**福建省政府采购**

**货物和服务项目**

**公开招标文件**

**项目名称：长汀一中新校区厨房设备采购项目**

**备案编号：F7-CTXDYZX-GK-202107-B1685-FJSXZB**

**招标编号：[350821]FJSXZB[GK]2021001**

**采购人：** **福建省长汀县第一中学**

**代理机构：福建盛鑫招标代理有限公司**

**2021年07月**

**第一章   投标邀请**

福建盛鑫招标代理有限公司采用公开招标方式组织长汀一中新校区厨房设备采购项目（以下简称：“本项目”）的政府采购活动，现邀请供应商参加投标。

1、备案编号：F7-CTXDYZX-GK-202107-B1685-FJSXZB。

2、招标编号：[350821]FJSXZB[GK]2021001。

3、预算金额、最高限价：详见《采购标的一览表》。  
  4、招标内容及要求：详见《采购标的一览表》及招标文件第五章。

5、需要落实的政府采购政策：进口产品，不适用于。节能产品，适用于本项目，按照《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局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）的规定执行。环境标志产品，适用于本项目，按照《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局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）的规定执行。信息安全产品，适用于（本项目）。小型、微型企业符合财政部、工信部文件（财库〔2020〕46号），适用于（本项目）。监狱企业，适用于（本项目）。促进残疾人就业 ，适用于（本项目）。信用记录，适用于（本项目），《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库【2016】125号）投标人不得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，按照下列规定执行：（1）投标人应在（本项目投标截止时间）前分别通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询并打印相应的信用记录（以下简称：“投标人提供的查询结果”），投标人提供的查询结果应为其通过上述网站获取的信用信息查询结果原始页面的打印件（或截图）。（2）查询结果的审查：①由资格审查小组通过上述网站查询并打印投标人信用记录（以下简称：“资格审查小组的查询结果”）。②投标人提供的查询结果与资格审查小组的查询结果不一致的，以资格审查小组的查询结果为准。③因上述网站原因导致资格审查小组无法查询投标人信用记录的（资格审查小组应将通过上述网站查询投标人信用记录时的原始页面打印后随采购文件一并存档），以投标人提供的查询结果为准。④查询结果存在投标人应被拒绝参与政府采购活动相关信息的，其资格审查不合格。

6、投标人的资格要求

6.1法定条件：符合政府采购法第二十二条第一款规定的条件。

6.2特定条件：  
**包：1**

| **明细** | **描述** |
| --- | --- |
| 招标文件规定的其他资格证明文件（若有） | 1、（强制类节能产品证明材料，若有，应在此处填写）； 2、（按照政府采购法实施条例第17条除第“（一）-（四）”款外的其他条款规定填写投标人应提交的材料，如：采购人提出特定条件的证明材料、为落实政府采购政策需满足要求的证明材料（强制类）等，若有，应在此处填写）。 ※1上述材料中若有与“具备履行合同所必需设备和专业技术能力专项证明材料”有关的规定及内容在本表b1项下填写，不在此处填写。 ※2投标人应按照招标文件第七章规定提供。 |
| 具备履行合同所必需设备和专业技术能力专项证明材料（若有） | 1、招标文件要求投标人提供“具备履行合同所必需的设备和专业技术能力专项证明材料”的，投标人应按照招标文件规定在此项下提供相应证明材料复印件。 2、投标人提供的相应证明材料复印件均应符合：内容完整、清晰、整洁，并由投标人加盖其单位公章。 |

6.3是否接受联合体投标：不接受。

**※根据上述资格要求，投标文件中应提交的“投标人的资格及资信证明文件”详见招标文件第四章。**

7、报名

7.1报名期限：详见招标公告或更正公告（若有），若不一致，以更正公告（若有）为准。

7.2报名期限内，供应商应通过福建省政府采购网上公开信息系统的注册账号（免费注册）对本项目进行报名(请根据项目所在地，登录对应的福建省政府采购网上公开信息系统报名(即省本级网址/地市分网))，否则**投标将被拒绝。**

8、招标文件的获取

8.1招标文件提供期限：详见招标公告或更正公告（若有），若不一致，以更正公告（若有）为准。

8.2获取地点及方式：报名后，通过福建省政府采购网上公开信息系统以下载方式获取。

8.3、招标文件售价：0元。

9、投标截止

9.1投标截止时间：详见招标公告或更正公告（若有），若不一致，以更正公告（若有）为准。

9.2投标人应在投标截止时间前按照福建省政府采购网上公开信息系统设定的操作流程将电子投标文件上传至福建省政府采购网上公开信息系统，同时将**投标人的CA证书**连同**密封的纸质投标文件**送达招标文件第一章第10条载明的地点，否则**投标将被拒绝。**

10、开标时间及地点：详见招标公告或更正公告（若有），若不一致，以更正公告（若有）为准。

11、公告期限

11.1招标公告的公告期限：自财政部和福建省财政厅指定的政府采购信息发布媒体最先发布公告之日起5个工作日。

11.2招标文件公告期限：招标文件随同招标公告一并发布，其公告期限与本章第11.1条载明的期限保持一致。

12、采购人：福建省长汀县第一中学

地址：长汀县汀州镇兆征路50号

联系方法：0597-6815000

13、代理机构：福建盛鑫招标代理有限公司

地址：福州市鼓楼区鼓东街道湖东路79号福建外运大厦七层

联系方法：18905911359

附1：账户信息

|  |
| --- |
| **投标保证金账户** |
| 开户名称：福建盛鑫招标代理有限公司 |
| 开户银行：供应商在福建省政府采购网上公开信息系统报名后，根据其提示自行选择要缴交的投标保证金托管银行。 |
| 银行账号：福建省政府采购网上公开信息系统根据供应商选择的投标保证金托管银行，以合同包为单位，自动生成供应商所投合同包的缴交银行账号（即多个合同包将对应生成多个缴交账号）。供应商应按照所投合同包的投标保证金要求，缴交相应的投标保证金。 |
| **特别提示** |
| 1、投标人应认真核对账户信息，将投标保证金汇入以上账户，并自行承担因汇错投标保证金而产生的一切后果。  2、投标人在转账或电汇的凭证上应按照以下格式注明，以便核对：“（招标编号：\*\*\*、合同包：\*\*\*）的投标保证金”。 |

附2：采购标的一览表

金额单位：人民币元

| 合同包 | 品目号 | 采购标的 | 允许进口 | 数量 | 品目号预算 | 合同包预算 | 投标保证金 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 1-1 | 厨房设备 | 否 | 1（批） | 5,928,250.0000 | | | | | | 5928250 | 118565 |

**第二章   投标人须知前附表（表1、2）**

表1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **特别提示：本表与招标文件对应章节的内容若不一致，以本表为准。** | | |
| 项号 | 招标文件  （第三章） | 编列内容 |
| 1 | 6.1 | **是否组织现场考察或召开开标前答疑会：**否。 |
| 2 | 10.4 | **投标文件的份数：**  （1）纸质投标文件：  ①资格及资信证明部分的正本1份、副本1份，报价部分的正本1份、副本1份，技术商务部分的正本1份、副本1份。  ②可读介质（光盘或U盘）1份：投标人应将其上传至福建省政府采购网上公开信息系统的电子投标文件在该可读介质中另存1份。  （2）电子投标文件：详见表2《关于电子招标投标活动的专门规定》。 |
| 3 | 10.5-（2）-③ | **允许散装或活页装订的内容或材料：**  （1）投标文件的补充、修改或撤回；  （2）其他内容或材料：无。 |
| 4 | 10.7-（1） | **是否允许中标人将本项目的非主体、非关键性工作进行分包：**  不允许。 |
| 5 | 10.8-（1） | **投标有效期**：投标截止时间起90个日历日。 |
| 6 | 10.10-（2） | **密封及其标记的具体形式：**  （1）全部纸质投标文件（包括正本、副本及可读介质）均应密封，否则**投标将被拒绝。**  （2）密封的外包装应至少标记“项目名称、招标编号、所投合同包、投标人的全称”等内容，否则造成投标文件误投、遗漏或提前拆封的，福建盛鑫招标代理有限公司不承担责任。  （3）其他：请将纸质投标文件的资格及资信证明部分、技术商务部分、报价部分，投标文件电子文本分别密封。 b、密封的外包装上分别标明“投标文件报价部分”，“投标文件技术商务部分”、“投标文件资格及资信证明部分”和“投标文件电子文本”。 c、每一信封密封处注明“于之前（指投标邀请中规定的开标日期及时间）不准启封”的字样并加盖投标人公章或由投标人代表签名。 |
| 7 | 12.1 | 本项目推荐合同包1中标候选人数为1家。 |
| 8 | 12.2 | **本项目中标人的确定（以合同包为单位）：**  （1）采购人应在政府采购招投标管理办法规定的时限内确定中标人。  （2）若出现中标候选人并列情形，则按照下列方式确定中标人：  ①招标文件规定的方式：无。。  ②若本款第①点规定方式为“无”，则按照下列方式确定：无。。  ③若本款第①、②点规定方式均为“无”，则按照下列方式确定：随机抽取。  （3）本项目确定的中标人家数：  ①本项目确定合同包1中标人数为1家；  ②若出现中标候选人符合法定家数但不足本款第①点规定中标人家数情形，则按照中标候选人的实际家数确定中标人。 |
| 9 | 15.1-（2） | **质疑函原件应采用下列方式提交：**书面形式。 |
| 10 | 15.4 | **招标文件的质疑**  （1）潜在投标人可在质疑时效期间内对招标文件以书面形式提出质疑。  （2）质疑时效期间：  ①在招标文件公告期限内：自招标文件首次下载之日起7个工作日内向福建盛鑫招标代理有限公司提出，招标文件公告期限、首次下载之日均以福建省政府采购网上公开信息系统记载的为准。  ②在招标文件公告期限截止后至招标文件提供期限届满前的期间内：自招标文件公告期限届满之日起7个工作日内向福建盛鑫招标代理有限公司提出，招标文件公告期限、招标文件提供期限均以福建省政府采购网上公开信息系统记载的为准。  **※除上述规定外，对招标文件提出的质疑还应符合招标文件第三章第15.1条的有关规定。** |
| 11 | 16.1 | **监督管理部门：**福建省长汀县财政局**（仅限依法进行政府采购的货物或服务类项目）**。 |
| 12 | 18.1 | **财政部和福建省财政厅指定的政府采购信息发布媒体（以下简称：“指定媒体”）：**  （1）中国政府采购网，网址www.ccgp.gov.cn。  （2）中国政府采购网福建分网（福建省政府采购网），网址zfcg.czt.fujian.gov.cn。  **※除招标文件第一章第11.1条规定情形外，若出现上述指定媒体信息不一致情形，应以中国政府采购网福建分网（福建省政府采购网）发布的为准。** |
| 13 | 19 | **其他事项：**  **(1)本项目代理服务费由中标人支付。 (2)其他：1）投标文件将被拒收、投标将被拒绝、投标无效及废标条款：具体内容详见招标文件各章节，请各投标人认真查看对照。①　第一章投标邀请第7.2、9.2条款；②　第二章投标人须知前附表序号6的编列内容，第二章投标人须知表2关于投标无效、投标将被拒绝的规定；③　第三章投标人须知第9.2、9.3、9.4、9.5、9.6、9.7、10.6（1）、10.6（3）、10.8（2）、10.9、10.11（2）、10.12、11.5条款；④　第四章资格审查与评标中第1.4、3、6.2（6）、6.3（3）、6.4、6.7、6.9、6.10条款及7.2评标标准中关于投标无效的规定；⑤　出现第五章招标内容及要求中投标无效规定的；⑥　出现第七章投标文件格式中投标无效规定的。2）为本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动，供应商名称如下：无。3）招标文件中载明的技术和商务要求，属于实质性要求，不满足即为无效投标条款的，如有要求投标人提供证明材料（投标文件提供的全部资料中，若原件属于非中文描述，应提供具有翻译资质的机构翻译的中文译本。前述翻译机构应为中国翻译协会成员单位，翻译的中文译本应由翻译人员签名并加盖翻译机构公章，同时提供翻译人员翻译资格证书。中文译本、翻译机构的成员单位证书及翻译人员的资格证书可为复印件。）的，未按招标文件要求提供证明材料的，认定为该项技术指标或商务条件不符合；招标文件中载明的技术和商务要求，属于得（扣）分条款的，投标人未按要求提供证明材料的，可认定该项技术指标或商务条件不得分或扣分。4）投标人应按照招标文件第七章规定填写及编制投标文件，否则资格评审小组及评标委员会可作出不利于投标人的判定（扣分、不得分或无效标），一切后果由投标人自行承担。5）招标代理服务费收费标准：中标金额100万元以下的按照以下标准执行，中标金额100-500万元的按照以下标准执行，招标代理服务费采用差额定率累进法计算后向中标人收取。中标人应在领取中标通知书前以现金、转帐、电汇等付款方式一次性向招标代理机构缴纳代理服务费。代理服务费支付至以下账户：开户名：福建盛鑫招标代理有限公司；开户行：中信银行福州分行；账号：7341 0101 826 0022 7015。 招标代理服务费收费标准: 中标（成交）金额 （人民币万元） 货物采购费率 100以下 1.5% ，100-500 1.1% 。6）投标人投标文件报价部分须上传至福建省政府采购网上公开信息系统时，投标人可在其投标客户端报价部分的价格优惠或节能、环境标志产品等政策性加分项处上传其完整的投标文件报价部分。7）在中标通知书发出后个工作日内，中标人需和采购人签订政府采购合同，招标文件中有和本条款不一致的，以本条款为准。** |
| 备注 | | **后有表2，请勿遗漏。** |

表2

|  |  |
| --- | --- |
| **关于电子招标投标活动的专门规定** | |
| 序号 | 编列内容 |
| 1 | （1）招标文件中除下述第（2）、（3）款所述内容外的其他内容及规定适用本项目的电子招标投标活动。  （2）将招标文件无。的内容**修正为**下列内容：无。后适用本项目的电子招标投标活动。  （3）将下列内容**增列为**招标文件的组成部分（以下简称：“增列内容”）适用本项目的电子招标投标活动，若增列内容与招标文件其他章节内容有冲突，应以增列内容为准：  ①电子招标投标活动的具体操作流程以福建省政府采购网上公开信息系统设定的为准。  ②关于投标文件：  a.投标人应按照福建省政府采购网上公开信息系统设定的评审节点编制电子投标文件，否则**资格审查小组、评标委员会将按照不利于投标人的内容进行认定。**  b.投标人应在投标截止时间前按照福建省政府采购网上公开信息系统设定的操作流程将电子投标文件**1**份上传至福建省政府采购网上公开信息系统，电子投标文件应与纸质投标文件保持一致，并以电子投标文件为准。电子投标文件的分项报价一览表、纸质投标文件的分项报价一览表、投标客户端的分项报价一览表应保持一致，并以投标客户端的分项报价一览表为准。  c.若出现福建省政府采购网上公开信息系统设定的意外情形（如：系统故障等），经本项目监督管理部门同意使用纸质投标文件的，应以纸质投标文件为准。  ③关于证明材料或资料：  a.除《检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函》外，招标文件要求原件的，投标人在电子投标文件中可提供复印件（含扫描件），但在纸质投标文件正本中应提供原件**（资格审查小组、评标委员会将核对纸质投标文件正本，未提供原件的证明材料或资料将导致投标无效）**；招标文件要求复印件的，投标人在纸质投标文件中提供原件、复印件（含扫描件）皆可；招标文件对原件、复印件未作要求的，投标人在纸质投标文件中提供原件、复印件（含扫描件）皆可。  b.除《检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函》外，若投标人提供注明“复印件无效”的证明材料或资料，其纸质投标文件正本中应提供原件**（资格审查小组、评标委员会将核对纸质投标文件正本，未提供原件的证明材料或资料将导致投标无效）。**  c.《检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函》  c1投标人在电子投标文件中可提供复印件（含扫描件）、符合招标文件第七章规定的打印件（或截图），在纸质投标文件正本中提供原件、复印件（含扫描件）、符合招标文件第七章规定的打印件（或截图）皆可。  c2《检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函》应在有效期内且内容完整、清晰、整洁，否则**投标无效。**  c3有效期内的《检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函》复印件（含扫描件）及符合招标文件第七章规定的打印件（或截图），无论内容中是否注明“复印件无效”，**均视同有效。**  ④关于“全称”、“投标人代表签字”及“加盖单位公章”：  a.在电子投标文件中，涉及“全称”和“投标人代表签字”的内容可使用打字录入方式完成。  b.在电子投标文件中，涉及“加盖单位公章”的内容应使用投标人的CA证书完成，否则**投标无效。**  c.在电子投标文件中，若投标人按照本增列内容第④点第b项规定加盖其单位公章，则出现无全称、或投标人代表未签字等情形，**不视为投标无效。**  ⑤关于投标人的CA证书：  a.投标人的CA证书应在投标截止时间前连同密封的纸质投标文件送达招标文件第一章第10条载明的地点，否则**投标将被拒绝。**  b.投标人的CA证书可采用信封（包括但不限于：信封、档案袋、文件袋等）作为外包装进行单独包装。外包装密封、不密封皆可。  c.投标人的CA证书或外包装应标记“项目名称、招标编号、投标人的全称”等内容，以方便识别、使用。  d.投标人的CA证书应能正常、有效使用，否则产生不利后果由投标人承担责任。  ⑥关于投标截止时间过后  a.被福建省政府采购网上公开信息系统判定为投标保证金未提交（即未于投标截止时间前到达招标文件载明的投标保证金账户）的投标人，**投标将被拒绝。**  b.有下列情形之一的，其**投标无效**,其保证金不予退还：  b1不同投标人的电子投标文件被福建省政府采购网上公开信息系统判定为具有相同内部识别码；  b2不同投标人的投标保证金被福建省政府采购网上公开信息系统判定为从同一单位或个人的账户转出；  b3投标人的投标保证金被福建省政府采购网上公开信息系统判定为同一合同项下有其他投标人提交的投标保证金  b4不同投标人被福建省政府采购网上公开信息系统判定为串通投标的其他情形。  ⑦接受联合体投标且投标人为联合体的，投标人应由“联合体牵头方”完成福建省政府采购网上公开信息系统设定的具体操作流程（包括但不限于：报名、提交投标保证金、编制电子投标文件等）。  ⑧其他：无。。 |

**第三章   投标人须知**

**一、总则**

1、适用范围

1.1适用于招标文件载明项目的政府采购活动（以下简称：“本次采购活动”）。

2、定义

2.1“采购标的”指招标文件载明的需要采购的货物或服务。

2.2“潜在投标人”指按照招标文件第一章第7条规定进行报名且有意向参加本项目投标的供应商。

2.3“投标人”指按照招标文件第一章第7条规定进行报名并参加本项目投标的供应商。

2.4“单位负责人”指单位法定代表人或法律、法规规定代表单位行使职权的主要负责人。

2.5“投标人代表”指投标人的单位负责人或“单位负责人授权书”中载明的接受授权方。

**二、投标人**

3、合格投标人

3.1一般规定

（1）投标人应遵守政府采购法及实施条例、政府采购招投标管理办法、政府采购质疑和投诉办法及财政部、福建省财政厅有关政府采购文件的规定，同时还应遵守有关法律、法规和规章的强制性规定。

（2）投标人的资格要求：详见招标文件第一章。

3.2若本项目接受联合体投标且投标人为联合体，则联合体各方应遵守本章第3.1条规定，同时还应遵守下列规定：

（1）联合体各方应提交联合体协议，联合体协议应符合招标文件规定。

（2）联合体各方不得再单独参加或与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的投标。

（3）联合体各方应共同与采购人签订政府采购合同，就政府采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

4、投标费用

4.1除招标文件另有规定外，投标人应自行承担其参加本项目投标所涉及的一切费用。

**三、招标**

5、招标文件

5.1招标文件由下述部分组成：

（1）投标邀请

（2）投标人须知前附表（表1、2）

（3）投标人须知

（4）资格审查与评标

（5）招标内容及要求

（6）政府采购合同（参考文本）

（7）投标文件格式

（8）按照招标文件规定作为招标文件组成部分的其他内容（若有）

5.2招标文件的澄清或修改

（1）福建盛鑫招标代理有限公司可对已发出的招标文件进行必要的澄清或修改，但不得对招标文件载明的采购标的和投标人的资格要求进行改变。

（2）除本章第5.2条第（3）款规定情形外，澄清或修改的内容可能影响投标文件编制的，福建盛鑫招标代理有限公司将在投标截止时间至少15个日历日前，在招标文件载明的指定媒体以更正公告的形式发布澄清或修改的内容。不足15个日历日的，福建盛鑫招标代理有限公司将顺延投标截止时间及开标时间，福建盛鑫招标代理有限公司和投标人受原投标截止时间及开标时间制约的所有权利和义务均延长至新的投标截止时间及开标时间。

（3）澄清或修改的内容可能改变招标文件载明的采购标的和投标人的资格要求的，本次采购活动结束，福建盛鑫招标代理有限公司将依法组织后续采购活动（包括但不限于：重新招标、采用其他方式采购等）。

6、现场考察或开标前答疑会

6.1是否组织现场考察或召开开标前答疑会：详见招标文件第二章。

7、更正公告

7.1若福建盛鑫招标代理有限公司发布更正公告，则更正公告及其所发布的内容或信息（包括但不限于：招标文件的澄清或修改、现场考察或答疑会的有关事宜等）**作为招标文件组成部分**，对投标人具有约束力。

7.2更正公告作为福建盛鑫招标代理有限公司通知所有潜在投标人的书面形式。

8、终止公告

8.1若出现因重大变故导致采购任务取消情形，福建盛鑫招标代理有限公司可终止招标并发布终止公告。

8.2终止公告作为福建盛鑫招标代理有限公司通知所有潜在投标人的书面形式。

**四、投标**

9、投标

9.1投标人可对招标文件载明的全部或部分合同包进行投标。

9.2投标人应对同一个合同包内的所有内容进行完整投标，否则**投标无效**。

9.3投标人代表只能接受一个投标人的授权参加投标，否则**投标无效**。

9.4单位负责人为同一人或存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一合同项下的投标，否则**投标无效**。

9.5为本项目提供整体设计、规范编制或项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得参加本项目除整体设计、规范编制和项目管理、监理、检测等服务外的采购活动，否则**投标无效**。

9.6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及其他不符合政府采购法第二十二条规定条件的供应商，不得参加投标，否则**投标无效**。

9.7有下列情形之一的，视为投标人串通投标，**其投标无效：**

（1）不同投标人的投标文件由同一单位或个人编制；

（2）不同投标人委托同一单位或个人办理投标事宜；

（3）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或联系人员为同一人；

（4）不同投标人的投标文件异常一致或投标报价呈规律性差异；

（5）不同投标人的投标文件相互混装；

（6）不同投标人的投标保证金从同一单位或个人的账户转出；

（7）有关法律、法规和规章及招标文件规定的其他串通投标情形。

10、投标文件

10.1投标文件的编制

（1）投标人应先仔细阅读招标文件的全部内容后，再进行投标文件的编制。

（2）投标文件应按照本章第10.2条规定编制其组成部分。

（3）投标文件应满足招标文件提出的实质性要求和条件，并保证其所提交的全部资料是不可割离且真实、有效、准确、完整和不具有任何误导性的，否则造成不利后果由投标人承担责任。

10.2投标文件由下述部分组成：

（1）资格及资信证明部分

①投标函

②投标人的资格及资信证明文件

③投标保证金

（2）报价部分

①开标一览表

②投标分项报价表

③招标文件规定的价格扣除证明材料（若有）

④招标文件规定的加分证明材料（若有）

（3）技术商务部分

①标的说明一览表

②技术和服务要求响应表

③商务条件响应表

④投标人提交的其他资料（若有）

⑤招标文件规定作为投标文件组成部分的其他内容（若有）

10.3投标文件的语言

（1）除招标文件另有规定外，投标文件应使用中文文本，若有不同文本，以中文文本为准。

（2）投标文件提供的全部资料中，若原件属于非中文描述，应提供具有翻译资质的机构翻译的中文译本。前述翻译机构应为中国翻译协会成员单位，翻译的中文译本应由翻译人员签名并加盖翻译机构公章，同时提供翻译人员翻译资格证书。中文译本、翻译机构的成员单位证书及翻译人员的资格证书可为复印件。

10.4投标文件的份数：详见招标文件第二章。

10.5投标文件的格式

（1）除招标文件另有规定外，投标文件应使用招标文件第七章规定的格式。

（2）除招标文件另有规定外，投标文件的正本和全部副本均应使用不能擦去的墨料或墨水打印、书写或复印，其中：

①正本应用A4幅面纸张打印装订，编制封面（封面标明“正本”字样）、索引、页码，并用胶装装订成册。

②副本应用A4幅面纸张打印装订，编制封面（封面标明“副本”字样）、索引、页码，并用胶装装订成册；副本可用正本的完整复印件，并与正本保持一致（若不一致，以正本为准）。

③允许散装或活页装订的内容或材料：详见招标文件第二章。

**※除本章第10.5条第（2）款第③点规定情形外，投标文件散装或活页装订将导致投标无效。**

（3）除招标文件另有规定外，投标文件应使用人民币作为计量货币。

（4）除招标文件另有规定外，签署、盖章应遵守下列规定：

①投标文件应由投标人代表签字并加盖投标人的单位公章。若投标人代表为单位负责人授权的委托代理人，应提供“单位负责人授权书”。

②投标文件应没有涂改或行间插字，除非这些改动是根据福建盛鑫招标代理有限公司的指示进行的，或是为改正投标人造成的应修改的错误而进行的。若有前述改动，应按照下列规定之一对改动处进行处理：

a.投标人代表签字确认；

b.加盖投标人的单位公章或校正章。

10.6投标报价

（1）投标报价超出最高限价将导致**投标无效。**

（2）最高限价由采购人根据价格测算情况，在预算金额的额度内合理设定。最高限价不得超出预算金额。

（3）除招标文件另有规定外，投标文件不能出现任何选择性的投标报价，即每一个合同包和品目号的采购标的都只能有一个投标报价。任何选择性的投标报价将导致**投标无效。**

10.7分包

（1）是否允许中标人将本项目的非主体、非关键性工作进行分包：详见招标文件第二章。

（2）若允许中标人将本项目的非主体、非关键性工作进行分包且投标人拟在中标后进行分包，则投标人应在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应具备相应资质条件（若有）且不得再次分包。

（3）招标文件允许中标人将非主体、非关键性工作进行分包的项目，有下列情形之一的，中标人不得分包：

①投标文件中未载明分包承担主体；

②投标文件载明的分包承担主体不具备相应资质条件；

③投标文件载明的分包承担主体拟再次分包；

  ④享受中小企业扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

10.8投标有效期

（1）招标文件载明的投标有效期：详见招标文件第二章。

（2）投标文件承诺的投标有效期不得少于招标文件载明的投标有效期，否则**投标无效**。

（3）根据本次采购活动的需要，福建盛鑫招标代理有限公司可于投标有效期届满之前书面要求投标人延长投标有效期，投标人应在福建盛鑫招标代理有限公司规定的期限内以书面形式予以答复。对于延长投标有效期的要求，投标人可以拒绝也可以接受，投标人答复不明确或逾期未答复的，均视为拒绝该要求。对于接受延长投标有效期的投标人，既不要求也不允许修改投标文件。

10.9投标保证金

（1）投标保证金作为投标人按照招标文件规定履行相应投标责任、义务的约束及担保。

（2）投标保证金的有效期应与投标文件承诺的投标有效期保持一致，否则**投标无效**。

（3）提交

①投标人应从其银行账户**（基本存款账户）**按照下列方式：**公对公转账方式**向招标文件载明的投标保证金账户提交投标保证金，具体金额详见招标文件第一章。

②投标保证金应于投标截止时间前到达招标文件载明的投标保证金账户，否则视为投标保证金未提交；是否到达按照下列方式认定：**以福建省政府采购网上公开信息系统记载的为准。**

③若本项目接受联合体投标且投标人为联合体，则联合体中的牵头方应按照本章第10.9条第（3）款第①、②点规定提交投标保证金。

**※除招标文件另有规定外，未按照上述规定提交投标保证金将导致资格审查不合格。**

（4）退还

①在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的投标人，其投标保证金将在福建盛鑫招标代理有限公司收到投标人书面撤回通知之日起5个工作日内退回原账户。

②未中标人的投标保证金将在中标通知书发出之日起5个工作日内退回原账户。

③中标人的投标保证金将在政府采购合同签订之日起5个工作日内退回原账户；合同签订之日按照下列方式认定：**以福建省政府采购网上公开信息系统记载的为准。**

④终止招标的，福建盛鑫招标代理有限公司将在终止公告发布之日起5个工作日内退回已收取的投标保证金及其在银行产生的孳息。

⑤除招标文件另有规定外，质疑或投诉涉及的投标人，若投标保证金尚未退还，则待质疑或投诉处理完毕后不计利息原额退还。

**※本章第10.9条第（4）款第①、②、③点规定的投标保证金退还时限不包括因投标人自身原因导致无法及时退还而增加的时间。**

（5）若出现本章第10.8条第（3）款规定情形，对于拒绝延长投标有效期的投标人，投标保证金仍可退还。对于接受延长投标有效期的投标人，相应延长投标保证金有效期，招标文件关于退还和不予退还投标保证金的规定继续适用。

（6）有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

①投标人串通投标；

②投标人提供虚假材料；

③投标人采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人；

④投标截止时间后，投标人在投标有效期内撤销投标文件；

⑤投标人不接受评标委员会按照招标文件规定对投标报价错误之处进行修正；

⑥投标人违反招标文件第三章第9.4、9.5、9.6条规定之一；

⑦招标文件规定的其他不予退还情形；

⑧中标人有下列情形之一的：

a.除不可抗力外，因中标人自身原因未在中标通知书要求的期限内与采购人签订政府采购合同；

b.未按照招标文件、投标文件的约定签订政府采购合同或提交履约保证金。

**※若上述投标保证金不予退还情形给采购人（采购代理机构）造成损失，则投标人还要承担相应的赔偿责任。**

10.10投标文件的提交

（1）一个投标人只能提交一个投标文件，并按照招标文件第一章规定将其送达。

（2）密封及其标记的具体形式：详见招标文件第二章。

10.11投标文件的补充、修改或撤回

（1）投标截止时间前，投标人可对所提交的投标文件进行补充、修改或撤回，并书面通知福建盛鑫招标代理有限公司。

（2）补充、修改的内容应按照本章第10.5条第（4）款规定进行签署、盖章，并按照本章第10.10条规定提交，**否则将被拒收。**

**※按照上述规定提交的补充、修改内容作为投标文件组成部分。**

10.12除招标文件另有规定外，有下列情形之一的，**投标无效**：

（1）投标文件未按照招标文件要求签署、盖章；

（2）不符合招标文件中规定的资格要求；

（3）投标报价超过招标文件中规定的预算金额或最高限价；

（4）投标文件含有采购人不能接受的附加条件；

（5）有关法律、法规和规章及招标文件规定的其他无效情形。

**五、开标**

11、开标

11.1福建盛鑫招标代理有限公司将在招标文件载明的开标时间及地点主持召开开标会，并邀请投标人参加。

11.2开标会的主持人、唱标人、记录人及其他工作人员（若有）均由福建盛鑫招标代理有限公司派出，现场监督人员（若有）可由有关方面派出。

11.3参加开标会的投标人应签到，非投标人不参加开标会。

11.4开标会应遵守下列规定：

（1）首先由主持人宣布开标会须知，然后由投标人代表对投标文件的密封情况进行检查，经确认无误后，由工作人员对密封的投标文件当众拆封。

（2）唱标时，唱标人将依次宣布“投标人名称”、“各投标人关于投标文件补充、修改或撤回的书面通知（若有）”、“各投标人的投标报价”和招标文件规定的需要宣布的其他内容（包括但不限于：开标一览表中的内容、唱标人认为需要宣布的内容等）。

（3）记录人对唱标人宣布的内容作开标记录。

（4）唱标结束后，投标人代表应对开标记录进行签字确认。投标人代表的签字确认，视为投标人对开标过程和开标记录予以认可。投标人代表拒绝签字确认且无正当理由，亦视为投标人对开标过程和开标记录予以认可。

（5）投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人（采购代理机构）相关工作人员有需要回避情形的，应当场提出询问或回避申请。否则，视为投标人对开标过程和开标记录予以认可。

（6）若投标人未参加开标会（包括但不限于投标人派出的人员不是投标人代表），视同其对开标过程和开标记录予以认可。

**※若出现本章第11.4条第（4）、（5）、（6）款规定情形之一**，**则投标人不得在开标会后就开标过程和开标记录涉及或可能涉及的有关事由（包括但不限于：“投标报价”、“投标文件的格式”、“投标文件的提交”、“投标文件的补充、修改或撤回”等）向**福建盛鑫招标代理有限公司**提出任何疑义或要求（包括质疑）。**

11.5投标截止时间后，参加投标的投标人不足三家的，不进行开标。同时，本次采购活动结束，福建盛鑫招标代理有限公司将依法组织后续采购活动（包括但不限于：重新招标、采用其他方式采购等）。

**六、中标与政府采购合同**

12、中标

12.1本项目推荐的中标候选人家数：详见招标文件第二章。

12.2本项目中标人的确定：详见招标文件第二章。

12.3中标公告

（1）中标人确定之日起2个工作日内，福建盛鑫招标代理有限公司将在招标文件载明的指定媒体以中标公告的形式发布中标结果。

（2）中标公告的公告期限为1个工作日。

（3）中标公告同时作为福建盛鑫招标代理有限公司通知除中标人外的其他投标人没有中标的书面形式。

12.4中标通知书

（1）中标公告发布的同时，福建盛鑫招标代理有限公司将向中标人发出中标通知书。

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

13、政府采购合同

13.1签订政府采购合同应遵守政府采购法及实施条例的规定，不得对招标文件确定的事项和中标人的投标文件作实质性修改。采购人不得向中标人提出任何不合理的要求作为政府采购合同的签订条件。

13.2签订时限：自中标通知书发出之日起30个日历日内。

13.3政府采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用民法典。

13.4采购人与中标人应根据政府采购合同的约定依法履行合同义务。

13.5政府采购合同履行过程中，采购人若需追加与合同标的相同的货物或服务，则追加采购金额不得超过原合同采购金额的10%。

13.6中标人在政府采购合同履行过程中应遵守有关法律、法规和规章的强制性规定（即使前述强制性规定有可能在招标文件中未予列明）。

**七、询问、质疑与投诉**

14、询问

14.1潜在投标人或投标人对本次采购活动的有关事项若有疑问，可向福建盛鑫招标代理有限公司提出询问，福建盛鑫招标代理有限公司将按照政府采购法及实施条例的有关规定进行答复。

15、质疑

15.1针对同一采购程序环节的质疑应在政府采购法及实施条例规定的时限内一次性提出，并同时符合下列条件：

（1）对招标文件提出质疑的，质疑人应为潜在投标人，且两者的身份、名称等均应保持一致。对采购过程、结果提出质疑的，质疑人应为投标人，且两者的身份、名称等均应保持一致。

（2）质疑人应按照招标文件第二章规定方式提交质疑函。

（3）质疑函应包括下列主要内容：

①质疑人的基本信息，至少包括：全称、地址、邮政编码等；

②所质疑项目的基本信息，至少包括：招标编号、项目名称等；

③所质疑的具体事项（以下简称：“质疑事项”）；

④针对质疑事项提出的明确请求，前述明确请求指质疑人提出质疑的目的以及希望福建盛鑫招标代理有限公司对其质疑作出的处理结果，如：暂停招标投标活动、修改招标文件、停止或纠正违法违规行为、中标结果无效、废标、重新招标等；

⑤针对质疑事项导致质疑人自身权益受到损害的必要证明材料，至少包括：

a.质疑人代表的身份证明材料：

a1质疑人为法人或其他组织的，提供统一社会信用代码营业执照等证明文件的副本复印件、单位负责人的身份证复印件；质疑人代表为委托代理人的，还应同时提供单位负责人授权书（应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，授权书应由单位负责人签字或盖章，并加盖投标人的单位公章）和委托代理人的身份证复印件。

a2若本项目接受自然人投标且质疑人为自然人的，提供本人的身份证复印件。

b.其他证明材料（即事实依据和必要的法律依据）包括但不限于下列材料：

b1所质疑的具体事项是与自已有利害关系的证明材料；

b2质疑函所述事实存在的证明材料，如：采购文件、采购过程或中标结果违法违规或不符合采购文件要求等证明材料；

b3依法应终止采购程序的证明材料；

b4应重新采购的证明材料；

b5采购文件、采购过程或中标、成交结果损害自已合法权益的证明材料等；

b6若质疑的具体事项按照有关法律、法规和规章规定处于保密阶段，则应提供信息或证明材料为合法或公开渠道获得的有效证据（若证据无法有效表明信息或证明材料为合法或公开渠道获得，则前述信息或证明材料**视为无效**）。  
   ⑥质疑人代表及其联系方法的信息，至少包括：姓名、手机、电子信箱、邮寄地址等。  
   ⑦提出质疑的日期。

**※质疑人为法人或其他组织的，质疑函应由单位负责人或委托代理人签字或盖章，并加盖投标人的单位公章。质疑人为自然人的，质疑函应由本人签字。**

15.2对不符合本章第15.1条规定的质疑，将按照下列规定进行处理：

（1）不符合其中第（1）、（2）条规定的，书面告知质疑人不予受理及其理由。

（2）不符合其中第（3）条规定的，书面告知质疑人修改、补充后在规定时限内重新提交质疑函。

15.3对符合本章第15.1条规定的质疑，将按照政府采购法及实施条例、政府采购质疑和投诉办法的有关规定进行答复。

15.4招标文件的质疑：详见招标文件第二章。

16、投诉

16.1若对质疑答复不满意或质疑答复未在答复期限内作出，质疑人可在答复期限届满之日起15个工作日内按照政府采购质疑和投诉办法的有关规定向招标文件第二章载明的本项目监督管理部门提起投诉。

16.2投诉应有明确的请求和必要的证明材料，投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

**八、政府采购政策**

17、政府采购政策由财政部根据国家的经济和社会发展政策并会同国家有关部委制定，包括但不限于下列具体政策要求：

17.1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，其中：

（1）我国现行关境指适用海关法的中华人民共和国行政管辖区域，不包括香港、澳门和台湾金马等单独关境地区；保税区、出口加工区、保税港区、珠澳跨境工业区珠海园区、中哈霍尔果斯国际边境合作中心中方配套区、综合保税区等区域，为海关特殊监管区域，仍属于中华人民共和国关境内区域，由海关按照海关法实施监管。

（2）凡在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。

（3）对从境外进入海关特殊监管区域，再经办理报关手续后从海关特殊监管区进入境内其他地区的产品，认定为进口产品。

（4）招标文件列明不允许或未列明允许进口产品参加投标的，均视为拒绝进口产品参加投标。

17.2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。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应当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。

17.3列入国家质检总局、国家认监委《第一批信息安全产品强制性认证目录》（以下简称“信息安全产品目录”）内的信息安全产品，应获得强制性产品认证证书（即中国信息安全认证中心颁发的《中国国家信息安全产品认证证书》）和加施中国强制性认证标志。未列入信息安全产品目录的产品，不属于政府强制采购的信息安全产品范围。

17.4符合财政部、工信部文件（财库〔2020〕46号）规定的小型、微型企业可享受扶持政策（如：预留采购份额、价格评审优惠、优先采购）。符合财政部、司法部文件（财库[2014]68号）规定的监狱企业（以下简称：“监狱企业”）亦可享受前述扶持政策。符合财政部、民政部、中国残联文件（财库[2017]141号）规定的残疾人福利性单位（以下简称：**“残疾人福利性单位”**）亦可享受前述扶持政策。其中：

（1）中小企业指符合下列条件的中型、小型、微型企业：

①符合《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）规定的划分标准，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；；

②符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

（2）在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受本办法规定的中小企业扶持政策：

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

②在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

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

在货物采购项目中，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，不享受本办法规定的中小企业扶持政策。

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

（3）监狱企业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，其中：

①监狱企业参加采购活动时，应提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

②监狱企业视同小型、微型企业。

（4）残疾人福利性单位指同时符合下列条件的单位：

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）；

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；

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；

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提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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）。

前款所称残疾人指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或《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。

**※符合上述条件的残疾人福利性单位参加采购活动时，应提供《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。残疾人福利性单位视同小型、微型企业。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。**

17.5信用记录指由财政部确定的有关网站提供的相关主体信用信息。信用记录的查询及使用应符合财政部文件（财库[2016]125号）规定。

17.6为落实政府采购政策需满足的要求：详见招标文件第一章。

**九、本项目的有关信息**

18、本项目的有关信息，包括但不限于：招标公告、更正公告（若有）、招标文件、招标文件的澄清或修改（若有）、中标公告、终止公告（若有）、废标公告（若有）等都将在招标文件载明的指定媒体发布。

18.1指定媒体：详见招标文件第二章。

18.2本项目的潜在投标人或投标人应随时关注指定媒体，否则产生不利后果由其自行承担。

**十、其他事项**

19、其他事项：详见招标文件第二章。

**第四章   资格审查与评标**

**一、资格审查**

1、开标结束后，由福建盛鑫招标代理有限公司负责资格审查小组的组建及资格审查工作的组织。

1.1资格审查小组由3人组成，并负责具体审查事务，其中：由采购人派出的采购人代表至少1人，由福建盛鑫招标代理有限公司派出的工作人员至少1人，其余1人可为采购人代表或福建盛鑫招标代理有限公司的工作人员。

1.2资格审查的依据是招标文件和投标文件。

1.3资格审查的范围及内容：投标文件（资格及资信证明部分），具体如下：

  （1）“投标函”；  
  （2）“投标人的资格及资信证明文件”  
   ①一般资格证明文件：

| **明细** | **描述** |
| --- | --- |
| 单位负责人授权书（若有） | 1、企业（银行、保险、石油石化、电力、电信等行业除外）、事业单位和社会团体法人的“单位负责人”指法定代表人，即与实际提交的“营业执照等证明文件”载明的一致。2、银行、保险、石油石化、电力、电信等行业：以法人身份参加投标的，“单位负责人”指法定代表人，即与实际提交的“营业执照等证明文件”载明的一致；以非法人身份参加投标的，“单位负责人”指代表单位行使职权的主要负责人，即与实际提交的“营业执照等证明文件”载明的一致。3、投标人（自然人除外）：若投标人代表为单位负责人授权的委托代理人，应提供本授权书；若投标人代表为单位负责人，应在此项下提交其身份证正反面复印件，可不提供本授权书。4、投标人为自然人的，可不填写本授权书。5、纸质投标文件正本中的本授权书（若有）应为原件。电子投标文件中的本授权书（若有）应为原件的扫描件。※投标人应按照招标文件第七章规定提供。 |
| 营业执照等证明文件 | 1、投标人为企业的，提供有效的营业执照复印件；投标人为事业单位的，提供有效的事业单位法人证书复印件；投标人为社会团体的，提供有效的社会团体法人登记证书复印件；投标人为合伙企业、个体工商户的，提供有效的营业执照复印件；投标人为非企业专业服务机构的，提供有效的执业许可证等证明材料复印件；投标人为自然人的，提供有效的自然人身份证件复印件；其他投标人应按照有关法律、法规和规章规定，提供有效的相应具体证照复印件。2、投标人提供的相应证明材料复印件均应符合：内容完整、清晰、整洁，并由投标人加盖其单位公章。※投标人应按照招标文件第七章规定提供。 |
| 财务状况报告（财务报告、或资信证明、或投标担保函） | 1、投标人提供的财务报告复印件（成立年限按照投标截止时间推算）应符合下列规定：1.1成立年限满1年及以上的投标人，提供经审计的上一年度的年度财务报告。1.2成立年限满半年但不足1年的投标人，提供该半年度中任一季度的季度财务报告或该半年度的半年度财务报告。※无法按照第1.1、1.2条规定提供财务报告复印件的投标人（包括但不限于：成立年限满1年及以上的投标人、成立年限满半年但不足1年的投标人、成立年限不足半年的投标人），应选择提供资信证明复印件或投标担保函复印件。 2、“财政部门认可的政府采购专业担保机构”应符合《财政部关于开展政府采购信用担保试点工作方案》（财库[2011]124号）的规定。3、投标人提供的相应证明材料复印件均应符合：内容完整、清晰、整洁，并由投标人加盖其单位公章。※投标人应按照招标文件第七章规定提供。 |
| 依法缴纳税收证明材料 | 1、投标人提供的税收凭据复印件应符合下列规定：1.1投标截止时间前（不含投标截止时间的当月）已依法缴纳税收的投标人，提供投标截止时间前六个月（不含投标截止时间的当月）中任一月份的税收凭据复印件。1.2投标截止时间的当月成立且已依法缴纳税收的投标人，提供投标截止时间当月的税收凭据复印件。1.3投标截止时间的当月成立但因税务机关原因导致其尚未依法缴纳税收的投标人，提供依法缴纳税收承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同税收凭据。2、“依法缴纳税收证明材料”有欠缴记录的，视为未依法缴纳税收。3、投标人提供的相应证明材料复印件均应符合：内容完整、清晰、整洁，并由投标人加盖其单位公章。※投标人应按照招标文件第七章规定提供。 |
| 依法缴纳社会保障资金证明材料 | 1、投标人提供的社会保险凭据复印件应符合下列规定：1.1投标截止时间前（不含投标截止时间的当月）已依法缴纳社会保障资金的投标人，提供投标截止时间前六个月（不含投标截止时间的当月）中任一月份的社会保险凭据复印件。1.2投标截止时间的当月成立且已依法缴纳社会保障资金的投标人，提供投标截止时间当月的社会保险凭据复印件。1.3投标截止时间的当月成立但因税务机关/社会保障资金管理机关原因导致其尚未依法缴纳社会保障资金的投标人，提供依法缴纳社会保障资金承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同社会保险凭据。2、“依法缴纳社会保障资金证明材料”有欠缴记录的，视为未依法缴纳社会保障资金。3、投标人提供的相应证明材料复印件均应符合：内容完整、清晰、整洁，并由投标人加盖其单位公章。※投标人应按照招标文件第七章规定提供。 |
| 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函（若有） | 1、招标文件未要求投标人提供“具备履行合同所必需的设备和专业技术能力专项证明材料”的，投标人应提供本声明函。2、招标文件要求投标人提供“具备履行合同所必需的设备和专业技术能力专项证明材料”的，投标人可不提供本声明函。3、纸质投标文件正本中的本声明函（若有）应为原件。※投标人应按照招标文件第七章规定提供。 |
| 参加采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录书面声明 | 1、“重大违法记录”指投标人因违法经营受到刑事处罚或责令停产停业、吊销许可证或执照、较大数额罚款等行政处罚。2、无法提供有效期内检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函的，也应对近三年无行贿犯罪记录进行声明。3、纸质投标文件正本中的本声明应为原件。※投标人应按照招标文件第七章规定提供。 |
| 信用记录查询结果 | 投标人应在招标文件要求的截止时点前分别通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询并打印相应的信用记录，投标人提供的查询结果应为其通过上述网站获取的信用信息查询结果原始页面的打印件（或截图）。※投标人应按照招标文件第七章规定提供。 |
| 中小企业声明函（专门面向中小企业或小型、微型企业适用，若有） | 1、投标人应认真对照《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）规定的划分标准，并按照《国家统计局关于印发统计上大中小微型企业划分办法的通知》（国统字[2011]75号）规定准确划分企业类型。2、投标人为监狱企业的，可不填写本声明函，根据其提供的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进行认定，监狱企业视同小型、微型企业。3、投标人为残疾人福利性单位的，可不填写本声明函，根据其提供的《残疾人福利性单位声明函》进行认定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。4、纸质投标文件正本中的本声明函（若有）应为原件。※投标人应按照招标文件第七章规定提供。 |
| 联合体协议（若有） | 1、招标文件接受联合体投标且投标人为联合体的，投标人应提供本协议；否则无须提供。2、本协议由委托代理人签字或盖章的，应按照招标文件第七章载明的格式提供“单位负责人授权书”。3、纸质投标文件正本中的本协议（若有）应为原件。※投标人应按照招标文件第七章规定提供。 |
| 检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函（若有） | 1、未提供行贿犯罪档案查询结果或查询结果表明投标人有行贿犯罪记录的，投标无效。2、无法提供有效期内检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函的，也应对近三年无行贿犯罪记录进行声明。3、告知函应在有效期内且内容完整、清晰、整洁，否则投标无效。4、有效期内的告知函复印件（含扫描件）及符合招标文件第七章规定的打印件（或截图），无论内容中是否注明“复印件无效”，均视同有效。5、无法获取有效期内检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函的，应在a7《参加采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录书面声明》中对近三年无行贿犯罪记录进行声明。※投标人应按照招标文件第七章规定提供。 |

   ②.其他资格证明文件：

**包：1**

| **明细** | **描述** |
| --- | --- |
| 招标文件规定的其他资格证明文件（若有） | 1、（强制类节能产品证明材料，若有，应在此处填写）； 2、（按照政府采购法实施条例第17条除第“（一）-（四）”款外的其他条款规定填写投标人应提交的材料，如：采购人提出特定条件的证明材料、为落实政府采购政策需满足要求的证明材料（强制类）等，若有，应在此处填写）。 ※1上述材料中若有与“具备履行合同所必需设备和专业技术能力专项证明材料”有关的规定及内容在本表b1项下填写，不在此处填写。 ※2投标人应按照招标文件第七章规定提供。 |
| 具备履行合同所必需设备和专业技术能力专项证明材料（若有） | 1、招标文件要求投标人提供“具备履行合同所必需的设备和专业技术能力专项证明材料”的，投标人应按照招标文件规定在此项下提供相应证明材料复印件。 2、投标人提供的相应证明材料复印件均应符合：内容完整、清晰、整洁，并由投标人加盖其单位公章。 |

  （3）投标保证金。

1.4有下列情形之一的，**资格审查不合格：**  （1）一般情形：

| **明细** |
| --- |
| 未按照招标文件规定提交投标函 |
| 未按照招标文件规定提交投标人的资格及资信文件 |
| 未按照招标文件规定提交投标保证金 |

  （2）本项目规定的其他情形：

**包：1**

| **明细** |
| --- |
| b1资格证明文件未在有效期内 |
| b2资格证明文件未按照招标文件规定盖章 |
| 3资格及资信证明部分中不得出现报价部分的全部或部分的投标报价信息（或组成资料），否则资格审查不合格。 |
| b4资格证明材料未在资格及资信证明部分提供的（含纸质和电子） |

1.5若本项目接受联合体投标且投标人为联合体，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，应先按照资质等级较低的供应商确定资质等级，再按照本章第1.2、1.3、1.4条规定进行资格审查。

2、资格审查情况不得私自外泄，有关信息由福建盛鑫招标代理有限公司统一对外发布。

3、资格审查合格的投标人不足三家的，不进行评标。同时，本次采购活动结束，福建盛鑫招标代理有限公司将依法组织后续采购活动（包括但不限于：重新招标、采用其他方式采购等）。

**二、评标**

4、资格审查结束后，由福建盛鑫招标代理有限公司负责评标委员会的组建及评标工作的组织。

5、评标委员会

5.1评标委员会由采购人代表和评标专家两部分共5人（以下简称“评委”）组成，其中：由采购人派出的采购人代表1人，由福建省政府采购评审专家库产生的评标专家4人。

5.2评标委员会负责具体评标事务，并按照下列原则依法独立履行有关职责：

（1）评标应保护国家利益、社会公共利益和各方当事人合法权益，提高采购效益，保证项目质量。

（2）评标应遵循公平、公正、科学、严谨和择优原则。

（3）评标的依据是招标文件和投标文件。

（4）应按照招标文件规定推荐中标候选人或确定中标人。

（5）评标应遵守下列评标纪律：

①评标情况不得私自外泄，有关信息由福建盛鑫招标代理有限公司统一对外发布。

②对福建盛鑫招标代理有限公司或投标人提供的要求保密的资料，不得摘记翻印和外传。

③不得收受投标人或有关人员的任何礼物，不得串联鼓动其他人袒护某投标人。若与投标人存在利害关系，则应主动声明并回避。

④全体评委应按照招标文件规定进行评标，一切认定事项应查有实据且不得弄虚作假。

⑤评标中应充分发扬民主，推荐中标候选人或确定中标人后要服从评标报告。

**※对违反评标纪律的评委，将取消其评委资格，对评标工作造成严重损失者将予以通报批评乃至追究法律责任。**

6、评标程序

6.1评标前的准备工作

（1）全体评委应认真审阅招标文件，了解评委应履行或遵守的职责、义务和评标纪律。

（2）参加评标委员会的采购人代表可对本项目的背景和采购需求进行介绍，介绍材料应以书面形式提交（随采购文件一并存档），介绍内容不得含有歧视性、倾向性意见，不得超出招标文件所述范围。

6.2符合性审查

（1）评标委员会依据招标文件的实质性要求，对通过资格审查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。

（2）满足招标文件的实质性要求指投标文件对招标文件实质性要求的响应不存在重大偏差或保留。

（3）重大偏差或保留指影响到招标文件规定的合同范围、合同履行及影响关键质量和性能，或限制了采购人的权利，或反对、减少投标人的义务，而纠正这些重大偏差或保留将影响到其他提交实质性响应投标的投标人的公平竞争地位。

（4）评标委员会审查判断投标文件是否满足招标文件的实质性要求仅基于投标文件本身而不寻求其他的外部证据。未满足招标文件实质性要求的投标文件将被评标委员会否决（即符合性审查不合格），被否决的投标文件不能通过补充、修改（澄清、说明或补正）等方式重新成为满足招标文件实质性要求的投标文件。

（5）评标委员会对所有投标人都执行相同的程序和标准。

（6）有下列情形之一的，**符合性审查不合格：**

①项目一般情形：

| **明细** |
| --- |
| 违反招标文件中载明“投标无效”条款的规定； |
| 属于招标文件第三章第10.12条规定的投标无效情形； |
| 投标文件对招标文件实质性要求的响应存在重大偏离或保留。 |

②本项目规定的其他情形：  
包：1   
包一般情形

| **明细** |
| --- |
| （1）一个投标人不止投一个标；（2）投标文件组成不符合招标文件要求的（纸质和上传投标文件未按招标文件第七章投标文件格式制作或按要求制作后未按资格及资信证明部分、报价部分、技术商务部分内容全部上传至福建省政府采购网上公开信息系统对应部分的）；（3）投标文件中提供虚假或失实资料、说明、声明的；（4）本项目所采购的产品中若有属于政府采购强制节能产品、强制性信息安全产品的，投标人所投产品必须为规定的产品并提供该产品有效的的证明文件或认证证书复印件，否则视为无效投标；（5）第五章商务条款有负偏离的；（6）投标文件载明的货物包装方式、检验标准和方法等不符合招标文件的要求；（7）投标文件附有采购人不能接受的条件；（8）未明确或未能满足招标文件确定的保修期、供货期或供货方式的投标人，评标委员会可认定其为商务审查不合格，其投标无效；（9）未明确或未能满足招标文件规定的投标有效期和投标保证金有效期的（10）不允许进口产品参与的品目投标人所投产品为进口产品的；（11）不符合招标文件中规定的其他实质性要求。 评标委员会决定投标的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求其他的外部证据。 |

技术符合性

| **明细** |
| --- |
| 投标人的技术部分F2实际得分少于招标文件设定的技术部分总分50%的 |
| 投标文件的技术部分中出现报价部分的全部或部分的投标报价信息（或组成资料） |
| 不满足以“★”标示的内容 |
| 投标人必须对招标文件第五章 招标内容及要求“二、技术和服务要求”逐项进行应答，如实说明偏离情况，并提供《技术和服务要求响应表》。投标人未提供《技术和服务要求响应表》或未逐项进行应答的，按无效投标处理。 |

商务符合性

| **明细** |
| --- |
| 投标文件的商务部分中出现报价部分的全部或部分的投标报价信息（或组成资料） |
| 不满足以“★”标示的内容 |
| 投标人必须对招标文件第五章 招标内容及要求“三、商务条件”逐项进行应答，如实说明偏离情况，并提供《商务条件响应表》。投标人提供的商务条件均不得低于招标文件“商务条件”要求，若负偏离或未逐项进行应答的则按无效投标处理。 |

附加符合性  
**无**  
价格符合性

6.3澄清有关问题

（1）对通过符合性审查的投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或有明显文字和计算错误的内容，评标委员会将以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或补正。

（2）投标人的澄清、说明或补正应由投标人代表在评标委员会规定的时间内（一般在半个小时左右，具体要求将根据实际情况在澄清通知中约定）以书面形式向评标委员会提交，前述澄清、说明或补正不得超出投标文件的范围或改变投标文件的实质性内容。若投标人未按照前述规定向评标委员会提交书面澄清、说明或补正，则评标委员会将按照不利于投标人的内容进行认定。

（3）投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

①开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

②大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

③单价金额小数点或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；

④总价金额与按照单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

**※同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价应按照本章第6.3条第（1）、（2）款规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。**

（4）关于细微偏差

①细微偏差指投标文件实质性响应招标文件要求，但在个别地方存在漏项或提供了不完整的技术信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或不完整不会对其他投标人造成不公平的结果。细微偏差不影响投标文件的有效性。

②评标委员会将以书面形式要求存在细微偏差的投标人在评标委员会规定的时间内予以补正。若无法补正，则评标委员会将按照不利于投标人的内容进行认定。

（5）关于投标描述（即投标文件中描述的内容）

①投标描述前后不一致且不涉及证明材料的：按照本章第6.3条第（1）、（2）款规定执行。

②投标描述与证明材料不一致或多份证明材料之间不一致的：

a.评标委员会将要求投标人进行书面澄清，并按照不利于投标人的内容进行评标。

b.投标人按照要求进行澄清的，采购人以澄清内容为准进行验收；投标人未按照要求进行澄清的，采购人以投标描述或证明材料中有利于采购人的内容进行验收。投标人应对证明材料的真实性、有效性承担责任。

③若中标人的投标描述存在前后不一致、与证明材料不一致或多份证明材料之间不一致情形之一但在评标中未能发现，则采购人将以投标描述或证明材料中有利于采购人的内容进行验收，中标人应自行承担由此产生的风险及费用。

6.4比较与评价

（1）按照本章第7条载明的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行比较与评价。

（2）关于相同品牌产品**（政府采购服务类项目不适用本条款规定）**

①采用最低评标价法的，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由评标委员会按照下列方式确定一个参加评标的投标人：

a.招标文件规定的方式：无。。

b.招标文件未规定的，采取随机抽取方式确定，其他**投标无效。**

②采用综合评分法的，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人作为中标候选人推荐；评审得分相同的，由评标委员会按照下列方式确定一个投标人作为中标候选人推荐：

a.招标文件规定的方式：无。。

b.招标文件未规定的，采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

③非单一产品采购项目，多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按照本章第6.4条第（2）款第①、②规定处理。

（3）漏（缺）项

①招标文件中要求列入报价的费用（含配置、功能），漏（缺）项的报价视为已经包括在投标总价中。

②对多报项及赠送项的价格评标时不予核减，全部进入评标价评议。

6.5推荐中标候选人：详见本章第7.2条规定。

6.6编写评标报告

（1）评标报告由评标委员会负责编写。

（2）评标报告应包括下列内容：

①招标公告刊登的媒体名称、开标日期和地点；

②投标人名单和评标委员会成员名单；

③评标方法和标准；

④开标记录和评标情况及说明，包括无效投标人名单及原因；

⑤评标结果，包括中标候选人名单或确定的中标人；

⑥其他需要说明的情况，包括但不限于：评标过程中投标人的澄清、说明或补正，评委更换等。

6.7评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或不能诚信履约的，应要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时还应要求其一并提交有关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应将其作为**投标无效**处理。

6.8评委对需要共同认定的事项存在争议的，应按照少数服从多数的原则进行认定。**持不同意见的评委应在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。**

6.9在评标过程中发现投标人有下列情形之一的，评标委员会应认定其**投标无效**，并书面报告本项目监督管理部门：

（1）恶意串通（包括但不限于招标文件第三章第9.7条规定情形）；

（2）妨碍其他投标人的竞争行为；

（3）损害采购人或其他投标人的合法权益。

6.10评标过程中，有下列情形之一的，应予废标：

（1）符合性审查合格的投标人不足三家的；

（2）有关法律、法规和规章规定废标的情形。

**※若废标，则本次采购活动结束，**福建盛鑫招标代理有限公司**将依法组织后续采购活动（包括但不限于：重新招标、采用其他方式采购等）。**

7、评标方法和标准

7.1评标方法： 合同包1采用综合评分法。

7.2评标标准

**合同包1采用综合评分法**：

（1）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（即评标总得分）最高的投标人为中标候选人。

（2）每个投标人的评标总得分FA＝F1×A1＋F2×A2＋F3×A3＋F4×A4（若有），其中：F1指价格项评审因素得分、F2指技术项评审因素得分、F3指商务项评审因素得分，A1指价格项评审因素所占的权重、A2指技术项评审因素所占的权重、A3指商务项评审因素所占的权重，A1+A2+A3=1、F1×A1＋F2×A2＋F3×A3=100分（满分时），F4×A4为加分项（即优先类节能产品、环境标志产品在采购活动中可享有的加分优惠）。

（3）各项评审因素的设置如下：

①价格项（F1×A1）满分为30分。

a.价格分采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价／投标报价）×100。因落实政府采购政策需进行价格扣除的，以扣除后的价格计算评标基准价和投标报价。

b.价格扣除的规则如下：

| 评标项目 | 评标方法 |
| --- | --- |
| 小型、微型企业，监狱企业，残疾人 | **本项目为非专门面向中小企业的项目，采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为制造业，监狱企业及残疾人福利单位均视同为小型、微型企业（不重复享受政策）。具体按以下规定执行： 1、对符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的小微企业报价给予6%（工程项目为 3%）的扣除，按照下列规定执行：根据《关于印发〈政府采购促进中小企业发展管理办法〉的通知》（财库〔2020〕46号，以下简称“《通知》”）的规定，对符合本办法规定的小微企业报价给予6%的扣除，用扣除后的价格参与评审（联合协议或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，对联合体或者大中型企业的报价给予 2%（工程项目为 1%）的扣除）。中小企业（含中型、小型、微型企业，下同）应当符合《政府采购促进中小企业发展暂行办法》(财库〔2020〕46号)规定的条件，并应按照《办法》规定和《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号），在其投标文件中按照招标文件所附格式如实填写并提交相应的《中小企业声明函》，否则不予价格扣除，投标人应当对其承诺和提供材料的真实性、合法性和准确性负责。 2、监狱企业视同上述小微企业享受政府采购扶持政策，按照下列规定执行：根据财政部、司法部联合印发《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库【2014】68号）文件规定，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。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件,否则评审时不予价格扣除优惠。 3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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），对相应货物、工程或服务的价格给予10%（工程项目为 3%）的扣除,按照下列规定执行：（1）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）文件规定，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。对残疾人福利性单位产品价格给予10%的扣除；对残疾人福利性单位与其他组织组成联合体参与政府采购活动的，残疾人福利性单位的协议合同金额占总合同金额30%以上的，给予联合体合同金额3%的价格扣除。符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供本通知规定的《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责,否则评审时不予价格扣除优惠。（2）在政府采购活动中，残疾人福利性单位享受价格扣除的货物是指只由本单位制造的货物，或者只由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），不由残疾人福利性单位制造的货物部分，不得进行价格扣除。（3）残疾人福利性单位参与货物项目的，残疾人福利性单位须在其投标文件中标明具体哪些货物是其本单位制造的货物，或者是由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），并对货物单独分项报价，仅有标明部分的货物并单独分项报价的才能启动价格扣除。 注：上述所有价格扣除相关证明材料须加盖投标人的公章，评标委员会审查此项响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求其他的外部证据，并以扣除后的价格参与评审。** |

②技术项（F2×A2）满分为60分。

| 评标项目 | 评标分值 | 评标方法描述 |
| --- | --- | --- |
| 1 | 15 | 根据各投标人对招标文件第五章招标内容及要求“二、技术和服务要求”各项技术要求的逐项响应情况并结合相关佐证材料（若有）由评委进行评议并评分，完全满足招标文件要求的得15分，设备参数有负偏离的，每个序号设备扣0.03分；正偏离不加分。 |
| 2 | 1 | 投标人提供的冷库设备满足：（1）所报冷库品牌需提供商标证书复印件；（2）提供冷库制冷机组全国工业生产许可证复印件；（3）整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006标准规定的技术指标要求，提供国家认监委许可的检测机构出具的检测报告复印件佐证；（4）组合冷库用隔热夹芯板防火性能符合GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》B2标准要求，提供国家认监委许可的检测机构出具的检测报告复印件佐证。备注：提供的检测报告复印件上的单位名称、生产许可证上的单位名称、注册商标必须与所报品牌名称一致，完全满足的得1分，否则不得分（原件备查）。 |
| 3 | 3 | 投标人提供的天然气双头大炒炉(炊用燃气大锅灶）设备满足：（1）电机为直流电机，其工作电压24~50V，其风机功率一档功率不大于35W，二档功率不大于35W，三档功率不大于40W，四档功率不大于40W，五档功率不大于45W。评审依据：GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》、GB16410-2007《家用燃气灶具》,需提供第三方检测机构出具的具有CMA或CNAS认证资质的检测报告复印件予以佐证；（2）所投商用燃气灶要有燃气泄露报警装置，燃气泄露（天然气、液化气）自动报警，比例阀关闭时间≤10s。评审依据：GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》、GB/T 34004-2017《家用和小型餐饮厨房用燃气报警器及传感器》、Q/ZBL001-2019《商用燃气燃烧器具》，需提供第三方检测机构出具的具有CMA或CNAS认证资质的检测报告复印件予以佐证。 （3）配全预混式节能炉头，每个燃气器前端配置燃气稳压阀（提供第三方检测机构出具的依据GB35848-2018 《商用燃气燃烧器具》、GB/T34004-2017《家用和小型餐饮厨房用燃气报警器及传感器》、Q/ZBL001-2019《商用燃气燃烧器具》具有CMA或CNAS认证资质的检测报告复印件）。 （4）所投商用燃气设备对应型号须通过中国环境标志产品认证，需提供环境标志（Ⅱ型）产品认证证书复印件予以佐证。完全满足的得3分，每缺一项扣0.75分，扣完为止。 |
| 4 | 3 | 投标人提供的电磁可倾式汤锅（电磁摇摆汤炉）设备满足：（1）所投电磁摇摆汤炉机芯通过GB/T2423.22-2012《环境试验 第2部分：试验方法 N:温度变化》的检测要求，将摇摆汤炉机芯在不工作状态下，放在25±2℃进行预处理，时间为4小时，进行10个循环试验后，样品外观无变化，通电检查，各项操作均正常。检验报告上须体现“CMA”或“CNAS” 标志，投标人需提供有效的检测报告复印件及网页查询截图，满足要求的得1.5分，未提供或提供不符的不得分。（2）投标人所投电磁摇摆汤炉通过GB/T2423.4-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验Db：交变湿热（12h+12h循环）》检测的实验要求。检验报告上须体现“CMA”或“CNAS” 标志，投标人需提供有效的检测报告复印件及网页查询截图，满足要求的得1.5分，未提供或提供不符的不得分。） |
| 5 | 2 | 投标人提供的电磁双头矮仔炉设备满足：所投电磁炉核心元器件微晶板通过GB/T 2423.55-2006《电工电子产品环境试验 第2部分：试验 Eh：锤击试验》，及GB/T 20138-2006《电器设备外壳对外界机械碰撞的防护等级（IK代码）》，样品通过检测碰撞等级（IK06)项目，所检项目符合检测依据的要求。投标人需提供有效的检测报告复印件，检验报告上须体现“CNAS”和“CMA”标志，检验产品及检验标准或者内容不一致视为负偏离，满足要求的得2分，未提供或提供不符的不得分。 |
| 6 | 2 | 投标人提供的电磁双头大炒炉设备满足：所投电磁炉核心元器件显示屏符合GB/T 2423.24-2013《环境试验 第2部分：试验方法 试验Sa:模拟地面上的太阳辐射及其试验导则》，GB/T 15596-2009《塑料在玻璃下日光、自然气候或实验室光源暴露后颜色和性能变化的测定》，根据GB/T 2423.24-2013,进行氙灯老化试验，将样品进行初始检测后入箱，控制波段为（300-400）mm,先进行光照8h,辐照度为（60±2）W/㎡,控制箱内温度为（63±3）W/㎡，相对湿度为（50±5）％RH:接着进行16h的黑暗，控制箱内温度为（38±3）℃，控制样品架温度为（38±3）℃，相对湿对为（95±5）％RH，以上为一次循环，试验循环4次。试验后，根据标准GB/T 15596-2009进行目视评定，外观的颜色无变化。在投标文件中须提供国家认可的检验机构出具的检验报告复印件，检验报告上须体现“CNAS”或“CMA”标志，检验产品及检验标准或者内容不一致视为负偏离，满足要求的得2分，未提供或提供不符的不得分。 |
| 7 | 2 | 投标人提供的电磁单头矮仔炉（单头矮汤炉）设备满足：（1）单头矮汤炉产品整机符合GB/T 17626.18-2016《电磁兼容 试验和测量技术 阻尼振荡波抗扰度试验》的检测要求。在耦合路径 线-线（差模），重复频率1MHz,试验等级为2级，试验电压0.5kV，试验时间2min,6次持续10s脉冲，每次间隔10s。检验结果符合A级。在耦合路径 线-地（共模），重复频率1MHz,试验等级为2级，试验电压1kV，试验时间2min,6次持续10s脉冲，每次间隔10s。检验结果符合A级。检验报告上须体现“CMA”或“CNAS” 标志，投标人需提供有效的检测报告复印件及网页查询截图，满足要求的得1分，未提供或提供不符的不得分。 （2）所投单头矮汤炉产品整机符合GB/T 17626.9-2011《电磁兼容 试验和测量技术 脉冲磁场抗扰度试验》的检测要求。在磁场强度：100A/m,试验等级：3，检测结果为A级。检验报告上须体现“CMA”或“CNAS” 标志，投标人需提供有效的检测报告复印件及网页查询截图，满足要求的得1分，未提供或提供不符的不得分。 |
| 8 | 1 | 投标人提供的电磁单头小炒炉（单头单尾小炒炉）设备满足：投标人所投电磁单头单尾小炒炉整机符合GB/T 2423.2-2008 电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验B :高温；GB/T 2423.3-2016 环境试验 第2部份：试验方法 试验Cab:恒定湿热试验的检测要求。检验报告上须体现“CMA”或“CNAS” 标志，投标人需提供有效的检测报告复印件及网页查询截图，满足要求的得1分，未提供或提供不符的不得分。 |
| 9 | 3 | 投标人提供的电磁单头大炒炉设备满足：（1）电磁单头大炒炉依据QB/T4499-2013《商用电磁灶》的标准检测：“防水”按6.6规定的方法进行试验，试验后，产品应符合GB4706.52-2008第13章和第29章的要求(6.6将(98土2)°C的纯净水500mL，在1min内均匀地倒在所有可能被水或汤所浸蚀的部件上，如显示板、波段开关，启停开关等)的合格报告。检验报告上须体现“CMA”或“CNAS” 标志，投标人需提供有效的检测报告复印件及网页查询截图，满足要求的得1分，未提供或提供不符的不得分。 （2）电磁单头大炒炉依据QB/T4499-2013《商用电磁灶》的标准检测：“噪声” 按6.18规定的方法进行试验。其噪声的A计权声压级不应超过75 dB (6.18 电磁灶在标准测试状态下，按GB/T 4214.1规定的方法进行噪声测试),。检验报告上须体现“CMA”或“CNAS” 标志，投标人需提供有效的检测报告复印件及网页查询截图，满足要求的得1分，未提供或提供不符的不得分。 （3）电磁单头大炒炉依据QB/T4499-2013《商用电磁灶》的标准检测：“防油”按6.5 规定的方法进行试验。试验后，产品应符合GB4706.52-2008第13章和第29章的要求(6.5将50°C ~60°C的植物油500 mL，在30s内均匀地倒在所有可能被油烟、油污所浸蚀的可视外部部件上，如显示板、波段开关、启停开关等，放置48h)。检验报告上须体现“CMA”或“CNAS” 标志，投标人需提供有效的检测报告复印件及网页查询截图，满足要求的得1分，未提供或提供不符的不得分。 |
| 10 | 1 | 投标人提供的电磁双头小炒炉设备满足：所投电磁炉核心元器件线盘符合GB/T 2423.51-2012《环境试验 第2部份：试验方法 试验Ke:流动混合气体腐蚀试验》，GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评级》二项符合试验要求。在投标文件中须提供国家认可的检测机构出具的检验报告复印件及网查查询截图核实，检验报告上须体现“CNAS”或“CMA” 标志，检验产品及检验标准或者内容不一致视为负偏离，满足要求的得1分，未提供或提供不符的不得分。 |
| 11 | 3 | 投标人提供的洗碗机设备满足：（1）所投商用洗碗机电磁阀根据GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP代码）进行IP6X试验：试验后样品内无进水现象，符合IP6X防水试验；（提供带CMA或CNAS检测报告，原件备查，报告须有样品试验架设，及试验后电磁阀样品图片。 △报告须有样品照片，及提供官网查询截图；△报告须有测量布置示意图、测量布置照片、适用于电磁阀试验的可视值表，试验结论：合格。满足要求的得1分，未提供或提供不符的不得分）；（2）所投洗碗机风机，依据GB/T 4208-2017《风机防护等级（IP代码）》防尘测试中 1）样品按生产厂家规定的使用状态中。环境条件 在温度:24.8℃ 湿度:56%R。测试条件，用直径为1mm的测试探针，施加1N的力探刺样品缝隙部分把样品置于含2kg/m3滑石粉的沙尘试验箱中，连续测试8小时，测试结束后，无尘进入，探针无法进入，通过防尘测试IP5X级（提供带CMA或CNAS检测报告，原件备查△报告须有样品试验架设、试验中样品喷尘、及试验后风机样品内部图片。△报告须有样品照片，及提供官网查询截图；△报告须有测量布置示意图、测量布置照片、适用于风机测试的可视值表，试验结论：合格。满足要求的得1分，未提供或提供不符的不得分。（3）所投洗碗机核心元器件水泵：①304材质防水可达到IPX7级需提供防水测试报告复印件佐证，依据所投商用洗碗机水泵，依据GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》防水测试中）样品按生产厂家规定的使用状态全部浸入水中。样品与水温相差小于5K。3）测试时间30min。测试水深：1.0m。试验结束后，观察样品外壳内部，不得有进水，通过防水测试IPX7级。②依据GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》IP6X测试，样品按正常使用状态置于防尘试验箱中，开启粉尘循环泵使滑石粉在试验箱中呈悬浮状态。试验持续时间：≧8h。试验结束后，样品内无灰尘进。（提供带CMA或CNAS标识的检测报告复印件佐证。报告须有样品防水、防尘试验中图片及试验后图片，试验结论：合格。满足要求的得1分，未提供或提供不符的不得分。 |
| 12 | 1 | 投标人提供的碗碟输送带满足：所投传送履带，根据GB/T1040.1-2018,GB/T1040.2-2006测试标准法，测试项目1：拉断力：通过微机控制电子万能测试机，在环境条件：温度：23.2℃，湿度：50%RH，测试条件：测试速率：50mm/min，样品宽度≥10mm、厚度≥4mm，测试结果平均值不得低于2150（N）；测试项目2：拉伸强度：通过微机控制电子万能试验机，在环境条件：温度：23.2℃，湿度：50%RH，测试条件：测试速率：50mm/min，测试结果平均值不得低于67（MPa）（须提供带有“CMA”或“CNAS”标志的有效检测报告复印件，报告须有传送履带样品图片、测试结果数值表，满足要求的得1分，未提供或提供不符的不得分。 |
| 13 | 3 | 投标人提供的油烟净化一体机设备满足：（1）油烟净化一体设备依据巜电器电子产品有害物质限制使用管理办法》（工业和信息化部第32号令）及GB／T26572-2011电子电气产品中限用物质的限量要求进行镉（Cd）、铅（Pb）、汞（Hg）、六价铬（Cr（Vl））、多溴联苯（pBBs）、多溴二苯醚（PBDEs）的检测。所检项目单向判定合格通过。投标人需提供有效的检测报告复印件佐证，检验报告上须体现“CMA”、“CNAS” 标志，满足要求的得1.5分，未提供或提供不符的不得分。（2）油烟净化一体设备依据GB／T20145-2006灯和灯系统的光生物安全性标准检验，对所测样品进行光生物安全检验，各项数值经检验均为无危险类，结果符合GB／T20145-2006无危险类要求。检验报告上须体现“CNAS” 标志，满足要求的得1.5分，未提供或提供不符的不得分。 |
| 14 | 2 | 投标人提供的电磁双头煮面炉（电磁双头汤面炉）设备满足：所投电磁双头汤面炉依据GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分:通用要求》和GB4706.35-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电煮锅的特殊要求》标准检验项目：①发热、②电动器具的启动、③耐潮湿、④稳定性和机械危险、⑤机械强度、⑥内部布线、⑦耐热和耐燃、⑧辐射、毒性和类似危险、8项检验合格。需在投标文件中提供国家认可的检验机构出具的检验报告复印件及官网查询截图核实，检验报告上须体现“CNAS”“CMA” 标志，提供检验产品及标准不符不得分，完全满足的得2分。 |
| 15 | 1 | 投标人提供的电磁双头煮面炉（电磁双头汤面炉）设备满足：所投电磁双头汤面炉通过依据EN62233：2008《对人体暴露于家用及类似用途电器电磁场的测量方法》检验：在最大功率运行模式试验条件下：电磁场辐射测试值检测(检测测试面位置测试值结果均：上≤8%、下≤16%、左≤6%、右≤5%、前≤11%、后≤10%) 检验合格。需在投标文件中须提供国家认可的检验机构出具的检验报告复印件及官网查询截图核实，检验报告上须体现“CNAS”“CMA” 标志，提供检验产品及标准不符不得分，完全满足的得1分。 |
| 16 | 3 | 投标人提供的超低空油烟净化器设备满足： （1）油烟净化器设备通过GB5226.1-2019《机械电气安全 机械电气设备 第 1 部分：通用技术条件》中导线和电缆技术标准、配线技术标准，满足导线电缆在规定值时机械强度、绝缘强度、绝缘材料、电源不超过额定电压的5%，且汇流线、汇流排和汇流环直接接触的防护，导线的标识与保护导线、绝缘导线的色标等技术要求,。需提供带CMA或CNAS标识的第三方权威机构检测报告复印件，完全满足的得1分。 （2）油烟净化设备（含电源）需通过GB/T 17626.2-2018《电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验》试验等级4级且结果符合A级要求；通过GB/T 17626.3-2016《电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验》试验等级2级且结果符合A级要求；通过GB/T 17626.5-2008《电磁兼容 试验和测量技术 浪涌（冲击）抗扰度试验》试验等级4级且结果符合C级要求。需提供带CMA或CNAS标识的第三方权威机构检测报告复印件，完全满足的得1分。 （3）设备电源需具备中国环境保护产品认证证书，且与油烟净化器同一个厂家生产。满足的得1分。 |
| 17 | 1 | 投标人提供的厨房自动灭火系统设备满足：（1）厨房设备灭火装置核心配件钢丝绳拉伸强度实验。通过依据GB/T 201118-2017《钢丝绳通用技术条件》,破断拉力不小于2000N，检测合格。需提供带CMA或CNAS标识的第三方权威机构出具的检测报告复印件，完全满足的得0.5分。（2）厨房设备灭火装置控制箱耐高低温实验。在实验环境条件，温度 （20~25）℃、相对湿度（50~ 65）% 下，采用 GB/T2423.22-2012 测试方法进行测试，实验周期：低温-20℃，时间，900min，高温，100℃，时间，900min，温度变化斜率 1℃/min,为一个循环，实验进行5个循环，总时间共 170h、每 24 小时检查一次，测试中产品表面无变形，测试后产品表面无明显变化。需提供第三方权威机构出具的检测报告复印件，完全满足的得0.5分。 |
| 18 | 3 | 投标人提供油烟净化一体机功能演示： 投标人对本次所投油烟净化一体机利用220V功能集合演示器进行现场通电演示： 功能演示：具有功能：（①可扫设备独有二维码连接WIFI手机控制设备以下功能：电源开关、风机、除油、净味、照明开关②手机界面实时显示：当前温度、PM2.5浓度、故障代码、相对湿度、电压、电场状态、累计工作时间③可实时手机查看设备数据：供电类型、电场状态、风机、照明开关、清洗、供电电压、相对湿度、净味、电机累计工作时间、消毒、当前温度、故障代码、PM2.5、除油、电源板故障码、电源开关）“触屏”演示器尺寸：515MM\*135MM（允许偏差±2%）。 投标人对上述内容进行现场演示，由评委根据其演示响应情况进行打分，满足1项得1分，不进行演示的本项不得分。 |
| 19 | 4 | 投标人提供电磁双头大炒灶功能演示： 投标人对本次所投电磁双头大炒灶利用220V功能集合演示器进行现场通电演示： A、功能演示：前板控制器具有采用电容触摸式按键功能演示、前板控制器具有≥三路定时功能演示、前板控制器具有定温功能演示、前板控制器具有水量控制功能演示。背板显示屏具有电量累计显示功能演示，背板显示屏具有实时功率显示功能演示，背板显示屏具有仿明火状态显示功能演示、背板显示屏具有中文故障显示功能演示。 B、显示屏时间设定精确到“秒”，水量设定精确到“升”。 C、具有点动式电磁阀出水。可累计实时水量，并在显示屏上显示；可预设水量，1~999L范围可调，具有水量记忆功能。 D、具有3段独立定时及定温功能，定温可1℃连续调整，调整区间可在50度到280度任意调节。 投标人对上述内容进行现场演示，由评委根据其演示响应情况进行打分，满足1项得1分，不进行演示或演示不成功的本项不得分。 |
| 20 | 3 | 投标人提供电热双门蒸柜（双掩门蒸柜）功能演示： 投标人对本次所投电热双门蒸柜利用220V功能集合液晶显示屏进行现场通电演示： A、控制器显示有蒸饭，海鲜，面食，蒸肉，蒸罐选择功能,；同时演示缺水报警功能，设有24小时预约开机功能，时间、温度应能实时显示； B、蒸饭模式下，烹调结束后应可自动进入设定好的保温程序(60-90℃)，以确保食品中心温度满足国家卫生标准（食品中心温度≥75℃）。 C、蒸罐模式下采用分段加热节能模式：第一段为全功率加热（12KW），加热时间由厨师根据烹饪需求设置，第二段为节能半功率加热（6KW），加热时间由厨师根据烹饪需求设置，文火慢炖极大的加强了炖品内的口味及营养的释放，第三段为保温模式，蒸炖加热结束后应可自动进入由厨师设定好的保温程序（60~90℃）以确保食品中心温度满足国家卫生标准（食品中心温度≥75℃）。 投标人对上述内容进行现场演示，由评委根据其演示响应情况进行打分，满足1项得1分，不进行演示或演示不成功的本项不得分。 |
| 21 | 3 | 根据投标人提供的该项目的组织施工方案的详细情况（施工组织设计、货物进场、货物安装调试措施、质量保障措施等内容）的情况进行横向打分，方案合理、完整、科学、可行的得3分，方案较合理、较完整、较科学、较可行的得2分，方案一般的得1分，方案不合理、不完整、不科学、不可行的得0.5分，未提供的不得分。 |

③商务项（F3×A3）满分为10分。

| 评标项目 | 评标分值 | 评标方法描述 |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 根据各投标人是否能提供整体厨房设备的物联网云管理平台供甲方管理人员使用，让管理人员对整体厨房设备易于管理，易于报修；平台的功能具至少有：用户在线报修、售后人员在线售后、管理人员在线管理、产品二维码生成、在线查看设备电子说明书、客户产品档案管理、跟踪产品维修记录；投标人提供的云管理平台链接或网址、操作手册佐证。提供的佐证材料齐全，其展示功能优越的得2分，提供的佐证材料较齐全，其展示功能一般的得1分，提供的佐证材料不齐全，其展示功能较差的得0.5分，未提供的不得分。 |
| 2 | 2 | 根据各投标人是否能提供整体厨房设备的云终端系统供甲方厨房操作人员使用，让厨房操作人员扫码就能够快速查看厨房内设备的产品信息、电子说明书、一键报修、登入用户端在线保修。投标人提供的云终端系统链接或网址或二维码、操作手册佐证。提供的佐证材料齐全，其展示功能优越的得2分，提供的佐证材料较齐全，其展示功能一般的得1分，提供的佐证材料不齐全，其展示功能较差的得0.5分，未提供的不得分。 |
| 3 | 2 | 根据各投标人是否能提供整体厨房设备的云终端系统供甲方厨房操作人员使用，让厨房操作人员扫码就能够快速查看厨房内设备的产品信息、电子说明书、一键报修、登入用户端在线保修。投标人提供的云终端系统链接或网址或二维码、操作手册佐证。提供的佐证材料齐全，其展示功能优越的得2分，提供的佐证材料较齐全，其展示功能一般的得1分，提供的佐证材料不齐全，其展示功能较差的得0.5分，未提供的不得分。 |
| 4 | 2 | 根据各投标人是否能提供整体厨房设备的云终端系统供甲方厨房操作人员使用，让厨房操作人员扫码就能够快速查看厨房内设备的产品信息、电子说明书、一键报修、登入用户端在线保修。投标人提供的云终端系统链接或网址或二维码、操作手册佐证。提供的佐证材料齐全，其展示功能优越的得2分，提供的佐证材料较齐全，其展示功能一般的得1分，提供的佐证材料不齐全，其展示功能较差的得0.5分，未提供的不得分。 |
| 5 | 2 | 根据投标人提供的售后服务内容、故障响应时间、响应方式、培训服务等情况进行横向评议打分：售后服务方案合理详细，可行性强，有利于解决突发故障的，响应及时，服务效率高的得2分；售后服务方案基本完整，可行性一般，但尚能够应付突发故障需要的得1分；方案不完整、可行性差、售后服务能力差或未提供对应方案的不得分。 |

④加分项（F4×A4）

a.优先类节能产品、环境标志产品：

a1若同一合同包内节能、环境标志产品报价总金额低于该合同包报价总金额20%（含20%）以下，将分别给予节能、环境标志产品价格项（F1×A1，按照满分计）和技术项（F2×A2，按照满分计）4%的加分；若同一合同包内节能、环境标志产品报价总金额占该合同包报价总金额20%-50%（含50%），将分别给予节能、环境标志产品价格项（F1×A1，按照满分计）和技术项（F2×A2，按照满分计）6%的加分；若同一合同包内节能、环境标志产品报价总金额占该合同包报价总金额50%以上的，将分别给予节能、环境标志产品价格项（F1×A1，按照满分计）和技术项（F2×A2，按照满分计）8%的加分。

a2若节能、环境标志产品仅是构成投标产品的部件、组件或零件，则该投标产品不享受鼓励优惠政策。同一品目中各认证证书不重复计算加分。强制类节能产品不享受加分。

| 评标项目 | 评标分值 | 评标方法描述 |
| --- | --- | --- |
| 节能、减排、环境标志产品 | 7.2 | 采用综合评分法时，同一合同包内的节能、减排、环境标志产品报价总金额占本合同包报价总金额20%（含20%）以下的，给予价格评标项标准总分值4%的加分和技术评标项标准总分值4%的加分，同一合同包内的节能、减排、环境标志产品报价总金额占本合同包报价总金额20%-50%（含50%），给予价格评标项标准总分值6%的加分和技术评标项标准总分值6%的加分，同一合同包内的节能、减排、环境标志产品报价总金额占本合同包报价总金额50%以上，给予价格评标项标准总分值8%的加分和技术评标项标准总分值8%的加分。注：投标人在投标报价时必须对节能（非强制类产品）、环境标志产品单独分项报价，并于投标文件中提供属于节能（非强制类产品）、环境标志产品的证明资料（国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的产品认证证书复印件。）加盖投标人公章。注：①节能产品是指财政部、发展改革委最新公布的《节能产品政府采购品目清单》内且获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的产品认证证书的产品；环境标志产品是指生态环境部和财政部最新公布的《环境标志产品政府采购品目清单》内且获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的产品认证证书的产品；②同一合同包内的节能、环境标志产品部分加分只对属于清单内的非强制类产品进行加分，强制类产品不给予加分。③若同一合同包内的节能、环境标志产品仅是构成投标产品的部件、组件或零件的，则不给予加分。获得上述认证的产品在投标时应提供有效证明材料）。同一品目中各认证证书不重复计算加分。属于政府强制采购的节能产品不享受加分。其他详见招标文件第七章。 |

（4）中标候选人排列规则顺序如下：

a.按照评标总得分（FA）由高到低顺序排列。

b.评标总得分（FA）相同的，按照评标价（即价格扣除后的投标报价）由低到高顺序排列。

c.评标总得分（FA）且评标价（即价格扣除后的投标报价）相同的并列。

8、其他规定

8.1评标应全程保密且不得透露给任一投标人或与评标工作无关的人员。

8.2评标将进行全程实时录音录像，录音录像资料随采购文件一并存档。

8.3若投标人有任何试图干扰具体评标事务，影响评标委员会独立履行职责的行为，其投标无效且不予退还投标保证金。情节严重的，由财政部门列入不良行为记录。

8.4其他：无。

**第五章   招标内容及要求**

一、项目概况（采购标的）

1.1、货物名 称、主要数量详见招标货物一览表，各潜在供应 商可按招标货物一览表中的合同包进行投标。

1.2、本次招标的所有货物必须为全新原装品 牌货物。保证所提供的货物是全新的、未使用过的原装品 牌设备，在各个方面符合规定的质量、规格和性能要求。保证货物经过正确安装、合理操作和维护保养，在货物寿命期内运转良好。

二、技术和服务要求**（以“★”标示的内容为不允许负偏离的实质性要求）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **长汀一中新校区厨房设备清单** | | |  |  |  |  |  |  |
| **本清单中核心产品：AC13 双门触摸屏数控电蒸柜** | | | | | |  |  |  |
| **序号** | **名称** | **尺寸规格** | **数量** | **单位** | **技术参数** | **单价** | **总价** | **备注** |
| **一层厨房** | |  |  |  |  |  |  |  |
| **AA** | **仓库冷库** |  |  |  |  |  |  |  |
| AA01 | 高温冷库 | 26m³ | 26 | 立方 | 1、库板和冷库门使用的保温材料为聚氨脂（高温库设计温度0～5℃）；  2、库板厚度≥：100mm，内外304#不锈钢；  3、双隔冷胶边制作工艺--杜绝传统玻璃胶密封的方式，气密封性更好；  4、门洞尺寸：自动回归门800×1900；  5、门和墙板平滑连接，不应外凸，采用双面304#不锈钢板0.6mm；重型门铰，液压闭门器，库门拉手；  6、冷库门及门框均配置发热线(220V / 1 / 50Hz)以防结露；发热线容易更换；  7、配置LED防水防爆灯具，防水等级IP68,亮度300Lux/m3；  8、优质膨胀阀，镀锌钢板外壳，采用喷涂外壳，外转子马尔冷凝风机，高效的冷凝器提高换热效果，配置可调式高低压控制器，空调式安装方式；  9、风机：镀锌钢板外壳，磷化静电喷涂工艺，外转子风机，独立接线盒，整体拉伸高风筒设计，CFD软件模拟计算分析，以优化气流组织，电热除霜采用不锈加热管，内螺纹铜管； | 2000 | 52000 |  |
| AA02 | 低温冷库 | 27m³ | 27 | 立方 | 1、库板和冷库门使用的保温材料为聚氨脂（高温库设计温度-18～-21℃）；  2、库板厚度≥：100mm，内外304#不锈钢；  3、双隔冷胶边制作工艺--杜绝传统玻璃胶密封的方式，气密封性更好；  4、门洞尺寸：自动回归门800×1900；  5、门和墙板平滑连接，不应外凸，采用双面304#不锈钢板0.6mm；重型门铰，液压闭门器，库门拉手；  6、冷库门及门框均配置发热线(220V / 1 / 50Hz)以防结露；发热线容易更换；  7、配置LED防水防爆灯具，防水等级IP68,亮度300Lux/m3；  8、优质膨胀阀，镀锌钢板外壳，采用喷涂外壳，外转子马尔冷凝风机，高效的冷凝器提高换热效果，配置可调式高低压控制器，空调式安装方式；  9、风机：镀锌钢板外壳，磷化静电喷涂工艺，外转子风机，独立接线盒，整体拉伸高风筒设计，CFD软件模拟计算分析，以优化气流组织，电热除霜采用不锈加热管，内螺纹铜管； | 2000 | 54000 |  |
| AA03 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 13 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 28600 |  |
| AA04 | GN盆车 | 470\*620\*1800 | 4 | 台 | 材质要求：1、采用食品级SUS304不锈钢板制造托条，其外表面磨雪花砂  2、支架、脚采用25\*38mmSUS304不锈钢管厚度≥1.0mm。  3、四脚采用万向静音轮。 | 1800 | 7200 |  |
| AA05 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 15 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 33000 |  |
| AA06 | 米面地架 | 1000\*600\*300 | 8 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.地架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.地架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 500 | 4000 |  |
| AA07 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 1900 |  |
| AA08 | 洗地龙头 | 400\*400\*180 | 1 | 台 | 1.低碳钢喷涂表面处理,配置全金属高压水枪。  2.耐高温120摄氏度钢丝编织液压管，直径20mm,水枪连接1/2内丝。长度10~15M，管子耐压300PSI,可自动伸缩;  3.底座可多角度调节转盘位置; 4.不锈钢转轴，黄铜阀门，进水接口1/2内丝，毛重：20KGS | 2560 | 2560 |  |
| AA09 | 开水器 | 9KW | 1 | 台 | 产品采用耐用电器元件，外壳全不锈钢制造，水箱式结构，具有自动进、自动控温及水位和温度显示功能；容量：≧60L。 | 1650 | 1650 |  |
| AA10 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 1900 |  |
| AA11 | 洗手台 | 500\*500\*400+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背。 | 650 | 650 |  |
| AA12 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| **AB** | **粗加工** |  |  |  |  |  |  |  |
| AB01 | GN盆车 | 470\*620\*1800 | 4 | 台 | 材质要求：1、采用食品级SUS304不锈钢板制造托条，其外表面磨雪花砂  2、支架、脚采用25\*38mmSUS304不锈钢管厚度≥1.0mm。  3、四脚采用万向静音轮。 | 1800 | 7200 |  |
| AB02 | 切肉绞肉机 | 550×400×750 | 1 | 台 | 1、机器传动部分与切肉部分分开，切肉机头部分可以自由拆卸，便于机器清洁  2、电路部分设保护开关，当防护罩被打开，机器自动停止运转，保障操作者的安全。  3、结构紧凑、外形美观、操作简便、效率高、耗电小、清洁保养容易、安全卫生、切肉效果好。 | 6000 | 6000 |  |
| AB03 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 3 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 6600 |  |
| AB04 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 9 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 17100 |  |
| AB05 | 刀具消毒箱 | 420\*210\*580 | 2 | 台 | 1.面板采用食品级SUSU304不锈钢板，厚度≥1.0mm， 2.中间刀具消毒；紫外线灯消毒，带抽风机。 | 850 | 1700 |  |
| AB06 | 洗地龙头 | 400\*400\*180 | 2 | 台 | 1.低碳钢喷涂表面处理,配置全金属高压水枪。  2.耐高温120摄氏度钢丝编织液压管，直径20mm,水枪连接1/2内丝。长度10~15M，管子耐压300PSI,可自动伸缩;  3.底座可多角度调节转盘位置; 4.不锈钢转轴，黄铜阀门，进水接口1/2内丝，毛重：20KGS | 2560 | 5120 |  |
| AB07 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 4 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 8800 |  |
| AB08 | 灭蝇灯 |  | 4 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 600 |  |
| AB09 | 大星剖鱼台 | 1500\*700\*800+150 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 4000 |  |
| AB10 | 锯骨机 | 870\*865\*1700 | 1 | 台 | 说明：全机采用304不锈钢生产；创新设计采用1900MM长度进口锯条，轮盘做过动平衡,节约耗材成本；操作台面配有刻度表方便操作。  安全性：需配备专用的安全防护设计，避免生产上的安全隐患，使得操作更安全。  用途：适用于各类动物骨头、冷冻肉等切割。  特性：整机不锈钢制造，清洗容易。  功率：1.5KW  电源：380V 三相  机重：169KG | 22500 | 22500 |  |
| AB11 | 土豆去皮机 | 850\*530\*800 | 1 | 台 | 说明：整机国标304精制；利用差速设计翻滚摩擦去皮。  用途：适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。特点：对物料损耗小，工作效率高，毛刷耐用，易于清洗。  产量：400KG/H  电源：220V  功率：1.1KW | 9000 | 9000 |  |
| AB12 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| AB13 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 3 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 6600 |  |
| AB14 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| AB15 | 多功能切菜机 | 750X500X1000 | 1 | 台 | 用途：将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状。  成品形状：片、丝、丁。  机器重量：70KG  叶菜部切割长度：1－30mm(可调)  产量：500－800KG/H  电源： 220V　单相  功率:0.8KW  叶菜、根茎菜切片、切丝、切丁一机全功能处理。整机304不锈钢。 | 17500 | 17500 |  |
| **AC** | **热灶、蒸煮间** | |  |  |  |  |  |  |
| AC01 | 天然气双头大炒炉 | 2000\*1100\*800+450 | 4 | 台 | —优质SUS304-2B不锈钢板制造，面板、前脸板厚δ＝1.2,台面一次压制成型；  一每个炉头配摇摆龙头；  一外旁板、后立板SUS201板厚δ＝1.0,龙骨架国标不锈钢方管25\*38厚1.2，衬板电解镀锌钢板厚δ＝1.5mm,灶身双层热轧钢板，隔热层厚40,炉膛50厚耐高温材料及50厚耐高温泥，稀土贵金属聚能网；  1、配全预混式节能炉头，每个燃气器前端配置燃气稳压阀； 2、电机为直流电机，其工作电压24~50V，其风机功率一档功率不大于35W，二档功率不大于35W，三档功率不大于40W，四档功率不大于40W，五档功率不大于45W；  3、燃气泄露报警，燃气泄露（天然气、液化气）自动报警，比例阀关闭时间≤10s；  4、单个额定热负荷35KW，热负荷准确度±10%以内。热效率≧65%（需提供第三方检测机构出具的具有CMA或CNAS认证资质的检测报告复印件予以佐证）；  5、所投设备对应型号须通过中国环境标志产品认证（提供环境标志（Ⅱ型）产品认证证书复印件； | 8800 | 35200 |  |
| AC02 | 炉拼台 | 400\*1100\*800+450 | 4 | 台 | 材质要求：采用食品级SUS304不锈钢制作。面板厚度≥1.1mm,侧板层板厚度≥1.0mm,带柜体，前上翻板，内部可放调料。 | 1600 | 6400 |  |
| AC03 | 油烟净化一体机 | L\*1200\*1150 | 10.3 | 米 | 1、采用纯物理水膜式加静电油烟净化技术。双重除油、高效除烟，无需化学剂.  2、支持强启、通用、自锁三种保护模式，智能保护短路、拉弧、过流、过压、过温等故障。  3、配220V便拆式LED照明灯。模块化结构，可随意拆卸组装方便安装及运输。 4、产品通过依据 GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》（试行）检验项目：①实测油烟排放浓度≤0.63mg/m3 ②实测颗粒物排放浓度≤1.7mg/m3 ③实测非甲烷总烃排放浓度≤3.13mg/m3 （需在提供国家认可的检验机构出具该投标产品的完整检验（检测）报告复印件予以佐证，检测报告上须体现“CMA”标志）  5、厨房油烟前端处理，废油立即回收，无油烟残留在风管和风机内部，无需清洗风管、风机，长期使用无需更换耗材。  6、高低压电场，板式结构，净化效果加强，清洗拆除方便快捷。  7、产品钢化玻璃依据《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》 (工业和信息化部第32号令)及GB/T 26572-2011电子电气产品中限用物质的限量要求进行镉(Cd)、铅(Pb)、汞(Hg)、六价铬(Cr (VI))、多溴联苯(PBBs)、多溴二苯醚(PBDEs)的检测.结论通过。(需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  8、产品依据GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》试行、HJ/T 62-2001《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（试行）检验项目：①技术文件、产品外观、标牌、说明书 检验结果合格/符合。②本体阻力检验结果≤270pa、控制箱接地电阻检验结果＜0.2 ③额定风量下实测净化效率检验结果≥97% ④额定风量下油烟排放浓度检验结果≤0.63mg/m3 （ 需提供机构出具国家认可的检验机构出具该投标产品的完整检验（检测）报告复印件予以佐证，检测报告上须体现“CMA”标志，否则视为负偏离）  9、功能演示：具有功能：（①可扫设备独有二维码连接WIFI手机控制设备以下功能：电源开关、风机、除油、净味、照明开关②手机界面实时显示：当前温度、PM2.5浓度、故障代码、相对湿度、电压、电场状态、累计工作时间③可实时手机查看设备数据：供电类型、电场状态、风机、照明开关、清洗、供电电压、相对湿度、净味、电机累计工作时间、消毒、当前温度、故障代码、PM2.5、除油、电源板故障码、电源开关），“触屏”演示器尺寸：515MM\*135MM.  ▲10、投标人需提供需提供油烟净化一体设备依据《消毒技术规范》卫生部2002年版-2.1.3；a对白色葡萄球菌的杀灭率≥99.97%，所检项目判定合格；b对空气中自然菌杀灭率≥94.67%，所检项目判定合格；c在距离出风口5cm处的环境空气臭氧浓度≥6.1mg/m³。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志） ▲11、投标人需提供需提供油烟净化一体设备分离器依据GBT17713-2011标准，油脂分离度≥99.5%，单项判定合格.（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志） 12、投标人需提供需提供油烟净化一体设备分离器依据GB4706.1-2005电器安全标准，结果判定需符合GB4706.1-2005标准。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  13、产品通过电磁兼容试验：a，辐射骚扰，测试标准GB4343.1:2009,测试方法CISPR14-1；b，浪涌《冲击》抗扰度测试，测试标准GB/T17626.5-2008,测试方法：IEC61000-4-5，结论合格。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  14、支持强启、通用、自锁三种保护模式，智能保护短路、拉弧、过流、过压、过温等故障。  15、配220V便拆式LED照明灯。模块化结构，可随意拆卸组装方便安装及运输。 | 11600 | 119480 |  |
| AC04 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 4 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 8800 |  |
| AC05 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 8 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 17600 |  |
| AC06 | 洗地龙头 | 400\*400\*180 | 2 | 台 | 1.低碳钢喷涂表面处理,配置全金属高压水枪。  2.耐高温120摄氏度钢丝编织液压管，直径20mm,水枪连接1/2内丝。长度10~15M，管子耐压300PSI,可自动伸缩;  3.底座可多角度调节转盘位置; 4.不锈钢转轴，黄铜阀门，进水接口1/2内丝，毛重：20KGS | 2560 | 5120 |  |
| AC07 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 3 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 6600 |  |
| AC08 | 刀具消毒箱 | 420\*210\*580 | 1 | 台 | 1.面板采用食品级SUSU304不锈钢板，厚度≥1.0mm， 2.中间刀具消毒；紫外线灯消毒，带抽风机。 | 850 | 850 |  |
| AC09 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 1900 |  |
| AC10 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 4 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 25200 |  |
| AC11 | 电磁可倾式汤锅 | 1650\*1070\*1150 | 3 | 台 | 1.功率：30KW/380V；  2.采用优质不锈钢材质制作;  3.直径≥900mm，不锈钢锅底；承重能力坚固耐用。  4.额定容量：≥200L  5.全304材质精准机加工连接轴手（机械原理控制）质量100%稳定耐用，易操作。  6.机芯采用分层次散热结构，智能化数字机芯，进口优质元件 ，工作稳定可靠。  7.具有全中文显示故障代码功能，档位对应功率显示。让操作更加直观。  ▲8.电磁灶（电磁摇摆汤炉）符合GB/T 2423.2-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验B:高温》的检测要求，在受试器具置于温度：（30±2）℃环境中不通电，贮存24H,试验后在室温放置2H,之后检测外观、结构以及通电检查功能正常。触摸按键型档位开关在25±5℃的环境中进行“0-1”档位切换测试，试验次数为：15万次，试验后开关能正常工作（需国家认可的检验机构出具的检验报告复印件予以佐证）。  ▲9.所投电磁炉核心元器件散热风扇符合GB/T 2423.51-2012《环境试验 第2部份：试验方法 试验Ke:流动混合气体腐蚀试验》，GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评级》二项符合试验要求（需国家认可的检验机构出具的检验报告复印件予以佐证）。  10.采用符合GB4208-2008《外壳防护等级（IP代码）》达到IPX7等级的灯板（火力大小显示屏）；（需提供专业检测机构出具的灯板（火力大小显示屏）检测报告复印件）  11.高频铜线聚能线盘节能设计，线圈盘无盲区，比传统灶加热更快更节能;  12. 移相铜条搭桥电路控制技术，可过载强电流，性能卓越运行稳定;  13.智能显示和自动报警装置 | 26400 | 79200 |  |
| AC12 | 炉拼台 | 400\*1100\*800+450 | 3 | 台 | 材质要求：采用食品级SUS304不锈钢制作。面板厚度≥1.1mm,侧板层板厚度≥1.0mm,带柜体，前上翻板，内部可放调料。 | 1600 | 4800 |  |
| AC13 | 电热双门蒸柜 | 1410\*555\*1650 | 4 | 台 | 1、双门24盘，蒸饭量：120KG/次，用电功率：24KW/380V。  2、控制器采用触摸屏微电脑程序控制器，要有蒸饭，海鲜，面食，蒸肉，蒸罐选择功能,；同时演示缺水报警功能，设有24小时预约开机功能，时间、温度应能实时显示。  3、蒸饭模式下，烹调结束后应可自动进入设定好的保温程序(60-90℃)，以确保食品中心温度满足国家卫生标准（食品中心温度≥75℃）。  4、蒸罐模式下采用分段加热节能模式：第一段为全功率加热（12KW），加热时间由厨师根据烹饪需求设置，第二段为节能半功率加热（6KW），加热时间由厨师根据烹饪需求设置，文火慢炖极大的加强了炖品内的口味及营养的释放，第三段为保温模式，蒸炖加热结束后应可自动进入由厨师设定好的保温程序（60~90℃）以确保食品中心温度满足国家卫生标准（食品中心温度≥75℃）。  备注：需提供蒸饭车控制器一套，自带安全电源并现场通电演示上述功能（演示器规格为：158\*90\*64mm、控制器规格偏差为：±5mm），确保上述功能可实现。  5、双浮球水位控制以确保安全； | 8800 | 35200 |  |
| AC14 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 9.7 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 38800 |  |
| AC16 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 3 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 6600 |  |
| AC17 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 1900 |  |
| AC18 | 厨房自动灭火系统 | 双瓶组 | 2 | 套 | 1.灭火系统属于纯机械机构，无需电控制，安全可靠。不会因停电等原因而造成系统无法启动。  2.系统通过感温系统对厨房进行24小时监控，当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，在5-8秒之内扑灭火情。也可以在火灾发生初期，人工启动灭火装置进行自动灭火。  3.系统配有全铜水流控制阀，当系统启动后，控制阀等灭火剂喷洒完后，自动喷水，并持续对灶台及设备进行降温和清洗，直到人工把水关掉。  4. 所有安装管路全部为SUS304不锈钢材质，采用铜卡螺丝固定，套丝连接，安全可靠，经久耐用。对比管卡、铆钉式固定、卡压式连接，长期使用不会出现松脱，卡压胶圈风化、破损现象。 | 22000 | 44000 |  |
| **AD** | **面点制作间** |  |  |  |  |  |  |  |
| AD01 | 饺子机 | 1060\*480\*1220 | 1 | 台 | 功率1.5KW/380V,整机不锈钢材质，净重170KG，生产能力9000个/h。 | 19560 | 19560 |  |
| AD02 | 馒头机 | 1350\*500\*960 | 1 | 台 | 功率3KW/380V,整机不锈钢材质，净重210KG，生产能力4000个/h。 | 10000 | 10000 |  |
| AD03 | 三星架 | 470\*620\*1800 | 2 | 台 | 材质要求：1、采用食品级SUS304不锈钢板制造托条，其外表面磨雪花砂  2、支架、脚采用25\*38mmSUS304不锈钢管厚度≥1.0mm。  3、四脚采用万向静音轮。 | 1800 | 3600 |  |
| AD04 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| AD05 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 2 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# 厚度≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф50不锈钢重力脚； | 4600 | 9200 |  |
| AD06 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 3 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 18900 |  |
| AD07 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 4000 |  |
| AD08 | 刀具消毒箱 | 420\*210\*580 | 2 | 台 | 1.面板采用食品级SUSU304不锈钢板，厚度≥1.0mm， 2.中间刀具消毒；紫外线灯消毒，带抽风机。 | 850 | 1700 |  |
| AD09 | 座地压面机 | 600\*700\*1120 | 1 | 台 | 电机功率(kw)：1.5  电 压(V)： 220/380  滚筒转速 140转/分  线速度 ≥ 1.1米/秒  重量(kg)≥123  调节厚度≥：1-18mm  滚筒长度(mm)：250  压辊直径(mm)：Φ113  外形尺寸(mm)： 600x700x1120。 | 6800 | 6800 |  |
| AD10 | 搅拌机 | 435\*450\*820 | 2 | 台 | 料桶容积 : 25L  额定电压 : ~220V/ ~380V  额定频率 : 50Hz  电机功率 : 1.00kW  最大和面量 : 8kg  搅拌转速 : 91/164/294(r/min)  整机重量 : 110kg  外型尺寸 : 435x450x820mm。 | 9800 | 19600 |  |
| AD11 | 和面机 | 920x530x935 | 1 | 台 | 额定电压 : 3~380V  额定频率 : 50Hz  电机功率 :1.1/2.2kW  整机重量 ≥130kg  料桶容积 :50L  搅拌转速 : 101/202(r/min)  料桶转速 : 8/16(r/min)  最大和面量 ≥20kg  外形尺寸 :920x530x935mm。 | 10800 | 10800 |  |
| AD13 | 松木案板台 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用松木面板，厚度≥≥5cm，台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； | 1800 | 3600 |  |
| AD14 | 发酵柜 | 1085\*750\*1825 | 1 | 台 | 材质要求：不锈钢外壳，玻璃透视窗设计，热风循环使箱体内部温度、湿度均匀，自动进水，嵌入式拉手，整体发泡，额定功率2.82KW/220V，26盘。 | 3760 | 3760 |  |
| AD15 | 三层九盘电烤箱 | 1655x770x1540 | 2 | 台 | 额定功率 :27kW  额定电压 : 3~380V  额定频率 : 50Hz  整机重量 ≥304kg  防触电保护类型：I类 | 10300 | 20600 |  |
| AD16 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 4 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 16000 |  |
| AD17 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 2.5 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 10000 |  |
| AD18 | 电烙饼机 | 600\*735\*800 | 3 | 台 | 功率：5KW/220V，炉盘直径550mm，毛重45KG. | 4300 | 12900 |  |
| AD19 | 单星盆台 | 700\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1430 | 1430 |  |
| AD20 | 饼盆车 | 470\*620\*1800 | 2 | 台 | 材质要求：1、采用食品级SUS304不锈钢板制造托条，其外表面磨雪花砂  2、支架、脚采用25\*38mmSUS304不锈钢管厚度≥1.0mm。  3、四脚采用万向静音轮。 | 1800 | 3600 |  |
| AD21 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 4400 |  |
| AD22 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| AD23 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| AD24 | 紫外线杀菌灯 | | 1 | 台 | 石英管状玻璃外壳，发射短波紫外线辐射，253.7nm(UV-C)，具有杀菌的作用，玻璃会把产生臭氧的波长为185nm的辐射过滤掉用来杀死细菌、病毒及其他微生物或使之失去活性\n光源类型: 杀菌消毒 | 180 | 180 |  |
| AD25 | 洗手台 | 500\*500\*400+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背。 | 650 | 650 |  |
| AD26 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| AD27 | 双门平台雪柜 | 1800\*700\*800 | 2 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：420L  3、制冷温度：-5℃~+8℃  4、输入功率：260W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）  ▲8、所投冰箱锁牌符合GB 31604.49-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定》，判定依据 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属用金属材料及制品》，所检测的项目全部合格。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。 | 4200 | 8400 |  |
| AD28 | 打蛋机 | 420\*440\*660 | 1 | 台 | 容量10L，功率0.5KW/220V，三挡动力调节，净重48KG，面盆材质：不锈钢。 | 4360 | 4360 |  |
| **AE** | **售卖间、点心面食档** | |  |  |  |  |  |  |
| AE01 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| AE02 | 五格热汤池柜 | 1800\*700\*800 | 9 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚度≥1.1㎜,侧板厚度≥1.1㎜。 2、有恒温装置缺水保护，带排水功能。 3、功率3KW/配5个1/1食物盆冲压成形连盖。 4、脚柱为φ50不锈钢重力脚，推拉式不锈钢门。 | 6300 | 56700 |  |
| AE03 | 暖饭车 | 700\*700\*800 | 4 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚度≥1.1㎜,侧板厚度≥1.0㎜。 2、有恒温装置缺水保护，带排水功能。 3、功率3KW/，桶φ45cm。 4、脚柱为φ50不锈钢重力脚。 | 2800 | 11200 |  |
| AE04 | 暖汤车 | 700\*700\*800 | 8 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚度≥1.1㎜,侧板厚度≥1.0㎜。 2、有恒温装置缺水保护，带排水功能。 3、功率3KW/，桶φ45cm。 4、脚柱为φ50不锈钢重力脚。 | 2800 | 22400 |  |
| AE05 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 8 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 17600 |  |
| AE06 | 台拼板 |  | 4 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.0mm | 350 | 1400 |  |
| AE07 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| AE08 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| AE09 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 5 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# 厚度≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф50不锈钢重力脚； | 4600 | 23000 |  |
| AE10 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 10 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 22000 |  |
| AE11 | 紫外线杀菌灯 | | 5 | 台 | 石英管状玻璃外壳，发射短波紫外线辐射，253.7nm(UV-C)，具有杀菌的作用，玻璃会把产生臭氧的波长为185nm的辐射过滤掉用来杀死细菌、病毒及其他微生物或使之失去活性\n光源类型: 杀菌消毒 | 180 | 900 |  |
| AE12 | 洗手台 | 500\*500\*400+150 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背。 | 650 | 1300 |  |
| AE13 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| AE14 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 4400 |  |
| AE15 | 电磁双头汤撑蒸炉 | 1500\*800\*（800+400） | 1 | 台 | 功率：15KW\*2/380v。1、全新防水、防油烟、防虫设计。  2、前置水阀，方便耐用。  3、自主研发教动九档磁感开关。  4、材质：全不锈钢加厚机身，美观大方，坚固耐用。  5、LED显示屏智能显示。  6、智能化数字机芯，进口优质元件，工作稳定可靠。  7、十八重安全保护设置，防止意外事故发生。  8、软启动技术，延长设备使用寿命。 | 24000 | 24000 |  |
| AE16 | 电磁双头煮面炉 | 1500\*800\*（800+400） | 1 | 台 | 功率：15KW\*2/380v。1、全新防水、防油烟、防虫设计。  2、前置水阀，方便耐用。  3、自主研发教动九档磁感开关。  4、材质：全不锈钢加厚机身，美观大方，坚固耐用。  5、LED显示屏智能显示。  6、智能化数字机芯，进口优质元件，工作稳定可靠。  7、十八重安全保护设置，防止意外事故发生。  8、软启动技术，延长设备使用寿命。 | 24000 | 24000 |  |
| AE17 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 6.8 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 27200 |  |
| AE18 | 电磁双头矮仔炉 | 1400\*700\*（500+700） | 1 | 台 | 1.材质：面板采用优质SUS304不锈钢板，面板厚度≥≥1.15mm；  2.功率/电压：≥15\*2KW/380V；  3.全新防水、防油烟、防虫；  4.耐600度高温，抗冲击，高强度微晶玻璃。  5.10档旋转式档位开关，细分调节，便于厨师操作，确保温度均匀和食品美味；  6.智能显示和自动报警装置；  7.18重安全保护设置，防止意外事故发生；  8.软启动技术，延长设备使用寿命；  ▲9.所投电磁煲汤炉符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求》、GB4706.52-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电炉灶、烤箱、灶和灶单元的特殊要求》的检测要求。（需提供权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，检测报告具有合格认可标识：CMA、CNAS）。  ▲10.所投电磁煲汤炉具有由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的符合：EN 62233:2008《家用及类似电器用途的电磁辐射要求及测试方法》的四个面的电磁场辐射检测报告。（需提供权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，检测报告具有合格认可标识：CMA、CNAS）。 | 22000 | 22000 |  |
| AE19 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 4400 |  |
| **AF** | **洗锅间** |  |  |  |  |  |  |  |
| AF01 | 双门消毒柜 | 1300\*630\*1940 | 2 | 台 | 1.额定电压：220V  2.额定功率：≥4120W  3.容积：≥800L  4.材质：304#食品级不锈钢箱体，无磁加粗层架  5.加厚整体发泡工艺，耐高温工艺；  6.光波管加热带可视窗，带热风循环消毒系统 | 9880 | 19760 |  |
| AF02 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 2 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 4400 |  |
| AF03 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 3 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 5700 |  |
| AF04 | 灭蝇灯 | 1265\*570\*1800 | 2 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 300 |  |
| **AG** | **洗碗间、碗碟间** | |  |  |  |  |  |  |
| AG01 | 收污柜 | 1200\*700\*800+150 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304磨砂不锈钢板制造，厚度≥1.1mm，台面开280mm圆孔，侧板厚度≥1.0mm | 2500 | 5000 |  |
| AG02 | 碗碟输送带 | L\*530\*850 | 1 | 米 | 1、传送方式:三条平行的传送柱通过PP驱动轮在不锈钢机架表面滑动，带动托盘传送； 2、宽度:530m，托盘放置高度:850mn 3、传送速度无极可调，传送能力15-30托盘/分钟;传送柱材质为聚亚安酯，内部有纤维制作的加强芯，传送柱径:15mm，抗扯力≥2000N 4、配置传送电机1个，传送电机具有如下功能:自带变频器，配置柔性启动和停止系统，电机为刹车电机、就餐区传送带配置不锈钢导向护边;工作区传送帯配置可拆PP(聚丙烯树脂)护边； 5、配置噪音隔离通道一个，隔离洗碗间内噪音；传送帯前端置急停开关，末端配置电源控制箱，包括启动停止按钮，速度调节按钮和急停开关; | 28000 | 28000 |  |
| AG03 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 1900 |  |
| AG04 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 1.3 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 5200 |  |
| AG05 | 长龙洗碗机 | 5555\*1000\*1950 | 1 | 台 | 1、主洗喷臂：3+3\*2。2、漂洗喷臂：1+1\*2。3、入口宽度： 660mm 。4、最大清洗高度：185mm。5、最大洗涤量；7000个/H。6、耗水量：320（H/L） 。7、清洗水箱容积：110L\*2  8、洗涤温度： 55-65℃ 。9、漂洗温度：82-90℃。10、总功率：90.9KW  11、供电要求：380V50Hz 3P(三相五线制）铜线：3\*70+2\*35  12、机器传送带速度,速度6.2.-7.8米/分钟:  13、由入口区、双主洗区、预漂洗区、清水漂洗 双烘干区、出口区组成;  14、主洗区均由6根上洗涤臂和6根下洗涤臂组成,使用40-60℃的循环水在高压下清洗污渍。  15、高温漂洗区由上下各2根漂洗臂组成75-95℃的高温清水进行消毒;洗涤采用110度专用食品级耐高温喷嘴,避免残渣堵住喷嘴,提高餐具跟水的接触面积,保证无死角.  16、洗碗机进出口设有防卡装置，避免在运行使用操作失误时对餐具机身起到保护作用。  17、机器配置智能集成电路控制系统，智能显示机器运行数据,包括加热区域温度、时间和日期,机器故障信息包括操作日志、运行时间、故障代码等19种代码。  18、洗碗机设备采用防滑，防振，耐腐蚀，可带调节高低万向轮。方便安装设备的运输和清洗维护设备时移动。  19、洗碗机排水箱上方采用凹型镂空过滤截渣盘 防止残渣掉入水箱，影响水泵的过载，和堵塞预留口。清理残渣只需轻轻提起，方便省时省力。  20、(1)网带整段传送：餐具自始至终定位传送。洗碗机上方设软压带防止餐具在水的高压冲击下避免了餐具的破损和跳动。（2）无需装筐大大节省人力。（3）水位自动感应进水，所有水箱都有配水位电磁阀。  21、水位浮球：304水位开关90度角弯头浮子浮球液位器小浮球开关  22、水位电极：耐热250℃ 耐高温BS-1S  23、洗碗机依据GB/T4208-2017、GB/T2423.2-2008，通过高温测试，通过连续24h，在65摄氏度温度下测试后，产品应无可见的物理性损坏，功能正常。(需提供检测报告予以佐证)  24、洗碗机依据GB/T2423.10-2008、GB/T2423.1-2008，通过振动测试，在轴向X，振动范围（Hz）10~55，振动幅度0.35mm；在轴向Y，振动范围（Hz）10~55，振动幅度0.35mm；在轴向Z，振动范围（Hz）10~55，振动幅度0.35mm；时间3h/轴，产品应无可见的物理性损坏，功能正常。(需提供检测报告予以佐证)  25、洗碗机依据GB/T10125-2012，通过盐雾测试，通过连续96h，盐雾沉降量1.5mL/cm2/h，压缩空气压力121Kpa下测试后，产品应外观无明显变化，无腐蚀红锈出现，功能正常使用。（(需提供检测报告予以佐证) | 164000 | 164000 |  |
| AG06 | 小餐具车 | 1000\*500\*750 | 3 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304磨砂不锈钢板制造，厚度≥1.1mm，层板厚度≥1.0mm，四脚采用万向静音轮。 | 2100 | 6300 |  |
| AG07 | 洗地龙头 | 400\*400\*180 | 1 | 台 | 1.低碳钢喷涂表面处理,配置全金属高压水枪。  2.耐高温120摄氏度钢丝编织液压管，直径20mm,水枪连接1/2内丝。长度10~15M，管子耐压300PSI,可自动伸缩;  3.底座可多角度调节转盘位置; 4.不锈钢转轴，黄铜阀门，进水接口1/2内丝，毛重：20KGS | 2560 | 2560 |  |
| AG08 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 12 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# 厚度≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф50不锈钢重力脚； | 4600 | 55200 |  |
| AG09 | 灭蝇灯 |  | 3 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 450 |  |
| AG10 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 2 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 4400 |  |
| AG11 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 3 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 5700 |  |
| AG12 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# 厚度≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф50不锈钢重力脚； | 4600 | 4600 |  |
| **AH** | **汤饭、洗手、收污区** | |  |  |  |  |  |  |
| AH01 | 暖汤车 | 700\*700\*800 | 2 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚度≥1.1㎜,侧板厚度≥1.0㎜。 2、有恒温装置缺水保护，带排水功能。 3、功率3KW/，桶φ45cm。 4、脚柱为φ50不锈钢重力脚。 | 2800 | 5600 |  |
| AH02 | 暖饭车 | 700\*700\*800 | 2 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚度≥1.1㎜,侧板厚度≥1.0㎜。 2、有恒温装置缺水保护，带排水功能。 3、功率3KW/，桶φ45cm。 4、脚柱为φ50不锈钢重力脚。 | 2800 | 5600 |  |
| AH03 | 开水器连座 | 9KW | 2 | 台 | 产品采用耐用电器元件，外壳全不锈钢制造，水箱式结构，具有自动进、自动控温及水位和温度显示功能；容量：≧60L。 | 1650 | 3300 |  |
| AH04 | 洗手槽 | 500\*500\*400+150 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背。 | 650 | 1300 |  |
| AH05 | 洗手槽 | 500\*500\*400+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背。 | 650 | 650 |  |
| **AI** | **餐厅区** |  |  |  |  |  |  |  |
| AI01 | 不锈钢四人快餐桌 | | 290 | 套 | 材质要求：桌面一次性拉伸成型，长度1200mm，宽度600mm，餐桌整体为不锈钢材质，厚度≥0.8mm。 | 580 | 168200 |  |
| **AJ** | **排烟系统** |  |  |  |  |  |  |  |
| AJ01 | 不锈钢烟管 |  | 354 | 平方 | 材质要求：优质不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 99120 |  |
| AJ02 | 不锈钢弯头变径 | | 84 | 平方 | 材质要求：优质不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 23520 |  |
| AJ03 | 不锈钢三通 |  | 75 | 平方 | 材质要求：优质不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 21000 |  |
| AJ04 | 法兰 |  | 72 | 对 | 3#角铁 | 120 | 8640 |  |
| AJ05 | 吊码 |  | 21 | 对 | 螺纹吊杆 | 120 | 2520 |  |
| AJ06 | 柜式风机 |  | 1 | 台 | （功率15KW/380v，处理风量:22000m3/h，全压1086Pa，噪音≤85dB）1、采用C式皮带传动，可以通过改变带轮传动比来调整风机的性能参数。2、配用整体式轴承座，负载能力强，使用寿命长。3、无需拆卸风管即可对叶轮和轴承进行维修和保养。 | 18000 | 18000 |  |
| AJ07 | 柜式风机 |  | 1 | 台 | （功率18KW/380v，处理风量:26000m3/h，全压1597Pa，噪音≤85dB）1、采用C式皮带传动，可以通过改变带轮传动比来调整风机的性能参数。2、配用整体式轴承座，负载能力强，使用寿命长。3、无需拆卸风管即可对叶轮和轴承进行维修和保养。 | 21000 | 21000 |  |
| AJ08 | 柜式风机架 |  | 2 | 套 | 8#角铁 | 1800 | 3600 |  |
| AJ09 | 超低空油烟净化器 | 25000m³/h | 2 | 台 | 1、静电油烟净化器的电离段采用锯齿电离片，不得采用电离丝结构，以保证长久耐用和避免电离丝断裂影响电离效果；  2、油烟最少去除效率不少于DOP95%，味道去除效果不低于65%，以保证油烟去除效果。  3、外壳全部为1.5冷轧板满焊制造，外表必须覆盖结实耐用的环氧树脂漆；  4、所有油烟净化器须能符合国家规范“饮食业油烟排放标准”(GB18483-2001)的要求，（需国家认可的检验机构出具的检验报告复印件予以佐证）；  ▲5、产品机械电气安全性能符合：GB/T5226.1-2019 《机械电气安全 机械电气设备 第 1 部 分：通用技术条件》（需提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告，原件备查） | 25000 | 50000 |  |
| AJ10 | 净化器架 |  | 2 | 套 | 8#角铁 | 1800 | 3600 |  |
| AJ11 | 软接头 |  | 1 | 套 | 帆布 | 500 | 500 |  |
| AJ12 | 安装及补助材料费 | | 1 | 项 | 国标 | 25000 | 25000 |  |
| **AK** | **新风系统** |  |  |  |  |  | 0 |  |
| AK01 | 不锈钢鲜风管 | | 268 | 平方 | 材质要求：不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 75040 |  |
| AK02 | 不锈钢引风管 | | 290 | 平方 | 材质要求：不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 81200 |  |
| AK03 | 法兰 |  | 27 | 对 | 3#角铁 | 120 | 3240 |  |
| AK04 | 吊码 |  | 20 | 对 | 螺纹吊杆 | 120 | 2400 |  |
| AK05 | 水冷新风机 |  | 1 | 台 | 风量17200m³/h，功率1.1KW/220V，最大风压150Pa，噪音≤68Pa。 | 9800 | 9800 |  |
| AK06 | 水冷新风机架 | | 1 | 套 | 8#角铁 | 1800 | 1800 |  |
| AK07 | 新风口 |  | 20 | 个 | 材质要求：不锈钢，厚度≥0.6mm。 | 100 | 2000 |  |
| AK08 | 电动回风阀 |  | 1 | 个 | 材质：不锈钢 | 800 | 800 |  |
| AK09 | 软接头 |  | 1 | 套 | 帆布 | 500 | 500 |  |
| AK10 | 安装及补助材料费 | | 1 | 项 | 国标 | 15000 | 15000 |  |
|  | **二层厨房** |  |  |  |  |  |  |  |
| **BA** | **仓库、冷库房** | |  |  |  |  |  |  |
| BA01 | 米面地架 | 1000\*600\*300 | 8 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.地架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.地架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 500 | 4000 |  |
| BA02 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 3 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 6600 |  |
| BA03 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 24 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 52800 |  |
| BA04 | 洗地龙头 | 400\*400\*180 | 1 | 台 | 1.低碳钢喷涂表面处理,配置全金属高压水枪。  2.耐高温120摄氏度钢丝编织液压管，直径20mm,水枪连接1/2内丝。长度10~15M，管子耐压300PSI,可自动伸缩;  3.底座可多角度调节转盘位置; 4.不锈钢转轴，黄铜阀门，进水接口1/2内丝，毛重：20KGS | 2560 | 2560 |  |
| BA05 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 1900 |  |
| BA06 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 5 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 31500 |  |
| BA07 | 六门高身雪柜 | 1830\*700\*1970 | 3 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：1350L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：650W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 8500 | 25500 |  |
| BA08 | 洗手台 | 500\*500\*400+150 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背。 | 650 | 1300 |  |
| BA09 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| **BB** | **粗加工间** |  |  |  |  |  |  |  |
| BB01 | GN盆车 | 470\*620\*1800 | 4 | 台 | 材质要求：1、采用食品级SUS304不锈钢板制造托条，其外表面磨雪花砂  2、支架、脚采用25\*38mmSUS304不锈钢管厚度≥1.0mm。  3、四脚采用万向静音轮。 | 1800 | 7200 |  |
| BB02 | 切肉绞肉机 | 550×400×750 | 1 | 台 | 1、机器传动部分与切肉部分分开，切肉机头部分可以自由拆卸，便于机器清洁  2、电路部分设保护开关，当防护罩被打开，机器自动停止运转，保障操作者的安全。  3、结构紧凑、外形美观、操作简便、效率高、耗电小、清洁保养容易、安全卫生、切肉效果好。 | 6000 | 6000 |  |
| BB03 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 4400 |  |
| BB04 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 9 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 17100 |  |
| BB05 | 刀具消毒箱 | 420\*210\*580 | 1 | 台 | 1.面板采用食品级SUSU304不锈钢板，厚度≥1.0mm， 2.中间刀具消毒；紫外线灯消毒，带抽风机。 | 850 | 850 |  |
| BB06 | 洗地龙头 | 400\*400\*180 | 2 | 台 | 1.低碳钢喷涂表面处理,配置全金属高压水枪。  2.耐高温120摄氏度钢丝编织液压管，直径20mm,水枪连接1/2内丝。长度10~15M，管子耐压300PSI,可自动伸缩;  3.底座可多角度调节转盘位置; 4.不锈钢转轴，黄铜阀门，进水接口1/2内丝，毛重：20KGS | 2560 | 5120 |  |
| BB07 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 4 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 8800 |  |
| BB08 | 灭蝇灯 |  | 4 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 600 |  |
| BB09 | 大星剖鱼台 | 1500\*700\*800+150 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 4000 |  |
| BB10 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 3 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 6600 |  |
| BB11 | 锯骨机 | 870\*865\*1700 | 1 | 台 | 说明：全机采用304不锈钢生产；创新设计采用1900MM长度进口锯条，轮盘做过动平衡,节约耗材成本；操作台面配有刻度表方便操作。  安全性：需配备专用的安全防护设计，避免生产上的安全隐患，使得操作更安全。  用途：适用于各类动物骨头、冷冻肉等切割。  特性：整机不锈钢制造，清洗容易。  功率：1.5KW  电源：380V 三相  机重：169KG | 22500 | 22500 |  |
| BB12 | 土豆去皮机 | 850\*530\*800 | 1 | 台 | 说明：整机国标304精制；利用差速设计翻滚摩擦去皮。  用途：适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。特点：对物料损耗小，工作效率高，毛刷耐用，易于清洗。  产量：400KG/H  电源：220V  功率：1.1KW | 9000 | 9000 |  |
| BB13 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 3 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 6600 |  |
| BB14 | 多功能切菜机 | 750X500X1000 | 1 | 台 | 用途：将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状。  成品形状：片、丝、丁。  机器重量：70KG  叶菜部切割长度：1－30mm(可调)  产量：500－800KG/H  电源： 220V　单相  功率:0.8KW  叶菜、根茎菜切片、切丝、切丁一机全功能处理。整机304不锈钢。 | 17500 | 17500 |  |
| **BC** | **检验室** |  |  |  |  |  |  |  |
| BC01 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| BC02 | 洗手台 | 500\*500\*400+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背。 | 650 | 650 |  |
| BC03 | 高身双大门展示冷藏柜 | 1200\*615\*1970 | 2 | 台 | 容积650L,额定功率530W，额定电压220V,冷藏：0~10℃，彩钢外壳，可调节层架，双层中空玻璃，LED照明。 | 4200 | 8400 |  |
| BC04 | 单玻璃门展示柜 | 630\*640\*1820 | 1 | 台 | 容积268L,额定功率210W，额定电压220V,冷藏：0~10℃，彩钢外壳，可调节层架，双层中空玻璃，LED照明。 | 2600 | 2600 |  |
| BC05 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# 厚度≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф50不锈钢重力脚； | 4600 | 4600 |  |
| BC06 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| BC07 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| **BD** | **热灶、蒸煮间** | |  |  |  |  |  |  |
| BD01 | 电磁可倾式汤锅 | 1650\*1070\*1150 | 2 | 台 | 1.功率：30KW/380V；  2.采用优质不锈钢材质制作;  3.直径≥900mm，不锈钢锅底；承重能力坚固耐用。  4.额定容量：≥200L  5.全304材质精准机加工连接轴手（机械原理控制）质量100%稳定耐用，易操作。  6.机芯采用分层次散热结构，智能化数字机芯，进口优质元件 ，工作稳定可靠。  7.具有全中文显示故障代码功能，档位对应功率显示。让操作更加直观。  ▲8.电磁灶（电磁摇摆汤炉）符合GB/T 2423.2-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验B:高温》的检测要求，在受试器具置于温度：（30±2）℃环境中不通电，贮存24H,试验后在室温放置2H,之后检测外观、结构以及通电检查功能正常。触摸按键型档位开关在25±5℃的环境中进行“0-1”档位切换测试，试验次数为：15万次，试验后开关能正常工作（提供国家认可的检验机构出具的检验报告复印件予以佐证）。  ▲9.所投电磁炉核心元器件散热风扇符合GB/T 2423.51-2012《环境试验 第2部份：试验方法 试验Ke:流动混合气体腐蚀试验》，GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评级》二项符合试验要求（提供国家认可的检验机构出具的检验报告复印件予以佐证）。  10.采用符合GB4208-2008《外壳防护等级（IP代码）》达到IPX7等级的灯板（火力大小显示屏）；（需提供专业检测机构出具的灯板（火力大小显示屏）检测报告复印件）  11.高频铜线聚能线盘节能设计，线圈盘无盲区，比传统灶加热更快更节能;  12. 移相铜条搭桥电路控制技术，可过载强电流，性能卓越运行稳定;  13.智能显示和自动报警装置 | 26400 | 52800 |  |
| BD02 | 炉拼台 | 400\*1100\*800+450 | 2 | 台 | 材质要求：采用食品级SUS304不锈钢制作。面板厚度≥1.1mm,侧板层板厚度≥1.0mm,带柜体，前上翻板，内部可放调料。 | 1600 | 3200 |  |
| BD03 | 电热双门蒸柜 | 1410\*555\*1650 | 4 | 台 | 1、双门24盘，蒸饭量：120KG/次，用电功率：24KW/380V。  2、控制器采用触摸屏微电脑程序控制器，要有蒸饭，海鲜，面食，蒸肉，蒸罐选择功能,；同时演示缺水报警功能，设有24小时预约开机功能，时间、温度应能实时显示。  3、蒸饭模式下，烹调结束后应可自动进入设定好的保温程序(60-90℃)，以确保食品中心温度满足国家卫生标准（食品中心温度≥75℃）。  4、蒸罐模式下采用分段加热节能模式：第一段为全功率加热（12KW），加热时间由厨师根据烹饪需求设置，第二段为节能半功率加热（6KW），加热时间由厨师根据烹饪需求设置，文火慢炖极大的加强了炖品内的口味及营养的释放，第三段为保温模式，蒸炖加热结束后应可自动进入由厨师设定好的保温程序（60~90℃）以确保食品中心温度满足国家卫生标准（食品中心温度≥75℃）。  备注：需提供蒸饭车控制器一套，自带安全电源并现场通电演示上述功能（演示器规格为：158\*90\*64mm、控制器规格偏差为：±5mm），确保上述功能可实现。  5、双浮球水位控制以确保安全； | 8800 | 35200 |  |
| BD04 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 8.3 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 33200 |  |
| BD05 | 炉拼台 | 400\*1100\*800+450 | 5 | 台 | 材质要求：采用食品级SUS304不锈钢制作。面板厚度≥1.1mm,侧板层板厚度≥1.0mm,带柜体，前上翻板，内部可放调料。 | 1600 | 8000 |  |
| BD06 | 电磁双头大炒炉 | 2000\*1150\*（800+400） | 3 | 台 | 1、锅径为Φ800mm，功率：20\*2kw/380v；  2、灶面板采用一体成型面板，炉体采用优质全不锈钢骨架、面板采用sus304 厚1.2mm不锈钢板、侧板、前板、靠背板采用1.0mm,炉灶焊接处依据GB/T 228.1-2010《金属材料拉力测试第1部分：室温试验方法》的检测要求，焊接拉力要在10000N以上，检测合格（需提供提供国家认可的第三方检测机构出具的焊接拉力的检测报告复印件予以佐证）  3 、大炒炉前板和后背板为双LED显示屏，前板显示器（尺寸177mm\*97mm，允许±5mm）为触摸按键，双显示屏具有中文显示说明,前显示屏采用电容触摸式按键，可设定时间、水量和温度。时间设定精确到“秒”，水量设定精确到“升具有点动式电磁阀出水。可累计实时水量，并在显示屏上显示；可预设水量，1~200L范围可调，具有水量记忆功能。具有3段独立定时及定温功能，定温可1℃连续调整，调整区间可在50度到260度任意调节。  后背板显示（尺寸230mm\*142mm ，允许±5mm）具全中文故障显示，电量累计显示，实时功率kw显示，仿明火状态显示。（投标时需提供前板和后背板显示器功能演示器1套进行现场功能演示,演示内容为：具有点动式电磁阀出水；可累计实时水量，并在显示屏上显示；可预设水量，1~200L范围可调，具有水量记忆功能；具有3段独立定时及定温功能，定温可1℃连续调整，调整区间可在50度到260度任意调节。）  ▲4、采用摇摆式水龙头不锈钢304材质。需提供摇摆水龙头上的核心配件密封胶圈符合GB 4806.11-2016的食品安全国家标准的检测报告。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）  5、线盘：火力大，加热速度快，更均匀，线圈盘无盲区，内部线圈全部有防水布置，采用纯铜线编织，使用寿命长；  ▲6、电磁炉机芯具有高温储存、降温速率、随温调速的试验。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）  7、所投电磁炉提供火力开关11万次寿命检测合格，提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离；  ▲8、产品核心元器件显示屏符合GB/T 5169.11-2017 《电子电工产品着火危险试验第11部分灼热丝、热丝基本试验法成品的灼热丝可燃性试验方法》的检验要求，显示屏面板通过650℃的灼热丝成品试验。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） | 23800 | 71400 |  |
| BD07 | 电磁双头大炒炉 | 2000\*1150\*（800+400） | 1 | 台 | 1、锅径为Φ800mm，功率：20\*2kw/380v；  2、灶面板采用一体成型面板，炉体采用优质全不锈钢骨架、面板采用sus304 厚1.2mm不锈钢板、侧板、前板、靠背板采用1.0mm,炉灶焊接处依据GB/T 228.1-2010《金属材料拉力测试第1部分：室温试验方法》的检测要求，焊接拉力要在10000N以上，检测合格（需提供提供国家认可的第三方检测机构出具的焊接拉力的检测报告复印件予以佐证）  3 、大炒炉前板和后背板为双LED显示屏，前板显示器（尺寸177mm\*97mm，允许±5mm）为触摸按键，双显示屏具有中文显示说明,前显示屏采用电容触摸式按键，可设定时间、水量和温度。时间设定精确到“秒”，水量设定精确到“升具有点动式电磁阀出水。可累计实时水量，并在显示屏上显示；可预设水量，1~200L范围可调，具有水量记忆功能。具有3段独立定时及定温功能，定温可1℃连续调整，调整区间可在50度到260度任意调节。  后背板显示（尺寸230mm\*142mm ，允许±5mm）具全中文故障显示，电量累计显示，实时功率kw显示，仿明火状态显示。（投标时需提供前板和后背板显示器功能演示器1套进行现场功能演示,演示内容为：具有点动式电磁阀出水；可累计实时水量，并在显示屏上显示；可预设水量，1~200L范围可调，具有水量记忆功能；具有3段独立定时及定温功能，定温可1℃连续调整，调整区间可在50度到260度任意调节。）  ▲4、采用摇摆式水龙头不锈钢304材质。需提供摇摆水龙头上的核心配件密封胶圈符合GB 4806.11-2016的食品安全国家标准的检测报告。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）  5、线盘：火力大，加热速度快，更均匀，线圈盘无盲区，内部线圈全部有防水布置，采用纯铜线编织，使用寿命长；  ▲6、电磁炉机芯具有高温储存、降温速率、随温调速的试验。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）  7、所投电磁炉提供火力开关11万次寿命检测合格，提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离；  ▲8、产品核心元器件显示屏符合GB/T 5169.11-2017 《电子电工产品着火危险试验第11部分灼热丝、热丝基本试验法成品的灼热丝可燃性试验方法》的检验要求，显示屏面板通过650℃的灼热丝成品试验。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） | 23800 | 23800 |  |
| BD08 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 10.9 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 43600 |  |
| BD10 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 4 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 8800 |  |
| BD11 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 3 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 6600 |  |
| BD12 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 4400 |  |
| BD13 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 4 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 8800 |  |
| BD14 | 刀具消毒箱 | 420\*210\*580 | 2 | 台 | 1.面板采用食品级SUSU304不锈钢板，厚度≥1.0mm， 2.中间刀具消毒；紫外线灯消毒，带抽风机。 | 850 | 1700 |  |
| BD15 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 4000 |  |
| BD16 | 洗地龙头 | 400\*400\*180 | 2 | 台 | 1.低碳钢喷涂表面处理,配置全金属高压水枪。  2.耐高温120摄氏度钢丝编织液压管，直径20mm,水枪连接1/2内丝。长度10~15M，管子耐压300PSI,可自动伸缩;  3.底座可多角度调节转盘位置; 4.不锈钢转轴，黄铜阀门，进水接口1/2内丝，毛重：20KGS | 2560 | 5120 |  |
| BD17 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 4 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 25200 |  |
| BD18 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 12 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 26400 |  |
| BD19 | 开水器 | 9KW | 1 | 台 | 产品采用耐用电器元件，外壳全不锈钢制造，水箱式结构，具有自动进、自动控温及水位和温度显示功能；容量：≧60L。 | 1650 | 1650 |  |
| BD20 | 单星盆台 | 700\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1430 | 1430 |  |
| BD21 | 厨房自动灭火系统 | 双瓶组 | 4 | 套 | 1.灭火系统属于纯机械机构，无需电控制，安全可靠。不会因停电等原因而造成系统无法启动。  2.系统通过感温系统对厨房进行24小时监控，当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，在5-8秒之内扑灭火情。也可以在火灾发生初期，人工启动灭火装置进行自动灭火。  3.系统配有全铜水流控制阀，当系统启动后，控制阀等灭火剂喷洒完后，自动喷水，并持续对灶台及设备进行降温和清洗，直到人工把水关掉。  4. 所有安装管路全部为SUS304不锈钢材质，采用铜卡螺丝固定，套丝连接，安全可靠，经久耐用。对比管卡、铆钉式固定、卡压式连接，长期使用不会出现松脱，卡压胶圈风化、破损现象。 | 22000 | 88000 |  |
| **BE** | **洗锅间** |  |  |  |  |  |  |  |
| BE01 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 3 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 5700 |  |
| BE02 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 1900 |  |
| BE03 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| BE04 | 双门消毒柜 | 1300\*630\*1940 | 1 | 台 | 1.额定电压：220V  2.额定功率：≥4120W  3.容积：≥800L  4.材质：304#食品级不锈钢箱体，无磁加粗层架  5.加厚整体发泡工艺，耐高温工艺；  6.光波管加热带可视窗，带热风循环消毒系统 | 9880 | 9880 |  |
| BE05 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| BE06 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| BE07 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| **BF** | **凉菜间** |  |  |  |  |  |  |  |
| BF01 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| BF02 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 2 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 12600 |  |
| BF03 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 3 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 6600 |  |
| BF04 | 传菜窗口柜 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 10200 |  |
| BF05 | 紫外线杀菌灯 | | 1 | 台 | 石英管状玻璃外壳，发射短波紫外线辐射，253.7nm(UV-C)，具有杀菌的作用，玻璃会把产生臭氧的波长为185nm的辐射过滤掉用来杀死细菌、病毒及其他微生物或使之失去活性\n光源类型: 杀菌消毒 | 180 | 180 |  |
| BF06 | 洗手台 | 500\*500\*400+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背。 | 650 | 650 |  |
| BF07 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| **BG** | **售卖间** |  |  |  |  |  |  |  |
| BG01 | 台拼板 |  | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.0mm | 350 | 350 |  |
| BG02 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BG03 | 五格热汤池柜 | 1800\*700\*800 | 8 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚度≥1.1㎜,侧板厚度≥1.1㎜。 2、有恒温装置缺水保护，带排水功能。 3、功率3KW/配5个1/1食物盆冲压成形连盖。 4、脚柱为φ50不锈钢重力脚，推拉式不锈钢门。 | 6300 | 50400 |  |
| BG04 | 暖饭车 | 700\*700\*800 | 4 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚度≥1.1㎜,侧板厚度≥1.0㎜。 2、有恒温装置缺水保护，带排水功能。 3、功率3KW/，桶φ45cm。 4、脚柱为φ50不锈钢重力脚。 | 2800 | 11200 |  |
| BG05 | 暖汤车 | 700\*700\*800 | 8 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚度≥1.1㎜,侧板厚度≥1.0㎜。 2、有恒温装置缺水保护，带排水功能。 3、功率3KW/，桶φ45cm。 4、脚柱为φ50不锈钢重力脚。 | 2800 | 22400 |  |
| BG06 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 7 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 15400 |  |
| BG07 | 台拼板 |  | 3 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.0mm | 350 | 1050 |  |
| BG08 | 台拼板 |  | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.0mm | 350 | 350 |  |
| BG09 | 紫外线杀菌灯 | | 4 | 台 | 石英管状玻璃外壳，发射短波紫外线辐射，253.7nm(UV-C)，具有杀菌的作用，玻璃会把产生臭氧的波长为185nm的辐射过滤掉用来杀死细菌、病毒及其他微生物或使之失去活性\n光源类型: 杀菌消毒 | 180 | 720 |  |
| BG10 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 8 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 17600 |  |
| BG11 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 4 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# 厚度≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф50不锈钢重力脚； | 4600 | 18400 |  |
| BG12 | 洗地龙头 | 400\*400\*180 | 1 | 台 | 1.低碳钢喷涂表面处理,配置全金属高压水枪。  2.耐高温120摄氏度钢丝编织液压管，直径20mm,水枪连接1/2内丝。长度10~15M，管子耐压300PSI,可自动伸缩;  3.底座可多角度调节转盘位置; 4.不锈钢转轴，黄铜阀门，进水接口1/2内丝，毛重：20KGS | 2560 | 2560 |  |
| BG13 | 洗手台 | 500\*500\*400+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背。 | 650 | 650 |  |
| BG14 | 灭蝇灯 |  | 2 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 300 |  |
| **BH** | **洗碗间、碗碟间** | |  |  |  |  |  |  |
| BH01 | 收污柜 | 1200\*700\*800+150 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304磨砂不锈钢板制造，厚度≥1.1mm，台面开280mm圆孔，侧板厚度≥1.0mm | 2500 | 5000 |  |
| BH02 | 碗碟输送带 | L\*530\*850 | 1 | 台 | 1、传送方式:三条平行的传送柱通过PP驱动轮在不锈钢机架表面滑动，带动托盘传送； 2、宽度:530m，托盘放置高度:850mn 3、传送速度无极可调，传送能力15-30托盘/分钟;传送柱材质为聚亚安酯，内部有纤维制作的加强芯，传送柱径:15mm，抗扯力≥2000N 4、配置传送电机1个，传送电机具有如下功能:自带变频器，配置柔性启动和停止系统，电机为刹车电机、就餐区传送带配置不锈钢导向护边;工作区传送帯配置可拆PP(聚丙烯树脂)护边； 5、配置噪音隔离通道一个，隔离洗碗间内噪音；传送帯前端置急停开关，末端配置电源控制箱，包括启动停止按钮，速度调节按钮和急停开关; | 32000 | 32000 |  |
| BH03 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 1900 |  |
| BH04 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 1.3 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 5200 |  |
| BH05 | 长龙洗碗机 | 5555\*1000\*1950 | 1 | 台 | 1、主洗喷臂：3+3\*2。2、漂洗喷臂：1+1\*2。3、入口宽度： 660mm 。4、最大清洗高度：185mm。5、最大洗涤量；7000个/H。6、耗水量：320（H/L） 。7、清洗水箱容积：110L\*2  8、洗涤温度： 55-65℃ 。9、漂洗温度：82-90℃。10、总功率：90.9KW  11、供电要求：380V50Hz 3P(三相五线制）铜线：3\*70+2\*35  12、机器传送带速度,速度6.2.-7.8米/分钟:  13、由入口区、双主洗区、预漂洗区、清水漂洗 双烘干区、出口区组成;  14、主洗区均由6根上洗涤臂和6根下洗涤臂组成,使用40-60℃的循环水在高压下清洗污渍。  15、高温漂洗区由上下各2根漂洗臂组成75-95℃的高温清水进行消毒;洗涤采用110度专用食品级耐高温喷嘴,避免残渣堵住喷嘴,提高餐具跟水的接触面积,保证无死角.  16、洗碗机进出口设有防卡装置，避免在运行使用操作失误时对餐具机身起到保护作用。  17、机器配置智能集成电路控制系统，智能显示机器运行数据,包括加热区域温度、时间和日期,机器故障信息包括操作日志、运行时间、故障代码等19种代码。  18、洗碗机设备采用防滑，防振，耐腐蚀，可带调节高低万向轮。方便安装设备的运输和清洗维护设备时移动。  19、洗碗机排水箱上方采用凹型镂空过滤截渣盘 防止残渣掉入水箱，影响水泵的过载，和堵塞预留口。清理残渣只需轻轻提起，方便省时省力。  20、(1)网带整段传送：餐具自始至终定位传送。洗碗机上方设软压带防止餐具在水的高压冲击下避免了餐具的破损和跳动。（2）无需装筐大大节省人力。（3）水位自动感应进水，所有水箱都有配水位电磁阀。  21、水位浮球：304水位开关90度角弯头浮子浮球液位器小浮球开关  22、水位电极：耐热250℃ 耐高温BS-1S  23、洗碗机依据GB/T4208-2017、GB/T2423.2-2008，通过高温测试，通过连续24h，在65摄氏度温度下测试后，产品应无可见的物理性损坏，功能正常。(需提供检测报告予以佐证)  24、洗碗机依据GB/T2423.10-2008、GB/T2423.1-2008，通过振动测试，在轴向X，振动范围（Hz）10~55，振动幅度0.35mm；在轴向Y，振动范围（Hz）10~55，振动幅度0.35mm；在轴向Z，振动范围（Hz）10~55，振动幅度0.35mm；时间3h/轴，产品应无可见的物理性损坏，功能正常。(需提供检测报告予以佐证)  25、洗碗机依据GB/T10125-2012，通过盐雾测试，通过连续96h，盐雾沉降量1.5mL/cm2/h，压缩空气压力121Kpa下测试后，产品应外观无明显变化，无腐蚀红锈出现，功能正常使用。（(需提供检测报告予以佐证) | 164000 | 164000 |  |
| BH06 | 洗地龙头 | 400\*400\*180 | 1 | 台 | 1.低碳钢喷涂表面处理,配置全金属高压水枪。  2.耐高温120摄氏度钢丝编织液压管，直径20mm,水枪连接1/2内丝。长度10~15M，管子耐压300PSI,可自动伸缩;  3.底座可多角度调节转盘位置; 4.不锈钢转轴，黄铜阀门，进水接口1/2内丝，毛重：20KGS | 2560 | 2560 |  |
| BH07 | 小餐具车 | 1000\*500\*750 | 3 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304磨砂不锈钢板制造，厚度≥1.1mm，层板厚度≥1.0mm，四脚采用万向静音轮。 | 2100 | 6300 |  |
| BH08 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 10 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# 厚度≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф50不锈钢重力脚； | 4600 | 46000 |  |
| BH09 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# 厚度≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф50不锈钢重力脚； | 4600 | 4600 |  |
| BH10 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 3800 |  |
| BH11 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 2 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 4400 |  |
| BH12 | 灭蝇灯 |  | 2 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 300 |  |
| BH13 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# 厚度≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф50不锈钢重力脚； | 4600 | 4600 |  |
| **BI** | **开水、洗手区** | |  |  |  |  |  |  |
| BI01 | 洗手槽 | 500\*500\*400+150 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背。 | 650 | 1300 |  |
| BI02 | 开水器连座 | 9KW | 2 | 台 | 产品采用耐用电器元件，外壳全不锈钢制造，水箱式结构，具有自动进、自动控温及水位和温度显示功能；容量：≧60L。 | 1650 | 3300 |  |
| BI03 | 洗手槽 | 500\*500\*400+150 | 3 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背。 | 650 | 1950 |  |
| **BJ** | **煎饼档** |  |  |  |  |  |  |  |
| BJ01 | 电烙饼机 | 600\*735\*800 | 1 | 台 | 功率：5KW/220V，炉盘直径550mm，毛重45KG. | 4300 | 4300 |  |
| BJ02 | 电热汤池台柜 | 700\*590\*230 | 1 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚1.2㎜，功率1.5KW/220v。 | 1600 | 1600 |  |
| BJ03 | 油烟净化一体机 | L\*1200\*1150 | 2.5 | 米 | 1、采用纯物理水膜式加静电油烟净化技术。双重除油、高效除烟，无需化学剂.  2、支持强启、通用、自锁三种保护模式，智能保护短路、拉弧、过流、过压、过温等故障。  3、配220V便拆式LED照明灯。模块化结构，可随意拆卸组装方便安装及运输。 4、产品通过依据 GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》（试行）检验项目：①实测油烟排放浓度≤0.63mg/m3 ②实测颗粒物排放浓度≤1.7mg/m3 ③实测非甲烷总烃排放浓度≤3.13mg/m3 （需在提供国家认可的检验机构出具该投标产品的完整检验（检测）报告复印件予以佐证，检测报告上须体现“CMA”标志）  5、厨房油烟前端处理，废油立即回收，无油烟残留在风管和风机内部，无需清洗风管、风机，长期使用无需更换耗材。  6、高低压电场，板式结构，净化效果加强，清洗拆除方便快捷。  7、产品钢化玻璃依据《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》 (工业和信息化部第32号令)及GB/T 26572-2011电子电气产品中限用物质的限量要求进行镉(Cd)、铅(Pb)、汞(Hg)、六价铬(Cr (VI))、多溴联苯(PBBs)、多溴二苯醚(PBDEs)的检测.结论通过。(需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  8、产品依据GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》试行、HJ/T 62-2001《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（试行）检验项目：①技术文件、产品外观、标牌、说明书 检验结果合格/符合。②本体阻力检验结果≤270pa、控制箱接地电阻检验结果＜0.2 ③额定风量下实测净化效率检验结果≥97% ④额定风量下油烟排放浓度检验结果≤0.63mg/m3 （ 需提供机构出具国家认可的检验机构出具该投标产品的完整检验（检测）报告复印件予以佐证，检测报告上须体现“CMA”标志，否则视为负偏离）  9、功能演示：具有功能：（①可扫设备独有二维码连接WIFI手机控制设备以下功能：电源开关、风机、除油、净味、照明开关②手机界面实时显示：当前温度、PM2.5浓度、故障代码、相对湿度、电压、电场状态、累计工作时间③可实时手机查看设备数据：供电类型、电场状态、风机、照明开关、清洗、供电电压、相对湿度、净味、电机累计工作时间、消毒、当前温度、故障代码、PM2.5、除油、电源板故障码、电源开关），“触屏”演示器尺寸：515MM\*135MM.  ▲10、投标人需提供需提供油烟净化一体设备依据《消毒技术规范》卫生部2002年版-2.1.3；a对白色葡萄球菌的杀灭率≥99.97%，所检项目判定合格；b对空气中自然菌杀灭率≥94.67%，所检项目判定合格；c在距离出风口5cm处的环境空气臭氧浓度≥6.1mg/m³。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志） ▲11、投标人需提供需提供油烟净化一体设备分离器依据GBT17713-2011标准，油脂分离度≥99.5%，单项判定合格.（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志） 12、投标人需提供需提供油烟净化一体设备分离器依据GB4706.1-2005电器安全标准，结果判定需符合GB4706.1-2005标准。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  13、产品通过电磁兼容试验：a，辐射骚扰，测试标准GB4343.1:2009,测试方法CISPR14-1；b，浪涌《冲击》抗扰度测试，测试标准GB/T17626.5-2008,测试方法：IEC61000-4-5，结论合格。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  14、支持强启、通用、自锁三种保护模式，智能保护短路、拉弧、过流、过压、过温等故障。  15、配220V便拆式LED照明灯。模块化结构，可随意拆卸组装方便安装及运输。 | 11600 | 29000 |  |
| BJ04 | 电磁平扒炉连下柜 | 800\*900\*（850+50） | 1 | 台 | 功率10KW/380V。1、柜式设计，超大空间。  2、全新防水、防油烟、防虫设计。  3、旋转式档位开关，便于厨师操作。  4、九段火力细分调节，确保温度均匀。  5、智能显示，时间，火力，温度一目了然。  6、智能化数字机芯，进口优质元件，工作稳定可靠。  7、十八重安全保护设置，防止意外事故发生。 8、保温温度可调。 9、定时设置开关机时间，方便节能。 | 12500 | 12500 |  |
| BJ05 | 工作台 | 1800\*760\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BJ06 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BJ07 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BJ08 | 单星盆台 | 700\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1430 | 1430 |  |
| BJ09 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| BJ10 | 双门平台雪柜 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：420L  3、制冷温度：-5℃~+8℃  4、输入功率：260W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）  ▲8、所投冰箱锁牌符合GB 31604.49-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定》，判定依据 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属用金属材料及制品》，所检测的项目全部合格。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。 | 4200 | 4200 |  |
| BJ11 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| BJ12 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 6300 |  |
| BJ13 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BJ14 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| **BK** | **酸辣粉** |  |  |  |  |  |  |  |
| BK01 | 电磁单头矮仔炉 | 650\*700\*（500+700） | 1 | 台 | 1.材质：面板采用优质SUS304不锈钢板，面板厚度≥≥1.15mm；  2.功率/电压：≥15\*2KW/380V；  3.全新防水、防油烟、防虫；  4.耐600度高温，抗冲击，高强度微晶玻璃。  5.10档旋转式档位开关，细分调节，便于厨师操作，确保温度均匀和食品美味；  6.智能显示和自动报警装置；  7.18重安全保护设置，防止意外事故发生；  8.软启动技术，延长设备使用寿命；  ▲9.所投电磁煲汤炉符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求》、GB4706.52-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电炉灶、烤箱、灶和灶单元的特殊要求》的检测要求。（需提供权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，检测报告具有合格认可标识：CMA、CNAS）。  ▲10.所投电磁煲汤炉具有由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的符合：EN 62233:2008《家用及类似电器用途的电磁辐射要求及测试方法》的六个面的电磁场辐射检测报告。（需提供权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，检测报告具有合格认可标识：CMA、CNAS）。 | 12000 | 12000 |  |
| BK02 | 油烟净化一体机 | L\*1200\*1150 | 2.2 | 米 | 1、采用纯物理水膜式加静电油烟净化技术。双重除油、高效除烟，无需化学剂.  2、支持强启、通用、自锁三种保护模式，智能保护短路、拉弧、过流、过压、过温等故障。  3、配220V便拆式LED照明灯。模块化结构，可随意拆卸组装方便安装及运输。 4、产品通过依据 GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》（试行）检验项目：①实测油烟排放浓度≤0.63mg/m3 ②实测颗粒物排放浓度≤1.7mg/m3 ③实测非甲烷总烃排放浓度≤3.13mg/m3 （需在提供国家认可的检验机构出具该投标产品的完整检验（检测）报告复印件予以佐证，检测报告上须体现“CMA”标志）  5、厨房油烟前端处理，废油立即回收，无油烟残留在风管和风机内部，无需清洗风管、风机，长期使用无需更换耗材。  6、高低压电场，板式结构，净化效果加强，清洗拆除方便快捷。  7、产品钢化玻璃依据《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》 (工业和信息化部第32号令)及GB/T 26572-2011电子电气产品中限用物质的限量要求进行镉(Cd)、铅(Pb)、汞(Hg)、六价铬(Cr (VI))、多溴联苯(PBBs)、多溴二苯醚(PBDEs)的检测.结论通过。(需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  8、产品依据GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》试行、HJ/T 62-2001《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（试行）检验项目：①技术文件、产品外观、标牌、说明书 检验结果合格/符合。②本体阻力检验结果≤270pa、控制箱接地电阻检验结果＜0.2 ③额定风量下实测净化效率检验结果≥97% ④额定风量下油烟排放浓度检验结果≤0.63mg/m3 （ 需提供机构出具国家认可的检验机构出具该投标产品的完整检验（检测）报告复印件予以佐证，检测报告上须体现“CMA”标志，否则视为负偏离）  9、功能演示：具有功能：（①可扫设备独有二维码连接WIFI手机控制设备以下功能：电源开关、风机、除油、净味、照明开关②手机界面实时显示：当前温度、PM2.5浓度、故障代码、相对湿度、电压、电场状态、累计工作时间③可实时手机查看设备数据：供电类型、电场状态、风机、照明开关、清洗、供电电压、相对湿度、净味、电机累计工作时间、消毒、当前温度、故障代码、PM2.5、除油、电源板故障码、电源开关），“触屏”演示器尺寸：515MM\*135MM.  ▲10、投标人需提供需提供油烟净化一体设备依据《消毒技术规范》卫生部2002年版-2.1.3；a对白色葡萄球菌的杀灭率≥99.97%，所检项目判定合格；b对空气中自然菌杀灭率≥94.67%，所检项目判定合格；c在距离出风口5cm处的环境空气臭氧浓度≥6.1mg/m³。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志） ▲11、投标人需提供需提供油烟净化一体设备分离器依据GBT17713-2011标准，油脂分离度≥99.5%，单项判定合格.（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志） 12、投标人需提供需提供油烟净化一体设备分离器依据GB4706.1-2005电器安全标准，结果判定需符合GB4706.1-2005标准。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  13、产品通过电磁兼容试验：a，辐射骚扰，测试标准GB4343.1:2009,测试方法CISPR14-1；b，浪涌《冲击》抗扰度测试，测试标准GB/T17626.5-2008,测试方法：IEC61000-4-5，结论合格。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  14、支持强启、通用、自锁三种保护模式，智能保护短路、拉弧、过流、过压、过温等故障。  15、配220V便拆式LED照明灯。模块化结构，可随意拆卸组装方便安装及运输。 | 11600 | 25520 |  |
| BK03 | 电磁双头煮面炉 | 1500\*800\*（800+400） | 1 | 台 | 功率：10KW\*2/380v。1、全新防水、防油烟、防虫设计。  2、前置水阀，方便耐用。  3、自主研发教动九档磁感开关。  4、材质：全不锈钢加厚机身，美观大方，坚固耐用。  5、LED显示屏智能显示。  6、智能化数字机芯，进口优质元件，工作稳定可靠。  7、十八重安全保护设置，防止意外事故发生。  8、软启动技术，延长设备使用寿命。 | 24000 | 24000 |  |
| BK04 | 电热汤池台柜 | 700\*590\*230 | 1 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚1.2㎜，功率1.5KW/220v。 | 1600 | 1600 |  |
| BK05 | 工作台 | 1800\*760\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BK06 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BK07 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BK08 | 单星盆台 | 700\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1430 | 1430 |  |
| BK09 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| BK10 | 双门平台雪柜 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：420L  3、制冷温度：-5℃~+8℃  4、输入功率：260W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）  ▲8、所投冰箱锁牌符合GB 31604.49-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定》，判定依据 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属用金属材料及制品》，所检测的项目全部合格。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。 | 4200 | 4200 |  |
| BK11 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| BK12 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 6300 |  |
| BK13 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BK14 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| **BL** | **福鼎肉片** |  |  |  |  |  |  |  |
| BL01 | 电磁单头矮仔炉 | 650\*700\*（500+700） | 1 | 台 | 1.材质：面板采用优质SUS304不锈钢板，面板厚度≥≥1.15mm；  2.功率/电压：≥15\*2KW/380V；  3.全新防水、防油烟、防虫；  4.耐600度高温，抗冲击，高强度微晶玻璃。  5.10档旋转式档位开关，细分调节，便于厨师操作，确保温度均匀和食品美味；  6.智能显示和自动报警装置；  7.18重安全保护设置，防止意外事故发生；  8.软启动技术，延长设备使用寿命；  ▲9.所投电磁煲汤炉符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求》、GB4706.52-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电炉灶、烤箱、灶和灶单元的特殊要求》的检测要求。（需提供权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，检测报告具有合格认可标识：CMA、CNAS）。  ▲10.所投电磁煲汤炉具有由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的符合：EN 62233:2008《家用及类似电器用途的电磁辐射要求及测试方法》的六个面的电磁场辐射检测报告。（需提供权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，检测报告具有合格认可标识：CMA、CNAS）。 | 12000 | 12000 |  |
| BL02 | 电磁单头煮面炉 | 750\*800\*（800+400） | 1 | 台 | 功率：12KW/380v。1、全新防水、防油烟、防虫设计。  2、前置水阀，方便耐用。  3、自主研发教动九档磁感开关。  4、材质：全不锈钢加厚机身，美观大方，坚固耐用。  5、LED显示屏智能显示。  6、智能化数字机芯，进口优质元件，工作稳定可靠。  7、十八重安全保护设置，防止意外事故发生。  8、软启动技术，延长设备使用寿命。 | 12500 | 12500 |  |
| BL03 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 2.6 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 10400 |  |
| BL04 | 炉拼台 | 400\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 材质要求：采用食品级SUS304不锈钢制作。面板厚度≥1.1mm,侧板层板厚度≥1.0mm,带柜体，前上翻板，内部可放调料。 | 1600 | 1600 |  |
| BL05 | 电磁单头小炒炉 | 1000\*1150\*800+400 | 1 | 台 | 1、微晶锅规格：Φ400mm，功率：15KW/380V；  2、炉面板采用304#不锈钢板厚1.5mm（实际厚度≥≥1.35mm）,侧板、前板、靠背板采用1.0mm（实际厚度≥≥0.88mm），采用一体成型面板，炉体达到IPX6的防水级别；  3、所用线盘火力大，加热速度快，更均匀，线圈盘无盲区，内部线圈全部有防水设计，采用纯铜线编织，使用寿命长；线圈盘通过稳态湿热试验、高温寿命令试验、中性盐雾耐腐蚀试验（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）  4、产品符合GB/T 17626.12-2013 《电磁兼容试验和测量技术振铃波抗扰度试验》检测标准、符合GB/T 17626.5-2008《电磁兼容试验和测量技术浪涌（冲击）抗扰度试验》检测标准（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） 5、所投电磁单头单尾小炒炉，具有由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的符合：EN62233:2008《家用及类似电器用途的电磁辐射要求及测试方法》的四个面的电磁场辐射报告。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） 6、产品符合GB/T2423.3-2016环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab:恒定湿热试验的检测要求，所投电磁炉产品中使用的档位开关在温度（25±1）℃，湿度（75±3）℃RH的潮湿箱内非工作恒湿放置240小时，试验后在室温放置2h，试验后样品外观、结构以及通电功能正常，通过实验要求。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） | 12500 | 12500 |  |
| BL06 | 工作台 | 1800\*760\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BL07 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BL08 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BL09 | 单星盆台 | 700\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1430 | 1430 |  |
| BL10 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| BL11 | 双门平台雪柜 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：420L  3、制冷温度：-5℃~+8℃  4、输入功率：260W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）  ▲8、所投冰箱锁牌符合GB 31604.49-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定》，判定依据 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属用金属材料及制品》，所检测的项目全部合格。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。 | 4200 | 4200 |  |
| BL12 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| BL13 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 6300 |  |
| BL14 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BL15 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| **BM** | **水煮鱼** |  |  |  |  |  |  |  |
| BM01 | 电磁单头矮仔炉 | 650\*700\*（500+700） | 1 | 台 | 1.材质：面板采用优质SUS304不锈钢板，面板厚度≥≥1.15mm；  2.功率/电压：≥15\*2KW/380V；  3.全新防水、防油烟、防虫；  4.耐600度高温，抗冲击，高强度微晶玻璃。  5.10档旋转式档位开关，细分调节，便于厨师操作，确保温度均匀和食品美味；  6.智能显示和自动报警装置；  7.18重安全保护设置，防止意外事故发生；  8.软启动技术，延长设备使用寿命；  ▲9.所投电磁煲汤炉符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求》、GB4706.52-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电炉灶、烤箱、灶和灶单元的特殊要求》的检测要求。（需提供权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，检测报告具有合格认可标识：CMA、CNAS）。  ▲10.所投电磁煲汤炉具有由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的符合：EN 62233:2008《家用及类似电器用途的电磁辐射要求及测试方法》的六个面的电磁场辐射检测报告。（需提供权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，检测报告具有合格认可标识：CMA、CNAS）。 | 12000 | 12000 |  |
| BM02 | 电磁单头煮面炉 | 750\*800\*（800+400） | 1 | 台 | 功率：12KW/380v。1、全新防水、防油烟、防虫设计。  2、前置水阀，方便耐用。  3、自主研发教动九档磁感开关。  4、材质：全不锈钢加厚机身，美观大方，坚固耐用。  5、LED显示屏智能显示。  6、智能化数字机芯，进口优质元件，工作稳定可靠。  7、十八重安全保护设置，防止意外事故发生。  8、软启动技术，延长设备使用寿命。 | 12500 | 12500 |  |
| BM03 | 油烟净化一体机 | L\*1200\*1150 | 2.6 | 米 | 1、采用纯物理水膜式加静电油烟净化技术。双重除油、高效除烟，无需化学剂.  2、支持强启、通用、自锁三种保护模式，智能保护短路、拉弧、过流、过压、过温等故障。  3、配220V便拆式LED照明灯。模块化结构，可随意拆卸组装方便安装及运输。 4、产品通过依据 GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》（试行）检验项目：①实测油烟排放浓度≤0.63mg/m3 ②实测颗粒物排放浓度≤1.7mg/m3 ③实测非甲烷总烃排放浓度≤3.13mg/m3 （需在提供国家认可的检验机构出具该投标产品的完整检验（检测）报告复印件予以佐证，检测报告上须体现“CMA”标志）  5、厨房油烟前端处理，废油立即回收，无油烟残留在风管和风机内部，无需清洗风管、风机，长期使用无需更换耗材。  6、高低压电场，板式结构，净化效果加强，清洗拆除方便快捷。  7、产品钢化玻璃依据《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》 (工业和信息化部第32号令)及GB/T 26572-2011电子电气产品中限用物质的限量要求进行镉(Cd)、铅(Pb)、汞(Hg)、六价铬(Cr (VI))、多溴联苯(PBBs)、多溴二苯醚(PBDEs)的检测.结论通过。(需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  8、产品依据GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》试行、HJ/T 62-2001《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（试行）检验项目：①技术文件、产品外观、标牌、说明书 检验结果合格/符合。②本体阻力检验结果≤270pa、控制箱接地电阻检验结果＜0.2 ③额定风量下实测净化效率检验结果≥97% ④额定风量下油烟排放浓度检验结果≤0.63mg/m3 （ 需提供机构出具国家认可的检验机构出具该投标产品的完整检验（检测）报告复印件予以佐证，检测报告上须体现“CMA”标志，否则视为负偏离）  9、功能演示：具有功能：（①可扫设备独有二维码连接WIFI手机控制设备以下功能：电源开关、风机、除油、净味、照明开关②手机界面实时显示：当前温度、PM2.5浓度、故障代码、相对湿度、电压、电场状态、累计工作时间③可实时手机查看设备数据：供电类型、电场状态、风机、照明开关、清洗、供电电压、相对湿度、净味、电机累计工作时间、消毒、当前温度、故障代码、PM2.5、除油、电源板故障码、电源开关），“触屏”演示器尺寸：515MM\*135MM.  ▲10、投标人需提供需提供油烟净化一体设备依据《消毒技术规范》卫生部2002年版-2.1.3；a对白色葡萄球菌的杀灭率≥99.97%，所检项目判定合格；b对空气中自然菌杀灭率≥94.67%，所检项目判定合格；c在距离出风口5cm处的环境空气臭氧浓度≥6.1mg/m³。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志） ▲11、投标人需提供需提供油烟净化一体设备分离器依据GBT17713-2011标准，油脂分离度≥99.5%，单项判定合格.（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志） 12、投标人需提供需提供油烟净化一体设备分离器依据GB4706.1-2005电器安全标准，结果判定需符合GB4706.1-2005标准。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  13、产品通过电磁兼容试验：a，辐射骚扰，测试标准GB4343.1:2009,测试方法CISPR14-1；b，浪涌《冲击》抗扰度测试，测试标准GB/T17626.5-2008,测试方法：IEC61000-4-5，结论合格。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  14、支持强启、通用、自锁三种保护模式，智能保护短路、拉弧、过流、过压、过温等故障。  15、配220V便拆式LED照明灯。模块化结构，可随意拆卸组装方便安装及运输。 | 11600 | 30160 |  |
| BM04 | 炉拼台 | 400\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 材质要求：采用食品级SUS304不锈钢制作。面板厚度≥1.1mm,侧板层板厚度≥1.0mm,带柜体，前上翻板，内部可放调料。 | 1600 | 1600 |  |
| BM05 | 电磁单头小炒炉 | 1000\*1150\*800+400 | 1 | 台 | 1、微晶锅规格：Φ400mm，功率：15KW/380V；  2、炉面板采用304#不锈钢板厚1.5mm（实际厚度≥≥1.35mm）,侧板、前板、靠背板采用1.0mm（实际厚度≥≥0.88mm），采用一体成型面板，炉体达到IPX6的防水级别；  3、所用线盘火力大，加热速度快，更均匀，线圈盘无盲区，内部线圈全部有防水设计，采用纯铜线编织，使用寿命长；线圈盘通过稳态湿热试验、高温寿命令试验、中性盐雾耐腐蚀试验（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）  4、产品符合GB/T 17626.12-2013 《电磁兼容试验和测量技术振铃波抗扰度试验》检测标准、符合GB/T 17626.5-2008《电磁兼容试验和测量技术浪涌（冲击）抗扰度试验》检测标准（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） 5、所投电磁单头单尾小炒炉，具有由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的符合：EN62233:2008《家用及类似电器用途的电磁辐射要求及测试方法》的四个面的电磁场辐射报告。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） 6、产品符合GB/T2423.3-2016环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab:恒定湿热试验的检测要求，所投电磁炉产品中使用的档位开关在温度（25±1）℃，湿度（75±3）℃RH的潮湿箱内非工作恒湿放置240小时，试验后在室温放置2h，试验后样品外观、结构以及通电功能正常，通过实验要求。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） | 12500 | 12500 |  |
| BM06 | 工作台 | 1800\*760\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BM07 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BM08 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BM09 | 单星盆台 | 700\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1430 | 1430 |  |
| BM10 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| BM11 | 双门平台雪柜 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：420L  3、制冷温度：-5℃~+8℃  4、输入功率：260W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）  ▲8、所投冰箱锁牌符合GB 31604.49-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定》，判定依据 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属用金属材料及制品》，所检测的项目全部合格。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。 | 4200 | 4200 |  |
| BM12 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| BM13 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 6300 |  |
| BM14 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BM15 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| **BN** | **麻辣香锅** |  |  |  |  |  |  |  |
| BN01 | 炉拼台 | 400\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 材质要求：采用食品级SUS304不锈钢制作。面板厚度≥1.1mm,侧板层板厚度≥1.0mm,带柜体，前上翻板，内部可放调料。 | 1600 | 1600 |  |
| BN02 | 电磁双头单尾小炒炉 | 1800\*1150\*800+400 | 1 | 台 | 1、微晶锅规格：Φ400mm，功率：15KW/380V；  2、炉面板采用304#不锈钢板厚1.5mm（实际厚度≥≥1.35mm）,侧板、前板、靠背板采用1.0mm（实际厚度≥≥0.88mm），采用一体成型面板，炉体达到IPX6的防水级别；  3、所用线盘火力大，加热速度快，更均匀，线圈盘无盲区，内部线圈全部有防水设计，采用纯铜线编织，使用寿命长；线圈盘通过稳态湿热试验、高温寿命令试验、中性盐雾耐腐蚀试验（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）  4、产品符合GB/T 17626.12-2013 《电磁兼容试验和测量技术振铃波抗扰度试验》检测标准、符合GB/T 17626.5-2008《电磁兼容试验和测量技术浪涌（冲击）抗扰度试验》检测标准（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） 5、所投电磁单头单尾小炒炉，具有由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的符合：EN62233:2008《家用及类似电器用途的电磁辐射要求及测试方法》的六个面的电磁场辐射报告。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） 6、产品符合GB/T2423.3-2016环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab:恒定湿热试验的检测要求，所投电磁炉产品中使用的档位开关在温度（25±1）℃，湿度（75±3）℃RH的潮湿箱内非工作恒湿放置240小时，试验后在室温放置2h，试验后样品外观、结构以及通电功能正常，通过实验要求。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） | 25800 | 25800 |  |
| BN03 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 3 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 12000 |  |
| BN04 | 台式双头电磁炉 | 900\*480\*200 | 1 | 台 | 功率5KW\*2/380V。主体材质：304不锈钢材质  面板材质：黑晶钢化玻璃 | 2500 | 2500 |  |
| BN05 | 工作台 | 1800\*760\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BN06 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BN07 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BN08 | 单星盆台 | 700\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1430 | 1430 |  |
| BN09 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| BN10 | 双门平台雪柜 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：420L  3、制冷温度：-5℃~+8℃  4、输入功率：260W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）  ▲8、所投冰箱锁牌符合GB 31604.49-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定》，判定依据 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属用金属材料及制品》，所检测的项目全部合格。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。 | 4200 | 4200 |  |
| BN11 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| BN12 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 6300 |  |
| BN13 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BN14 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| **BO** | **北方面食** |  |  |  |  |  |  |  |
| BO01 | 电磁单头矮仔炉 | 650\*700\*（500+700） | 1 | 台 | 1.材质：面板采用优质SUS304不锈钢板，面板厚度≥≥1.15mm；  2.功率/电压：≥15\*2KW/380V；  3.全新防水、防油烟、防虫；  4.耐600度高温，抗冲击，高强度微晶玻璃。  5.10档旋转式档位开关，细分调节，便于厨师操作，确保温度均匀和食品美味；  6.智能显示和自动报警装置；  7.18重安全保护设置，防止意外事故发生；  8.软启动技术，延长设备使用寿命；  ▲9.所投电磁煲汤炉符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求》、GB4706.52-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电炉灶、烤箱、灶和灶单元的特殊要求》的检测要求。（需提供权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，检测报告具有合格认可标识：CMA、CNAS）。  ▲10.所投电磁煲汤炉具有由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的符合：EN 62233:2008《家用及类似电器用途的电磁辐射要求及测试方法》的六个面的电磁场辐射检测报告。（需提供权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，检测报告具有合格认可标识：CMA、CNAS）。 | 12000 | 12000 |  |
| BO02 | 油烟净化一体机 | L\*1200\*1150 | 2.2 | 米 | 1、采用纯物理水膜式加静电油烟净化技术。双重除油、高效除烟，无需化学剂.  2、支持强启、通用、自锁三种保护模式，智能保护短路、拉弧、过流、过压、过温等故障。  3、配220V便拆式LED照明灯。模块化结构，可随意拆卸组装方便安装及运输。 4、产品通过依据 GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》（试行）检验项目：①实测油烟排放浓度≤0.63mg/m3 ②实测颗粒物排放浓度≤1.7mg/m3 ③实测非甲烷总烃排放浓度≤3.13mg/m3 （需在提供国家认可的检验机构出具该投标产品的完整检验（检测）报告复印件予以佐证，检测报告上须体现“CMA”标志）  5、厨房油烟前端处理，废油立即回收，无油烟残留在风管和风机内部，无需清洗风管、风机，长期使用无需更换耗材。  6、高低压电场，板式结构，净化效果加强，清洗拆除方便快捷。  7、产品钢化玻璃依据《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》 (工业和信息化部第32号令)及GB/T 26572-2011电子电气产品中限用物质的限量要求进行镉(Cd)、铅(Pb)、汞(Hg)、六价铬(Cr (VI))、多溴联苯(PBBs)、多溴二苯醚(PBDEs)的检测.结论通过。(需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  8、产品依据GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》试行、HJ/T 62-2001《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（试行）检验项目：①技术文件、产品外观、标牌、说明书 检验结果合格/符合。②本体阻力检验结果≤270pa、控制箱接地电阻检验结果＜0.2 ③额定风量下实测净化效率检验结果≥97% ④额定风量下油烟排放浓度检验结果≤0.63mg/m3 （ 需提供机构出具国家认可的检验机构出具该投标产品的完整检验（检测）报告复印件予以佐证，检测报告上须体现“CMA”标志，否则视为负偏离）  9、功能演示：具有功能：（①可扫设备独有二维码连接WIFI手机控制设备以下功能：电源开关、风机、除油、净味、照明开关②手机界面实时显示：当前温度、PM2.5浓度、故障代码、相对湿度、电压、电场状态、累计工作时间③可实时手机查看设备数据：供电类型、电场状态、风机、照明开关、清洗、供电电压、相对湿度、净味、电机累计工作时间、消毒、当前温度、故障代码、PM2.5、除油、电源板故障码、电源开关），“触屏”演示器尺寸：515MM\*135MM.  ▲10、投标人需提供需提供油烟净化一体设备依据《消毒技术规范》卫生部2002年版-2.1.3；a对白色葡萄球菌的杀灭率≥99.97%，所检项目判定合格；b对空气中自然菌杀灭率≥94.67%，所检项目判定合格；c在距离出风口5cm处的环境空气臭氧浓度≥6.1mg/m³。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志） ▲11、投标人需提供需提供油烟净化一体设备分离器依据GBT17713-2011标准，油脂分离度≥99.5%，单项判定合格.（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志） 12、投标人需提供需提供油烟净化一体设备分离器依据GB4706.1-2005电器安全标准，结果判定需符合GB4706.1-2005标准。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  13、产品通过电磁兼容试验：a，辐射骚扰，测试标准GB4343.1:2009,测试方法CISPR14-1；b，浪涌《冲击》抗扰度测试，测试标准GB/T17626.5-2008,测试方法：IEC61000-4-5，结论合格。（需提供国家权威检验机构出具的检验报告复印件予以佐证，检验报告上须体现“CMA”，“CNAS” 标志）  14、支持强启、通用、自锁三种保护模式，智能保护短路、拉弧、过流、过压、过温等故障。  15、配220V便拆式LED照明灯。模块化结构，可随意拆卸组装方便安装及运输。 | 11600 | 25520 |  |
| BO03 | 电磁双头煮面炉 | 1500\*800\*（800+400） | 1 | 台 | 功率：10KW\*2/380v。1、全新防水、防油烟、防虫设计。  2、前置水阀，方便耐用。  3、自主研发教动九档磁感开关。  4、材质：全不锈钢加厚机身，美观大方，坚固耐用。  5、LED显示屏智能显示。  6、智能化数字机芯，进口优质元件，工作稳定可靠。  7、十八重安全保护设置，防止意外事故发生。  8、软启动技术，延长设备使用寿命。 | 24000 | 24000 |  |
| BO04 | 电热汤池台柜 | 700\*590\*230 | 1 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚1.2㎜，功率1.5KW/220v。 | 1600 | 1600 |  |
| BO05 | 工作台 | 1800\*760\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BO06 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BO07 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BO08 | 单星盆台 | 700\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1430 | 1430 |  |
| BO09 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| BO10 | 双门平台雪柜 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：420L  3、制冷温度：-5℃~+8℃  4、输入功率：260W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）  ▲8、所投冰箱锁牌符合GB 31604.49-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定》，判定依据 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属用金属材料及制品》，所检测的项目全部合格。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。 | 4200 | 4200 |  |
| BO11 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| BO12 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 6300 |  |
| BO13 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BO14 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| **BP** | **兰州拉面** |  |  |  |  |  |  |  |
| BP01 | 电磁单头矮仔炉 | 650\*700\*（500+700） | 1 | 台 | 1.材质：面板采用优质SUS304不锈钢板，面板厚度≥≥1.15mm；  2.功率/电压：≥15\*2KW/380V；  3.全新防水、防油烟、防虫；  4.耐600度高温，抗冲击，高强度微晶玻璃。  5.10档旋转式档位开关，细分调节，便于厨师操作，确保温度均匀和食品美味；  6.智能显示和自动报警装置；  7.18重安全保护设置，防止意外事故发生；  8.软启动技术，延长设备使用寿命；  ▲9.所投电磁煲汤炉符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求》、GB4706.52-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电炉灶、烤箱、灶和灶单元的特殊要求》的检测要求。（需提供权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，检测报告具有合格认可标识：CMA、CNAS）。  ▲10.所投电磁煲汤炉具有由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的符合：EN 62233:2008《家用及类似电器用途的电磁辐射要求及测试方法》的六个面的电磁场辐射检测报告。（需提供权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，检测报告具有合格认可标识：CMA、CNAS）。 | 12000 | 12000 |  |
| BP02 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 2.2 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 8800 |  |
| BP03 | 电磁双头煮面炉 | 1500\*800\*（800+400） | 1 | 台 | 功率：10KW\*2/380v。1、全新防水、防油烟、防虫设计。  2、前置水阀，方便耐用。  3、自主研发教动九档磁感开关。  4、材质：全不锈钢加厚机身，美观大方，坚固耐用。  5、LED显示屏智能显示。  6、智能化数字机芯，进口优质元件，工作稳定可靠。  7、十八重安全保护设置，防止意外事故发生。  8、软启动技术，延长设备使用寿命。 | 24000 | 24000 |  |
| BP04 | 电热汤池台柜 | 700\*590\*230 | 1 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚1.2㎜，功率1.5KW/220v。 | 1600 | 1600 |  |
| BP05 | 工作台 | 1800\*760\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BP06 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BP07 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BP08 | 单星盆台 | 700\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1430 | 1430 |  |
| BP09 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| BP10 | 双门平台雪柜 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：420L  3、制冷温度：-5℃~+8℃  4、输入功率：260W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）  ▲8、所投冰箱锁牌符合GB 31604.49-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定》，判定依据 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属用金属材料及制品》，所检测的项目全部合格。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。 | 4200 | 4200 |  |
| BP11 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| BP12 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 6300 |  |
| BP13 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BP14 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| **BQ** | **炒粉炒面** |  |  |  |  |  |  |  |
| BQ01 | 炉拼台 | 400\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 材质要求：采用食品级SUS304不锈钢制作。面板厚度≥1.1mm,侧板层板厚度≥1.0mm,带柜体，前上翻板，内部可放调料。 | 1600 | 1600 |  |
| BQ02 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 2 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 8000 |  |
| BQ03 | 电磁双头单尾小炒炉 | 1800\*1150\*800+400 | 1 | 台 | 1、微晶锅规格：Φ400mm，功率：15KW/380V；  2、炉面板采用304#不锈钢板厚1.5mm（实际厚度≥≥1.35mm）,侧板、前板、靠背板采用1.0mm（实际厚度≥≥0.88mm），采用一体成型面板，炉体达到IPX6的防水级别；  3、所用线盘火力大，加热速度快，更均匀，线圈盘无盲区，内部线圈全部有防水设计，采用纯铜线编织，使用寿命长；线圈盘通过稳态湿热试验、高温寿命令试验、中性盐雾耐腐蚀试验（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）  4、产品符合GB/T 17626.12-2013 《电磁兼容试验和测量技术振铃波抗扰度试验》检测标准、符合GB/T 17626.5-2008《电磁兼容试验和测量技术浪涌（冲击）抗扰度试验》检测标准（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） 5、所投电磁单头单尾小炒炉，具有由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的符合：EN62233:2008《家用及类似电器用途的电磁辐射要求及测试方法》的六个面的电磁场辐射报告。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） 6、产品符合GB/T2423.3-2016环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab:恒定湿热试验的检测要求，所投电磁炉产品中使用的档位开关在温度（25±1）℃，湿度（75±3）℃RH的潮湿箱内非工作恒湿放置240小时，试验后在室温放置2h，试验后样品外观、结构以及通电功能正常，通过实验要求。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） | 25800 | 25800 |  |
| BQ04 | 工作台 | 1800\*760\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BQ05 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BQ06 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BQ07 | 单星盆台 | 700\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1430 | 1430 |  |
| BQ08 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| BQ09 | 双门平台雪柜 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：420L  3、制冷温度：-5℃~+8℃  4、输入功率：260W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）  ▲8、所投冰箱锁牌符合GB 31604.49-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定》，判定依据 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属用金属材料及制品》，所检测的项目全部合格。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。 | 4200 | 4200 |  |
| BQ10 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| BQ11 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 6300 |  |
| BQ12 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| BQ13 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| **BR** | **汉堡** |  |  |  |  |  |  |  |
| BR01 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BR02 | 电磁平扒炉连下柜 | 800\*900\*（850+50） | 1 | 台 | 功率10KW/380V。1、柜式设计，超大空间。  2、全新防水、防油烟、防虫设计。  3、旋转式档位开关，便于厨师操作。  4、九段火力细分调节，确保温度均匀。  5、智能显示，时间，火力，温度一目了然。  6、智能化数字机芯，进口优质元件，工作稳定可靠。  7、十八重安全保护设置，防止意外事故发生。 8、保温温度可调。 9、定时设置开关机时间，方便节能。 | 12500 | 12500 |  |
| BR03 | 电磁双缸炸炉 | 800\*900\*（850+50） | 1 | 台 | 功率2\*5KW/220V。1、柜式设计，超大空间。  2、全新防水、防油烟、防虫设计。  3、旋转式档位开关，便于厨师操作。  4、九段火力细分调节，确保温度均匀。  5、智能显示，时间，火力，温度一目了然。  6、智能化数字机芯，进口优质元件，工作稳定可靠。  7、十八重安全保护设置，防止意外事故发生。 8、保温温度可调。 9、定时设置开关机时间，方便节能。 | 12500 | 12500 |  |
| BR04 | 电磁坑扒炉连下柜 | 800\*900\*（850+50） | 1 | 台 | 功率10KW/380V。1、柜式设计，超大空间。  2、全新防水、防油烟、防虫设计。  3、旋转式档位开关，便于厨师操作。  4、九段火力细分调节，确保温度均匀。  5、智能显示，时间，火力，温度一目了然。  6、智能化数字机芯，进口优质元件，工作稳定可靠。  7、十八重安全保护设置，防止意外事故发生。 8、保温温度可调。 9、定时设置开关机时间，方便节能。 | 12500 | 12500 |  |
| BR05 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 6 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 24000 |  |
| BR06 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BR07 | 双头华夫炉 | 500\*380\*300 | 1 | 台 | 功率2KW/220v,净重17KG。 | 1700 | 1700 |  |
| BR08 | 单头班戟炉 | 450\*485\*240 | 1 | 台 | 功率3KW/220v,净重19KG。 | 1340 | 1340 |  |
| BR09 | 双门平台雪柜 | 1800\*700\*800 | 3 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：420L  3、制冷温度：-5℃~+8℃  4、输入功率：260W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）  ▲8、所投冰箱锁牌符合GB 31604.49-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定》，判定依据 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属用金属材料及制品》，所检测的项目全部合格。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。 | 4200 | 12600 |  |
| BR10 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BR11 | 单星盆台连垃圾柜 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2600 | 2600 |  |
| BR12 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| BR13 | 饼盆车 | 470\*620\*1800 | 1 | 台 | 材质要求：1、采用食品级SUS304不锈钢板制造托条，其外表面磨雪花砂  2、支架、脚采用25\*38mmSUS304不锈钢管厚度≥1.0mm。  3、四脚采用万向静音轮。 | 1800 | 1800 |  |
| BR14 | 电烤箱 | 38L | 1 | 台 | 额定功率：1800W，额定电压：220V  容量：38L  产品特质：定时功能，温度调节  加热管数量：4根  温控范围（℃）：70-230 | 1200 | 1200 |  |
| BR15 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 2.2 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 8800 |  |
| BR16 | 单门发酵柜 | 530\*750\*1825 | 1 | 台 | 材质要求：不锈钢外壳，玻璃透视窗设计，热风循环使箱体内部温度、湿度均匀，自动进水，嵌入式拉手，整体发泡，额定功率2.62KW/220V，26盘。 | 2360 | 2360 |  |
| BR17 | 搅拌机 | 435\*450\*820 | 1 | 台 | 料桶容积 : 25L  额定电压 : ~220V/ ~380V  额定频率 : 50Hz  电机功率 : 1.00kW  最大和面量 : 8kg  搅拌转速 : 91/164/294(r/min)  整机重量 : 110kg  外型尺寸 : 435x450x820mm。 | 9800 | 9800 |  |
| BR18 | 松木案板台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用松木面板，厚度≥≥5cm，台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； | 1800 | 1800 |  |
| BR19 | 面粉车 | 500\*500\*500 | 1 | 台 | 材质要求：采用食品级SUS304不锈钢制作。面板厚度≥1.1mm,，四脚采用万向静音轮。 | 1500 | 1500 |  |
| BR20 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| BR21 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 4400 |  |
| BR22 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 1 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 6300 |  |
| **BS** | **奶茶** |  |  |  |  |  |  |  |
| BS01 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 5100 |  |
| BS02 | 碎冰机 |  | 1 | 台 | 功率：700W  产品特性：  微电脑型控制：五段式微电脑控制，使用简单方便  双重安全：双重安全联锁开关装置 使用更安全 机器寿命更长  隔音罩装置 降低高功率噪音污染  304不锈钢刀组，更耐用 更卫生  刀组 双轴承设计 减少配件消耗 延迟刀组使用寿命 | 3500 | 3500 |  |
| BS03 | 双门平台雪柜 | 1800\*700\*800 | 3 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：420L  3、制冷温度：-5℃~+8℃  4、输入功率：260W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）  ▲8、所投冰箱锁牌符合GB 31604.49-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定》，判定依据 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属用金属材料及制品》，所检测的项目全部合格。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。 | 4200 | 12600 |  |
| BS04 | 酒吧搅拌器 |  | 1 | 台 | 功率：1050W/220V,净重5-5.5kg。 | 1500 | 1500 |  |
| BS05 | 榨汁机 | 210\*200\*580 | 1 | 台 | 额定电压：220V，搅拌功率：1200W，容量：1.8L，转速38000RPM。 | 2200 | 2200 |  |
| BS06 | 单通台柜 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 10200 |  |
| BS07 | 冰粒机 | 530\*570\*(790+30) | 1 | 台 | 材质：不锈钢箱体，产冰量55KG,储冰量20KG， | 8000 | 8000 |  |
| BS08 | 净水器 | 415\*140\*425 | 1 | 台 | 流量（L/分）：1.2L  水压范围（Mpa）：0.1-0.35Mpa  温度范围（℃）：5-38℃  水质要求：市政自来水  膜规格：400加仑  用途(用水范围）：可直饮  过滤原理：反渗透  滤芯级数：2级  额定净水量：5500L  安装方式：厨下式  出水温度：常温水  是否有压力桶：无桶  回收率/废水比：55% | 4500 | 4500 |  |
| BS09 | 咖啡机 | 805\*645\*600 | 1 | 台 | 7.1英寸液晶触控屏界面，饮品制作一触及享，9档粗细研磨，可根据个人口味研磨粗细不能浓度的咖啡，专利冲泡系统，智能压力调节，1.2KG大容量豆仓，渣盒容量70块，2L可升级水箱，智能提示全自动清洗系统。 | 13800 | 13800 |  |
| BS10 | 单星盆台连垃圾柜 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2600 | 2600 |  |
| BS11 | 电开水器 | 9KW | 1 | 台 | 产品采用耐用电器元件，外壳全不锈钢制造，水箱式结构，具有自动进、自动控温及水位和温度显示功能；容量：≧60L。 | 1650 | 1650 |  |
| BS12 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| BS13 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 3 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 6600 |  |
| BS14 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 2 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 12600 |  |
| BS15 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 4 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 8800 |  |
| BS16 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| **BT** | **餐厅区** |  |  |  |  |  |  |  |
| BT01 | 不锈钢四人快餐桌 | | 251 | 台 | 材质要求：桌面一次性拉伸成型，长度1200mm，宽度600mm，餐桌整体为不锈钢材质，厚度≥0.8mm。 | 580 | 145580 |  |
| **BU** | **排烟系统** |  |  |  |  |  |  |  |
| BU01 | 不锈钢烟管 |  | 430 | 平方 | 材质要求：不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 120400 |  |
| BU02 | 不锈钢弯头变径 | | 98 | 平方 | 材质要求：不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 27440 |  |
| BU03 | 不锈钢三通 |  | 90 | 平方 | 材质要求：不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 25200 |  |
| BU04 | 法兰 |  | 86 | 对 | 3#角铁 | 120 | 10320 |  |
| BU05 | 吊码 |  | 26 | 对 | 螺纹吊杆 | 120 | 3120 |  |
| BU06 | 柜式风机 |  | 2 | 台 | （功率30KW/380v，处理风量:48000m3/h，全压1298Pa，噪音≤85dB）1、采用C式皮带传动，可以通过改变带轮传动比来调整风机的性能参数。2、配用整体式轴承座，负载能力强，使用寿命长。3、无需拆卸风管即可对叶轮和轴承进行维修和保养。 | 48000 | 96000 |  |
| BU07 | 柜式风机架 |  | 2 | 套 | 8#角铁 | 1800 | 3600 |  |
| BU08 | 超低空油烟净化器 | 50000m³/H | 2 | 台 | 1、静电油烟净化器的电离段采用锯齿电离片，不得采用电离丝结构，以保证长久耐用和避免电离丝断裂影响电离效果；  2、油烟最少去除效率不少于DOP95%，味道去除效果不低于65%，以保证油烟去除效果。  3、外壳全部为1.5冷轧板满焊制造，外表必须覆盖结实耐用的环氧树脂漆；  4、所有油烟净化器须能符合国家规范“饮食业油烟排放标准”(GB18483-2001)的要求，（需国家认可的检验机构出具的检验报告复印件予以佐证）；  ▲5、产品机械电气安全性能符合：GB/T5226.1-2019 《机械电气安全 机械电气设备 第 1 部 分：通用技术条件》（需提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告，原件备查） | 50000 | 100000 |  |
| BU09 | 净化器架 |  | 2 | 套 | 8#角铁 | 1800 | 3600 |  |
| BU10 | 软接头 |  | 1 | 套 | 帆布 | 500 | 500 |  |
| BU11 | 安装及补助材料费 | | 1 | 项 | 国标 | 28000 | 28000 |  |
| **BV** | **新风系统** |  |  |  |  |  |  |  |
| BV01 | 不锈钢鲜风管 | | 325 | 平方 | 材质要求：不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 91000 |  |
| BV02 | 不锈钢引风管 | | 357 | 平方 | 材质要求：不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 99960 |  |
| BV03 | 法兰 |  | 36 | 对 | 3#角铁 | 120 | 4320 |  |
| BV04 | 吊码 |  | 25 | 对 | 螺纹吊杆 | 120 | 3000 |  |
| BV05 | 水冷新风机 |  | 1 | 台 | 风量22000m³/h，功率2.2KW/220V，最大风压150Pa，噪音≤68Pa。 | 12000 | 12000 |  |
| BV06 | 水冷新风机架 | | 1 | 台 | 8#角铁 | 1800 | 1800 |  |
| BV07 | 新风口 |  | 30 | 个 | 材质要求：不锈钢，厚度≥0.6mm。 | 100 | 3000 |  |
| BV08 | 电动回风阀 |  | 1 | 个 | 材质：不锈钢 | 800 | 800 |  |
| BV09 | 软接头 |  | 1 | 套 | 帆布 | 500 | 500 |  |
| BV10 | 安装及补助材料费 | | 1 | 项 | 国标 | 15000 | 15000 |  |
|  | **三层厨房** |  |  |  |  |  |  |  |
| **CA** | **仓库** |  |  |  |  |  |  |  |
| CA01 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 4 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 8800 |  |
| CA02 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 9 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 19800 |  |
| CA03 | 米面地架 | 1000\*600\*300 | 3 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.地架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.地架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 500 | 1500 |  |
| CA04 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| **CB** | **粗加工** |  |  |  |  |  |  |  |
| CB01 | 洗地龙头 | 400\*400\*180 | 2 | 台 | 1.低碳钢喷涂表面处理,配置全金属高压水枪。  2.耐高温120摄氏度钢丝编织液压管，直径20mm,水枪连接1/2内丝。长度10~15M，管子耐压300PSI,可自动伸缩;  3.底座可多角度调节转盘位置; 4.不锈钢转轴，黄铜阀门，进水接口1/2内丝，毛重：20KGS | 2560 | 5120 |  |
| CB02 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| CB03 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| CB04 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| CB05 | 单星盆台 | 700\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1430 | 1430 |  |
| CB06 | 刀具消毒箱 | 420\*210\*580 | 2 | 台 | 1.面板采用食品级SUSU304不锈钢板，厚度≥1.0mm， 2.中间刀具消毒；紫外线灯消毒，带抽风机。 | 850 | 1700 |  |
| CB07 | 绞肉机 | 470\*285\*470 | 1 | 台 | 功率2.2/220V。该机器省电耐用、方便快捷、具有结构紧凑、外型美观、操作简便、效率高、耗电少、清洁保养容易、安全卫生。 | 3000 | 3000 |  |
| CB08 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| CB09 | 斜刀切片机 | 570\*445\*400 | 1 | 台 | 压铸铝合金切片机（带磨刀器）  刀片尺寸：10  转数：282/分钟  切片厚度：1-12mm | 2400 | 2400 |  |
| CB10 | 灭蝇灯 |  | 3 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 450 |  |
| CB11 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| CB12 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 3 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 5700 |  |
| CB13 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| CB14 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| CB15 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| CB16 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| CB17 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| **CC** | **热灶间** |  |  |  |  |  |  |  |
| CC01 | 电磁四头煲仔炉 | 700\*800\*800+150 | 1 | 台 | 1.功率 3.5KW\*4/380v  2.尺寸： 700\*800\*800+150mm  3.材质：面板采用优质SUS304不锈钢板，实厚≥1.25，侧板实厚1.0。  4.全新防水、防油烟、防虫结构设计  5.耐600度高温和抗强力冲击的高强度微晶玻璃  6.优质密封胶，严防渗水  7.触摸式开关控制，采用实时功率W显示，功率状态实时显示，一目了然。  8.360度磁控火力大小旋钮控制。  9.要求实现2种常用功能：定时，定温功能。  10.提供四眼煲仔炉具有EN62233:2008《家用及类似电器用途的电磁辐射要求及测试方法》的电磁场辐射报告。辐射值要求前、后、左、右、上、下均≤15%（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）。  11、电磁灶（电磁四眼煲仔炉）依据GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分:通用要求》和GB4706.52-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电磁灶 烤箱 灶和灶单元的特殊要求》标准检验项目：①对触及带电部件的防护②电动器具的启动③输入功率和电流④发热⑤耐潮湿⑥泄露电流和电气强度⑦非正常工作⑧电气间隙、爬电距离和固体绝缘⑨耐热和耐燃⑩防锈 10项检验合格。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）。 | 13000 | 13000 |  |
| CC02 | 电磁单头大炒炉 | 1000\*1150\*（800+400） | 1 | 台 | 1、锅径为Φ800mm，功率：20kw/380v；  2、灶面板采用一体成型面板，炉体采用优质全不锈钢骨架、面板采用sus304 厚1.2mm不锈钢板、侧板、前板、靠背板采用1.0mm,炉灶焊接处依据GB/T 228.1-2010《金属材料拉力测试第1部分：室温试验方法》的检测要求，焊接拉力要在10000N以上，检测合格（需提供提供国家认可的第三方检测机构出具的焊接拉力的检测报告复印件予以佐证）  3 、大炒炉前板和后背板为双LED显示屏，前板显示器（尺寸177mm\*97mm，允许±5mm）为触摸按键，双显示屏具有中文显示说明,前显示屏采用电容触摸式按键，可设定时间、水量和温度。时间设定精确到“秒”，水量设定精确到“升具有点动式电磁阀出水。可累计实时水量，并在显示屏上显示；可预设水量，1~200L范围可调，具有水量记忆功能。具有3段独立定时及定温功能，定温可1℃连续调整，调整区间可在50度到260度任意调节。  后背板显示（尺寸230mm\*142mm ，允许±5mm）具全中文故障显示，电量累计显示，实时功率kw显示，仿明火状态显示。（投标时需提供前板和后背板显示器功能演示器1套进行现场功能演示,演示内容为：具有点动式电磁阀出水；可累计实时水量，并在显示屏上显示；可预设水量，1~200L范围可调，具有水量记忆功能；具有3段独立定时及定温功能，定温可1℃连续调整，调整区间可在50度到260度任意调节。）  ▲4、采用摇摆式水龙头不锈钢304材质。需提供摇摆水龙头上的核心配件密封胶圈符合GB 4806.11-2016的食品安全国家标准的检测报告。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）  5、产品符合GB/T 17626.11-2008《电磁兼容试验和测量技术电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验》检测标准。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）  6、产品符合GB/T 17626.6-2008《电磁兼容试验和测量技术射频场感应的传导骚扰抗扰度试验》检测标准。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）  7、线盘：火力大，加热速度快，更均匀，线圈盘无盲区，内部线圈全部有防水布置，采用纯铜线编织，使用寿命长；  ▲8、电磁炉机芯具有高温储存、降温速率、随温调速的试验。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）  9、所投电磁炉提供火力开关11万次寿命检测合格，提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离；  ▲10、产品核心元器件显示屏符合GB/T 5169.11-2017 《电子电工产品着火危险试验第11部分灼热丝、热丝基本试验法成品的灼热丝可燃性试验方法》的检验要求，显示屏面板通过650℃的灼热丝成品试验。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） | 12500 | 12500 |  |
| CC03 | 炉拼台 | 400\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 材质要求：采用食品级SUS304不锈钢制作。面板厚度≥1.1mm,侧板层板厚度≥1.0mm,带柜体，前上翻板，内部可放调料。 | 1600 | 1600 |  |
| CC04 | 电磁双头小炒炉 | 1800\*1150\*800+400 | 1 | 台 | 1、微晶锅规格：Φ400mm，功率：15KW/380V；  2、炉面板采用304#不锈钢板厚1.5mm（实际厚度≥≥1.35mm）,侧板、前板、靠背板采用1.0mm（实际厚度≥≥0.88mm），采用一体成型面板，炉体达到IPX6的防水级别；  3、所用线盘火力大，加热速度快，更均匀，线圈盘无盲区，内部线圈全部有防水设计，采用纯铜线编织，使用寿命长；线圈盘通过稳态湿热试验、高温寿命令试验、中性盐雾耐腐蚀试验（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）  4、产品符合GB/T 17626.12-2013 《电磁兼容试验和测量技术振铃波抗扰度试验》检测标准、符合GB/T 17626.5-2008《电磁兼容试验和测量技术浪涌（冲击）抗扰度试验》检测标准（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） 5、所投电磁单头单尾小炒炉，具有由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的符合：EN62233:2008《家用及类似电器用途的电磁辐射要求及测试方法》的六个面的电磁场辐射报告。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） 6、产品符合GB/T2423.3-2016环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab:恒定湿热试验的检测要求，所投电磁炉产品中使用的档位开关在温度（25±1）℃，湿度（75±3）℃RH的潮湿箱内非工作恒湿放置240小时，试验后在室温放置2h，试验后样品外观、结构以及通电功能正常，通过实验要求。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证） | 25800 | 25800 |  |
| CC05 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 7.75 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 31000 |  |
| CC06 | 电磁三门蒸柜 | 1000\*1150\*1850 | 1 | 台 | 1、功率：30kw/380v；  2、炉体采用优质全不锈钢骨架、面板采用sus304 厚1.2mm不锈钢板、侧板、前板、靠背板采用1.0mm。  3、采用通过安全型保护测试的1-9档磁控火力开关，耐用并能很灵敏控制需求档位，火力细分让加热火力更平滑，真正达到明火仿真技术；  4、采用符合GB4208-2008《外壳防护等级（IP代码）》达到IPX7等级的灯板（火力大小显示屏）；（需提供专业检测机构出具的灯板（火力大小显示屏）检测报告复印件予以佐证）  5、智能显示和自动报警装置  6、烹制时间可进行设置，让使用操作更加省心  7、实时温度显示，状态一目了然  8、自动进水，缺水，断电，防干烧多重保护，使用更加安全放心  9、电磁场辐射极低，须符合国家标准  ▲ 10、产品核心元器件PCB板，符合 JIS Z3198-6:2003标准的检测要求，对样品IC引脚进行拉力试验，速度为10mm/min，直到引脚脱离，力值≦36N。(需提供检测报告复印件予以佐证）。  ▲11、产品核心元器件档位开关符合GB/T2423.3-2016环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab:恒定湿热试验的检测要求，所投电磁炉产品中使用的档位开关在温度（25±1）℃，湿度（75±3）％RH的潮湿箱内非工作恒湿放置240小时，试验后在室温放置2h，试验后样品外观、结构以及通电功能正常，通过实验要求。（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）。  ▲12、产品核心元器件显示屏符合混合气体腐蚀试后后的外观评级（RA )的表示，依据GB/T 6461-2002《金属基体上金属和共他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级，所投电磁炉产品中使用的显示屏通过检测要求（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）。  ▲13、所投电磁炉提供火力开关11万次寿命检测合格的检测报告（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）。  ▲14、所投电磁炉使用的航空插头，能承受300N的拉力测试，信息输出可靠。能通过高温贮存试验要求（需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件予以佐证）。 | 21000 | 21000 |  |
| CC07 | 炉拼台 | 400\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 材质要求：采用食品级SUS304不锈钢制作。面板厚度≥1.1mm,侧板层板厚度≥1.0mm,带柜体，前上翻板，内部可放调料。 | 1600 | 1600 |  |
| CC08 | 双掩门蒸柜 | 1410\*555\*1650 | 1 | 台 | 1、双门24盘，蒸饭量：120KG/次，用电功率：24KW/380V。  2、控制器采用触摸屏微电脑程序控制器，要有蒸饭，海鲜，面食，蒸肉，蒸罐选择功能,；同时演示缺水报警功能，设有24小时预约开机功能，时间、温度应能实时显示。  3、蒸饭模式下，烹调结束后应可自动进入设定好的保温程序(60-90℃)，以确保食品中心温度满足国家卫生标准（食品中心温度≥75℃）。  4、蒸罐模式下采用分段加热节能模式：第一段为全功率加热（12KW），加热时间由厨师根据烹饪需求设置，第二段为节能半功率加热（6KW），加热时间由厨师根据烹饪需求设置，文火慢炖极大的加强了炖品内的口味及营养的释放，第三段为保温模式，蒸炖加热结束后应可自动进入由厨师设定好的保温程序（60~90℃）以确保食品中心温度满足国家卫生标准（食品中心温度≥75℃）。  备注：需提供蒸饭车控制器一套，自带安全电源并现场通电演示上述功能（演示器规格为：158\*90\*64mm、控制器规格偏差为：±5mm），确保上述功能可实现。  5、双浮球水位控制以确保安全； | 8800 | 8800 |  |
| CC09 | 电磁单头矮仔炉 | 650\*700\*（500+700） | 1 | 台 | 1.材质：面板采用优质SUS304不锈钢板，面板厚度≥≥1.15mm；  2.功率/电压：≥15\*2KW/380V；  3.全新防水、防油烟、防虫；  4.耐600度高温，抗冲击，高强度微晶玻璃。  5.10档旋转式档位开关，细分调节，便于厨师操作，确保温度均匀和食品美味；  6.智能显示和自动报警装置；  7.18重安全保护设置，防止意外事故发生；  8.软启动技术，延长设备使用寿命；  ▲9.所投电磁煲汤炉符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求》、GB4706.52-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电炉灶、烤箱、灶和灶单元的特殊要求》的检测要求。（需提供权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，检测报告具有合格认可标识：CMA、CNAS）。  ▲10.所投电磁煲汤炉具有由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的符合：EN 62233:2008《家用及类似电器用途的电磁辐射要求及测试方法》的六个面的电磁场辐射检测报告。（需提供权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，检测报告具有合格认可标识：CMA、CNAS）。 | 12000 | 12000 |  |
| CC10 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| CC11 | 打荷台柜 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# ≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф51mmX3.0mm不锈钢重力脚； | 5100 | 10200 |  |
| CC13 | 洗地龙头 | 400\*400\*180 | 1 | 台 | 1.低碳钢喷涂表面处理,配置全金属高压水枪。  2.耐高温120摄氏度钢丝编织液压管，直径20mm,水枪连接1/2内丝。长度10~15M，管子耐压300PSI,可自动伸缩;  3.底座可多角度调节转盘位置; 4.不锈钢转轴，黄铜阀门，进水接口1/2内丝，毛重：20KGS | 2560 | 2560 |  |
| CC14 | 双星盆台 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2000 | 2000 |  |
| CC15 | 刀具消毒箱 | 420\*210\*580 | 1 | 台 | 1.面板采用食品级SUSU304不锈钢板，厚度≥1.0mm， 2.中间刀具消毒；紫外线灯消毒，带抽风机。 | 850 | 850 |  |
| CC16 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 2200 |  |
| CC17 | 四门高身雪柜 | 1220\*700\*1970 | 2 | 台 | 1、不锈钢门板，门内衬内箱底板一次性拉伸成型，圆角，方便清洁卫生，符合食品卫生安全标准。  2、容积：860L  3、冷藏温度：-5℃~+8℃，冷冻温度：-5℃~-15℃。  4、输入功率：450W  5、LED温度显示屏，机械温控器，柜内温度一目了然。  6、外壳采用优质不锈钢板制作，环戊烷聚氨酯发泡保温层。  ▲7、所投冰箱符合GB 26920.2-2015、SB/T 10794.2-2012、GB/T 21001.2-2015认证要求，产品符合总有效容积、耗电量认证规则的要求。（需提权威检测机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离）。  ▲8、所投冰箱符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、SB 10424-2007 的检测要求，产品通过安全全项目检测要求。（需提供国家级专业机构出具的检测报告复印件予以佐证，否则视为负偏离） | 6300 | 12600 |  |
| CC18 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 4400 |  |
| CC19 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 4 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 8800 |  |
| CC20 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| CC21 | 厨房自动灭火系统 | 双瓶组 | 1 | 套 | 1.灭火系统属于纯机械机构，无需电控制，安全可靠。不会因停电等原因而造成系统无法启动。  2.系统通过感温系统对厨房进行24小时监控，当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，在5-8秒之内扑灭火情。也可以在火灾发生初期，人工启动灭火装置进行自动灭火。  3.系统配有全铜水流控制阀，当系统启动后，控制阀等灭火剂喷洒完后，自动喷水，并持续对灶台及设备进行降温和清洗，直到人工把水关掉。  4. 所有安装管路全部为SUS304不锈钢材质，采用铜卡螺丝固定，套丝连接，安全可靠，经久耐用。对比管卡、铆钉式固定、卡压式连接，长期使用不会出现松脱，卡压胶圈风化、破损现象。 | 22000 | 22000 |  |
| **CD** | **售饭间** |  |  |  |  |  |  |  |
| CD01 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 4400 |  |
| CD02 | 四格热汤池柜 | 1500\*700\*800 | 3 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚度≥1.1㎜,侧板厚度≥1.1㎜。 2、有恒温装置缺水保护，带排水功能。 3、功率3KW/配5个1/1食物盆冲压成形连盖。 4、脚柱为φ50不锈钢重力脚，推拉式不锈钢门。 | 5800 | 17400 |  |
| CD03 | 暖饭车 | 700\*700\*800 | 3 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚度≥1.1㎜,侧板厚度≥1.0㎜。 2、有恒温装置缺水保护，带排水功能。 3、功率3KW/，桶φ45cm。 4、脚柱为φ50不锈钢重力脚。 | 2800 | 8400 |  |
| CD04 | 暖汤车 | 700\*700\*800 | 3 | 台 | 材质要求：1、材料采用食品级SUS304不锈钢板，面板厚度≥1.1㎜,侧板厚度≥1.0㎜。 2、有恒温装置缺水保护，带排水功能。 3、功率3KW/，桶φ45cm。 4、脚柱为φ50不锈钢重力脚。 | 2800 | 8400 |  |
| CD05 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 4400 |  |
| CD06 | 紫外线杀菌灯 | | 3 | 台 | 石英管状玻璃外壳，发射短波紫外线辐射，253.7nm(UV-C)，具有杀菌的作用，玻璃会把产生臭氧的波长为185nm的辐射过滤掉用来杀死细菌、病毒及其他微生物或使之失去活性\n光源类型: 杀菌消毒 | 180 | 540 |  |
| CD07 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 5 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 11000 |  |
| CD08 | 洗手台 | 500\*500\*400+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背。 | 650 | 650 |  |
| CD09 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| **CE** | **洗碗间、消毒间** | |  |  |  |  |  |  |
| CE01 | 灭蝇灯 |  | 1 | 台 | 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/220V；覆盖面积：40㎡ | 150 | 150 |  |
| CE02 | 大单星盆台 | 1000\*700\*800+150 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆800\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 1900 | 3800 |  |
| CE03 | 洗地龙头 | 400\*400\*180 | 1 | 台 | 1.低碳钢喷涂表面处理,配置全金属高压水枪。  2.耐高温120摄氏度钢丝编织液压管，直径20mm,水枪连接1/2内丝。长度10~15M，管子耐压300PSI,可自动伸缩;  3.底座可多角度调节转盘位置; 4.不锈钢转轴，黄铜阀门，进水接口1/2内丝，毛重：20KGS | 2560 | 2560 |  |
| CE04 | 收污台 | 1200\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304磨砂不锈钢板制造，厚度≥1.1mm，台面开280mm圆孔，侧板厚度≥1.0mm | 2500 | 2500 |  |
| CE05 | 挂墙茜架 | 1200\*300\*300 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304磨砂不锈钢板制造，厚度≥1.1mm。 | 600 | 1200 |  |
| CE06 | 双星污碟台 | 2200\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆500\*500\*280mm厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背；台脚采用38x38mm不锈钢方管及配不锈钢可调节子弹脚； 横通用25x25mm不锈钢方管。 | 2500 | 2500 |  |
| CE07 | 花洒龙头 |  | 1 | 台 | 材质：不锈钢 | 800 | 800 |  |
| CE08 | 通道式洗碗机 | | 1 | 台 | 1、主洗喷臂：3+32、漂洗喷臂：1+13、。入口宽度： 660mm。 4、最大清洗高度：185mm5、最大洗涤量；3000个/H。6、耗水量：320（H/L） 。7、清洗水箱容积：110L 。 8、洗涤温度： 55-65℃。 9、漂洗温度：82-90℃ 。 10、总功率：69KW  11、供电要求：380V50Hz 3P(三相五线制）铜线：3\*50+2\*35  12、机器传送带速度,速度2.6-3.2米/分钟:  13、由入口区、主洗区、预漂洗区、清水漂洗 烘干区、出口区组成;  14、机器采用模块化设计尺寸要求总长2856\*1000\*1950，  15、主洗区均由3根上洗涤臂和3根下洗涤臂组成,使用40-60℃的循环水在高压下清洗污渍。  16、高温漂洗区由上下各1根漂洗臂组成75-95℃的高温清水进行消毒;洗涤采用110度专用食品级耐高温喷嘴,避免残渣堵住喷嘴,提高餐具跟水的接触面积,保证无死角.  17、洗碗机进出口设有防卡装置，避免在运行使用操作失误时对餐具机身起到保护作用。  18、机器配置智能集成电路控制系统，智能显示机器运行数据,包括加热区域温度、时间和日期,机器故障信息包括操作日志、运行时间、故障代码等19种代码。  19、洗碗机设备采用防滑，防振，耐腐蚀，可带调节高低万向轮。方便安装设备的运输和清洗维护设备时移动。  20、洗碗机排水箱上方采用凹型镂空过滤截渣盘 防止残渣掉入水箱，影响水泵的过载，和堵塞预留口。清理残渣只需轻轻提起，方便省时省力。  21、(1)网带整段传送：餐具自始至终定位传送。洗碗机上方设软压带防止餐具在水的高压冲击下避免了餐具的破损和跳动。（2）无需装筐大大节省人力。（3）水位自动感应进水，所有水箱都有配水位电磁阀。  22、洗碗机依据GB/T4208-2017、GB/T2423.2-2008，通过高温测试，通过连续24h，在65摄氏度温度下测试后，产品应无可见的物理性损坏，功能正常。(提供检测报告并加盖公章，原件备查)  23、洗碗机依据GB/T2423.10-2008、GB/T2423.1-2008，通过振动测试，在轴向X，振动范围（Hz）10~55，振动幅度0.35mm；在轴向Y，振动范围（Hz）10~55，振动幅度0.35mm；在轴向Z，振动范围（Hz）10~55，振动幅度0.35mm；时间3h/轴，产品应无可见的物理性损坏，功能正常。（提供检测报告并加盖公章，原件备查）  24、洗碗机依据GB/T10125-2012，通过盐雾测试，通过连续96h，盐雾沉降量1.5mL/cm2/h，压缩空气压力121Kpa下测试后，产品应外观无明显变化，无腐蚀红锈出现，功能正常使用。（提供检测报告并加盖公章，原件备查）。 | 98000 | 98000 |  |
| CE09 | 水幕式油烟净化一体机 | L\*1200\*650 | 1.5 | 米 | 材质要求：优质304#不锈钢板材，厚度≥1.0mm。1、循环水进入一体机进入管径喷头喷入烟罩内，由于喷头的设计比较独特，使水流呈扇形雾状喷出，且覆盖的面积也比较宽阔，不会出现水雾死角区。部分体积较大的水珠，经反射板反弹，可再雾化。  2、油烟由于系统的强制抽风，在往上流动的过程中与雾水交叉混合，此时由于风速不高，水雾最大限度的与油烟混合并产生皂化反应，对油烟起净化分离作用，油及气味全随水而出。 3、穿过雾水区的水气混合体在气水分离扇的旋转作用下，气体被抽风系统的风机抽走，水又流回水循环系统。  4、与油烟相遇过的雾水打在托水板上流回水槽，由水槽进入控制系统。 | 4000 | 6000 |  |
| CE10 | 洁碟台 | 1000\*1000\*760 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304磨砂不锈钢板制造，厚度≥1.1mm，层板厚度≥1.0mm | 1200 | 1200 |  |
| CE11 | 小餐具车 | 1000\*500\*750 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304磨砂不锈钢板制造，厚度≥1.1mm，层板厚度≥1.0mm，四脚采用万向静音轮。 | 2100 | 4200 |  |
| CE12 | 四层层架 | 1500\*500\*1550 | 2 | 台 | 材质要求：1.脚柱采用食品级SUS304不锈钢方管38\*38mm厚度≥1.0mm，配SUS304全不锈钢升降调节脚； 2.货架加固边梁杆采用38×25mmSUS304不锈钢方管厚度≥1.0mm； 3.货架层采用SUS304不锈钢方管25\*13mm厚度≥1.0mm制作。 | 2200 | 4400 |  |
| CE13 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 2 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# 厚度≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф50不锈钢重力脚； | 4600 | 9200 |  |
| CE14 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 材质要求：1、面板采用食品级SUSU304不锈钢板一体成型工艺，厚度≥1.1mm；层板厚度≥1.0mm。  2、面板内配18MM实心胶合木板，木板下用不锈钢U形板加强筋。  3、工作台脚为38\*38mm不锈钢方管带可调试不锈钢子弹脚。 | 2200 | 2200 |  |
| CE15 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 2 | 台 | 材质要求：1.面板板采用食品级SUS304不锈钢板，厚度≥1.1mm。 2.层、低、边、板采用304# 厚度≥1.0mm不锈钢板； 3.台脚采用Ф50不锈钢重力脚； | 4600 | 9200 |  |
| CE16 | 双门消毒柜 | 1300\*630\*1940 | 2 | 台 | 1.额定电压：220V  2.额定功率：≥4120W  3.容积：≥800L  4.材质：304#食品级不锈钢箱体，无磁加粗层架  5.加厚整体发泡工艺，耐高温工艺；  6.光波管加热带可视窗，带热风循环消毒系统 | 9880 | 19760 |  |
| **CF** | **开水、洗手、收污区** | |  |  |  |  |  |  |
| CF01 | 三层收污车 | 1000\*500\*750 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304磨砂不锈钢板制造，厚度≥1.1mm，层板厚度≥1.0mm，四脚采用万向静音轮。 | 2100 | 4200 |  |
| CF02 | 收污柜 | 1200\*700\*800+150 | 1 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304磨砂不锈钢板制造，厚度≥1.1mm，台面开280mm圆孔，侧板厚度≥1.0mm | 2500 | 2500 |  |
| CF03 | 开水器连座 | 9KW | 1 | 台 | 产品采用耐用电器元件，外壳全不锈钢制造，水箱式结构，具有自动进、自动控温及水位和温度显示功能；容量：≧60L。 | 1650 | 1650 |  |
| CF04 | 洗手槽 | 500\*500\*400+150 | 2 | 台 | 材质要求：面板采用食品级SUS304不锈钢板制作，厚度≥1.1mm，星盆厚度≥1.1mm，背板与面板采用R9圆弧角制作,便于清洗,不留卫生死角，150mm挡水背。 | 650 | 1300 |  |
| **CG** | **餐厅区** |  |  |  |  |  |  |  |
| CG01 | 不锈钢四人快餐桌 | | 53 | 台 | 材质要求：桌面一次性拉伸成型，长度1200mm，宽度600mm，餐桌整体为不锈钢材质，厚度≥0.8mm。 | 580 | 30740 |  |
| **CH** | **排烟系统** |  |  |  |  |  |  |  |
| CH01 | 不锈钢烟管 |  | 280 | 平方 | 材质要求：不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 78400 |  |
| CH02 | 不锈钢弯头变径 | | 55 | 平方 | 材质要求：不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 15400 |  |
| CH03 | 不锈钢三通 |  | 42 | 平方 | 材质要求：不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 11760 |  |
| CH04 | 法兰 |  | 60 | 对 | 3#角铁 | 120 | 7200 |  |
| CH05 | 吊码 |  | 15 | 对 | 螺纹吊杆 | 120 | 1800 |  |
| CH06 | 柜式风机 |  | 1 | 台 | （功率15KW/380v，处理风量:22000m3/h，全压1086Pa，噪音≤85dB）1、采用C式皮带传动，可以通过改变带轮传动比来调整风机的性能参数。2、配用整体式轴承座，负载能力强，使用寿命长。3、无需拆卸风管即可对叶轮和轴承进行维修和保养。 | 18000 | 18000 |  |
| CH07 | 柜式风机架 |  | 1 | 套 | 8#角铁 | 1800 | 1800 |  |
| CH08 | 超低空油烟净化器 | 10000m³/h | 2 | 台 | 1、静电油烟净化器的电离段采用锯齿电离片，不得采用电离丝结构，以保证长久耐用和避免电离丝断裂影响电离效果；  2、油烟最少去除效率不少于DOP95%，味道去除效果不低于65%，以保证油烟去除效果。  3、外壳全部为1.5冷轧板满焊制造，外表必须覆盖结实耐用的环氧树脂漆；  4、所有油烟净化器须能符合国家规范“饮食业油烟排放标准”(GB18483-2001)的要求，（需国家认可的检验机构出具的检验报告复印件予以佐证）；  ▲5、产品机械电气安全性能符合：GB/T5226.1-2019 《机械电气安全 机械电气设备 第 1 部 分：通用技术条件》（需提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告，原件备查） | 10000 | 20000 |  |
| CH09 | 净化器架 |  | 1 | 套 | 8#角铁 | 1800 | 1800 |  |
| CH10 | 软接头 |  | 1 | 套 | 帆布 | 500 | 500 |  |
| CH11 | 安装及补助材料费 | | 1 | 项 | 国标 | 25000 | 25000 |  |
| **CI** | **新风系统** |  |  |  |  |  |  |  |
| CI01 | 不锈钢鲜风管 | | 185 | 平方 | 材质要求：不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 51800 |  |
| CI02 | 不锈钢引风管 | | 220 | 平方 | 材质要求：不锈钢，厚度≥1.0mm。 | 280 | 61600 |  |
| CI03 | 法兰 |  | 20 | 对 | 3#角铁 | 120 | 2400 |  |
| CI04 | 吊码 |  | 15 | 对 | 螺纹吊杆 | 120 | 1800 |  |
| CI05 | 水冷新风机 |  | 1 | 台 | 风量15000m³/h，功率1.1KW/220V，最大风压150Pa，噪音≤68Pa。 | 8800 | 8800 |  |
| CI06 | 水冷新风机架 | | 1 | 台 | 8#角铁 | 1800 | 1800 |  |
| CI07 | 新风口 |  | 20 | 个 | 材质要求：不锈钢，厚度≥0.6mm。 | 100 | 2000 |  |
| CI08 | 电动回风阀 |  | 1 | 个 | 材质：不锈钢 | 800 | 800 |  |
| CI09 | 软接头 |  | 1 | 套 | 帆布 | 500 | 500 |  |
| CI10 | 安装及补助材料费 | | 1 | 项 | 国标 | 12000 | 12000 |  |
| **合计：** |  |  |  |  |  |  | **5928250** |  |

三、商务条件**（以“★”标示的内容为不允许负偏离的实质性要求）**

**包：1  
1、交付地点：福建省龙岩市长汀县长汀一中新校区   
2、交付时间：合同签订后30天内交货  
3、交付条件：验收合格  
4、是否收取履约保证金：否  
5、是否邀请投标人参与验收：否  
6、验收方式数据表格**

| 验收期次 | 验收期次说明 |
| --- | --- |
| 1 | 详见招标文件验收要求 |

**7、支付方式数据表格**

| 支付期次 | 支付比例(%) | 支付期次说明 |
| --- | --- | --- |
| 1 | 95 | 全部货物交货并最终验收合格后，采购人凭验收合格材料向供货方支付95%的合同款，中标人提供全额的增值税专用发票。 |
| 2 | 5 | 余款5%待质保期满后付清。 |

8、投标报价

8.1、投标统一以人民币报价。

8.2、投标人应以包括货物所涉及的有关项目的所有费用进行报价，包括货物制造、备件、工具、技术资料、税金、保险、包装、运输、装卸、安装、调试、检验、验收、培训、保修等一切相关费用。

9、安装、调试及验收

9.1、安装、调试

（1）合同签订后，中标人须将安装所须要求和水、电、气要求通知采购人。根据甲方要求和设 计图纸安装、调试\线路铺设、管道铺设固定等。

（2）由中标人负责将设备按签订合同的具体数量、具体地点运送到最终目的地，中标人应在接到采购人通知后在规定的时间内负责派技术人员到现场进行安装、调试，并负责调试至验收合格交付采购人使用。

（3）中标人负责组织专业技术人员进行货物安装调试，采购人应提供必须的基本条件和专人配合，保证各项安装工作顺利进行。

（4）中标人应在合同签订时向采购人提供安装、调试及试运行的进度计划表。

（5）设备到达最终用户现场后，中标人的工程师到采购人的现场安装设备，同时应向采购人介绍设备功能及特殊分析并进行现场演示。

（6）设备进场后须在接到采购人安装通知后一周内安装调试完毕并交付使用。

9.2、验收

（1）验收标准

投标人所提供的设备必须是制造厂家生产的崭新的未开箱的原包装设备。所有设备按厂家设备验收标准（符合国家或行业或地方标准）、招标文件、投标文件等有关内容进行验收。投标人提供设备的制造标准及技术规范等有关资料必须符合中国相应有关标准、规范要求。

（2）验收程序和方法

①出厂检验

中标人在设备出厂前，应按设备技术标准规定的检验项目和检验方法进行全面检验，中标人应随同货物出具供货证明、产地证书、出厂检验报告和设备质量合格证等。结果必须符合验收标准的要求。

②中标人自检

设备在安装地安装完毕后，要求中标人对所有设备的性能进行自检，检验结果必须符合招标文件技术要求以及合同中相关条款，同时向采购人提供自检记录。

③验收与最终验收

中标人自检后，中标人与采购人一同按招标文件以及合同相关条款要求对设备进行验收，验收结果应符合采购人使用要求。安装完毕后，中标人需派有设备调试经验的技术人员对设备进行调试，按验收指标逐项测试，直至全部达到要求。

（3）验收所发生的一切费用均由中标人承担。

10、技术资料要求

中标人应向采购人提供以下目录的技术资料壹套，各项指标和参数应符合验收标准，采购人有权委托中国 有资格单位或机构对设备性能、精度进行校核。

10.1、出厂明细表(装箱单)；

10.2、出厂检验报告和合格证书；

10.3、使用说明书；

10.4、安装手册、操作手册、维修手册

10.5、设备安装、调试维修线路原理图；

10.6、零部件目录；

10.7、相关文件、支持程序软盘或光盘；

10.8、安装、维修及操作手册；

10.9、提供原产 地制造商的产品证明；

10.10、合同中要求的其它文件资料。

11、专用工具和特殊工具

11.1、专用工具：中标人应向采购人提供一套维修所需的专用工具及清单(清单附在投标文件中)。

11.2、特殊工具：中标人应向采购人提供货物安装和维修所需的特殊工具及清单和中文说明书，其费用包括在投标总价内。  
12、质量保证期及售后 服务

12.1、质量保证期：本项目免费保修期为三年，免费保修期自验收合格之日起计算。

12.2、保修期内：免费进行设备安全调试；免费上门维修保养及更换配件；在质量保证期内设备运行发生故障时，供货方在接到采购人故障通知后2小时内响应要求，48小时内应委派专业技术人员到现场免费提供咨询、维修和更换有缺陷的零部件或整机等服务，并及时填写维修报告(包括故障原因、处理情况及采购人意见等)报采购人备案，若48小时内无法排除故障，则应先提供同档 次备用机供采购人使用。其中发生一切费用由供货方承担。质量保证期内供货方有责任对设备进行不定期的巡查检修。保修期内设备开机率需在95%以上。

12.3、保修期外：设备保修期过后，收到用户方通知后2小时内响应，48小时内派人到达现场解决，承担终身维修服务。维修过程不收任何维修费、差旅费等，仅收取配件费并按当年市场最低价供应。

12.4、投标人应响应本次采购售后 服务要求并在投标文件中提供详细具体的售后 服务条件及保证，也可视自身能力在投标文件中提供更优、更合理的售后 服务承诺。

13、培训要求

13.1、中标人应根据新仪器特点，免费对采购人技术人员、管理人员进行操作、维修、保养等方面的专业培训，直至能独立操作。中标人委派的专业技术人员所需费用均由中标人承担。

13.2、提供现场培训，可根据用户需求举办不定期培训，帮助用户提高日常基本维护技能和系统的操作、管理满足工作的需要。

四、其他事项

1、除招标文件另有规定外，若出现有关法律、法规和规章有强制性规定但招标文件未列明的情形，则投标人应按照有关法律、法规和规章强制性规定执行。

2、其他：

（1）投标人选定的投标货物技术性能必须符合或优于招标文件的技术性能要求。

（2）投标人应根据招标文件的技术要求条款，在投标文件中详细说明所提供设备的品 牌、技术规格和参数、产地。

（3）本文所述技术要求，应视为保证涉及系统运行所需的最低要求，如有遗漏，投标人应予以补充，否则，一旦中标将认为投标人认同遗漏部分并免费提供。

（4）投标人所提供的货物应是先进的、可靠的，投标人投标文件应严格按招标文件要求的格式提交，其中的详细报价表、货物说明一览表、售后 服务承诺、质量保证承诺将作为评审时重要的评价因素之一。

**第六章   政府采购合同（参考文本）**

**编制说明**

**1、签订合同应遵守政府采购法、民法典。**

**2、签订合同时，采购人与中标人应结合招标文件第五章规定填列相应内容。招标文件第五章已有规定的，双方均不得变更或调整；招标文件第五章未作规定的，双方可通过友好协商进行约定。**

**3、国家有关部门对若干合同有规范文本的，可使用相应合同文本。**

甲方：（采购人全称）

乙方：（中标人全称）

根据招标编号为            的（填写“项目名称”）项目（以下简称：“本项目”）的招标结果，乙方为中标人。现经甲乙双方友好协商，就以下事项达成一致并签订本合同：

1、下列合同文件是构成本合同不可分割的部分：

1.1合同条款；

1.2招标文件、乙方的投标文件；

1.3其他文件或材料：□无。□（若有联合协议或分包意向协议）。

2、合同标的

（按照实际情况编制填写，可以是表格或文字描述）。

3、合同总金额

3.1合同总金额为人民币大写：              元（￥              ）。

4、合同标的交付时间、地点和条件

4.1交付时间：                     ；

4.2交付地点：                     ；

4.3交付条件：                     。

5、合同标的应符合招标文件、乙方投标文件的规定或约定，具体如下：

（按照实际情况编制填写，可以是表格或文字描述）。

6、验收

6.1验收应按照招标文件、乙方投标文件的规定或约定进行，具体如下：

（按照实际情况编制填写，可以是表格或文字描述）。

6.2本项目是否邀请其他投标人参与验收：

□不邀请。□邀请，具体如下：（按照招标文件规定填写）。

7、合同款项的支付应按照招标文件的规定进行，具体如下：

（按照实际情况编制填写，可以是表格或文字描述，包括一次性支付或分期支付等）。

8、履约保证金

□无。□有，具体如下：（按照招标文件规定填写）。

9、合同有效期

（按照实际情况编制填写，可以是表格或文字描述）。

10、违约责任

（按照实际情况编制填写，可以是表格或文字描述）。

11、知识产权

11.1乙方提供的采购标的应符合国家知识产权法律、法规的规定且非假冒伪劣品；乙方还应保证甲方不受到第三方关于侵犯知识产权及专利权、商标权或工业设计权等知识产权方面的指控，若任何第三方提出此方面指控均与甲方无关，乙方应与第三方交涉，并承担可能发生的一切法律责任、费用和后果；若甲方因此而遭致损失，则乙方应赔偿该损失。

11.2若乙方提供的采购标的不符合国家知识产权法律、法规的规定或被有关主管机关认定为假冒伪劣品，则乙方中标资格将被取消；甲方还将按照有关法律、法规和规章的规定进行处理，具体如下：（按照实际情况编制填写）。

12、解决争议的方法

12.1甲、乙双方协商解决。

12.2若协商解决不成，则通过下列途径之一解决：

□提交仲裁委员会仲裁，具体如下：（按照实际情况编制填写）。

□向人民法院提起诉讼，具体如下：（按照实际情况编制填写）。

13、不可抗力

13.1因不可抗力造成违约的，遭受不可抗力一方应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，并在随后取得有关主管机关证明后的15日内向另一方提供不可抗力发生及持续期间的充分证据。基于以上行为，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

13.2本合同中的不可抗力指不能预见、不能避免、不能克服的客观情况，包括但不限于：自然灾害如地震、台风、洪水、火灾及政府行为、法律规定或其适用的变化或其他任何无法预见、避免或控制的事件。

14、合同条款

（按照实际情况编制填写。招标文件第五章已有规定的，双方均不得变更或调整；招标文件第五章未作规定的，双方可通过友好协商进行约定）。

15、其他约定

15.1合同文件与本合同具有同等法律效力。

15.2本合同未尽事宜，双方可另行补充。

15.3合同生效：自签订之日起生效；通过福建省政府采购网上公开信息系统采用电子形式签订合同的，签订之日以系统记载的双方使用各自CA证书在合同上加盖单位公章或合同章的日期中的最晚时间为准。

15.4本合同一式（填写具体份数）份，经双方授权代表签字并盖章后生效。甲方、乙方各执（填写具体份数）份，送（填写需要备案的监管部门的全称）备案（填写具体份数）份，具有同等效力。

15.5其他：□无。□（按照实际情况编制填写需要增加的内容）。

（以下无正文）

甲方：                                  乙方：

住所：                                  住所：

单位负责人：                            单位负责人：

委托代理人：                            委托代理人：

联系方法：                              联系方法：

开户银行：                              开户银行：

账号：                                  账号：

签订地点：

签订日期：    年   月   日

**第七章   投标文件格式**

**编制说明**

1、除招标文件另有规定外，本章中：

1.1涉及投标人的**“全称”**：

（1）不接受联合体投标的，指**投标人的全称**。

（2）接受联合体投标且投标人为联合体的，指**牵头方的全称**并加注**（联合体牵头方）**，即应表述为：**“牵头方的全称（联合体牵头方）”**。

1.2涉及投标人**“加盖单位公章”**：

（1）不接受联合体投标的，指**加盖投标人的单位公章**。

（2）接受联合体投标且投标人为联合体的，指**加盖联合体牵头方的单位公章**。

1.3涉及**“投标人代表签字”**：

（1）不接受联合体投标的，指由**投标人的单位负责人或其授权的委托代理人签字**，由委托代理人签字的，应提供“单位负责人授权书”。

（2）接受联合体投标且投标人为联合体的，指由**联合体牵头方的单位负责人或其授权的委托代理人签字**，由委托代理人签字的，应提供“单位负责人授权书”。

1.4**“其他组织”**指合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户等。

1.5**“自然人”**指具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的中国公民。

2、除招标文件另有规定外，本章中**“投标人的资格及资信证明文件”**：

2.1投标人应按照招标文件第四章第1.3条第（2）款规定及本章规定进行编制，如有必要，可增加附页，附页作为资格及资信文件的组成部分。

2.2接受联合体投标且投标人为联合体的，联合体中的各方均应按照本章第2.1条规定提交相应的全部资料。

3、投标人对投标文件的索引应编制页码。

4、除招标文件另有规定外，本章中：

4.1除《检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函》外，招标文件要求原件的，投标人在纸质投标文件正本中应提供原件；招标文件要求复印件的，投标人在纸质投标文件中提供原件、复印件（含扫描件）皆可；招标文件对原件、复印件未作要求的，投标人在纸质投标文件中提供原件、复印件（含扫描件）皆可。

4.2除《检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函》外，若投标人提供注明“复印件无效”的证明材料或资料，其纸质投标文件正本中应提供原件。

4.3《检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函》：投标人在纸质投标文件正本中提供原件、复印件（含扫描件）、符合本章规定的打印件（或截图）皆可。

**封面格式**

**福建省政府采购投标文件**

**（资格及资信证明部分）**

**（填写正本或副本）**

**项目名称：（由投标人填写）**

**备案编号：（由投标人填写）**

**招标编号：（由投标人填写）**

**所投合同包：（由投标人填写）**

**投标人：（填写“全称”）**

**（由投标人填写）年（由投标人填写）月**

**索引**

一、投标函

二、投标人的资格及资信证明文件

三、投标保证金

★注意

资格及资信证明部分中不得出现报价部分的全部或部分的投标报价信息（或组成资料），否则**资格审查不合格**。

**一、投标函**

致：

兹收到贵单位关于（填写“项目名称”）项目（招标编号：     ）的投标邀请，本投标人代表（填写“全名”）已获得我方正式授权并代表投标人（填写“全称”）参加投标，并提交招标文件规定份数的投标文件正本和副本。我方提交的全部投标文件均由下述部分组成：

（1）资格及资信证明部分

①投标函

②投标人的资格及资信证明文件

③投标保证金

（2）报价部分

①开标一览表

②投标分项报价表

③招标文件规定的价格扣除证明材料（若有）

④招标文件规定的加分证明材料（若有）

（3）技术商务部分

①标的说明一览表

②技术和服务要求响应表

③商务条件响应表

④投标人提交的其他资料（若有）

根据本函，本投标人代表宣布我方保证遵守招标文件的全部规定，同时：

1、**确认：**

1.1所投合同包的投标报价详见“开标一览表”及“投标分项报价表”。

1.2我方已详细审查全部招标文件[包括但不限于：有关附件（若有）、澄清或修改（若有）等]，并自行承担因对全部招标文件理解不正确或误解而产生的相应后果和责任。

2、**承诺及声明：**

2.1我方具备招标文件第一章载明的“投标人的资格要求”且符合招标文件第三章载明的“二、投标人”之规定，否则**投标无效。**

2.2我方提交的投标文件各组成部分的全部内容及资料是不可割离且真实、有效、准确、完整和不具有任何误导性的，否则产生不利后果由我方承担责任。

2.3我方提供的标的价格不高于同期市场价格，否则产生不利后果由我方承担责任。

2.4投标保证金：若出现招标文件第三章规定的不予退还情形，同意贵单位不予退还。

2.5投标有效期：按照招标文件第三章规定执行，并在招标文件第二章载明的期限内保持有效。

2.6若中标，将按照招标文件、我方投标文件及政府采购合同履行责任和义务。

2.7若贵单位要求，我方同意提供与本项目投标有关的一切资料、数据或文件，并完全理解贵单位不一定要接受最低的投标报价或收到的任何投标。

2.8除招标文件另有规定外，对于贵单位按照下述联络方式发出的任何信息或通知，均视为我方已收悉前述信息或通知的全部内容：

通信地址：                                        邮编：

联系方法：（包括但不限于：联系人、联系电话、手机、传真、电子邮箱等）

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**二、投标人的资格及资信证明文件**

**二-1单位负责人授权书（若有）**

致：

我方的单位负责人（填写“单位负责人全名”）授权（填写“投标人代表全名”）为投标人代表，代表我方参加（填写“项目名称”）项目（招标编号：         ）的投标，全权代表我方处理投标过程的一切事宜，包括但不限于：投标、参加开标、谈判、澄清、签约等。投标人代表在投标过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我方均予以认可并对此承担责任。

投标人代表无转委权。特此授权。

（以下无正文）

单位负责人：             身份证号：                        手机：

投标人代表：             身份证号：                        手机：

授权方

投标人：（全称并加盖单位公章）

单位负责人签字或盖章：

接受授权方

投标人代表签字：

签署日期：    年   月   日

附：单位负责人、投标人代表的身份证正反面复印件

|  |
| --- |
| **要求：真实有效且内容完整、清晰、整洁。** |

★注意：

1、企业（银行、保险、石油石化、电力、电信等行业除外）、事业单位和社会团体法人的“单位负责人”指**法定代表人**，即与实际提交的“营业执照等证明文件”载明的一致。

2、银行、保险、石油石化、电力、电信等行业：以法人身份参加投标的，“单位负责人”指法定代表人，即与实际提交的“营业执照等证明文件”载明的一致；以非法人身份参加投标的，“单位负责人”指代表单位行使职权的主要负责人，即与实际提交的“营业执照等证明文件”载明的一致。

3、投标人（自然人除外）：若投标人代表为单位负责人授权的委托代理人，应提供本授权书；若投标人代表为单位负责人，应在此项下提交其身份证正反面复印件，可不提供本授权书。  
4、投标人为自然人的，可不填写本授权书。  
5、纸质投标文件正本中的本授权书（若有）应为原件。

**二-2营业执照等证明文件**

致：

（ ）投标人为法人（包括企业、事业单位和社会团体）的

现附上由（填写“签发机关全称”）签发的我方统一社会信用代码（请填写法人的具体证照名称）复印件，该证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

（ ）投标人为非法人（包括其他组织、自然人）的

□现附上由（填写“签发机关全称”）签发的我方（请填写非自然人的非法人的具体证照名称）复印件，该证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

□现附上由（填写“签发机关全称”）签发的我方（请填写自然人的身份证件名称）复印件，该证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

★注意：

1、请投标人按照实际情况编制填写，在相应的（）中打“√”并选择相应的“□”（若有）后，再按照本格式的要求提供相应证明材料的复印件。

2、投标人为企业的，提供有效的营业执照复印件；投标人为事业单位的，提供有效的事业单位法人证书复印件；投标人为社会团体的，提供有效的社会团体法人登记证书复印件；投标人为合伙企业、个体工商户的，提供有效的营业执照复印件；投标人为非企业专业服务机构的，提供有效的执业许可证等证明材料复印件；投标人为自然人的，提供有效的自然人身份证件复印件；其他投标人应按照有关法律、法规和规章规定，提供有效的相应具体证照复印件。

3、投标人提供的相应证明材料复印件均应符合：内容完整、清晰、整洁，并由投标人加盖其单位公章。

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**二-3财务状况报告（财务报告、或资信证明、或投标担保函）**

致：

（ ）投标人提供财务报告的

□企业适用：现附上我方（填写“具体的年度、或半年度、或季度”）财务报告复印件，包括资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表（若有）及其附注（若有），上述证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

□事业单位适用：现附上我方（填写“具体的年度、或半年度、或季度”）财务报告复印件，包括资产负债表、收入支出表（或收入费用表）、财政补助收入支出表（若有），上述证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

□社会团体适用：现附上我方（填写“具体的年度、或半年度、或季度”）财务报告复印件，包括资产负债表、业务活动表、现金流量表，上述证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

（ ）投标人提供资信证明的

□非自然人适用（包括企业、事业单位、社会团体和其他组织）：现附上我方银行：（填写“开户银行全称”）出具的资信证明复印件，上述证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

□自然人适用：现附上我方银行：（填写自然人的“个人账户的开户银行全称”）出具的资信证明复印件，上述证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

（ ）投标人提供投标担保函的

现附上由财政部门认可的政府采购专业担保机构：（填写“担保机构全称”）出具的投标担保函复印件，上述证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

★注意：

1、请投标人按照实际情况编制填写，在相应的（）中打“√”并选择相应的“□”（若有）后，再按照本格式的要求提供相应证明材料的复印件。

2、投标人提供的财务报告复印件（成立年限按照投标截止时间推算）应符合下列规定：

2.1成立年限满1年及以上的投标人，提供经审计的上一年度的年度财务报告。

2.2成立年限满半年但不足1年的投标人，提供该半年度中任一季度的季度财务报告或该半年度的半年度财务报告。

**※无法按照本格式第2.1、2.2条规定提供财务报告复印件的投标人（包括但不限于：成立年限满1年及以上的投标人、成立年限满半年但不足1年的投标人、成立年限不足半年的投标人），应按照本格式的要求选择提供资信证明复印件或投标担保函复印件。**

3、“财政部门认可的政府采购专业担保机构”应符合《财政部关于开展政府采购信用担保试点工作方案》（财库[2011]124号）的规定。

4、投标人提供的相应证明材料复印件均应符合：内容完整、清晰、整洁，并由投标人加盖其单位公章。

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

二**-4依法缴纳税收证明材料**

致：

1、依法缴纳税收的投标人

（ ）法人（包括企业、事业单位和社会团体）的

现附上自    年   月   日至    年   月   日期间我方缴纳的（按照投标人实际缴纳的税种名称填写，如：增值税、所得税等）税收凭据复印件，上述证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

（ ）非法人（包括其他组织、自然人）的

现附上自    年   月   日至    年   月   日期间我方缴纳的（按照投标人实际缴纳的税种名称填写）税收凭据复印件，上述证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

2、依法免税的投标人

（ ）现附上我方依法免税证明材料复印件，上述证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

★注意：

1、请投标人按照实际情况编制填写，在相应的（）中打“√”，并按照本格式的要求提供相应证明材料的复印件。

2、投标人提供的税收凭据复印件应符合下列规定：

2.1投标截止时间前（不含投标截止时间的当月）已依法缴纳税收的投标人，提供投标截止时间前六个月（不含投标截止时间的当月）中任一月份的税收凭据复印件。

2.2投标截止时间的当月成立且已依法缴纳税收的投标人，提供投标截止时间当月的税收凭据复印件。

2.3投标截止时间的当月成立但因税务机关原因导致其尚未依法缴纳税收的投标人，提供依法缴纳税收承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同税收凭据。

3、**“依法缴纳税收证明材料”**有欠缴记录的，视为**未依法缴纳税收。**

4、投标人提供的相应证明材料复印件均应符合：内容完整、清晰、整洁，并由投标人加盖其单位公章。

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**二-5依法缴纳社会保障资金证明材料**

致：

1、依法缴纳社会保障资金的投标人

（ ）法人（包括企业、事业单位和社会团体）的

现附上自    年   月   日至    年   月   日我方缴纳的社会保险凭据（限：税务机关/社会保障资金管理机关的专用收据或社会保险缴纳清单，或社会保险的银行缴款收讫凭证）复印件，上述证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

（ ）非法人（包括其他组织、自然人）的

自    年   月   日至    年   月   日我方缴纳的社会保险凭据（限：税务机关/社会保障资金管理机关的专用收据或社会保险缴纳清单，或社会保险的银行缴款收讫凭证）复印件，上述证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

2、依法不需要缴纳社会保障资金的投标人

（ ）现附上我方依法不需要缴纳社会保障资金证明材料复印件，上述证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

★注意：

1、请投标人按照实际情况编制填写，在相应的（）中打“√”，并按照本格式的要求提供相应证明材料的复印件。

2、投标人提供的社会保险凭据复印件应符合下列规定：

2.1投标截止时间前（不含投标截止时间的当月）已依法缴纳社会保障资金的投标人，提供投标截止时间前六个月（不含投标截止时间的当月）中任一月份的社会保险凭据复印件。

2.2投标截止时间的当月成立且已依法缴纳社会保障资金的投标人，提供投标截止时间当月的社会保险凭据复印件。

2.3投标截止时间的当月成立但因税务机关/社会保障资金管理机关原因导致其尚未依法缴纳社会保障资金的投标人，提供依法缴纳社会保障资金承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同社会保险凭据。

3、**“依法缴纳社会保障资金证明材料”**有欠缴记录的，视为**未依法缴纳社会保障资金。**

4、投标人提供的相应证明材料复印件均应符合：内容完整、清晰、整洁，并由投标人加盖其单位公章。

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

二**-6具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函（若有）**

致：

我方具备履行合同所必需的设备和专业技术能力，否则产生不利后果由我方承担责任。

特此声明。

★注意：

1、招标文件未要求投标人提供“具备履行合同所必需的设备和专业技术能力专项证明材料”的，投标人应提供本声明函。

2、招标文件要求投标人提供“具备履行合同所必需的设备和专业技术能力专项证明材料”的，投标人可不提供本声明函。

3、纸质投标文件正本中的本声明函（若有）应为原件。

4、请投标人根据实际情况如实声明，否则**视为提供虚假材料。**

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

二**-7参加采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录书面声明**

致：

参加采购活动前三年内，我方在经营活动中没有重大违法记录，也无行贿犯罪记录，否则产生不利后果由我方承担责任。

特此声明。

★注意：

1、“重大违法记录”指投标人因违法经营受到刑事处罚或责令停产停业、吊销许可证或执照、较大数额罚款等行政处罚。

2、纸质投标文件正本中的本声明应为原件。

3、请投标人根据实际情况如实声明，否则**视为提供虚假材料。**

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

二**-8信用记录查询结果**

致：

现附上截至    年   月   日   时我方通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）获取的我方信用信息查询结果（填写具体份数）份、通过中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）获取的我方信用信息查询结果（填写具体份数）份，上述信用信息查询结果真实有效，否则我方负全部责任。

★注意：

投标人应在招标文件要求的截止时点前分别通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询并打印相应的信用记录，投标人提供的查询结果应为其通过上述网站获取的信用信息查询结果原始页面的打印件（或截图）。

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**二-9检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函**

检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函（以下简称：“告知函”）由投标人向住所地或业务发生地检察院申请查询，具体以检察院出具的为准。

★注意：

1、未提供行贿犯罪档案查询结果或查询结果表明投标人有行贿犯罪记录的，**投标无效。**

2、若从检察机关指定网站下载打印或截图告知函，则告知函应为从前述指定网站获取的查询结果原始页面的打印件（或截图），否则**投标无效。**

3、告知函应在有效期内且内容完整、清晰、整洁，否则**投标无效。**

4、有效期内的告知函复印件（含扫描件）及符合招标文件第七章规定的打印件（或截图），无论内容中是否注明“复印件无效”，**均视同有效。**

5、无法获取有效期内检察机关行贿犯罪档案查询结果告知函的，应在《参加采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录书面声明》中对近三年无行贿犯罪记录进行声明。

**二-10联合体协议（若有）**

致：

兹有（填写“联合体中各方的全称”，各方的全称之间请用“、”分割）自愿组成联合体，共同参加（填写“项目名称”） 项目（招标编号：         ）的投标。现就联合体参加本项目投标的有关事宜达成下列协议：

一、联合体各方应承担的工作和义务具体如下：

1、牵头方（全称）： （填写“工作及义务的具体内容”） ；

2、成员方：

2.1（成员一的全称）： （填写“工作及义务的具体内容”） ；

……。

二、联合体各方约定：

1、由（填写“牵头方的全称”）代表联合体办理参加本项目投标的有关事宜（包括但不限于：报名、派出投标人代表、提交投标文件及参加开标、谈判、澄清等），在此过程中，投标人代表签字的一切文件和处理结果，联合体均予以认可并对此承担责任。

2、联合体各方约定由（填写“牵头方的全称”）代表联合体办理投标保证金事宜。

  3、根据福建省财政厅文件（闽财购[2008]10号）的规定，若本项目采用综合评分法，则联合体只能确定由其中一方的条件参与商务部分的评标。因此，联合体各方约定以（应填写“其中一方的全称”，如：联合体确定以成员一的条件参与商务部分的评标，则填写“成员一的全称”…；否则填写“无”）的条件参与商务部分的评标。

三、若中标，牵头方将代表联合体与采购人就合同签订事宜进行协商；若协商一致，则联合体各方将共同与采购人签订政府采购合同，并就政府采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

四、本协议自签署之日起生效，政府采购合同履行完毕后自动失效。

五、本协议一式（填写具体份数）份，联合体各方各执一份，投标文件中提交一份。

（以下无正文）

牵头方：（全称并加盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：  （签字或盖章）

成员一：（全称并加盖成员一的单位公章）

法定代表人或其委托代理人：  （签字或盖章）

……

成员\*\*：（全称并加盖成员\*\*的单位公章）

法定代表人或其委托代理人：  （签字或盖章）

签署日期：    年   月   日

★注意：

1、招标文件接受联合体投标且投标人为联合体的，投标人应提供本协议；否则无须提供。

2、本协议由委托代理人签字或盖章的，应按照本章载明的格式提供“单位负责人授权书”。

3、纸质投标文件正本中的本协议（若有）应为原件。

**二-11中小企业声明函**

**（专门面向中小企业或小型、微型企业适用，若有）**

                      中小企业声明函（货物）  
       本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020﹞46 号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：  
      1.  （标的名称） ，属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员  人，营业收入为  万元，资产总额为  万元1，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；  
     2.  （标的名称） ，属于 （采购文件中明确的所属行业 ）行业；制造商为（企业名称），从业人员  人，营业收入为  万元，资产总额为  万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；  
    
……  
  
     以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。  
  
    本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。  
  
                                                                                                 企业名称（盖章）：          
                           日期：  
  
    1从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。  
  
  
                                            中小企业声明函（工程、服务）  
    本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020﹞46 号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：  
        1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员    
人，营业收入为  万元，资产总额为  万元1，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

        2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员  人，营业收入为  万元，资产总额为  万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；  
  
……  
  
      以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。  
  
     本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。  
  
                                                                                                  企业名称（盖章）：                       
                            日期：  
  
     1从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

附：

**残疾人福利性单位声明函**

**（专门面向中小企业或小型、微型企业适用，若有）**

本投标人郑重声明，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）、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本投标人为符合条件的残疾人福利性单位，且本投标人参加贵单位的（填写“项目名称”）项目采购活动：

（ ）提供本投标人制造的（填写“所投合同包、品目号”）货物，或提供其他残疾人福利性单位制造的（填写“所投合同包、品目号”）货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。（说明：只有部分货物由残疾人福利企业制造的，在该货物后标★）

（ ）由本投标人承建的（填写“所投合同包、品目号”）工程

（ ）由本投标人承接的（填写“所投合同包、品目号”）服务；

本投标人对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

备注：

1、请投标人按照实际情况编制填写本声明函，并在相应的（）中打“√”。

2、纸质投标文件正本中的本声明函（若有）应为原件。

3、若《残疾人福利性单位声明函》内容不真实，**视为提供虚假材料。**

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**二-12其他资格证明文件（若有）**

二**-12-①具备履行合同所必需设备和专业技术能力专项证明材料（若有）**

致：

现附上我方具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的专项证明材料复印件（具体附后），上述证明材料真实有效，否则我方负全部责任。

★注意：

1、招标文件要求投标人提供“具备履行合同所必需的设备和专业技术能力专项证明材料”的，投标人应按照招标文件规定在此项下提供相应证明材料复印件。

2、投标人提供的相应证明材料复印件均应符合：内容完整、清晰、整洁，并由投标人加盖其单位公章。

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**二-12-②招标文件规定的其他资格证明文件（若有）**

编制说明

除招标文件另有规定外，招标文件要求提交的除前述资格证明文件外的其他资格证明文件（若有）加盖投标人的单位公章后应在此项下提交。

三**、投标保证金**

编制说明

1、在此项下提交的**“投标保证金”**材料可使用转账凭证复印件或从福建省政府采购网上公开信息系统中下载的有关原始页面的打印件。

2、投标保证金是否已提交的认定按照招标文件第三章规定执行。

**封面格式**

**福建省政府采购投标文件**

**（报价部分）**

**（填写正本或副本）**

**项目名称：（由投标人填写）**

**备案编号：（由投标人填写）**

**招标编号：（由投标人填写）**

**所投合同包：（由投标人填写）**

**投标人：（填写“全称”）**

**（由投标人填写）年（由投标人填写）月**

**索引**

一、开标一览表

二、投标分项报价表

三、招标文件规定的价格扣除证明材料（若有）

四、招标文件规定的加分证明材料（若有）

**一、开标一览表**

招标编号：

货币及单位：人民币元

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 合同包 | 投标报价 | 投标  保证金 | 备注 |
| \* | 投标总价（大写金额）：                      。 |  | a.投标报价的明细：详见《投标分项报价表》。  b.招标文件规定的价格扣除证明材料（若有）：详见报价部分。 |
| … | 投标总价（大写金额）：                      。 |  |

★注意：

1、本表应按照下列规定填写：

1.1投标人应按照本表格式填写所投的合同包的“投标报价”。

1.2本表中列示的“合同包”应与《投标分项报价表》中列示的“合同包”保持一致，即：若本表中列示的“合同包”为“1”时，《投标分项报价表》中列示的“合同包”亦应为“1”，以此类推。

1.3“大写金额”指“投标报价”应用“壹、贰、叁、肆、伍、陆、柒、捌、玖、拾、佰、仟、万、亿、元、角、分、零”等进行填写。

2、纸质投标文件正本中的本表应为原件。

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**二、投标分项报价表**

招标编号：

货币及单位：人民币元

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 合同包 | 品目号 | 投标标的 | 规格 | 来源地 | 单价  （现场） | 数量 | 总价  （现场） | 备注 |
| \* | \*-1 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |  |

★注意：

1、本表应按照下列规定填写：

1.1投标人应按照本表格式填写所投合同包的分项报价，其中：“合同包”、“品目号”、“投标标的”及“数量”应与招标文件《采购标的一览表》中的有关内容（“合同包”、“品目号”、“采购标的”及“数量”）保持一致，“合同包”还应与《开标一览表》中列示的“合同包”保持一致，即：若《开标一览表》中列示的“合同包”为“1”时，本表中列示的“合同包”亦应为“1”，以此类推。

1.2“投标标的”为货物的：**“规格”**项下应填写货物制造厂商赋予的品牌（属于节能、环保清单产品的货物，填写的品牌名称应与清单载明的品牌名称保持一致）及具体型号。**“来源地”**应填写货物的原产地。

1.3“投标标的”为服务的：**“规格”**项下应填写服务提供者提供的服务标准及品牌（若有）。**“来源地”**应填写服务提供者的所在地。

1.4同一合同包中，**“单价（现场）”**×**“数量”**=**“总价（现场）”**，全部品目号**“总价（现场）”**的合计金额应与《开标一览表》中相应合同包列示的**“投标总价”**保持一致。

1.5若招标文件要求投标人对“备品备件价格、专用工具价格、技术服务费、安装调试费、检验培训费、运输费、保险费、税收”等进行报价的，请在本表的**“备注”**项下填写。

2、纸质投标文件正本中的本表应为原件。

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**三、招标文件规定的价格扣除证明材料（若有）**

**三-1优先类节能产品、环境标志产品价格扣除证明材料（若有）**

**三-1-①优先类节能产品、环境标志产品统计表（价格扣除适用，若有）**

招标编号：

货币及单位：人民币元

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 本合同包内属于节能、环境标志产品的情况 | | | | | |
| 合同包 | 品目号 | 货物名称 | 单价  （现场） | 数量 | 总价  （现场） | 认证种类 |
| \* | \*-1 |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |
| 备注 | a.合同包内属于节能、环境标志产品的报价总金额：              ；  b.合同包投标总价（报价总金额）：              ；  c.“合同包内属于节能、环境标志产品的报价总金额”占“合同包投标总价（报价总金额）”的比例（以%列示）：              。 | | | | | |

★注意：

1、对节能、环境标志产品计算价格扣除时，只依据投标文件**“三-1-②优先类节能产品、环境标志产品证明材料（价格扣除适用，若有）”。**

2、本表以合同包为单位，不同合同包请分别填写；同一合同包请按照其品目号顺序分别填写。

3、具体统计、计算：

3.1若节能、环境标志产品仅是构成投标产品的部件、组件或零件，则该投标产品不享受鼓励优惠政策。同一品目中各认证证书不重复计算价格扣除。强制类节能产品不享受价格扣除。

3.2计算结果若除不尽，可四舍五入保留到小数点后两位。

3.3投标人应按照招标文件要求认真统计、计算，否则评标委员会不予认定。

3.4若无节能、环境标志产品，不填写本表，否则，**视为提供虚假材料。**

4、纸质投标文件正本中的本表（若有）应为原件。

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**三-1-②优先类节能产品、环境标志产品证明材料（价格扣除适用，若有）**

编制说明

除招标文件另有规定外，投标人应按照招标文件第二章（表1）第13项规定提供相应证明材料。

**三-2小型、微型企业产品等价格扣除证明材料（若有）**

**三-2-①小型、微型企业产品等统计表（价格扣除适用，若有）**

招标编号：

货币及单位：人民币元

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 合同包内属于小型、微型企业产品等的情况 | | | | | | |
| 合同包 | 品目号 | 采购标的 | 单价  （现场） | 数量 | 总价  （现场） | 制造厂商 | 企业类型 |
| \* | \*-1 |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |
| 备注 | 合同包内属于小型、微型企业产品等的报价总金额：              。 | | | | | | |

★注意：

1、对小型、微型企业产品等计算价格扣除时，只依据投标文件**“三-2-②中小企业声明函（价格扣除适用，若有）”及“三-2-③小型、微型企业等证明材料（价格扣除适用，若有）”。**

2、本表以合同包为单位，不同合同包请分别填写；同一合同包请按照其品目号顺序分别填写。

3、符合财政部、民政部、中国残联文件（财库[2017]141号）规定的残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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）**可享受价格扣除。**

4、纸质投标文件正本中的本表（若有）应为原件。

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**三-2-②中小企业声明函（价格扣除适用，若有）**

                        中小企业声明函（货物）  
       本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020﹞46 号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业） 的具体情况如下：  
      1.  （标的名称） ，属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员  人，营业收入为  万元，资产总额为  万元1，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；  
     2.  （标的名称） ， 属 于 （采购文件中明确的所属行业 ）行业；制造商为（企业名称），从业人员  人，营业收入为  万元，资产总额为  万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；  
    
……  
  
     以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。  
  
    本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。  
  
                                                                               企业名称（盖章）：          
                           日期：  
  
    1从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。  
  
  
                                                  中小企业声明函（工程、服务）  
    本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020﹞46 号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：  
        1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员    
人，营业收入为  万元，资产总额为  万元1，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

        2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员  人，营业收入为  万元，资产总额为  万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；  
  
……  
  
      以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。  
  
     本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。  
  
                                                                              企业名称（盖章）：                       
                            日期：  
  
     1从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

**三-2-③小型、微型企业等证明材料（价格扣除适用，若有）**

编制说明

1、投标人应按照招标文件要求提供相应证明材料，证明材料应与《中小企业声明函》的内容相一致，否则视为《中小企业声明函》内容不真实。

2、投标人为监狱企业的，根据其提供的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进行认定，监狱企业视同小型、微型企业。

3、投标人为残疾人福利性单位的，根据其提供的《残疾人福利性单位声明函》（格式附后）进行认定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

附：

**残疾人福利性单位声明函（价格扣除适用，若有）**

本投标人郑重声明，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）、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本投标人为符合条件的残疾人福利性单位，且本投标人参加贵单位的（填写“项目名称”）项目采购活动：

（ ）提供本投标人制造的（填写“所投合同包、品目号”）货物，或提供其他残疾人福利性单位制造的（填写“所投合同包、品目号”）货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。（说明：只有部分货物由残疾人福利企业制造的，在该货物后标★）

（ ）由本投标人承建的（填写“所投合同包、品目号”）工程

（ ）由本投标人承接的（填写“所投合同包、品目号”）服务；

本投标人对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

备注：

1、请投标人按照实际情况编制填写本声明函，并在相应的（）中打“√”。

2、纸质投标文件正本中的本声明函（若有）应为原件。

3、若《残疾人福利性单位声明函》内容不真实，**视为提供虚假材料。**

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**三-3招标文件规定的其他价格扣除证明材料（若有）**

编制说明

若投标人可享受招标文件规定的除**“节能（非强制类）、环境标志产品价格扣除”及“小型、微型企业产品等价格扣除”**外的其他价格扣除优惠，则投标人应按照招标文件要求提供相应证明材料。

**四、招标文件规定的加分证明材料（若有）**

**四-1优先类节能产品、环境标志产品加分证明材料（若有）**

**四-1-①优先类节能产品、环境标志产品统计表（加分适用，若有）**

招标编号：

货币及单位：人民币元

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 本合同包内属于节能、环境标志产品的情况 | | | | | |
| 合同包 | 品目号 | 货物名称 | 单价  （现场） | 数量 | 总价  （现场） | 认证种类 |
| \* | \*-1 |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |
| 备注 | a.合同包内属于节能、环境标志产品的报价总金额：              ；  b.合同包投标总价（报价总金额）：              ；  c.“合同包内属于节能、环境标志产品的报价总金额”占“合同包投标总价（报价总金额）”的比例（以%列示）：              。 | | | | | |

★注意：

1、对节能、环境标志产品计算加分时，只依据投标文件**“四-1-②优先类节能产品、环境标志产品加分证明材料（加分适用，若有）”。**

2、本表以合同包为单位，不同合同包请分别填写；同一合同包请按照其品目号顺序分别填写。

3、具体统计、计算：

3.1 若节能、环境标志产品仅是构成投标产品的部件、组件或零件，则该投标产品不享受鼓励优惠政策。同一品目中各认证证书不重复计算加分。强制类节能产品不享受加分。

3.2计算结果若除不尽，可四舍五入保留到小数点后两位。

3.3投标人应按照招标文件要求认真统计、计算，否则评标委员会不予认定。

3.4若无节能、环境标志产品，不填写本表，否则，**视为提供虚假材料**。

4、纸质投标文件正本中的本表（若有）应为原件。

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**四-1-②优先类节能产品、环境标志产品证明材料（加分适用，若有）**

编制说明

除招标文件另有规定外，投标人应按照招标文件第二章（表1）第13项规定提供相应证明材料。

四**-2招标文件规定的其他加分证明材料（若有）**

编制说明

若投标人可享受招标文件规定的除**“优先类节能产品、环境标志产品加分”**外的其他加分优惠，则投标人应按照招标文件要求提供相应证明材料。

**封面格式**

**福建省政府采购投标文件**

**（技术商务部分）**

**（填写正本或副本）**

**项目名称：（由投标人填写）**

**备案编号：（由投标人填写）**

**招标编号：（由投标人填写）**

**所投合同包：（由投标人填写）**

**投标人：（填写“全称”）**

**（由投标人填写）年（由投标人填写）月**

**索引**

一、标的说明一览表

二、技术和服务要求响应表

三、商务条件响应表

四、投标人提交的其他资料（若有）

★注意

技术商务部分中不得出现报价部分的全部或部分的投标报价信息（或组成资料），否则**符合性审查不合格**。

**一、标的说明一览表**

招标编号：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 合同包 | 品目号 | 投标标的 | 数量 | 规格 | 来源地 | 备注 |
| \* | \*-1 |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |

★注意：

1、本表应按照下列规定填写：

1.1“合同包”、“品目号”、“投标标的”及“数量”应与招标文件《采购标的一览表》中的有关内容（“合同包”、“品目号”、“采购标的”及“数量”）保持一致。

1.2“投标标的”为货物的：**“规格”**项下应填写货物制造厂商赋予的品牌（属于节能、环保清单产品的货物，填写的品牌名称应与清单载明的品牌名称保持一致）及具体型号。**“来源地”**应填写货物的原产地。**“备注”**项下应填写货物的详细性能说明及供货范围清单（若有），其中供货范围清单包括但不限于：组成货物的主要件和关键件的名称、数量、原产地，专用工具（若有）的名称、数量、原产地，备品备件（若有）的名称、数量、原产地等。

1.3“投标标的”为服务的：**“规格”**项下应填写服务提供者提供的服务标准及品牌（若有）。**“来源地”**应填写服务提供者的所在地。**“备注”**项下应填写关于服务标准所涵盖的具体项目或内容的说明等。

2、投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在本表中进行相应说明，再另页应答，否则**投标无效**。

3、投标文件中涉及**“投标标的”、“数量”、“规格”、“来源地”**的内容若不一致，**应以本表为准**。

4、纸质投标文件正本中的本表应为原件。

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**二、技术和服务要求响应表**

招标编号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 合同包 | 品目号 | 技术和服务要求 | 投标响应 | 是否偏离及说明 |
| \* | \*-1 |  |  |  |
| … |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

★注意：

1、本表应按照下列规定填写：

1.1“技术和服务要求”项下填写的内容应与招标文件第五章“技术和服务要求”的内容保持一致。

1.2“投标响应”项下应填写具体的响应内容并与“技术和服务要求”项下填写的内容逐项对应；对“技术和服务要求”项下涉及“≥或＞”、“≤或＜”及某个区间值范围内的内容，应填写具体的数值。

1.3“是否偏离及说明”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。

2、投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在本表中进行相应说明，再    另页应答，否则**投标无效**。

3、纸质投标文件正本中的本表应为原件。

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**三、商务条件响应表**

招标编号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 合同包 | 品目号 | 商务条件 | 投标响应 | 是否偏离及说明 |
| \* | \*-1 |  |  |  |
| … |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

★注意：

1、本表应按照下列规定填写：

1.1“商务条件”项下填写的内容应与招标文件第五章“商务条件”的内容保持一致。

1.2“投标响应”项下应填写具体的响应内容并与“商务条件”项下填写的内容逐项对应；对“商务条件”项下涉及“≥或＞”、“≤或＜”及某个区间值范围内的内容，应填写具体的数值。

1.3“是否偏离及说明”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。

2、投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在本表中进行相应说明，再另页应答，否则**投标无效**。

3、纸质投标文件正本中的本表应为原件。

投标人：（全称并加盖单位公章）

投标人代表签字：

日期：    年   月   日

**四、投标人提交的其他资料（若有）**

编制说明

1、招标文件要求提交的除**“资格及资信证明部分”、“报价部分”**外的其他证明材料或资料加盖投标人的单位公章后应在此项下提交。

2、招标文件要求投标人提供方案（包括但不限于：组织、实施、技术、服务方案等）的，投标人应在此项下提交。

3、除招标文件另有规定外，投标人认为需要提交的其他证明材料或资料加盖投标人的单位公章后应在此项下提交。

采购文件相关附件

* [投标邀请](http://zfcg.longyan.gov.cn/gpmsqx/webPages#_zbwj_tbyq)
* [投标人须知前附表](http://zfcg.longyan.gov.cn/gpmsqx/webPages#_zbwj_tbrxzqfb)
* [投标人须知](http://zfcg.longyan.gov.cn/gpmsqx/webPages#_zbwj_tbrxz)
* [评标方法与标准](http://zfcg.longyan.gov.cn/gpmsqx/webPages#_zbwj_pbffybz)
* [招标内容及要求](http://zfcg.longyan.gov.cn/gpmsqx/webPages#_zbwj_zbnryyq)
* [政府采购合同](http://zfcg.longyan.gov.cn/gpmsqx/webPages#_zbwj_zfcght)
* [投标文件格式](http://zfcg.longyan.gov.cn/gpmsqx/webPages#_zbwj_tbwjgs)

[打印](javascript:void(0))

**政府采购网上公开信息系统**