

招 标 文 件

(货物类)

采购项目名称：秦都校区食堂装修及设施设备采购项目

采购项目编号：0617-2523HZ2810

陕西警察学院

西北(陕西)国际招标有限公司共同编制

2025年10月17日

第一章 投标邀请

西北(陕西)国际招标有限公司（以下简称“代理机构”）受陕西警察学院委托，拟对秦都校区食堂装修及设施设备采购项目进行国内公开招标，兹邀请符合本次招标要求的供应商参加投标。

一、采购项目编号：**0617-2523HZ2810**

二、采购项目名称：秦都校区食堂装修及设施设备采购项目

三、招标项目简介

为满足采购人实际工作需要，现对秦都校区食堂装修及设施设备进行采购

四、供应商参加本次政府采购活动应具备的条件

（一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

（二）落实政府采购政策需满足的资格要求：

1.执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

无

（三）本项目的特定资格要求：

采购包1：

1、特定资格要求：供应商须具备建筑装修装饰工程专业承包二级（含）以上资质证书，具有有效的安全生产许可证；拟派项目经理具有建筑工程专业二级（含）或以上注册建造师资质，且在本单位注册，并具有安全生产考核合格证（建安 B 证），且未担任其他在建工程项目的项目经理（提供承诺函加盖公章，格式自拟）；注：允许分包（装修部分），《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）第三十五条：投标人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

五、电子化采购相关事项

本项目实行电子化采购，使用的电子化交易系统为：陕西省政府采购综合管理平台的项目电子化交易系统（以下简称“项目电子化交易系统”），登录方式及地址：通过陕西省政府采购网（<http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/>）首页供应商用户登录陕西省政府采购综合管理平台（以下简称“政府采购平台”），进入项目电子化交易系统。供应商应当按照以下要求，参与本次电子化采购活动。

（一）供应商应当自行在陕西省政府采购网-办事指南查看相应的系统操作指南，并严格按照操作指南要求进行系统操作。在登录、使用政府采购平台前，应当按照要求完成供应商注册和信息完善，加入政府采购平台供应商库。

（二）供应商应当使用纳入陕西省政府采购综合管理平台数字证书互认范围的数字证书及签章（以下简称“互认的证书及签章”）进行系统操作。供应商使用互认的证书及签章登录政府采购平台进行的一切操作和资料传递，以及加盖电子签章确认采购过程中制作、交换的电子数据，均属于供应商真实意思表示，由供应商对其系统操作行为和电子签章确认的事项承担法律责任。

已办理互认的证书及签章的供应商，校验互认的证书及签章有效性后，即可按照系统操作要求进行身份信息绑定、权限设置和系统操作；未办理互认的证书及签章的供应商，按要求办理互认的证书及签章并校验有效性后，按照系统操作要求进行身份信息绑定、权限设置和系统操作。互认的证书及签章的办理与校验，可查看陕西省政府采购网-办事指南-CA及签章服务。

供应商应当加强互认的证书及签章日常校验和妥善保管，确保在参加采购活动期间互认的证书及签章能够正常使用；供应商应当严格互认的证书及签章的内部授权管理，防止非授权操作。

(三) 供应商应当自行准备电子化采购所需的计算机终端、软硬件及网络环境，承担因准备不足产生的不利后果。

(四) 政府采购平台技术支持：

在线客服：通过陕西省政府采购网-在线客服进行咨询

技术服务电话：029-96702

CA及签章服务：通过陕西省政府采购网-办事指南-CA及签章服务进行查询

六、招标文件获取时间、方式及地址

(一) 招标文件获取时间：详见采购公告

(二) 在招标文件获取开始时间前，采购人或代理机构将本项目招标文件上传至项目电子化交易系统，向供应商提供。供应商通过项目电子化交易系统获取招标文件。成功获取招标文件的，供应商将收到已获取招标文件的回执函。未成功获取招标文件的供应商，不得参与本次采购活动，不得对招标文件提起质疑。

成功获取招标文件后，采购人或代理机构进行澄清或者修改的，澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或代理机构将通过项目电子化交易系统发布澄清或者修改后的招标文件，供应商应当重新获取招标文件；澄清或者修改后的招标文件发布日期距提交投标文件截止日期不足15日的，采购人或代理机构顺延提交投标文件的截止时间。供应商未重新获取招标文件或者未按照澄清或者修改后的招标文件编制投标文件进行投标的，自行承担不利后果。

注：获取的招标文件主体格式包括pdf、word两种格式版本，其中以pdf格式为准。

七、投标文件提交截止时间及开标时间、地点、方式

(一) 投标文件提交截止时间及开标时间：详见采购公告

(二) 投标文件提交方式、地点：供应商应当在投标文件提交截止时间前，通过项目电子化交易系统提交投标文件。成功提交的，供应商将收到已提交投标文件的回执函。

(三) 本项目采取网上开标，即采购人或代理机构通过项目电子化交易系统“开标/开启大厅”组织在线开标。

八、本投标邀请在陕西省政府采购网以公告形式发布

九、供应商信用融资

根据《陕西省财政厅关于加快推进我省中小企业政府采购信用融资工作的通知》（陕财办采〔2020〕15号）和《陕西省中小企业政府采购信用融资办法》（陕财办采〔2018〕23号）文件要求，为助力解决政府采购成交供应商资金不足、融资难、融资贵的困难，促进供应商依法诚信参加政府采购活动，有融资需求的供应商可登录陕西省政府采购网—陕西省政府采购金融服务平台（<http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/zcdservice/zcd/shanxi/>），选择符合自身情况的“政采贷”银行及其产品，凭项目中标（成交）结果、中标（成交）通知书等信息在线向银行提出贷款意向申请、查看贷款审批情况等。

十、联系方式

采购人： 陕西警察学院

地址： 西安市浐灞生态区启源二路199号

邮编： /

联系人： 李老师

联系电话： 029-68257929

代理机构： 西北(陕西)国际招标有限公司

地址： 陕西省西安市雁塔区南二环西段58号成长大厦10~14层

邮编： /

联系人： 秦进、贾楠希

联系电话： 029-89651853

采购监督机构：财政厅政府采购管理处

联系人：柴老师、杨老师

联系电话： 029-68936409、029-68936410

第二章 投标人须知

2.1 投标人须知前附表

序号	应知事项	说明和要求
1	采购预算（实质性要求）	<p>本项目各包采购预算金额如下：</p> <p>采购包1：4,261,697.72元</p> <p>投标人的采购包投标报价高于采购包采购预算的，其投标文件将按无效处理。</p>
2	最高限价（实质性要求）	<p>详见第三章。</p> <p>投标人的采购包投标报价高于最高限价的，其投标文件将按无效处理。</p>
3	评标方法	<p>采购包1：综合评分法</p> <p>（详见第五章）</p>
4	是否接受联合体	<p>采购包1：不接受</p> <p>如以联合体投标的，联合体各方均应当具备本招标文件要求的资格条件和能力。</p> <p>（1）联合体各方均应具有承担本项目必备的条件，如相应的人力、物力、资金等。</p> <p>（2）招标文件对投标人资格条件有特殊要求的，联合体各个成员都应当具备规定的相应资格条件。</p> <p>（3）同一专业的单位组成的联合体，应当按照资质等级较低的单位确定联合体的资质等级。如：某联合体由三个单位组成，其中两个单位资质等级为甲级，另一单位资质等级为较甲级更低的乙级，则该联合体资质等级为乙级。</p>
5	落实节能、环保产品政策	<p>1.根据《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）相关要求，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、生态环境部等部门确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别，以品目清单的形式发布并适时调整。</p> <p>2.本项目采购的无产品属于节能产品政府采购品目清单中应强制采购的产品范围，供应商应当提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则作无效投标处理。</p> <p>3.本项目采购的无产品属于节能产品政府采购品目清单中应优先采购的产品范围，本项目采购的无产品属于环境标志产品政府采购品目清单中应优先采购的产品范围，评审得分/响应报价相同的，按供应商提供的优先采购产品认证证书数量由多到少顺序排列。</p>
6	小微企业（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）价格扣除（仅非预留份额采购项目或预留份额采购项目中的非预留部分采购包适用）	<p>关于本项目采购包中执行小微企业（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）价格扣除情况、具体扣除比例和规则详见第五章。</p>

7	充分、公平竞争保障措施（实质性要求）	<p>核心产品允许有多个，不同供应商提供了任意一个相同品牌的核心产品，即视为提供相同品牌的供应商。</p> <p>使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会采取随机抽取方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。</p> <p>采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照随机抽取方式确定一个参加评标的投标人，其他投标无效。</p> <p>核心产品清单详见第三章。</p> <p>在符合性审查环节提供核心产品品牌不足3个的，视为有效投标人不足3家。</p>
8	不正当竞争预防措施（实质性要求）	<p>在评标过程中，评标委员会认为投标人投标报价明显低于其他通过符合性审查投标人的投标报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求其在合理的时间内通过项目电子化交易系统进行书面说明，必要时提交相关证明材料。投标人提交的书面说明，应当加盖投标人公章，在评标委员会要求的时间内通过项目电子化交易系统进行提交，否则视为不能证明其投标报价合理性。投标人不能证明其投标报价合理性的，评标委员会应当将其投标文件作为无效投标处理。</p>
9	投标保证金	<p>采购包1保证金金额：80,000.00元</p> <p>缴交渠道：电子保函,转账、支票、汇票等（需通过实体账户、户名及开户行信息）</p> <p>开户名称：西北（陕西）国际招标有限公司</p> <p>开户银行：交通银行西安长安大学支行</p> <p>银行账号：611301151018010003843</p>
10	标书费信息	免费获取
11	履约保证金（实质性要求）	采购包1：不缴纳
12	投标有效期（实质性要求）	提交投标文件的截止之日起不少于90天。
13	招标代理服务费（实质性要求）	<p>本项目收取代理服务费</p> <p>代理服务费用收取对象：中标/成交供应商</p> <p>代理服务费收费标准：采购代理服务费的金额以中标金额为基数参照原《国家计委关于印发<招标代理服务收费管理暂行办法>的通知》（计价格【2002】1980号）执行。</p>
14	采购结果公告	采购结果将在陕西省政府采购网予以公告。
15	中标通知书	采购结果公告发布的同时，采购人或代理机构通过项目电子化交易系统向中标供应商发出中标通知书；中标供应商通过项目电子化交易系统获取中标通知书。
16	政府采购合同公告、备案	<p>政府采购合同签订之日起2个工作日内，采购人将政府采购合同在“陕西省政府采购网”予以公告；</p> <p>政府采购合同签订之日起7个工作日内，采购人将本项目采购合同通过政府采购平台进行备案。</p>
17	进口产品	不允许

18	是否组织潜在供应商现场考察	采购包1：组织现场踏勘：是 踏勘时间：2025-10-28 09:00:00 踏勘地点：陕西省西安市浐灞生态区启源二路（陕西警察学院） 联系人：李老师 联系电话号码：029-68257929
19	特殊情况	出现下列情形之一的，采购人或者采购代理机构应当中止电子化采购活动，并保留相关证明材料备查： （一）交易系统发生故障（包括感染病毒、应用或数据库出错）而无法正常使用的； （二）因组织场所停电、断网等原因，导致采购活动无法继续通过交易系统实施的； （三）其他无法保证电子化交易的公平、公正和安全的情况。 出现上述的情形，不影响采购公平、公正的，采购人或者代理机构可以待上述情形消除后继续组织采购活动；影响或者可能影响采购公平、公正的，采购人或者代理机构应当依法废标。

2.2总则

2.2.1适用范围

一、本招标文件仅适用于本次公开招标采购项目。

二、本招标文件的最终解释权由陕西警察学院和西北(陕西)国际招标有限公司享有。对招标文件中供应商参加本次政府采购活动应当具备的条件，招标项目技术、服务、商务及其他要求，评标细则及标准由陕西警察学院负责解释。除上述招标文件内容，其他内容由西北(陕西)国际招标有限公司负责解释。

2.2.2有关定义

一、“采购人”是指依法进行政府采购的各级国家机关、事业单位、团体组织。本次招标的采购人是陕西警察学院。

二、“投标人”是指按照采购公告规定获取了招标文件，拟参加投标和向采购人提供货物、工程或服务的法人、其他组织或者自然人。

三、“代理机构”是指政府采购集中采购机构和从事政府采购代理业务的社会中介机构。本项目的代理机构是西北(陕西)国际招标有限公司。

四、“网上开标”是指代理机构通过项目电子化交易系统在线完成签到、开标、唱标和记录等活动，供应商通过项目电子化交易系统在线完成投标文件解密、参与开标活动。

五、“电子评标”是指通过项目电子化交易系统在线完成资格审查小组和评审小组组建，开展资格和符合性审查、比较与评价、出具评标报告、推荐中标候选供应商等活动。

2.3招标文件

2.3.1招标文件的构成

一、招标文件是投标人准备投标文件和参加投标的依据，同时也是资格审查、评标的重要依据。招标文件用以阐明招标项目所需的资质、技术、服务及报价等要求、招标投标程序、有关规定和注意事项以及合同主要条款等。本招标文件包括以下内容：

- （一）投标邀请；
- （二）投标人须知；
- （三）招标项目技术、服务、商务及其他要求；
- （四）资格审查；
- （五）评标办法；
- （六）投标文件格式；

（七）拟签订采购合同文本。

二、投标人应认真阅读和充分理解招标文件中的所有的事项、格式条款和规范要求。投标人没有对招标文件全面做出实质性响应所产生的风险由投标人承担。

2.3.2 招标文件的澄清和修改

一、在投标文件提交截止时间前，采购人或者代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改。

二、澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分，采购人或者代理机构将在陕西省政府采购网发布更正公告，投标人应及时关注本项目更正公告信息，按更正后公告要求进行响应。更正内容可能影响投标文件编制的，采购人或者代理机构将通过项目电子化交易系统发布更正后的招标文件，投标人应依据更正后的招标文件编制投标文件。若投标人未按前述要求进行投标响应的，自行承担不利后果。

2.4 投标文件

2.4.1 投标文件的语言

一、投标人提交的投标文件以及投标人与采购人或代理机构就有关投标的所有来往书面文件均须使用中文。投标文件中如附有外文资料，主要部分要对应翻译成中文并附在相关外文资料后面。未翻译的外文资料，评标委员会将其视为无效材料。

二、翻译的中文资料与外文资料如果出现差异和矛盾时，以中文为准。涉嫌提供虚假材料的按照相关法律法规处理。

三、如因未翻译而造成对投标人的不利后果，由投标人承担。

2.4.2 计量单位

除招标文件中另有规定外，本项目均采用国家法定的计量单位。

2.4.3 投标货币

本次项目均以人民币报价。

2.4.4 知识产权

一、投标人应保证在本项目中使用的任何技术、产品和服务（包括部分使用），不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由投标人承担所有相关责任。采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权。

二、投标人将在采购项目实施过程中采用自有或者第三方知识成果的，使用该知识成果后，投标人需提供开发接口和开发手册等技术资料，并承诺提供无限期支持，采购人享有使用权（含采购人委托第三方在该项目后续开发的使用权）。

三、如采用投标人所不拥有的知识产权，则在投标报价中必须包括合法使用该知识产权的相关费用。

2.4.5 投标文件的组成

投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。

投标文件具体内容详见第六章。

2.4.6 投标文件格式

一、投标人应按照招标文件第六章中提供的“投标文件格式”填写相关内容。

二、对于没有格式要求的投标文件由投标人自行编写。

2.4.7 投标报价（实质性要求）

一、投标人的报价是投标人响应招标项目要求的全部工作内容的价格体现，包括投标人完成本项目所需的一切费用。

二、投标人每种货物及服务内容只允许有一个报价，并且在合同履行过程中是固定不变的，任何有选择或可调整的报价将不予接受，并按无效投标处理。

三、投标文件报价出现前后不一致的，按照招标文件第五章评标办法规定予以修正，修正后的报价经投标人通过项目电子化交易系统进行确认，并加盖投标人（法定名称）电子签章，投标人未在规定时间内确认的，其投标无效。

2.4.8 投标有效期（实质性要求）

投标有效期详见第二章“投标人须知前附表”，投标文件未明确投标有效期或者投标有效期小于“投标人须知前附表”中投标

有效期要求的，其投标文件按无效处理。

2.4.9投标文件的制作、签章和加密（实质性要求）

一、投标文件应当根据招标文件进行编制，投标人应通过陕西省政府采购网-办事指南-CA及签章服务下载投标（响应）客户端，使用客户端编制投标文件。

二、投标人应按照客户端操作要求，对应招标文件的每项实质性要求，逐一如实响应；未如实响应或者响应内容不符合招标文件对应项的要求的，其投标文件作无效处理。

三、投标人完成投标文件编制后，应按照招标文件第一章明确的签章要求，使用互认的证书及签章对投标文件进行电子签章和加密。

四、招标文件澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，代理机构将重新发布澄清或者修改后的招标文件，投标人应重新获取澄清或者修改后的招标文件，按照澄清或者修改后的招标文件进行投标文件编制、签章和加密。

2.4.10投标文件的提交

一、（实质性要求）投标人应当在投标文件提交截止时间前，通过项目电子化交易系统完成投标文件提交。

二、在投标文件提交截止时间后，采购人或者代理机构不再接受投标人提交投标文件。投标人应充分考虑影响投标文件提交的各种因素，确保在投标文件提交截止时间前完成提交。

2.4.11投标文件的补充、修改、撤回（实质性要求）

投标文件提交截止时间前，投标人可以补充、修改或者撤回已成功提交的投标文件；对投标文件进行补充、修改的，应当先行撤回已提交的投标文件，补充、修改后重新提交。

供应商投标文件撤回后，视为未提交过投标文件。

2.5开标、资格审查、评标和中标

2.5.1开标及开标程序

一、本项目为网上开标项目。网上开标的开始时间为投标文件提交截止时间。成功提交或解密电子投标文件的投标人不足3家的，不予开标，采购人或代理机构将作废标处理。

二、开标准备工作

开标/开启前30分钟内，供应商需登录项目电子化交易系统-“供应商开标大厅”-进入开标选择对应项目包组操作签到，签到完成后等待代理机构开标/开启。

三、解密投标文件（实质性要求）

投标文件提交截止时间后，成功提交投标文件的投标人符合招标文件规定数量的，代理机构将启动投标文件解密程序，解密时间为30分钟；投标人应在规定的解密时间内，使用互认的证书及签章通过项目电子化采购系统进行投标文件解密。

四、开标

解密时间截止或者所有投标人投标文件均完成解密后（以发生在先的时间为准），由代理机构通过项目电子化交易系统对投标人名称、投标文件解密情况、投标报价进行展示。

开标过程中，各方主体均应遵守互联网有关规定，不得发表与采购活动无关的言论。投标人对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人或代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，及时向工作人员提出询问或者回避申请。采购人或代理机构对投标人提出的询问或者回避申请应当及时处理。

投标人完成投标文件解密后，自主决定是否参加网上在线开标，未参加的，视同认可开标结果。

2.5.2查询及使用信用记录

开标结束后，采购人或代理机构根据《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）的要求，通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn）等渠道，查询投标人在投标文件提交截止时间前的信用记录并保存信用记录结果网页截图，拒绝列入失信被执行人名单、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中的供应商参加本项目的采购活动。

两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个投标人的身份共同参加政府采购活动的，将对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

2.5.3 资格审查

详见招标文件第四章。

2.5.4 评标

详见招标文件第五章。

2.5.5 中标通知书

一、采购人或者评标委员会确认中标供应商后，代理机构在陕西省政府采购网发布中标结果公告、通过项目电子化交易系统发出中标通知书，中标供应商通过项目电子化交易系统获取中标通知书。

二、中标通知书是采购人和中标供应商签订政府采购合同的依据，是合同的有效组成部分。如果出现政府采购法律法规、规章制度规定的中标无效情形的，将以公告形式宣布发出的中标通知书无效，中标通知书将自动失效，并依法重新确定中标供应商或者重新开展采购活动。

三、中标通知书对采购人和中标供应商均具有法律效力。

2.6 签订及履行合同和验收

2.6.1 签订合同

一、采购人应在中标通知书发出之日起三十日内与中标人签订采购合同。

二、采购人和中标人签订的采购合同不得对招标文件确定的事项以及中标人的投标文件作实质性修改。

2.6.2 合同分包和转包（实质性要求）

2.6.2.1 合同分包

一、投标人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。分包供应商履行的分包项目的品牌、规格型号及技术要求等，必须与中标的品牌、规格型号及技术要求一致。

二、分包履行合同的部分应当为采购项目的非主体、非关键性工作，不属于中标人的主要合同义务。

三、采购合同实行分包履行的，中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。

四、中小企业依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的政策获取政府采购合同后，小型、微型企业不得将合同分包或转包给大型、中型企业，中型企业不得将合同分包或转包给大型企业。

采购包1：分包比例34.7%，分包履行的内容：装修部分（详见装修清单）；资质要求详见第4章

2.6.2.2 合同转包

一、严禁中标人将本项目转包。本项目所称转包，是指将本项目转给他人或者将本项目全部肢解以后以分包的名义分别转给他人的行为。

二、中标人转包的，视同拒绝履行政府采购合同，将依法追究法律责任。

2.6.3 采购人增加合同标的的权利

采购合同履行过程中，采购人需要追加与合同标的相同的货物或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

2.6.4 履行合同

一、合同一经签订，双方应严格履行合同规定的义务。

二、在合同履行过程中，如发生合同纠纷，合同双方应按照《中华人民共和国民法典》规定及合同条款约定进行处理。

2.6.5 履约验收方案

采购包1：

具体内容详见合同附件

2.6.6资金支付

采购人按财政部门的相关规定及采购合同的约定进行支付。

2.7纪律要求

2.7.1评标活动纪律要求

采购人、代理机构应保证评标活动在严格保密的情况下进行，采购人、代理机构、投标人和评标委员会成员应当严格遵守政府采购法律法规规章制度和本项目招标文件以及代理机构现场管理规定，接受采购人委派的监督人员的监督，任何单位和个人不得非法干预和影响评标过程和结果。对各投标人的商业秘密，评标委员会成员应予以保密，不得泄露给其他投标人。

对各投标人的商业秘密，评标委员会成员应予以保密，不得泄露给其他投标人。

2.7.2投标人不得具有的情形（实质性要求）

一、有下列情形之一的，视为投标人串通投标：

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

二、提供虚假材料谋取中标；

三、采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人；

四、与采购人或代理机构、其他投标人恶意串通；

五、向采购人或代理机构、评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益；

六、在招标过程中与采购人或代理机构进行协商谈判；

七、中标后无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同；

八、未按照采购文件确定的事项签订政府采购合同；

九、将政府采购合同转包或者违规分包；

十、提供假冒伪劣产品；

十一、擅自变更、中止或者终止政府采购合同；

十二、拒绝有关部门的监督检查或者向监督检查部门提供虚假情况；

十三、法律法规规定的其他禁止情形。

投标人有上述情形的，按照规定追究法律责任，具备一至十一条情形之一的，其投标文件无效，或取消被确认为中标供应商的资格或认定中标无效。

2.8询问、质疑和投诉

一、询问、质疑、投诉的接收和处理严格按照《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购质疑和投诉办法》等规定办理。

二、供应商询问、质疑的答复主体：

根据委托代理协议约定，供应商对招标文件中采购需求的询问、质疑由 西北(陕西)国际招标有限公司 负责答复；供应商对除采购需求外的采购文件的询问、质疑由西北(陕西)国际招标有限公司 负责答复；供应商对采购过程、采购结果的询问、质疑由 西北(陕西)国际招标有限公司 负责答复。

三、供应商提出的询问，应当明确询问事项，如以书面形式提出的，应由供应商签字并加盖公章。

为提高采购效率，降低社会成本，鼓励询问主体对于不损害国家及社会利益或自身合法权益的问题或情形采用询问方式处理解决（包含但不限于文字错误、标点符号、不影响投标文件的编制的情形）。

四、供应商认为采购文件、采购过程、中标或者成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害

之日起7个工作日内，以书面形式向采购人、代理机构提出质疑。供应商应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。供应商应知其权益受到损害之日，是指：

- （一）对可以质疑的采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日
- （二）对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；
- （三）对中标或者成交结果提出质疑的，为中标或者成交结果公告期限届满之日。

五、本项目不接受在线提交质疑，供应商通过书面形式线下向采购人或代理机构提交质疑资料。

六、供应商提出质疑时应当准备的资料

- （一）质疑书正本1份；（政府采购供应商质疑函范本详见附件一）
- （二）法定代表人或主要负责人授权委托书1份（委托代理人办理质疑事宜的需提供）；
- （三）法定代表人或主要负责人身份证复印件1份；
- （四）委托代理人身份证复印件1份（委托代理人办理质疑事宜的需提供）；
- （五）针对质疑事项必要的证明材料（针对招标文件提出的质疑，需提交从项目电子化交易系统获取的招标文件回执单）。

答复主体：代理机构

联系人：综合监督处

联系电话：029-85362812

地址：西安市南二环成长大厦12层1203室

邮编：/

注：根据《中华人民共和国政府采购法》的规定，供应商质疑不得超出采购文件、采购过程、采购结果的范围。

七、供应商对采购人或代理机构的质疑答复不满意，或者采购人或代理机构未在规定期限内作出答复的，供应商可以在答复期满后15个工作日内向同级财政部门提起投诉。

投诉受理单位：本采购项目同级财政部门。（政府采购供应商投诉书范本详见附件二）

第三章 招标项目技术、服务、商务及其他要求

（注：当采购包的评标方法为综合评分法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。）

（注：当采购包的评标方法为最低评标价法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。）

3.1采购项目概况

为满足采购人实际工作需要，现对秦都校区食堂装修及设施设备进行采购

3.2采购内容

采购包1：

采购包预算金额（元）：4,261,697.72

采购包最高限价（元）：4,261,697.72

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额 （元）	计量 单位	所属 行业	是否核心 产品	是否允许进 口产品	是否属于节 能产品	是否属于环境标 志产品
1	厨房设备	1.00	4,261,697.72	批	工业	否	否	否	否

3.3技术要求

采购包1：

标的名称：厨房设备

序号	参数性质	技术参数与性能指标					
		厨房设备清单					
		序号	设备名称	规格型号	数量	单位	备注
		一层					
		更衣室					
		1	六门更衣柜	900*420*1800	4	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；厚度≥1.2mm。
		工具间					

1	拖把池	1000*500*500+150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 $\geq 25*25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
2	单冷拖把龙头	单温	2	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。
3	工具柜	1200*500*1800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 顶板、底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 上下共4扇移门，双层门厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 配备重力可调子弹脚。
质检室					
1	洗手星	455*415*250+150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 采用阻尼延时给水阀； 挂墙固定，周边密封。
2	单通工作台	1800*600*800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ；底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，门 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 配备重力可调子弹脚。
3	紫外线杀菌灯	36W	1	台	杀菌消毒灯管 36W*1 带支架
主食库					
1	米面架	1200*500*300	4	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 面板采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管配不锈钢可调子弹脚。
2	四层平板货架	1200*500*1550	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
3	平板车	800*500	1	辆	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，推手采用 $\geq \phi 38$ 圆管一次成型； 4个4"平底轮，其中2个带刹车制。

冷库					
1	冷藏库	3400*2800*2500	1	座	1、冷库面板采用双面不锈钢夹芯板≥1.0mm优质不锈钢板。 2、保温层：≥100厚聚氨酯发泡绝缘材料。 3、配标准掩式门壹套。 4、膨胀阀，控制器，带相序保护。 5、要求：库做好后均在用≥2.0mm厚不锈钢磨砂板铺设地板，且全部为满焊。 6、冷库温度：0~5℃
2	冷冻库	3400*2000*2500	1	座	1、冷库面板采用双面不锈钢夹芯板≥1.0mm优质不锈钢板。 2、保温层：≥100厚聚氨酯发泡绝缘材料。 3、配标准掩式门壹套。 4、膨胀阀，控制器，带相序保护。 5、要求：库做好后均在用≥2.0mm厚不锈钢磨砂板铺设地板，且全部为满焊。 6、冷库温度：-18℃
3	四层栅格层架	1200*500*1550	9	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度≥1.2mm； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用≥38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
蔬菜粗加工间					
1	大单星水池	1000*700*800+150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度≥1.5mm,星盆厚度≥1.5mm； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用≥25*25x1.2mm不锈钢管； 立柱采用≥38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
2	双星盆台	1600*700*800+150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度≥1.2mm,星盆厚度≥1.2mm； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用≥25*25x1.2mm不锈钢管； 立柱采用≥38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
3	冷热水龙头	双温	3	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。

4	土豆脱皮机	240kg/h	1	台	效率：≥240kg/h 电压：380V 功率：≥0.75kw 材质：外壳不锈钢
5	刀具消毒箱		1	台	尺寸：约540*135*656 电压：220V 功率：15W
6	双层墙上架	1600*350*600	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度≥1.2mm； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用≥30x30*1.2mm不锈钢管。
7	洗地龙头	10m	1	台	碳钢静电喷涂圆形敞开式，≥10m黑色钢丝液压管。304不锈钢旋转便捷拆卸更换的接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状。
8	多功能切菜机	200-1000 kg/h	1	台	生产效率：≥200-1000 kg/h 电压：380v 功率：≥1.5kw 材质：外壳、机架不锈钢、无切片
9	双层墙上架	1800*350*600	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度≥1.2mm； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用≥30x30*1.2mm不锈钢管。
10	双层墙上架	1500*350*600	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度≥1.2mm； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用≥30x30*1.2mm不锈钢管。
11	双层工作台	1500*800*800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度≥1.2mm； 层板厚度≥1.2mm； 立柱采用≥38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
12	双层工作台	1800*800*800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度≥1.2mm； 层板厚度≥1.2mm； 立柱采用≥38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。

13	四层栅格层架	1200*500*1550	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
14	粘捕式灭蚊灯	45W	1	台	1、额定电压：220V，额定功率：45W 2、灯管规格： $\geq 450\text{mm}$ ，15W 3、有效面积： $\geq 80\text{-}100\text{m}^2$
肉类粗加工间					
1	大单星水池	1000*700*800+150	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 $\geq 25*25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
2	单星杀鱼台	1200*700*800+150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 $\geq 25*25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
3	冷热水龙头	双温	2	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。
4	高压花洒		1	台	$\geq 0.8\text{mpa}$ 流量测试1分钟混合出水 $\geq 5.2\text{L}$ 。铜螺杆阀芯， $\geq 900\text{mm}$ 钢丝软管。
5	双层墙上架	1500*350*600	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用 $\geq 30*30*1.2\text{mm}$ 不锈钢管。
6	刀具消毒箱		1	台	尺寸：约540*135*656 电压：220V 功率：15W
7	双层工作台	1500*700*800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。

8	洗地龙头	10m	1	台	碳钢静电喷涂圆形敞开式，≥10m黑色钢丝液压管。304不锈钢旋转便捷拆卸更换的接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状。
9	四层栅格层架	1200*500*1550	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度≥1.2mm； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用≥38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
10	切肉绞肉机		1	台	效率：≥400片/h 200丝/h 100馅/h 电压：220v 功率：≥1.1kw 切肉厚度：≥3.5 mm 材质：外壳不锈钢
11	粘捕式灭蚊灯	45W	1	台	1、额定电压：220V，额定功率：45W 2、灯管规格：≥450mm，15W 3、有效面积：≥80-100m²
操作间					
1	燃气双头锅灶	2000*1200*800+450	1	台	1、SUS304-2B不锈钢板制造，面板、前脸板厚≥1.2mm,台面一次压制成型；外旁板、后立板厚≥1.0mm,龙骨架国标不锈钢方管≥25*38厚0.8mm；衬板电解镀锌钢板厚≥1.5mm,灶身双层热轧钢板； 2、炉膛双层拉伸成型，内炉膛采购不锈钢，厚度≥2.0外炉膛采用电解镀锌板，厚度1.5mm一次成型，内外炉膛中间采用≥40mm厚耐高温材料； 4、配置全预混式节能炉头，≥36V42W直流风机，具备一键启动功能； 5、带熄火保护功能。
2	炉拼台	300*1100*800+450	3	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度≥1.5mm； 层板厚度≥1.2mm； 立柱采用≥φ47x1.2mm不锈钢圆管配不锈钢可调子弹脚。

3	(核心产品) 燃气双头双尾小炒炉	2000*1200*800+450mm	1	台	<p>1、SUS304-2B 不锈钢板制造，面板、前侧板厚$\geq 1.2\text{mm}$，台面一次压制成型；外旁板、后背板厚$\geq 1.2\text{mm}$，龙骨架国标不锈钢方管 $25*38 \geq 1.2\text{mm}$；炉膛双层拉伸成型，内炉膛采购不锈钢，厚度≥ 1.5外炉膛采用电解镀锌板，厚度$\geq 1.5\text{mm}$一次成型，内外炉膛中间采用$\geq 40\text{mm}$厚耐高温材料；</p> <p>2、热效率实测值达到一级能效，带熄火保护功能。</p> <p>▲3、配全预混式节能炉头，产品符合GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》要求；单个炉头热负荷不小于35KW；使用24V~50V 直流风机,风机功率$\leq 60\text{W}$；</p>
4	燃气双头矮汤炉	1400*900*530+720	1	台	<p>1、额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz，额定功率：55W，额定气压：2.0kPa，炉膛尺寸：$\geq 500\text{mm} * 500\text{mm}$，左下进气口：$\geq \text{DN}20$；</p> <p>2、优质SUS304-2B不锈钢板制造，面板、前脸板厚≥ 1.2，台面一次压制成型；外旁板、后立板板厚≥ 1.0，龙骨架国标不锈钢方管 $25*38$厚0.8mm，</p> <p>3、配全预混式节能炉头，36V42W直流风机，一键启动，带熄火保护功能。</p>
5	燃气蒸饭车	24盘	1	台	<p>面板SUS304$\geq 1.2\text{mm}$ 侧板：SUS 304$\geq 1.0\text{mm}$ SUS 304 水胆（热交换式）内胆骨架：$\geq 1.2\text{mm}$，水胆内置铜喉，产生二次蒸汽； 含蒸汽减压阀，蒸汽化水阀； 保温隔热棉采用$\geq 1.0\text{mm}$厚一次性发泡</p> <p>两层气密式隔热门带旋转压锁 门框带可拆卸密封隔热硅胶条，双门独立控制。 蒸盘采用304不锈钢材质，厚度$\geq 1.2\text{mm}$</p>

6	燃气蒸饭车	12盘	1	台	<p>面板SUS304\geq1.2mm</p> <p>侧板：SUS 304\geq1.0mm</p> <p>SUS 304 水胆（热交换式）内胆骨架：\geq1.2mm，水胆内置铜喉，产生二次蒸汽；</p> <p>含蒸汽减压阀，蒸气化水阀；</p> <p>保温隔热棉采用\geq1.0mm厚一次性发泡</p> <p>两层气密式隔热门带旋转压锁</p> <p>门框带可拆卸密封隔热硅胶条，双门独立控制。</p> <p>蒸盘采用304不锈钢材质，厚度\geq1.2mm</p>
7	补风式动态拦截烟罩	9050*1500*500	17.6	m ²	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>罩体厚度\geq1.2mm；</p> <p>防透光过滤网厚度\geq1.0mm；</p> <p>配备防爆灯、隔油网、集油盒。</p> <p>前封板冲孔板；</p> <p>厨师上方顶板为双层可调节冲孔板。</p>
8	不锈钢装饰板	L=10600	10.6	米	<p>采用国标304不锈钢板材，厚度\geq1.2mm</p> <p>背光面整体拉毛挂胶</p> <p>正面磨砂拉丝，覆加厚保护膜</p> <p>整体平面光滑平整，无损伤反光面</p>
9	不锈钢封墙钢	L=9100	9.1	米	<p>采用国标304不锈钢板材，厚度\geq1.2mm</p> <p>背光面整体拉毛挂胶</p> <p>正面磨砂拉丝，覆加厚保护膜</p> <p>整体平面光滑平整，无损伤反光面</p>
10	灭火系统	双瓶	1	台	<p>灭火系统应对厨房内的明火区域有扑灭及抑制作用，保护煮食炉具。灭火系统亦应有保护炉具上的通风系统连油烟罩及隔油网能力，该设备启动方式有自动启动、手动启动和应急启动功能。该系统应能够对第一失火灾区作出紧急反应，以防止火势扩散，造成更大灾害。</p> <p>箱体全身采用优质不锈钢材质，双瓶组带18个高压细水雾喷嘴，保护灶台长度10米，箱体尺寸：\geq640mm*610mm*225mm。</p>
11	双层工作台	1800*800*800	4	台	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面厚度\geq1.2mm；</p> <p>层板厚度\geq1.2mm；</p> <p>立柱采用\geq38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。</p>

1 2	单通工 作台	1800*800*80 0	4	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ；底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，门 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 配备重力可调子弹脚。
1 3	台上双 层架	1800*300*60 0	4	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用 $\geq 30 \times 30 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管。
1 4	四门碗 柜	1200*500*18 00	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 顶板、底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 上下共4扇移门，双层门厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 配备重力可调子弹脚。
1 5	双星盆 台	1200*700*80 0+150	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 $\geq 25 \times 25 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 立柱采用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可 调子弹脚。
1 6	冷热水 龙头	双温	4	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀 芯，合金手柄。
1 7	刀具消 毒箱		1	台	尺寸：约540*135*656 电压：220V 功率：15W
1 8	四门冰 箱	1.0立方	3	台	1、内外箱采用304加厚不锈钢正材制作； 2、自动回归铰链门； 3、易拆卸磁性门铰链条； 4、风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜； 5、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保； 6、电子式温控数显器，精准控温； 7、层间高低自由调节 8、内向底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆弧 设计； 9、冷藏产品可增配杀菌系统，保鲜、除臭、杀菌 。 10、温度范围：-6℃~-15℃/-5℃~+10℃ 11、容积：1.0立方

19	洗地龙头	10m	1	台	碳钢静电喷涂圆形敞开式，≥10m黑色钢丝液压管。304不锈钢旋转便捷拆卸更换的接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状。
20	粘捕式灭蚊灯	45W	1	台	1、额定电压：220V，额定功率：45W 2、灯管规格：≥450mm，15W 3、有效面积：≥80-100m²
面点间					
1	单星盆台	700*700*800+150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度≥1.5mm,星盆厚度≥1.5mm； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用≥25*25x1.2mm不锈钢管； 立柱采用≥38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
2	冷热水龙头	双温	1	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。
3	刀具消毒箱		1	台	尺寸：约540*135*656 电压：220V 功率：15W
4	和面机	50KG	1	台	电压：380v 功率：≥3kw 材质：与食品直接接触部分采用304不锈钢
5	压面条机	30-60kg/h	1	台	功率：≥1.5kw 380V 生产能力：≥30-60kg/h 材质：与食品直接接触部分采用304不锈钢
6	木案平冷工作台	木案1800*760*800 容积：400L	1	台	1、台面采用梨木，厚度≥55mm； 2、内外箱采用优质304加厚不锈钢正材制作； 3、自动回归铰链门； 4、易拆卸磁性门铰链条； 5、科学风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜； 6、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保； 7、电子式温控数显器，精准控温； 8、采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡； 9、温度范围：-10℃~+10℃。
7	单门醒发箱	单门	1	台	电压：220v 功率：≥2.7kw 材质：不锈钢

8	精工缺水断电蒸饭柜 24盘	24盘	1	台	面板SUS304 \geq 1.2mm 侧板: SUS304 \geq 1.0mm 功率: 380V \geq 24kw SUS 304 水胆(热交换式)内胆骨架: \geq 1.2m m, 水胆内置铜喉, 产生二次蒸汽; 含蒸汽减压阀, 蒸气化水阀; 保温隔热棉采用 \geq 1.0mm厚一次性发泡 两层气密式隔热门带旋转压锁 门框带可拆卸密封隔热硅胶条, 双门独立控制。 蒸盘采用304不锈钢材质
9	柜式电饼铛	5kw	2	台	电压: 220V 380v 功率: \geq 5kw 工作温度: 0-300℃
10	三层六盘电烤箱	三层六盘	1	台	电压: 380v 功率: \geq 19.2kw 材质: 不锈钢
11	补风式动态拦截烟罩	5700*1300*500	9.6	m ²	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板; 罩体厚度 \geq 1.2mm; 防透光过滤网厚度 \geq 1.0mm; 配备防爆灯、隔油网、集油盒。 前封板冲孔板; 厨师上方顶板为双层可调节冲孔板。
12	不锈钢装饰板	L=5700	5.7	米	采用国标304不锈钢板材, 厚度 \geq 1.2mm 背光面整体拉毛挂胶 正面磨砂拉丝, 覆加厚保护膜 整体平面光滑平整, 无损伤反光面
13	不锈钢封墙钢	L=5700	5.7	米	采用国标304不锈钢板材, 厚度 \geq 1.2mm 背光面整体拉毛挂胶 正面磨砂拉丝, 覆加厚保护膜 整体平面光滑平整, 无损伤反光面
14	粘捕式灭蚊灯	45W	1	台	1、额定电压: 220V, 额定功率: 45W 2、灯管规格: \geq 450mm, 15W 3、有效面积: \geq 80-100m ²
售卖间					
1	双层工作台	500*750*800	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板; 台面厚度 \geq 1.2mm; 层板厚度 \geq 1.2mm; 立柱采用 \geq 38*38*1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。

2	明档电磁双头煮面炉	1600*750*800 380V, 50Hz,(15+15) kW	1	台	设备采用304不锈钢食品级材料，厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 。中文智能报警系统，可控温控时设置，及锅体防干烧保护系统。机芯采用变频一体合成机芯。机芯电子原件全灌胶处理。线盘防潮防漏电处理安全节能。
3	明档玻璃烟罩	1800*1100*500	2.6	m ²	$\geq 10\text{mm}$ 厚透明钢化玻璃； 支撑： $\geq \varnothing 32\text{mm}$ 不锈钢圆管，固定于柜体内； 主要材质：304拉丝不锈钢，板厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 。
4	电磁单头矮汤炉	600*750*450+150 380V, 50Hz, 15kW	1	台	设备采用优质304不锈钢一体拉伸面板，微晶板采用 $\geq 6\text{mm}$ 具有隔热防漏保护，配复合材质汤桶，360°C旋转防水火力调档，火力细腻均匀/LED中文智能显示报警系统/自动变频温控系统/IPX6防水、防腐、耐高温。电源接线端子，镀金接线针，不锈钢机芯带，自动变频散热系统
5	电磁六眼煲仔炉	1200*750*800 380V,50Hz, 3.5kW*6	1	台	设备采用优质304不锈钢一体拉伸面板，微晶板采用 $\geq 6\text{mm}$ 具有隔热防漏保护，360°C旋转防水火力调档，火力细腻均匀/LED中文智能显示报警系统，自动变频温控系统/IPX6防水、防腐、耐高温.电源接线端子，镀金接线针，不锈钢机芯带高密度吕网隔尘，自动变频散热系统
6	双层工作台	1000*750*800	3	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
7	电磁煮饺炉	800*750*850 380V/20KW	1	台	设备采用304不锈钢食品级材料，厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 。中文智能报警系统，可控温控时设置及锅体防干烧保护系统。机芯采用变频一体合成机芯，机芯电子原件全灌胶处理。线盘防潮防漏电处理安全节能。
8	电磁平扒炉	800*750*850 380V,8kW, 50Hz	1	台	设备采用 304不锈钢一体拉伸面板，要求无缝拼接工艺。板材要求 $\geq 1.5\text{mm}$ 。火力开关为触屏电控 ≥ 6 挡位，温度，时间可同时设置，温度设置偏差要求为正负2度。设备具备独立显示故障报警系统提示。机芯采用智能自动变频技术，智能变频计算系统，IPX6防水，所有电子元件为灌胶处理，防潮，电源端子为镀金处理，机芯为不锈钢外壳。

9	电磁炖锅	800*750*800 380V, 50Hz,(15) kW	1	台	设备采用304不锈钢食品级材料，厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 。中文智能报警系统，可控温控时设置及锅体防干烧保护系统。机芯采用变频一体合成机芯，电子航空插头。机芯电子原件全灌胶处理。线盘防潮防漏电处理安全节能。
10	明档玻璃烟罩	7100*1100*500	10.3	m ²	$\geq 10\text{mm}$ 厚透明钢化玻璃； 支撑： $\geq \varnothing 32\text{mm}$ 不锈钢圆管，固定于柜体内； 主要材质：304拉丝不锈钢，板厚1.5mm。
11	双层工作台	1750*750*800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
12	双层工作台	1400*750*800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
13	台式电饼铛	2.5kw	1	台	电压：220V 功率： $\geq 2.5\text{kw}$ 工作温度：50-250℃
14	平冷工作台	容积：400L	3	台	1、容积：400L 2、内外箱采用优质304加厚不锈钢正材制作； 3、自动回归铰链门； 4、易拆卸磁性门铰链条； 5、科学风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜； 6、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保； 7、电子式温控数显器，精准控温； 8、采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡； 9、温度范围： $-10^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C}$ 。
15	单通工作台	1500*760*800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ；底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，门 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 配备重力可调子弹脚。

16	单星水池	700*760*800+150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 $\geq 25*25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
17	冷热水龙头	双温	1	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。
18	单通工作台	1800*760*800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ；底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，门 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 配备重力可调子弹脚。
19	紫外线杀菌灯	36W	2	台	杀菌消毒灯管 36W*1 带支架
大厅					
1	双孔收餐柜	1500*800*800+150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度1.5mm； 层板厚度1.5mm； 立柱采用38*38*1.5mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
2	双层工作台	1400*800*800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
3	双层收餐车	900*500*800	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，面斗厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4个4"平底轮，其中2个带刹车制。
水吧					
1	单星盆柜左平台	1200*760*800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 $\geq 25*25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
2	冷热水龙头	双温	1	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。

3	单层工作台	900*760*800 +150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度≥1.2mm； 层板厚度≥1.2mm； 立柱采用≥38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
4	台下制冰机		1	台	冰型：≥10克全方冰 产冰量：≥58kg 储冰量：≥20kg 电压：220V 功率：340W 标配矮腿、选配高腿
5	净水器		1	台	处理能力：34200L，工作流量：6.3L/分。
6	碎冰机		1	台	电压：220v 功率：≥0.18kw
7	平冷工作台	容积：400L	3	台	1、容积：400L 2、内外箱采用优质304加厚不锈钢正材制作； 3、自动回归铰链门； 4、易拆卸磁性门铰链条； 5、科学风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜； 6、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保； 7、电子式温控数显器，精准控温； 8、采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡； 9、温度范围：-10℃~+10℃。
8	饮料展示柜	1.0立方	1	台	1、内外箱采用304加厚不锈钢正材制作； 2、自动回归铰链门； 3、易拆卸磁性门铰链条； 4、风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜； 5、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保； 6、电子式温控数显器，精准控温； 7、层间高低自由调节 8、内向底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆弧设计； 9、冷藏产品可增配杀菌系统，保鲜、除臭、杀菌。 10、温度范围：0℃~+10℃
排烟系统					
1	高压后倾离心风柜	18.5KW	1	台	风量：33000m3/h，转速：1650r/min，全压：1600Pa,功率：18.5kw

2	高压后 倾离心 风柜	11KW	1	台	风量：23000m ³ /h，转速：1650r/min，全压： 1280Pa,功率：11kw
3	风柜槽 钢支架	配套	2	套	采用≥50*100镀锌矩管，做主焊接构架； 选用≥100#槽钢，做支撑焊接构架 平台悬空，含检修平台,做防锈及防震处理。
4	风柜控 制箱（ 不含电 源线， 机电完 成布线 ）	变频11KW	1	台	1、额定输入电压： 380V 2、额定输出电流： 25A 3、适配电机功率： 11KW
5	风柜控 制箱（ 不含电 源线， 机电完 成布线 ）	变频18.5KW	1	台	1、额定输入电压： 380V 2、额定输出电流： 38A 3、适配电机功率： 18.5KW
6	低空油 烟净化 器	32000风量	1	台	1、≥32000风量 2、净化效率≥95%。
7	低空油 烟净化 器	24000风量	1	台	1、≥24000风量 2、净化效率≥95%。
8	净化器 支架	配套	2	套	采用≥50*100镀锌矩管，做主焊接构架； 选用≥100#槽钢，做支撑焊接构架 平台悬空，含检修平台,做防锈及防震处理。
9	减震器	配风柜	2	套	优质钢材一体成型。 荷载范围广，使用安全可靠，工作寿命长。 对工作环境适应性强，并能在-40℃-110℃环境 下正常工作。
10	150℃ 防火阀	配套	6	台	整体采用≥1.5mm厚钢板焊接制作，熔断感应， 通过对排烟管道的排烟温度进行检测，并做出事 故响应。
11	调风阀	配套	20	台	整体采用≥1.5mm厚钢板，连杆、方轴等采用优 质钢材制作，耐腐蚀性好。

1 2	排油烟 烟管	不锈钢厚度 ≥ 1.0 mm	6 2 5	m ²	整体不锈钢厚度 ≥ 1.0 mm，连杆、方轴等采用优质钢材制作，耐腐蚀性好。
1 3	导流板	不锈钢厚度 ≥ 1.0 mm	1 6 6	m ²	整体不锈钢厚度 ≥ 1.0 mm，连杆、方轴等采用优质钢材制作，耐腐蚀性好。
1 4	导流槽	不锈钢 ≥ 1.0 mm	2 4	个	采用不锈钢板材厚度 ≥ 1.0 mm，风管氩弧焊接、满焊、不漏油。
1 5	法兰	配套	2 1 4	付	法兰采用国标不锈钢角钢 $\angle 40 \times 40 \times 4$ 。
1 6	软连接	配套	2	套	采用三防布和优质角铁铆焊而成，耐酸、耐碱、耐高温性、耐天候老化性能，柔软且韧，并含有阻燃，可防火。
1 7	吊装费 (风柜 2台、 净化器 2台)		1	项	
1 8	安装辅 料(吊 杆、插 条、密 封胶、 膨胀螺 丝等)		1	项	
1 9	风柜集 油盘	配风机	2	个	采用优质不锈钢焊接不漏油，下做漏油孔。
2 0	净化器 集油盘	配净化器	2	个	采用优质不锈钢焊接不漏油，下做漏油孔。
新风系统					
1	低噪音 多翼式 离心风 柜	5.5KW	1	台	风量：23000m ³ /h，转速：680r/min，全压：400Pa,功率：5.5kw
2	风柜槽 钢支架	配套	1	套	采用 $\geq 50 \times 100$ 镀锌矩管，做主焊接构架； 选用 $\geq 100 \#$ 槽钢，做支撑焊接构架 平台悬空，含检修平台,做防锈及防震处理。

3	软连接	配套	2	套	采用三防布和优质角铁铆焊而成，耐酸、耐碱、耐高温性、耐天侯老化性能，柔软且韧，并含有阻燃，可防火。
4	风柜控制箱（不含电源线，机电完成布线）	变频11KW	1	台	1、额定输入电压： 380V 2、额定输出电流： 25A 3、适配电机功率： 11KW
5	新风过滤箱	配风管	1	台	整体采用优质钢板，内附小孔网板制作填充消音材料，具有消音效果好、寿命长等特点。
6	70℃防火阀	配风管	1	个	整体采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚钢板，连杆、方轴等采用优质钢材制作，耐腐蚀性好。
7	送新风风管	镀锌板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$	188	m^2	采用优质镀锌板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，风管法兰铆焊连接，结构胶密封。
8	法兰	配套	84	付	法兰采用国标不锈钢角钢 $\angle 40*40*4$ 。
9	送风百叶风口	300*300	9	个	铝合金材质
10	吊装费（风柜1台）		1	项	
11	安装辅料（吊杆、插条、密封胶、膨胀螺丝等）		1	项	
12	不锈钢百叶窗	配风管	1	个	不锈钢材质
二层					
更衣室					
1	六门更衣柜	900*420*1800	4	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 。
工具间					

1	拖把池	1000*500*500+150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 $\geq 25*25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
2	单冷拖把龙头	单温	2	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。
3	工具柜	1200*500*1800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 顶板、底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 上下共4扇移门，双层门厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 配备重力可调子弹脚。
收货区					
1	推车式传菜梯	2站2停 承载： $\geq 200\text{KG}$	2	台	1.吊箱尺寸（mm）：900*880*1200； 2.承重能力： $\geq 200\text{kg}$ ； 3.速度（m/s）：0.4 4.控制：微机 5.功率（KW）：3.0 6.轿厢、厅门、门套：全部采用不锈钢厢体、发纹不锈钢厅门与门套。双层门双保护。 7.产品符合GB25194-2010《杂物电梯制造与安装安全规范》等相关标准的要求； 8.曳引机采用钢缆3条，单条直径8mm； 9.电梯控制系统具备超重限制功能；
2	单通工作台	1800*700*800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ；底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，门 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 配备重力可调子弹脚。
副食库					
1	四层平板货架	1200*500*1550	6	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
蔬菜粗加工间					

1	大单星水池	1000*700*800+150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$,星盆厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 $\geq 25*25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
2	双星盆台	1600*700*800+150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$,星盆厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 $\geq 25*25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
3	冷热水龙头	双温	3	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。
4	土豆脱皮机	240kg/h	1	台	效率： $\geq 240\text{kg/h}$ 电压：380V 功率： $\geq 0.75\text{kw}$ 材质：外壳不锈钢
5	刀具消毒箱		1	台	尺寸：约540*135*656 电压：220V 功率：15W
6	双层墙上架	1600*350*600	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用 $\geq 30*30*1.2\text{mm}$ 不锈钢管。
7	洗地龙头	10m	1	台	碳钢静电喷涂圆形敞开式， $\geq 10\text{m}$ 黑色钢丝液压管。304不锈钢旋转便捷拆卸更换的接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状。
8	多功能切菜机	200-1000 kg/h	1	台	生产效率： $\geq 200-1000\text{ kg/h}$ 电压：380v 功率： $\geq 1.5\text{kw}$ 材质：外壳、机架不锈钢、无切片
9	双层工作台	1800*800*800	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。

10	四层栅格层架	1200*500*1550	3	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
11	粘捕式灭蚊灯	45W	1	台	1、额定电压：220V，额定功率：45W 2、灯管规格： $\geq 450\text{mm}$ ，15W 3、有效面积： $\geq 80\text{-}100\text{m}^2$
肉类粗加工间					
1	大单星水池	1000*700*800+150	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 $\geq 25*25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
2	单星杀鱼台	1200*700*800+150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 $\geq 25*25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
3	冷热水龙头	双温	2	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。
4	高压花洒		1	台	$\geq 0.8\text{mpa}$ 流量测试1分钟混合出水 $\geq 5.2\text{L}$ 。铜螺杆阀芯， $\geq 900\text{mm}$ 钢丝软管。
5	双层墙上架	1500*350*600	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用 $\geq 30*30*1.2\text{mm}$ 不锈钢管。
6	刀具消毒箱		1	台	尺寸：约540*135*656 电压：220V 功率：15W
7	双层工作台	1500*700*800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。

8	洗地龙头	10m	1	台	碳钢静电喷涂圆形敞开式， $\geq 10\text{m}$ 黑色钢丝液压管。304不锈钢旋转便捷拆卸更换的接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状。
9	四层栅格层架	1200*500*1550	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
10	切肉绞肉机		1	台	效率： $\geq 400\text{片/h}$ 200丝/h 100馅/h 电压：220v 功率： $\geq 1.1\text{kw}$ 切肉厚度： $\geq 3.5\text{ mm}$ 材质：外壳不锈钢
11	粘捕式灭蚊灯	45W	1	台	1、额定电压：220V，额定功率：45W 2、灯管规格： $\geq 450\text{mm}$ ，15W 3、有效面积： $\geq 80\text{-}100\text{m}^2$
操作间					
1	燃气单眼大锅灶	1000*1200*800+450	1	台	1、SUS304-2B不锈钢板制造，面板、前脸板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ，台面一次压制成型；外旁板、后立板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，龙骨架国标不锈钢方管 $\geq 25*38$ 厚0.8mm；衬板电解镀锌钢板厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，灶身双层热轧钢板； 2、炉膛双层拉伸成型，内炉膛采购不锈钢，厚度 ≥ 2.0 外炉膛采用电解镀锌板，厚度1.5mm一次成型，内外炉膛中间采用 $\geq 40\text{mm}$ 厚耐高温材料； 4、配置全预混式节能炉头， $\geq 36\text{V}42\text{W}$ 直流风机，具备一键启动功能； 5、带熄火保护功能。
2	炉拼台	300*1100*800+450	3	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 立柱采用 $\geq \phi 47*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管配不锈钢可调子弹脚。

3	(核心产品) 燃气单头单尾小炒炉	1000*1200*800+450	1	台	<p>1、SUS304-2B 不锈钢板制造，面板、前侧板厚$\geq 1.2\text{mm}$，台面一次压制成型；外旁板、后背板厚$\geq 1.2\text{mm}$，龙骨架国标不锈钢方管 $25*38 \geq 1.2\text{mm}$；炉膛双层拉伸成型，内炉膛采购不锈钢，厚度≥ 1.5外炉膛采用电解镀锌板，厚度$\geq 1.5\text{mm}$一次成型，内外炉膛中间采用$\geq 40\text{mm}$厚耐高温材料；</p> <p>2、热效率实测值达到一级能效，带熄火保护功能。</p> <p>▲3、配全预混式节能炉头，产品符合GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》要求；单个炉头热负荷不小于35KW；使用24V~50V 直流风机,风机功率$\leq 60\text{W}$；</p>
4	(核心产品) 燃气双头双尾小炒炉	2000*1200*800+450mm	1	台	<p>1、SUS304-2B 不锈钢板制造，面板、前侧板厚$\geq 1.2\text{mm}$，台面一次压制成型；外旁板、后背板厚$\geq 1.2\text{mm}$，龙骨架国标不锈钢方管 $25*38 \geq 1.2\text{mm}$；炉膛双层拉伸成型，内炉膛采购不锈钢，厚度≥ 1.5外炉膛采用电解镀锌板，厚度$\geq 1.5\text{mm}$一次成型，内外炉膛中间采用$\geq 40\text{mm}$厚耐高温材料；</p> <p>2、热效率实测值达到一级能效，带熄火保护功能。</p> <p>▲3、配全预混式节能炉头，产品符合GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》要求；单个炉头热负荷不小于35KW；使用24V~50V 直流风机,风机功率$\leq 60\text{W}$；</p>
5	燃气四头煲仔炉	900*1000*800+450	1	台	<p>1、额定热负荷：5.2kW*4，额定气压：2.0kPa，锅架尺寸：$\geq 280\text{mm}*280\text{mm}$，中间进气口：$\geq \text{DN}25$，排水扣左下：$\geq \phi 19$；</p> <p>2、SUS304-2B不锈钢板制造，面板板厚$\geq 1.2\text{mm}$，其它不锈钢板制造,板厚$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>3、使用可调不锈钢脚，方便安装，放置平稳；</p> <p>4、旋转开关，3V电池供电，脉冲点火；</p> <p>5、采用高耐热铸铁炉架，带熄火保护功能。</p>

6	燃气双头矮汤炉	1400*900*530+720	1	台	<p>1、额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz，额定功率：55W，额定气压：2.0kPa，炉膛尺寸：≥500mm*500mm，左下进气口：≥DN20；</p> <p>2、优质SUS304-2B不锈钢板制造，面板、前脸板厚≥1.2,台面一次压制成型；外旁板、后立板板厚≥1.0,龙骨架国标不锈钢方管 25*38厚0.8mm，</p> <p>3、配全预混式节能炉头，36V42W直流风机，一键启动，带熄火保护功能。</p>
7	燃气三门海鲜蒸柜	910*910*1800	1	台	<p>1、额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz，额定热负荷：≥40W，额定功率：≥55W，额定气压：≥2.0kPa，左下进气口：≥DN20，右下进水管：≥DN15，左下排水管：≥DN25；</p> <p>2、优质SUS304-2B不锈钢板制造，内胆板厚≥1.2；外旁板、门及后立板板厚≥1.0；</p> <p>3.全新内燃式环保高效火排及全不锈钢水胆结构，防干烧功能；</p> <p>4.即时熄火保护设计；双联电磁阀分步控制，自动脉冲电子点火，火力大小数字可视化显示屏，故障代码显示；</p> <p>5.水胆加玻璃纤维保温材料，防止热量散失；抽拉式层架设计，有锁轨道防止层架滑落；含水垢磁化管。</p>
8	补风式动态拦截烟罩	8400*1500*500	16.3	m ²	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>罩体厚度≥1.2mm；</p> <p>防透光过滤网厚度≥1.0mm；</p> <p>配备防爆灯、隔油网、集油盒。</p> <p>前封板冲孔板；</p> <p>厨师上方顶板为双层可调节冲孔板。</p>
9	不锈钢装饰板	L=9900	9.9	米	<p>采用国标304不锈钢板材，厚度≥1.2mm</p> <p>背光面整体拉毛挂胶</p> <p>正面磨砂拉丝，覆加厚保护膜</p> <p>整体平面光滑平整，无损伤反光面</p>
10	不锈钢封墙钢	L=8400	8.4	米	<p>采用国标304不锈钢板材，厚度≥1.2mm</p> <p>背光面整体拉毛挂胶</p> <p>正面磨砂拉丝，覆加厚保护膜</p> <p>整体平面光滑平整，无损伤反光面</p>

1 1	灭火系 统	双瓶	1	台	<p>灭火系统应对厨房内的明火区域有扑灭及抑制作用，保护煮食炉具。灭火系统亦应有保护炉具上的通风系统连油烟罩及隔油网能力，该设备启动方式有自动启动、手动启动和应急启动功能。该系统应能够对第一失火灾区作出紧急反应，以防止火势扩散，造成更大灾害。</p> <p>箱体全身采用优质不锈钢材质，双瓶组带18个高压细水雾喷嘴，保护灶台长度10米，箱体尺寸：$\geq 640\text{mm} \times 610\text{mm} \times 225\text{mm}$。</p>
1 2	单通工 作台	1800*800*80 0	2	台	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面厚度$\geq 1.5\text{mm}$；底板及层板厚度$\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>侧板、后背板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，门$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>配备重力可调子弹脚。</p>
1 3	平冷工 作台	容积：400L	3	台	<p>1、容积：400L</p> <p>2、内外箱采用优质304加厚不锈钢正材制作；</p> <p>3、自动回归铰链门；</p> <p>4、易拆卸磁性门铰链条；</p> <p>5、科学风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜；</p> <p>6、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保；</p> <p>7、电子式温控数显器，精准控温；</p> <p>8、采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡；</p> <p>9、温度范围：$-10^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C}$。</p>
1 4	台上双 层架	1800*300*60 0	3	台	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>层板厚度$\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>层板用不锈钢加强筋；</p> <p>立柱采用$\geq 30 \times 30 \times 1.2\text{mm}$不锈钢管。</p>
1 5	双层工 作台	1800*800*80 0	1	台	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面厚度$\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>层板厚度$\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>立柱采用$\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。</p>
1 6	四层栅 格层架	1200*500*15 50	1	台	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>层板厚度$\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>层板用不锈钢加强筋；</p> <p>立柱采用$\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。</p>

17	双星盆台	1200*700*800+150	2	台	板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 ≥1.2mm ,星盆厚度 ≥1.2mm ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 ≥25*25x1.2mm 不锈钢管； 立柱采用 ≥38*38x1.2mm 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
18	冷热水龙头	双温	4	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。
19	洗地龙头	10m	2	台	碳钢静电喷涂圆形敞开式， ≥10m 黑色钢丝液压管。 304 不锈钢旋转便捷拆卸更换的接头，水枪可 360 度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状。
20	刀具消毒箱		1	台	尺寸：约 540*135*656 电压： 220V 功率： 15W
21	四门冰箱	1.0立方	3	台	1、内外箱采用 304 加厚不锈钢正材制作； 2、自动回归铰链门； 3、易拆卸磁性门铰链条； 4、风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜； 5、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保； 6、电子式温控数显器，精准控温； 7、层间高低自由调节 8、内向底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆弧设计； 9、冷藏产品可增配杀菌系统，保鲜、除臭、杀菌。 10、温度范围： -6℃~-15℃/-5℃~+10℃ 11、容积： 1.0 立方
22	粘捕式灭蚊灯	45W	1	台	1、额定电压： 220V ，额定功率： 45W 2、灯管规格： ≥450mm ， 15W 3、有效面积： ≥80-100m²
面点间					

1	精工缺水断电蒸饭柜 24盘	24盘（竖盘）	2	台	面板SUS304 \geq 1.2mm 侧板：SUS304 \geq 1.0mm 功率：380V \geq 24kw SUS 304 水胆（热交换式）内胆骨架： \geq 1.2m m，水胆内置铜喉，产生二次蒸汽； 含蒸汽减压阀，蒸气化水阀； 保温隔热棉采用 \geq 1.0mm厚一次性发泡 两层气密式隔热门带旋转压锁 门框带可拆卸密封隔热硅胶条，双门独立控制。 蒸盘采用304不锈钢材质
2	柜式电饼铛	5kw	2	台	电压：220V 380v 功率： \geq 5kw 工作温度：0-300℃
3	三层六盘电烤箱	三层六盘	1	台	电压：380v 功率： \geq 19.2kw 材质：不锈钢
4	单门醒发箱	单门	1	台	电压：220v 功率： \geq 2.7kw
5	补风式动态拦截烟罩	6500*1500*500	12.6	m ²	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 罩体厚度 \geq 1.2mm； 防透光过滤网厚度 \geq 1.0mm； 配备防爆灯、隔油网、集油盒。 前封板冲孔板； 厨师上方顶板为双层可调节冲孔板。
6	不锈钢装饰板	L=9500	9.5	米	采用国标304不锈钢板材，厚度 \geq 1.2mm 背光面整体拉毛挂胶 正面磨砂拉丝，覆加厚保护膜 整体平面光滑平整，无损伤反光面
7	不锈钢封墙钢	L=6500	6.5	米	采用国标304不锈钢板材，厚度 \geq 1.2mm 背光面整体拉毛挂胶 正面磨砂拉丝，覆加厚保护膜 整体平面光滑平整，无损伤反光面
8	木案工作台	1800*800*800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面采用梨木，厚度 \geq 55mm； 横通采用 \geq 38*25x1.2mm不锈钢管； 立柱采用 \geq 38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。

9	双通工作台	1800*800*800	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ；底板及层板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，门 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 配备重力可调子弹脚。
10	双星盆台	1200*700*800+150	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 $\geq 25*25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
11	冷热水龙头	双温	4	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。
12	洗地龙头	10m	2	台	碳钢静电喷涂圆形敞开式， $\geq 10\text{m}$ 黑色钢丝液压管。304不锈钢旋转便捷拆卸更换的接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状。
13	刀具消毒箱		1	台	尺寸：约540*135*656 电压：220V 功率：15W
14	和面机	50KG	1	台	电压：380v 功率： $\geq 3\text{kw}$ 材质：与食品直接接触部分采用304不锈钢
15	搅拌机		1	台	电压：380v 功率： $\geq 0.75\text{kw}$
16	压面条机	30-60kg/h	1	台	功率： $\geq 1.5\text{kw}$ 380V 生产能力： $\geq 30\text{-}60\text{kg/h}$ 材质：与食品直接接触部分采用304不锈钢
17	揉面机		1	台	压面厚度：5-25mm 功率： $\geq 2.2\text{kw}$ 380V 材质：与食品直接接触部分采用304不锈钢

18	四门冰箱	1.0立方	3	台	1、内外箱采用 304 加厚不锈钢正材制作； 2、自动回归铰链门； 3、易拆卸磁性门铰链条； 4、风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜； 5、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保； 6、电子式温控数显器，精准控温； 7、层间高低自由调节 8、内向底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆弧设计； 9、冷藏产品可增配杀菌系统，保鲜、除臭、杀菌。 10、温度范围：-6℃~-15℃/-5℃~+10℃ 11、容积：1.0立方
19	粘捕式灭蚊灯	45W	1	台	1、额定电压：220V，额定功率：45W 2、灯管规格：≥450mm，15W 3、有效面积：≥80-100m²
凉菜间					
1	洗手星	450*415*250+150	1	台	板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度≥1.2mm,星盆厚度≥1.2mm； 采用阻尼延时给水阀； 挂墙固定，周边密封。
2	感应水龙头		1	台	使用AC电源，220V插电，感应范围≥13cm内，断电断水功能。
3	粘捕式灭蚊灯	45W	1	台	1、额定电压：220V，额定功率：45W 2、灯管规格：≥450mm，15W 3、有效面积：≥80-100m²
4	单星水池	700*700*800+150	1	台	板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度≥1.5mm,星盆厚度≥1.5mm； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用≥25*25x1.2mm不锈钢管； 立柱采用≥38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
5	冷热水龙头	双温	1	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。

6	大双门展示柜	1.0立方	1	台	1、内外箱采用 304 加厚不锈钢正材制作； 2、自动回归铰链门； 3、易拆卸磁性门铰链条； 4、风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜； 5、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保； 6、电子式温控数显器，精准控温； 7、层间高低自由调节 8、内向底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆弧设计； 9、冷藏产品可增配杀菌系统，保鲜、除臭、杀菌。 10、温度范围：0℃～+10℃
7	异形订制工作台	800*800*800	1	台	板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度≥1.2mm； 层板厚度≥1.2mm； 立柱采用≥38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
8	单通工作台	1800*800*800	1	台	板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度≥1.5mm；底板及层板厚度≥1.2mm； 侧板、后背板厚度≥1.2mm，门≥1.0mm； 配备重力可调子弹脚。
9	平冷工作台	容积：400L	1	台	1、容积：400L 2、内外箱采用优质 304 加厚不锈钢正材制作； 3、自动回归铰链门； 4、易拆卸磁性门铰链条； 5、科学风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜； 6、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保； 7、电子式温控数显器，精准控温； 8、采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡； 9、温度范围：-10℃～+10℃。
10	单通工作台	1600*760*800	1	台	板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度≥1.5mm；底板及层板厚度≥1.2mm； 侧板、后背板厚度≥1.2mm，门≥1.0mm； 配备重力可调子弹脚。

1	挂墙吊	1800*300*60	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 顶板、底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 共2扇移门，双层门厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。
1	柜	0			
1	挂墙吊	1600*300*60	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 顶板、底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 共2扇移门，双层门厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。
2	柜	0			
1	商业微	23L	1	台	电压：220V，功率：700W
3	波炉				
1	单通工	1700*800*80	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ；底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，门 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 配备重力可调子弹脚。
4	作台	0			
1	紫外线	36W	1	台	杀菌消毒灯管 36W*1 带支架
5	杀菌灯				
备餐间					
1	单通工	1800*800*80	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ；底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，门 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 配备重力可调子弹脚。
	作台	0			
2	三层送	900*500*800	2	辆	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，面斗厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4个4"平底轮，其中2个带刹车制。
	餐车				
3	紫外线	36W	1	台	杀菌消毒灯管 36W*1 带支架
	杀菌灯				
大厅					
1	布菲炉		1	台	容量： $\geq 3.4\text{L} \times 2$ 额定功率： $\geq 500\text{W}$ 额定电压：220V 额定频率：50-60HZ 材质：304不锈钢材质，长方形。
			6		
2	暖汤煲		4	台	容量： $\geq 11\text{L}$ 额定功率： $\geq 800\text{W}$ 额定电压：220V 额定频率：50-60HZ

3	自助餐台	8000*1600*800+250	1	组	<p>1.钢架支架焊接,预埋件生根。</p> <p>2.强电路布置</p> <p>3.≥18mm阻燃板做基层\制作造型</p> <p>4.铺贴≥15mm天然石材造型</p> <p>5.石材打磨结晶</p> <p>6.黑胡桃碟仓灯槽\碟仓灯带、实木装饰；</p> <p>7.不锈钢地脚线。</p>
4	双孔收餐柜	1500*800*800+150	1	台	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面厚度≥1.5mm；</p> <p>层板厚度≥1.5mm；</p> <p>立柱采用≥38*38x1.5mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。</p>
5	双层工作台	1500*800*800+150	1	台	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面厚度≥1.2mm；</p> <p>层板厚度≥1.2mm；</p> <p>立柱采用≥38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。</p>
6	双层收餐车	900*500*800	2	台	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>面板厚度≥1.2mm，面斗厚度≥1.0mm；</p> <p>4个4"平底轮，其中2个带刹车制。</p>
7	备餐消毒柜	双门	2	台	<p>保洁方式：中温</p> <p>功率：≥600w</p> <p>电压：220v</p> <p>容积：≥237L</p> <p>外壳材质：烤漆</p>

8	备餐消毒柜	三门	1	台	保洁方式：中温 功率：≥600w 电压：220v 容积：≥296L 外壳材质：烤漆
排烟系统					
1	高压后倾离心风柜	18.5KW	1	台	风量：33000m ³ /h，转速：1650r/min，全压：1600Pa,功率：18.5kw
2	风柜槽钢支架	配套	1	套	采用≥50*100镀锌矩管，做主焊接构架； 选用≥100#槽钢，做支撑焊接构架 平台悬空，含检修平台,做防锈及防震处理。
3	风柜控制箱（不含电源线，机电完成布线）	变频18.5KW	1	台	1、额定输入电压：380V 2、额定输出电流：38A 3、适配电机功率：18.5KW
4	低空油烟净化器	36000风量	1	台	1、≥36000风量 2、净化效率≥95%。
5	净化器支架	配套	1	套	采用≥50*100镀锌矩管，做主焊接构架； 选用≥100#槽钢，做支撑焊接构架 平台悬空，含检修平台,做防锈及防震处理。
6	减震器	配风柜	1	套	优质钢材一体成型。 荷载范围广，使用安全可靠，工作寿命长。 对工作环境适应性强，并能在-40℃-110℃环境下正常工作。
7	150℃防火阀	配套	1	台	整体采用≥1.5mm厚钢板焊接制作，熔断感应，通过对排烟管道的排烟温度进行检测，并做出事故响应。
8	排油烟管	不锈钢厚度≥1.0mm	326	m ²	整体不锈钢厚度≥1.0mm，连杆、方轴等采用优质钢材制作，耐腐蚀性好。

9	导流板	不锈钢厚度 ≥ 1.0 mm	88	m ²	整体不锈钢厚度 ≥ 1.0 mm，连杆、方轴等采用优质钢材制作，耐腐蚀性好。
10	导流槽	不锈钢 ≥ 1.0 mm	12	个	采用不锈钢板材厚度 ≥ 1.0 mm，风管氩弧焊接、满焊、不漏油。
11	法兰	配套	114	付	法兰采用国标不锈钢角钢 $\angle 40 \times 40 \times 4$ 。
12	软连接	配套	1	套	采用三防布和优质角铁铆焊而成，耐酸、耐碱、耐高温性、耐天候老化性能，柔软且韧，并含有阻燃，可防火。
13	吊装费（风柜1台、净化器1台）		1	项	
14	安装辅料（吊杆、插条、密封胶、膨胀螺丝等）		1	项	
15	风柜集油盘	配风机	1	个	采用优质不锈钢焊接不漏油，下做漏油孔。
16	净化器集油盘	配净化器	1	个	采用优质不锈钢焊接不漏油，下做漏油孔。
新风系统					
1	低噪音多翼式离心风柜	5.5KW	1	台	风量：23000m ³ /h，转速：680r/min，全压：400Pa,功率：5.5kw
2	风柜槽钢支架	配套	1	套	采用 $\geq 50 \times 100$ 镀锌矩管，做主焊接构架；选用 $\geq 100 \#$ 槽钢，做支撑焊接构架 平台悬空，含检修平台,做防锈及防震处理。
3	软连接	配套	1	套	采用三防布和优质角铁铆焊而成，耐酸、耐碱、耐高温性、耐天候老化性能，柔软且韧，并含有阻燃，可防火。

4	风柜控制箱（不含电源线，机电完成布线）	变频5.5KW	1	台	1、额定输入电压： 380V 2、额定输出电流： 13A 3、适配电机功率： 5.5KW
5	新风过滤箱	配风管	1	台	整体采用优质钢板，内附小孔网板制作填充消音材料，具有消音效果好、寿命长等特点。
6	70℃防火阀	配风管	1	个	整体采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚钢板，连杆、方轴等采用优质钢材制作，耐腐蚀性好。
7	送新风风管	镀锌板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$	188	m^2	采用优质镀锌板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$,风管法兰铆焊连接，结构胶密封。
8	法兰	配套	84	付	法兰采用国标不锈钢角钢 $\angle 40*40*4$ 。
9	送风百叶风口	300*300	9	个	铝合金材质
10	吊装费（风柜1台）		1	项	
11	安装辅料（吊杆、插条、密封胶、膨胀螺丝等）		1	项	
12	不锈钢百叶窗	配风管	1	个	不锈钢材质
三层					
洗碗间					

1	小件收纳箱	长度L=7400	7.4	米	<p>1、产品功能：回收筷勺和纸巾等，与传送机配套使用。</p> <p>2、规格：7400*400*880mm.</p> <p>3、采用304不锈钢板制造，材料厚度不低于≥ 1.2mm。</p> <p>4、采用双开门设计，投放口带导向边，方便操作。</p> <p>注：内置塑料垃圾桶需用户自理。</p>
2	链板式传送带	L=10800	10.8	米	<p>1、产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率。</p> <p>2、规格：L*580*880mm。</p> <p>3、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：$\geq 1KW$。</p> <p>4、传送速度：$\geq 5\sim 20$m/min。</p> <p>5、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质。</p> <p>6、链板下部两侧翼加装滚轮，减小链板与轨道之间的摩擦阻力。</p> <p>7、标配链板清洗喷淋系统，传送机在运行过程中能保持卫生清洁。</p> <p>8、主/副机头箱内置抽屉式残渣篮，易于清洁。</p> <p>10、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化。</p> <p>11、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关。</p>
3	转角器	90度	2	台	<p>1、产品功能：自动将洗涤筐传入或传出洗碗机。</p> <p>2、规格：$\geq 850*850*910$mm。</p> <p>3、电源：220V/1Ph，总功率：$\geq 1KW$。</p> <p>4、传送速度：0.5~4.5m/min。</p> <p>5、链式传送设计，适合各种类型通道式洗碗机。</p> <p>6、内置减速电机和变频器，具有无极变频调速，柔性启动功能。</p> <p>7、电路过载和漏电安全保护设计，确保运行安全。</p>

4	双孔污 碟台	1500*700*80 0	1	台	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面厚度$\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>层板厚度$\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>立柱采用$\geq 38*38*1.2\text{mm}$不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。</p>
5	浸泡池	1500*700*80 0	1	台	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面厚度$\geq 1.5\text{mm}$,星盆厚度$\geq 1.5\text{mm}$；</p> <p>台面用不锈钢加强筋；</p> <p>横通采用$\geq 25*25*1.2\text{mm}$不锈钢管；</p> <p>立柱采用$\geq 38*38*1.2\text{mm}$不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。</p>
6	冷热水 龙头	双温	1	台	<p>产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。</p>
7	长龙式 洗碗机	约3150*914* 1640	1	台	<p>1、产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗。</p> <p>2、组成部分：入口区、清洗区、漂洗区、出口区。</p> <p>3、规格：约3150*914*1640mm。</p> <p>4、洗涤能力：≥ 5100碟/小时。</p> <p>5、最大耗水量：≥ 280升/小时。</p> <p>6、总功率：$\geq 55\text{KW}$。</p> <p>7、整机双层结构，节能降噪，改善操作环境。</p> <p>8、可视化电子面板，实时显示机器工作状态。</p> <p>9、双速可选洗涤速度，可根据餐具情况自由切换。</p> <p>10、进出口端配置操作开关，方便操作人员控制机器的运行。</p> <p>11、主洗内置截流片，洗臂水压可灵活调节。</p> <p>12、直插式清洗臂设计，拆装更便捷。</p> <p>13、链排双齿轮传动设计，最大限度降低链排的磨损。</p>
8	集气罩	2800*1100*5 00	4	m ²	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>罩体厚度$\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>防透光过滤网厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>配备防爆灯、隔油网、集油盒。</p>

9	双层活动工作台	1800*800*800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度1.2mm； 层板厚度1.2mm； 立柱采用38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
10	三星盆台	1800*700*800+150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 $\geq 25*25*1.5\text{mm}$ 不锈钢管； 立柱采用 $\geq 38*38*1.5\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
11	冷热水龙头	双温	3	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。
12	双层墙上架	1800*300*600	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 层板用不锈钢加强筋； 立柱采用 $\geq 30*30*1.2\text{mm}$ 不锈钢管。
13	洗地龙头	10m	1	台	碳钢静电喷涂圆形敞开式， $\geq 10\text{m}$ 黑色钢丝液压管。304不锈钢旋转便捷拆卸更换的接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状。
14	双层收餐车	900*500*800	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，面斗厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4个4"平底轮，其中2个带刹车制。
15	热风消毒柜	容积720L	2	台	高温热风循环，门材质：不锈钢，外不锈钢，热风循环消毒方式，是内部消毒温度更均匀，采用温控器和超温熔断器双重保护，防止过热和过载，安全可靠。
16	四门碗柜	1200*500*1800	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 顶板、底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 上下共4扇移门，双层门厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 配备重力可调子弹脚。
17	粘捕式灭蚊灯	45W	1	台	1、额定电压：220V，额定功率：45W 2、灯管规格： $\geq 450\text{mm}$ ，15W 3、有效面积： $\geq 80\text{-}100\text{m}^2$
备餐间					

1	单通工作台	1800*700*800	2	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ；底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，门 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 配备重力可调子弹脚。
2	紫外线杀菌灯	36W	1	台	杀菌消毒灯管 36W*1 带支架
工具间					
1	拖把池	1000*500*500+150	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 台面用不锈钢加强筋； 横通采用 $\geq 25*25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。
2	单冷拖把龙头	单温	2	台	产品主体黄铜，表面镀铬，黄铜螺杆陶瓷密封阀芯，合金手柄。
3	工具柜	1200*500*1800	1	台	板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板； 顶板、底板及层板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 侧板、后背板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 上下共4扇移门，双层门厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 配备重力可调子弹脚。
大厅					
1	布菲炉		3 2	台	尺寸： $\geq 580*420*230$ 容量： $\geq 3.4\text{L}*2$ 额定功率： $\geq 500\text{W}$ 额定电压：220V 额定频率：50-60HZ 材质：304不锈钢材质，长方形。
2	暖汤煲		8	台	容量： $\geq 11\text{L}$ 额定功率： $\geq 800\text{W}$ 额定电压：220V 额定频率： $\geq 50-60\text{HZ}$

3	自助餐台	8000*1600*800+250	2	组	<p>1.钢架支架焊接,预埋件生根。</p> <p>2.强电路布置</p> <p>3.≥18mm阻燃板做基层\制作造型</p> <p>4.铺贴≥15mm天然石材造型</p> <p>5.石材打磨结晶</p> <p>6.黑胡桃碟仓灯槽\碟仓灯带、实木装饰;</p> <p>7.不锈钢地脚线。</p>
4	双孔收餐柜	1500*800*800+150	1	台	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板;</p> <p>台面厚度1.5mm;</p> <p>层板厚度1.5mm;</p> <p>立柱采用38*38x1.5mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。</p>
5	双层工作台	1500*800*800+150	1	台	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板;</p> <p>台面厚度≥1.2mm;</p> <p>层板厚度≥1.2mm;</p> <p>立柱采用≥38*38x1.2mm不锈钢管配不锈钢可调子弹脚。</p>
6	双层收餐车	900*500*800	2	台	<p>板材均选用304磨砂贴塑不锈钢板;</p> <p>面板厚度≥1.2mm,面斗厚度≥1.0mm;</p> <p>4个4"平底轮,其中2个带刹车制。</p>
二层包间					
1	备餐消毒柜	双门	3	台	<p>保洁方式:中温</p> <p>功率:≥600w</p> <p>电压:220v</p> <p>容积:≥237L</p> <p>外壳材质:烤漆</p>
排烟系统					
1	低噪音多翼式离心风柜	4KW	1	台	<p>风量:9900m³/h,转速:1140r/min,全压:5680Pa,功率:4kw</p>

2	风柜槽 钢支架	配套	1	套	采用 $\geq 50*100$ 镀锌矩管，做主焊接构架； 选用 $\geq 100\#$ 槽钢，做支撑焊接构架 平台悬空，含检修平台,做防锈及防震处理。
3	软连接	配套	1	套	采用三防布和优质角铁铆焊而成，耐酸、耐碱、 耐高温性、耐天侯老化性能，柔软且韧，并含有 阻燃，可防火。
4	风柜控 制箱（ 不含电 源线， 机电完 成布线 ）	变频4KW	1	台	1、额定输入电压： 380V 2、额定输出电流： 9.5A 3、适配电机功率： 4KW
5	软连接	配套	2	套	采用三防布和优质角铁铆焊而成，耐酸、耐碱、 耐高温性、耐天侯老化性能，柔软且韧，并含有 阻燃，可防火。
6	不锈钢 百叶窗	配风管	1	个	不锈钢材质
7	排油烟 烟管	不锈钢厚度 ≥ 1.0 mm	2 8	m ²	整体不锈钢厚度 ≥ 1.0 mm，连杆、方轴等采用优 质钢材制作，耐腐蚀性好。
8	法兰	配套	1 2	付	法兰采用国标不锈钢角钢 $\angle 40*40*4$ 。
9	吊装费 （风柜 1台）		1	项	
1 0	安装辅 料（吊 杆、插 条、密 封胶、 膨胀螺 丝等）		1	项	
其他					
1	隔油池	$\geq 1500*800*800$	1	台	板材均选用磨砂贴塑不锈钢板厚度 ≥ 2.0 mm，含 防滑盖板、隔架框、油气出管，用不锈钢软管前 后端软连。

2	面板晨检仪（含嵌入式软件）		2台	<p>1、软件功能：</p> <p>支持体温检测并留存</p> <p>支持健康证管理并留存</p> <p>支持人脸留存</p> <p>支持晨检统计报表</p> <p>支持查看实时监控</p> <p>支持查看录像回放</p> <p>支持查看检测记录</p> <p>后厨人员管理（包括健康证及人员状态等管理）</p> <p>2、支持双目活体检测，支持测温，打卡</p> <p>3、工业级外观，防尘设计，稳定可靠。</p> <p>4、采用≥ 8寸 IPS 全视角 LCD 显示屏。</p> <p>5、支持$\geq 3W$ 人脸库。识别率$\geq 99\%$。人脸识别通过速度≤ 0.3秒。</p> <p>6、支持在佩戴口罩的情况下完成人脸精准识别对比。</p> <p>7、采用工业级双目宽动态摄像头，夜间红外、LED 双补光。</p> <p>8、支持四核处理器。</p> <p>9、支持人体温度检测、温度显示，测温距离0.5-1.5米。0.5米-0.6米测温距离，温度误差在$\leq 0.2^{\circ}$。</p> <p>10、支持以及体温异常自动报警，秒级检测速度，考勤测温数据。</p>
---	---------------	--	----	--

		3	智能电子秤（含嵌入式软件）	300KG/分度50克	2	台	<p>1、软件功能：</p> <p>支持查看可供本学校的所有供应商名单、供应食材和供应价格</p> <p>支持查看采购订单的状态</p> <p>支持手动操作验货入库和电子秤结合自动入库</p> <p>支持食材供应出库</p> <p>支持食材供应退库</p> <p>支持领用申请确认</p> <p>支持查看食安台账（可追溯每个食材的采购人、采购时间、入库时间、数量、供应价等详细信息）</p> <p>支持查看食材的实时库存</p> <p>支持查看库房商品</p> <p>支持库存盘点及每次盘点的历史记录</p> <p>支持用户的新增、修改、冻结等管理</p> <p>支持系统参数配置管理</p> <p>支持领用单位及负责人的维护管理</p> <p>支持统计，自收资金，其他资金的收入记录</p> <p>支持统计，自收资金，其他资金的支出记录</p> <p>支持统计库存资金记录</p> <p>支持动态展示收入平衡曲线图</p> <p>2、智能溯源电子秤，专用于食堂环境的电子秤，提供给食堂从收货、验收、出库、盘点、对账、结账全流程的信息化解决方案；</p> <p>3、通过大数据分析为餐饮提供精准 采购计划、降低食材损耗、智能设备验收、数据回传实现全程规范化交易；</p> <p>4、支持扫码枪扫码出入库录入食材（选配）；</p> <p>5、支持人脸拍照、食材拍照及出入库食材视频录入；</p> <p>6、CPU核心数:≥4核</p> <p>7、RAM运行内存:≥2 GB</p> <p>8、ROM存储器:≥6 GB</p> <p>9、屏幕分辨率:≥1920x1080</p> <p>10、WIFI、蓝牙、以太网、4G(选配)</p> <p>11、≥300公斤/分度50克</p> <p>12、≥15.6寸显示屏</p> <p>13、≥830*500*1500mm</p>
							装修清单
							智慧食堂采购系统，提供入库核验，拍照留档，出库核验，拍照留档。

序号	名称	规格	数量	单位	备注
一层后厨					
1	新建隔墙	1.墙体类型:新建墙体 2.空心砖、砌块品种、规格、强度等级:加气块隔墙 3.砂浆强度等级、配合比:M10混合砂浆	42	米	层高4.5米
2	拆除隔墙	墙厚200	8.5	米	层高4.5米
3	墙面贴砖	600*300 1.基层清理、抹找平层 2.放样 3.预铺 4.调制粘结剂 5.抹浆料 6.铺贴	900	平米	层高3.5米
4	地面回填	回填	108	立方	300mm
5	防水处理	1.清理基层 2.吹风除尘 3.重点部位处理 4.底层涂刷 5.三遍防水层涂刷 6.卷材粘结	360	平米	2遍
6	地面找平	细石砼找平层	360	平米	2遍
7	地面贴砖	300*300 1.基层清理、抹找平层 2.放样 3.预铺 4.调制粘结剂 5.抹浆料 6.铺贴	360	平米	
8	红缸砖砌地沟	1.地沟开挖 2.基层清理 3.抹找平层 4.抹面层 5.材料运输	35	米	300mm宽，含不锈钢地沟盖板

9	地沟防水	1.清理基层 2.吹风除尘 3.重点部位处 理 4.底层涂刷 5.三遍防水层涂刷 6.卷材粘结	35	米	
10	地沟U型槽	1.不锈钢一次成型 2.铺设固定焊接 3.加固加劲	35	米	
11	地沟篦子	1.双面拉丝 2.所有边口需去尽毛刺 3.铺设裁边	35	米	
12	吊顶	无孔铝扣板600*600 1.基层清理 2.龙骨安装 3.基层板铺贴 4.铝制单板 5.调平安装	36 0	平 米	
13	给排水工程	上下水安装	36 0	平 米	开关、插座、控制柜、灯具角阀、阀门等
14	强弱电	强弱电安装	36 0	平 米	
15	消防水改造		36 0	平 米	
16	消防强排		1	项	
17	后厨防火门1500*2100mm	1.门制作、运输、安装 2.五金、玻璃安装 3.刷防护材料、油漆 4.50mm厚 304拉丝不锈钢 5.成品拉手 6.20mm厚防火板 7.含观察口5mm厚钢化玻璃	15	扇	
18	明档窗	H2000MM	14	米	
19	卫生间隔断及门		1	项	

20	大便器 蹲便器	1.器具、附件安装	2	个	
21	洗脸盆	1.器具、附件安装	2	个	
22	拖把池	1.器具、附件安装	2	个	
23	传菜梯顶板开洞	2部3站3停	6	个	边框、植筋、预制
二层后厨					
1	新建隔墙	1.墙体类型:新建墙体 2.空心砖、砌块品种、规格、强度等级:加气块隔墙 3.砂浆强度等级、配合比:M10混合砂浆	62	米	层高4.5米
2	拆除隔墙	墙厚200	20	米	层高4.5米
3	墙面贴砖	600*300 1.基层清理、抹找平层 2.放样 3.预铺 4.调制粘结剂 5.抹浆料 6.铺贴	920	平米	层高3.5米
4	地面回填	回填	340	平米	300mm
5	防水处理	1.清理基层 2.吹风除尘 3.重点部位处理 4.底层涂刷 5.三遍防水层涂刷 6.卷材粘结	340	平米	2遍
6	地面找平	细石砼找平层	340	平米	2遍
7	地面贴砖	300*300 1.基层清理、抹找平层 2.放样 3.预铺 4.调制粘结剂 5.抹浆料 6.铺贴	340	平米	

8	红缸砖砌地沟	1.地沟开挖 2.基层清理 3.抹找平层 4.抹面层 5.材料运输	38	米	300mm宽，含不锈钢地沟盖板
9	地沟防水	1.清理基层 2.吹风除尘 3.重点部位处理 4.底层涂刷 5.三遍防水层涂刷 6.卷材粘结	38	米	
10	地沟U型槽	1.不锈钢一次成型 2.铺设固定焊接 3.加固加劲	38	米	
11	地沟篦子	1.双面拉丝 2.所有边口需去尽毛刺 3.铺设裁边	38	米	
12	吊顶	无孔铝扣板600*600 1.基层清理 2.龙骨安装 3.基层板铺贴 4.铝制单板 5.调平安装	340	平方米	
13	给排水工程	上下水安装	340	平方米	开关、插座、控制柜、灯具、角阀、阀门等
14	强弱电	强弱电安装	340	平方米	
15	消防水改造		340	平方米	
16	消防强排		1	项	

17	后厨防火 门1500*2 100mm	1.门制作、运输、安装 2.五金、玻璃安装 3.刷防护材料、油漆 4.50mm厚 304拉丝不锈钢 5.成品拉手 6.20mm厚防火板 7.含观察口5mm厚钢化玻璃	14	扇	
18	明档窗	H2000MM	14	米	
19	卫生间洁 具	蹲便2个 台上盆2个含龙头 拖把池2个	1	项	
20	大便器 蹲 便器	1.器具、附件安装	2	个	
21	洗脸盆	1.器具、附件安装	2	个	
22	拖把池	1.器具、附件安装	2	个	
23	大理石自 助餐台	8000*1600*800 1.75*45镀锌矩管焊接钢构支架,预埋件生根 2.强弱电路布置 3 .10mm阻燃板做基层\制作造型 4.铺贴食品级18mm爵士白石材造型 5 .石材打磨结晶 6.碗 碟位置开孔\实木装饰\1.2玫瑰金收口 7.1.2玫瑰金不锈钢包脚 8.安装双led 灯带	1	组	含灯光和插座及弱电
三层后厨					
1	新建隔墙	1.墙体类型:新建墙体 2.空心砖、砌块品种、规格、强度等级:加气块隔墙 3.砂浆强度等级、配合比:M10混合砂浆	15	米	层高4.2米
2	拆除隔墙	墙厚200	4	米	层高4.2米

3	墙面贴砖	600*300 1.基层清理、抹找平层 2.放样 3.预铺 4.调制粘结剂 5.抹浆料 6.铺贴	120	平方米	层高3.5米
4	地面回填	回填	61	平方米	300mm
5	防水处理	1.清理基层 2.吹风除尘 3.重点部位 处理 4.底层涂刷 5.三遍防水层涂刷 6.卷材粘结	70	平方米	2遍
6	地面找平	细石砼找平层	61	平方米	2遍
7	地面贴砖	300*300 1.基层清理、抹找平层 2.放样 3.预铺 4.调制粘结剂 5.抹浆料 6.铺贴	61	平方米	
8	红缸砖砌地沟	1.地沟开挖 2.基层清理 3.抹找平层 4.抹面层 5.材料运输	10	米	300mm宽，含不锈钢地沟盖板
9	地沟防水	1.清理基层 2.吹风除尘 3.重点部位处 理 4.底层涂刷 5.三遍防水层涂刷 6.卷材粘结	10	米	
10	地沟U型槽	1.不锈钢一次成型 2.铺设固定焊接 3.加固加劲	10	米	

11	地沟篦子	1.双面拉丝 2.所有边口需去尽毛刺 3.铺设裁边	10	米	
12	吊顶	无孔铝扣板600*600 1.基层清理 2.龙骨安装 3.基层板铺贴 4.铝制单板 5.调平安装	34 0	平 米	
13	给排水工程	上下水安装	61	平 米	开关、插座、控制柜、灯具角阀、阀门等
14	强弱电	强弱电安装	61	平 米	
15	消防水改造		34 0	平 米	
16	消防强排		1	项	
17	后厨防火门1500*2100mm	1.门制作、运输、安装 2.五金、玻璃安装 3.刷防护材料、油漆 4.50mm厚 304拉丝不锈钢 5.成品拉手 6.20mm厚防火板 7.含观察口5mm厚钢化玻璃	2	扇	

		18	大理石自助餐台	8000*1600*800 1.75*45镀锌矩管焊接钢构支架,预埋件生根 2.强\弱电电路布置 3 .10mm阻燃板做基层\制作造型 4.铺贴食品级18mm爵士白石材造型 5 .石材打磨结晶 6.碗 碟位置开孔\实木装饰\1.2玫瑰金收口 7.1.2玫瑰金不锈钢包脚 8.安装双led灯带	2	组	含灯光和插座及弱电
		19	垃圾外运		1	项	

3.4商务要求

3.4.1交货时间

采购包1:

合同签订后50天完成本项目所需的所有供货、安装、调试及装修完工的全部内容。

3.4.2交货地点

采购包1:

采购人指定交货地点

3.4.3支付方式

采购包1:

分期付款

3.4.4支付约定

采购包1: 付款条件说明: 自合同签订之日起支付合同金额的30%，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 30.00%。

采购包1: 付款条件说明: 设备到场，安装调试装修完毕并验收合格后付合同总价款的65%，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 65.00%。

采购包1: 付款条件说明: 设备维修期全部完成后付合同总价款的5.00%，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 5.00%。

3.4.5验收标准和方法

采购包1:

1、中标单位整个项目完毕后，进行自检，合格后准备验收文件，并书面通知采购人。2、中标单位安装完毕进行初验，初验合格后进行终验。3、中标单位对最终的产品质量负完全责任。4、验收依据 （1）合同； （2）国家有关的验收标准及规范； （3）生产厂家的生产标准； （4）招标文件、投标文件。

3.4.6包装方式及运输

采购包1:

涉及的商品包装和快递包装，均应符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》的要求，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定地点。

3.4.7质量保修范围和保修期

采购包1:

（1）货物质量保证期：终验合格后不少于壹年。（2）货物的设计、制造应遵照行业的现行规范和标准。所有货物及辅材必须是未使用过的，是用最新工艺生产的最新产品，质量优良、渠道正当，配置合理。（3）供应商应承诺在质量保证期内免费提供货物维修、更换零部件等服务，质量保证期后以优惠价提供上述服务。（4）用户只对中标单位提出质量服务要求，所有涉及货物制造商的质量、售后、版权等有关事项均由中标单位负责。

3.4.8违约责任与解决争议的方法

采购包1:

具体内容详见合同附件

3.5其他要求

1、本项目核心产品为：燃气双头双尾小炒炉，提供核心产品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包（标段）投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人自行确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。2、运杂费 一次包死在合同总价内，包括从生产厂到采购人指定的地点所需的含运输费、保险费、包装费、装卸费。3、安装、培训 培训除非另有说明，凡需要现场安装、装配、测试的设备，中标单位必须提供免费现场安装并义务进行相关货物的基本操作原理、调试、操作使用和保养维修等有关内容的培训。所有费用一次性计入投标报价。★4、合同分包（1）政策要求：《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）第三十五条：投标人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

（2）本项目允许分包的非主体、非关键性工作为设备供货安装所须配套的装修部分（详见装修清单），供应商须要在响应文件中载明分包承担主体并签订分包意向协议，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。（如需分包供应商须在投标文件资格部分中列明分包单位名称、双方签订后的分包意向协议、分包单位须具备的资格要求）（3）分包单位须具备的资格要求：①供应商应具备招标文件要求的符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。②供应商须具备建筑装修装饰工程专业承包二级（含）以上资质证书，具有有效的安全生产许可证；拟派项目经理具有建筑工程专业二级（含）或以上注册建造师资质，且在本单位注册，并具有安全生产考核合格证（建安 B 证），且未担任其他在建工程项目的项目经理（提供承诺函加盖公章，格式自拟）；（4）如供应商不需要分包，则须将自身所具备的装修部分资格要求附在投标文件资格部分中。（5）价格扣除 ①政策要求：《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）第十二条四）规定依据本办法规定享受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（提供承诺函加盖公章，格式自拟）；②价格扣除：根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库

〔2020〕46号）、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）的要求接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予 4%的扣除，用扣除后的价格参加评审（提供分包单位中小企业声明函）。★5、强制认证要求 燃气燃烧器具及其安全附件相关强制性产品认证实施规则、相关国家标准修订后，纳入强制性产品认证目录范围按照新修订的规则及标准执行。纳入强制性产品认证目录范围的燃气燃烧器具及其安全附件，供应商承诺合同履行及验收时向采购人提供相应3C认证；未纳入的，提供产品合格证。（提供承诺函加盖公章，格式自拟）6、实质性要求“第三章 招标项目技术、服务、商务及其他要求”中带“★”的参数需求为实质性要求，如偏离按无效投标处理。同时实质性要求还包括交货时间、交货地点、支付约定、货物质量保证期及招标文件明确的其他实质性要求。7、其他说明 本项目采购需求中所列明产品规格均为设计所产生的预估值，投标时采购人接受不同品牌不同型号所产生的细微偏差。8、本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：厨房设备部分为“工业”；装修部

分（详见装修清单）为“建筑业”。

第四章 资格审查

资格审查由采购人或代理机构组建的资格审查小组依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明等进行审查，以确定投标人是否具备投标资格，并出具资格审查报告。

资格审查标准及要求如下：

4.1一般资格审查

采购包1：

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件	<p>（一）具有独立承担民事责任的能力。提供注册登记凭证（营业执照、其他组织经营的合法凭证，自然人的提供身份证明文件）。（二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。提供经审计的2024年度或2023年度财务报告（包括四表一注，即资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及其附注），且无反对意见；事业法人提供部门决算报告。或在开标日期前六个月内其基本开户银行出具的资信证明（附《基本存款账户信息》或《银行开户许可证》复印件）；或财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的担保函；（以上三种形式的资料提供任何一种即可）；（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。提供声明文件。（四）具有依法缴纳税收的良好记录。提供缴费所属日期为投标截止时间前连续12个月（缴费所属日期的起止时间为：2024年10月至2025年9月）的增值税（或所得税）缴费凭据或税务机关出具的完税证明/在法规范范围内不需提供的应出具书面说明和证明文件；（五）具有依法缴纳社会保障资金的良好记录。提供缴费所属日期为投标截止时间前连续12个月（缴费所属日期的起止时间为：2024年10月至2025年9月）的缴费凭据或社保机关出具的缴费证明/在法规范范围内不需提供的应出具书面说明和证明文件；（六）参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；（七）法人代表授权书。注：供应商需在项目电子化交易系统中按要求上传相应证明文件并进行电子签章。</p>	投标函 资格部分.doc x

2	供应商应提供健全的财务会计制度的证明材料；	供应商需在项目电子化交易系统中按要求上传相应证明文件并进行电子签章。	资格部分.docx
3	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动；为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	投标函

4.2特殊资格审查

采购包1:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	特定资格要求	<p>供应商须具备建筑装修装饰工程专业承包二级（含）以上资质证书，具有有效的安全生产许可证；拟派项目经理具有建筑工程专业二级（含）或以上注册建造师资质，且在本单位注册，并具有安全生产考核合格证（建安 B 证），且未担任其他在建工程项目的项目经理（提供承诺函加盖公章，格式自拟）；注：允许分包（装修部分），《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）第三十五条：投标人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。</p>	资格部分.docx

4.3落实政府采购政策资格审查

采购包1:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
无			

第五章 评标办法

5.1总则

一、根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购货物和服务招标投标管理办法》《陕西省政府采购评审专家管理实施办法》等法律法规，结合采购项目特点制定本评标办法。

二、评标工作由代理机构负责组织，具体评标事务由采购人或代理机构依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人代表和评审专家组成。

三、评标工作应遵循公平、公正、科学及择优的原则，并以相同的评标程序 and 标准对待所有的投标人。

四、本项目采取电子评标，通过项目电子化交易系统完成评标工作。评标委员会成员、采购人、代理机构和投标人应当按照本招标文件规定和项目电子化交易系统操作要求开展或者参加评标活动。

五、评标过程中的书面材料往来均通过项目电子化交易系统传递，投标人通过互认的证书及签章加盖其电子印章后生效。出现无法在线签章的特殊情况，评标委员会成员可以线下签署评标报告，由代理机构对原件扫描后以附件形式上传。

六、评标过程应当独立、保密，任何单位和个人不得非法干预评标活动。投标人非法干预评标活动的，其投标文件将作无效处理；代理机构、采购人及其工作人员、采购人监督人员非法干预评标活动的，将依法追究其责任。

5.2评标委员会

一、评审专家是采取随机方式在政府采购平台的专家库系统（以下简称专家库系统）抽取/由采购人根据《陕西省政府采购评审专家管理实施办法》（陕财办采〔2018〕20号）的规定，报主管部门同意后自行选定。

二、评标委员会成员应当满足并适应电子化采购评审的工作需要，使用已身份认证并具备签章功能的证书，登录项目电子化交易系统进入项目评审功能模块确认身份、签到、推荐评标委员会组长。采购人代表可以使用采购人代表专用签章确认评审意见。

三、评标委员会成员获取解密后的投标文件，开展评标活动。出现应当回避的情形时，评标委员会成员应当主动回避；代理机构按规定申请补充抽取评审专家；无法及时补充抽取的，采购人或者代理机构应当封存供应商投标文件，按规定重新组建评标委员会，解封投标文件后，开展评标活动。

四、评标委员会按照招标文件规定的评标程序、评标方法和标准进行评标，并独立履行下列职责：

- （一）熟悉和理解招标文件；
- （二）审查供应商投标文件等是否满足招标文件要求，并作出评价；
- （三）根据需要要求采购组织单位对招标文件作出解释；根据需要要求供应商对投标文件有关事项作出澄清、说明或者更正；
- （四）推荐中标候选供应商，或者受采购人委托确定中标供应商；
- （五）起草评标报告并进行签署；
- （六）向采购组织单位、财政部门或者其他监督部门报告非法干预评审工作的行为
- （七）法律、法规和规章规定的其他职责。

5.3 评标方法

采购包1：综合评分法

5.4评标程序

5.4.1熟悉和理解招标文件和停止评标

一、评标委员会正式评审前，应当对招标文件进行熟悉和理解，内容主要包括招标文件中供应商资格资质性要求、采购项目技术、服务和商务要求、评审方法和标准以及可能涉及签订政府采购合同的内容等。

二、本招标文件有下列情形之一的，评标委员会应当停止评标：

- （一）招标文件的规定存在歧义、重大缺陷的；
- （二）招标文件明显以不合理条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇的；
- （三）采购项目属于国家规定的优先、强制采购范围，但是招标文件未依法体现优先、强制采购相关规定的；
- （四）采购项目属于政府采购促进中小企业发展的范围，但是招标文件未依法体现促进中小企业发展相关规定的；
- （五）招标文件规定的评标方法是综合评分法、最低评标价法之外的评标方法，或者虽然名称为综合评分法、最低评标价法，但实际上不符合国家规定；
- （六）招标文件将投标人的资格条件列为评分因素的；
- （七）招标文件有违反国家其他有关强制性规定的情形。

出现上述应当停止评标情形的，评标委员会应当通过项目电子化交易系统向采购组织单位提交相关说明材料，说明停止评审的情形和具体理由。除上述情形外，评标委员会不得以任何方式和理由停止评标。

出现上述应当停止评标情形的，采购组织单位应当通过项目电子化交易系统书面告知参加采购活动的供应商，并说明具体原因，同时在陕西省政府采购网公告。采购组织单位认为评标委员会不应当停止评标的，可以书面报告采购项目同级财政部门依法处理，并提供相关证明材料。

5.4.2符合性审查

评标委员会依据本招标文件的实质性要求，对符合资格的投标文件进行审查，以确定其是否满足本招标文件的实质性要求。本项目符合性审查事项，必须以本招标文件的明确规定的实质性要求作为依据。

在符合性审查过程中，如果出现评标委员会成员意见不一致的情况，按照少数服从多数的原则确定，但不得违背政府采购基本原则和招标文件规定。

符合性审查标准见下表（按以下顺序审查）：

采购包1：

序号	符合审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	不正当竞争预防措施（实质性要求）	1.在评标过程中，评标委员会认为投标人报价明显低于其他实质性响应的投标人报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求其在合理的时间内提供成本构成书面说明，并提交相关证明材料。书面说明应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就投标人提供的货物、工程和服务的主营业务成本（应根据投标人企业类型予以区别）、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项详细陈述。 2.投标人提交的相关说明和证明材料，应当加盖投标人（法定名称）电子印章，在评标委员会要求的时间内通过项目电子化交易系统进行提交，否则提交的相关证明材料无效。投标人不能证明其投标报价合理性的，评标委员会应当将其投标文件作为无效处理。	技术商务部分.docx 开标一览表 标的清单

2	符合性检查	1、投标文件的完整性审查。投标文件是否按照招标文件要求的格式编写；2、投标文件的有效性审查。投标文件的签署、加盖公章是否有效。3、投标文件的响应性审查。（1）投标报价是否超过采购预算或最高限价；（2）投标报价有效期是否符合招标文件的要求；4、实质性要求	技术商务部分.docx 开标一览表 投标函 中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 标的清单 投标文件封面 资格部分.docx 监狱企业的证明文件
---	-------	--	--

以上实质性要求全部响应并满足采购需求的，则通过符合性审查；如有任意一项未响应或不满足采购需求的，则按无效投标文件处理。如果评标委员会认为投标人有任意一项不通过的，应在符合性审查表中载明不通过的具体原因。

5.4.3解释、澄清有关问题

一、评标过程中，评标委员会认为招标文件有关事项表述不明确或需要说明的，可以提请代理机构书面解释。代理机构的解释不得改变招标文件的原义或者影响公平、公正，解释事项如果涉及投标人权益的以有利于投标人的原则进行解释。

二、对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当要求投标人作出必要的澄清、说明或更正，并给予投标人必要的反馈时间。投标人应当按评标委员会的要求进行澄清、说明或者更正。投标人的澄清、说明或者更正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。澄清、说明或者更正不影响投标文件的效力，有效的澄清、说明或者更正材料是投标文件的组成部分。

三、投标人的澄清、说明或者更正需进行电子签章，应当不超出投标文件的范围、不实质性改变投标文件的内容、不影响投标人的公平竞争、不导致投标文件从不响应招标文件变为响应招标文件的条件。下列内容不得澄清：

- （一）投标人投标文件中不响应招标文件规定的技术参数指标和商务应答；
- （二）投标人投标文件中未提供的证明其是否符合招标文件资格、符合性规定要求的相关材料。
- （三）投标人投标文件中的材料因印刷、影印等不清晰而难以辨认的。

四、投标文件报价出现下列情况的，按以下原则处理：

- （一）投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；
- （二）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准，但大写金额出现文字错误，导致金额无法判断的除外；
- （三）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表总价为准，并修改单价；
- （四）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

五、对不同语言文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

六、代理机构宣布评标结束前，投标人应通过项目电子化交易系统随时关注评标消息提示，及时响应评标委员会发出的澄清、说明或更正要求。投标人未能及时响应的，自行承担不利后果。

评标委员会应当积极履行澄清、说明或者更正的职责，不得滥用权力。

5.4.4比较与评价

评标委员会应当按照招标文件规定的评标细则及标准，对符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较和评价。

5.4.5复核

评分汇总结束后，评标委员会应当进行复核，对拟推荐为中标候选供应商、报价最低、投标文件被认定为无效等进行重点复核。

评标结果汇总完成后，评标委员会拟出具评标报告前，代理机构应当组织不少于2名工作人员，在采购监督人员的监督之下，依据有关的法律制度和招标文件对评标结果进行复核，出具复核报告。

评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

- （一）分值汇总计算错误的；
- （二）分项评分超出评分标准范围的；
- （三）评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；
- （四）经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，采购人或者代理机构发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评标，重新评标改变评标结果的，书面报告本级财政部门。

5.4.6 确定中标候选人名单

采购包1：按投标人综合得分从高到低进行排序，确定3名中标候选人。综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按投标人提供的优先采购产品认证证书数量由多到少顺序排列；得分且投标报价且提供的优先采购产品认证证书数量相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

5.4.7 编写评标报告

评标报告是评标委员会根据全体评标成员签字的评标记录和评标结果编写的报告，其主要内容包括：

- 一、招标公告刊登的媒体名称、开标日期和地点；
- 二、投标人名单和评标委员会成员名单；
- 三、评审方法和标准；
- 四、开标记录和评审情况及说明，包括投标无效供应商名单及原因；
- 五、评标结果，确定的中标候选人名单或者经采购人委托直接确定的中标人

六、其他需要说明的情况，包括评标过程中投标人根据评标委员会要求进行的澄清、说明或者补正，评标委员会成员的更换等；

- 七、报价最高的投标人为中标候选人的，评标委员会应当对其报价的合理性予以特别说明。

评标委员会成员应当在评标报告中签字或加盖电子签章确认，对评标过程和结果有不同意见的，应当在评标报告中写明并说明理由。签字但未写明不同意见或者未说明理由的，视同无意见。拒不签字或加盖电子签章又未另行说明其不同意见和理由的，视同同意评标结果。

5.5 评标争议处理规则

评标委员会在评标过程中，对于符合性审查、对投标人文件作无效投标处理及其他需要共同认定的事项存在争议的，应当以少数服从多数的原则作出结论，但不得违背法律法规和招标文件规定。持不同意见的评标委员会成员应当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。持不同意见的评标委员会成员认为认定过程和结果不符合法律法规或者招标文件规定的，应当及时向采购人或代理机构书面反映。采购人或代理机构收到书面反映后，应当书面报告采购项目同级财政部门依法处理

5.6 评标细则及标准

一、评标委员会只对通过资格审查的投标文件，根据招标文件的要求采用相同的评标程序、评分办法及标准进行评价和比较。

- 二、评标委员会成员应依据招标文件规定的评分标准和方法独立评审。

5.6.1 评分办法

若采用综合评分法的，由评标委员会各成员对通过资格检查和符合性审查的投标人的投标文件进行独立评审。 投标报价得分=（评标基准价 / 投标报价）×100

评标总得分=F1×A1+F2×A2+.....+Fn×An

F1、F2.....Fn分别为各项评审因素的得分；

A1、A2、.....An 分别为各项评审因素所占的权重（A1+A2+.....+An=1）。

评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。

因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

5.6.2评分标准

采购包1：

评审因素		评审标准			
分值构成		详细评审 70.00 分 报价得分 30.00 分			
评审因素分类	评审项	详细描述	分值	客观/主观	关联格式
	技术、商务的响应程度	供应商所投产品、商务要求及其他要求中，商务及其他要求满足或优于招标文件要求；技术参数清楚、明确，无重大偏离，技术资料齐全。（供应商须提供的证明材料可以使用生产厂家官方网站截图或产品白皮书或第三方机构检测报告/测试报告或其他相关证明材料作为技术评审依据，未提供有效证明材料或证明材料中内容与所填报指标不一致的，该指标按不满足处理），完全满足技术参数要求及响应商务或其他要求，得 10 分。若任意一项指标不满足招标文件要求，每项扣 1 分，扣完为止。	10.0000	客观	技术商务部分.docx

产品选型、功能配置等	<p>一、评审内容 针对本项目提供产品选型、功能配置，包括：所投产品</p> <p>①设计、结构、选型、②性价比、兼容配套性、③定性、精确性、④稳操作性、维护保养性 二、评审标准</p> <p>1、完整性：对评审内容中的各项要求有详细描述； 2、可实施性：选型配置切合本项目实际情况； 3、针对性：选型配置科学合理。</p> <p>三、赋分标准（满分12分） ①设计、结构、选型：每完全满足一个评审标准得0-1分，满分3分； ②性价比、兼容配套性：每完全满足一个评审标准得0-1分，满分3分； ③稳定性、精确性：每完全满足一个评审标准得0-0.5分，满分1.5分； ④操作性、维护保养性：每完全满足一个评审标准得0-0.5分，满分1.5分。 注：供应商须提供的证明材料可以使用生产厂家官方网站截图或产品白皮书或第三方机构检测报告或其他相关证明材料作为评审依据。</p>	9.0000	主观	技术商务部分.docx
------------	--	--------	----	-------------

详细评审	设计方案	<p>一、评审内容 供应商的方案应充分考虑本项目厨房(含库房、粗加工间、操作间、面点间、售卖间、洗碗间、排烟系统、新风系统等)内的①给水、排水、②电气、③排烟系统、厨房补风系统的布局图，对方案设计的可行性、合理性、先进性要做详细的说明并做专题论述；④提供后厨装修及厨房区域效果图。 二、评审标准 1、完整性：理解分析全面，对评审内容中的各项要求有详细描述；效果图全面； 2、可实施性：提出步骤清晰、合理的理解分析；效果图切合本项目实际情况； 3、针对性：理解分析内容与效果图科学合理。 三、赋分标准（满分12分） ①给水、排水：每完全满足一个评审标准得0-1分，满分3分； ②电气：每完全满足一个评审标准得0-1分，满分3分； ③排烟系统、厨房补风系统：每完全满足一个评审标准得0-1分，满分3分。 ④后厨装修及厨房区域效果图：每完全满足一个评审标准得0-1分，满分3分。</p>	12.0000	主观	技术商务部分.docx

实施方案	<p>一、评审内容 根据对各供应商的整体设备实施方案(根据学校现状及要求，合理安排安装、调试进度计划及措施。包括但不限于：①供货方案，项目周期与进度规划；②拟投入实施人员组织与分工安排；③项目实施管理④安全、文明施工方案；⑤项目调试、验收、培训方案。</p> <p>二、评审标准 1、完整性：对评审内容中的各项要求有详细描述； 2、可实施性：实施方案切合本项目实际情况； 3、针对性：科学合理，提出步骤清晰、合理的实施方案。</p> <p>三、赋分标准（满分15分） ①供货方案，项目周期与进度规划：每完全满足一个评审标准得0-0.5分，满分3分； ②拟投入实施人员组织与分工安排：每完全满足一个评审标准得0-1分，满分3分； ③项目实施管理：每完全满足一个评审标准得0-1分，满分3分； ④安全、文明施工方案：每完全满足一个评审标准得0-1分，满分3分； ⑤项目调试、验收、培训方案：每完全满足一个评审标准得0-1分，满分3分。</p>	15.0000	主观	技术商务部分.docx
人员配置	<p>一、评审内容 供应商结合本项目要求，配备满足学校实际需求且资质完善、服务能力好、责任心强的配套工作人员（如项目经理、安全员、质量员、施工员、电工作业人员等）</p> <p>二、评审标准 1、完整性：对评审内容中的各项要求有详细描述； 2、可实施性：人员配置切合本项目实际情况； 3、针对性：人员配置科学合理。</p> <p>三、赋分标准（满分15分） 每完全满足一个评审标准得0-2分，满分6分。注：提供服务人员相关资料及社保缴纳证明等。</p>	6.0000	主观	技术商务部分.docx

来源渠道合法证明文件及原厂售后服务承诺函1	1、产品及备品、配件货源渠道正常，有质量保证，确保无假货、水货、翻新货，技术资料齐全，无产权纠纷。提供招标内容中所要求产品的货物来源渠道合法证明文件（包括但不限于原厂授权、销售协议、代理协议等）的得0-2分，未提供或提供不完全不得分。	2.0000	主观	技术商务部分.docx
来源渠道合法证明文件及原厂售后服务承诺函2	2、提供所响应产品原厂售后服务承诺函，根据响应情况得0-2分，未提供或提供不完全不得分。	2.0000	主观	技术商务部分.docx
售后服务	一、评审内容 根据项目实际需求提供售后服务方案。内容包含：①售后服务范围及保障措施②响应时间及方式③故障处理及补救措施。二、评审标准 1、完整性：方案须全面，对评审内容中的各项要求有详细描述； 2、可实施性：切合本项目实际情况，提出步骤清晰、合理的方案； 3、针对性：方案能够紧扣项目实际情况，内容科学合理。三、赋分依据（满分6分） ①售后服务范围及保障措施：每完全满足一个评审标准得0.5分，满分1.5分； ②响应时间及方式：每完全满足一个评审标0.5 分，满分1.5分； ③故障处理及补救措施：每完全满足一个评审标准得1 分，满分3分。	6.0000	主观	技术商务部分.docx
企业实力与质量保证1	1、根据产品制造商的总体情况（实力、信誉、证书等），进行综合评审，根据响应情况得0-1分。	1.0000	主观	技术商务部分.docx
企业实力与质量保证2	2、所投产品制造厂家有可靠、完善的管理制度；有足够的设计、工艺、加工、检验能力；产品性能稳定，符合国家相关标准，有具体可行的质量保证承诺及证明材料，根据响应情况得0-2分。	2.0000	主观	技术商务部分.docx

	同类业绩	提供 2022年1月1日 至今（以合同签订时间为准）供应商同类项目业绩，以合同复印件及项目支付凭证复印件作为评审依据，每提供 1份 符合要求的业绩合同，得 1分 ；本项最高得 5分 。注：合同复印件提供合同关键页即可，包括但不限于合同封面、合同首页、签字盖章页、合同签署时间及说明合同采购安装内容的相关页；支付凭证复印件提供包括但不限于付款发票、银行交易凭证等。	5.0000	客观	技术商务部分.docx
价格分	价格分	1、 最低评标价为评标基准价，得 30分 。 2、 按（评标基准价/评标价× 30 ）的公式计算价格得分。	30.0000	客观	开标一览表 标的清单

价格扣除

序号	情形	适用对象	比例	说明	关联格式
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	投标人或联合体成员均为小型、微型企业	10.00%	对于经主管预算单位统筹后未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，对符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的小微企业报价给予 C1 的扣除，用扣除后的价格参加评审。承接本项目的供应商符合相应条件时，给予 C1 的价格扣除，即：评标价=最后报价×（ 1-C1 ）；监狱企业与残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受同等价格扣除，当企业属性重复时，不重复价格扣除	开标一览表 中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 标的清单 监狱企业的证明文件

说明：

- 1、评分的取值按四舍五入法，保留小数点后两位；
- 2、评分标准中要求提供复印件的证明材料须清晰可辨。

若采用最低评标价法的，投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人。采用最低评标价法评标时，除了算术修正和落实政府采购政策需进行的价格扣除外，不能对投标人的投标价格进行任何调整。

5.7 废标

本次政府采购活动中，出现下列情形之一的，予以废标：

- 一、符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的；
- 二、出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- 三、投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- 四、因重大变故，采购任务取消的；

废标后，代理机构将在“陕西省政府采购网”上公告。对于评标过程中废标的采购项目，评标委员会应当对招标文件是否存在不合理条款进行论证，并出具书面论证意见。

5.8 定标

5.8.1 定标原则

采购人在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定1名中标人。中标候选人并列的，由采购人采取随机抽取的方式确定中标人。

5.8.2 定标程序

- 一、评标委员会在项目电子化交易系统中编制评标情况，生成评标报告。
- 二、代理机构在评标结束之日起2个工作日内将评标报告送采购人。
- 三、采购人在收到评标报告后5个工作日内，按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标供应商。逾期未确认的，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标供应商。
- 四、根据确定的中标供应商，代理机构在陕西省政府采购网上发布中标结果公告，通过项目电子化交易系统向中标供应商发出中标通知书。

5.9 评审专家在政府采购活动中承担以下义务

- （一）遵守评审工作纪律；
- （二）按照客观、公正、审慎的原则，根据采购文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审；
- （三）不得泄露评审文件、评审情况和在评审过程中获悉的商业秘密；
- （四）及时向监督管理部门报告评审过程中的违法违规情况，包括采购组织单位向评审专家作出倾向性、误导性的解释或者说明情况，供应商行贿、提供虚假材料或者串通情况，其他非法干预评审情况等；
- （五）发现采购文件内容违反国家有关强制性规定或者存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行时，停止评审并通过项目电子化交易系统向采购组织单位书面说明情况，说明停止评审的情形和具体理由；
- （六）配合答复处理供应商的询问、质疑和投诉等事项；
- （七）法律、法规和规章规定的其他义务。

5.10 评审专家在政府采购活动中应当遵守以下工作纪律

- （一）遵行《中华人民共和国政府采购法》第十二条和《中华人民共和国政府采购法实施条例》第九条及财政部关于回避的规定。
- （二）评审前，应当将通讯工具或者相关电子设备交由采购组织单位统一保管。
- （三）评审过程中，不得与外界联系，因发生不可预见情况，确实需要与外界联系的，应当在监督人员监督之下办理。

（四）评审过程中，不得干预或者影响正常评审工作，不得发表倾向性、引导性意见，不得修改或细化采购文件确定的评审程序、评审方法、评审因素和评审标准，不得接受供应商主动提出的澄清和解释，不得征询采购人代表的意见，不得协商评分，不得违反规定的评审格式评分和撰写评审意见，不得拒绝对自己的评审意见签字确认。

（五）在评审过程中和评审结束后，不得记录、复制或带走任何评审资料，除因配合答复处理供应商的询问、质疑和投诉等事项外，不得向外界透露评审内容。

（六）服从评审现场采购组织单位的现场秩序管理，接受评审现场监督人员的合法监督。

（七）遵守有关廉洁自律规定，不得私下接触供应商，不得收受供应商及有关业务单位和个人的财物或好处，不得接受采购组织单位的请托。

第六章 投标文件格式

采购包1:

分册名称: 投标响应文件分册

详见附件: 投标文件封面

详见附件: 投标函

详见附件: 中小企业声明函

详见附件: 残疾人福利性单位声明函

详见附件: 监狱企业的证明文件

详见附件: 开标一览表

详见附件: 标的清单

详见附件: 资格部分.docx

详见附件: 技术商务部分.docx

第七章 拟签订合同文本

详见附件：合同文本.docx

