加热风机；②内置温度感应探针，设超温保护；③面板嵌按键式电子控温器带数字显示，温度范围：30~80℃，自动恒温，设漏电保护电路，面板下部冲散热孔；④采用国标电源线； 5、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，内外板中间填充约 30mm 厚保温棉； 6、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
G36	冷藏沙拉柜	1500*750*800+250mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围：-6℃~12℃； 9、电压功率：220V/约 300W； 10、有效容积： $\geq 390\text{L}$ 。
G37	单星水池	1400*700*800+100mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度 $\geq 100\text{mm}$ ，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 $\geq 400\text{mm}$ ，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、星盆前、侧围板：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#m 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 5、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）。
G37a	双温星盆龙头	8 寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
G38	挂墙双层板	1400*350*600mm	1	台	1、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花丝不锈钢板制作； 2、立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管。
G39	不锈钢油网烟罩	1500*1000*550mm	1.5	平米	1. 罩 体：烟罩体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢雪花拉丝板制作； 2. 滤油网篦子：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，尺寸约 500mm*600mm，内外双层栅格过滤油烟结构； 3. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					制作，配置活动插槽，方便拿取清洗； 4. 烟罩照明：照明灯为嵌入式做法，灯罩尺寸：约 1030mm*280mm；每组内嵌 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装、维修。
G39a	烟罩装饰板	2900*1000mm	2.9	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
G39b	不锈钢封墙板	2100*2000mm	4.2	平米	1、采用厚度为 ≥ 1.2 mm 的 304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
G40	不锈钢油网烟罩	1900*1500*550mm	2.9	平米	1. 罩 体：烟罩体采用 ≥ 1.2 mm 厚 304#不锈钢雪花拉丝板制作； 2. 滤油网篦子：采用 ≥ 1.0 mm 厚 304#不锈钢板制作，尺寸约 500mm*600mm，内外双层栅格过滤油烟结构； 3. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，采用 ≥ 1.0 mm 厚 304#不锈钢板制作，配置活动插槽，方便拿取清洗； 4. 烟罩照明：照明灯为嵌入式做法，灯罩尺寸：约 1030mm*280mm；每组内嵌 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装、维修。
G40a	烟罩装饰板	3200*1000mm	3.2	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
G40b	不锈钢封墙板	3800*2000mm	7.6	平米	1、采用厚度为 ≥ 1.2 mm 的 304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
G41	不锈钢油网烟罩	3480*1200*550mm	4.2	平米	1. 罩 体：烟罩体采用 ≥ 1.2 mm 厚 304#不锈钢雪花拉丝板制作； 2. 滤油网篦子：采用 ≥ 1.0 mm 厚 304#不锈钢板制作，尺寸约 500mm*600mm，内外双层栅格过滤油烟结构；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，配置活动插槽，方便拿取清洗； 4. 烟罩照明：照明灯为嵌入式做法，灯罩尺寸：约 1030mm*280mm；每组内嵌 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装、维修。
G41a	烟罩装饰板	4680*1000mm	4.6	平米	1、采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
G41b	不锈钢封墙板	4680*2000mm	9.3	平米	1、采用厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
G43	净水器	600*600*1550mm	1	台	1、控制方式：LED 显示，微电脑控制； 2、净化级数：五级；含 PP 棉、颗粒炭、RO 反渗透滤芯等多重五级过滤； 3、产水水质：纯净水； 4、制水量：约 250 升/小时； 5、适用水压：0.1-0.4Mpa； 6、主机尺寸：600*600*1550mm
专间					
H02	洗手池柜	500*450*800+100mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度约 100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 $\geq 280\text{mm}$ ，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 0.8mm 不锈钢板； 5、柜脚：采用 $\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
H02a	感应水龙头	160*185*125mm	1	台	1、黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理； 2、座台式安装，开孔尺寸约 25mm； 3、红外感应距离约 25cm，感应距离可调； 4、三通接口设计，可接冷、热水源； 5、感应龙头尺寸约 160*185*125mm； 6、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供第三方检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
H02b	感应消毒液分配器	约 85*90*205mm	1	个	1、容量： $\geq 500\text{ml}$ 2、尺寸：约 85*90*205mm 3、三档可调出液量，红外线自动感应
H02c	烘手器	冷热型	1	个	1、电压功率：220V/约 900W 2、启动方式：红外感应 3、产品规格：冷热型
H03	整体台柜台面	2360*800*40+100mm	1.9	平米	1、使用 $\geq 2\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢整体台面，台面刨槽处理，四周圆边框做法； 2、台面需与现场定位，拼装后焊接、打磨、精抛光处理； 3、所有连接处，均为满焊； 4、设备通风散热需协调布置，提高耐用性能。
H03a	砧板刀具消毒柜	860*800*800mm	1	台	1. 台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，后挡板约 100*20mm； 2. 柜体：侧、底、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，柜体分为左中右三个功能区，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>3. 结构功能：（1）左区刀具消毒区，前拉板为中间内镶玻璃可视窗结构，内置刀具存放架，方便刀具存放消毒；（2）柜右区为掩门结构，掩门为内镶玻璃可视窗结构，内置不锈钢菜墩存放架，能存放不同厚度菜墩；柜内背板嵌紫外线消毒灯，用于柜体内物品消毒，消毒灯配有防撞防护罩；</p> <p>4. 消毒方式：紫外线+红外线消毒，温度最高可达 80 摄氏度，设漏电保护电路；</p> <p>5. 柜门：为双层不锈钢结构，外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬为$\geq 0.8\text{mm}$不锈钢板，门面嵌$\geq 6\text{mm}$钢化玻璃；</p> <p>6. 柜脚：采用$\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚；</p> <p>7. 附件：配备多功能液晶显示控制面板，具备设置消毒时间、自动定时等功能。</p>
H03b	平台冷藏雪柜 (风冷)	1500*750*800mm	1	台	<p>1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计；</p> <p>2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组；</p> <p>3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护；</p> <p>4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘；</p> <p>5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡；</p> <p>6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生；</p> <p>7、微电脑智能控制，自动化霜；</p> <p>8、温度范围：$-6^{\circ}\text{C}\sim 12^{\circ}\text{C}$；</p> <p>9、电压功率：220V/约 300W；</p> <p>10、有效容积：$\geq 390\text{L}$。</p>
H05	四门高身冷冻 雪柜（风冷）	1210*800*2000mm	1	台	<p>1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计；</p> <p>2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组；</p> <p>3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护；</p> <p>4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围：-15℃~-25℃； 9、电压功率：220V/约 700W； 10、有效容积：≥1080L。
H06	三星水池柜	1500*700*800+100mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，三面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水；台面后挡水板高度约 100mm，宽度约 20mm； 2、星盆：采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，星盆深度≥400mm，底部压折引水线，配≥1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用≥304# 1.2mm 雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬≥0.8mm 不锈钢板； 5、柜脚：采用≥Φ51mm 不锈钢可调节重力脚。
H06a	双温星盆龙头	8 寸	3	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴≥8 寸，铜管厚度≥1.0mm，360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度≥207mm，出水口中距台面≥139mm； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
H07	紫外线消毒灯	L=1200mm	1	台	1、电压(V)：220V； 2、功率(W)：约 36W； 3、适用面积：≥40 m ² ； 4、固定方式：插入式； 5、控制方式：开关控制； 6、要求产品安全稳定，防霉性能好； 7、可对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、白色念珠菌等病菌在较短时间内杀灭。
售餐间					
J01	粘捕式灭蝇灯	500*200*340mm	1	台	1、电源：220V/约 45W； 2、有效面积：60-90 m ² 3、粘蝇纸尺寸：约 430*90mm 4、灯管和：约 450mm 5、双面粘捕，无声诱捕； 6、采用半密封式收集器克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点； 7、前后挡板内承载粘蝇纸，两块挡板与诱蝇灯管成 V 字形，诱捕效果更好； 8、整体铝合金结构结实耐用，能抵御厨房油烟高温腐蚀。
J02	六格保温售饭台连防尘玻璃罩	1200*800*800+400mm	2	台	1、玻璃顶罩：玻璃采用≥10mm 厚热弯夹胶玻璃，防止玻璃炸裂碎片掉落，前挡玻璃可方便拆卸；中梁下方安装可调式冷暖照明灯，支架采用≥1.5mm 厚 304#不锈钢板制作； 2、台面：采用≥1.5mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，再向内折约 20mm； 3、柜体：侧、底板均采用≥1.2mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用≥1.2mm 厚 304#槽型不锈钢焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形，

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、槽体：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，四周边缘凸起约 10mm 方便拿取份数盆，槽内装不少于两条优质电热管，电压：220V 功率： $\geq 1.5\text{KW}$ /根，采用数显温控装置，自动恒温，防止干烧并设漏电保护装置； 5、附件：配置 304#不锈钢 1/2 份数盆连盖； 6、柜脚：采用 $\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚； 7、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬为 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。
J03	单通工作柜防尘玻璃罩	1550*800*800+400mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚 不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸； 5、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚； 6、玻璃顶罩：玻璃采用 $\geq 10\text{mm}$ 厚热弯夹胶玻璃，防止玻璃炸裂碎片掉落，

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					前挡玻璃可方便拆卸；中梁下方安装可调式冷暖照明灯，支架采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作。
J04	五格保温售饭台连防尘玻璃罩	1800*800*800+400mm	4	台	<p>1、玻璃顶罩：玻璃采用$\geq 10\text{mm}$厚热弯夹胶玻璃，防止玻璃炸裂碎片掉落，前挡玻璃可方便拆卸；中梁下方安装可调式冷暖照明灯，支架采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#不锈钢板制作；</p> <p>2、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约40mm，再向内折约20mm；</p> <p>3、柜体：侧、底板均采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#槽型不锈钢焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形，背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>4、槽体：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#不锈钢板制作，四周边缘凸起约10mm方便取份数盆，槽内装不少于两条优质电热管，电压：220V 功率：$\geq 1.5\text{KW}$/根，采用数显温控装置，自动恒温，防止干烧并设漏电保护装置；</p> <p>5、附件：配置 304#不锈钢 1/1 份数盆连盖；</p> <p>6、柜脚：采用$\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚；</p> <p>7、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬为$\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。</p> <p>8、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）。</p>
J05	整体台柜台面	3600*760*40+100mm	2.7	平米	<p>1、使用$\geq 2\text{mm}$厚 304#不锈钢整体台面，台面刨槽处理，四周圆边框做法；</p> <p>2、台面需与现场定位，拼装后焊接、打磨、精抛光处理；</p> <p>3、所有连接处，均为满焊；</p> <p>4、设备通风散热需协调布置，提高耐用性能。</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
J05a	单通掩门柜	1800*760*800mm	2	台	<p>1、柜体：侧、底板均采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>2、柜内：隔层板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；</p> <p>3、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬$\geq 0.8\text{mm}$厚不锈钢板，柜门采用磁吸式掩门设计。</p> <p>4、柜脚：采用$\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。</p>
J06	三层六盘电烤箱	1240*860*1515mm	1	台	<p>1、电压：380V；</p> <p>2、功率：约 20KW；</p> <p>3、容量：三层六盘；</p> <p>4、温度：$0\sim 380^{\circ}\text{C}$；</p> <p>5、不锈钢箱体，双玻璃可视窗方便观察；</p> <p>6、电子智能超温模块，精准控温；后排烟隔板夹层设计，防止箱内温度快速抽走；</p> <p>7、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）。</p>
J07	单通工作柜	1800*800*800+100mm	1	台	<p>1、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，台面下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形；</p> <p>2、柜体：侧、底板均采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。 5、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
J08	烧烤炉	1660*435*240mm	1	台	1、电压/功率：380V/约 19.2KW； 2、烧烤面积尺寸：约 1200*220mm 3、黑陶石侧排高温电陶板，温度 ≥ 800 度； 4、分头式机头、数字面板控温、独立控制，大小火任意调节； 5、炉口温度大小火任意调节、前后风内任意调节不烧签。
J09	单星水池柜	700*800*800+100mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度约 100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 $\geq 400\text{mm}$ ，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 0.8mm 不锈钢板； 5、柜脚：采用 $\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
J09a	双温星盆龙头	8 寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴≥8 寸，铜管厚度≥1.0mm, 360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2, 左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度≥207mm, 出水口中距台面≥139mm； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
J10	电磁六头煲仔灶	1050*800*800+100mm	1	台	1、整机采用 304#不锈钢制作，面板≥1.2mm 厚，不锈钢板，侧、前、后、靠背均采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 2、整机采用电磁感应加热方式，控制主板配有信号处理器； 3、配置全铜感应线盘，加热区域最大，火力均匀；整机三重立体防辐射屏蔽设计，防油污、水及虫侵蚀； 4、流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风和送风相结合，散热充分，寿命长； 5、配置至少 8 档可 360 度旋转火力调节，加热温度区间精细，方便掌控火候； 6、配置直径≥300mm 微晶玻璃； 7、电压功率：380V/约 6*3.5KW； 8、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）； 9、产品符合 GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》标准，能效等级：1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识）。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
J11	单星水池柜	2100*800*800+100mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度约 100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 $\geq 400\text{mm}$ ，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 0.8mm 不锈钢板； 5、柜脚：采用 $\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
J11a	双温星盆龙头	8 寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
J12	智能留样柜	1500*770*1960mm	1	台	1、支持留样人员人脸信息识别和存储，刷脸开箱； 2、支持多档口、分餐独立留样； 3、留样清单可与今日菜谱联动； 4、留样后可自动生成台账；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、具备超级管理员功能，可及时处理应急事件； 6、可支持小程序在短时间内完成排菜，打印留样标签；定制留样标签，支持菜品与厨师的一一对应； 7、留样后台：用于查询台账，编辑信息，建立账户等； 8、材质：采用钢化中空玻璃门，不易凝露，机身其余部分材质为 304# 不锈钢，轧花铝板内胆；冰箱内高强度钢丝层架，高度随意调节； 9、双开门，有效容积不小于 500L，功率不超过 800W，能耗低于 12KWH/24h，支持多档口独立留样，支持人脸识别管理，可自动生成留样台账，支持留样清单打印，具有与之匹配的留样小程序（提供产品彩页或系统功能界面截图等证明材料） 10、内置设备：标签机、自助称重台、摄像头； 11、留样盒：随机标配 400 个 304# 不锈钢留样盒。
J13	电磁双头煮面炉	1500*800*800mm	1	台	1、整机采用 304# 不锈钢制作，面板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，不锈钢板，侧、前、后、靠背均采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板；炉面前方设有约 500mm 高玻璃挡板，采用 $\geq 10\text{mm}$ 厚钢化玻璃。 2、配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用数字信号处理器，性能稳定； 3、配置全铜感应线盘，加热区域大，火力均匀；整机三重立体防辐射屏蔽设计，防油污、水及虫侵蚀； 4、流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风和送风相结合，散热充分，寿命长； 5、配置旋转磁感火力调节开关，多档位功率调节方便火力掌控； 6、配内径 $\geq 500\text{mm}$ 复合底汤锅，一体冲压成型锅底，杜绝卫生死角； 7、电压功率：380V/约 30KW； 8、产品所用机芯依据 GB/T 2423.3-2016 标准，进行恒定湿热试验，符合

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					检测依据要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告复印件）。
J14	玻璃岛式烟罩	1800*1000*500mm	1	台	1. 罩 体：烟罩体采用 $\geq 8\text{mm}$ 厚高透钢化玻璃制作制作； 2. 滤油网篦子：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，尺寸约 500mm*600mm，内外双层栅格过滤油烟结构； 3. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作配置活动插槽，方便拿取清洗； 4. 烟罩照明：照明灯为嵌入式做法，灯罩尺寸：约 1030mm*280mm；每组内嵌 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装、维修。
J14a	烟罩装饰板	5600*1000mm	5.6	平米	1、采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
J15	不锈钢油网烟罩	5200*1100*500mm	5.72	平米	1. 罩 体：烟罩体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢雪花拉丝板制作； 2. 滤油网篦子：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，尺寸约 500mm*600mm，内外双层栅格过滤油烟结构； 3. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，配置活动插槽，方便拿取清洗； 4. 烟罩照明：照明灯为嵌入式做法，灯罩尺寸：约 1030mm*280mm；每组内嵌 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装、维修。
J15a	烟罩装饰板	7400*1000mm	7.4	平米	1、采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
J15b	不锈钢封墙板	5200*2000mm	10.4	平米	1、采用厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
J16	洗手池柜	500*450*800+100mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					度约 100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用≥1.2mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为≥280mm，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用≥1.2mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 0.8mm 不锈钢板； 5、柜脚：采用Φ51mm 不锈钢可调节重力脚。
J16a	感应水龙头	约 160*185*125mm	1	台	1、黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理； 2、座台式安装，开孔尺寸约 25mm； 3、红外感应距离约 25cm，感应距离可调； 4、三通接口设计，可接冷、热水源； 5、感应龙头尺寸约 160*185*125mm； 6、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供第三方检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
J16b	感应消毒液分配器	约 85*90*205mm	1	个	1、容量：≥500ml 2、尺寸：约 85*90*205mm 3、三档可调出液量，红外线自动感应
J16c	烘手器	冷热型	1	个	1、电压功率：220V/约 900W 2、启动方式：红外感应 3、产品规格：冷热型
中餐洗碗间					

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
K01	粘捕式灭蝇灯	约 500*200*340mm	1	台	1、电源：220V/约 45W； 2、有效面积：60-90 m ² 3、粘蝇纸尺寸：约 430*90mm 4、灯管和：约 450mm 5、双面粘捕，无声诱捕； 6、采用半密封式收集器克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点； 7、前后挡板内承载粘蝇纸，两块挡板与诱蝇灯管成 V 字形，诱捕效果更好； 8、整体铝合金结构结实耐用，能抵御厨房油烟高温腐蚀。
K02	千秋门碗柜	1200*500*1800mm	8	台	1、柜体：顶板、侧板、底板均采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，顶板、底板下部采用≥1.2mm 厚 304# 不锈钢管焊接加强撑，背板采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 2、层板：隔层板采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，层板下部采用≥1.2mm 厚 304# 不锈钢管焊接加强撑； 3、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬≥0.8mm 不锈钢板，柜门为上掀式结构设计，设计有上翻门导向槽，滑动限位器，一体式不锈钢折边把手，门体翻转隐藏于柜内，方便操作； 4、柜脚：采用≥Φ51mm 不锈钢可调节重力脚。
K03	承重型大单星水池带隔渣筐	1200*800*800+150mm	2	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度≥150mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用≥1.2mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 400mm，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、星盆前、侧围板：采用≥1.2mm 厚 304#m 雪花拉丝不锈钢板制作；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
K03a	双温星盆龙头	8寸	2	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360度可旋转； 4、开孔尺寸约25mm*2，左右开孔间距约203mm(偏芯设计可调范围约15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达1级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
K03b	摇柄去水制	带溢水口	2	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理； 2、水槽开孔直径约90mm； 3、溢水管开孔直径约2寸； 4、旋转开关，摇摆长度约280mm，配绝缘耐热手柄； 5、可拆卸过滤网，方便清理。
K04	承重型大单星水池带隔渣筐	1000*800*800+150mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度 $\geq 150\text{mm}$ ，厚度约20mm；四面采用约135°斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为400mm，底部压折引水线，配1.0mm厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、星盆前、侧围板：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚304#m雪花拉丝不锈钢板制作；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
K04a	双温星盆龙头	8寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360度可旋转； 4、开孔尺寸约25mm*2，左右开孔间距约203mm(偏芯设计可调范围约15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ 。
K04b	摇柄去水制	带溢水口	1	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理； 2、水槽开孔直径约90mm； 3、溢水管开孔直径约2寸； 4、旋转开关，摇摆长度约280mm，配绝缘耐热手柄； 5、可拆卸过滤网，方便清理。
K05	绳式传送带（4根绳）	L=11000	11	米	1、产品功能：通过圆带传送餐具，提高餐具回收效率，高效省时省力。 2、电源要求：220V/1Ph，总功率：约1KW。 3、传送速度：5~20m/min。 4、四条平行的圆带通过PP驱动轮带动平底托盘在不锈钢台面滑动，从而实现平底托盘直线、水平转弯以及带爬坡传送设计，传送过程无噪音。 5、配置直径约18mm聚氨酯圆带，内嵌加强芯，拉断力 $> 3000\text{N}$ 。 6、内置减速电机和变频器，具有无极变频调速，柔性启动功能。 7、采用不锈钢材质的托盘导向护边，台面内置残渣篮，清洁方便。 8、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。 9、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关和急停开关。
K06	小件投掷柜	6500*350*850mm	1	套	1、产品功能：分类回收筷勺和纸巾、酸奶盒等，与传送机配套使用。 2、采用双开门设计，投放口带导向边，方便操作。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花丝不锈钢板制作，斜面留有投掷孔，筷勺类对应圆形投掷孔，纸巾酸奶盒等其它垃圾对应方形投掷孔，并用不同颜色区分，可快速辨别精准投放；斜面与投掷孔焊接、打磨、抛光、加固使无明显的接痕。
K07	长龙洗碗机	约 4850*980*2100mm	1	台	1、洗涤量：4100-5100 碟/小时； 2、电压功率：380V/ $\leq 89\text{kW}$ ； 4、三道喷淋系统，最终喷淋为 360° 环绕喷淋，有效降低耗水量； 5、双层隔热，减少热量损失，降低噪音； 6、整体深拉水箱，需无卫生死角； 7、光电开关感应餐具进入，自动启动清洗和喷淋； 8、自动清洁系统，洗臂不需拆下便可对洗臂管内部进行清洁； 9、烘干配侧吹风口，餐具干燥更加彻底； 10、配置进出口启动、停止和急停开关，方便操作； 11、配置传送带自动倒车功能，简单取出卡入链排的餐具； 12、配置热回收，降低能耗； 13、配置预喷淋加热，餐具清洁更加卫生； 14、洗碗机可通过 71 度测试； 15、经洗碗机洗涤后餐具样品依据 GB14934-2016 食品安全国家标准消毒餐具标准进行检测，检测结果判定为合格（大肠菌群、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂、游离余氯等），投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告复印件。
K08	集气罩	4500*1000*500mm	4.5	平米	1. 罩 体：罩体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢雪花拉丝板制作，罩体内设置两组斜体导流板，便于蒸汽及时排出，蒸汽水不易滴落在洗碗机上方机组

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					部位： 2. 排水口：罩底部设置排水接驳口，接驳 ≥ 4 分不锈钢管排入地沟。
K08a	烟罩装饰板	11000*1000mm	11	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
K09	干湿分离台连浸泡池	1500*1000*850mm	1	台	1、台面采用 ≥ 1.5 mm厚 304#雪花丝不锈钢制作，采用沥水台面，面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内侧需用不锈钢槽型板密封，无死角无藏污纳垢；后背挡板采用 150mm高， 45° 斜角 40mm厚，背板与台面呈 R6mm圆角； 2、星盆采用 ≥ 1.2 mm厚 304#雪花丝不锈钢，星盆斗深度为 400mm，底部向下水口压折引水线，配 1.0mm厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 $\Phi 25*1.2$ mm厚 304#不锈钢管，水池前面封板； 3、隔渣筐和干湿分离器采用 ≥ 1.2 mm厚 304#雪花丝不锈钢冲孔板制作； 4、脚通：采用 ≥ 1.5 mm厚 38mm*38mm 304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚横撑采用 ≥ 1.5 mm厚 25mm*25mm 304#雪花拉丝不锈钢方通横撑，配可调式不锈钢方型子弹脚。
K10	洗地龙头连转向架	10m	1	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2、固定侧支架钢板厚度 ≥ 5 mm，黄铜进水主体； 3、液压管长度 ≥ 10 米，重工无痕三层液压钢管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温 $\geq 85^\circ\text{C}$ ； 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。
K11	双层收碗车	1000*600*900mm	2	台	1、车 身：采用 ≥ 1.2 mm厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，层板底部焊接 ≥ 1.5 mm厚 304#不锈钢管做加强撑； 2、车主架：采用 ≥ 30 mm*30mm*1.5mm 不锈钢管焊接制作，车把手与车主架

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					为一次拉弯成型工艺； 3、车 轮：配 4 个不小于 4 寸的优质静音脚轮，其中 2 个万向脚轮带刹车器。
K12	软水机	2.5t/h	1	台	1、额定总净水量：约 20000t ； 2、工作流量：≥2.5t/h； 3、软化树脂：约 40L ； 4、储盐量：≥60KG； 5、耗盐量：约 4.2kg/次 ； 6、电压功率：220V/约 8W； 7、智能控制阀可根据水源情况设置产水量、盐耗量等参数，LCD 智能显示时间与余量，自动计时对树脂冲洗。
K12a	不锈钢地架	1000*500*150mm	1	台	1、层板：采用≥1.2mm 厚 304# 不锈钢板制作，四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用≥1.2mm 厚 304# 不锈钢管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 2、脚通：采用≥1.5mm 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管制作，配可调式不锈钢子弹脚。
中餐后厨区域 (2)					
L01	三星水池	1800*800*800+150mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度≥150mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用≥1.2mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 400mm，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、星盆前、侧围板：采用≥1.2mm 厚 304#m 雪花拉丝不锈钢板制作；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
L01a	双温星盆龙头	8寸	3	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360度可旋转； 4、开孔尺寸约25mm*2，左右开孔间距约203mm(偏芯设计可调范围约15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达1级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
L02	砧板刀具消毒柜连储物柜	2050*800*800+150mm	1	台	1. 台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约40mm，后挡板约100*20mm； 2. 柜体：侧、底、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，柜体分为左中右三个功能区，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3. 结构功能：（1）左区为纵向三抽屉，抽屉前拉板为中间内嵌玻璃可视窗结构，抽屉内胆为满冲孔结构，用于刀叉类不锈钢小件物品消毒；（2）柜中区为刀具消毒区，前拉板为中间内嵌玻璃可视窗结构，内置刀具存放架，方便刀具存放消毒；（3）柜右区为双掩门结构，掩门为内嵌玻璃可视窗结构，内置不锈钢菜墩存放架，能存放不同厚度菜墩；柜内背板嵌紫外线消毒灯，用于柜体内物品消毒，消毒灯配有防撞防护罩； 4. 消毒方式：紫外线+红外线消毒，温度最高可达80摄氏度，设漏电保护电路；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5. 柜门：为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬为 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，门面嵌 $\geq 6\text{mm}$ 钢化玻璃； 6. 柜脚：采用 $\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚； 7. 附件：配备多功能液晶显示控制面板，具备设置消毒时间、自动定时等功能。
L03	四门高身冷冻雪柜（风冷）	约 1210*800*2000mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围： $-15^{\circ}\text{C}\sim-25^{\circ}\text{C}$ ； 9、电压功率：220V/约 700W； 10、有效容积： $\geq 1080\text{L}$ 。
L04	单通工作柜	1400*800*800+450mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm, 台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>锈钢板制作，门内衬$\geq 0.8\text{mm}$厚不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。</p> <p>5、柜脚：采用$\geq \Phi 51\text{mm}$不锈钢可调节重力脚。</p>
L05	电磁双头低汤灶	1300*700*500+700mm	1	台	<p>1、整机采用304#不锈钢制作，面板$\geq 1.2\text{mm}$厚，不锈钢板，侧、前、后、靠背均采用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢板；</p> <p>2、配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用数字信号处理器，性能稳定；</p> <p>3、配置全铜感应线盘，加热区域最大，火力均匀；整机三重立体防辐射屏蔽设计，防油污、水及虫侵蚀；</p> <p>4、流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风和送风相结合，散热充分，寿命长；</p> <p>5、配置脚动式磁感开关，可至少8档360度旋转火力调节，加热温度区间精细，方便掌控火候；</p> <p>6、配置明火仿真显示屏，全中文直观显示故障代码功能，包括但不限于：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”，方便维护；实时档位对应实时功率，屏显加热区域同步功能。</p> <p>7、电压功率：380V/约2*15KW</p>
L06	洗地龙头连转向架	10m	1	台	<p>1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）；</p> <p>2、固定侧支架钢板厚度$\geq 5\text{mm}$，黄铜进水主体；</p> <p>3、液压管长度$\geq 10\text{米}$，重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温$\geq 85^\circ\text{C}$；</p> <p>4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。</p>
L07	挂墙双层板	1900*350*600mm	2	台	<p>1、层板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304#雪花丝不锈钢板制作；</p> <p>2、立柱采用$\geq 38*38*1.2\text{mm}$不锈钢方管。</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
L08	挂墙双层板	1400*350*600mm	1	台	1、层板采用 ≥ 1.2 mm厚 304#雪花丝不锈钢板制作； 2、立柱采用 $\geq 38*38*1.2$ mm 不锈钢方管。
L09	粘捕式灭蝇灯	500*200*340mm	2	台	1、电源：220V/约 45W； 2、有效面积：60-90 m ² 3、粘蝇纸尺寸：约 430*90mm 4、灯管和：约 450mm 5、双面粘捕，无声诱捕； 6、采用半密封式收集器克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点； 7、前后挡板内承载粘蝇纸，两块挡板与诱蝇灯管成 V 字形，诱捕效果更好； 8、整体铝合金结构结实耐用，能抵御厨房油烟高温腐蚀。
L10	三层送餐车	550*900*900mm	1	台	1、 车身：采用 ≥ 1.2 mm厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，层板底部焊接 ≥ 1.5 mm厚 304#不锈钢管做加强撑； 2、 车主架：采用 ≥ 30 mm*30mm*1.5mm 不锈钢方管焊接制作，车把手与车主架为一次拉弯成型工艺； 3、车 轮：配 4 个不小于 4 寸的优质静音脚轮，其中 2 个万向脚轮带刹车器。
L11	柜式电饼铛	约 690*810*900mm	1	台	1. 额定电压：380V 2. 额定功率： ≥ 5 kW 3. 工作温度：50℃-250℃ 4. 外壳采用 ≥ 1.0 mm厚 304#不锈钢板制作，数显控温：精准数显按键式控温，50-250℃温度调节精准方便，实时掌握饼盘温度； 5. 铛体：铁铝复合材质一体成型，双面独立加热、独立控温； 6. 连柜座：加厚不锈钢柜体，门框带密封条。
L12	木案板工作柜 连三抽屉	1500*650*800mm	1	台	1、台 面：采用 ≥ 1.5 mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作框架，上装 ≥ 4.5 cm厚实木案板，经防腐处理；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、抽屉：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，不锈钢抽屉滑道，一体不锈钢折边拉手； 3、柜门：为双层不锈钢掩门，外板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，一体式不锈钢折边把手，采用磁吸式掩门设计，隐形嵌入式门轴，配静音防撞胶垫； 4、柜体：侧、底、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底、层板下焊接 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 槽型不锈钢加强撑；背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 5、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
L13	整体岛台柜台面	3000*1300*40mm	3.9	平米	1、使用 $\geq 2\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢整体台面，台面刨槽处理，四周圆边框做法； 2、台面需与现场定位，拼装后焊接、打磨、精抛光处理； 3、所有连接处，均为满焊； 4、设备通风散热需协调布置，提高耐用性能。
L13a	双通工作柜（中间隔板）	1500*1300*800mm	2	台	1、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 2、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 3、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚； 4、柜门：千秋门+掩门设计，门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板；千秋门柜门为上掀式结构设计，设计有上翻门导向槽，滑动限位器，一体式不锈钢折边把手，门体翻转隐藏于柜内，方便操作。
L14	净水器	390*230*520mm	1	台	1、控制方式：LED 显示，微电脑控制； 2、净化级数：五级；含 PP 棉、颗粒炭、RO 反渗透滤芯等多重五级过滤；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、产水水质：纯净水； 水量：约 180 升/小时； 4、制 5、适用水压：0.1-0.4Mpa； 6、主机尺寸：390*230*520mm。
L15	电磁四头煲仔灶	700*800*800+150mm	1	台	1、整机采用 304# 不锈钢制作，面板 ≥ 1.2 mm 厚，不锈钢板，侧、前、后、靠背均采用 ≥ 1.0 mm 厚不锈钢板； 2、整机采用电磁感应加热方式，控制主板配有信号处理器； 3、配置全铜感应线盘，加热区域最大，火力均匀；整机三重立体防辐射屏蔽设计，防油污、水及虫侵蚀； 4、流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风和送风相结合，散热充分，寿命长； 5、配置至少 8 档可 360 度旋转火力调节，加热温度区间精细，方便掌控火候； 6、配置直径 ≥ 300 mm 微晶玻璃； 7、电压功率：380V/约 4*3.5KW
L16	电磁双头单尾小炒灶	1800*1100*800+400mm	1	台	1、外壳采用 304 不锈钢制作，面板厚 ≥ 1.2 mm 其余板材厚度 ≥ 1.0 mm；台面一体成型设计，壳体框架结构设计，安全稳固容易清洁； 2、产品配置数字驱动机芯，可据锅具材质、移动速度、位置进行实时变换火力加热，宽电压设计，确保设备不受电网波动而影响正常工作；全铜线圈，火力均匀加热面积大；磁感档位调节开关，多档位功率调节方便火力掌控；LED 显示屏，直观显示累计电量、档位、功率、故障代码等功能；隧道式散热风道，可避免油烟侵蚀电路； 3、配约 $\phi 400$ mm 加厚炒锅； 4、功率：约 30KW，电压：380V。
L17	万能蒸烤箱插	1150*800*700mm	1	台	1、台面：采用 ≥ 1.5 mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
	盘柜				约 40mm，台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑 2、柜体：侧板、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：插盘托条采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢板制作，插盘层距不小于 100mm； 4、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
L18	10 盘电万能蒸烤箱	约 1000*800*1140mm	1	台	1、电压功率：380V/约 16KW； 2、容量：10 格 1/1GN； 3、可实现焙烤、煎烤、架烤、蒸、焖等烹饪方法； 4、电容屏操作面板，采用滑动操作，内置的智能烹饪系统操作简单易学； 5、可储存超过 250 个自动烹饪过程，中途可切换成手动烹饪模式，操作简单方便，只需选择相应模式（蒸/ 烤 / 蒸烤），调节温度、湿度、时间调节即可； 6、自动检测菜品装载量，自动容量检测、自动质量调控功能，无需中心温度探针，能保证菜品的出品一致（一般温度、湿度不变，菜品份量增加烹饪时间会增加）； 7、可向使用者提供相同烹饪模式下能相容烹饪的食材的智能建议，并确保不同食材一同烹饪时不会串味； 8、可以设定烹饪完成的时间，也可设置不同菜品在同一烹饪模式和时间内完成。设定烹饪完成的时间后，在烹饪中途会提醒厨师该放入何种菜品； 9、可使用特制灵活层架，容量相当于目前通用的 GN1/1 的 1.5 倍，使万能蒸烤箱容量增大； 10、在每次烹饪完成后，蒸烤箱会自动总结本次烹饪电和水的消耗量，数据化客观展示节能节水效果。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
L19	动态拦截油烟净化排烟罩	4800*1200*550mm	5.8	平米	1. 罩体：烟罩采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花丝不锈钢板制作； 2. 网盘净化单元：在烟罩中部斜角 45 度安装离心净化单元，净化单元由多根合金圆枝在圆形框架上焊接而成，结实耐用，其中八根龙骨负责抽风旋转重心，并克服前端净化产生的阻力； 3. 净化单元电机：净化单元顶部设有控制电机，无电容，耐高温； 4. 烟罩照明灯：烟罩灯为嵌入式做法，内嵌约 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装，维修，烟罩灯尺寸：约 1030mm*280mm； 5. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，配置活动插槽，方便拿取清洗。
L19a	烟罩装饰板	4800*1000mm	4.8	平米	1、采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
L19b	不锈钢封墙板	7200*2000mm	14.4	平米	1、采用厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
L20	炉拼台带前挡板	300*800*800+30mm	1	台	1、整体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花丝不锈钢板制作； 2、与灶具平面、前板的弧度一致。
L21	不锈钢油网烟罩	1450*1000*500mm	1.5	平米	1. 罩体：烟罩体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢雪花拉丝板制作； 2. 滤油网篦子：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，尺寸约 500mm*600mm，内外双层栅格过滤油烟结构； 3. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，配置活动插槽，方便拿取清洗； 4. 烟罩照明：照明灯为嵌入式做法，灯罩尺寸：约 1030mm*280mm；每组内嵌 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装、维修。
L21a	烟罩装饰板	2450*1000mm	2.4	平米	1、采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
L21b	不锈钢封墙板	2450*2000mm	4.9	平米	1、采用厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 304# 不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
餐厅					
M01	长方形自助餐炉	约 590*480*240mm	12	台	1、配 304# 不锈钢 1/1*65mm 食物盆； 2、电压功率：220V/约 900W。 3、长方形液压阻尼式玻璃盖数控餐炉 4、智能温控系统，可实时调整功率大小； 5、采用三层不锈钢复合底磁力聚能，导热快、受热均匀； 6、可调温度 40-90℃，可根据需要调节。
M02	单通工作柜	1200*700*800mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。 5、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
M03	主食保温台连 防尘玻璃罩	1500*700*800+400mm	1	台	<p>1、玻璃顶罩：玻璃采用$\geq 10\text{mm}$厚热弯夹胶玻璃，防止玻璃炸裂碎片掉落，前挡玻璃可方便拆卸；中梁下方安装可调式冷暖照明灯，支架采用$\geq 1.5\text{mm}$厚304#不锈钢板制作；</p> <p>2、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约40mm，再向内折约20mm；</p> <p>3、柜体：侧、底板均采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚304#槽型不锈钢焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形，背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚304#雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>4、槽体：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304#不锈钢板制作，槽内装不少于两条优质电热管，电压：220V 功率：$\geq 1.5\text{KW}/\text{根}$，采用数显温控装置，自动恒温，防止干烧并设漏电保护装置；</p> <p>5、附件：配置木制篦子2个；</p> <p>6、柜脚：采用$\geq \Phi 51\text{mm}$不锈钢可调节重力脚；</p> <p>7、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬$\geq 0.8\text{mm}$不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。</p>
M04	阶梯型保温汤 桶柜连防尘玻 璃罩	1000*700*800+400mm	1	台	<p>1、玻璃顶罩：玻璃采用$\geq 10\text{mm}$厚热弯夹胶玻璃，防止玻璃炸裂碎片掉落，前挡玻璃可方便拆卸；中梁下方安装可调式冷暖照明灯，支架采用$\geq 1.5\text{mm}$厚304#不锈钢板制作；</p> <p>2、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约40mm，再向内折约20mm；</p> <p>3、柜体：侧、底板均采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304#槽型不锈钢焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形，背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚304#雪花拉丝不锈钢板制作；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>4、槽体：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#不锈钢板制作，四周边缘凸起约 10mm 方便拿取汤桶，槽内装不少于两条优质电热管，电压：220V 功率：$\geq 1.5\text{KW}/\text{根}$，采用数显温控装置，自动恒温，防止干烧并设漏电保护装置；</p> <p>5、附件：配约$\Phi 300\text{mm}$304#不锈钢汤桶；</p> <p>6、柜脚：采用$\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚；</p> <p>7、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬为$\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。</p>
M06	自助售卖咖啡机	420*800*660mm	2	台	<p>1、电压功率：220V/约 2.7KW；</p> <p>2、产能：约 200 杯/天；</p> <p>3、制冷方式：冷水机制冷</p> <p>4、支付方式：扫码支付、现金支付；</p> <p>5、14 寸触摸显示屏，饮品菜单分上下分屏展示，兼顾不同人群点单需求；</p> <p>6、多粉料盒设计，可制作黑咖、奶咖、可可、果汁等 10 余种饮品；</p> <p>7、自研研磨系统，配置特种钢材的 64mm 平刀盘，多档研磨粗细可调，满足不同冲泡需求；</p> <p>8、内置自动分杯模组，自动落杯功能，无需用户额外准备杯子；内置取杯盖器，外置打包台；</p> <p>9、约等 60 秒咖啡制作完成，自动升降取杯门，智能光幕防夹手；</p> <p>10、配置冷水机、活动脚轮；</p> <p>11、自动清洁系统，一键整机实现全自动清洗；</p> <p>12、▲产品具有符合 GB4706.1-2005 或 GB/T 4706.1-2024、GB4706.72-2008 或 GB/T 4706.72-2024 标准的检测报告，检测内容包括但不限于对设备的</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					发热、对触及带电部件的防护等多项安全性能（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）。
M06a	单通工作柜（灰色）	1750*700*800mm	1	台	1、台面：采用 ≥ 1.5 mm厚 304#不锈钢板制作整体台面，台面四边需折下约40mm,台面下部采用 ≥ 1.5 mm厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、柜体：侧、底板均采用 ≥ 1.2 mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 ≥ 1.5 mm厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用 ≥ 1.0 mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：隔层板采用 ≥ 1.2 mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 ≥ 1.5 mm厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用 ≥ 1.0 mm厚 304#不锈钢板制作，门内衬 ≥ 0.8 mm 不锈钢板，外挂式设计，取物方便快捷； 5、柜脚：采用 $\geq \Phi 51$ mm 不锈钢可调节重力脚，外封可拆卸不锈钢装饰板。
M07	净水器	约 390*230*520mm	1	台	1、控制方式：LED 显示，微电脑控制； 2、净化级数：五级；含 PP 棉、颗粒炭、RO 反渗透滤芯等多重五级过滤； 3、产水水质：纯净水； 4、制水量：约 180 升/小时； 5、适用水压：0.1-0.4Mpa； 6、主机尺寸：约 390*230*520mm； 7、随机配容量约 20L 的储水桶。
M09	智能感应筷子机	约 450*310*420mm	3	台	1、容量：可放筷子 ≥ 300 双； 2、额定电源 220V、工作功率约 7W； 3、感应距离 30-50mm； 4、出筷时间 2 秒一双；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、内胆材质：食品级不锈钢； 6、一次感应定量输出一双筷子； 7、红外线感应无需接触，彻底杜绝交叉感染。
M10	智能感应取勺机	约 450*250*765mm	3	台	1、容量：可放勺子 \geq 200 只； 2、额定电源 220V、工作功率约 7W； 3、感应距离 30-50mm； 4、出筷时间 2 秒一只； 5、内胆材质：食品级不锈钢； 6、一次感应定量输出一只勺子； 7、红外线感应无需接触，彻底杜绝交叉感染。
M10a	筷勺机底柜（灰色）	800*500*800mm	2	台	1、台面：采用 \geq 1.5mm 厚 304#不锈钢板制作整体台面，台面四边需折下约 40mm, 台面下部采用 \geq 1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、柜体：侧、底板均采用 \geq 1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 \geq 1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用 \geq 1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：隔层板采用 \geq 1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 \geq 1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用 \geq 1.0mm 厚 304#灰色不锈钢板制作，门内衬 \geq 0.8mm 不锈钢板，外挂式设计，取物方便快捷； 5、柜脚：采用 \geq Φ51mm 不锈钢可调节重力脚，外封可拆卸不锈钢装饰板。
M10b	筷勺机底柜（灰色）	1000*800*800mm	1	台	1、台面：采用 \geq 1.5mm 厚 304#不锈钢板制作整体台面，台面四边需折下约 40mm, 台面下部采用 \geq 1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>2、柜体：侧、底板均采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>3、柜内：隔层板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；</p> <p>4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304#灰色不锈钢板制作，门内衬$\geq 0.8\text{mm}$不锈钢板，外挂式设计，取物方便快捷；</p> <p>5、柜脚：采用$\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚，外封可拆卸不锈钢装饰板。</p>
M11	洗手池柜	500*450*800+100mm	1	台	<p>1、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度约 100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水；</p> <p>2、星盆：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为$\geq 280\text{mm}$，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；</p> <p>3、柜体：侧板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 0.8mm 不锈钢板；</p> <p>5、柜脚：采用$\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。</p>
M11a	感应水龙头	约 160*185*125mm	1	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理；</p> <p>2、座台式安装，开孔尺寸约 25mm；</p> <p>3、红外感应距离约 25cm，感应距离可调；</p> <p>4、三通接口设计，可接冷、热水源；</p> <p>5、感应龙头尺寸约 160*185*125mm；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					6、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达1级（投标时提供第三方检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
M11b	感应消毒液分配器	约 85*90*205mm	1	个	1、容量：≥500ml 2、尺寸：约 85*90*205mm 3、三档可调出液量，红外线自动感应
M11c	烘手器	冷热型	1	个	1、电压功率：220V/约 900W 2、启动方式：红外感应 3、产品规格：冷热型
垃圾库					
Q01	不锈钢四层货架	1800*500*1800mm	2	台	1、立柱：采用≥1.5mm厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢封堵满焊工艺，配可调式不锈钢方型子弹脚； 2、层板：采用≥1.2mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板，层板四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用≥1.5mm厚 304# 槽型不锈钢管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形。
Q02	自循环异味控制装置	260*160*440mm	2	台	1、电压功率：220V/约 60W； 2、推荐使用面积：60-80 平米； 3、操作方式：按键/遥控； 4、支持 24 小时定时除臭，开机默认启动定时功能； 5、配有过电保护装置，确保使用安全。
Q03	粘捕式灭蝇灯	500*200*340mm	2	台	1、电源：220V/约 45W； 2、有效面积：60-90 m ² 3、粘蝇纸尺寸：约 430*90mm 4、灯管和：约 450mm

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、双面粘捕，无声诱捕； 6、采用半密封式收集器克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点； 7、前后挡板内承载粘蝇纸，两块挡板与诱蝇灯管成V字形，诱捕效果更好； 8、整体铝合金结构结实耐用，能抵御厨房油烟高温腐蚀。
Q04	洗地龙头连转向架	10m	1	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体； 3、液压管长度 ≥ 10 米，重工无痕三层液压钢管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ； 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。
Q05	厨余垃圾储存柜	1600*840*1235mm	3	台	1、电压：220V； 2、容量：可放置2个120L带轮厨余垃圾桶； 3、制冷方式：直冷； 4、材质：内外箱体采用304#不锈钢制作；背板底底采用镀锌板； 5、数字温控器：可根据实际情况进行调整，调整范围： $+2\sim+15^{\circ}\text{C}$ ； 6、柜体顶部的两个垃圾投放口配有密封盖，垃圾可自由投放，在非投放状态时闭合，可确保异味不会外泄。
Q06	垃圾桶	约 500*550*930mm	6	台	1、外形尺寸：约 500*550*930mm； 2、120升分类带轮带盖垃圾桶。

★**交货时间：**采购人发出交货通知之日起 30 日历日内。

交货地点：清华大学水磨园区国际化餐厅。

四、 采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求

1、中标人须承担货物的包装、运输、安装与调试与使用培训，直至设备和系统正常运行的全部工作与费用。

★2、厂制品免费质保期 5 年，外购品牌免费质保期 4 年。供应商可在此基础上自行竞标。在产品质保期内须免费更换或维修有缺陷的产品、部件和材料，直到达到验收指标和性能要求，在质保期结束前 1 个月，供货方要对设备进行一次全面的维护与保养。质保期满后终身免费上门成本维修。保修期内发生的相关一切费用由供方承担，并且在保修范围损坏而更换的部件保修期顺延。厂制品中烟罩在质保期内免费维护保养三年，每 2 个月清洗一次，每次清洗完毕后出具相应烟道清洗检测报告。

3、厨具设备所使用的不锈钢板材均需采用 304 食品级不锈钢。

4、**响应时间：**从接到用户反馈问题时起，供货方需在 2 小时内响应，8 小时内工程师到用户现场解决问题。

5、保修期满后维修应只收成本费，终身维修。

6、中标人免费对使用方相关人员进行技术培训，直至使用方相关人员能正确使用和维护。

7、投标方为本项目所提供的不锈钢制品为同一品牌，以便于后期维修。

8、投标方须配备充足的团队人员，以保证项目顺利实施及售后服务，应提供人员相关证明材料。

五、 采购标的的验收

供应商厂制设备需严格按采购人确定的技术参数和相关行业标准加工制造，供应商提交货物验收时，由采购人安排有关人员到场验收，检验各项技术指标符合国家标准及相关行业标准，要求产品质量达到设计和有关国家和行业标准要求，安装调试各项指标符合技术参数；设备应通过质检、计量部门的检验。连续一个月正常运行后方可办理验收手续。

双方在设备的调试及整体质量验收时，采购人对产品质量有异议时，供货商无条件邀请交货地具有资格的质量检验部门进行质量检验，以其检验报告为准，设备经质量检验部门检验合格的，检验费用由供应商支付，设备经质量检验部门检验不合格的，供应商应在接到检验报告的书面通知 24 小时内派人处理，承担全部费用并赔偿采购人因此造成的经济损失。

第2包 排烟及净化设备

★号条款为实质性指标，不满足将导致废标。

本货物采购项目的核心产品为： 排烟管道，供应商须投标所有设备，不得只投部分设备。

一、 采购标的需实现的功能或者目标，以及为落实政府采购政策需满足的要求

在满足食堂后厨排烟与送风通风效果的前提下，保证安装设备后的相关污染物排放数据指标满足北京市最新地方标准《餐饮业大气污染物排放标准》（DB11/1488—2018）中的相关要求，采购水磨园区国际化餐厅后厨排烟及油烟净化设备，就采购排烟及净化设备进行公开招标。

具体技术参数及要求详见以下内容，采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求。

中标方须根据招标人提供的现场图纸（详见图纸）、结合现场实际场地尺寸再次复核，完成食堂后厨排油烟、净化及补风等二次深化设计方案，排放标准须达到北京市最新地方标准《餐饮业大气污染物排放标准》（DB11/1488—2018）中的相关要求，同时有效缓解因排烟启动后对前厅造成的负压影响。

中标人须考虑中标后的二次深化设计，需考虑后厨风量平衡及操作区的温度问题，防火阀、调风阀按规范设置，便于调节风量。二次深化设计的全部费用由中标方负责，具体在报价中自行考虑。

二、 采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

1、采购的设备须满足国家相关标准及行业标准。在设备清单中所列货物的技术参数作为投标人投标参考，是对本项目的最基本要求。

2、投标人所有与本项目有关的技术标准均应不低于报价时已颁布的国家和行业标准，或相应的国际标准的有关条文。

3、使用最新的专利和保密专利需特别说明。投标人所提供的货物在技术与功能等方面应等同于或高于上述技术、功能要求。

三、 采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求

本次采购主要目的为水磨园区国际化餐厅采购排烟及油烟净化设备，在满足排烟与送风通风效果的前提下，还应保证运行后的相关污染物排放数据指标满足北京市最新地方标准《餐饮业大气污染物排放标准》（DB11/1488—2018）中的相关要求，主要技术

指标为油烟浓度、颗粒物、非甲烷总烃浓度三项指标，其中油烟浓度应 $\leq 1.0\text{mg}/\text{m}^3$ ，颗粒物 $\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$ ，非甲烷总烃 $\leq 10.0\text{mg}/\text{m}^3$ 。

四、施工范围

1、本工程施工范围包括以下系统：

- 1) 排油烟系统和补风系统
- 2) 排油烟系统配套设备

五、排油烟系统施工内容说明

概述：本次排烟系统由集烟箱、管道、法兰接口、防火阀、排烟风机、油烟净化器、新风机组等组成，（排烟系统的油烟净化效果须满足DB11/1488—2018《餐饮业大气污染物排放标准》，并能通过现场复测检验。）

1、集烟管与室内支管：均采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢板制作，每节管段的长度应符合JGJ/T141-2017中相关规定，如须对管道加固宜采用角铁外加固。

2、变径与弯管：中线变径的夹角小于 60° ，偏心变径夹角小于 30° ，所有弯管曲率半径应为一个平面边长的内外同心弧形。当采用其他形式的弯管且平面边长大于500mm时，必须设置弯管导流片。）

3、防火阀：采用熔断式防火阀，可手动六档调节阀门开度，排油烟系统熔点温度 150°C ，新风系统熔点温度为 70°C ，穿越防火分区或防火墙两侧200mm范围内，必须设置防火阀。

4、法兰连接：风管法兰采用国标40角铁制作，厚度4mm；

6、油烟净化器：机组设计采用不低于95%净化效率的静电式油烟净化器，电场，与电源连接处采用聚四氟撞针弹簧式连接。净化器应满足北京市最新地标《餐饮业大气污染物排放标准》(DB11/1488—2018)的相关内容要求。

7、消音器：外壁采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质镀锌板制作、内壁采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢板孔板制作。内填 $\geq 100\text{mm}$ 厚吸音棉，使用国标40*40角铁制作法兰连接。保证消音后厂界噪音低于60分贝。

8、本次排烟及净化设备项目中室内中没有被烟罩、吊顶、烟井遮挡的排烟管道及风机，需用1.2mm304不锈钢板制作。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
热厨集烟罩系统					
1	集烟箱（铝箔+玻璃棉）	1000*600*9500mm	30.4	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
2	连接集烟罩风口（铝箔+玻璃棉）	400*400*1500*8mm	19.2	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
3	集烟箱（铝箔+玻璃棉）	1000*600*5400mm	17.3	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
4	连接集烟罩风口（铝箔+玻璃棉）	400*400*1500*4mm	9.6	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
热厨排风系统					
5	排烟管道	400*400*2000mm	3.2	平米	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪； 6、▲玻璃棉具有符合 GB/T 13350-2017 标准的检测报告，检测内容包括含水率、外观、密度、导热系数、热阻等多项性能（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）。
6	弯头（铝箔+玻璃棉）	400*400mm	1	个	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
7	手动调节阀	400*400mm	1	个	阀体采用≥2.0mm 厚镀锌钢板制作，可手动五档调节风量。
8	变径（铝箔+	400*400/600*500mm	1	个	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
	玻璃棉)				2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
9	排烟管道	600*500*8000mm	17.6	平米	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
10	三通（铝箔+玻璃棉）	600*500mm	1	个	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
11	三通（铝箔+玻璃棉）	400*400mm	3	个	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
12	手动调节阀	600*500mm	1	个	阀体采用≥2.0mm 厚镀锌钢板制作，可手动五档调节风量。
13	防火阀 (150℃)	600*500mm	1	个	1、防火阀采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁； 6、▲产品具有消防产品认证证书（投标时提供证书复印件）。
14	三通（铝箔+ 玻璃棉）	600*500/1200*600mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
15	排烟管道	800*600*6500mm	18.2	平米	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
16	变径（铝箔+玻璃棉）	800*600/1200*600mm	1	个	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m^3 ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
17	排烟管道	1200*600*8500mm	30.6	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m^3 ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
18	三通（铝箔+玻璃棉）	400*400/800*600mm	3	个	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m^3 ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
19	三通（铝箔+玻璃棉）	400*400/1200*600mm	3	个	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
20	防火阀 (150℃)	1200*600mm	2	个	1、防火阀采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。
21	变径（铝箔+ 玻璃棉）	1230*520/1200*600mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
22	变径（铝箔+ 玻璃棉）	1230*520/1230*1140mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
23	油烟净化器	约 800*1545*1345mm	1	台	1、外壳全部为 1.2mm 以上厚度的碳钢冷板； 2、各级收集组件都有自己的检修门和高压电源以于检查维护时

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					不影响别的组件； 3、电场主体为不锈钢电场同时满足可单独拆卸，方便设备清洗维护； 4、机体内部联接处的密封条能把电离和收集组与内部结构隔离开以防止组件周围的污染； 5、电场主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘； 6、设备高压电源输出绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘； 7、检修时通过检修门，可以直接接触到电场主体； 8、每个组体都独立含有：工作指示灯、电源指示灯、设备状态灯，可提醒用户清洗电场，用户还可以根据数字显示来判断设备的状态； 9、高压电源与电场主体采用不锈钢顶针方式连接，不可采用高压线连接； 10、高压数字电源发生器需配置有电流调节功能，并带有多项保护功能，包括软启动、电场短路保护，放电跳停保护、电源过载保护和变压器过温保护等多重保护功能，确保设备安全； 11、所有高压线路都不可暴露在废气流中； 12、处理风量： $\geq 36000 \text{ m}^3/\text{h}$ ； 13、电压/功率：220V/约 2100W； 14、净化率：不低于 95%。
24	净化器吊架	8#槽钢制作	1	套	1. 国标 8#槽钢制作风机减震底座主体。 2. 槽钢所有面积做防锈处理。 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。
25	净化器电缆	$5 \times 2.5 \text{ mm}^2$	30	米	国标铜芯护套电缆
26	金属穿线管	国标 kbg 管 DN25	30	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
27	软连接	配套	1	套	1、采用国标 30*30*3mm 镀锌角钢制作； 2、配防火防渗帆布连接，密封处理。
28	排烟风机	约 1700*2000*1540mm	1	台	1、功率：22KW； 2、电压：380V； 3、风量：≥35000 m ³ /h； 4、全压：≥1300Pa； 5、采用皮带传动，可通过改变带轮传动比来调整 风机的性能参数； 6、轴承与电机均与油烟隔离，保证风机的使用寿命； 7、整体全部采用镀锌钢板制作，风机外壳上有利于内部通风散热的散热孔； 8、柜式外壳设有大尺寸检修门，便于对内部构件的保养和检修； 9、风机外壳底部设有排油盒，安装时接驳一条油管可使盒内的积油从管中排出。
29	风机减震钢架	10#槽钢制作	1	套	1. 国标 10#槽钢制作风机减震底座主体； 2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷； 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
30	变频控制箱	变频控制 380v/22kw+220v/2.2kw	1	台	1、采用≥1.2mm 厚冷轧钢板制作。 2、安装前做开孔处理，进出线缆口配备密封橡胶圈。 3、设有过流保护、过压保护、欠压保护、漏电保护、过热保护等。 4、变频器技术要求：a、可根据实际需求，精确地控制风机的风量，根据负载自动调整输出，减少电力消耗；b、适用于同步和异步电机；c、内置电磁兼容性滤波器有助于减少因电磁干扰引发的误保护动作，提高变频器自身的抗干扰能力；d、可故障诊断，提供详细故障信息，便于快速排查。 5、配备 LED 液晶显示屏，可精确控制。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
31	金属穿线管	国标 kbg 管 DN40	30	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
32	风机电缆	5*16 mm ²	30	米	国标铜芯护套电缆
33	变径（铝箔+玻璃棉）	1200*600/500*900mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
34	消音管道	1200*600*2500mm	9	平米	1、外壁采用厚≥1.2mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚≥1.0mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填≥100mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
35	弯头（铝箔+玻璃棉）	1200*600mm	2	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
36	排烟立管（铝箔+玻璃棉）	1200*600*18000mm	64.8	平米	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
37	消音弯头	1200*600mm	1	个	1、外壁采用厚≥1.2mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚≥1.0mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填≥100mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
38	拆卸式防虫过滤网	1200*600mm	1	个	镀锌板制作，含隔虫网，网框需配备快拆卡扣或滑轨结构，便于摘出清洗；过滤器初始阻力≤50Pa。
主食集烟罩系统					
39	集烟箱（铝箔+玻璃棉）	1000*600*3500mm	11.2	平米	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
40	连接集烟罩风口（铝箔+玻璃棉）	400*400*1500*4mm	9.6	平米	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
41	集烟箱（铝箔+玻璃棉）	1000*600*3500mm	11.2	平米	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
42	连接集烟罩风口（铝箔+玻璃棉）	400*400*1500*4mm	9.6	平米	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
主食排风系统					
43	排烟管道	600*450*8000mm	16.8	平米	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
44	手动调节阀	600*450mm	3	个	阀体采用≥2.0mm 厚镀锌钢板制作，可手动五档调节风量。
45	排烟管道	600*450*5500mm	11.6	平米	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
46	变径（铝箔+玻璃棉）	600*450/1000*600mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
47	三通（铝箔+玻璃棉）	600*450/1000*600mm	2	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
48	排烟管道	1000*600*21000mm	67.2	平米	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
49	防火阀（150℃）	1000*600mm	2	个	1、防火阀采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。
50	变径（铝箔+玻璃棉）	680*1140/1000*600mm	1	个	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
51	变径（铝箔+玻璃棉）	680*1140/850*1100mm	1	个	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
52	油烟净化器	800*1003*1346mm	1	台	1、外壳全部为 1.2mm 以上厚度的碳钢冷板； 2、各级收集组件都有自己的检修门和高压电源以于检查维护时不影响别的组件； 3、电场主体为不锈钢电场同时满足可单独拆卸，方便设备清洗维护； 4、机体内部联接处的密封条能把电离和收集组与内部结构隔离开以防止组件周围的污染； 5、电场主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					进行绝缘； 6、设备高压电源输出绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘； 7、检修时通过检修门，可以直接接触到电场主体； 8、每个组体都独立含有：工作指示灯、电源指示灯、设备状态灯，可提醒用户清洗电场，用户还可以根据数字显示来判断设备的状态； 9、高压电源与电场主体采用不锈钢顶针方式连接，不可采用高压线连接； 10、高压数字电源发生器需配置有电流调节功能，并带有多项保护功能，包括软启动、电场短路保护，放电跳停保护、电源过载保护和变压器过温保护等多重保护功能，确保设备安全； 11、所有高压线路都不可暴露在废气流中； 12、处理风量：≥24000 m ³ /h； 13、电压/功率：220V/约 1240W； 14、净化率：不低于 95%。
53	净化器吊架	8#槽钢制作	1	套	1. 国标 8#槽钢制作风机减震底座主体。 2. 槽钢所有面积做防锈处理。 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。
54	净化器电缆	5*2.5 mm ²	40	米	国标铜芯护套电缆
55	金属穿线管	国标 kbg 管 DN25	40	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
56	软连接	配套	1	套	1、采用国标 30*30*3mm 镀锌角钢制作； 2、配防火防渗帆布连接，密封处理。
57	排烟风机	约 1500*1710*1370mm	1	台	1、功率：11KW； 2、电压：380V； 3、风量：≥23000 m ³ /h； 4、全压：≥1300Pa；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、采用皮带传动，可通过改变带轮传动比来调整 风机的性能参数； 6、轴承与电机均与油烟隔离，保证风机的使用寿命； 7、整体全部采用镀锌钢板制作，风机外壳上有利于内部通风散热的散热孔； 8、柜式外壳设有大尺寸检修门，便于对内部构件的保养和检修； 9、风机外壳底部设有排油盒，安装时接驳一条油管可使盒内的积油从管中排出。
58	风机减震钢架	10#槽钢制作	1	套	1. 国标 10#槽钢制作风机减震底座主体； 2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷； 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
59	变频控制箱	变频控制 380v/11kw+220v/2kw	1	台	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚冷轧钢板制作。 2、安装前做开孔处理，进出线缆口配备密封橡胶圈。 3、设有过流保护、过压保护、欠压保护、漏电保护、过热保护等。 4、变频器技术要求：a、可根据实际需求，精确地控制风机的风量，根据负载自动调整输出，减少电力消耗；b、适用于同步和异步电机；c、内置电磁兼容性滤波器有助于减少因电磁干扰引发的误保护动作，提高变频器自身的抗干扰能力；d、可故障诊断，提供详细故障信息，便于快速排查。 5、配备 LED 液晶显示屏，可精确控制。
60	金属穿线管	国标 kbg 管 DN32	50	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
61	风机电缆	5*6 mm ²	50	米	国标铜芯护套电缆
62	变径（铝箔+玻璃棉）	430*720/1000*600mm	1	个	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
63	消音管道	1000*600*2500mm	8	平米	1、外壁采用厚≥1.2mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚≥1.0mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填≥100mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
64	消音弯头	1000*600mm	2	个	1、外壁采用厚≥1.2mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚≥1.0mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填≥100mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
65	变频控制箱	变频控制 380v/11kw+220v/2kw	1	台	1、采用≥1.2mm 厚冷轧钢板制作。 2、安装前做开孔处理，进出线缆口配备密封橡胶圈。 3、设有过流保护、过压保护、欠压保护、漏电保护、过热保护等。 4、变频器技术要求：a、可根据实际需求，精确地控制风机的风量，根据负载自动调整输出，减少电力消耗；b、适用于同步和异步电机；c、内置电磁兼容性滤波器有助于减少因电磁干扰引发的误保护动作，提高变频器自身的抗干扰能力；d、可故障诊断，提供详细故障信息，便于快速排查。 5、配备 LED 液晶显示屏，可精确控制。
66	排烟立管（铝箔+玻璃棉）	1000*600*18000mm	57.6	平米	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
67	弯头（铝箔+玻璃棉）	1200*600mm	1	个	1、采用 ≥ 1.2 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
68	拆卸式防虫过滤网	1000*600mm	1	个	镀锌板制作，含隔虫网，网框需配备快拆卡扣或滑轨结构，便于摘出清洗；过滤器初始阻力 ≤ 50 Pa。
素食厨房集烟罩系统					
69	集烟箱（铝箔+玻璃棉）	1000*600*4500mm	14.4	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
70	连接集烟罩风口（铝箔+玻璃棉）	400*400*1500*4mm	9.6	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
71	集烟箱(铝箔+玻璃棉)	1000*600*3000mm	9.6	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
72	连接集烟罩风口(铝箔+玻璃棉)	400*400*1500*2mm	4.8	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
素食厨房排风系统					
73	排烟管道	800*450*35000mm	87.5	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
74	弯头(铝箔+玻璃棉)	800*450mm	2	个	1、采用 ≥ 1.2 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
75	防火阀 (150℃)	800*450mm	1	个	1、防火阀采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。
76	变径（铝箔+ 玻璃棉）	1001*522/800*600mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
77	变径（铝箔+ 玻璃棉）	1001*522/1100*520mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
78	油烟净化器	约 800*1315*720mm	1	台	1、外壳全部为 1.2mm 以上厚度的碳钢冷板；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>2、各级收集组件都有自己的检修门和高压电源以于检查维护时不影响别的组件；</p> <p>3、电场主体为不锈钢电场同时满足可单独拆卸，方便设备清洗维护；</p> <p>4、机体内部联接处的密封条能把电离和收集组与内部结构隔离开以防止组件周围的污染；</p> <p>5、电场主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘；</p> <p>6、设备高压电源输出绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘；</p> <p>7、检修时通过检修门，可以直接接触到电场主体；</p> <p>8、每个组体都独立含有：工作指示灯、电源指示灯、设备状态灯，可提醒用户清洗电场，用户还可以根据数字显示来判断设备的状态；</p> <p>9、高压电源与电场主体采用不锈钢顶针方式连接，不可采用高压线连接；</p> <p>10、高压数字电源发生器需配置有电流调节功能，并带有多项保护功能，包括软启动、电场短路保护，放电跳停保护、电源过载保护和变压器过温保护等多重保护功能，确保设备安全；</p> <p>11、所有高压线路都不可暴露在废气流中；</p> <p>12、处理风量：≥16000 m³/h；</p> <p>13、电压/功率：220V/约 930W；</p> <p>14、净化率：不低于 95%。</p> <p>15、产品符合 DB11/1488—2018 标准，油烟排放浓度≤1.0mg/m</p>

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>3、颗粒物排放浓度$\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$、非甲烷总烃排放浓度$\leq 10.0\text{mg}/\text{m}^3$（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）；</p> <p>16、油烟净化器采用智能数字高压电源，具有过压过流保护、负载短路保护、负载开路保护、放电电极油垢清洗提示、变压器过温保护、输出恒流控制、智能模式控制等重要保护功能，使设备保持长期高效、稳定的运行，以及保护净化系统安全（投标时提供证明资料，格式不限，证明满足其功能）；</p> <p>17、油烟净化器采用不锈钢材质电场，材质依据 GB/T 10125-2021 标准进行盐雾试验，结果合格，保护评级≥ 9（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）；</p> <p>18、产品具有环境标志产品认证证书（投标时提供证书复印件）。</p>
79	净化器吊架	8#槽钢制作	1	套	<p>1. 国标 8#槽钢制作风机减震底座主体。</p> <p>2. 槽钢所有面积做防锈处理。</p> <p>3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。</p>
80	净化器电缆	$5 \times 2.5 \text{ mm}^2$	50	米	国标铜芯护套电缆
81	金属穿线管	国标 kbg 管 DN25	50	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
82	软连接	配套	1	套	<p>1、采用国标 30*30*3mm 镀锌角钢制作；</p> <p>2、配防火防渗帆布连接，密封处理。</p>
83	排烟风机	约 1250*1420*1120mm	1	台	<p>1、功率：7.5KW；</p> <p>2、电压：380V；</p> <p>3、风量：$\geq 14000 \text{ m}^3/\text{h}$；</p> <p>4、全压：$\geq 1100\text{Pa}$；</p> <p>5、采用皮带传动，可通过改变带轮传动比来调整风机的性能参数；</p>

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					6、轴承与电机均与油烟隔离，保证风机的使用寿命； 7、整体全部采用镀锌钢板制作，风机外壳上有利于内部通风散热的散热孔； 8、柜式外壳设有大尺寸检修门，便于对内部构件的保养和检修； 9、风机外壳底部设有排油盒，安装时接驳一条油管可使盒内的积油从管中排出。 10、▲配套电动机符合 GB18613-2020《电动机能效限定值及能效等级》标准，能效等级：不低于 2 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。 11、▲风机符合 GB 19761-2020《通风机能效限定值及能效等级》标准，能效等级：不低于 2 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
84	风机减震钢架	10#槽钢制作	1	套	1. 国标 10#槽钢制作风机减震底座主体； 2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷； 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
85	变频控制箱	变频控制 380v/7.5kw+220v/2kw	1	台	1、采用优质≥1.2mm 厚冷轧钢板制作。 2、安装前做开孔处理，进出线缆口配备密封橡胶圈。 3、设有过流保护、过压保护、欠压保护、漏电保护、过热保护等。 4、变频器技术要求：a、可根据实际需求，精确地控制风机的风量，根据负载自动调整输出，减少电力消耗；b、适用于同步和异步电机；c、内置电磁兼容性滤波器有助于减少因电磁干扰引发的误保护动作，提高变频器自身的抗干扰能力；d、可故障诊

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					断，提供详细故障信息，便于快速排查。 5、配备 LED 液晶显示屏，可精确控制。
86	金属穿线管	国标 kbg 管 DN32	50	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
87	风机电缆	5*4 mm ²	50	米	国标铜芯护套电缆
88	变径（铝箔+玻璃棉）	400*800/800*450mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
89	消音管道	800*450*2500mm	6.3	平米	1、外壁采用厚≥1.2mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚≥1.0mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填≥100mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
90	消音弯头	800*450mm	2	个	1、外壁采用厚≥1.2mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚≥1.0mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填≥100mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
91	排烟立管（铝箔+玻璃棉）	800*450*18000mm	45	平米	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
92	弯头（铝箔+玻璃棉）	800*450mm	1	个	1、采用 ≥ 1.2 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
93	拆卸式防虫过滤网	800*450mm	1	个	镀锌板制作，含隔虫网，网框需配备快拆卡扣或滑轨结构，便于摘出清洗；过滤器初始阻力 ≤ 50 Pa。
中餐冷库排风系统					
94	排烟管道	400*300*12000mm	16.8	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
95	变径（铝箔+玻璃棉）	575*460/400*300mm	1	个	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
96	变径（铝箔+	355*285/400*300mm	1	个	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304不锈钢板制作风管；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
	玻璃棉)				2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
97	软连接	配套	1	套	1、采用国标 30*30*3mm 镀锌角钢制作； 2、配防火防渗帆布连接，密封处理。
98	排烟风机	15 寸/0.75kw	1	台	1、功率(kW)：约 0.75KW； 2、电压(V)：380V； 3、风量(m ³ /h)：≥3100； 4、风柜采用镀锌钢板框架，中间层填有聚氨酯发泡、玻璃纤维等，外壳表面经喷涂处理； 5、弦弧结构离心风轮，叶片成导流状，动与静平衡校正。
99	风机减震钢架	8#槽钢制作	1	套	1. 国标 8#槽钢制作风机减震底座主体； 2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷； 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
100	金属穿线管	国标 kbg 管 DN25	15	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
101	风机电缆	5*2.5 mm ²	15	米	国标铜芯护套电缆
102	防火阀 (150℃)	400*300mm	1	个	1、防火阀采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
103	消音器	600*500*1500mm	1	个	1、外壁采用厚 ≥ 1.2 mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚 ≥ 1.0 mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填 ≥ 100 mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
104	排烟立管（铝箔+玻璃棉）	400*300*18000mm	25.2	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
105	拆卸式防虫过滤网	400*300mm	1	个	镀锌板制作，含隔虫网，网框需配备快拆卡扣或滑轨结构，便于摘出清洗；过滤器初始阻力 ≤ 50 Pa。
中餐洗碗间排风系统					
106	排烟管道	600*450*5000mm	10.5	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
107	变径（铝箔+玻璃棉）	600*450/765*615mm	1	个	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
108	变径（铝箔+玻璃棉）	455*400/600*450mm	1	个	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
109	软连接	配套	1	套	1、采用国标 30*30*3mm 镀锌角钢制作； 2、配防火防渗帆布连接，密封处理。
110	排烟风机	15 寸/3kw	1	台	1、功率(kW)：约 3KW； 2、电压 (V) :380V； 3、风量 (m ³ /h) :≥8600； 4、风柜采用镀锌钢板框架，中间层填有玻璃纤维消音棉等，外壳表面经喷涂处理； 5、弦弧结构离心风轮，叶片成导流状，动与静平衡校正； 6、▲配套电动机符合 GB18613-2020《电动机能效限定值及能效等级》标准，能效等级：不低于 2 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
111	风机减震钢架	10#槽钢制作	1	套	1. 国标 10#槽钢制作风机减震底座主体； 2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷； 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
112	风机电控箱	控制 380v/3kw	1	台	1、采用≥1.2mm 厚冷轧钢板制作；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、与风机匹配，启动按钮控制箱； 3、配保护启动开关，能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源。
113	金属穿线管	国标 kbg 管 DN25	15	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
114	风机电缆	5*2.5 mm ²	15	米	国标铜芯护套电缆
115	排烟管道	600*450*8000mm	16.8	平米	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
116	防火阀 (150℃)	600*500mm	2	个	1、防火阀采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。
117	消音器	800*650*1500mm	1	个	1、外壁采用厚≥1.2mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚≥1.0mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填≥100mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
118	拆卸式防虫过滤网	800*650mm	1	个	镀锌板制作，含隔虫网，网框需配备快拆卡扣或滑轨结构，便于摘出清洗；过滤器初始阻力≤50Pa。
119	排风百叶窗	800*650mm	1	个	1、产品材质：采用铝合金，厚度≥1.2mm； 2、表面处理：高温静电喷塑；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、耐酸、耐碱，不易变形、变色。
副食送风系统					
120	送风百叶窗	950*500mm	2	个	1、产品材质：采用铝合金，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2、表面处理：高温静电喷塑； 3、耐酸、耐碱，不易变形、变色。
121	防火阀（70℃）	900*450mm	2	个	1、防火阀采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片70摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过DC24V电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。
122	拆卸式防虫过滤网	900*450mm	2	个	边框使用铝合金制作，金属过滤网，应可方便摘出清洗，过滤器阻力小于50pa。
123	送风管道（保温）	900*450*2000mm	5.4	平米	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约30mm厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪； 6、▲橡塑保温板具有符合GB/T 17794-2021、GB 8624-2012标准的检测报告，检测内容包含但不限于外观质量、密度、吸水率、氧指数、抗老化性能、燃烧性能B1级等多项性能（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）。
124	弯头（保温）	900*450mm	2	个	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
125	消音器	1200*1000*1000mm	4	个	1、外壁采用厚 ≥ 1.0 mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚 ≥ 1.0 mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填 ≥ 100 mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
126	软连接	配套	2	套	防火布及角钢法兰制作
127	新风机组（冷 暖送风）	12000m ³ /H	1	台	1、电功率：5.5KW； 2、电压：380V； 3、风量：约 12000 m ³ /h；制冷量：不小于 200KW；制热量：不小于 225KW； 4、机外静压：不小于 380Pa； 5、机组外形尺寸：约 940*2170*750mm； 6、机组外壳采用双面镀锌钢板，内夹保温层，有降低噪声及防冷桥措施，提高保温性能； 7、采用低噪音电机，风机采用双进风离心前倾多翼风机，风机驱动方式：皮带驱动，实现宽广风量风压运行范围； 8、配置机组温度控制系统并配置自动防冻保护功能。
128	新风机组（冷 暖送风）	15000m ³ /H	1	台	1、电功率：5.5KW； 2、电压：380V； 3、风量：约 15000 m ³ /h；制冷量：不小于 250KW；制热量：不小于 290KW 4、机外静压：不小于 410Pa； 5、机组外形尺寸：约 940*2645*750mm； 6、机组外壳采用双面镀锌钢板，内夹保温层，有降低噪声及防冷桥措施，提高保温性能； 7、采用低噪音电机，风机采用双进风离心前倾多翼风机，风机

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					驱动方式:皮带驱动, 实现宽广风量风压运行范围; 8、配置机组温度控制系统并配置自动防冻保护功能。
129	变径 (保温)	900*450/500*900mm	1	个	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚优质镀锌板制作; 2、所有风管实施压筋 (加强筋) 加固工艺, 通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象; 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接, 法兰与管道采用铆钉固定; 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封; 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温, 保温隔热, 减震降噪。
130	送风管道 (保温)	500*900*6500mm	18.2	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚优质镀锌板制作; 2、所有风管实施压筋 (加强筋) 加固工艺, 通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象; 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接, 法兰与管道采用铆钉固定; 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封; 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温, 保温隔热, 减震降噪。
131	三通 (保温)	900*450/500*900/1200*600mm	1	个	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚优质镀锌板制作; 2、所有风管实施压筋 (加强筋) 加固工艺, 通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象; 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接, 法兰与管道采用铆钉固定; 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封; 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温, 保温隔热, 减震降噪。
132	风机变频控制箱	380V/5.5kw	2	台	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚冷轧钢板制作。 2、安装前做开孔处理, 进出线缆口配备密封橡胶圈。 3、设有过流保护、过压保护、欠压保护、漏电保护、过热保护等。 4、变频器技术要求: a、可根据实际需求, 精确地控制风机的风

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					量，根据负载自动调整输出，减少电力消耗；b、适用于同步和异步电机；c、内置电磁兼容性滤波器有助于减少因电磁干扰引发的误保护动作，提高变频器自身的抗干扰能力；d、可故障诊断，提供详细故障信息，便于快速排查。 5、配备 LED 液晶显示屏，可精确控制。
133	风机减震钢架	10#槽钢制作	2	套	1. 国标 10#槽钢制作风机减震底座主体； 2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷； 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
134	金属穿线管	国标 kbg 管 DN32	60	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
135	风机电缆	5*4 mm ²	60	米	国标铜芯护套电缆
136	送风管道（保温）	1200*600*16000mm	57.6	平米	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
137	弯头（保温）	1200*600mm	2	个	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
138	三通（保温）	1200*600/350*200mm	4	个	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
139	送风管道（保温）	1200*600*12000mm	43.2	平米	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
140	回形散流器	600*600*165mm	9	个	铝合金制作送风口，表面烤漆处理光滑，内置流量调节装置。
141	调风阀	350*200mm	4	个	1. 风量调节阀外框采用 1.5mm 铁板。 2. 风量调节阀轴承材料为青铜，可以耐 300℃ 的高温。 3. 叶片由直径约 12mm 的轴相连接，轴体材料为不锈钢。
142	防火阀（70℃）	1200*600mm	1	个	1、防火阀采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 70 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。
主食送风系统					
143	送风百叶窗	950*450mm	1	个	1、产品材质：采用铝合金，厚度≥1.2mm； 2、表面处理：高温静电喷塑； 3、耐酸、耐碱，不易变形、变色。
144	防火阀（70℃）	900*450mm	2	个	1、防火阀采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 70 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备联锁。
145	拆卸式防虫过滤网	900*450mm	1	个	边框使用铝合金制作，金属过滤网，应可方便摘出清洗，过滤器阻力小于 50pa。
146	送风管道（保温）	900*450*2000mm	5.4	平米	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
147	消音器	1100*550*800mm	2	个	1、外壁采用厚≥1.0mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚≥1.0mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填≥100mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
148	软连接	配套	1	套	防火布及角钢法兰制作
149	新风机组（冷暖送风）	12000m ³ /H	1	台	1、电功率：5.5KW； 2、电压：380V； 3、风量：约 12000 m ³ /h；制冷量：不小于 200KW；制热量：不小于 225KW； 4、机外静压：不小于 380Pa； 5、机组外形尺寸：约 940*2170*750mm； 6、机组外壳采用双面镀锌钢板，内夹保温层，有降低噪声及防冷桥措施，提高保温性能； 7、采用低噪音电机，风机采用双进风离心前倾多翼风机，风机驱动方式：皮带驱动，实现宽广风量风压运行范围；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					8、配置机组温度控制系统并配置自动防冻保护功能。
150	送风管道（保温）	500*900*1200mm	3.4	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
151	风机变频控制箱	380V/5.5kw	1	台	1、采用 ≥ 1.2 mm厚冷轧钢板制作。 2、安装前做开孔处理，进出线缆口配备密封橡胶圈。 3、设有过流保护、过压保护、欠压保护、漏电保护、过热保护等。 4、变频器技术要求：a、可根据实际需求，精确地控制风机的风量，根据负载自动调整输出，减少电力消耗；b、适用于同步和异步电机；c、内置电磁兼容性滤波器有助于减少因电磁干扰引发的误保护动作，提高变频器自身的抗干扰能力；d、可故障诊断，提供详细故障信息，便于快速排查。 5、配备 LED 液晶显示屏，可精确控制。
152	风机减震钢架	10#槽钢制作	1	套	1. 国标 10#槽钢制作风机减震底座主体； 2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷； 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
153	金属穿线管	国标 kbg 管 DN32	15	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
154	风机电缆	5*4 mm ²	15	米	国标铜芯护套电缆
155	送风管道（保温）	900*450*6000mm	16.2	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
156	变径（保温）	900*450/600*450mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
157	送风管道（保温）	600*450*12000mm	25.2	平米	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
158	弯头（保温）	600*450mm	2	个	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
159	回形散流器	600*600*165mm	5	个	铝合金制作送风口，表面烤漆处理光滑，内置流量调节装置。
素食厨房送风系统					
160	送风百叶窗	800*500mm	1	个	1、产品材质：采用铝合金，厚度≥1.2mm；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、表面处理：高温静电喷塑； 3、耐酸、耐碱，不易变形、变色。
161	防火阀(70℃)	800*500mm	1	个	1、防火阀采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片70摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过DC24V电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备联锁。
162	拆卸式防虫过滤网	800*500mm	1	个	边框使用铝合金制作，金属过滤网，应可方便摘出清洗，过滤器阻力小于50pa。
163	送风管道(保温)	800*500*8000mm	20.8	平米	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约30mm厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
164	消音器	1000*1000*600mm	2	个	1、外壁采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质镀锌板制作，内壁采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢板孔板制作。 2、内填 $\geq 100\text{mm}$ 厚吸音棉，使用国标40*40角铁制作法兰连接。
165	弯头(保温)	800*500mm	1	个	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约30mm厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
166	软连接	配套	1	套	防火布及角钢法兰制作

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
167	新风机组（冷暖送风）	12000m ³ /H	1	台	1、电功率：5.5KW； 2、电压：380V； 3、风量：约 12000 m ³ /h；制冷量：不小于 200KW；制热量：不小于 225KW； 4、机外静压：不小于 380Pa； 5、机组外形尺寸：约 940*2170*750mm； 6、机组外壳采用双面镀锌钢板，内夹保温层，有降低噪声及防冷桥措施，提高保温性能； 7、采用低噪音电机，风机采用双进风离心前倾多翼风机，风机驱动方式：皮带驱动，实现宽广风量风压运行范围； 8、配置机组温度控制系统并配置自动防冻保护功能。
168	送风管道（保温）	800*500*15000mm	39	平米	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
169	风机变频控制箱	380V/5.5kw	1	台	1、采用≥1.2mm 厚冷轧钢板制作。 2、安装前做开孔处理，进出线缆口配备密封橡胶圈。 3、设有过流保护、过压保护、欠压保护、漏电保护、过热保护等。 4、变频器技术要求：a、可根据实际需求，精确地控制风机的风量，根据负载自动调整输出，减少电力消耗；b、适用于同步和异步电机；c、内置电磁兼容性滤波器有助于减少因电磁干扰引发的误保护动作，提高变频器自身的抗干扰能力；d、可故障诊断，提供详细故障信息，便于快速排查。 5、配备 LED 液晶显示屏，可精确控制。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
170	风机减震钢架	10#槽钢制作	1	套	1. 国标 10#槽钢制作风机减震底座主体； 2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷； 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
171	金属穿线管	国标 kbg 管 DN25	60	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
172	风机电缆	5*2.5 mm ²	60	米	国标铜芯护套电缆
173	回形散流器	600*600*230mm	4	个	铝合金制作送风口，表面烤漆处理光滑，内置流量调节装置。
174	防火阀(70℃)	800*500mm	1	个	1、防火阀采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 70 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。

交货时间：甲方发出交货通知之日起 30 日历日内。

交货地点：清华大学水磨园区国际化餐厅。

五、采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求

1、中标人须承担货物的包装、运输、安装与调试，直至设备和系统正常运行的全部工作与费用。

★2、免费质保期 3 年，投标人可在此基础上自行竞报。在产品质保期内须免费更换或维修有缺陷的产品、部件和材料，直到达到验收指标和性能要求，在质保期内每年供货方要对设备进行一次全面的维护与保养。质保期满后终身免上门费、成本维修。保修期内发生的相关一切费用由供方承担，并且在保修范围损坏而更换的部件保修期顺延。排烟管道、油烟净化器及风机在质保期内免费维护保养三年，每 2 个月清洗一次，每次清洗完毕后出具相应烟道清洗检测报告。

3、响应时间：从接到用户反映问题之日起，供货方需在 2 小时内响应，8 小时内工程师到用户现场解决问题。

4、保修期满后维修应只收成本费，终身维修。

5、中标人免费对甲方使用人员进行技术培训，直至维护人员能正确使用和维护。

★6、投标方为本项目所提供的排烟设备核心产品（排烟管道）须为同一生产厂家品牌，以便后续维修。

7、投标人提供的类似业绩应附有由国家环保设备质量监督检验中心或国家认监委授权的检测中心出具的整体排烟系统的检验报告（满足北京市最新地标 DB11/1488-2018《餐饮业大气污染物排放标准》中主要技术指标为油烟浓度、细颗粒物、非甲烷总烃浓度三项指标，其中油烟浓度应 $\leq 1.0\text{mg}/\text{m}^3$ ，细颗粒物 $\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$ ，非甲烷总烃 $\leq 10.0\text{mg}/\text{m}^3$ ，）（提供复印件并加盖投标人公章）。

8、投标方须确保所安装的排烟净化设备在食堂开伙运行期间符合北京市最新地标 DB11/1488-2018《餐饮业大气污染物排放标准》排放检测标准，建立配套年度维护检修计划方案，并按此落实。

9、投标人须承诺投标产品应符合国家有关部门规定的相应技术、节能、安全和环保标准。如国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的，则投标人的投标产品必须符合相应规定或要求；（提供承诺书及相关证明材料并加盖公章）

10、投标人提供未出现在《北京市质量技术监督局》制售假冒伪劣商品和侵犯知识产权行政处罚案件信息中的承诺书。（格式自拟，须加盖公章）

六、采购标的的验收标准

乙方厂制设备需按甲方确定的技术参数严格生产，乙方交货时，由甲乙双方相关代表到场，检验各项技术指标符合国家标准及企业标准，要求产品质量达到设计要求，安装调试各项指标符合技术参数；设备应通过质检、计量部门的检验。连续一个月正常运行后方可办理验收手续。

排烟净化设备安装完成后，食堂开伙投入生产运行连续一个月正常运行后，中标方须提供第三方专业检测公司出具的 CMA 北京市地标的排放检测合格报告，办理验收手续，费用均包含在本次投标报价中。

双方在设备的调试及整体质量验收时，对质量有异议时，交由交货地具有资格的质量检验部门进行质量检验，以其检验报告为准，设备经质量检验部门检验合格的，检验费用由乙方支付，设备经质量检验部门检验不合格的，乙方应在接到检验报告的书面通知 24 小时内派人处理，承担全部费用并赔偿甲方因此造成的经济损失。

七、采购标的的其他技术、服务等要求：

本采购标的的设备及系统的材料及安装应符合现行的相关施工质量验收规范要求，应提供相应的按照现行的北京市建筑工程资料管理规程中的 C 类文件要求编制的相关施工资料，提供纸质版和扫描电子版。

第五章 资格审查

一、资格审查程序

1. 开标结束后，采购代理机构将根据《资格审查要求》中的规定，对投标人进行资格审查，并形成资格审查结果。
2. 《资格审查要求》中对格式有要求的，除招标文件另有规定外，均为“实质性格式”文件。
3. 投标人《资格证明文件》有任何一项不符合《资格审查要求》的，资格审查不合格，其**投标无效**。
4. 资格审查合格的投标人不足三家的，不进行评标。

二、资格审查要求

序号	审查因素	审查内容	格式要求
1	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定	具体规定见第一章《投标邀请》	
1.1	营业执照等证明文件	投标人为企业（包括合伙企业）的，应提供有效的“营业执照”； 投标人为事业单位的，应提供有效的“事业单位法人证书”； 投标人是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”、“登记证书”等证明文件； 投标人是个体工商户的，应提供有效的“个体工商户营业执照”； 投标人是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。 分支机构参加投标的，应提供该分支机构或其所属法人/其他组织的相应证明文件；同时还应提供其所属法人/其他组织出具的授权其参与本项目的授权书（格式自拟，须加盖其所属法人/其他组织的公章）；对于银行、保险、石油石化、电力、电信等行业的分支机构，可以提供上述授权，也可以提供其所属法人/其他组织的有关文件或制度等能够证明授权其独立开展业务的证明材料。	提供证明文件的复印件
1.2	依法纳税证明	提供本项目开标日前六个月内任意月份投标人税务缴纳有效票据凭证或其他有效证明材料	提供证明文件的复印件

序号	审查因素	审查内容	格式要求
		<p>料；依法免税的，应提供依法免税的相关证明文件。</p> <p>分支机构参加投标的，此处可提供该分支机构或其所属法人或其他组织的相应证明文件。</p>	
1.3	依法缴纳社保的证明	<p>提供本项目开标日前六个月内任意月份投标人社会保障资金缴纳有效票据凭证或其他有效证明材料；依法免缴的，应提供依法免缴的相关证明文件。</p> <p>分支机构参加投标的，此处可提供该分支机构或其所属法人或其他组织的相应证明文件。</p>	提供证明文件的复印件
1.4	投标人的财务状况报告（投标人可提供财务报告或开标日前六个月内投标人开户银行出具的资信证明）	<p>1、财务报告</p> <p>（1）投标人为企业的，应提供经会计师事务所审计的最新年度财务审计报告，财务审计报告应当体现投标人（被审计单位）名称、会计师事务所（审计单位）名称、符合招标文件要求的审计年度并提供经审计的财务报表。未体现以上内容的视为无效。</p> <p>（2）投标人适用《事业单位会计准则》的或适用《政府会计准则》的或适用《民间非营利组织会计制度》的，应提供最新年度财务报表（不要求必须是经审计的）。</p> <p>（3）投标人是上述（1）、（2）以外情况的，按照其依法适用的会计制度、财务规则或会计准则提供最新年度财务报表（不要求必须是经审计的）。</p> <p>（4）应是上一年度完整年度报告/报表，如未完成上一年度审计，可提供上上年度的报告/报表。</p> <p>2、银行资信证明</p> <p>（1）为落实国家优化营商环境政策要求，本项目中银行资信证明可提供原件，也可提供复印件（含电子银行资信证明文件的打印件），无论开具银行是否标明“复印无效”，投标人提供的复印件在本项目中均予以认可，即不因“复印无效”字样而认定资信证明复印件无效。</p> <p>（2）银行出具的存款证明不能替代银行资信证明，存款证明无效。</p> <p>3、分支机构</p> <p>分支机构参加投标的，此处可提供该分支机构或其所属法人或其他组织的相应证明文</p>	提供证明文件的复印件

序号	审查因素	审查内容	格式要求
		件。	
1.5	其他-《投标人资格声明书》	提供了符合招标文件要求的《投标人资格声明书》。	格式见《投标文件格式》
2	落实政府采购政策需满足的资格要求	具体要求见第一章《投标邀请》	
2.1	中小企业证明文件	<p>当本项目（包）涉及预留份额专门面向中小企业采购必须提供。</p> <p>1、投标人单独投标的，应提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。</p> <p>2、如招标文件要求以联合体形式参加或者要求合同分包的，且投标人为联合体或拟进行合同分包的，则联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业具体情况须在《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件中如实填报，且满足招标文件关于预留份额的要求。</p>	格式见《投标文件格式》
2.2	投标人信用记录	<p>查询渠道：信用中国网站和中国政府采购网（www.creditchina.gov.cn、www.ccgp.gov.cn）；</p> <p>截止时点：投标截止时间以后、资格审查阶段采购人或采购代理机构的实际查询时间；</p> <p>信用信息查询记录和证据留存具体方式：查询结果网页打印页作为查询记录和证据，与其他招标文件一并保存；</p> <p>信用信息的使用原则：经认定的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的投标人，其投标无效。联合体形式投标的，联合体成员存在不良信用记录，视同联合体存在不良信用记录。</p>	无须投标人提供，由采购人或采购代理机构查询。
2.3	其它落实政府采购政策的资格要求	详见第一章《投标邀请》	见《投标文件格式》
3	本项目的特定资格要求	如有，见第一章《投标邀请》	如有，提供证明文件的复印件
4	本项目对于联合	1、如本项目接受联合体投标，且投标人为联	提供《联合协

序号	审查因素	审查内容	格式要求
	体的要求	<p>合体时必须提供《联合协议》，明确各方拟承担的工作和责任，并指定联合体牵头人，授权其代表所有联合体成员负责本项目投标和合同实施阶段的牵头、协调工作。该联合协议应当作为投标文件的组成部分，与投标文件其他内容同时递交。</p> <p>2、联合体各成员单位均须提供本表中序号 1.1 至 1.6 的证明文件。联合体各成员单位均应满足本表 3.2 项规定。</p> <p>3、本表序号 3.3 项规定的其他特定资格要求中的每一小项要求，联合体各方中至少应当有一方符合本表中其他资格要求并提供证明文件。</p> <p>4、联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。</p> <p>5、以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。</p> <p>6、若联合体中任一成员单位中途退出，则该联合体的投标无效。</p> <p>7、本项目不接受联合体投标时，投标人不得为联合体。</p>	议》原件 格式见《投标文件格式》
5	投标保证金	按照招标文件的规定提交投标保证金。	/
6	获取招标文件	<p>投标人必须向采购代理机构购买并获取所参与包的招标文件。</p> <p>注：如本项目接受联合体投标，且投标人为联合体时，联合体中任一成员购买并获取文件即视为满足要求。</p>	/

第六章 评标程序、评标方法和评标标准

一、评标程序、评标方法

1. 投标文件的符合性审查

1.1 评标委员会对资格审查合格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

1.2 评标委员会根据《符合性审查要求》中规定的审查因素和审查内容，对投标人的投标文件是否实质上响应招标文件进行符合性审查，并形成符合性审查评审结果。投标人《商务技术文件》有任何一项不符合《符合性审查要求》要求的，**投标无效**。

符合性审查要求

序号	审查因素	审查内容
1	授权委托书	按招标文件要求提供授权委托书；
2	投标完整性	未将一个采购包中的内容拆分投标；
3	投标报价	投标报价未超过招标文件中规定的项目/采购包预算金额或者项目/采购包最高限价；
4	报价唯一性	投标文件未出现可选择性或可调整的报价（招标文件另有规定的除外）；
5	投标有效期	投标文件中承诺的投标有效期满足招标文件中载明的投标有效期的；
6	实质性格式	标记为“实质性格式”的文件均按招标文件要求提供且签署、盖章的；
7	★号条款响应	投标文件满足招标文件第四章《采购需求》中★号条款要求的；
8	拟分包情况说明（如有）	如本项目（包）非因“落实政府采购政策”亦允许分包，且供应商拟进行分包时，必须提供；否则无须提供；
9	分包其他要求（如有）	分包履行的内容、金额或者比例未超出《投标人须知资料表》中的规定； 分包承担主体具备《投标人须知资料表》载明的资质条件且提供了资质证书复印件（如有）；
10	报价的修正（如有）	不涉及报价修正，或投标文件报价出现前后不一致时，投标人对修正后的报价予以确认；（如有）
11	进口产品（如有）	招标文件不接受进口产品投标的内容时，投标人所投产品不含进口产品；

12	国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的	<p>国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的（如相应技术、安全、节能和环保等），投标人的投标产品应符合相应规定或要求，并提供证明文件复印件：</p> <p>1) 采购的产品若属于《节能产品政府采购品目清单》范围中政府强制采购产品，则投标人所报产品必须获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书；</p> <p>2) 所投产品属于列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品时，应当提供：①产品由具备资格的机构安全认证合格或者安全检测符合要求的有效证明文件，或②该产品有效期内的公安部颁发的《计算机信息系统安全专用产品销售许可证》。</p>
13	公平竞争	<p>投标人遵循公平竞争的原则，不存在恶意串通，妨碍其他投标人的竞争行为，不存在损害采购人或者其他投标人的合法权益情形的；</p>
14	串通投标	<p>不存在《政府采购货物和服务招标投标管理办法》视为投标人串通投标的情形：（一）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；（二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；（三）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；（四）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；（五）不同投标人的投标文件相互混装；（六）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；</p>
15	附加条件	<p>投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的；</p>
16	其他无效情形	<p>投标人、投标文件不存在不符合法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。</p>

2. 投标文件有关事项的澄清或者说明

2.1 评标过程中，评标委员会将以书面形式要求投标人对其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，作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人（若投标人为事业单位或其他组织或分支机构，可为单位负责人）或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。澄清文件将作为投标文件内容的一部分。

2.2 异常低价处理

2.2.1 政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

（1）投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50% 的，即投标（响应）报价 $<$ 全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 \times 50%；

（2）投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50% 的，即投标（响应）报价 $<$ 通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 \times 50%；

（3）投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45% 的，即投标（响应）报价 $<$ 采购项目最高限价 \times 45%；

（4）评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

2.2.2 评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第（1）项至第（4）项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第（3）项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

2.2.3 评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标（响应）处理。

2.3 投标报价须包含招标文件全部内容，如分项报价表有缺漏视为已含在其他各项报价

中，将不对投标总价进行调整。评标委员会有权要求投标人在评标现场合理的时间对此进行书面确认，投标人不确认的，视为将一个采购包中的内容拆分投标，其**投标无效**。

2.4 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

2.4.1 招标文件对于报价修正是否另有规定：

有，具体规定为：_____

无，按下述 2.4.2-2.4.8 项规定修正。

2.4.2 单独递交的开标一览表（报价表）与投标文件中开标一览表（报价表）内容不一致的，以单独递交的开标一览表（报价表）为准；

2.4.3 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

2.4.4 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

2.4.6 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。

2.4.7 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。

2.4.8 修正后的报价经投标人书面确认后产生约束力，投标人不确认的，其**投标无效**。

2.5 落实政府采购政策的价格调整：

2.5.1 本国产品支持政策

符合《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）规定的本国产品情形的，可享受的本国产品的支持政策，用扣除后的价格参加评审。

2.5.1.1 当政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予 20% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到 80% 以上时，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予 20% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

2.5.1.2 评标委员会对供应商所出具的《关于符合本国产品标准的声明函》的完整性、准确性进行审查，评审中发现其《关于符合本国产品标准的声明函》内容含义不明确、同类事项与投标（响应）文件表述不一致或者有明显文字错误等情况的，应当以书面形

式要求供应商作出必要的澄清、说明或者补正。经澄清、说明或者补正的《声明函》仍然不符合《通知》规定要求的，供应商提供的相关产品视为不符合本国产品标准，不享受对本国产品的政府采购支持政策。

2.5.1.3 供应商未出具《关于符合本国产品标准的声明函》的，不享受对本国产品的政府采购支持政策。

2.5.2 中小企业扶持政策：

只有符合第三章《投标人须知》5.2 条规定情形的，可以享受中小企业扶持政策，用扣除后的价格参加评审；否则，评标时价格不予扣除。

2.5.2.1 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，对小微企业报价给予 10%的扣除，用扣除后的价格参加评审。

2.5.2.2 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，且接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的联合体或者大中型企业的报价给予 4%的扣除，用扣除后的价格参加评审。

2.5.2.3 组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

2.5.2.4 价格扣除比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。

2.5.2.5 中小企业参加政府采购活动，应当按照招标文件给定的格式出具《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。

2.5.2.6 监狱企业提供了由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件的，视同小微企业。

2.5.2.7 残疾人福利性单位按招标文件要求提供了《残疾人福利性单位声明函》的，视同小微企业。

2.5.2.8 若投标人同时属于小型或微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位中的两种及以上，将不重复享受小微企业价格扣减的优惠政策。

3.投标文件的比较和评价

3.1 评标委员会将按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价；未通过符合性审查的投标文件不得进入比较与评价。

3.2 评标方法和评标标准

3.2.1 本项目采用的评标方法为：

综合评分法，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，见《评标标准》，招标文件中没有规定的评标标准不得作为评审的依据。

最低评标价法，指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

3.2.2 采用最低评标价法时，提供相同品牌产品（单一产品或核心产品品牌相同）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下述方法确定一个参加评标的投标人，其他**投标无效**。

随机抽取

其他方式，具体要求：按照报价最低者获得中标人推荐资格；得分且投标报价均相同的，以技术指标得分高者获得中标人推荐资格。

3.2.3 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。

4.确定中标候选人名单

4.1 采用综合评分法时，提供相同品牌产品（单一产品或核心产品品牌相同）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，评标委员会按照下述规定确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

随机抽取

其他方式，具体要求：_____

4.2 采用综合评分法时，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。评分分值计算保留小数点后两位，第三位四舍五入。

4.3 采用最低评标价法时，评标结果按本章 2.4、2.5 调整后的投标报价由低到高顺序排列。投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

4.4 评标委员会要对评分汇总情况进行复核，特别是对排名第一的、报价最低的、投标或投标文件被认定为无效的情形进行重点复核。

4.5 评标委员会将根据各投标人的评标排序，依次推荐本项目（各采购包）的中标候选人，起草并签署评标报告。本项目（各采购包）评标委员会共（各）推荐 3 名中标候选人。

5.报告违法行为

5.1 评标委员会在评标过程中发现投标人有行贿、提供虚假材料或者串通等违法行为时，应当及时向财政部门报告。

二、评审标准

第 1 包

分值项	评价项目	评价内容	分值
报价部分（30分）	价格分	满足招标文件要求且投标价格最低的投标价为基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算： $\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) * \text{价格权值} * 100$ 在政府采购中，按照国家政策，给予小微企业、监狱企业、残疾人企业 10%的投标价格扣除。	30
商务部分（20分）	同类项目实施业绩	根据供应商近三年（2023年1月1日至今，以合同签订时间为准）的项目中同类厨房设备供货及安装项目业绩（ 仅需 提供项目业绩的合同关键页复印件，包含首页、金额页和大签页、合同清单页、验收合格证明复印件加盖单位公章）为依据，每提供 1 个有效业绩得 3 分，最多得 12 分，最低得 0 分。	12
	节能环保	1、本项目采购产品属于“环境标志产品政府采购品目清单”中优先采购范围，并且投标产品获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期内的环境标志产品认证证书的，满足得 4 分，否则得 0 分。 2、本项目采购产品属于“节能产品政府采购品目清单”中优先采购范围，并且投标产品获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品认证证书的，满足得 2 分，否则得 0 分。 （注：供应商需在投标文件中提供其所投产品有效认证证书复印件，否则不予认可。）	6
	企业认证	供应商同时具有以下有效证书得 2 分，未提供或提供不全得 0 分。 供应商具有符合 GB/T27922-2011《商品售后服务评价体系》五星级售后服务认证证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图。	2

分值项	评价项目	评价内容	分值
技术部分（50分）	对招标文件技术参数的响应程度	对招标文件《采购清单》的技术指标的技术响应程度进行打分，全部满足招标文件采购要求得 10 分，其中： 带▲号条款为（重要技术指标）：完全满足招标文件全部重要技术指标要求的得 10 分，每出现一项负偏离扣 2 分，扣完为止；注：带“▲”号条款为重要技术指标；非▲号项为一般技术指标；供应商投标产品和货物或服务有超出招标要求的技术或服务内容，需在《技术或服务响应偏离表》列明。	10
	供货选型方案	1、供货选型方案科学，选配品牌及型号与采购清单中设定的技术参数符合度高，针对本项目投标报价单价 1 万元及以上的产品的描述及细节图准确，货物生产安排科学，货物运输方案完善，交接细节清晰准确，得 15 分； 2、供货选型方案较科学，选配品牌及型号与采购清单中设定的技术参数符合度较高，针对本项目投标报价单价 1 万元及以上的产品的描述及细节图较准确，货物生产安排合理，货物运输方案合理，交接细节合理，得 10 分； 3、供货选型方案合理，选配品牌和型号与与采购清单中设定的技术参数基本符合，针对本项目投标报价单价 1 万元及以上的产品的描述及细节图一般，货物生产安排合理，货物运输方案及交接细节一般，得 6 分。 4、供货选型方案较差，选配品牌及型号与与采购清单中设定的技术参数存在差距，针对本项目投标报价单价 1 万元及以上的产品的描述及细节图一般，货物生产安排不合理，货物运输及交接细节一般，得 3 分。 5、未提供供货方案得 0 分。	15
	售后方案	1、售后服务方案 1.1. 售后服务方案中具有明确的每月巡检及检查详细要求，具备备品配件库房、针对本项目的维修工种配备齐全、维修人员均具备相应证书的，得 3 分； 1.2. 售后服务方案中具有明确的每月巡检及检查详细要求，具备备品配件库房、针对本项目的维修工种配备不齐全、但维修人员均具备相应证书的，得 2 分； 1.3. 售后服务方案中具有明确的每月巡检及检查详细要求、具备备品配件库房、针对本项目的维修工种配备不齐全、维修人员未达到每人均具备相应证书的，得 1 分； 1.4. 售后服务方案中没有明确的每月巡检或没有检查详细要求、或不具备备品配件库房、针对本项目的维修工种配备不齐全、维修人员未达到每人均具备相应证书的，或未提供售后服务方案，得 0 分。 2、售后服务优惠条件 质保期符合招标文件要求，每增加 1 年加 1 分，本项最高得 3 分，最低得 0 分。	6

分值项	评价项目	评价内容	分值
	产品质量保证措施	<p>1、为本项目提供的重点产品（10 盘电万能蒸烤箱、四门高身冷冻雪柜（风冷）、长龙洗碗机、平台冷藏雪柜（风冷）、全不锈钢带盖土豆去皮机、冷库（冷藏、冷冻）压缩机组、三层披萨炉连底部烤盘架、自动升降式微电脑炸炉（内置滤油系统））均具有产品质量保证相关证明材料（包括但不限于产品出厂合格证、生产工艺、安全性能等）所提供的材料均有依据，投标企业内控的质量管理体系阐述详细有依据且条理层次分明，对厂制品的生产工艺、关键工序及出厂检验环节把控阐述详细、有依据且条理层次分明，得 8 分。</p> <p>2、为本项目提供的重点产品（10 盘电万能蒸烤箱、四门高身冷冻雪柜（风冷）、长龙洗碗机、平台冷藏雪柜（风冷）、全不锈钢带盖土豆去皮机、冷库（冷藏、冷冻）压缩机组、三层披萨炉连底部烤盘架、自动升降式微电脑炸炉（内置滤油系统））均具有产品质量保证相关证明材料（包括但不限于产品出厂合格证、生产工艺、安全性能等），所提供的产品材料依据不全，投标企业内控的质量管理体系阐述详细有依据但条理层次混乱，对厂制品的生产工艺、关键工序及出厂检验的环节把控阐述详细、有依据但条理层次混乱，得 4 分。</p> <p>3、为本项目提供的重点产品（10 盘电万能蒸烤箱、四门高身冷冻雪柜（风冷）、长龙洗碗机、平台冷藏雪柜（风冷）、全不锈钢带盖土豆去皮机、冷库（冷藏、冷冻）压缩机组、三层披萨炉连底部烤盘架、自动升降式微电脑炸炉（内置滤油系统））部分产品具有产品质量保证相关证明材料（包括但不限于产品出厂合格证、生产工艺、安全性能等），或内控的质量管理体系没有依据，阐述模糊，条理层次混乱，或对厂制品的生产工艺、关键工序及出厂检验的环节把控阐述模糊、没有依据、条理层次混乱，得 1 分。</p> <p>4、未提供产品质量保证措施得 0 分</p>	8
	安装组织方案	<p>1、根据招标文件要求编制设备供货安装组织方案（包括但不限于：施工部署；产品安装计划；运输、储存、成品保护等措施；设备安装标准、验收方案；安全文明施工等）</p> <p>1.1. 施工组织方案编制条理层次分明，施工部署方案详细，供货和安装进度计划符合招标文件要求、并附有施工横道图，运输、储存、成品保护措施安排周密，与各工种施工配合方案详细，安装标准和安装示意图按国家标准执行，文字逐条配合描述，示意图明确，安全文明施工方案完整准确，可以保证施工的顺利进行的，得 3 分；</p> <p>1.2. 施工组织方案编制条理层次分明，施工部署方案详细，供货和安装进度计划符合招标文件要求、并附有施工横道图，运输、储存、成品保护措施安排松散，与各工种施工配合方案详细，安装标准和安装示意图按国家标准执行，文字逐条配合描述，示意图明确，具有安全文明施工方案，可以保证施</p>	5

分值项	评价项目	评价内容	分值
		<p>工的顺利进行的，得 2 分；</p> <p>1. 3. 施工组织方案编制条理层次混乱，或施工部署方案不足或缺失，或供货和安装进度计划不符合招标文件要求、或未附有施工横道图，运输、储存、成品保护措施安排松散，或与各工种施工配合方案缺失，或安装标准和安装示意图未按国家标准执行、或文字未逐条配合描述、或示意图混乱，或不具有安全文明施工方案，得 1 分。</p> <p>1. 4. 未提供施工组织方案得 0 分。</p> <p>2、针对本项目的重点、难点分析并制定合理的解决方案。</p> <p>2. 1. 准确的分析出本项目的重点、难点。并制定出针对性的解决方案，得 2 分；</p> <p>2. 2. 重点、难点把控不准确，或提供的解决方案没有针对性，得 1 分；</p> <p>2. 3. 没有提出项目的重点、难点和解决方案，得 0 分。</p>	
	应急预案	<p>1、对服务过程可能遇到的紧急情况考虑全面，应急预案完整准确，应急设备设施及物资准备充足，完全满足服务需求得 3 分；</p> <p>2、对服务过程可能遇到的紧急情况考虑全面，应急预案完整，应急设备设施及设备准备满足服务需求的，得 2 分；</p> <p>3、对服务过程可能遇到的紧急情况考虑不全面，或应急预案不完整，或，应急设备设施及设备准备不满足服务需求的，得 1 分；</p> <p>4、未提供应急预案得 0 分。</p>	3
	培训措施及技术支持	<p>1、投标人提供的培训方案中承诺的培训内容丰富且有针对性并完全覆盖本次所投产品，有详细的培训时间安排表，培训人员有丰富的培训经验并提供证明材料，能提供针对本次项目培训教材的，单次培训用户人数不低于 20 人，培训次数不低于 2 小时/5 次，提供 7*24 小时的技术支持不低于 5 年，得 3 分；</p> <p>2、投标人提供的培训方案中承诺的培训内容空洞但有针对性并完全覆盖本次所投产品，有粗略的培训时间安排表，培训人员有相关经验并提供证明材料，能提供针对本次项目培训教材的，单次培训用户人数不低于 15 人，培训次数不低于 2 小时/3 次，提供 7*24 小时的技术支持不低于 3 年，得 2 分；</p> <p>3、投标人提供的培训方案中承诺的培训内容没有针对性，或不完全覆盖本次所投产品，或没有详细的培训时间安排表，或培训人员没有有相关经验或没有证明材料，或不能提供针对本次项目培训教材，或单次培训用户人数低于 15 人，或培训次数低于 2 小时/3 次的，或提供 7*24 小时的技术支持低于 3 年，得 1 分；</p> <p>4、未提供相关方案的得 0 分。</p>	3

第 2 包

分值项	评价项目	评价内容	分值
报价部分 (30分)	价格分	满足招标文件要求且投标价格最低的投标价为基准价,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)*价格权值*100	30
商务部分 (14分)	业绩	近三年投标人承担过类似的项目,所投产品具有与本项目相同或相似的项目业绩(有效业绩包含:合同首页、主要同类设备清单页,签字盖章页,竣工验收单及具有 CMA 资质的第三方机构出具的油烟浓度、颗粒物、非甲烷总烃的检测报告等证明文件,且证明文件要与提供合同业绩相符,并提供复印件加盖公章),每提供一份有效的业绩得 3 分,最高为 12 分。	12
	企业认证	供应商同时具有以下有效证书得 2 分,未提供或提供不全得 0 分。 供应商具有符合 GB/T27922-2011《商品售后服务评价体系》五星级售后服务认证证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图。	2
技术部分 (56分)	对招标文件技术参数响应程度	对招标文件《采购清单》的技术指标的技术响应程度进行打分,全部满足招标文件采购要求得 12 分,其中: 带▲号条款为(重要技术指标):完全满足招标文件全部重要技术指标要求的得 12 分,每出现一项负偏离扣 2 分,扣完为止; 注:带“▲”号条款为重要技术指标;非▲号项为一般技术指标;供应商投标产品和货物或服务有超出招标要求的技术或服务内容,需在《技术或服务响应偏离表》列明。	12
	售后服务团队	1、售后服务网点齐全、响应速度快 1.1. 针对本项目售后建立的服务网点距离项目地点近、响应速度及时(包含但不限于提供网点真实性资料、距离项目实施地实测距离近,交通方便等资料).方便快捷准确传递信息,便于维修人员准确接收到客户报修信息,避免信息传递失真,延误时间。具有售后电话、微信得 2 分; 1.2. 针对本项目售后建立的服务网点距离项目地点远、响应速度不及时,.仅有电话或微信报修得 1 分; 1.3. 未提供相关材料的得 0 分。 2、后期维护人员要有高空作业证、有限空间证等相关证书不少于 4 个,证书齐全的得 2 分。	4
	售后服务维护方案	1、售后服务维护方案及应急预案 1.1. 对项目需求理解透彻,难点分析及准备工作充分,各类排油烟设施的维护及应急方案齐全且详细具体、操作步骤阐述清晰、工艺流程规范,人员组织安排完善全面,可操作性强、精准指导项目的实施,得 5 分;	5

分值项	评价项目	评价内容	分值
		<p>1.2. 对项目需求理解深刻，难点分析及准备工作比较充分，具有各类排油烟设施的维护及应急方案、操作步骤完整但内容细节待完善，人员组织安排完整合理，可操作性较强、可指导项目的实施，得4分；</p> <p>1.3. 对项目需求有一定的了解，难点分析及准备工作中规中矩，缺失部分排油烟设施的维护及应急方案、操作步骤描述简单笼统，人员组织安排基本合理，具有可操作性，基本能指导项目的实施，得2分；</p> <p>1.4. 对项目需求理解不够，难点分析有偏差，准备工作不足，各类排油烟设施的维护及应急方案、操作步骤内容缺漏不完整，人员组织配备不够得当、完善，不能完全指导项目的实施，得1分；</p> <p>1.5. 无服务方案或方案不能满足采购需求，得0分。</p>	
	技术先进性及可行性、实用性	<p>1、项目设计与施工中采用成熟的新技术、新工艺，从节能降耗、低碳排放上有新的设备配置和施工方案，配置设备成熟可靠，施工方案切实可行并有实用性，满足上述要求的5分。</p> <p>2、项目设计与施工中使用的与以往常规技术相同的，没有节能降耗的设备配置和可行的实用方案一般的得4分。</p> <p>3、没有先进性设备技术的阐述，文字数据不清，逻辑性不强，得2分。</p> <p>4、未提供不得分。</p>	5
	产品质量保障措施	<p>1、投标人提供产品质量保障方案，方案中明确质量目标、质量管理体系、组织、管理保证措施、生产过程中质量控制、关键工序的质量保证措施以及产品工艺标准，具有完善的成品检验制度和出场检查标准等措施，阐述完整条理清晰，有丰富的图表设计支撑，且能完全满足采购需求，得8分；</p> <p>2、产品质量保障方案中比较明确质量目标、质量管理体系、组织、管理保证措施、生产过程中质量控制、关键工序的质量保证措施以及产品工艺标准，成品检验制度和出场检查标准等措施比较完善，阐述比较完整条理有些混乱，且有较多的图表设计支撑，针对性较好，得6分；</p> <p>3、产品质量保障方案简单或是重复，无实质性内容，或方案没有图表设计支撑，或无针对性得3分；</p> <p>4、未提供不得分。</p>	8
	施工组织方案	<p>1、方案完整准确、详实可行，充分考虑项目现场既有条件及时间进度要求，保障措施针对性强，安装进度符合采购人要求且合理，人员安排合理，安全文明施工措施合理的，得15分；</p>	15

分值项	评价项目	评价内容	分值
		<p>2、方案比较详实可行，比较充分考虑项目现场既有条件及时间进度要求，保障措施针对性较强，安装进度符合采购人要求且合理，人员安排合理，安全文明施工措施合理的，得 11 分；</p> <p>3、方案基本可行，比较充分考虑项目现场既有条件及时间进度要求，保障措施针对性较强，安装进度比较符合采购人要求且合理，安装进度比较合理，人员安排比较合理，安全文明施工措施比较合理的，得 7 分；</p> <p>4、方案不够详实可行，或未充分考虑项目现场既有条件及时间进度要求，或保障措施没有针对性，或安装进度不符合采购人要求或不合理，或人员安排不合理，或安全文明施工措施不合理的，得 3 分；</p> <p>5、未提供不得分。</p>	
	针对本项目的重点、难点分析及对策	<p>1、技术方案完善合理，对项目重点、难点分析准确，对策有针对性，得 7 分；</p> <p>2、技术方案比较完善合理，对项目重点、难点分析准确，对策有针对性，得 5 分；</p> <p>3、技术方案一般，对项目重点、难点分析不准确，对策缺乏针对性，得 3 分；</p> <p>4、未提供不得分。</p>	7

第七章 拟签订的合同文本

招标编号：

清华大学****采购合同

甲方（盖章）：清华大学（ <u>饮食中心</u> ）	乙方（盖章）：
项目负责人：	法定代表人：
地址：北京市海淀区清华园	地址：
开户银行：工行海淀西区支行	开户银行：
税号：12100000400000624D	银行账号：
银行账号：0200004509089131550	单位电话（固话）：
联系人：	联系人：
联系电话：	联系电话：
签署地点：清华大学	签署日期：
签署日期：	

清华大学于____年__月__日就_____项目进行公开采购，经评定乙方为中标单位。依照《中华人民共和国民法典》等有关规定，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，甲乙双方同意签署本合同，供双方共同遵守：

第一条 合同货物

乙方根据甲方要求提供以下货物：

序号	货物品名	制造商	型号	单价 (元)	数量	总价 (元)	备注
1	中文名称						
2							
总计	含税总价款（大写）：				（小写）： 元		

合同货物性能指标的详细描述应与开标一览表和投标分项报价表保持一致，合同其他内容应与中标文件、磋商或谈判成交记录保持一致。有关货物的配置、技术指标或者技术协议详见附件（如有）。

第二条 货物质量

2.1 乙方应交付全新的并符合国家相关质量、节能、环保标准和规范要求的货物。国家、行业、企业的标准代号、编号、名称如下：

- (1) 国家标准：_____；
- (2) 行业标准：_____；
- (3) 企业标准：_____。

2.2 乙方提供样品的，样品应封存保管。乙方提供的样品质量说明为本合同不可分割的组成部分。乙方交付的货物应当与样品及其说明的质量相同。

2.3 乙方提供的样品有隐蔽瑕疵的，即使交付的货物与样品相同，乙方交付的货物质量仍然应当符合合同种类物的通常标准。

第三条 合同价款

合同总金额（含税）（人民币，大写）_____（小写_____），该合同价款包括货物的设计、制造、包装、仓储、运输、安装及验收合格前及质量保证期内的维修维护、备品备件的所有含税费用，即乙方为完成合同全部义务应承担的一切成本、费用和支出以及乙方的合理利润。

第四条 合同价款的支付

甲方采用下列第4.2条的方式支付合同价款。

4.1 一次性支付

乙方按照合同约定交付全部合同货物，完成安装、调试并经甲方验收合格后，甲方在收到乙方提交的下列全部单据并经审核无误后 日内，一次性向乙方支付合同价款。

- ① 乙方出具的交货清单原件一份；
- ② 甲方签署的收货清单复印件一份；
- ③ 货物验收记录复印件一份；
- ④ 制造商出具的出厂质量合格证原件一份；
- ⑤ 合同价格 100%金额的**增值税专用发票**原件一份。

4.2 分期支付（甲方付款前，乙方开具相应金额的增值税专用发票）

(1) 合同生效后，甲方在 10 个工作日内，向乙方支付合同价款的 30 %；

(2) 乙方按照合同约定交付全部合同货物，甲乙双方及时共同完成本合同 7.1 条约定的开箱检验及 7.2 条约定的安装、调试，并稳定运行 1 个月经甲方验收合格后，甲方在收到乙方提交的下列全部单据并经审核无误建帐后 10 个工作日内，向乙方支付合同价款的 70%。

- ① 乙方出具的交货清单原件一份；
- ② 甲方签署的收货清单复印件一份；
- ③ 货物验收记录复印件一份；
- ④ 制造商出具的出厂质量合格证原件一份；
- ⑤ **增值税专用发票**原件一份。

如果乙方不履行合同约定的义务或其履行义务不符合合同的约定，甲方有权直接从应付乙方的任何一笔款项中扣减甲方应得之补偿。不足部分，甲方有权继续向乙方进行追偿。

第五条 监造及交货前检验

5.1 监造

(1) 在合同货物的制造过程中，甲方可派出监造人员，对合同货物的生产制造进行监造，监督

合同货物制造、检验等情况。乙方应免费为甲方监造人员提供必要的工作条件，包括但不限于必要的办公场所、技术资料、检测工具及出入证件等。除本合同另有约定外，甲方监造人员的交通、食宿费用由甲方承担。

(2) 甲方监造人员未现场监造，不影响合同货物及其关键部件的制造或检验。且甲方监造人员有权事后了解、查阅、复制相关制造或检验记录。

(3) 甲方监造人员在监造中如发现合同货物及其关键部件不符合合同约定的标准，则有权提出意见和建议。乙方应采取必要措施消除合同货物的不符，由此增加的费用和（或）造成的延误由乙方负责。

(4) 甲方监造人员对合同货物的监造，不视为对合同货物质量的确认，不影响乙方交货后甲方依照合同约定对合同货物提出质量异议和（或）退货的权利，也不免除乙方依照合同约定对合同货物所应承担的任何义务或责任。

5.2 交货前检验

(1) 合同货物交货前，乙方应会同甲方代表根据合同约定对合同货物进行交货前检验并出具交货前检验记录，有关费用由乙方承担。乙方应免费为甲方代表提供工作条件及便利，包括但不限于必要的办公场所、技术资料、检测工具及出入证件等。除本合同另有约定外，甲方代表的交通、食宿费用由甲方承担。

(2) 乙方应提前 7 日将需要甲方代表检验事项通知甲方；如甲方代表未按通知出席，不影响合同货物的检验。若乙方未依照合同约定提前通知甲方而自行检验，则甲方有权要求乙方暂停发货并重新进行检验，由此增加的费用和（或）造成的延误由乙方负责。

(3) 甲方代表在检验中如发现合同货物不符合合同约定的标准，则有权提出异议。乙方应采取必要措施消除合同货物的不符，由此增加的费用和（或）造成的延误由乙方负责。

(4) 甲方代表参与交货前检验及签署交货前检验记录的行为，不视为对合同货物质量的确认，不影响乙方交货后甲方依照合同约定对合同货物提出质量异议和（或）退货的权利，也不免除乙方依照合同约定对合同货物所应承担的任何义务或责任。

第六条 包装、标记、运输和交付

6.1 包装

(1) 乙方应对合同货物进行妥善包装，以满足合同货物运至甲方指定地点及在甲方指定地点保管的需要。包装应采取防潮、防晒、防锈、防腐蚀、防震动及防止其它损坏的必要保护措施，从而保护合同货物能够经受多次搬运、装卸、长途运输并适宜保管。

(2) 每个独立包装箱内应附装箱清单、质量合格证、装配图、说明书、操作指南等资料。乙方未提供相关资料的，甲方有权拒收。

(3) 除本合同另有约定外，甲方无需将包装物退还给乙方。

6.2 标记

(1) 乙方应在每一包装箱相邻的四个侧面以不可擦除的、明显的方式标记必要的装运信息和标记，以满足合同货物运输和保管的需要。

(2) 根据合同货物的特点和运输、保管的不同要求，乙方应在包装箱上清楚地标注“小心轻放”、“此端朝上，请勿倒置”、“保持干燥”等字样和其他适当标记。如合同货物为超大超重件，乙方应在包装箱两侧标注“重心”和“起吊点”以便装卸和搬运。如果发运合同货物含有易燃易爆物品、腐蚀物品、放射性物质等危险品，则应在包装箱上标明危险品标志。

6.3 运输

(1) 乙方应自行选择适宜的运输工具及线路安排合同货物运输。

(2) 除本合同另有约定或经甲方书面同意外，每件能够独立运行的设备应整套装运。该货物安装、调试、考核和运行所使用的备品、备件、易损易耗件等应随相关的主机一齐装运。

(3) 乙方在合同货物预计起运 15 日前，将合同货物名称、数量、箱数、总毛重、总体积（立方米）、尺寸（长×宽×高）、装运合同货物总金额、运输方式、预计交付日期和合同货物在运输、装卸、保管中的注意事项等预通知甲方，并在合同货物起运后及时通知甲方。

(4) 如果合同货物属于超大超重包装，则乙方应将超大和（或）超重的每个包装箱的重量和尺寸通知甲方；如果发运合同货物含有易燃易爆物品、腐蚀物品、放射性物质等危险品，则危险品的品名、性质、在运输、装卸、保管方面的特殊要求、注意事项和处理意外情况的方法等，也应一并通知甲方。

6.4 交付

(1) 交付时间：甲方发出交货通知之日起 30 日历日内。交货地点：清华大学水磨园区国际化餐厅。甲方对乙方交付的合同货物的外观及件数进行清点核验后签发收货清单，甲方签发收货清单不代表对合同货物的接受，双方还应按合同约定进行后续的检验和验收。

(2) 合同货物的所有权和风险自交付时起由乙方转移至甲方，合同货物交付给甲方之前包括运输在内的所有风险均由乙方承担。

(3) 甲方如果发现技术资料存在短缺和（或）损坏，乙方应在收到甲方的通知后 7 日内免费补齐短缺和（或）损坏的部分。如果甲方发现乙方提供的技术资料有误，乙方应在收到甲方通知后 7 日内免费替换。

(4) 乙方应对合同中提供的货物在制造、购置、运输、存放及交货过程中的丢失或损坏进行全面保险，还应对其在项目现场进行技术服务的人员进行必要的保险。

第七条 开箱检验、安装、调试、考核、验收

7.1 开箱检验

(1) 合同货物交付后应进行开箱检验，即合同货物数量及外观检验。如果开箱检验不在合同货物交付时进行，甲方应在开箱检验前 3 日前将开箱检验的时间和地点通知乙方。

(2) 开箱检验应由双方共同进行，乙方应自费用派遣代表到场参加开箱检验。

(3) 开箱检验中，双方应共同签署数量、外观检验报告，报告应列明检验结果，包括检验合格或发现的任何缺陷、损坏或其他与合同约定不符的情形。

(4) 如果乙方代表未能依约或按甲方通知到场参加开箱检验，甲方有权在乙方代表未在场的情况下进行开箱检验，并签署数量、外观检验报告，对于该检验报告和检验结果，视为乙方已接受。

(5) 开箱检验中发现的合同货物的短缺、损坏或其它与合同约定不符的情形，由乙方负责，乙方应补齐、更换及采取其他补救措施。

(6) 开箱检验的检验结果不能对抗在合同货物的安装、调试、考核、验收中及质量保证期内发现的合同货物质量问题，也不能免除或影响乙方按照合同约定对甲方负有的包括合同货物质量在内的任何义务或责任。

7.2 安装、调试

(1) 开箱检验完成后，由乙方负责合同货物的安装、调试，以使其具备考核的状态。安装、调试中所需各种工具、仪器仪表及易损件，由乙方自备。

(2) 双方应对合同货物的安装、调试情况共同及时进行记录。

7.3 培训

免费提供原厂技术人员对采购人的操作技术培训和相关资料，培训时间不少于3天。

7.4 考核

(1) 安装、调试完成后，双方应对合同货物进行考核，以确定合同货物是否达到合同约定的技术性能考核指标。

(2) 如由于乙方原因合同货物在考核中未能达到合同约定的技术性能考核指标，则乙方应在双方同意的期限内采取措施消除合同货物中存在的缺陷，并在缺陷消除以后，尽快进行再次考核。

(3) 由于乙方原因未能达到技术性能考核指标时，为乙方进行考核的机会不超过三次。如由于乙方原因，三次考核均未能达到合同约定的技术性能考核指标，则甲方有权解除合同。

(4) 对于未达到技术性能考核指标的，应如实记录货物表现、可能原因及处理情况等。

7.5 验收

(1) 如合同货物在考核中达到技术性能考核指标，则双方应在考核完成后7日内签署验收证书一式两份，双方各持一份。验收方案见招标文件采购需求。验收日期为合同货物达到技术性能考核指标的日期。

(2) 甲方可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收，参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为签署验收证书的参考资料一并存档。

(3) 验收证书的签署不能免除乙方在质量保证期内对合同货物应承担的保证责任。

第八条 质量保证期

8.1 合同货物整体质量保证期为验收合格之日起_____年。如果对合同货物中关键部件的质量保证期有特殊要求的，双方可以在补充条款中约定。供货方在质量保证期内应对设备进行定期巡检。

8.2 在质量保证期内如合同货物出现故障，乙方应自费费用提供质量保证期服务，对相关合同货物进行修理或更换以消除故障。更换的货物和（或）关键部件的质量保证期应重新计算。

第九条 质量保证期服务

9.1 乙方应为质量保证期服务配备充足的技术人员、工具和备件并保证提供的联系方式畅通。乙方应在收到甲方通知后2小时内作出响应，如需乙方到合同货物现场，乙方应在收到甲方通知后8小时内到达，并在到达后1日内解决合同货物的故障（重大故障除外）。如果乙方未在上述时间内作出响应，则甲方有权自行或委托他人解决相关问题或查找和解决合同货物的故障，乙方应承担由此发生的全部费用。

9.2 如乙方技术人员需到合同货物现场进行质量保证期服务，则乙方技术人员的交通、食宿等费用由乙方承担。乙方技术人员应遵守甲方现场的各项规章制度和安全操作规程，并服从甲方的现场管理。

9.3 如果乙方的任何技术人员不合格，甲方有权要求乙方撤换，因撤换而产生的费用由乙方承担。

9.4 乙方在就合同货物现场进行质量保证期服务的情况进行记录，记载合同货物故障发生的时间、原因及解决情况等，由甲方签字确认，并在质量保证期结束后提交给甲方。

第十条 履约保证金（非必选项）

10.1 除本合同另有约定外，自本合同生效之日起10个工作日内，乙方以支票、汇款的方式向甲方支付合同价款5%（不超过10%且不低于5%），即¥_____元的履约保证金。

10.2 如果乙方不履行合同约定的义务或其履行义务不符合合同的约定，甲方有权直接从履约保证金中划扣甲方应得之补偿。履约保证金不足以补偿甲方之损失的，甲方有权继续向乙方进行追偿。

10.3 质量保证期结束后 甲乙双方签署完成验收证书满 12 个月后，甲方把履约保证金无息退还给乙方。

第十一条 保证

11.1 乙方保证其具有完全的能力履行本合同项下的全部义务。

11.2 乙方保证其所提供的合同货物及对合同的履行符合所有应适用的法律、行政法规、地方性法规、自治条例和单行条例、规章及其他规范性文件的强制性规定。

11.3 乙方保证其对合同货物的销售不损害任何第三方的合法权益和社会公共利益。任何第三方不会因乙方原因而基于所有权、抵押权、留置权或其他任何权利或事由对合同货物主张权利。

11.4 乙方保证合同货物符合合同约定的规格、标准、技术性能考核指标等，能够安全和稳定地运行，且合同货物（包含全部部件）全新、完整、未使用过。

11.5 乙方保证，乙方所提供的技术资料完整、清晰、准确，符合合同约定并且能够满足合同货物的安装、调试、考核、操作以及维修和保养的需要。

11.6 乙方保证合同范围内提供的备品备件能够满足合同货物在质量保证期结束前正常运行及维修的需要，如在质量保证期结束前出现备品备件短缺影响合同货物正常运行的，乙方应免费提供。

11.7 如果在合同货物设计使用寿命期内发生合同项下备品备件停止生产的情况，乙方应事先将拟停止生产的计划通知甲方，使甲方有足够的时间考虑备品备件的需求量。根据甲方要求，乙方应：

(1) 以不高于同期市场价格或其向任何第三方销售同类产品的价格提供合同货物正常运行所需的全部备品备件。

(2) 免费提供可供甲方或第三方制造停产产品备品备件所需的全部技术资料，以便甲方持续获得上述备品备件以满足合同货物在寿命期内正常运行的需要。乙方保证甲方或甲方委托的第三方制造及甲方使用这些备品备件不侵犯任何人的知识产权。

11.8 乙方保证，在合同货物设计使用寿命期内，如果乙方发现合同货物由于设计、制造、标识等原因存在危及人身、财产安全的缺陷，乙方应及时通知甲方并及时采取修正或者补充标识、修理、更换等措施消除缺陷。

11.9 乙方同意甲方按照政府采购法实施条例的有关规定于本合同生效之日起 2 个工作日内在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告本合同。在本合同签订前，经乙方书面申请并经甲方审核确认，涉及国家秘密、商业秘密的除外。

第十二条 廉洁条款

乙方保证并承诺，在政府采购、合同签订、履行过程中，未向评标委员会、竞争性谈判小组或者询价小组成员、采购代理机构工作人员、甲方工作人员行贿或者提供其他不正当利益。

第十三条 知识产权

13.1 甲方在履行合同过程中提供给乙方的全部图纸、文件和其他含有数据和信息的资料，其知识产权属于甲方。未经甲方同意，乙方不得将其用于本合同目的之外的其他用途，且不得擅自向第三方转让、披露。

13.2 如合同货物涉及知识产权，则乙方保证甲方在使用合同货物的过程中免于受到第三方提出的有关知识产权侵权的主张、索赔或诉讼的损失。

13.3 如果甲方收到任何第三方有关知识产权的主张、索赔或诉讼，乙方应自费用处理与第三方的索赔或诉讼，并赔偿甲方因此发生的费用和遭受的损失。如果乙方拒绝处理前述索赔或诉讼，甲方以自己的名义进行这些索赔或诉讼，因此发生的费用和遭受的损失均由乙方承担。

第十四条 保密

14.1 合同双方应对因履行合同而取得的另一方当事人的信息、资料等予以保密。未经另一方当事人书面同意，任何一方均不得为与履行合同无关的目的使用或向第三方披露另一方当事人提供的信息、资料。

14.2 合同当事人的保密义务不适用于下列信息：

- (1) 非因接受信息一方的过失现在或以后进入公共领域的信息；
- (2) 接受信息一方当事人合法地从第三方获得并且据其善意了解第三方也不对此承担保密义务的信息；
- (3) 法律或法律的执行要求披露的信息。

第十五条 违约责任

15.1 合同一方不履行合同义务、履行合同义务不符合约定或者违反合同项下所作保证的，应向对方承担继续履行、采取修理、更换、退货等补救措施或者赔偿损失等违约责任。

15.2 甲方逾期付款的，应当每日按逾期付款的万分之3向乙方支付违约金，且乙方有权暂停供货；违约金总额不超过合同总金额的3%；逾期付款超过30日的，乙方有权解除合同。甲方未按合同约定履行其他义务给乙方造成损失的，应当承担相应的赔偿责任。

15.3 乙方未能按时交付合同货物（包含仅延迟交付技术资料但足以导致合同货物安装、调试、考核、验收工作推迟的）的，乙方按照每逾期一日合同价款万分之五的标准向甲方支付迟延交付违约金，逾期超过30日，甲方有权解除合同，并要求乙方支付合同价款3%的违约金，违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应继续赔偿甲方所有损失。

15.4 乙方提供的合同货物为假冒伪劣产品的，甲方有权解除合同，并按照合同价款3%向甲方支付违约金。

15.5 乙方将本合同项下的义务转包给第三方的，甲方有权解除合同，并要求乙方支付合同价款3%的违约金，违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应继续赔偿甲方所有损失。

15.6 乙方擅自将合同转包或提供假冒伪劣产品或擅自变更、中止、终止合同，甲方在要求乙方承担违约责任的同时，保留向相关主管部门投诉、举报等相关权利。

第十六条 合同的解除、终止

16.1 有下列情形之一的，当事人可以发出书面通知解除合同，合同自通知到达对方时解除：

- (1) 乙方迟延交付合同货物超过30日；
- (2) 合同货物由于乙方原因三次考核均未能达到技术性能考核指标；
- (3) 合同一方当事人出现破产、清算、资不抵债、成为失信被执行人等可能丧失履约能力的情形，且未能提供令对方满意的担保；
- (4) 乙方提供的合同货物为假冒伪劣产品；
- (5) 乙方将本合同项下的义务转包给第三方。

16.2 乙方分批交付货物，其中一批货物不交付或者交付后由于乙方原因三次考核均未能达到技术性能考核指标的，甲方有权解除本合同。

16.3 本合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或者终止

合同。

16.4 因乙方原因造成合同解除的，乙方应退回甲方所有交付款项并承担违约责任。

第十七条 不可抗力

17.1 如果任何一方当事人受到不能预见、不能避免且不能克服的不可抗力事件的影响，例如战争、严重的火灾、台风、地震、洪水、流行性疾病，而无法履行合同项下的任何义务，则受影响的一方当事人应立即将此类事件的发生通知另一方当事人，并应在不可抗力事件发生后 28 日内将有关当局或机构出具的证明文件提交给另一方当事人。

17.2 受不可抗力事件影响的一方当事人对于不可抗力事件导致的任何合同义务的迟延履行或不能履行不承担违约责任，但该方当事人应尽快将不可抗力事件结束或消除的情况通知另一方当事人。

17.3 双方应在不可抗力事件结束或其影响消除后协商继续履行或终止合同。

第十八条 争议解决

双方因履行本合同而发生争议的，应友好协商解决。协商不成的，任何一方有权诉讼至北京市海淀区有管辖权的人民法院。解决争议期间，除争议事项外，双方应继续履行本合同规定的其他各项条款。

诉讼过程中产生的诉讼费、律师费、保全费、保全担保费、公告费等所有费用均由败诉方承担。

第十九条 补充条款

第二十条 合同生效与其他

20.1 本合同的所有附件（如有）、采购文件、投标文件、中标通知书、供货要求、报价表、技术性能指标的详细描述、技术服务和质量保证期服务计划等均是合同不可分割的部分，并与合同正文具有同等法律效力。

20.2 本合同经甲乙双方（法定代表人或授权代表签字）加盖单位公章或合同专用章后生效。合同签订日期以双方中最后一方（签署）加盖公章或合同专用章的日期为准。

20.3 本合同一式 肆 份，甲方执 叁 份，乙方执 壹 份。

20.4 合同有效期：自本合同生效日期之日起至本合同权利义务履行完毕之日止。

双方已充分理解并同意本合同项下全部条款、权利、义务以及风险，且不存在任何其他不明条款，故签订本合同。

以下无正文。

附件 1（如有）

附件 2（如有）

第八章 投标文件格式

投标人编制文件须知

- 1、投标人按照本部分的顺序编制投标文件，编制中涉及格式资料的，应按照本部分提供的内容和格式（所有表格的格式可扩展）填写提交。
- 2、对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的，投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则**投标无效**。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。
- 3、投标文件格式中标记为“投标人代表签字”的，可以由法定代表人（单位负责人）（**签字或签章或印鉴**）或委托代理人（**签字**）。
- 4、全部声明和问题的回答及所附材料必须是真实的、准确的和完整的。

投 标 文 件

项目名称：

项目编号：

项目包号：

投标人名称：

一、资格证明文件格式

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定

1.1 营业执照等证明文件

1.2、1.3、1.4 文件要求

注：上述内容无格式要求，投标人须提供的资料要求详见第五章《资格审查》“二、资格审查要求”中序号 1.2、1.3、1.4 对应要求。

1.5 投标人资格声明书（实质性格式）

投标人资格声明书（实质性格式）

致：清华大学

在参与本次项目投标中，我单位承诺：

- （一）具有履行本项目合同所必需的设备和专业技术能力；
- （二）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（重大违法记录指因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚，不包括因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，但期限已经届满的情形）；
- （三）我单位不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后，再参加该采购项目的其他采购活动的情形（单一来源采购项目除外）；
- （四）与我单位存在“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系”的其他法人单位信息如下（如有，不论其是否参加同一合同项下的政府采购活动均须填写）：

序号	单位名称	相互关系
1		
2		
...		

上述声明真实有效，否则我方负全部责任。

投标人名称（加盖公章）：_____

说明：投标人承诺不实的，依据《政府采购法》第七十七条“提供虚假材料谋取中标、成交的”有关规定予以处理。

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求（如有）

说明：

（1）如本项目（包）专门面向中小企业采购，投标文件中必须提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则**投标无效**。

（2）如本项目（包）不专门面向中小企业预留采购份额，中小企业参加政府采购活动，应当出具《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，以证明中小企业身份。只有符合第三章《投标人须知》5.2条规定情形的，可以享受中小企业扶持政策，用扣除后的价格参加评审。《中小企业声明函》由参加政府采购活动的投标人出具。联合体投标的，《中小企业声明函》可由牵头人出具。

（3）对于联合体中由中小企业承担的部分，或者分包给中小企业的部分，必须全部由中小企业制造、承建或者承接。供应商应当在声明函“标的名称”部分标明联合体中中小企业承担的具体内容或者中小企业的分包内容。

（4）中小企业声明函填写注意事项

1) 对于多标的采购项目，投标人应充分、准确地了解所提供货物的制造企业、提供服务的承接企业信息。对相关情况了解不清楚的，不建议填报本声明函。

2) 温馨提示：为方便广大中小企业识别企业规模类型，工业和信息化部组织开发了中小企业规模类型自测小程序，在国务院客户端和工业和信息化部网站上均有链接，投标人填写所属的行业和指标数据可自动生成企业规模类型测试结果。本项目中小企业划分标准所属行业详见第二章《投标人须知资料表》，如在该程序中未找到本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业，则按照《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）》及《金融业企业划型标准规定》（〔2015〕309号）等国务院批准的中小企业划分标准执行。

2.1 中小企业证明文件

中小企业声明函（货物）格式

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

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

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日期：_____

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

残疾人福利性单位声明函格式

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（请进行选择）：

不属于符合条件的残疾人福利性单位。

属于符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

2.2 其它落实政府采购政策的资格要求（如有）

具体要求详见第一章

3. 本项目的特定资格要求

具体要求详见第一章

4. 投标保证金凭证/交款单据复印件

说明：

- 1.采用网上银行形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前到账，同时建议在本部分放置凭证/交款单据复印件，否则导致的不利后果有投标人自行承担。
- 2.采用支票、汇票、本票等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前到账，无需在本部分提供复印件。
- 3.采用金融机构、担保机构出具的保函形式提交投标保证金的，应确保在投标截止时间前将原件提交至采购代理机构，同时建议在本部分提供保函复印件。
- 4.采用电子保函形式提交投标保证金的，应在本部分提供保函打印件。

二、商务技术文件格式

1. 投标书（实质性格式）

致：清华大学

我方参加你方就_____（项目名称，项目编号/包号）组织的招标活动，并对此项目进行投标。

1. 我方已详细审查全部招标文件，自愿参与投标并承诺如下：

（1）本投标有效期为自提交投标文件的截止之日起90个日历日。

（2）除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

（3）我方已提供的全部文件资料是真实、准确的，并对此承担一切法律后果。

（4）如我方中标，我方将在法律规定的期限内与你方签订合同，按照招标文件要求提交履约保证金，并在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

2. 其他补充条款（如有）：无。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址_____

传真_____

电话_____

电子函件_____

投标人代表签字：

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

2. 投标人承诺函（实质性格式）

致：采购人、采购代理机构

我方郑重承诺：

一、我方在本次投标活动中不存在《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第三十七条规定的被视为投标人串通投标的情形，即：

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

二、我方已知晓串通投标的法律后果，即：依据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第三款的规定，供应商与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的，将被处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。投标保证金依照招标文件规定不予退还我方。

三、我方承诺在本次投标活动中不存在提供虚假材料谋取中标/成交、行贿及其他违法行为。

四、上述声明真实有效，否则我方负全部责任。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

3. 授权委托书（实质性格式）

说明：

（1）若投标文件中签字之处均为法定代表人（单位负责人）本人签署，则可不提供本《授权委托书》，但须提供《法定代表人（单位负责人）身份证明》；否则，不需要提供《法定代表人（单位负责人）身份证明》。

（2）若供应商为事业单位或其他组织或分支机构，则法定代表人（单位负责人）处的签署人可为单位负责人。

（3）供应商为自然人的情形，可不提供本《授权委托书》及《法定代表人（单位负责人）身份证明》；但须提供自然人有效的身份证或护照等身份证明文件复印件。

（4）提供身份证的，应同时提供身份证双面复印件。

授权委托书

本人_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人（单位负责人），现委托_____（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清确认、提交、撤回、修改_____（项目名称）投标文件和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：自本授权委托书签署之日起至投标有效期届满之日止。

代理人无转委托权。

投标人名称（加盖公章）：_____

法定代表人（单位负责人）（签字或签章或印鉴）：_____

委托代理人（签字）：_____

日期：____年____月____日

附：法定代表人（单位负责人）及委托代理人身份证或护照等身份证明文件复印件：

法定代表人（单位负责人）身份证明

致：_____（采购人或采购代理机构）

兹证明，

姓名：____性别：____年龄：____职务：____

系_____（投标人名称）的法定代表人（单位负责人）。

投标人名称（加盖公章）：_____

法定代表人（单位负责人）（签字或签章或印鉴）：_____

日期：____年____月____日

附：法定代表人（单位负责人）身份证或护照等身份证明文件复印件：

4. 开标一览表（实质性格式）

项目编号：_____ 项目名称：_____

包号	投标人名称	投标报价（人民币元）	
		大写	小写

注：1.此表中，每包的投标报价应和《投标分项报价表》中的总报价相一致。
2.本表必须按包分别填写。

投标人代表签字：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

5. 投标分项报价表（实质性格式）

投标分项报价表（货物类适用） 第 1 包

项目编号：_____ 项目包号：_____ 项目名称：_____

报价单位：人民币元

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
中餐主食库									
A01	米面架	6	台						
A02	不锈钢重型平板车	2	台						
中餐副食库									
B01	不锈钢四层货架	3	台						
B03	不锈钢四层货架	3	台						
B04	三层送餐车	3	台						
B05	双层送餐车	1	台						
中餐后厨通道									
C01	组合式多功能茶水柜（三抽屉）	1	台						
C01a	双温星盆龙头	1	个						
C02	开水器	1	台						
C03	厨房专用保洁柜	1	台						
C03a	双温星盆龙头	2	个						
C04	手机存储柜	1	台						
C05	挂墙柜（厨师帽/手套/口罩/一次性厨师服）	1	台						
C06	紫外线消毒灯	4	台						
C07	三门更衣柜	9	台						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
C08	洗手池柜	2	台						
C08a	感应水龙头	2	台						
C08b	感应消毒液分配器	2	个						
C08c	烘手器	2	个						
中餐冷库									
D01	冷库专用四层货架	4	台						
D02	冷库专用四层货架	7	台						
D03	不锈钢地架	2	台						
D04	不锈钢地架	1	台						
D05	下沉式移门冷冻库	1	座						
D06	下沉式移门冷藏库	1	座						
中餐蔬菜加工间									
E01	四门高身冷藏雪柜（风冷）	1	台						
E03	洗地龙头连转向架	1	台						
E04	双层工作台	1	台						
E05	承重型大单星水池	1	台						
E05a	双温星盆龙头	1	台						
E06	承重型大双星水池	1	台						
E06a	双温星盆龙头	2	台						
E06b	摇柄去水制	2	台						
E07	砧板刀具消毒柜	1	台						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
E08	双层工作台	1	台						
E10	挂墙双层板	3	台						
E11	全不锈钢带盖土豆去皮机	1	台						
E12	不锈钢地架	2	台						
E13	多功能切菜机	1	台						
E14	粘捕式灭蝇灯	1	台						
中餐肉类加工间									
F01	四门高身冷冻雪柜（风冷）	1	台						
F02	承重型双星水池	1	台						
F02a	双温星盆龙头	2	台						
F03	挂墙式刀具消毒柜	1	台						
F04a	单星杀鱼台	1	台						
F04b	双温星盆龙头	1	台						
F04c	双温高压花洒连水龙头	1	台						
F05	双层工作台	1	台						
F06	挂墙双层板	1	台						
F11	绞肉机	1	台						
F12	粘捕式灭蝇灯	1	台						
F13	厨房专用保洁柜	1	台						
F13b	双温星盆龙头	1	个						
中餐后厨区域（1）									
G01	粘捕式灭蝇灯	3	台						
G02	四门高身冷藏雪柜（风冷）	1	台						
G02a	四门高身冷冻雪柜（风冷）	1	台						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
G03	单通工作柜（掩门）	1	台						
G04	双星盆台柜	1	台						
G04a	双温星盆龙头	2	台						
G05	平台冷藏雪柜（风冷）	1	台						
G06	挂墙双层板	2	台						
G07	挂墙双层板	1	台						
G08	洗地龙头连转向架	1	台						
G10	整体岛台柜台面	4	平米						
G10a	双通工作柜（千秋门+掩门）	2	台						
G11	整体岛台柜台面	4.7	平米						
G11a	双通工作柜（千秋门+掩门）	2	台						
G11b	单星盆台柜	1	台						
G11c	双温星盆龙头	1	台						
G12a	双层吊架	4	台						
G13	炉拼台带前挡板	4	台						
G14	电磁单头大锅灶	1	台						
G15	电磁双头双尾小炒灶	3	台						
G16	调料柜车	3	台						
G17	电力10盘万能蒸烤箱	1	台						
G17a	万能蒸烤箱插盘柜	1	台						
G18	多功能电力四门蒸柜	1	台						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
G19	电磁双头低汤灶	1	台						
G20	智能液沫净化排烟罩	12.7	平米						
G20a	烟罩装饰板	10.7	平米						
G20b	不锈钢封墙板	21.5	平米						
G21	不锈钢油网烟罩连送风	4.7	平米						
G21a	烟罩装饰板	4.8	平米						
G21b	不锈钢封墙板	9.6	平米						
G22	裹粉台连水池	1	台						
G22a	双温星盆龙头	1	台						
G23	煎扒炉底柜	1	台						
G24	煎扒炉	2	台						
G25	自动升降式微电脑炸炉（内置滤油系统）	1	台						
G26	三层披萨炉连底部烤盘架	1	台						
G27	电热双缸炸炉	1	台						
G28	电热平扒炉	1	台						
G29	炉拼台带前挡板	1	台						
G30	六格电热意粉炉	1	台						
G31	电磁四头煲仔灶	1	台						
G32	整体岛台柜台面	4.2	平米						
G32a	平台冷冻雪柜（台面开孔放置份数盆）（风冷）	1	台						
G32b	平台冷藏雪柜（风冷）	1	台						
G32c	单通掩门柜	2	台						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
G33	坐台双层架	2	台						
G34	双层保温柜	1	台						
G35	单通保温柜（掩门）	1	台						
G36	冷藏沙拉柜	1	台						
G37	单星水池	1	台						
G37a	双温星盆龙头	1	台						
G38	挂墙双层板	1	台						
G39	不锈钢油网烟罩	1.5	平米						
G39a	烟罩装饰板	2.9	平米						
G39b	不锈钢封墙板	4.2	平米						
G40	不锈钢油网烟罩	2.9	平米						
G40a	烟罩装饰板	3.2	平米						
G40b	不锈钢封墙板	7.6	平米						
G41	不锈钢油网烟罩	4.2	平米						
G41a	烟罩装饰板	4.6	平米						
G41b	不锈钢封墙板	9.3	平米						
G43	净水器	1	台						
专间									
H02	洗手池柜	1	台						
H02a	感应水龙头	1	台						
H02b	感应消毒液分配器	1	个						
H02c	烘手器	1	个						
H03	整体台柜台面	1.9	平米						
H03a	砧板刀具消毒柜	1	台						
H03b	平台冷藏雪柜（风冷）	1	台						
H05	四门高身冷冻雪柜（风冷）	1	台						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
H06	三星水池柜	1	台						
H06a	双温星盆龙头	3	台						
H07	紫外线消毒灯	1	台						
售餐间									
J01	粘捕式灭蝇灯	1	台						
J02	六格保温售饭台 连防尘玻璃罩	2	台						
J03	单通工作柜防尘 玻璃罩	1	台						
J04	五格保温售饭台 连防尘玻璃罩	4	台						
J05	整体台柜台面	2.7	平米						
J05a	单通掩门柜	2	台						
J06	三层六盘电烤箱	1	台						
J07	单通工作柜	1	台						
J08	烧烤炉	1	台						
J09	单星水池柜	1	台						
J09a	双温星盆龙头	1	台						
J10	电磁六头煲仔灶	1	台						
J11	单星水池柜	1	台						
J11a	双温星盆龙头	1	台						
J12	智能留样柜	1	台						
J13	电磁双头煮面炉	1	台						
J14	玻璃岛式烟罩	1	台						
J14a	烟罩装饰板	5.6	平米						
J15	不锈钢油网烟罩	5.72	平米						
J15a	烟罩装饰板	7.4	平米						
J15b	不锈钢封墙板	10.4	平米						
J16	洗手池柜	1	台						
J16a	感应水龙头	1	台						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
J16b	感应消毒液分配器	1	个						
J16c	烘手器	1	个						
中餐洗碗间									
K01	粘捕式灭蝇灯	1	台						
K02	千秋门碗柜	8	台						
K03	承重型大单星水池带隔渣筐	2	台						
K03a	双温星盆龙头	2	台						
K03b	摇柄去水制	2	台						
K04	承重型大单星水池带隔渣筐	1	台						
K04a	双温星盆龙头	1	台						
K04b	摇柄去水制	1	台						
K05	绳式传送带(4根绳)	11	米						
K06	小件投掷柜	1	套						
K07	长龙洗碗机	1	台						
K08	集气罩	4.5	平米						
K08a	烟罩装饰板	11	平米						
K09	干湿分离台连浸泡池	1	台						
K10	洗地龙头连转向架	1	台						
K11	双层收碗车	2	台						
K12	软水机	1	台						
K12a	不锈钢地架	1	台						
中餐后厨区域(2)									
L01	三星水池	1	台						
L01a	双温星盆龙头	3	台						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
L02	砧板刀具消毒柜 连储物柜	1	台						
L03	四门高身冷冻雪 柜（风冷）	1	台						
L04	单通工作柜	1	台						
L05	电磁双头低汤灶	1	台						
L06	洗地龙头连转向 架	1	台						
L07	挂墙双层板	2	台						
L08	挂墙双层板	1	台						
L09	粘捕式灭蝇灯	2	台						
L10	三层送餐车	1	台						
L11	柜式电饼铛	1	台						
L12	木案板工作柜连 三抽屉	1	台						
L13	整体岛台柜台面	3.9	平米						
L13a	双通工作柜（中 间隔板）	2	台						
L14	净水器	1	台						
L15	电磁四头煲仔灶	1	台						
L16	电磁双头单尾小 炒灶	1	台						
L17	万能蒸烤箱插盘 柜	1	台						
L18	电力 10 盘万能蒸 烤箱	1	台						
L19	动态拦截油烟净 化排烟罩	5.8	平米						
L19a	烟罩装饰板	4.8	平米						
L19b	不锈钢封墙板	14.4	平米						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
L20	炉拼台带前挡板	1	台						
L21	不锈钢油网烟罩	1.5	平米						
L21a	烟罩装饰板	2.4	平米						
L21b	不锈钢封墙板	4.9	平米						
餐厅									
M01	长方形自助餐炉	12	台						
M02	单通工作柜	1	台						
M03	主食保温台连防尘玻璃罩	1	台						
M04	阶梯型保温汤桶柜连防尘玻璃罩	1	台						
M06	自助售卖咖啡机	2	台						
M06a	单通工作柜（灰色）	1	台						
M07	净水器	1	台						
M09	智能感应筷子机	3	台						
M10	智能感应取勺机	3	台						
M10a	筷勺机底柜（灰色）	2	台						
M10b	筷勺机底柜（灰色）	1	台						
M11	洗手池柜	1	台						
M11a	感应水龙头	1	台						
M11b	感应消毒液分配器	1	个						
M11c	烘手器	1	个						
垃圾库									
Q01	不锈钢四层货架	2	台						
Q02	自循环异味控制装置	2	台						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
Q03	粘捕式灭蝇灯	2	台						
Q04	洗地龙头连转向架	1	台						
Q05	厨余垃圾储存柜	3	台						
Q06	垃圾桶	6	台						
总价									

注：

1.如果不提供分项报价将视为没有实质性响应采购文件。

2.上述各项的详细规格（如有），可另页描述。

3.本报价中应包含投标人在执行本项目中所发生的所有费用，采购人将不再支付其他费用。不符合科技创新进口税收政策的货物，报价时应当包含向中华人民共和国政府缴纳的关税、增值税等。如本项目接受进口产品，且投标人所提供的货物如果原产于美国，投标报价中还必须包括加征关税。加征关税的商品清单及税率以国务院税则委员会发布的最新有效公告为准。

4.以上报价须包含运输、安装等全部费用。

投标人名称（加盖公章）：_____

第 2 包

项目编号：_____ 项目包号：_____ 项目名称：_____

报价单位：人民币元

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
热厨集烟罩系统									
1	集烟箱（铝箔+玻璃棉）	30.4	平米						
2	连接集烟罩风口（铝箔+玻璃棉）	19.2	平米						
3	集烟箱（铝箔+玻璃棉）	17.3	平米						
4	连接集烟罩风口（铝箔+玻璃棉）	9.6	平米						
热厨排风系统									
5	排烟管道	3.2	平米						
6	弯头（铝箔+玻璃棉）	1	个						
7	手动调节阀	1	个						
8	变径（铝箔+玻璃棉）	1	个						
9	排烟管道	17.6	平米						
10	三通（铝箔+玻璃棉）	1	个						
11	三通（铝箔+玻璃棉）	3	个						
12	手动调节阀	1	个						
13	防火阀（150℃）	1	个						
14	三通（铝箔+玻璃棉）	1	个						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
15	排烟管道	18.2	平米						
16	变径（铝箔+玻璃棉）	1	个						
17	排烟管道	30.6	平米						
18	三通（铝箔+玻璃棉）	3	个						
19	三通（铝箔+玻璃棉）	3	个						
20	防火阀（150℃）	2	个						
21	变径（铝箔+玻璃棉）	1	个						
22	变径（铝箔+玻璃棉）	1	个						
23	油烟净化器	1	台						
24	净化器吊架	1	套						
25	净化器电缆	30	米						
26	金属穿线管	30	米						
27	软连接	1	套						
28	排烟风机	1	台						
29	风机减震钢架	1	套						
30	变频控制箱	1	台						
31	金属穿线管	30	米						
32	风机电缆	30	米						
33	变径（铝箔+玻璃棉）	1	个						
34	消音管道	9	平米						
35	弯头（铝箔+玻璃棉）	2	个						
36	排烟立管（铝	64.8	平米						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
	箔+玻璃棉)								
37	消音弯头	1	个						
38	拆卸式防虫过滤网	1	个						
主食集烟罩系统									
39	集烟箱(铝箔+玻璃棉)	11.2	平米						
40	连接集烟罩风口(铝箔+玻璃棉)	9.6	平米						
41	集烟箱(铝箔+玻璃棉)	11.2	平米						
42	连接集烟罩风口(铝箔+玻璃棉)	9.6	平米						
主食排风系统									
43	排烟管道	16.8	平米						
44	手动调节阀	3	个						
45	排烟管道	11.6	平米						
46	变径(铝箔+玻璃棉)	1	个						
47	三通(铝箔+玻璃棉)	2	个						
48	排烟管道	67.2	平米						
49	防火阀(150℃)	2	个						
50	变径(铝箔+玻璃棉)	1	个						
51	变径(铝箔+玻璃棉)	1	个						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
52	油烟净化器	1	台						
53	净化器吊架	1	套						
54	净化器电缆	40	米						
55	金属穿线管	40	米						
56	软连接	1	套						
57	排烟风机	1	台						
58	风机减震钢架	1	套						
59	变频控制箱	1	台						
60	金属穿线管	50	米						
61	风机电缆	50	米						
62	变径（铝箔+玻璃棉）	1	个						
63	消音管道	8	平米						
64	消音弯头	2	个						
65	变频控制箱	1	台						
66	排烟立管（铝箔+玻璃棉）	57.6	平米						
67	弯头（铝箔+玻璃棉）	1	个						
68	拆卸式防虫过滤网	1	个						
素食厨房集烟罩系统									
69	集烟箱（铝箔+玻璃棉）	14.4	平米						
70	连接集烟罩风口（铝箔+玻璃棉）	9.6	平米						
71	集烟箱（铝箔+玻璃棉）	9.6	平米						
72	连接集烟罩风	4.8	平米						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
	口(铝箔+玻璃棉)								
素食厨房排风系统									
73	排烟管道	87.5	平米						
74	弯头(铝箔+玻璃棉)	2	个						
75	防火阀(150℃)	1	个						
76	变径(铝箔+玻璃棉)	1	个						
77	变径(铝箔+玻璃棉)	1	个						
78	油烟净化器	1	台						
79	净化器吊架	1	套						
80	净化器电缆	50	米						
81	金属穿线管	50	米						
82	软连接	1	套						
83	排烟风机	1	台						
84	风机减震钢架	1	套						
85	变频控制箱	1	台						
86	金属穿线管	50	米						
87	风机电缆	50	米						
88	变径(铝箔+玻璃棉)	1	个						
89	消音管道	6.3	平米						
90	消音弯头	2	个						
91	排烟立管(铝箔+玻璃棉)	45	平米						
92	弯头(铝箔+玻璃棉)	1	个						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
93	拆卸式防虫过滤网	1	个						
中餐冷库排风系统									
94	排烟管道	16.8	平米						
95	变径（铝箔+玻璃棉）	1	个						
96	变径（铝箔+玻璃棉）	1	个						
97	软连接	1	套						
98	排烟风机	1	台						
99	风机减震钢架	1	套						
100	金属穿线管	15	米						
101	风机电缆	15	米						
102	防火阀（150℃）	1	个						
103	消音器	1	个						
104	排烟立管（铝箔+玻璃棉）	25.2	平米						
105	拆卸式防虫过滤网	1	个						
中餐洗碗间排风系统									
106	排烟管道	10.5	平米						
107	变径（铝箔+玻璃棉）	1	个						
108	变径（铝箔+玻璃棉）	1	个						
109	软连接	1	套						
110	排烟风机	1	台						
111	风机减震钢架	1	套						
112	风机电控箱	1	台						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
113	金属穿线管	15	米						
114	风机电缆	15	米						
115	排烟管道	16.8	平米						
116	防火阀 (150℃)	2	个						
117	消音器	1	个						
118	拆卸式防虫过 滤网	1	个						
119	排风百叶窗	1	个						
副食送风系统									
120	送风百叶窗	2	个						
121	防火阀(70℃)	2	个						
122	拆卸式防虫过 滤网	2	个						
123	送风管道(保 温)	5.4	平米						
124	弯头(保温)	2	个						
125	消音器	4	个						
126	软连接	2	套						
127	新风机组(冷 暖送风)	1	台						
128	新风机组(冷 暖送风)	1	台						
129	变径(保温)	1	个						
130	送风管道(保 温)	18.2	平米						
131	三通(保温)	1	个						
132	风机变频控制 箱	2	台						
133	风机减震钢架	2	套						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
134	金属穿线管	60	米						
135	风机电缆	60	米						
136	送风管道（保温）	57.6	平米						
137	弯头（保温）	2	个						
138	三通（保温）	4	个						
139	送风管道（保温）	43.2	平米						
140	回形散流器	9	个						
141	调风阀	4	个						
142	防火阀（70℃）	1	个						
主食送风系统									
143	送风百叶窗	1	个						
144	防火阀（70℃）	2	个						
145	拆卸式防虫过滤网	1	个						
146	送风管道（保温）	5.4	平米						
147	消音器	2	个						
148	软连接	1	套						
149	新风机组（冷暖送风）	1	台						
150	送风管道（保温）	3.4	平米						
151	风机变频控制箱	1	台						
152	风机减震钢架	1	套						
153	金属穿线管	15	米						
154	风机电缆	15	米						
155	送风管道（保	16.2	平米						

编号	产品名称	数量	单位	规格	单价	小计	型号	制造商名称	技术参数
	温)								
156	变径(保温)	1	个						
157	送风管道(保温)	25.2	平米						
158	弯头(保温)	2	个						
159	回形散流器	5	个						
素食厨房送风系统									
160	送风百叶窗	1	个						
161	防火阀(70℃)	1	个						
162	拆卸式防虫过滤网	1	个						
163	送风管道(保温)	20.8	平米						
164	消音器	2	个						
165	弯头(保温)	1	个						
166	软连接	1	套						
167	新风机组(冷暖送风)	1	台						
168	送风管道(保温)	39	平米						
169	风机变频控制箱	1	台						
170	风机减震钢架	1	套						
171	金属穿线管	60	米						
172	风机电缆	60	米						
173	回形散流器	4	个						
174	防火阀(70℃)	1	个						
总价									

注:

1.如果不提供分项报价将视为没有实质性响应采购文件。

2.上述各项的详细规格（如有），可另页描述。

3.本报价中应包含投标人在执行本项目中所发生的所有费用，采购人将不再支付其他费用。不符合科技创新进口税收政策的货物，报价时应当包含向中华人民共和国政府缴纳的关税、增值税等。如本项目接受进口产品，且投标人所提供的货物如果原产于美国，投标报价中还必须包括加征关税。加征关税的商品清单及税率以国务院税则委员会发布的最新有效公告为准。

4.以上报价须包含运输、安装等全部费用。

投标人名称（加盖公章）： _____

6. 制造厂家的授权书（进口货物类适用）

（供应商为代理商时填写）（参考格式）

致：清华大学

我们（制造商名称）是按（国家名称）法律成立的一家制造商，主要营业地点设在（制造商地址）。兹指派按（国家名称）的法律正式成立的，主要营业地点设在（经销商地址）的（经销商名称）作为我方真正的合法的代理人进行下列有效的活动：

- （1）代表我方办理贵方第_____（项目编号）_____号_____包响应邀请要求提供的由我方制造的货物的有关事宜，并对我方具有约束力。
- （2）作为制造商，我方保证以响应合作者来约束自己，并对该响应共同和分别承担招标文件中所规定的义务。
- （3）我方兹授予_____（经销商名称）_____全权办理和履行上述我方为完成上述各点所必须的事宜，具有替换或撤销的全权。兹确认_____（经销商名称）_____或其正式授权代表依此合法地办理一切事宜。
- （4）我方于_____年_____月_____日签署本文件，_____（经销商名称）_____于_____年_____月_____日接受此件，以此为证。

制造商名称（盖章）_____

签字人职务和部门_____

签字人姓名_____

7. 关于符合本国产品标准的声明函

本公司（单位）郑重声明，根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）的规定，本公司（单位）提供的以下产品属于本国产品。具体情况如下：

1. （产品名称1）¹，生产厂为（厂名）²，厂址为（生产厂址）。（产品名称1）的中国境内生产的组件成本占比 \geq （规定比例）³。（产品名称1）的（关键组件）⁴在中国境内生产。（产品名称1）的（关键工序）⁵在中国境内完成。

2. （产品名称2），生产厂为（厂名），厂址为（生产厂址）。（产品名称2）的中国境内生产的组件成本占比 \geq （规定比例）。（产品名称2）的（关键组件）在中国境内生产。（产品名称2）的（关键工序）在中国境内完成。

.....

本公司（单位）对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）： _____

日期： 年 月 日

注：1.产品名称应与分项报价表中所填“产品名称”保持一致。产品如有型号，请在“产品名称”栏一并填写。

2.生产厂名与厂址应与生产厂营业执照载明的相关信息保持一致。

3.该产品的中国境内生产的组件成本占比相关要求实施前，“规定比例”栏可不填。

4.该产品的关键组件要求实施前，“关键组件”栏可不填。

5.该产品的关键工序要求实施前，“关键工序”栏可不填。

6.当单个采购包中含有多种产品，投标人还需在本函之后附上《关于符合本国产品标准的成本占比承诺函》。（参考格式附后）

8. 关于符合本国产品标准的成本占比承诺函

本公司(单位)郑重承诺,根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》(国办发(2025)34号)的规定,具体情况如下:

本公司为本采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占所提供的全部产品成本之和的比例为_____%。

本公司(单位)对上述内容的真实性负责。如有虚假,愿承担相应法律责任。

公司(单位)名称(盖章): _____

日期: 年 月 日

9. 采购需求偏离表（★号条款）

项目编号：_____ 项目包号：__1__ 项目名称：_____

序号	招标文件条 目号(页码)	招标文件要求	投标内容	偏离情况	说明
针对本招标文件《采购需求》中注为“★”条款： （投标人需对“★”条款（如有）逐项填写；如本项目《采购需求》无“★”条款，本表无须提供。）					
1	第四章-四、 采购标的需 满足的服务 标准、期限、 效率等要求 （P101）	★交货时间：采购人 发出交货通知之日起 30 日历日内。			
2	第四章-四、 采购标的需 满足的服务 标准、期限、 效率等要求 （P101）	★2、厂制品免费质保 期 5 年，外购品牌免 费质保期 4 年。供应 商可在此基础上自行 竞标。在产品质保期 内须免费更换或维修 有缺陷的产品、部件 和材料，直到达到验 收指标和性能要求， 在质保期结束前 1 个 月，供货方要对设备 进行一次全面的维护 与保养。质保期满后 终身免费上门成本维 修。保修期内发生的 相关一切费用由供方 承担，并且在保修范 围损坏而更换的部件 保修期顺延。厂制品 中烟罩在质保期内免 费维护保养三年，每			

		2 个月清洗一次，每次清洗完毕后出具相应烟道清洗检测报告。			
--	--	-------------------------------	--	--	--

注：

“偏离情况”列应据实填写“无偏离”、“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）： _____

采购需求偏离表（★号条款）

项目编号：_____ 项目包号： 2 项目名称：_____

序号	招标文件条 目号(页码)	招标文件要求	投标内容	偏离情况	说明
<p>针对本招标文件《采购需求》中注为“★”条款： （投标人需对“★”条款（如有）逐项填写；如本项目《采购需求》无“★”条款，本表无须提供。）</p>					
1	第四章-五、 采购标的需 满足的服务 标准、期限、 效率等要求 （P143）	<p>★2、免费质保期 3 年，投标人可在此基础上自行竞报。在产品质保期内须免费更换或维修有缺陷的产品、部件和材料，直到达到验收指标和性能要求，在质保期内每年供货方要对设备进行一次全面的维护与保养。质保期满后终身免上门费、成本维修。保修期内发生的相关一切费用由供方承担，并且在保修范围损坏而更换的部件保修期顺延。排烟管道、油烟净化器及风机在质保期内免费维护保养三年，每 2 个月清洗一次，每次清洗完毕后出具相应烟道清洗检测报告。</p>			
2	第四章-五、 采购标的需 满足的服务 标准、期限、	<p>★6、投标方为本项目所提供的排烟设备核心产品（排烟管道）</p>			

	效率等要求 (P143)	须为同一生产厂家品 牌，以便后续维修。			
--	-----------------	------------------------	--	--	--

注：

“偏离情况”列应据实填写“无偏离”、“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）： _____

10.采购需求偏离表（非★号条款，仪器设备类）

项目编号：_____ 项目包号：_____ 项目名称：_____

序号	招标文件条 目号(页码)	招标文件要求	投标内容	偏离情况	说明
针对本招标文件《采购需求》二、技术要求中未标注“★”条款的偏离情况 供应商需对所有未标注“★”条款进行点对点应答，应在引用本招标文件的基础上,进行逐 条逐项答复、说明或解释。投标文件中漏报技术条款视为负偏离。					

注①“偏离情况”列应据实填写“无偏离”、“正偏离”或“负偏离”。

注②如此表应答内容与投标文件的货物技术说明文件不一致的，以货物技术说明文件为
准。

投标人名称（加盖公章）：_____

11. 合同条款偏离表（实质性格式）

项目编号：_____ 项目包号：_____ 项目名称：_____

序号	招标文件条目号（页码）	招标文件要求	投标文件内容	偏离情况	说明
<p>对本项目合同条款的偏离情况（应进行选择，未选择投标无效）：</p> <p><input type="checkbox"/> 无偏离（如无偏离，仅选择无偏离即可，无须填写下表内容；无偏离即为对合同条款中的所有要求，均视作投标人已对之理解和响应。）</p> <p><input type="checkbox"/> 有偏离（如有偏离，则应在本表中对偏离项逐一系列明；对合同条款中的所有要求，除本表列明的偏离外，均视作投标人已对之理解和响应。）</p>					

注①“偏离情况”列应据实填写“无偏离”、“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）：_____

12.对本项目的服务方案、组织方案或承诺

（主要内容应包括但不限于以下内容，适用于货物；服务可自拟）

一、项目实施方案

供应商应针对本项目实际情况结合过往经验分析并指出项目实施过程中关于进度控制，交货、付款、安装、调试、履约验收方案等内容，存在潜在的困难点、风险点，并能够给出妥善的实施方案。

二、售后服务方案

供应商应制定合理完善的售后服务解决方案，按照国家有关要求及本项目实际情况，最大限度的保证本项目所购设备质保期内外均可以连续、稳定运行，针对本项目提供关于质保服务内容及承诺、故障响应时间等内容的售后服务方案，包括但不限于：

- 1、 售后服务机构简介；
- 2、 故障响应时间安排；
- 3、 软硬件维修技术人员情况。

三、培训方案

供应商应制定科学、合理的培训组织方案，对采购人及相关下属单位系统使用人员进行及时有效的培训，确保其能正确使用相关系统及功能，应针对本项目提供关于培训内容、时间计划安排等的培训方案。

四、兼容性与后续成本

供应商应提供本项目涉及的全生命周期成本报价方案，如必要耗材或配件费用、兼容性成本、使用期间能源费、废弃处置费等，包括但不限于：

- 1、 软硬件维修服务收费标准（质保期外）；
- 2、 主要零配件价格（质保期外）。

五、其他要求提供的方案或承诺（如有）

如本招标文件要求的需求分析文档、定制设计方案、项目团队配置情况等。

13.项目团队方案

(1) 本项目团队主要人员名单

拟担任 职务、分工	姓名	职称	专业	从业资格	相关工作年限

供应商承诺：项目周期内实施人员保持稳定，项目核心人员不发生变动。

(2) 本项目团队主要人员简历表

姓名		年龄		职称	
身份证号码				职务	
毕业学校				专业	
现所在机构 或部门				相关工作年限	
拟在本项目担任中职务					
主要经历					
日期	参加过的相关项目名称/ 成果情况	担任何职 (负责人/参加者)		是否 已完 成	备注

注：“主要人员”是指实际参加本项目规定的管理、技术和服务工作的负责人员（包括但不限于项目负责人等）。

14.业绩一览表

序号	项目名称	合同签订时间	项目单位	项目单位联系人/电话	项目内容描述
1					
2					
...					

注：1、业绩的认定标准及有效证明文件要求见第六章《评审程序、评审方法和评审标准》。

2、供应商应随本表附有效证明材料，业绩证明材料应提供复印件，且内容清晰。供应商应将提供的有效证明材料按本表形式及编号顺序进行编排。未提供有效证明材料的业绩在评审时将不予认可。

3、本表中信息如有虚假，依据《政府采购法》第七十七条“提供虚假材料谋取中标、成交的”有关规定予以处理。

15. 货物技术说明文件（产品制造商原厂公开发布的资料参数等）

说明：投标人须对投标货物的技术性能参数进行详细说明，并附产品制造商公开发布的产品资料或具备相应检测资质的单位出具的产品检测报告复印件等。

16. 招标文件要求提供或投标人认为应附的其他材料

说明：其他招标文件要求提供或投标人认为应附的其他材料。可能包括但不限于如下材料：

16-1 异常低价书面说明及证明材料

当供应商投标(响应)报价低于采购项目/采购包最高限价 45%时, 供应商可随投标(响应)文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料。

16-2 其他

鼓励制作投标文件封书脊（参考示例如下）

项
目
编
号

包
号

投
标
人
单
位
名
称