

招 标 文 件

(货物类)

采购项目名称: 学生食堂设备采购

采购项目编号: **ZX2025-04-07**

省教育厅机关

陕西正信招标有限公司共同编制

2025年07月22日

第一章 投标邀请

陕西正信招标有限公司（以下简称“代理机构”）受省教育厅机关委托，拟对学生食堂设备采购进行国内公开招标，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：ZX2025-04-07

二、采购项目名称：学生食堂设备采购

三、招标项目简介

西安戏剧学院学生食堂设备采购，1批，具体详见招标文件第三章

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、法定代表人授权委托书：法定代表人参加投标的，须提供身份证；法定代表人授权本单位他人参加投标的，须提供法定代表人授权委托书。

2、不接受联合体投标，不允许分包：本项目不接受联合体投标，不允许分包。投标人应提供《非联合体不分包投标声明》。

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：省教育厅机关

地址：西安市碑林区文艺南路111号

邮编：710000

联系人：袁老师

联系电话：029-87886404

代理机构：陕西正信招标有限公司

地址：西安市莲湖区环城西路南段元晟合中心6层

邮编：710082

联系人：罗永山 马演 曹婷 王宇轩 蔡丹

联系电话：029-88110800转8026

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1：1,977,700.00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.本项目采购的若有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，本项目采购的若有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：30,407.00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：陕西正信招标有限公司（资金性质：保证金专用账户）</p> <p>开户银行：中国银行西安四府街支行</p> <p>银行账号：102500641590</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：参照国家计委计价格[2002]1980号及发改办价格[2003]857号通知规定下浮25%计取，由中标人支付代理服务费。</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：否

19	特殊情况	<p>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：</p> <p>（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；</p> <p>（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；</p> <p>（三）其他无法保证电子化交易的公平、公正和安全的情况。</p> <p>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。</p>
----	------	--

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省教育厅机关和陕西正信招标有限公司享有。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，评标细则及标准由省教育厅机关负责解释。除上述招标文件内容，其他内容由陕西正信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省教育厅机关。
- 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陕西正信招标有限公司。
- 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：不允许合同分包。

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：

根据招标文件、投标文件及合同约定为准。

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 陕西正信招标有限公司 负责答复；供应商对除采购需求外的采购文件的询问、质疑由陕西正信招标有限公司 负责答复；供应商对采购过程、采购结果的询问、质疑由 陕西正信招标有限公司 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：马演、罗永山

联系电话：029-88110800转8026（邮箱号：2416573385@qq.com）

地址：西安市莲湖区环城西路南段元晟合中心6层

邮编：710082

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

西安戏剧学院学生食堂设备采购，1批，具体详见招标文件3.3技术要求

3.2采购内容

采购包1：

采购包预算金额（元）：1,977,700.00

采购包最高限价（元）：1,977,700.00

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	厨卫用具设备	1.00	1,977,700.00	批	工业	是	否	否	否

3.3技术要求

采购包1：

标的名称：厨卫用具设备

序号	参数性质	技术参数与性能指标						
		一、采购清单						
		序号	编号	产品名称	尺寸	单位	数量	备注
		一	AA收货区					
		1	AA01	三抽屉连移门柜带靠背	1500*700*800+150mm	台	1	
		2	AA02	电子称	300KG	台	1	
		3	AA03	全铜镀铬混水龙头	混水	台	1	
		4	AA04	斜拉单星带垃圾柜	700*700*800+150mm	台	1	
		5	AA05	粘捕型灭蝇灯	30W	台	1	

二	AB更衣室					
1	AB 01	不锈钢六门更衣柜	900*400*1800mm	台	2	
2	AB 02	洗手星盆	500*420*500mm	台	2	
3	AB 03	电子感应龙头	冷热型	个	2	
4	AB 04	粘捕型灭蝇灯	30W	台	2	
三	AC主食库					
1	AC 01	四层货架（平板）	1200*500*1550mm	台	1	
2	AC 02	平板车	1000*600*800mm	台	2	
3	AC 03	主食低架	1200*550*300mm	台	3	
4	AC 04	粘捕型灭蝇灯	30W	台	1	
四	AD副食库					
1	AD 01	四层货架（平板）	1200*500*1550mm	台	4	
2	AD 02	粘捕型灭蝇灯	30W	台	1	
五	AE杂品库					
1	AE 01	四层货架（平板）	1200*500*1550mm	台	1	
2	AE 02	粘捕型灭蝇灯	30W	台	2	
六	AF洗消间					
1	AF 01	洗地龙头	10.7米	台	1	
2	AF 02	挂墙双层架（平板）	1800*350*600mm	台	1	
3	AF 03	全铜镀铬混水龙头	混水	台	3	
4	AF 04	单孔收污工作柜（带盖）	700*700*950mm	台	1	

5	AF 05	单星盆水池柜	800*700*950mm	台	1	
6	AF 06	单星盆水池柜	1000*700*950mm	台	1	
7	AF 10	单星盆水池柜	1000*800*950mm	台	1	
8	AF 11	长龙式洗碗机	2900*855*1640mm	台	1	
9	AF 12	软水机	264mm*412mm*630mm, ±3%;	台	1	
10	AF 13	活动双层平板工作台	1200*600*800mm	台	1	
11	AF 14	四层货架（平板）	1100*500*1550mm	台	1	
12	AF 15	双门推车式热风消毒柜	1310*830*1960mm	台	1	
13	AF 16	四层货架（平板）	1000*500*1550mm	台	1	
14	AF 17	四门碗柜	1200*500*1800mm	台	2	
15	AF 18	粘捕型灭蝇灯	30W	台	2	
七	AG粗加工					
1	AG 01	全铜镀铬混水龙头	混水	台	6	
2	AG 02	洗地龙头	10.7米	台	1	
3	AG 03	单孔收污工作柜（带盖）	700*700*950mm	台	1	
4	AG 04	挂墙双层架（平板）	1200*350*600mm	台	6	
5	AG 05	左单星带投递口垃圾台柜	1200*700*800+150mm	台	6	
6	AG 06	四层货架（格栅）	1200*500*1550mm	台	5	
7	AG 07	垃圾桶	120L	台	1	
8	AG 08	粘捕型灭蝇灯	30W	台	2	

9	AG 09	四层货架（格栅）	1000*500*1550mm	台	1	
八	AH后厨操作间					
1	AH 01	右单星带台面投递口 垃圾台柜	1560*700*800+150mm	台	6	
2	AH 05	炉灶龙头	单温摇摆龙头	个	1 0	
3	AH 07	电热炸炉(带滤油车)	800*900*930mm	台	1	
4	AH 08	十二盆饼车	500*650*1600mm	台	1	
5	AH 10	单通工作台	1800*800*800mm	台	6	
6	AH 11	一炒一蒸灶	2000*1100*800mm	台	5	
7	AH 12	粘捕型灭蝇灯	30W	台	5	
8	AH 13	不锈钢低台	800*600*300mm	台	3	
9	AH 16	洗地龙头	10.7米	台	3	
10	AH 17	不锈钢和面机	12.5KG/次	台	3	
11	AH 18	和面机	695*380*750mm	台	1	
12	AH 19	搅拌机	520*420*760mm	台	1	
13	AH 20	四门双温冰箱	1220*760*1800mm	台	2	
14	AH 21	平台雪柜	1800*750*800mm	台	6	
15	AH 22	全铜镀铬混水龙头	混水	台	8	
16	AH 23	双通八门冰箱	1220 x 760x 1940mm	台	4	
17	AH 24	双通八门留样柜	1220x722x1940mm	台	1	
18	AH 25	调料台	300*1100*800mm	台	1	

19	AH 26	单孔收污工作柜	700*700*800	台	1	
20	AH 27	厨房用具组合消毒柜	1200*600*1700mm	台	1	
21	AH 30	双门蒸饭柜	24盘	台	1	
22	AH 31	燃气热水器	RSTQ50-200LA	台	1	
23	AH 32	30格水杯柜	900*250*1800mm	台	1	
24	AH 33	电热开水器带底座	520*570*1800mm (±3%)	台	1	
25	AH 36	软水机	264mm*412mm*630mm, ±3%;	台	1	
九	A11#特色					
1	A10 1	全铜镀铬混水龙头	混水	台	2	
2	A10 9	粘捕型灭蝇灯	30W	台	3	
3	A11 0	洗地龙头	10.7米	台	1	
4	A11 1	吊柜	1800*350*600mm	台	1	
5	A11 2	吊柜	1200*350*600mm	台	1	
6	A11 3	单孔收污工作柜	600*600*800mm	台	1	
7	A11 4	不锈钢低台	800*600*300mm	台	1	
8	A11 5	不锈钢和面机	12.5KG/次	台	1	
9	A11 6	双眼矮汤炉	1400*850*550mm	台	1	
10	A11 7	三门掩门工作台	1200*760*800mm	台	1	
11	A11 8	四门双温冰箱	1220*760*1800mm	台	1	
12	A11 9	四层货架（平板）	1200*500*1550mm	台	3	

13	AI20	平台雪柜	1500*760*800mm	台	1	
14	AI21	双星柜式水池	1200*600*950mm	台	1	
15	AI22	平台雪柜	1800*600*800mm	台	1	
16	AI23	智能柜式电饼铛	MC60A	台	2	
17	AI24	调料台	300*1000*800mm	台	1	
18	AI25	燃气中餐泡馍炉	2000*1000*1250mm	台	1	
十	AJ汉堡					
1	AJ01	平台雪柜	1500*760*800mm	台	1	
2	AJ02	单通工作台	1600*760*800mm	台	1	
3	AJ03	全铜镀铬混水龙头	混水	台	1	
4	AJ04	净水机	360*171*570mm,±3%;	台	1	
5	AJ05	储物柜连分杯器（带靠背）	1600*700*850mm	台	1	
6	AJ06	制冰机	675*670*865mm	台	1	
7	AJ07	斜拉单星带垃圾柜	700*700*800+150mm	台	1	
8	AJ08	3阀可乐机	400*670*750mm	台	1	
9	AJ09	保温售卖柜	1250x755x885	台	1	
十一	AK3#风味					
1	AK05	单门工作柜	600*800*1130mm	台	1	
2	AK06	斜拉单星带垃圾柜	700*700*800+150mm	台	1	
3	AK07	四格保温柜	760*1300*800mm	台	1	

4	AK 08	平台雪柜	1500*760*800mm	台	1	
5	AK 09	双头电磁煮面炉	1600*800*1130mm	台	1	
6	AK 10	全铜镀铬混水龙头	混水	台	1	
十二	AL4#风味					
1	AL 05	单门工作柜	600*800*1130mm	台	1	
2	AL 06	双头电磁煮面炉	1600*800*1130mm	台	1	
3	AL 07	四格保温柜	760*1000*800mm	台	1	
4	AL 08	平台雪柜	1200*760*800mm	台	1	
5	AL 09	全铜镀铬混水龙头	混水	台	1	
6	AL 10	斜拉单星带垃圾柜	600*600*800+150mm	台	1	
十三	AM5#风味					
1	AM 05	全铜镀铬混水龙头	混水	台	1	
2	AM 06	单通工作台	1000*760*800mm	台	1	
3	AM 07	电磁汤锅炉	800*800*1130mm	台	1	
4	AM 08	六头电磁煲仔炉	1200*800*930mm	台	1	
5	AM 09	斜拉单星带垃圾柜	600*600*800+150mm	台	1	
6	AM 10	平台雪柜	1200*760*800mm	台	1	
十四	AN6#风味					
1	AN 05	全铜镀铬混水龙头	混水	台	1	
2	AN 06	单门工作柜	600*800*800mm	台	1	

3	AN 07	双头电磁煮面炉	1600*800*1130mm	台	1	
4	AN 08	斜拉单星带垃圾柜	600*600*800+150mm	台	1	
5	AN 09	四格保温柜	760*1500*800mm	台	1	
6	AN 10	平台雪柜	1500*760*800mm	台	1	
十五	AO7#风味					
1	AO 05	单门工作柜	600*800*800mm	台	1	
2	AO 06	双头电磁煮面炉	1600*800*1130mm	台	1	
3	AO 07	单通工作台	800*700*800mm	台	1	
4	AO 08	十格售饭柜	1800*700*810mm	台	1	
5	AO 09	全铜镀铬混水龙头	混水	台	1	
6	AO 10	斜拉单星带垃圾柜	600*600*800+150mm	台	1	
十六	AP餐厅					
1	AP 01	收碗车	850*450*900mm	台	4	
2	AP 02	单通工作台	1600*760*800mm	台	1	
3	AP 03	双孔收餐工作柜（带靠背）	1500*760*950mm	台	2	
4	AP 04	四人桌椅	1200*600*750mm	套	108	
5	AP 05	风幕机	1.8米	台	10	
6	AP 06	粘捕型灭蝇灯	30W	台	12	
十七	BA收货区					

1	BA 01	全铜镀铬混水龙头	混水	台	1	
2	BA 02	斜拉单星带垃圾柜	700*700*800+150mm	台	1	
3	BA 03	三抽屉连移门柜带靠背	1500*700*800+150mm	台	1	
4	BA 04	电子称	300KG	台	1	
5	BA 05	粘捕型灭蝇灯	30W	台	1	
十八	BB更衣室					
1	BB 01	电子感应龙头	冷热型	个	2	
2	BB 02	洗手星盆	500*420*500mm	台	2	
3	BB 03	不锈钢六门更衣柜	900*400*1800mm	台	4	
4	BB 04	粘捕型灭蝇灯	30W	台	2	
十九	BC主食库					
1	BC 01	主食低架	1200*550*300mm	台	4	
2	BC 02	平板车	1000*600*800mm	台	2	
3	BC 03	粘捕型灭蝇灯	30W	台	1	
二十	BD副食库					
1	BD 01	四层货架（平板）	1200*500*1550mm	台	4	
2	BD 02	粘捕型灭蝇灯	30W	台	1	
二十一	BE调料库					
1	BE 01	四层货架（平板）	1200*500*1550mm	台	4	

2	BE 02	粘捕型灭蝇灯	30W	台	1	
二十二	BF杂品库					
1	BF 01	粘捕型灭蝇灯	30W	台	1	
2	BF 02	四层货架（平板）	1200*500*1550mm	台	1	
二十三	BG洗消间					
1	BG 01	软水机	264mm*412mm*630mm, ±3%;	台	1	
2	BG 02	挂墙双层架（平板）	1800*350*600mm	台	1	
3	BG 03	洗地龙头	10.7米	台	1	
4	BG 07	粘捕型灭蝇灯	30W	台	2	
5	BG 08	四层货架（平板）	1100*600*1550mm	台	1	
6	BG 09	单孔收污工作柜（带盖）	700*700*950mm	台	1	
7	BG 10	单星盆水池柜	800*700*950mm	台	1	
8	BG 11	单星盆水池柜	1000*700*950mm	台	1	
9	BG 12	单星盆水池柜	1000*800*950mm	台	1	
10	BG 13	活动双层平板工作台	1200*600*800mm	台	1	
11	BG 14	长龙式洗碗机	2900*855*1640mm	台	1	
12	BG 15	四层货架（平板）	1000*500*1550mm	台	1	
13	BG 16	四门碗柜	1200*500*1800mm	台	2	

14	BG 17	双门推车式热风消毒柜	1340*705*2040mm	台	1	
15	BG 18	全铜镀铬混水龙头	混水	台	3	
二十四	BH生肉加工					
1	BH 02	刀具消毒柜	545*138*660mm	台	1	
2	BH 03	洗地龙头	10.7米	台	1	
3	BH 04	挂墙双层架（平板）	3200*350*600mm	台	1	
4	BH 05	绞切肉机	530*370*730mm	台	1	
5	BH 06	平冷连上冷藏	1200*600*1980mm	台	1	
6	BH 07	单星盆水池柜	1000*800*950mm	台	2	
7	BH 08	单孔收污工作柜（带盖）	500*600*950mm	台	1	
8	BH 09	全铜镀铬混水龙头	混水	台	2	
9	BH 10	粘捕型灭蝇灯	30W	台	1	
10	BH 11	商用食品净化机	1200*800*900mm	台	1	
二十五	BI蔬菜加工					
1	BI0 1	洗地龙头	10.7米	台	1	
2	BI0 2	挂墙双层架（平板）	4900*350*600mm	台	1	
3	BI0 3	土豆脱皮机	780*510*1000mm	台	1	
4	BI0 4	四层货架（格栅）	1200*500*1550mm	台	2	
5	BI0 5	双层带背工作台	700*800*950mm	台	1	

7	BI0 7	单星盆水池柜	1000*800*950mm	台	3	
8	BI0 8	单孔收污工作柜（带 盖）	700*800*950mm	台	1	
9	BI0 9	粘捕型灭蝇灯	30W	台	1	
10	BI1 0	全铜镀铬混水龙头	混水	台	3	
11	BI1 1	食品净化机	1200*800*900mm	台	1	
二 十 六	BJ主厨房					
1	BJ0 1	单孔收污工作柜（带 盖）	600*600*950mm	台	1	
2	BJ0 2	四门双温冰箱	1220*760*1800mm	台	3	
3	BJ0 3	粘捕型灭蝇灯	30W	台	3	
4	BJ1 0	燃气热水器	RSTQ50-200LA	台	2	
5	BJ1 2	单通工作台	1800*800*800mm	台	4	
6	BJ1 3	平台雪柜	1800*750*800mm	台	4	
7	BJ1 4	背靠式双星盆水池	1560*700*800mm	台	1	
8	BJ1 5	调料台	600*700*800mm	台	1	
9	BJ1 6	双门蒸箱（蒸汽发生 器）	24盘	台	2	
10	BJ1 7	燃气双炒灶	2000*1100*1250mm	台	3	
11	BJ1 8	调料台	300*1100*800mm	台	3	
12	BJ1 9	二十层万能蒸烤箱	约850*770*1040mm	台	1	核心 产品
13	BJ2 2	可倾斜燃气锅	200L	台	2	

14	BJ2 3	座地式电磁炒菜机	1600*1220/1520mm	台	1	
15	BJ2 5	全铜镀铬混水龙头	混水	台	4	
16	BJ2 6	厨房用具组合消毒柜	1200*600*1700mm	台	1	
17	BJ2 7	双星水池	1200*600*950mm	台	1	
18	BJ2 8	活动饼盘车	500*650*1600mm	台	1	
19	BJ2 9	软水机	264mm*412mm*630mm, ±3%;	台	1	
20	BJ3 0	净水机	360*171*570mm,±3%;	台	1	
21	BJ3 1	炉灶龙头	单冷	个	6	
二十七	BK凉菜间					
1	BK 01	制冰机	675*670*1015mm	台	1	
2	BK 02	斜拉单星带垃圾柜（ 无背板）	700*700*800mm	台	1	
3	BK 03	四门双温冰箱	1220*760*1800mm	台	1	
4	BK 04	沙冰机	224*240*540mm	台	1	
5	BK 05	碎冰机	420*210*260mm	台	1	
6	BK 07	单通工作台	1000*760*800mm	台	1	
7	BK 08	平台雪柜	1800*760*800mm	台	1	
8	BK 10	挂衣钩	定制品	台	1	
9	BK 11	干手器	冷/热风	台	1	
10	BK 12	洗手星盆	500*420*500mm	台	1	

11	BK 13	粘捕型灭蝇灯	30W	台	1	
12	BK 14	紫外线消毒灯	30W	台	1	
13	BK 15	刀具消毒柜	545*138*660mm	台	1	
二 十 八	BL面点加工					
1	BL 01	自动压片机	1035×650×1065 mm	台	1	
2	BL 02	不锈钢馒头机	1300*500*960mm	台	1	
3	BL 03	四门双温冰箱	1220*760*1800mm	台	2	
4	BL 04	面条机	990*560*1255mm	台	1	
5	BL 05	不锈钢和面机	50KG/次	台	1	
6	BL 06	全铜镀铬混水龙头	混水	台	2	
7	BL 07	无背板双星工作台柜	1550*700*800mm	台	1	
8	BL 11	平台雪柜	1800*750*800mm	台	1	
9	BL 12	木案工作台	1800*800*800mm	台	1	
10	BL 13	洗地龙头	10.7米	台	1	
11	BL 14	搅拌机	520*420*760mm	台	1	
12	BL 19	智能柜式电饼铛	MC60A	台	2	
13	BL 20	推车	500*650*1600mm	台	1	
14	BL 21	发酵箱	16盘	台	1	
15	BL 22	三层电烤箱	1225*920*1530mm	台	1	

16	BL 23	粘捕型灭蝇灯	30W	台	1	
二十九	BM明档售饭					
1	BM 01	双门工作台	500*800*800mm	台	5	
2	BM 02	五格保温售饭工作柜	1800*800*800mm	台	5	
3	BM 03	暖饭车	700*700*800mm	台	3	
4	BM 04	四门智能留样柜	1200*850*1970	台	1	
5	BM 05	单通工作台	1800*800*800mm	台	1	
6	BM 06	双门推车式热风消毒柜	1340*705*2040mm	台	2	
7	BM 07	立式打饭机	680*650*1900mm	台	1	
8	BM 09	双眼电磁蒸炉	1600*800*1130mm	台	1	
9	BM 10	双门工作台	800*800*800mm	台	3	
10	BM 11	双头电磁煮面炉	1500*800*1130mm	台	2	
11	BM 12	平台雪柜	1800*750*800mm	台	3	
12	BM 13	斜拉单星带垃圾柜（无背板）	700*760*800mm	台	2	
三十	BN餐厅					
1	BN 01	四人桌椅	1200*600*750mm	套	108	
2	BN 02	单通工作台	1600*760*800mm	台	1	
3	BN 03	收碗车	850*450*900mm	台	4	
4	BN 04	双孔收餐工作柜（带靠背）	1500*760*950mm	台	2	

5	BN 05	风幕机	1.8米	台	6	
6	BN 06	风幕机	1.5米	台	2	
7	BN 07	粘捕型灭蝇灯	30W	台	1 2	

超市工具清单

序号	编号	产品名称	单位	数量
一	基础运营工具			
收银系统	1	收银机（含扫码枪/扫码器）	台	1
	2	POS系统（支持移动支付）	台	1
	3	小票打印机	台	1
	4	钱箱	台	1
	5	验钞机	台	1
	6	备用零钱（硬币、纸币）		
商品管理	1	条形码打印机、价格标签机 （用于自制标签）	台	1
	2	电子秤（针对散装食品、水果等）	台	1
二	陈列与存储工具			
货架与展示	1	标准货架（分层、靠墙或中岛式）	个	40
	2	零食架、挂架（悬挂小商品如文具、耳机等）	个	1
	3	促销展示台（特价商品堆头）	个	3
	4	推车/搬运车（补货用）	台	2

备注：各类货架、工作台的外形尺寸均为固定尺寸；冰箱、蒸饭柜、电磁炉、和面机、洗碗机等设备的外形尺寸均为参考尺寸。

序号	编号	产品名称	详细技术说明
一	AA收 货区		

1	A A 0 1	三 抽 屉 连 移 门 柜 带 靠 背	<p>1.采用优质201不锈钢板制作;</p> <p>2.台面1.2mm不锈钢板;</p> <p>3.侧板、层板1.0mm、加强筋,背板0.8mm;</p> <p>4.单向式双移门,抽屉配不锈钢轨道;</p> <p>5.配不锈钢重力脚。</p>
2	A A 0 2	电 子 称	<p>1、大按设计,液晶显示屏,数字显示更清晰。</p> <p>2、设有折叠开关,90度折叠,操作简易,抗偏载,高精度,高强度方形钢管支架设计耐撞击。</p> <p>3、仪表头采用优质不锈钢,加固耐用,最大称重200KG。</p>
3	A A 0 3	全 铜 镀 铬 混 水 龙 头	<p>1.座台式安装,单孔双单温,平颈水嘴。</p> <p>2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理;</p> <p>3.陶瓷阀芯一字开形手柄</p> <p>4.开孔尺寸为25mm,进水接口为1/2"内螺纹。</p> <p>5.所供产品具有《中国节水认证证书》</p>
4	A A 0 4	斜 拉 单 星 带 垃 圾 柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作;</p> <p>2.台面厚约为1.2mm,星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作;</p> <p>3.柜身61.0mm不锈钢板,背板采用1.0mm不锈钢</p> <p>4.配有不锈钢提篮落水器;</p> <p>5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作,配不锈钢子弹调节脚。</p>
5	A A 0 5	粘 捕 型 灭 蝇 灯	<p>1.灯管: 15W*2支诱蚊蝇管;</p> <p>2.外框材料:铝合金;</p> <p>3.功率: 30W/220V</p>
二	AB更 衣室		

1	A B 0 1	不 锈 钢 六 门 更 衣 柜	1.采用优质201不锈钢板制作; 2.门板、侧板、层板1.0mm、背板0.8mm;
2	A B 0 2	洗 手 星 盆	1.采用优质不锈钢制作 2.台面采用1.2mm不锈钢制作, 星盆1.0mm厚
3	A B 0 3	电 子 感 应 龙 头	工作电压: 1.5V×4 (四节五号干电池) 或者220V50/60HZ交流电; 2.工作水压: 0.1-0.6MPa可接冷热混水, 出水温度可调; 3.开孔径: 25mm; 4.台式安装黄铜铸造水嘴, 表面镀铬处理; 5.接水口口径为1/2"外螺纹; 6.所投产品具有《中国节水认证证书》
4	A B 0 4	粘 捕 型 灭 蝇 灯	1.灯管: 15W*2支诱蚊蝇管; 2.外框材料:铝合金; 3.功率: 30W/220V
三	AC主 食库		
1	A C 0 1	四 层 货 架 (平 板)	1.采用不锈钢板制作 2.立柱Φ38mm不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。
2	A C 0 2	平 板 车	1.采用优质201不锈钢板制作; 2.辅板1.0mm 3.配2个万向轮带刹车, 2个定向静音轮。

3	A C 0 3	主 食 低 架	1.采用不锈钢板制作; 2.骨架采用约 $\delta 1.2\text{mm}$; 3.辅板约1.0mm, 层板为矩形方管, 格栅;
4	A C 0 4	粘 捕 型 灭 蝇 灯	1.灯管: 15W*2支诱蚊蝇管; 2.外框材料:铝合金; 3.功率: 30W/220V
四	AD副 食库		
1	A D 0 1	四 层 货 架 (平 板)	1.采用不锈钢板制作 2.立柱 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。
2	A D 0 2	粘 捕 型 灭 蝇 灯	1.灯管: 15W*2支诱蚊蝇管; 2.外框材料:铝合金; 3.功率: 30W/220V
五	AE杂 品库		
1	A E 0 1	四 层 货 架 (平 板)	1.采用不锈钢板制作 2.立柱 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。

2	A E 0 2	粘 捕 型 灭 蝇 灯	1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V
六	AF	洗 消 间	
1	A F 0 1	洗 地 龙 头	1.表面静电喷塑开放式卷盘； 2.配10.7米黑色高压三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪； 3.管子承受压力300-1000psi； 4.温度0-100℃； 5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件
2	A F 0 2	挂 墙 双 层 架 (平 板)	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.立柱采用直径31*1.0mm不锈钢， 3.层板以优质不锈钢板制作，层板厚度1.0mm
3	A F 0 3	全 铜 镀 铬 混 水 龙 头	1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》

4	A F 0 4	单 孔 收 污 工 作 柜 (带 盖)	<p>1.采用优质201不锈钢板制作</p> <p>2.台面1.2mm不锈钢板，开孔；</p> <p>3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm；</p> <p>4.门板采用1.0mm不锈钢板制作；</p> <p>5.配不锈钢重力脚。</p>
5	A F 0 5	单 星 盆 水 池 柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>3.柜身61.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢</p> <p>4.配有不锈钢提篮落水器；</p> <p>5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。</p>
6	A F 0 6	单 星 盆 水 池 柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>3.柜身61.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢</p> <p>4.配有不锈钢提篮落水器；</p> <p>5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。</p>
7	A F 1 0	单 星 盆 水 池 柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>3.柜身61.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢</p> <p>4.配有不锈钢提篮落水器；</p> <p>5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。</p>

8	A F 1 1	长 龙 式 洗 碗 机	<p>1.全智能化控制系统，全彩触摸屏即时显示洗涤温度，监控设备运行状态。</p> <p>2.设有滑盖式提拉挡板，向上提起即可清洗洗碗机内部，清洗简单。</p> <p>3.输送带采用食品级加强尼龙双嘴鹰齿，稳定安全。</p> <p>4.自动进水，智能温控。</p> <p>5.输送带末端设有防卡死系统，未及时收取餐盘时输送带自动暂停。</p> <p>6.食品级304不锈钢材质，卫生环保。</p> <p>7.最大洗涤量高达3000碟/小时，快速高效。</p> <p>8.每次清洗最大耗水量为450升/小时，省水省清洁剂。</p> <p>9.参数：一段主洗、单喷淋</p> <p>进水温度：常温进水功率：44KW 电压：380V</p> <p>最大耗水量：450L/h清洗温度：60℃冲洗温度：80℃</p> <p>整机材质：304不锈钢</p> <p>1、洗碗机具备依据国家标准 GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》的 CQC 检测报告，并提供符合 CQC 11-448001-2017 认证规则要求的食品接触产品安全认证证书提供检验合格的检测报告(检测报告须带“CMA”或“CNAS 标志)。</p> <p>2、洗碗机通过国家标准 GB/T4208-2017《外壳防护等级(IP 代码)》的要求，防尘防水等级需达到 IP67 或以上。提供检验合格的检测报告(检测报告须带“CMA”或“CNAS”标志)及全国认证认可信息公共服务平台官网查询截图；。</p> <p>3、投标人所投产品依据GB/T 5750.6-2023标准及《生活饮用水卫生规范》卫生部 2001 版附件 2 生活饮用水输配水设备及防护材料卫生安全评价规范，进行卫生安全性浸泡试验，所检项目铝、砷、镉、汞、铅指标均符合要求。提供检验合格的检测报告(检测报告须带“CMA 或“CNAS”标志)及全国认证认可信息公共服务平台官网查询截图。</p>
	A F 1 2	软 水 机	<p>"1、适用水源：市政自来水，工作压力0.15~0.3Mpa；</p> <p>2、采用阳离子交换树脂滤芯；</p> <p>3、控制阀头采用工程塑料自动控制器；</p> <p>4、净水流量：≥1m³/H；</p> <p>5、树脂滤芯含量：≥5.25kg，储盐盐箱采用PE材质，容量≥22L，需提供证明材料；</p> <p>6、再生周期：≥1m³；</p> <p>7、总净水量：≥250m³，需提供证明材料；</p> <p>8、采用流量延时型再生技术，确保白天用水高峰期可持续供水；</p> <p>9、提供整机省级或以上卫生主管部门出具的涉水产品卫生许可批件及卫生安全检测报告并加盖公章，产品出水水质需符合国标“GB5749-2006”的要求； "</p>

103	A F 1 3	活动 双 层 平 板 工 作 台	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面61.0mm不锈钢板；</p> <p>3.下格栅采用1.0mm不锈钢管；</p> <p>4.配尼龙转向脚轮。</p>
111	A F 1 4	四 层 货 架 (平 板)	<p>1.采用不锈钢板制作</p> <p>2.立柱Φ38mm不锈钢管</p> <p>3.层板采用1.0mm不锈钢板。</p> <p>4.配不锈钢可调子弹脚。</p>
125	A F 1 5	双 门 推 车 式 热 风 消 毒 柜	<p>1.采用优质不锈钢板制作，推车式结构，使用方便。远红外电热管，温度范围50C°-125C°，消毒温度120C°高温热风360度立体循环，直达柜的每一个角落，杀菌于无形，实现彻底杀菌，健康无忧</p> <p>2.全不锈钢制造</p> <p>3.高品质不锈钢层架，易于存放物品和清洁</p> <p>4.消毒清洁存储空间大，可同时容纳不同餐具如盘、碗等餐具进行消毒</p> <p>5.电功率：4.4kw/220v</p>
136	A F 1 6	四 层 货 架 (平 板)	<p>1.采用不锈钢板制作</p> <p>2.立柱Φ38mm不锈钢管</p> <p>3.层板采用1.0mm不锈钢板。</p> <p>4.配不锈钢可调子弹脚。</p>
147	A F 1 7	四 门 碗 柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.柜身61.0mm不锈钢板，层板、背板采用1.0mm不锈钢</p> <p>3.支架横通Φ25mm不锈钢</p> <p>4.配可调节弹脚。</p>

158	A F 1 8	粘 捕 型 灭 蝇 灯	1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V
七	AG粗 加工		
1	A G 0 1	全 铜 镀 铬 混 水 龙 头	1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》
2	A G 0 2	洗 地 龙 头	1.表面静电喷塑开放式卷盘； 2.配10.7米黑色高压三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪； 3.管子承受压力300-1000psi； 4.温度0-100℃； 5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件
3	A G 0 3	单 孔 收 污 工 作 柜 (带 盖)	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，开孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。

4	A G 0 4	挂 墙 双 层 架 (平 板)	<p>1.采用优质201不锈钢板制作;</p> <p>2.立柱采用直径31*1.0mm不锈钢,</p> <p>3.层板以优质不锈钢板制作,层板厚度1.0mm</p>
5	A G 0 5	左 单 星 带 投 递 口 垃 圾 台 柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作;</p> <p>2.台面厚约为1.2mm,星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作;</p> <p>3.柜身61.0mm不锈钢板,背板采用1.0mm不锈钢</p> <p>4.配有不锈钢提篮落水器;</p> <p>5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作,配不锈钢子弹调节脚。</p>
6	A G 0 6	四 层 货 架 (格 栅)	<p>1.采用不锈钢板制作;</p> <p>2.骨架采用约为1.2mm厚;</p> <p>3.辅板约为1.0mm,层板为矩形方管,格栅;</p> <p>4.立柱约为Φ38mm不锈钢管,配不锈钢可调子弹脚。</p>
7	A G 0 7	垃 圾 桶	采用优质塑料制作
8	A G 0 8	粘 捕 型 灭 蝇 灯	<p>1.灯管: 15W*2支诱蚊蝇管;</p> <p>2.外框材料:铝合金;</p> <p>3.功率: 30W/220V</p>

9	A G 0 9	四 层 货 架 (格 栅)	1.采用不锈钢板制作; 2.骨架采用约为1.2mm厚; 3.辅板约为1.0mm,层板为矩形方管,格栅; 4.立柱约为Φ38mm不锈钢管,配不锈钢可调子弹脚。
八	AH后 厨操作 间		
1	A H 0 1	右 单 星 带 台 面 投 递 口 垃 圾 台 柜	1.采用优质201不锈钢板制作; 2.台面厚约为1.2mm,星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作; 3.柜身δ1.0mm不锈钢板,背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器; 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作,配不锈钢子弹调节脚。
2	A H 0 5	炉 灶 龙 头	全铜材质,陶瓷阀芯,标配十寸(254mm)平颈水嘴(可选配八寸(203mm)和十二寸(304mm)平颈水嘴)
3	A H 0 7	电 热 炸 炉 (带 滤 油 车)	1.采用优质201不锈钢板制作; 2.台面δ1.0mm, 3.侧面板1.0mm, 4.功率: 380V/12KW

4	A H 0 8	十二盆饼车	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.骨架采 δ 1.0mm，立柱为 Φ 38不锈钢管， 3.配尼龙转向脚轮。
5	A H 1 0	单通工作台	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门； 5.配不锈钢重力脚。
6	A H 1 1	一炒一蒸灶	1.设备不锈钢部分采用材质为304不锈钢； 2.台面厚度为1.2mm，前面板，侧板厚度1.0mm，设有来水摇摆龙头，前部设有排水槽； 3.炉架选用50*50*4.8mm国标角钢； 4.炉架面及炉胆选用2.0mm国标冷轧钢板制造，炉膛与炮台一体式设计； 6、静音节能燃烧器热效率不低于60%； 5.配安全全自动点火系统,鼓风机功率不超过260w*2。
7	A H 1 2	粘捕型灭蝇灯	1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V
8	A H 1 3	不锈钢低台	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面 δ 1.2mm不锈钢板、通脚(内含子弹脚) Φ 38mm不锈钢。 3.支架横通 Φ 25mm不锈钢
9	A H 1 6	洗地龙头	1.表面静电喷塑开放式卷盘； 2.配10.7米黑色高压三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪； 3.管子承受压力300-1000psi； 4.温度0-100℃； 5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件

10	AH17	不锈钢和面机(12.5KG)	1.采用优质不锈钢制作; 2.一次和面量12.5kg使用电源-220V、3-380V电机功率1.1KW
11	AH18	HS和面机	1.电压: 220/380V 2.功率: 0.75kW 3.料桶容积: 21L 4.最大和面量: 8kg 5.搅拌速度: 185rpm
12	AH19	B20搅拌机	1.电压: 220/380V功率: 0.75kW 2.料桶容积: 20L最大和面量: 3kg 3.搅拌速度: 105/180/408rpm 4.配备3种搅拌器, 具备和面、搅拌、打蛋、打奶油等功能; 5.操作方便, 维修容易, 易于清洗; 6.机内凡接触食物的零部件, 均采用不锈钢(或经过特殊表面处理其他材料)制造, 卫生耐用且符合国家卫生标准。

130	AH20	四门双温冰箱	<p>1、电压：220V功率：0.395kW容量：约900L冷藏容积450L冷冻容积450L，；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃冷冻0℃~-18℃。</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，加厚发泡层；</p> <p>3、采用独立机组双压缩机双冷凝器双冷凝风机可整体抽出机组拆卸更换，到场即可修复，无需现场检修</p> <p>4、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>5、门框加热丝可更换，同时有专用开关控制，可根据温度湿度控制开关加热丝，除露除霜；</p> <p>6、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤ 4.711，能效指数≤ 53.9，能效等级判定为1级（立式冰箱）</p> <p>7、产品符合食品接触产品卫生认证并获得认证证书。</p>
141	AH21	平台雪柜	<p>1、电压：220V功率：0.20kW容量：约483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃；</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料；</p> <p>3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>5、产品符合食品接触产品卫生认证并获得认证证书</p> <p>6、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤ 1.31，能效指数≤ 54.5，能效等级判定为1级。</p>
152	AH22	全铜镀铬混水龙头	<p>1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。</p> <p>2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理；</p> <p>3.陶瓷阀芯一字开形手柄</p> <p>4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。</p> <p>5.所供产品具有《中国节水认证证书》</p>

16	AH23	双通八门冰箱	<p>1、温度范围：2~8℃</p> <p>2、制冷方式：直冷</p> <p>3、采用品牌压缩机，纯铜蒸发器高效节能延长使用寿命。</p> <p>4、内外采用不锈钢，整体发泡设计，提高保温性能，冷却速度快，提高节能效率</p>
17	AH24	双通八门留样柜	<p>1、制冷方式：风冷，温度：2℃~8℃,有效留样空间：≥12层，额定电压及频率：220V~50HZ，额定功率≤400W。</p> <p>2、箱体内外均采用食品级不锈钢，箱体整体发泡，中梁配加热丝，采用双层电加热防雾玻璃门，可拆卸门封条，自动回归门设计；品牌压缩机，纯铜蒸发器，在最高42℃的极端环境温度下也能正常制冷。</p> <p>3、采用智能微电脑触摸屏控制器，触摸显示屏可根据需求调节冷藏/冷冻间室温度，并显示箱体内实时温度；冰箱出现故障时触摸显示屏显示中文故障提示；可通过触摸显示屏开启节能功能，并在显示屏中显示累计节电数据。</p> <p>4、产品具有物联网功能，可通过物联网平台远程查看冰箱实时状态及累计使用时长，并可远程开启除霜、节能、保鲜、抑菌等功能。</p> <p>5、产品具备远程故障报修系统，当产品出现故障时，在显示屏显示中文故障提示，并同步将故障信息通过物联网向授权用户管理员、售后管理平台发送并报修。</p> <p>6、人脸识别系统→自动开锁→留样菜品抓拍→留样重量抓拍→留样数据上传云端→留样条码自动生成（无需打码）→留样数据永久可查、所有留样取样数据具备数字化大屏显示界面。</p> <p>7、所投产品提供智能留样柜3C证书，产品型号保持一致。</p> <p>8、产品发泡板材依据GB/T16172-2007、GB/T8333-2022《塑料硬质泡沫塑料燃烧性能试验方法垂直燃烧法》检测，单位面积热释放速率峰值、平均燃烧时间、平均燃烧高度符合GB8624-2012中B1级标准要求。</p> <p>9、③④⑤⑥项需提供厂家实物演示截图，并加盖供应商公章。</p>
18	AH25	调料台	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.工作台面δ1.2mm不锈钢板、通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢.</p> <p>3.支架横通Φ25mm不锈钢</p>
19	AH26	单孔收污工作台柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面1.2mm不锈钢板，台面单孔；</p> <p>3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm；</p> <p>4.门板采用1.0mm不锈钢板制作；</p> <p>5.配不锈钢重力脚。</p>

207	AH27	厨房用具组合消毒柜	<p>1.采用SUS304不锈钢板制作，厚度不低于0.88mm；机械控制；</p> <p>2.刀具区域、砧板区域，紫光杀菌消毒；</p> <p>3.大视野对开玻璃门设计。</p> <p>4.电功率：4kw/220v</p>
211	AH30	双门蒸饭柜	<p>1.厚度约为1.0mm，</p> <p>2.全自动发泡双层保温夹层。</p> <p>3.下配万向脚轮刹车掣。配蒸汽过压自动释放系统，</p> <p>4.底板双层不锈钢，内置蒸饭盘，和带孔蒸包盘。</p> <p>5.电功率：2×12kW/380v</p>
222	AH31	燃气热水器	<p>1.容量200L</p> <p>2.额定功率10000W</p> <p>3.电源规格220V/50Hz</p> <p>4.技术参数</p> <p>舒适享受：多点恒温供水，全方位提供家庭中央热水，满足多点供水需要</p> <p>稳压燃烧：燃烧运行状况不受燃气压力影响</p> <p>智能控制面板：即时加热/定时加热选择LCD显示</p>
233	AH32	30格水杯柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面厚约为1.2mm，柜身61.0mm不锈钢板；</p> <p>3.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。</p>

24	AH33	电热水器带底座	<p>1.电源：380V，50Hz功率：大于或等于9KW。</p> <p>2.水胆容量：大于或等于90L。</p> <p>3.龙头出水高度$\geq 430\text{mm}$。</p> <p>4.产水量：二开，开水$\geq 150\text{L/H}$。</p> <p>5.出水方式：扳手龙头出水</p> <p>6.通过恒压温流加热技术，能够无限出开水以及温水，出水量稳定。（提供证明文件并加盖公章）</p> <p>7.产品出水水温要求可以通过电子调温，可以用遥控进行直接调节，满足不同人的使用需求。（提供证明文件并加盖公章）</p> <p>8.采用智能变频控制技术，设备可以通过微电脑控制发热管功率，更加节能；微电脑全自动控制，水不开不出水，开水温度可设定，可设置定时开关机。（提供证明文件并加盖公章）</p> <p>9.内胆采用食品级304不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，水槽采用304不锈钢板厚度为$\geq 0.8\text{mm}$，箱体门板和侧板采用不锈钢板厚度为$\geq 0.6\text{mm}$。（提供水箱、水槽检测报告，送检单位必须是所投产品品牌厂家，检验标准符合GB/T3280-2015）</p> <p>（同种产品按此标准）</p>
25	AH36	软水机	<p>"1、适用水源：市政自来水，工作压力0.15~0.3Mpa；</p> <p>2、采用阳离子交换树脂滤芯；</p> <p>3、控制阀头采用工程塑料自动控制器；</p> <p>4、净水流量：$\geq 1\text{m}^3/\text{H}$；</p> <p>5、树脂滤芯含量：$\geq 5.25\text{kg}$，储盐盐箱采用PE材质，容量$\geq 22\text{L}$，需提供证明材料；</p> <p>6、再生周期：$\geq 1\text{m}^3$；</p> <p>7、总净水量：$\geq 250\text{m}^3$，需提供证明材料；</p> <p>8、采用流量延时型再生技术，确保白天用水高峰期可持续供水；</p> <p>9、提供整机省级或以上卫生主管部门出具的涉水产品卫生许可批件及卫生安全检测报告并加盖公章，产品出水水质需符合国标“GB5749-2006”的要求；"</p> <p>（同种产品按此标准）</p>
九	AI1#	特色	
1	AI01	全铜镀铬混水龙头	<p>1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。</p> <p>2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理；</p> <p>3.陶瓷阀芯一字开形手柄</p> <p>4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。</p> <p>5.所供产品具有《中国节水认证证书》</p>

2	AI 09	粘捕型灭蝇灯	1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V
3	AI 10	洗地龙头	1.表面静电喷塑开放式卷盘； 2.配10.7米黑色高压重工三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪； 3.管子承受压力300-1000psi； 4.温度0-100℃； 5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件
4	AI 11	吊柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.支架横通Φ25mm不锈钢 3.柜内层板1.0mm不锈钢。 4.柜外壳1.0mm不锈钢，门外壳、背板1.0mm不锈钢
5	AI 12	吊柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.支架横通Φ25mm不锈钢 3.柜内层板1.0mm不锈钢。 4.柜外壳1.0mm不锈钢，门外壳、背板1.0mm不锈钢
6	AI 13	单孔收污工作柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，台面单孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。
7	AI 14	不锈钢低台	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面δ1.2mm不锈钢板、通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢。 3.支架横通Φ25mm不锈钢

8	AI15	不锈钢和面机(12.5KG)	<p>1.采用优质不锈钢制作；</p> <p>2.一次和面量12.5kg使用电源-220V、3-380V电机功率1.1KW</p>
9	AI16	双眼矮汤炉	<p>1.额定电压：220V，额定频率：50/60Hz；</p> <p>2.不锈钢板制造，面板、前脸板厚约为$\delta=1.2\text{mm}$,台面一次压制成型；侧板、后背板厚约为$\delta=1.0\text{mm}$,龙骨架国标不锈钢方管$25\times 38\text{mm}$，厚约为1.0mm，炉膛隔热棉采用耐高温材料。</p>
10	AI17	三门掩门工作台	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面1.2mm不锈钢板；</p> <p>3.门板、侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm；</p> <p>4.配不锈钢重力脚。</p>
11	AI18	四门双温冰箱	<p>1、电压：220V功率：0.395kW容量：约900L冷藏容积450L冷冻容积450L，；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃冷冻0℃~-18℃。</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，加厚发泡层；</p> <p>3、采用独立机组双压缩机双冷凝器双冷凝风机可整体抽出机组拆卸更换，到场即可修复，无需现场检修</p> <p>4、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>5、门框加热丝可更换，同时有专用开关控制，可根据温度湿度控制开关加热丝，除露除霜；</p> <p>6、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤ 4.711，能效指数≤ 53.9，能效等级判定为1级（立式冰箱）。</p>

1 2	AI 1 9	四层 货架 (平板)	<p>1.采用不锈钢板制作;</p> <p>2.立柱Φ38mm不锈钢管;</p> <p>3.层板采用1.0mm不锈钢板。</p> <p>4.配不锈钢可调子弹脚。</p>
1 3	AI 2 0	平台 雪柜	<p>1、电压：220V功率：0.20kW容量：约483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃;</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料；</p> <p>3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>4、产品符合食品接触产品卫生认证标准</p> <p>5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤ 1.31，能效指数≤ 54.5，能效等级判定为1级。</p>
1 4	AI 2 1	双 星 柜 式 水池	<p>1.采用优质201不锈钢板制作;</p> <p>2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作;</p> <p>3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢</p> <p>4.配有不锈钢提篮落水器;</p> <p>5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。</p>
1 5	AI 2 2	平台 雪柜	<p>1、电压：220V功率：0.20kW容量：约483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃;</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料；</p> <p>3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>4、产品符合食品接触产品卫生认证标准</p> <p>5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤ 1.31，能效指数≤ 54.5，能效等级判定为1级。</p>

16	AI23	智能柜式电饼铛	全面采用喷塑涂覆，箱盖采购不锈钢拉伸成型，自动恒温，不粘附，容易脱模，油烟少； 2.电功率：5KW/380V。
17	AI24	调料台	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面 δ 1.2mm不锈钢板、通脚(内含子弹脚) Φ 38mm不锈钢.； 3.支架横通 Φ 25mm不锈钢。
18	AI25	燃气中餐泡沫炉	1.设备不锈钢部分采用材质为304不锈钢； 2.台面厚度为1.2mm，前面板，侧板厚度1.0mm，设有来水摇摆龙头，前部设有排水槽； 3.炉架选用50*50*4.8mm国标角钢； 4.炉架面及炉胆选用2.0mm国标冷轧钢板制造，炉膛与炮台一体式设计； 6、静音节能燃烧器热效率不低于60%； 5.配安全全自动点火系统,鼓风机功率不超过260w。
十	AJ汉堡		
1	AJ01	平台雪柜	1、电压：220V功率：0.20kW容量：约483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃； 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料； 3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。 4、产品符合食品接触产品卫生认证标准 5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗 \leq 1.31，能效指数 \leq 54.5，能效等级判定为1级。
2	AJ02	单通工作台	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门； 5.配不锈钢重力脚。

3	AJ03	全铜镀铬混水龙头	<p>1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。</p> <p>2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理；</p> <p>3.陶瓷阀芯一字开形手柄</p> <p>4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。</p> <p>5.所供产品具有《中国节水认证证书》</p>
4	AJ04	净饮水机	<p>适用水源：市政自来水；</p> <p>2、适用水压：0.1~0.4Mpa；</p> <p>3、净水流量≥360L/H，总净水量≥7000L，滤芯数量≥2支。</p> <p>滤芯为载银活性炭纤维滤芯。滤芯外壳及底座需为PP材质，切滤芯为φ61MM*341MM尺寸，同时进出水前后配置不少于2块液压表，实时监测反馈滤芯使用堵塞情况。本条参数响应情况需具有第三方相关证明材料；</p> <p>4、提供配套净水设备的独立检测报告，且必须有CNAS和ILAC-MRA及CMA背书，检测申报流量最低为4升每分钟。检测符合国标GB/T 5750.4-2006, GB5750.5-2006,GB/T 5750.46-2006,GB/T 5750.7-2006,GB/T 5750.8-2006,GB/T 5750.11-2006,GB/T 5750.12-2006,检测菌落流量低于1，具有良好的抑菌效果；提供有效权威第三方认证资料。</p> <p>5、具有饮水机及过滤设备省级或以上卫生主管部门出具的涉水产品卫生许可批件及卫生安全检测报告，产品出水水质需符合国标“GB5749-2006”的要求；</p> <p>6、提供投标品牌滤芯NSF认证检测报告；</p>
5	AJ05	储物柜连分杯器（带靠背）	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面厚约为1.2mm，柜身δ1.0mm不锈钢板；</p> <p>3.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。</p>

6	AJ06	制冰机	产冰量：75kg 储冰量：38kg 制冷剂：R404A 电量：220V/670W 冰型：方块冰
7	AJ07	斜拉单星带垃圾柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身61.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。
8	AJ08	3阀可乐机	1.整机采用优质不锈钢制作，额定功率：0.45kw/220v 2.采用优质阀头，可拆卸接水盒，独立开关省时省力 3.品牌冷凝风机，寿命长，耐冷热腐蚀，有效散发四周热气。高配强劲水泵
9	AJ09	保温售卖柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面61.0mm不锈钢板、门板采用1.0mm不锈钢板制作； 3.通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢； 4.电功率：3kw/220v
十一	AK3#	风味	
1	AK05	单门工作柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。
2	AK06	斜拉单星带垃圾柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身61.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。

3	A K O 7	四 格 保 温 柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.工作台面61.0mm不锈钢板、门板采用1.0mm不锈钢板制作；</p> <p>3.通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢；</p> <p>4.电功率：3kw/220v</p>
4	A K O 8	平 台 雪 柜	<p>1、电压：220V功率：0.20kW容量：约483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃；</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10 环保发泡材料；</p> <p>3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸 式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽 布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>4、产品符合食品接触产品卫生认证标准</p> <p>5、具有符合 GB 26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷 柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级</p>
5	A K O 9	双 头 电 磁 煮 面 炉	<p>1.功率/电压：15KW*2/380V</p> <p>2.材质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。</p> <p>3.机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统，有效减少外部使用环境影响。</p> <p>4.输入输出电流保护，纳秒相位跟踪、输出短路响应机制，数字锁相环引擎，动态谐振点跟踪，IGBT温度检测与极限电流保护。</p> <p>5.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。</p> <p>6.每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，方便厨师更容易操作，更直观掌握火力调节。</p>
6	A K O 10	全 铜 镀 铬 混 水 龙 头	<p>1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。</p> <p>2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理；</p> <p>3.陶瓷阀芯一字开形手柄</p> <p>4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。</p> <p>5.所供产品具有《中国节水认证证书》</p>
十二	AL4#	风味	

1	AL05	单门工作柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作;</p> <p>2.台面1.2mm不锈钢板;</p> <p>3.侧板、层板1.0mm、加强筋,背板0.8mm;</p> <p>4.门板采用1.0mm不锈钢板制作;</p> <p>5.配不锈钢重力脚。</p>
2	AL06	双头电磁煮面炉	<p>1.功率/电压: 15KW*2/380V</p> <p>2.材质: 整机采用优质SUS304不锈钢板, 面板用1.2mm厚不锈钢板, 其余1.0mm厚不锈钢板。</p> <p>3.机芯采用全封闭铝质材料制作, 自带内循环热交换系统, 有效减少外部使用环境影响。</p> <p>4.输入输出电流保护, 纳秒相位跟踪、输出短路响应机制, 数字锁相环引擎, 动态谐振点跟踪, IGBT温度检测与极限电流保护。</p> <p>5.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。</p> <p>6.每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位, 每个档位有相对应的功率输出情况, 方便厨师更容易操作, 更直观掌握火力调节。</p>
3	AL07	四格保温柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作;</p> <p>2.工作台面δ1.0mm不锈钢板、门板采用1.0mm不锈钢板制作;</p> <p>3.通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢;</p> <p>4.电功率: 3kw/220v</p>
4	AL08	平台雪柜	<p>1、电压: 220V功率: 0.20kW容量: 483L; 制冷方式: 直冷温度范围: 保鲜-5℃~+5℃;</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板, 环戊烷C5H10环保发泡材料;</p> <p>3、采用品牌压缩机; 微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计, 电器线路通过线缆槽布局, 伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>4、产品符合食品接触产品卫生认证标准</p> <p>5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准, 其中满足总能量消耗≤ 1.31, 能效指数≤ 54.5, 能效等级判定为1级</p>
5	AL09	全铜镀铬混水龙头	<p>1.座台式安装, 单孔双单温, 平颈水嘴。</p> <p>2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理;</p> <p>3.陶瓷阀芯一字开形手柄</p> <p>4.开孔尺寸为25mm, 进水接口为1/2"内螺纹。</p> <p>5.所供产品具有《中国节水认证证书》</p>

6	AL10	斜拉单星带垃圾柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身61.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。
十三	AM5#	风味	
1	AM05	全铜镀铬混水龙头	1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》
2	AM06	单通工作台	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门； 5.配不锈钢重力脚。
3	AM07	电磁汤锅炉	1.功率/电压：20KW/380V 2.材.质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。 3.机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统，有效减少外部使用环境影响。 4.输入输出电流保护，纳秒相位跟踪、输出短路响应机制，数字锁相环引擎，动态谐振点跟踪，IGBT温度检测与极限电流保护。 5.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。 6.每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，方便厨师更容易操作，更直观掌握火力调节。

4	A M O 8	六 头 电 磁 煲 仔 炉	<p>1.功率/电压：3.5KW*6/380V</p> <p>2.材质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。</p> <p>3.揭盖式一体化炉面板设计，方便检修、维护。</p> <p>4.要求用旋钮开关能显示每档功率提示，火力档位≥ 9档；操作简单方便，火候掌控更精确。</p> <p>5.带定时功能，时间可任意设定。</p> <p>6.$\phi 288$mm微晶平板，厚4mm。</p> <p>7.采用聚丁稀工程塑料耐高温齿状型线圈支架聚能线圈盘，火力均匀强劲独有超宽工作电压设计，运行稳定更安全。</p>
5	A M O 9	斜 拉 单 星 带 垃 圾 柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>3.柜身$\phi 1.0$mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢</p> <p>4.配有不锈钢提篮落水器；</p> <p>5.立柱约为$\phi 38$mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。</p>
6	A M 1 0	平 台 雪 柜	<p>1、电压：220V功率：0.20kW容量：约483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃；</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料；</p> <p>3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>4、产品符合食品接触产品卫生认证标准</p> <p>5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤ 1.31，能效指数≤ 54.5，能效等级判定为1级</p>
十四	AN6#	风味	
1	A N O 5	全 铜 镀 铬 混 水 龙 头	<p>1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。</p> <p>2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理；</p> <p>3.陶瓷阀芯一字开形手柄</p> <p>4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。</p> <p>5.所供产品具有《中国节水认证证书》</p>

2	A N O 6	单 门 工 作 柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面1.2mm不锈钢板；</p> <p>3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm；</p> <p>4.门板采用1.0mm不锈钢板制作；</p> <p>5.配不锈钢重力脚。</p>
3	A N O 7	双 头 电 磁 煮 面 炉	<p>1.功率/电压：15KW*2/380V</p> <p>2.材质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。</p> <p>3.机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统，有效减少外部使用环境影响。</p> <p>4.输入输出电流保护，纳秒相位跟踪、输出短路响应机制，数字锁相环引擎，动态谐振点跟踪，IGBT温度检测与极限电流保护。</p> <p>5.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。</p> <p>6.每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，方便厨师更容易操作，更直观掌握火力调节。</p>
4	A N O 8	斜 拉 单 星 带 垃 圾 柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>3.柜身61.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢</p> <p>4.配有不锈钢提篮落水器；</p> <p>5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。</p>
5	A N O 9	四 格 保 温 柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.工作台面61.0mm不锈钢板、门板采用1.0mm不锈钢板制作；</p> <p>3.通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢；</p> <p>4.电功率：3kw/220v</p>
6	A N O 10	平 台 雪 柜	<p>1、电压：220V功率：0.20kW容量：483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃；</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料；</p> <p>3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>4、产品符合食品接触产品卫生认证标准</p> <p>5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级</p>

十五	AO7# 风味	
1	AO05 单门工作柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。
2	AO06 双头电磁煮面炉	1.功率/电压：15KW*2/380V 2.材质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。 3.机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统，有效减少外部使用环境影响。 4.输入输出电流保护，纳秒相位跟踪、输出短路响应机制，数字锁相环引擎，动态谐振点跟踪，IGBT温度检测与极限电流保护。 5.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。 6.每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，方便厨师更容易操作，更直观掌握火力调节。
3	AO07 单通工作台	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门； 5.配不锈钢重力脚。
4	AO08 十格售饭柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面δ1.0mm不锈钢板、门板采用1.0mm不锈钢板制作； 3.通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢； 4.电功率：3kw/220v
5	AO09 全铜镀铬混水龙头	1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》

6	A O 1 0	斜 拉 单 星 带 垃 圾 柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身61.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。
十六	AP餐 厅		
1	A P 0 1	收 碗 车	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.面板61.0mm， 3.配尼龙转向脚轮。
2	A P 0 2	单 通 工 作 台	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门； 5.配不锈钢重力脚。
3	A P 0 3	双 孔 收 餐 工 作 柜 (带 靠 背)	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，台面双孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。
4	A P 0 4	四 人 桌 椅	1.采用优质铝制包边聚氨酯桌面制作， 2.台面62.5mm，台面加强处理， 3.不锈钢管架，不锈钢底板支撑 4.椅子为不锈钢支架，木靠背
5	A P 0 5	风 幕 机	1.有效调节出风口，风量和风速更加均匀，噪音更低 2.采用离心式前弯叶轮结构，配合高效的蜗壳设计，使风量大和压力高 3.金属炫亮质感，防火性能高，经久耐用 4.电功率：0.35kw/220v

6	A P 0 6	粘 捕 型 灭 蝇 灯	1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V
十七	BA收 货区		
1	B A 0 1	全 铜 镀 铬 混 水 龙 头	1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》
2	B A 0 2	斜 拉 单 星 带 垃 圾 柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身61.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。
3	B A 0 3	三 抽 屉 连 移 门 柜 带 靠 背	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门，抽屉配不锈钢轨道； 5.配不锈钢重力脚。
4	B A 0 4	电 子 称	1、大按设计，液晶显示屏，数字显示更清晰。 2、设有折叠开关，90度折叠，操作简易，抗偏载，高精度，高强度 方形钢管支架设计耐撞击。 3、仪表头采用优质不锈钢，做工精 致，加固耐用，最大称重300KG。

5	B A 0 5	粘 捕 型 灭 蝇 灯	1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V
十八	BB更 衣室		
1	B B 0 1	电 子 感 应 龙 头	外形尺寸：160×62×169(mm)±5% 2、工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者220V50/60HZ交流电； 3、工作水压：0.1-0.6MPa可接冷热混水，出水温度可调； 4、开孔径：25mm； 5、台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6、接水口口径为1/2"外螺纹； 7、所投产品具有《中国节水认证证书》
2	B B 0 2	洗 手 星 盆	1.采用优质不锈钢制作 2.台面采用1.2mm不锈钢制作，星盆1.0mm厚
3	B B 0 3	不 锈 钢 六 门 更 衣 柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.门板、侧板、层板1.0mm、背板0.8mm；
4	B B 0 4	粘 捕 型 灭 蝇 灯	1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V
十九	BC主 食库		

1	B C 0 1	主 食 低 架	1.采用不锈钢板制作； 2.骨架采用约 $\delta 1.2\text{mm}$ ； 3.辅板约1.0mm，层板为矩形方管，格栅；
2	B C 0 2	平 板 车	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.辅板1.0mm 3.配2个万向轮带刹车，2个定向静音轮。
3	B C 0 3	粘 捕 型 灭 蝇 灯	1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V
二 十	BD副	食库	
1	B D 0 1	四 层 货 架 (平 板)	1.采用不锈钢板制作 2.立柱 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。
2	B D 0 2	粘 捕 型 灭 蝇 灯	1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V
二 十 一	BE调	料库	

1	BE01	四层货架（平板）	1.采用不锈钢板制作 2.立柱Φ38mm不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。
2	BE02	粘捕型灭蝇灯	1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V
二十二	BF杂品库		
1	BF01	粘捕型灭蝇灯	1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V
2	BF02	四层货架（平板）	1.采用不锈钢板制作 2.立柱Φ38mm不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。
二十三	BG洗消间		

1	B G 0 1	软 水 机	<p>1、适用水源：市政自来水，工作压力0.15~0.3Mpa；</p> <p>2、采用阳离子交换树脂滤芯；</p> <p>3、控制阀头采用工程塑料自动控制器；</p> <p>4、净水流量：≥1m³/H；</p> <p>5、树脂滤芯含量：≥5.25kg，储盐盐箱采用PE材质，容量≥22L，需提供证明材料；</p> <p>6、再生周期：≥1m³；</p> <p>7、总净水量：≥250m³，需提供证明材料；</p> <p>8、采用流量延时型再生技术，确保白天用水高峰期可持续供水；</p> <p>9、提供整机省级或以上卫生主管部门出具的涉水产品卫生许可批件及卫生安全检测报告并加盖公章，产品出水水质需符合国标“GB5749-2006”的要求；"</p>
2	B G 0 2	挂 墙 双 层 架 (平 板)	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.立柱采用直径31*1.0mm不锈钢，</p> <p>3.层板以优质不锈钢板制作，层板厚度1.0mm</p>
3	B G 0 3	洗 地 龙 头	<p>1.表面静电喷塑开放式卷盘；</p> <p>2.配10.7米黑色高压三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪；</p> <p>3.管子承受压力300-1000psi；</p> <p>4.温度0-100℃；</p> <p>5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件</p>
4	B G 0 7	粘 捕 型 灭 蝇 灯	<p>1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管；</p> <p>2.外框材料:铝合金；</p> <p>3.功率：30W/220V</p>
5	B G 0 8	四 层 货 架 (平 板)	<p>1.采用不锈钢板制作</p> <p>2.立柱Φ38mm不锈钢管</p> <p>3.层板采用1.0mm不锈钢板。</p> <p>4.配不锈钢可调子弹脚。</p>

6	B G 0 9	单孔收污工作柜（带盖）	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，开孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。
7	B G 1 0	单星盆水池柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身61.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。
8	B G 1 1	单星盆水池柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身61.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。
9	B G 1 2	单星盆水池柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身61.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。
10	B G 1 3	活动双层平板工作台	采用优质201不锈钢板制作； 2.台面61.0mm不锈钢板； 3.下格栅采用1.0mm不锈钢管； 4.配尼龙转向脚轮。

1114	B G 1 4	长龙式洗碗机	<p>1.全智能化控制系统，全彩触摸屏即时显示洗涤温度，监控设备运行状态。</p> <p>2.设有滑盖式提拉挡板，向上提起即可清洗洗碗机内部，清洗简单。</p> <p>3.输送带采用食品级加强尼龙双嘴鹰齿，稳定安全。</p> <p>4.自动进水，智能温控。</p> <p>5.输送带末端设有防卡死系统，未及时收取餐盘时输送带自动暂停。</p> <p>6.食品级304不锈钢材质，卫生环保。</p> <p>7.最大洗涤量高达3000碟/小时，快速高效。</p> <p>8.每次清洗最大耗水量为450升/小时，省水省清洁剂。</p> <p>9.参数：一段主洗、单喷淋进水温度：常温进水功率：44KW电压：380V最大耗水量：450L/h清洗温度：60℃冲洗温度：80℃整机材质：304不锈钢</p>
125	B G 1 5	四层货架（平板）	<p>1.采用不锈钢板制作</p> <p>2.立柱Φ38mm不锈钢管</p> <p>3.层板采用1.0mm不锈钢板。</p> <p>4.配不锈钢可调子弹脚。</p>
136	B G 1 6	四门碗柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.柜身61.0mm不锈钢板，层板、背板采用1.0mm不锈钢</p> <p>3.支架横通Φ25mm不锈钢</p> <p>4.配可调节弹脚。</p>
147	B G 1 7	双门推车式热风消毒柜	<p>1.采用优质不锈钢板制作，推车式结构。远红外电热管，温度范围50C°-125C°，消毒温度120C°高温热风360度立体循环，直达柜的每一个角落。</p> <p>2.全不锈钢制造</p> <p>3.电功率：4.4kw/220v</p>

15	B G 1 8	全铜镀铬混水龙头	1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》
二十四	BH	生肉加工	
1	B H 0 2	刀具消毒柜	1、采用不锈钢304板制作；单门 2、深色有机玻璃门；一不锈钢刀具架； 3、壁挂式 4、消毒方式：紫外线；低温消毒（小于60摄氏度） 5、电功率：≥20W/220V 6、设备符合《GB28235-2020》检测标准，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌灭杀率达到≥99.9%； （同种产品按此标准）
2	B H 0 3	洗地龙头	1.表面静电喷塑开放式卷盘； 2.配10.7米黑色高压三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪； 3.管子承受压力300-1000psi； 4.温度0-100℃； 5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件
3	B H 0 4	挂墙双层架（平板）	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.立柱采用直径31*1.0mm不锈钢， 3.层板以优质不锈钢板制作，层板厚度1.0mm
4	B H 0 5	绞切肉机	1.一机两用，绞肉+切肉，结构紧凑，性能可靠。 2.切片厚度：3.5mm，工作效率：300kg/h，生产效率高，操作简便， 3.电功率：1.5kw/220v

5	B H O 6	平 冷 连 上 冷 藏	<p>1.: 采用品牌压缩机。</p> <p>2.采用优质不锈钢板制作，厚度为1.0mm,整体发泡，</p> <p>3.使用铜管，温度范围为+5。C~-5。C，</p> <p>4.内藏式制冷铜管，液晶温度显示，磁性自动回门拉门，配可调重力角。</p> <p>5.电功率：220V/750w</p>
6	B H O 7	单 星 盆 水 池 柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>3.柜身61.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢</p> <p>4.配有不锈钢提篮落水器；</p> <p>5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。</p>
7	B H O 8	单 孔 收 污 工 作 柜 (带 盖)	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面1.2mm不锈钢板，开孔；</p> <p>3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm；</p> <p>4.门板采用1.0mm不锈钢板制作；</p> <p>5.配不锈钢重力脚。</p>
8	B H O 9	全 铜 镀 铬 混 水 龙 头	<p>1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。</p> <p>2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理；</p> <p>3.陶瓷阀芯一字开形手柄</p> <p>4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。</p> <p>5.所供产品具有《中国节水认证证书》</p>
9	B H O 10	粘 捕 型 灭 蝇 灯	<p>1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管；</p> <p>2.外框材料:铝合金；</p> <p>3.功率：30W/220V</p>

1011	BH11	商用食品净化机	1、电压：220V 2、功率：2KW 3、叶菜净化单次量:约10Kg/9min 4、瓜果净化单次量:约25Kg/9min 5、肉类净化单次量:约30Kg/11min 6、净重：≥75KG 7、液晶显示、操作简单 8、分类精确净化、净化更彻底 9、一键全自动进水、排水，省力、省心
二十五	BI	蔬菜加工	
11	BI01	洗地龙头	1.表面静电喷塑开放式卷盘； 2.配10.7米黑色高压三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪； 3.管子承受压力300-1000psi； 4.温度0-100℃； 5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件
22	BI02	挂墙双层架（平板）	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.立柱采用直径31*1.0mm不锈钢， 3.层板以优质不锈钢板制作，层板厚度1.0mm
33450	BI03450	土豆脱皮机	1.生产能力：240kg/h，电机规格：0.75kw/380v，额定功率：50Hz，防水等级：IPX1； 2.拨料盘直径：350mm，传动轴转速：260r/min。

4	BI04	四层货架（格栅）	1.采用不锈钢板制作； 2.骨架采用约为1.2mm厚； 3.辅板约为1.0mm，层板为矩形方管，格栅； 4.立柱约为Φ38mm不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚。
5	BI05	双层带背工作台	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面61.2mm不锈钢板； 3.下层采用1.0mm不锈方管制作； 4.配可调子弹脚×4。
7	BI07	单星盆水池柜	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身61.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。
8	BI08	单孔收污工作柜（带盖）	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，开孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。
9	BI09	粘捕型灭蝇灯	1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V

100	BI10	全铜镀铬混水龙头	1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》
111	BI11	食品净化机	1、电压：220V 2、功率：2KW 3、叶菜净化单次量:约10Kg/9min 4、瓜果净化单次量:约25Kg/9min 5、肉类净化单次量:约30Kg/11min 6、净重：≥75KG 7、液晶显示、操作简单 8、分类精确净化、净化更彻底 9、一键全自动进水、排水，省力、省心
二十六	BJ主厨房		
1	BJ01	单孔收污工作柜（带盖）	1.采用201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，开孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。

2	BJ02	四门双温冰箱	<p>1、电压：220V功率：0.395kW容量：900L冷藏容积450L冷冻容积450L，；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃冷冻0℃~-18℃。</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，加厚发泡层；</p> <p>3、采用独立机组双压缩机双冷凝器双冷凝风机可整体抽出机组拆卸更换，到场即可修复，无需现场检修</p> <p>4、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>5、门框加热丝可更换，同时有专用开关控制，可根据温度湿度控制开关加热丝，除露除霜；</p> <p>6、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤4.711，能效指数≤53.9，能效等级判定为1级（立式冰箱）</p>
3	BJ03	粘捕型灭蝇灯	<p>1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管；</p> <p>2.外框材料:铝合金；</p> <p>3.功率：30W/220V</p>
4	BJ10	燃气热水器	<p>1.容量200L</p> <p>2.额定功率10000W</p> <p>3.电源规格220V/50Hz</p> <p>4.技术参数</p> <p>舒适享受：多点恒温供水，全方位提供家庭中央热水，满足多点供水需要</p> <p>稳压燃烧：燃烧运行状况不受燃气压力影响</p> <p>智能控制面板：即时加热/定时加热选择LCD显示</p>
5	BJ12	单通工作台	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面1.2mm不锈钢板；</p> <p>3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm；</p> <p>4.单向式双移门；</p> <p>5.配不锈钢重力脚。</p>

6	BJ 1 3	平 台 雪 柜	<p>1、电压：220V功率：0.20kW容量：483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃；</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料；</p> <p>3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>4、产品符合食品接触产品卫生认证标准</p> <p>5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤ 1.31，能效指数≤ 54.5，能效等级判定为1级</p>
7	BJ 1 4	背 靠 式 双 星 盆 水 池	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>3.配有不锈钢提篮落水器；</p> <p>4.立柱约为$\Phi 38\text{mm}$不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。</p>
8	BJ 1 5	调 料 台	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.工作台面61.2mm不锈钢板、通脚(内含子弹脚)$\Phi 38\text{mm}$不锈钢.</p> <p>3.支架横通$\Phi 25\text{mm}$不锈钢</p>
9	BJ 1 6	双 门 蒸 箱 (蒸 汽 发 生 器)	<p>1.厚度约为1.0mm，</p> <p>2.全自动发泡双层保温夹层。</p> <p>3.下配万向脚轮刹车掣。配蒸汽过压自动释放系统，</p> <p>4.底板双层不锈钢，内置蒸饭盘，和带孔蒸包盘。</p> <p>5.配蒸汽发生器</p>

107	107	燃气双炒灶	<p>1.材质：优质304不锈钢，台面厚度为1.5mm，前板、侧板、后背板厚度均为1.5mm；</p> <p>2.炉体骨架采用40*40*4mm国标角铁，焊接牢固，并采用防锈、喷漆处理；</p> <p>3.炉膛采用A3，3mm热轧铁板，炉膛内采用整体耐火棉隔热及耐火砖砌结火位；</p> <p>4.采用新型铸铁节能炉头；</p> <p>5.厨用中压风机，用电280W*2/220V；</p> <p>6.气管道采用无缝管焊接成型，水管采用镀锌铁管，风管采用Φ60镀锌风管；</p> <p>7.温锅上方配摇摆水龙头；</p> <p>8.带电子打火和熄火保护装置，热效率达到45%。</p> <p>9.炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，配可调炉身高度的不锈钢子弹脚。</p> <p>10.所投燃气炒灶符合国家强制性产品认证要求，并获得国家CCC认证证书。</p> <p>11.提供中餐燃气炒菜灶符合GB35848-2018、GB30531-2014标准、产品带有熄火保护装置、运行噪音66.5db（A）的检测报告。（检测报告须带“CMA”或“CNAS”标志）。</p> <p>12.提供燃气中餐灶具有符合GB30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》、相关产品标准符合CJ/T28-2013，能效等级为1级的检测报告。（检测报告须带“CMA”或“CNAS”标志）；</p> <p>【提供国家认可的第三方检测机构出具的检测合格报告、报告查询方式或提供其它相关证明材料】</p>
	118	调料台	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.工作台面δ1.2mm不锈钢板、通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢.</p> <p>3.支架横通Φ25mm不锈钢</p>
	129	二十层万能蒸烤箱	<p>1.烹饪能力:20*1/1GN</p> <p>2.每天烹制分数:80-150</p> <p>3.纵向插槽:1/1、1/2、2/3、/2/8GN</p> <p>4.进出水：R3/4；DN50</p> <p>5.水压：150-600kpa</p> <p>6.电功率：35kw/380v</p> <p>7.烤、煎烤、架烤、蒸、水烫、水煮等，都可在一个机器中完成。</p>

13	BJ22	200L可倾斜燃气锅	<p>1.风机功率80w，锅胆容积200L，天然气5-6m³/h,/200L/锅内直径：900mm/，锅胆304，3mm厚，外壳和支架是201</p> <p>功能特点：</p> <p>2.全不锈钢结构，锅体采用加厚304不锈钢板模压成型。</p> <p>3.独特的节能燃烧器燃烧充分、热效率高。</p> <p>4.内装耐热保温装置，使用更节能，热效率更高。</p> <p>5.锅体旋转可倾，出料、清洗十分方便。</p> <p>6.主要结构：由全不锈钢机架、节能燃烧器、加厚304不锈钢板模压锅体、锅体倾倒系统和耐热保温装置组成。</p>
----	------	------------	--

1 4	座 地 式 电 磁 炒 菜 机	<p>1.外观尺寸：1600*1220/1520（预留宽度空间）*1500/1850mm（预留高度空间）</p> <p>2.本设备以电磁加热为能源；锅体可自动旋转，菜肴在锅内不停地自行翻转与混和。</p> <p>3.采用优质不锈钢制造，全钢结构，一体化设计，锅体一次模压、无死角，方便清洗；锅胆采用电机带动沿水平轴旋转，翻转搅拌均匀。锅体内表面涂有不粘锅涂层，炒制过程中无粘附。手摇倾锅装置，出料更加省力便捷；锅体自转与锅内拨插拨动翻转炉结合，代替人工翻炒，极大减少劳动强度；优质变频器，可根据菜肴不同，调整锅体翻炒速度；360度自动旋转、翻滚、受热均匀、无死角；设定时间、火力，自动翻炒，无需值守，节约人力成本。</p> <p>4.滚筒：Φ800*H800mm，桶身内壁：黑金沙高强附着力不粘锅涂层。</p> <p>5.产能：单次烹饪20-50kg/次，平均烹饪周期：8-12分钟。</p> <p>6.功率：35KW；电压：380V/50Hz</p> <p>7.倾倒方式：按设定的程序自动倾斜锅体出料，</p> <p>8.存储800个菜谱（智能学习功能）、智能实时语音播报功能、一键式自动清洗，水枪辅助清洗（优质高压喷枪、配2米软管）。</p> <p>9.机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统，有效减少外部使用环境影响。</p> <p>10.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率工作显示、中文故障显示方便判断故障、维修处理。</p> <p>11.9档火力调节开关，保精准温度掌控，每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，3档转锅调速功能，适应不同菜系加热和翻炒。</p> <p>12.本设备主要适用于经过漂烫过的根茎类菜肴的搅拌与混和，如炒土豆丝、青瓜肉片、黄瓜肉片、藕丁肉片、炒豆芽、西葫芦肉片等。也可用于蛋炒饭、炒粉丝、炒面。</p> <p>13.产品核心配件“显示屏”满足以下技术要求：</p> <p>①符合GB/T4208-2017标准的要求进行防尘防水试验，外壳防护等级不小于IP68，电气强度测试合格。</p> <p>②符合GB/T2423.16-2022试验要求，长霉试验结果为等级0级。</p> <p>提供国家认可的带CNAS和CMA认证认可范围内，具有相应检验（测）权限的第三方检验（测）机构出具的有效检验（测）报告复印件及提供在全国认证认可信息公共服务平台网站（http://cx.cnca.cn/CertECloud/qts/qts/qtsPage）查询截图作为得分依据。</p>
--------	--------------------------------------	--

1 5	B J 2 5	全 铜 镀 铬 混 水 龙 头	<p>1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。</p> <p>2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理；</p> <p>3.陶瓷阀芯一字开形手柄</p> <p>4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。</p> <p>5.所供产品具有《中国节水认证证书》</p>
1 6	B J 2 6	厨 房 用 具 组 合 消 毒 柜	<p>1.采用SUS304不锈钢板制作，厚度不低于0.8mm；机械控制；</p> <p>2.刀具区域、砧板区域，紫光杀菌消毒；</p> <p>3.大视野对开玻璃门设计。</p> <p>4.电功率：4kw/220v</p>
1 7	B J 2 7	双 星 水 池	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>3.配有不锈钢提篮落水器；</p> <p>4.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。</p>
1 8	B J 2 8	活 动 饼 盘 车	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.骨架采δ1.0mm，立柱为Φ38不锈钢管，</p> <p>3.配尼龙转向脚轮。</p>
1 9	B J 2 9	软 水 机	<p>"1、适用水源：市政自来水，工作压力0.15~0.3Mpa；</p> <p>2、采用阳离子交换树脂滤芯；</p> <p>3、控制阀头采用工程塑料自动控制器；</p> <p>4、净水流量：≥1m³/H；</p> <p>5、树脂滤芯含量：≥5.25kg，储盐盐箱采用PE材质，容量≥22L，需提供证明材料；</p> <p>6、再生周期：≥1m³；</p> <p>7、总净水量：≥250m³，需提供证明材料；</p> <p>8、采用流量延时型再生技术，确保白天用水高峰期可持续供水；</p> <p>9、提供整机省级或以上卫生主管部门出具的涉水产品卫生许可批件及卫生安全检测报告并加盖公章，产品出水水质需符合国标“GB5749-2006”的要求；"</p>

200	BJ30	净 水 机	<p>1、适用水源：市政自来水；</p> <p>2、适用水压：0.1~0.4Mpa；</p> <p>3、净水流量≥360L/H，总净水量≥7000L，滤芯数量≥2支。滤芯为载银活性炭纤维滤芯。滤芯外壳及底座需为PP材质，切滤芯为φ61MM*341MM尺寸，同时进出水前后配置不少于2块液压表，实时监测反馈滤芯使用堵塞情况。</p>
211	BJ31	炉 灶 龙 头	<p>全铜材质，陶瓷阀芯，标配十寸（254mm）平颈水嘴（可选配八寸（203mm）和十二寸（304mm）平颈水嘴）</p>
二十七	BK凉菜间		
1	BK01	制 冰 机	<p>功率：230V/850W</p> <p>产冰量：110kg</p> <p>储冰量：38kg</p> <p>冰形：方冰</p>
2	BK02	斜 拉 单 星 带 垃 圾 柜 （ 无 背 板 ）	<p>1.采用201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>3.柜身δ1.0mm不锈钢板；</p> <p>4.配有不锈钢提篮落水器；</p> <p>5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。</p>

3	B K 0 3	四 门 双 温 冰 箱	<p>1、电压：220V功率：0.395kW容量：900L冷藏容积450L冷冻容积450L，；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃冷冻0℃~-18℃。</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，加厚发泡层；</p> <p>3、采用独立机组双压缩机双冷凝器双冷凝风机可整体抽出机组拆卸更换，到场即可修复，无需现场检修</p> <p>4、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>5、门框加热丝可更换，同时有专用开关控制，可根据温度湿度控制开关加热丝，除露除霜；</p> <p>6、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤4.711，能效指数≤53.9，能效等级判定为1级（立式冰箱）</p>
4	B K 0 4	沙 冰 机	<p>1.容量：3.5L</p> <p>2.六叶刀头，快速碎冰效率高，电功率：1000w/220v</p> <p>3.净重：4.8kg</p>
5	B K 0 5	碎 冰 机	<p>1.动力大，噪音低，高速研磨，磨浆效果好。</p> <p>2.拆卸清洗简单快捷，清洗方便，省时省力。</p> <p>3.全不锈钢机架，美观大方。</p> <p>4.电压220V~电机功率：0.18KW</p> <p>5.生产能力：1.6KG/h</p>
6	B K 0 7	单 通 工 作 台	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面1.2mm不锈钢板；</p> <p>3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm；</p> <p>4.单向式双移门；</p> <p>5.配不锈钢重力脚。</p>
7	B K 0 8	平 台 雪 柜	<p>1、电压：220V功率：0.20kW容量：483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃；</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料；</p> <p>3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>4、产品符合食品接触产品卫生认证标准</p> <p>5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级</p>

8	B K 1 0	挂 衣 钩	采用优质不锈钢制作
9	B K 1 1	干 手 器	1.电功率：18W/220V 2.防水等级IPX1
1 0	B K 1 2	洗 手 星 盆	1.采用优质不锈钢制作 2.台面采用1.2mm不锈钢制作，星盆1.0mm厚
1 1	B K 1 3	粘 捕 型 灭 蝇 灯	1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V
1 2	B K 1 4	紫 外 线 消 毒 灯	1.15W双端热阴极紫外线杀菌灯管 2.直径15mm,配套灯头，抛光铝合金支架外 3.内置电子镇流器。 4.功率：30W/220V
1 3	B K 1 5	刀 具 消 毒 柜	1、采用不锈钢304板制作；单门 2、深色有机玻璃门；一不锈钢刀具架； 3、壁挂式 4、消毒方式：紫外线；低温消毒（小于60摄氏度） 5、电功率：≥20W/220V 6、设备符合《GB28235-2020》检测标准，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌灭杀率达到≥99.9%；
二 十 八	BL面 点加工		
1	B L 0 1	自 动 压 片 机	1.采用优质不锈钢制作，使面团输送、折叠和揉压自动连续完成，无须人工翻动及折叠。 2.压面宽度：〈350mm，压面厚度：5-25mm，最大生产能力：600kg/h； 3.电机功率：2.2kw。

2	202	不锈钢馒头机	<p>1.采用优质不锈钢制作，适用于小麦馒头粉加水、添加剂量和好的面团通过挤压、输送、剪切、滚圆的办法加工成圆柱平顶馒头</p> <p>2.生产能力：65个/分钟，馒头标准定量：5、6、7、8、10个/500克干面粉（面团中面、水比例推荐1：0.4、0.45）；</p> <p>3.额定输入功率：3.8kw，额定频率：50Hz，额定电压：380v，配用电动机：3kw。</p>
3	303	四门双温冰箱	<p>1、电压：220V功率：0.395kW容量：900L冷藏容积450L冷冻容积450L，；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃冷冻0℃~-18℃。</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，加厚发泡层；</p> <p>3、采用独立机组双压缩机双冷凝器双冷凝风机可整体抽出机组拆卸更换，到场即可修复，无需现场检修</p> <p>4、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>5、门框加热丝可更换，同时有专用开关控制，可根据温度湿度控制开关加热丝，除露除霜；</p> <p>6、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤ 4.711，能效指数≤ 53.9，能效等级判定为1级（立式冰箱）</p>
4	404	面条机	<p>1.采用优质不锈钢制作。</p> <p>2.生产能力：30~75kg/h</p> <p>3.电功率1.1kw/380V</p>
5	505	不锈钢和面机	<p>1.内胆不锈钢，配内藏式电机，</p> <p>2.自动翻斗、链条转动，</p> <p>3.和面量为50KG/次</p> <p>4.电机功率：380V/4KW</p>
6	606	全铜镀铬混水龙头	<p>1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。</p> <p>2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理；</p> <p>3.陶瓷阀芯一字开形手柄</p> <p>4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。</p> <p>5.所供产品具有《中国节水认证证书》</p>

7	B L O 7	无背板双星工作台柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作;</p> <p>2.台面厚约为1.2mm, 星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作;</p> <p>3.柜身61.0mm不锈钢板;</p> <p>4.配有不锈钢提篮落水器;</p> <p>5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作, 配不锈钢子弹调节脚。</p>
8	B L 1 1	平台雪柜	<p>1、电压: 220V功率: 0.20kW容量: 483L; 制冷方式: 直冷温度范围: 保鲜-5℃~+5℃;</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板, 环戊烷C5H10环保发泡材料;</p> <p>3、采用品牌压缩机; 微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计, 电器线路通过线缆槽布局, 伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>4、产品符合食品接触产品卫生认证标准</p> <p>5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准, 其中满足总能量消耗≤1.31, 能效指数≤54.5, 能效等级判定为1级</p>
9	B L 1 2	木案工作台	<p>1.工作台面约为直径50mm柳桉木板, 下加加强筋;</p> <p>2.立柱: 约φ38mm不锈钢圆管制作;</p> <p>3.脚: 配不锈钢调节脚×4个。</p>
10	B L 1 3	洗地龙头	<p>1.表面静电喷塑开放式卷盘;</p> <p>2.配10.7米黑色高压三层钢丝液压管, 配置一把前扳机黄铜水枪;</p> <p>3.管子承受压力300-1000psi;</p> <p>4.温度0-100℃;</p> <p>5.属节水产品, 并提供节水产品认证证书复印件</p>
11	B L 1 4	B20搅拌机	<p>1.电压: 220/380V功率: 0.75kW</p> <p>2.料桶容积: 20L最大和面量: 3kg</p> <p>3.搅拌速度: 105/180/408rpm</p> <p>4.配备3种搅拌器, 具备和面、搅拌、打蛋、打奶油等功能;</p> <p>6.机内凡接触食物的零部件, 均采用不锈钢。</p>

12	BL19	智能柜式电饼铛	<p>全面采用喷塑涂覆，箱盖采购不锈钢拉伸成型，自动恒温，不粘附，容易脱模，油烟少；</p> <p>2.电功率：5KW/380V</p> <p>3.外型尺寸：700*850*970</p>
13	BL20	推车	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.骨架采δ1.0mm，立柱为Φ38不锈钢管，</p> <p>3.配尼龙转向脚轮。</p>
14	BL21	发酵箱	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.厚度为1.0mm，</p> <p>3.配优质发热管,可放标准饼盘16只。</p> <p>4.电功率：220V/3KW</p>
15	BL22	三层电烤箱	<p>4.优化把手设计，耐高温玻璃可视窗，加厚底板保温层,每层独立电脑版控制，立体加温，电子式智能超温模块，烤箱温度：0-380℃；</p> <p>功率/电压：\geq19.5kW/380V；</p>
16	BL23	粘捕型灭蝇灯	<p>1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管；</p> <p>2.外框材料:铝合金；</p> <p>3.功率：30W/220V</p>
二十九	BM明档售饭		
1	BM01	双门工作台	<p>采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面δ1.2mm不锈钢板；</p> <p>3.下层采用1.0mm不锈方管制作；</p> <p>4.配可调子弹脚\times4。</p>

2	B M O 2	五 格 保 温 售 饭 工 作 柜	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.工作台面δ1.0mm不锈钢板、门板采用1.0mm不锈钢板制作；</p> <p>3.通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢；</p> <p>4.电功率：3kw/220v</p>
3	B M O 3	暖 饭 车	<p>1.台面采用优质SUS304不锈钢板制作</p> <p>2.台面δ1.5mm不锈钢板材</p> <p>3.售卖车外壳δ1.0mm不锈钢板材</p> <p>4.保温车配优质脚轮（带刹车）</p>
4	B M O 4	四 门 智 能 留 样 柜	<p>1、温度范围：2~8℃。</p> <p>2、容量：840L（6层空间）。</p> <p>3、采用品牌压缩机，纯铜蒸发器高效节能延长使用寿命。</p> <p>4、采用触摸式电脑控制器，控制器具有节能功能、保鲜功能、杀菌功能、中文故障提示功能、累计节电显示功能、累计耗电显示功能、累计使用天数显示功能、北京时间显示功能。</p> <p>5、所供产品依据标准：消毒技术规范（卫生部2002年版）-第二部分（2.1.5.7），检测菌种不少于以下6个分别为大肠杆菌群，金黄色葡萄球菌，鼠伤寒沙门氏菌，表皮葡萄球菌，黄曲霉菌，枯草杆菌黑色变种芽孢，投标文件中提供第三方检测机构出具的具有CNAS或CMA标识的检测报告的扫描件。</p>
5	B M O 5	单 通 工 作 台	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面1.2mm不锈钢板；</p> <p>3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm；</p> <p>4.单向式双移门；</p> <p>5.配不锈钢重力脚。</p>
6	B M O 6	双 门 推 车 式 热 风 消 毒 柜	<p>采用优质不锈钢板制作，推车式结构。远红外电热管，温度范围50C°-125C°，消毒温度120C°高温热风360度立体循环，直达柜的每一个角落。</p> <p>2.电功率：4.4kw/220v</p>

7	B M 0 7	立式打饭机	<p>1、电压：220V，功率：约350W；</p> <p>2、效率：2秒/份；</p> <p>3、模式：定量出饭；</p> <p>4、容量：约装120斤饭；</p> <p>6、使用方便:就餐人员只需要将餐具按正确方向推进机器便完成取饭；</p> <p>7、数据统计:系统配置数字统计程序；</p> <p>8、材质:整机优质304不锈钢材料制作而成，与米饭接触部件均附有食用级不粘涂层，在确保食用卫生的前提下，达到方便清洗的效果；</p> <p>9、正面装饰32寸显示屏高端可播放视频、图片；</p> <p>10、接触米饭部件可臭氧消毒，浓度约150mg/m³；</p> <p>12、缺饭预警指示灯、蜂鸣器提示；</p>
8	B M 0 9	双眼电磁蒸炉	<p>1.功率/电压：20KW*2/380V</p> <p>2.材质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。</p> <p>3.输入输出电流保护，纳秒相位跟踪、输出短路响应机制，数字锁相环引擎，动态谐振点跟踪，IGBT温度检测与极限电流保护。</p> <p>4.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。</p> <p>5.每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，方便厨师更容易操作，更直观掌握火力调节。</p>
9	B M 1 0	双门工作台	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面61.2mm不锈钢板；</p> <p>3.下层采用1.0mm不锈钢方管制作；</p> <p>4.配可调子弹脚×4。</p>
10	B M 1 1	双头电磁煮面炉	<p>1.功率/电压：15KW*2/380V</p> <p>2.材质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。</p> <p>3.输入输出电流保护，纳秒相位跟踪、输出短路响应机制，数字锁相环引擎，动态谐振点跟踪，IGBT温度检测与极限电流保护。</p> <p>4.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。</p> <p>5.每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，方便厨师更容易操作，更直观掌握火力调节。</p>

1 1 1	B M 1 2	平 台 雪 柜	<p>1、电压：220V功率：0.20kW容量：483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃；</p> <p>2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料；</p> <p>3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置采用护缆套进行保护。</p> <p>4、产品符合食品接触产品卫生认证标准</p> <p>5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤ 1.31，能效指数≤ 54.5，能效等级判定为1级</p>
1 2	B M 1 3	斜 拉 单 星 带 垃 圾 柜 (无 背 板)	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>3.柜身$\delta 1.0\text{mm}$不锈钢板；</p> <p>4.配有不锈钢提篮落水器；</p> <p>5.立柱约为$\Phi 38\text{mm}$不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。</p>
三 十	BN餐 厅		
1	B N 0 1	四 人 桌 椅	<p>1.采用优质铝制包边聚氨酯桌面制作，</p> <p>2.台面$\delta 2.5\text{mm}$，台面加强处理，</p> <p>3.不锈钢管架，不锈钢底板支撑</p> <p>4.椅子为不锈钢支架，木靠背</p>
2	B N 0 2	单 通 工 作 台	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.台面1.2mm不锈钢板；</p> <p>3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm；</p> <p>4.单向式双移门；</p> <p>5.配不锈钢重力脚。</p>
3	B N 0 3	收 碗 车	<p>1.采用优质201不锈钢板制作；</p> <p>2.面板$\delta 1.0\text{mm}$，</p> <p>3.配尼龙转向脚轮。</p>

		4	BN04	双孔收餐工作台（带靠背）	1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，台面双孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。	
		5	BN05	风幕机	1.有效调节出风口，风量和风速更加均匀，噪音更低 2.采用离心式前弯叶轮结构，配合高效的蜗壳设计，使风量大和压力高 3.金属炫亮质感，防火性能高，经久耐用 4.电功率：0.35kw/220v	
		6	BN06	风幕机	1.有效调节出风口，风量和风速更加均匀，噪音更低 2.采用离心式前弯叶轮结构，配合高效的蜗壳设计，使风量大和压力高 3.金属炫亮质感，防火性能高，经久耐用 4.电功率：0.35kw/220v	
		7	BN07	粘捕型灭蝇灯	1.灯管：15W*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V	
		超市工具技术参数：				
		序号	编号	产品名称	规格\型号	
		一	基础运营工具			
					内存容量：2G 处理器：RK瑞星微	
3.4商务要求 3.4.1交货时间 采购包1： 合同签订之日起10日历日内交付。 3.4.2交货地点	收银系统	1	收银机（含扫码枪/扫码器）		网络连接：网线+WIFI 主屏幕尺寸：15.1-16英寸 硬盘容量：8G	
		2	POS系统（支持移动支付）			
		3	小票打印机		状纸厚度：58mm 打印宽度：48mm	

采购包1:

采购人指定地点: 陕西省西安市西咸新区秦汉新城兰池大道369号

3.4.3支付方式

采购包1:

一次付清

3.4.4支付约定

采购包1: 付款条件说明: 货到安装培训验收合格后, 采购人收到中标人开具的增值税普通发票, 达到付款条件起 30 日内, 支付合同总金额的 100.00%。

3.4.5验收标准和方法

采购包1:

根据招标文件、投标文件及合同约定为准。

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验收合格后2年内有任何质量问题无偿更换, 终生享有无偿维护服务; ②乙方所提供专职的维修售后保证维修及时、快捷24小时热线服务。售后服务部门(单位) 名称: 地址: 联系人: 电话: 。

3.4.8违约责任与争议解决的方法

采购包1:

根据招标文件、投标文件及合同约定为准。

3.5其他要求

3.5.1投标保证金注意事项: (1) 投标保证金须从投标人户名支付, 如从个人户名或非投标人户名支付, 将被拒绝, 视为自动放弃投标权利(该个人是投标人的情形除外); 以保函形式交纳投标保证金的, 投标人应在投标截止时间前将保函扫描成清晰的PDF文件, 发送至邮箱2559647209@qq.com(邮件命名: 项目编号), 并将保函原件单独递交至代理机构财务; 投标人应在投标文件中附保函复印件。保函必须由具有开具投标保函资格的单位开具; 若供应商违约, 开具保函单位承担连带责任; (2) 投标保证金的提交金额、时间不满足招标文件要求的, 投标无效; (3) 投标保证金以采购代理机构到账凭证为准, 投标人无需更换交纳凭证, 由采购代理机构统一提供。(4) 未按指定账户提交的, 我公司将退回, 投标人须在文件递交截止时间前按照指定账户再次提交。3.5.2根据法律规定中标公告只公布主要标的的名称、规格型号、数量、单价, 本项目主要标的为: 核心产品。

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	投标人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。①具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或自然人，提供合法有效的统一社会信用代码营业执照（事业单位法人证书/专业服务机构执业许可证/民办非企业单位登记证书，自然人提供身份证）；②税收缴纳证明：法人提供自2024年6月1日以来至少一个月的纳税证明或完税证明，纳税证明或完税证明上应有代收机构或税务机关的公章或业务专用章；其他组织和自然人提供自2024年6月1日以来至少一个月缴纳税收的凭据；依法免税的或者依法不需缴税的投标人应提供相关文件证明；③社会保障资金缴纳证明：提供自2024年6月1日以来至少一个月已缴纳的社会保障资金的证明（社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明等）；依法不需要缴纳社会保障资金的投标人应提供相关文件证明；④提供具有履行本合同所必需的设备和专业技术能力的声明；⑤参加本次政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违纪，以及未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的书面声明。注：以上②-③项，提供“陕西省政府采购供应商信用承诺书”的，可不再提供其他证明文件。投标人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。	投标函 投标人资格证明文件.docx

2	供应商应提供健全的财务会计制度的证明材料；	财务状况报告：法人提供会计师事务所出具有效的 2024 年度审计报告（成立时间至提交投标文件截止时间不足一年的可提供成立后任意时段的资产负债表），或提交自 2024 年 12 月 1 日以来银行出具的资信证明，或信用担保机构出具的投标担保函（以上三种形式的资料提供任何一种即可）；其他组织和自然人提供银行出具的资信证明或财务报表。注：此项资格提供“陕西省政府采购供应商信用承诺书”的，可不再提供其他证明文件。投标人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。	投标人资格证明文件.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。	投标人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、提供直接控股和直接管理关系清单。若与其他投标人存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的，则投标无效。	投标函 投标人资格证明文件.docx

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	法定代表人授权委托书	法定代表人参加投标的，须提供身份证；法定代表人授权本单位他人参加投标的，须提供法定代表人授权委托书。	投标人资格证明文件.docx
2	不接受联合体投标，不允许分包	本项目不接受联合体投标，不允许分包。投标人应提供《非联合体不分包投标声明》。	投标人资格证明文件.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和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。	开标一览表 标的清单 分项价格表.docx

2	签署、盖章	投标文件按照招标文件规定要求签署、盖章的	开标一览表 投标担保函及公章授权书（若有）.docx 实质性商务部分偏离表.docx 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 投标人资格证明文件.docx 投标文件封面 技术响应与偏离表.docx 监狱企业的证明文件 分项价格表.docx
3	总报价	总报价未超过招标文件中规定的预算金额和最高限价的	开标一览表 投标函 投标文件封面 分项价格表.docx
4	实质性条款	满足本招标文件中实质性条款（交货时间、交货地点、支付约定、质量保修范围和保修期）要求的	实质性商务部分偏离表.docx 投标文件封面
5	投标有效期	投标有效期满足招标文件要求的	投标函
6	其他无效情形	无法律、法规和招标文件规定的其他无效情形	投标担保函及公章授权书（若有）.docx 技术响应与偏离表.docx

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人、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
	技术参数	完全符合、响应招标文件要求，没有负偏离计35分；技术参数每负偏离一项扣0.04分。 备注：若有单个产品完全复制招标文件技术指标要求的，给予0.2分扣分处理，最高扣除10分。	35.0000	客观	1技术参数.docx

项目实施	<p>投标人提供的项目实施计划，包括但不限于：设备安装、调试等环节的安排，方案需明确各阶段的时间节点、责任人及质量控制措施；针对本项目实施提出重点、难点分析并给出相应的解决方案。满足招标文件要求，无瑕疵：5分；方案内容存在1处瑕疵：4分；方案内容存在2处瑕疵：3分；方案内容存在3处瑕疵：2分；方案内容存在4处瑕疵：1分；未提供方案或内容存在5处及以上瑕疵：0分。备注：本文所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形（本表所有对于瑕疵定义的内容“同理”）。</p>	5.0000	主观	2项目实施.docx
质量保障	<p>投标人针对本项目提供的质量保障，包括但不限于：原材料检验、生产过程控制、成品检验等环节。满足招标文件要求，无瑕疵：5分；方案内容存在1处瑕疵：4分；方案内容存在2处瑕疵：3分；方案内容存在3处瑕疵：2分；方案内容存在4处瑕疵：1分；未提供方案或内容存在5处及以上瑕疵：0分。</p>	5.0000	主观	3质量保障.docx
设备选型	<p>设备选型合理，规格、型号、产地，设备配套设施完整，提供供货配置清单，清单内容完整且完全符合采购需求。满足招标文件要求，无瑕疵：3分；措施内容存在1处瑕疵：2分；措施内容存在2处瑕疵：1分；未提供措施或内容存在3处及以上瑕疵：0分。</p>	3.0000	主观	4设备选型.docx

详细评审	供货组织安排	投标人针对本项目有具体的供货组织安排，详细的人员、财力调配、运输、派送措施等。满足招标文件要求，无瑕疵：3分；措施内容存在1处瑕疵：2分；措施内容存在2处瑕疵：1分；未提供措施或内容存在3处及以上瑕疵：0分。	3.0000	主观	5供货组织安排.docx
	验收方案	投标人针对本项目提供验收方案：需明确验收依据、验收流程、验收人员及不合格品处理措施。满足招标文件要求，无瑕疵：2分；措施内容存在1处瑕疵：1.5分；措施内容存在2处瑕疵：1分；未提供措施或内容存在3处及以上瑕疵：0分。	2.0000	主观	6验收方案.docx
	供货渠道证明	提供核心产品合法来源渠道证明文件（包括但不限于销售协议或代理协议或原厂授权等），提供计3分；未提供不计分。	3.0000	主观	7供货渠道证明.docx
	业绩	提供投标人2022年1月1日至今同类项目合同，每提供1个得1分，最高得5分。（以合同签订日期为准）备注：投标文件中提供合同复印件加盖公章。	5.0000	客观	8业绩.docx
	培训	提供满足采购人使用和维护要求的培训服务方案，包括培训对象、培训内容、培训方式、培训地点、培训时间等。满足招标文件要求，无瑕疵：2分；内容存在1处瑕疵：1.5分；内容存在2处瑕疵：1分；未提供方案或内容存在3处及以上瑕疵：0分。	2.0000	主观	9培训.docx

	售后服务	（一）售后服务机构健全，具备本地化服务能力,且提供证明材料，得 1分 。（二）投标人针对本项目提供的售后服务方案，内容包含：①售后服务流程、服务方式、响应时间②应急处理方案、常规设备保养和维护的日程安排及措施。满足招标文件要求，无瑕疵： 3分 ；内容存在 1处 瑕疵： 2分 ；内容存在 2处 瑕疵： 1分 ；未提供或内容存在 3处及以上 瑕疵： 0分 。（三）在满足招标文件要求质保期的基础上，投标人可根据自身情况延长质保年限，每延长一年计 1分 ；满分 2分 。	6.0000	主观	10 售后服务.docx
	节能环保	投标人响应产品中每有一项为节能产品经国家认证的得 0.5分 ，每有一项为环境标志产品经国家认证的得 0.5分 ，最多得 1分 。（以经国家确定的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品、环境标志产品认证证书为准。）	1.0000	客观	11 节能环保.docx
价格分	价格分	投标报价得分=（评标基准价/投标报价）× 30 ，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 30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10%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10%的价格扣除，即：评标价=最后报价×（1-10%）；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: 分项价格表.docx

详见附件: 技术响应与偏离表.docx

详见附件: 实质性商务部分偏离表.docx

详见附件: 投标人资格证明文件.docx

详见附件: 投标担保函及公章授权书(若有).docx

详见附件: 1技术参数.docx

详见附件: 2项目实施.docx

详见附件: 3质量保障.docx

详见附件: 4设备选型.docx

详见附件: 5供货组织安排.docx

详见附件: 6验收方案.docx

详见附件: 7供货渠道证明.docx

详见附件: 8业绩.docx

详见附件: 9培训.docx

详见附件: 10售后服务.docx

详见附件: 11节能环保.docx

第七章 拟签订合同文本

详见附件：合同文本.docx

