

招 标 文 件

(货物类)

采购项目名称: 食堂设备及其它设备采购项目

采购项目编号: **SXZHZB2025-ZC026-GK**

西安市长安区第六中学

陕西纵横项目管理有限公司共同编制

2025年08月04日

第一章 投标邀请

陕西纵横项目管理有限公司（以下简称“代理机构”）受西安市长安区第六中学委托，拟对食堂设备及其它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：**SXZH2025-ZC026-GK**

二、采购项目名称：食堂设备及其它设备采购项目

三、招标项目简介

西安市长安区第六中学食堂设备及其它设备采购项目，涵盖餐盘、刀具、锅具等餐厨用具和灶台、蒸箱、冷藏柜等厨房设备以及电脑一体机、打印机、空调、智能电子黑板等其它设备，计划用于学校食堂的日常餐饮制作与供应及办公。

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、法定代表人授权书/法定代表人身份证明：法定代表人授权书（附法定代表人、被授权人身份证复印件及被授权人开标前三个月内任意一个月在本单位的社保缴纳证明）（法定代表人直接参加投标，须提供法定代表人身份证明）；

2、信用记录：供应商不得为“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中列入“重大税收违法失信主体”的供应商，不得为中国执行信息公开网（<http://zxgk.court.gov.cn/>）中列入“失信被执行人”的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购“严重违法失信行为记录名单”中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商；

3、联合体：本项目不接受联合体投标。

采购包2：

1、法定代表人授权书/法定代表人身份证明：法定代表人授权书（附法定代表人、被授权人身份证复印件及被授权人开标前三个月内任意一个月在本单位的社保缴纳证明）（法定代表人直接参加投标，须提供法定代表人身份证明）；

2、信用记录：供应商不得为“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中列入“重大税收违法失信主体”的供应商，不得为中国执行信息公开网（<http://zxgk.court.gov.cn/>）中列入“失信被执行人”的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购“严重违法失信行为记录名单”中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商；

3、联合体：本项目不接受联合体投标。

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: 西安市长安区第六中学

地址: 西安市长安区太乙宫街道引镇北街23号

邮编： 710000

联系人： 李老师

联系电话： 029-85886337

代理机构：陕西纵横项目管理有限公司

地址： 西安市经开区凤城五路赛高街区A座902室

邮编： 710000

联系人： 曹工

联系电话： 029-86252018（转805）

采购监督机构：西安市长安区政府采购管理股

联系人： 左老师

联系电话： 029-85645891

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）	本项目各包采购预算金额如下： 采购包1：1,340,000.00元 采购包2：460,000.00元 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。
2	最高限价（实质性要求）	详见第三章。 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。
3	评标方法	采购包1：综合评分法 采购包2：综合评分法 （详见第五章）
4	是否接受联合体	采购包1：不接受 采购包2：不接受 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。 （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。 （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。 （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。
5	落实节能、环保产品政策	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。 2.本项目采购的/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。 3.本项目采购的/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/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。

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）	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。
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）	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。
9	投标保证金	缴交方式：否
10	标书费信息	免费获取
11	履约保证金（实质性要求）	<p>采购包1：不缴纳</p> <p>采购包2：不缴纳</p>
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：参照国家计委颁发的《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980号）和财政部颁发的《政府采购代理机构管理暂行办法》（财库[2018]2号）的有关规定执行，不足8000元按8000元收取。由中标人支付招标代理服务费的，招标代理服务费在领取《中标通知书》前，由中标人一次性支付给受托人。 开户名称：陕西纵横项目管理有限公司 开户银行：浙商银行股份有限公司西安未央路支行 账号：7910000610120100029478</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	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；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。
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 采购包2：组织现场踏勘：否
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； （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西安市长安区第六中学和陕西纵横项目管理有限公司享有。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，评标细则及标准由西安市长安区第六中学负责解释。除上述招标文件内容，其他内容由陕西纵横项目管理有限公司负责解释。

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西安市长安区第六中学。

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纵横项目管理有限公司。

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、推荐中标候选人等活动。

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。

采购包2：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：

符合招标文件、投标文件、合同文件要求。

采购包2：

符合招标文件、投标文件、合同文件要求。

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 陕西纵横项目管理有限公司 负责答复；供应商对除采购需求外的采购文件的询问、质疑由陕西纵横项目管理有限公司 负责答复；供应商对采购过程、采购结果的询问、质疑由 陕西纵横项目管理有限公司 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：曹工

联系电话：029-86252018转805

地址：西安市经开区凤城五路赛高街区A座902室

邮编：710000

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时间内作出答复的，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

西安市长安区第六中学食堂设备及其它设备采购项目，涵盖餐盘、刀具、锅具等餐厨用具和灶台、蒸箱、冷藏柜等厨房设备以及电脑一体机、打印机、空调、智能电子黑板等其它设备，计划用于学校食堂的日常餐饮制作与供应及办公。

3.2采购内容

采购包1：

采购包预算金额（元）：1,340,000.00

采购包最高限价（元）：1,340,000.00

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	食堂设备	1.00	1,340,000.00	批	工业	否	否	否	否

采购包2：

采购包预算金额（元）：460,000.00

采购包最高限价（元）：460,000.00

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	其它设备	1.00	460,000.00	批	工业	否	否	否	否

3.3技术要求

采购包1：

标的名称：食堂设备

序号	参数性质	技术参数与性能指标					
		序 号	名 称	技术参数	数 量	单 位	所 属 行 业

粗加工					
1	双星水池	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体需采用304不锈钢制作，具备良好的耐腐蚀性、抗氧化性及抗锈蚀能力，确保长期使用不易生锈、变形，使用寿命稳定。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面结构强度，可承受日常操作中的压力及冲击，表面需平整光滑。</p> <p>三、星盆斗参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，确保星盆斗具备足够的承重能力和抗变形性</p> <p>尺寸：约1200mm×700mm×800mm（长×宽×深），满足双星水池的使用功能需求，星盆斗边缘需平滑无毛刺，与台面连接牢固、无缝隙，防止漏水。</p> <p>四、结构要求</p> <p>整体结构需稳固，台面与星盆斗、支撑部件连接紧密，无松动现象</p> <p>焊接处需平整、光滑，无虚焊、漏焊，焊接痕迹经打磨处理，确保外观美观且不影响使用安全。</p>	3	台	工业
2	洗菜机	<p>1：外形尺寸：约1500*800*950mm；</p> <p>2：洗头数量：≥22个；</p> <p>3：电机喷水功率：≥0.37KW；</p> <p>4：总功率：≥3.37KW</p> <p>每小时洗菜约260公斤</p>	1	台	工业
3	单头切菜机	<p>1：外形尺寸：约820*530*930mm</p> <p>2：功率：约220V/1.5KW；</p> <p>3：加工能力：球茎类产量：200-1000kg/h根茎类切丁、切丝、切片</p>	1	台	工业

4	土豆去皮机	<p>产量：每小时可处理约350KG土豆。</p> <p>功率：电机功率≥1.1KW，可保证机器稳定运行。</p> <p>外形尺寸：约400*450*800mm（长×宽×高），占地面积较小，节省空间，适合多种场地放置。</p> <p>采用220V或380V电压，额定频率50HZ。采用离心旋转、摩擦脱皮技术，料筒由不锈钢制成，通过拨料盘翻动土豆与料筒内砂壁摩擦去皮，并配有进水系统可冲洗皮屑。</p>	1	台	工业
5	双层工作台	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体采用304不锈钢制作。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面基础强度</p> <p>加固要求：内衬采用≥15mm厚防水机制板，同时配备由≥1.0mm厚304不锈钢板折制而成的加强筋，增强台面承重能力、抗冲击性及整体结构稳定性，确保台面无塌陷、变形。</p> <p>三、下层板参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，具备足够承载强度，可稳定放置物品；安装牢固，与台面平行，无晃动、下垂现象。</p> <p>四、整体尺寸参数</p> <p>长×宽×高：1800mm×800mm×800mm（允许±5mm误差），满足使用空间及操作便利性需求。</p> <p>五、结构与工艺要求</p> <p>焊接工艺：各部件焊接牢固，焊接处平整光滑，无虚焊、漏焊、焊穿等缺陷，焊接痕迹经打磨处理，避免尖锐凸起</p> <p>边角处理：所有边角需经圆角或折边处理，无毛刺、飞边，确保操作安全</p> <p>表面处理：表面经抛光或拉丝处理，光滑洁净，易清洁，且不易积累污渍。</p>	3	台	工业
6	四层货架	<p>整体采用SUS201不锈钢制作，平板厚度≥1.0mm；</p> <p>立柱采用φ48mm，≥1mm厚不锈钢方管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	6	台	工业

7	绞切机三用组合机	绞肉产量 $\geq 220\text{KG/h}$ 切丝产量 $\geq 200\text{KG/h}$ 切片产量 $\geq 400\text{KG/h}$	1	台	工业
	洗消间				
1	洗碗机	烘干方式：高温烘干2节 加热方式：电加热 洗涤量：约4800-9600碟/小时 洗涤高度： $\geq 420\text{mm}$ 总功率： $\geq 80\text{kw}$ 主洗加热功率：约25kw 漂洗加热功率：约25kw 外形尺寸（长 \times 宽 \times 高）：约4700*860*1960mm 烘干机总功率：约30Kw 按装接驳要求 总用电量：约80Kw/380v/50HZ(三相五线制) 主机电源线直径：约50平方毫米 烘干机电源线直径：约25平方毫米 进水管径： $\phi 20\text{mm}$ 排水管径： $\phi 52\text{mm}$ 进水压力(流动压力)：约0.3-5kg/cm ² 进水温度：10-60℃ 进水硬度：0.034-0.103g/L	1	台	工业
2	传送带/收残台	整体采用304不锈钢制作，台面厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；尺寸：约3500*800*900mm 立柱采用 $\Phi 48*1.0\text{mm}$ 方通，配不锈钢可调子弹脚； 横撑采用 $\Phi 32*1.0\text{mm}$ 方通	3.5	米	工业

3	双门热风消毒柜	<p>1：功率：约220V/4.4KW；尺寸：约：1310*660*1960mm</p> <p>2：温度范围：约50~125℃；</p> <p>3：容量：约720L；5层，灭菌温度：125°，柜体全部采用不锈钢材质。</p>	4	台	工业
4	单大星水池	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体需采用304不锈钢制作，具备优良的耐腐蚀性、抗氧化性及抗锈蚀能力，确保长期使用不易生锈、变形，适用于潮湿环境下的稳定运行。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面结构强度，可承受日常操作中的压力及冲击，表面需平整光滑，无明显划痕、凹陷，便于清洁维护。</p> <p>三、星盆斗参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，确保星盆斗具备足够的承重能力和抗变形性，不易因长期盛水或放置重物而损坏。</p> <p>尺寸：约1000mm×500mm×280mm（长×宽×深），满足单大星水池的使用功能需求；星盆斗边缘需平滑无毛刺，与台面连接牢固、无缝隙，防止漏水。</p> <p>四、下水系统要求</p> <p>需配置提篮式不锈钢下水器，材质为304不锈钢，具备良好的过滤功能，可拦截杂物，避免管道堵塞；下水器需易于拆卸、清洗，密封性能良好，防止漏水。</p> <p>下水管道建议配套304不锈钢材质，与下水器连接紧密，确保排水顺畅。</p> <p>五、结构与工艺要求</p> <p>整体结构焊接牢固，台面与星盆斗、支撑部件的连接无松动，承重稳定。</p> <p>焊接处需平整、光滑，无虚焊、漏焊、焊穿等缺陷，焊接痕迹经打磨处理，保证外观美观且不影响使用安全。</p> <p>所有外露边角需经圆角处理或折边处理，无毛刺、飞边，避免使用时划伤。</p>	3	台	工业

		<p>一、主体材质要求</p> <p>整体需采用304不锈钢制作，具备优良的耐腐蚀性、抗氧化性及结构稳定性，确保在潮湿或多尘环境中长期使用不易生锈、变形，满足频繁移动和操作需求。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面基础承重与抗冲击能力</p> <p>加固要求：内衬采用≥15mm厚防水机制板，同时配备由≥1.0mm厚304不锈钢板折制而成的加强筋，增强台面整体刚性，避免因移动或承重产生变形、塌陷。</p> <p>三、下层板参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，具备稳定的置物承载能力，安装牢固且与台面平行，无晃动、下垂现象。</p> <p>四、整体尺寸参数</p> <p>长×宽×高：约1200mm×600mm×800mm（允许±5mm误差），满足操作空间及置物需求，高度设计符合人体工学，便于日常使用。</p> <p>五、活动功能要求</p> <p>需具备便捷移动功能，配置≥4个高强度不锈钢万向轮（带刹车装置），轮径≥50mm，确保工作台可灵活转向、平稳移动，刹车锁定后无滑动，保证操作时的稳定性。</p> <p>移动结构与工作台主体连接牢固，无松动，承重状态下移动时无异常声响。</p> <p>六、结构与工艺要求</p> <p>焊接工艺：各部件焊接牢固，焊接处平整光滑，无虚焊、漏焊、焊穿等缺陷，焊接痕迹经打磨处理，避免尖锐凸起。</p> <p>边角处理：所有外露边角需经圆角或折边处理，无毛刺、飞边，防止使用或移动时划伤。</p> <p>表面处理：表面经抛光或拉丝处理，光滑洁净，易清洁，不易积累污渍。</p>	1	台	工业
		<p>5 活动工作台</p>			
		<p>1.材质：201不锈钢，厚度≥1.2mm，符合GB/T3280-20152.尺寸：约宽1200mm×深500mm</p> <p>3.工艺：焊接平整无毛刺，表面易清洁；配件为201不锈钢</p> <p>4.性能：承重≥50kg（层板），结构稳固，柜门闭合严密</p>	2	台	工业
		<p>6 保洁柜</p>			

1#	档 口 【 教 工 】				
1	电 磁 一 炒 一 大 锅 灶	<p>1: 一大一小电磁炒炉组合, 大锅直径约900mm; 整体外形尺寸约2100mm×1100mm</p> <p>2.材质要求: 机身采用201不锈钢, 厚度≥1.0mm, 符合GB/T3280-2015标准; 炉面选用耐高温、抗冲击材质</p> <p>3.性能参数:</p> <p>大功率适配: 单炉功率符合商用爆炒需求</p> <p>加热均匀: 加热区域覆盖锅体, 升温迅速, 控温精准</p> <p>4.结构工艺: 焊接平整无毛刺, 边角圆润; 炉体稳固, 承重≥100kg; 具备防水、防漏电保护</p>	1	台	工业
2	单 门 电 蒸 箱	<p>1.单门12盘蒸箱, 外形尺寸约720mm×640mm×1550mm</p> <p>2.材质与结构:</p> <p>主体及接触食品部件采用304不锈钢, 耐腐蚀易清洁</p> <p>电热管为304不锈钢材质, 蒸汽帽为纯铜材质</p> <p>3.保温性能:</p> <p>整体高密度发泡, 保温层厚度≥3cm, 保温效果优良</p> <p>配备新型多气囊嵌入式硅胶门封, 密封牢靠; 六螺栓大合页, 门体稳固</p> <p>4.安全与便利:</p> <p>自带浮球阀和溢水阀, 水位自动控制, 使用便捷</p> <p>柜体两侧设支承筋条, 抗变形, 经久耐用</p> <p>5.性能要求: 高效节能, 操作简便, 符合食品加工卫生标准</p>	1	台	工业

3	电 饼 铛	<p>1.基本参数电源380V（电热丝加热），功率约5KW；外形尺寸约600mm×800mm×800mm，锅径约54cm，锅体深度约5cm</p> <p>2.材质要求：锅体及接触食品部件采用食品级材质，耐腐蚀、耐高温，符合食品接触标准</p> <p>3.性能参数： 电热丝加热均匀，升温迅速，温度调节范围适配烙制需求</p> <p>锅体深度约5cm，满足多种食材加工，加热效率高</p> <p>4.结构与安全： 机身结构稳固，操作部件耐用；具备过热保护、漏电保护功能</p> <p>锅体开合灵活，密封良好，减少热量流失</p>	1	台	工业
4	四 门 双 机 双 温 冰 箱	<p>采用201不锈钢</p> <p>机组独立模块化技术，外挂防尘网</p> <p>温控器：电子式</p> <p>制冷剂：R290/45g+R600a/35g</p> <p>压缩机：FKA55ML+A140CY1</p> <p>气候类型：N（4）</p> <p>额定电压/频率：约220V/50HZ</p>	1	台	工业
5	平 台 雪 柜	<p>采用201不锈钢</p> <p>外嵌式蒸发器，外挂防尘网</p> <p>直冷蒸发器</p> <p>单个独立间室</p> <p>净容积(L)：≥520L</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R600/45</p> <p>总能量消耗kwh/24h：约1.6</p> <p>外形尺寸（mm）：约1800mm*800mm*800mm</p> <p>节流装置：毛细管</p> <p>功率（w）：约170w</p> <p>额定电流（A）：约2.6</p> <p>额定电压（V）：220v</p>	1	台	工业

6	双 星 水 池	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体需采用304不锈钢制作，具备良好的耐腐蚀性、抗氧化性及抗锈蚀能力，确保长期使用不易生锈、变形，使用寿命稳定。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面结构强度，可承受日常操作中的压力及冲击，表面需平整光滑。</p> <p>三、星盆斗参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，确保星盆斗具备足够的承重能力和抗变形性</p> <p>尺寸：约1200mm×700mm×800mm（长×宽×深），满足双星水池的使用功能需求，星盆斗边缘需平滑无毛刺，与台面连接牢固、无缝隙，防止漏水。</p> <p>四、结构要求</p> <p>整体结构需稳固，台面与星盆斗、支撑部件连接紧密，无松动现象</p> <p>焊接处需平整、光滑，无虚焊、漏焊，焊接痕迹经打磨处理，确保外观美观且不影响使用安全。</p>	1	台	工业
7	静 音 和 面 机	<p>1：工作效率：≥500KG/h；</p> <p>2：一次搅拌量：≥50kg；</p> <p>3：电压/功率：约380v/3KW；</p> <p>4：外形尺寸：约950*750*1100(mm)</p>	1	台	工业
8	面 条 机	<p>1：压面厚度：约0.8mm-6mm；</p> <p>2：压辊宽度：约260mm；</p> <p>3：电压/功率：约220v/1.5kW380v/1.5kw；</p> <p>4：工作效率：约120kg/h；</p> <p>5：外形尺寸：约1010*600*1330(mm)；</p>	1	台	工业

9	电 双 层 烤 箱 带 醒 发 箱	<p>1.产品规格: 外形尺寸: 约1240mm×840mm×1280mm 电源: 380V, 功率为约14.4KW、</p> <p>2.材质要求: 炉体及接触食品部件采用食品级不锈钢, 耐腐蚀、易清洁, 符合B4806.9-2016标准</p> <p>3.性能参数: 温度范围: 30℃-400℃, 控温精准, 满足烘焙、加热等多种需求加热均匀, 热效率高, 升温迅速</p> <p>4.结构与安全: 两门设计, 门体密封良好, 减少热量流失; 层架稳固, 承重可靠具备过热保护、漏电保护等安全装置, 符合电气安全标准</p>	1	台	工业
10	四 格 保 温 售 饭 台	<p>1.基本参数: 四格保温售饭台, 电源220V, 功率约2kW; 配备4个食品级1/1份数盘</p> <p>2.材质: 份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢, 符合食品接触标准柜体采用201不锈钢, 厚度≥1.2mm, 耐腐蚀、易清洁</p> <p>3.性能要求: 保温效果良好, 能维持食物适宜温度, 温度调节便捷, 加热均匀, 热效率高</p> <p>4.结构与安全: 结构稳固, 边角光滑无毛刺; 具备防干烧保护功能, 操作面板简洁, 易清洁, 符合卫生要求</p>	1	台	工业
11	双 层 售 饭 台	<p>整体采用304不锈钢制作;</p> <p>台面厚度≥1.2mm, 内衬15mm防水机制板并用≥1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固;</p> <p>下层板厚度≥1.0mm;</p> <p>脚管采用Φ48*1.0mm厚不锈钢方管;</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业

12	木 案 工 作 台	<p>采用201不锈钢</p> <p>外嵌式蒸发器，外挂防尘网</p> <p>直冷蒸发器</p> <p>单个独立间室</p> <p>净容积(L)：≥520L</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R600/45</p> <p>总能量消耗约kwh/24h：约1.6</p> <p>外形尺寸（mm）：约1800mm*800mm*800mm</p> <p>节流装置：毛细管</p> <p>功率（w）：约170w</p> <p>额定电流（A）：约2.6</p> <p>额定电压（V）： 220v</p>	1	台	工业
13	双 层 工 作 台	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体采用304不锈钢制作。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质： 304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面基础强度</p> <p>加固要求：内衬采用≥15mm厚防水机制板，同时配备由≥1.0mm厚304不锈钢板折制而成的加强筋，增强台面承重能力、抗冲击性及整体结构稳定性，确保台面无塌陷、变形。</p> <p>三、下层板参数</p> <p>材质： 304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，具备足够承载强度，可稳定放置物品；安装牢固，与台面平行，无晃动、下垂现象。</p> <p>四、整体尺寸参数</p> <p>长×宽×高：1800mm×800mm×800mm（允许±5mm误差），满足使用空间及操作便利性需求。</p> <p>五、结构与工艺要求</p> <p>焊接工艺：各部件焊接牢固，焊接处平整光滑，无虚焊、漏焊、焊穿等缺陷，焊接痕迹经打磨处理，避免尖锐凸起</p> <p>边角处理：所有边角需经圆角或折边处理，无毛刺、飞边，确保操作安全</p> <p>表面处理：表面经抛光或拉丝处理，光滑洁净，易清洁，且不易积累污渍。</p>	1	台	工业

2#	风味档口【米饭炒菜】				
1	电磁双炒双温灶	<p>1.基本参数：电磁双头双尾炒锅，电源380V，单头功率约15kW，总功率约30kW；炒锅直径约500mm</p> <p>2.材质要求： 锅体及接触食品部件采用食品级不锈钢，耐高温、抗冲击 机身框架采用201不锈钢≥1.2mm，符合GB/T3280-2015标准</p> <p>3.性能参数： 加热迅速均匀，控温范围适配爆炒需求，升温时间≤3分钟 双头独立控制，可同时操作，热效率85%</p> <p>4.结构与安全： 双尾设计，工作台稳固，承重≥150kg 具备防水、防漏电、过热保护功能，符合电磁兼容标准</p>	1	台	工业
2	单眼煮面炉	<p>一、基本参数</p> <p>1. 外形尺寸：约650*795*1030mm，尺寸公差控制在±3mm内。</p> <p>2. 电压功率：支持220V/380V电压。</p> <p>3. 容量：单桶设计，容量≥80L。</p> <p>二、材质要求 整体采用201不锈钢材质，板材厚度为≥1.0mm，板材屈服强度≥245MPa、抗拉强度≥520MPa，具备良好的抗腐蚀、抗变形能力。</p> <p>三、安全性能</p> <p>1. 电气安全：配备接地保护、漏电保护装置，漏电动作电流≤30mA，动作时间≤0.1s；电气绝缘电阻≥2MΩ（冷态），符合GB 4706.1等电气安全标准，防止触电风险。</p>	1	台	工业

3	单门电蒸箱12盘	<p>1.单门12盘蒸箱，外形尺寸约720mm×640mm×1550mm</p> <p>2.材质与结构： 主体及接触食品部件采用304不锈钢，耐腐蚀易清洁 电热管为304不锈钢材质，蒸汽帽为纯铜材质</p> <p>3.保温性能： 整体高密度发泡，保温层厚度≥3cm，保温效果优良 配备新型多气囊嵌入式硅胶门封，密封牢靠；六螺栓大合页，门体稳固</p> <p>4.安全与便利： 自带浮球阀和溢水阀，水位自动控制，使用便捷 柜体两侧设支承筋条，抗变形，经久耐用</p> <p>5.性能要求：高效节能，操作简便，符合食品加工卫生标准</p>	1	台	工业	
4	电饼铛	<p>1.基本参数电源380V（电热丝加热），功率5KW；外形尺寸约600mm×800mm×800mm，锅径≥54cm，锅体深度≥5cm</p> <p>2.材质要求：锅体及接触食品部件采用食品级材质，耐腐蚀、耐高温，符合食品接触标准</p> <p>3.性能参数： 电热丝加热均匀，升温迅速，温度调节范围适配烙制需求 锅体深度约5cm，满足多种食材加工，加热效率高</p> <p>4.结构与安全： 机身结构稳固，操作部件耐用；具备过热保护、漏电保护功能 锅体开合灵活，密封良好，减少热量流失</p>	1	台	工业	
5	四门双温冰箱	<p>采用201不锈钢，内箱圆弧设计</p> <p>机组独立模块化技术，外挂防尘网</p> <p>内箱尺寸(mm)：约1100*590*1405</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R134a,冷冻：R404a</p> <p>压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高</p>	1	台	工业	

9	双层售饭台	<p>整体采用304不锈钢制作；</p> <p>台面厚度≥1.2mm，内衬15mm防水机制板并用≥1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度≥1.0mm；</p> <p>脚管采用Φ48*1.0mm厚不锈钢方管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业	
10	木案工作台	<p>整体采用201不锈钢制作；</p> <p>台面厚度≥1.2mm，内衬4mm防水机制板并用≥1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度≥1.0mm；</p> <p>脚管采用Φ48*1.0mm厚不锈钢圆管；</p> <p>台面是银杏木板；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业	
11	双层工作台	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体采用304不锈钢制作。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面基础强度</p> <p>加固要求：内衬采用≥15mm厚防水机制板，同时配备由≥1.0mm厚304不锈钢板折制而成的加强筋，增强台面承重能力、抗冲击性及整体结构稳定性，确保台面无塌陷、变形。</p> <p>三、下层板参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，具备足够承载强度，可稳定放置物品；安装牢固，与台面平行，无晃动、下垂现象。</p> <p>四、整体尺寸参数</p> <p>长×宽×高：1800mm×800mm×800mm（允许±5mm误差），满足使用空间及操作便利性需求。</p> <p>五、结构与工艺要求</p> <p>焊接工艺：各部件焊接牢固，焊接处平整光滑，无虚焊、漏焊、焊穿等缺陷，焊接痕迹经打磨处理，避免尖锐凸起</p> <p>边角处理：所有边角需经圆角或折边处理，无毛刺、飞边，确保操作安全</p> <p>表面处理：表面经抛光或拉丝处理，光滑洁净，易清洁，且不易积累污渍。</p>	1	台	工业	

		3# 风味 档口 (面 档)				
	外 方 内 圆 双 头 电 热 煮 面 炉	<p>1</p> <p>一、基本参数</p> <p>1. 外形尺寸：约1200*795*1030mm。</p> <p>2. 电压功率：支持220V/380V 电压切换。</p> <p>3. 容量：双桶设计，单桶容量≥75L 。</p> <p>二、材质要求</p> <p>整体采用201不锈钢材质，厚度为1.0mm ， 板材屈服强度≥245MPa 、抗拉强度≥520MPa 。</p> <p>三、结构设计</p> <p>1. 外方内圆结构：外观方正便于摆放、嵌入操作台面，内圆桶体符合流体力学，使热量均匀传递，煮面受热更一致，提升出品品质。</p> <p>2. 下水配置：配备便捷下水装置，下水口直径≥50mm ，排水顺畅无残留，且下水部件采用耐腐材质，与主体不锈钢适配，具备防堵塞设计（如设置滤网等），降低维护频率。</p> <p>四、安全性能</p> <p>1. 电气安全：具备接地保护、漏电保护功能，漏电动作电流≤30mA ， 动作时间≤0.1s ；电气绝缘电阻≥2MΩ（冷态） ， 防止触电危险，符合GB 4706.1 等相关电气安全标准。</p> <p>2. 防护设计：炉体边缘做圆角处理，避免尖锐边角造成人员磕碰伤害；高温部位（如加热管附近、桶体上部等）设置隔热防护，表面温度≤60℃（工作状态下），保障操作安全。</p> <p>五、性能指标</p> <p>1. 加热效率：常温清水（20℃）至沸腾（100℃ ， 标准大气压下），单桶耗时≤15分钟（满容量时），快速出热，提升煮面周转速度。</p> <p>2. 温度控制：具备温度调节功能，控温精度±5℃ ， 可根据不同面食煮制需求（如挂面、拉面等）精准调控水温，保证煮面效果稳定。</p>	1	台	工业	

3	电饼铛	<p>1.基本参数电源380V（电热丝加热），功率约5KW；外形尺寸约600mm×800mm×800mm，锅径约54cm，锅体深度约5cm</p> <p>2.材质要求：锅体及接触食品部件采用食品级材质，耐腐蚀、耐高温，符合食品接触标准</p> <p>3.性能参数： 电热丝加热均匀，升温迅速，温度调节范围适配烙制需求</p> <p>锅体深度约5cm，满足多种食材加工，加热效率高</p> <p>4.结构与安全： 机身结构稳固，操作部件耐用；具备过热保护、漏电保护功能</p> <p>锅体开合灵活，密封良好，减少热量流失</p>	1	台	工业	
4	四门双温冰箱	<p>采用201不锈钢，内箱圆弧设计</p> <p>机组独立模块化技术，外挂防尘网</p> <p>内箱尺寸(mm)：约1100*590*1405</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R134a,冷冻：R404a</p> <p>压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高</p>	1	台	工业	
5	平台雪柜	<p>采用201不锈钢</p> <p>外嵌式蒸发器，外挂防尘网</p> <p>直冷蒸发器</p> <p>单个独立间室</p> <p>净容积(L)：≥520L</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R600/45</p> <p>总能量消耗kwh/24h：约1.6</p> <p>外形尺寸（mm）：约1800mm*800mm*800mm</p> <p>节流装置：毛细管</p> <p>功率（w）：170w</p> <p>额定电流（A）：约2.6</p> <p>额定电压（V）：220v</p>	1	台	工业	

6	双 星 水 池	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体需采用304不锈钢制作，具备良好的耐腐蚀性、抗氧化性及抗锈蚀能力，确保长期使用不易生锈、变形，使用寿命稳定。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面结构强度，可承受日常操作中的压力及冲击，表面需平整光滑。</p> <p>三、星盆斗参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，确保星盆斗具备足够的承重能力和抗变形性</p> <p>尺寸：约1200mm×700mm×800mm（长×宽×深），满足双星水池的使用功能需求，星盆斗边缘需平滑无毛刺，与台面连接牢固、无缝隙，防止漏水。</p> <p>四、结构要求</p> <p>整体结构需稳固，台面与星盆斗、支撑部件连接紧密，无松动现象</p> <p>焊接处需平整、光滑，无虚焊、漏焊，焊接痕迹经打磨处理，确保外观美观且不影响使用安全。</p>	1	台	工业
7	静 音 和 面 机	<p>1：工作效率：≥500KG/h；</p> <p>2：一次搅拌量：≥50kg；</p> <p>3：电压/功率：约380v/3KW；</p> <p>4：外形尺寸：约950*750*1100(mm)</p>	1	台	工业
8	面 条 机	<p>1：压面厚度：约0.8mm-6mm；</p> <p>2：压辊宽度：约260mm；</p> <p>3：电压/功率：约220v/1.5kW380v/1.5kw；</p> <p>4：工作效率：≥120kg/h；</p> <p>5：外形尺寸：约1010*600*1330(mm)；</p>	1	台	工业

9	五格保温售饭台	<p>1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率2kW；配备4个食品级1/1份数盘</p> <p>2.材质： 份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，耐腐蚀、易清洁</p> <p>3.性能要求： 保温效果良好，能维持食物适宜温度 温度调节便捷，加热均匀，热效率高</p> <p>4.结构与安全： 结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能 操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求</p>	1	台	工业	
10	双层售饭台	<p>整体采用304不锈钢制作； 台面厚度$\geq 1.2\text{mm}$，内衬15mm防水机制板并用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢板折成加强筋加固； 下层板厚度$\geq 1.0\text{mm}$； 脚管采用$\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$厚不锈钢方管； 配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业	
11	木案工作台	<p>整体采用201不锈钢制作； 台面厚度$\geq 1.2\text{mm}$，内衬4mm防水机制板并用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢板折成加强筋加固； 下层板厚度$\geq 1.0\text{mm}$； 脚管采用$\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$厚不锈钢圆管； 台面是银杏木板； 配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业	

12	双层工作台	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体采用304不锈钢制作。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面基础强度</p> <p>加固要求：内衬采用≥15mm厚防水机制板，同时配备由≥1.0mm厚304不锈钢板折制而成的加强筋，增强台面承重能力、抗冲击性及整体结构稳定性，确保台面无塌陷、变形。</p> <p>三、下层板参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，具备足够承载强度，可稳定放置物品；安装牢固，与台面平行，无晃动、下垂现象。</p> <p>四、整体尺寸参数</p> <p>长×宽×高：1800mm×800mm×800mm（允许±5mm误差），满足使用空间及操作便利性需求。</p> <p>五、结构与工艺要求</p> <p>焊接工艺：各部件焊接牢固，焊接处平整光滑，无虚焊、漏焊、焊穿等缺陷，焊接痕迹经打磨处理，避免尖锐凸起</p> <p>边角处理：所有边角需经圆角或折边处理，无毛刺、飞边，确保操作安全</p> <p>表面处理：表面经抛光或拉丝处理，光滑洁净，易清洁，且不易积累污渍。</p>	1	台	工业
4#	风味档口【砂锅、稀饭】				

4	电饼铛	<p>1.基本参数电源380V（电热丝加热），功率约5KW；外形尺寸约600mm×800mm×800mm，锅径约54cm，锅体深度约5cm</p> <p>2.材质要求：锅体及接触食品部件采用食品级材质，耐腐蚀、耐高温，符合食品接触标准</p> <p>3.性能参数： 电热丝加热均匀，升温迅速，温度调节范围适配烙制需求</p> <p>锅体深度约5cm，满足多种食材加工，加热效率高</p> <p>4.结构与安全： 机身结构稳固，操作部件耐用；具备过热保护、漏电保护功能</p> <p>锅体开合灵活，密封良好，减少热量流失</p>	1	台	工业	
5	四门双机双温冰箱	<p>采用201不锈钢</p> <p>机组独立模块化技术，外挂防尘网</p> <p>温控器：电子式</p> <p>制冷剂：R290/45g+R600a/35g</p> <p>压缩机：FKA55ML+A140CY1</p> <p>气候类型：N（4）</p> <p>额定电压/频率：220V/50HZ</p>	1	台	工业	
6	平台雪柜	<p>采用201不锈钢</p> <p>外嵌式蒸发器，外挂防尘网</p> <p>直冷蒸发器</p> <p>单个独立间室</p> <p>净容积(L)：≥520L</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R600/45</p> <p>总能量消耗kwh/24h：约1.6</p> <p>外形尺寸（mm）：约1800mm*800mm*800mm</p> <p>节流装置：毛细管</p> <p>功率（w）：约170w</p> <p>额定电流（A）：约2.6</p> <p>额定电压（V）：220v</p>	1	台	工业	

7	双 星 水 池	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体需采用304不锈钢制作，具备良好的耐腐蚀性、抗氧化性及抗锈蚀能力，确保长期使用不易生锈、变形，使用寿命稳定。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面结构强度，可承受日常操作中的压力及冲击，表面需平整光滑。</p> <p>三、星盆斗参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，确保星盆斗具备足够的承重能力和抗变形性</p> <p>尺寸：约1200mm×700mm×800mm（长×宽×深），满足双星水池的使用功能需求，星盆斗边缘需平滑无毛刺，与台面连接牢固、无缝隙，防止漏水。</p> <p>四、结构要求</p> <p>整体结构需稳固，台面与星盆斗、支撑部件连接紧密，无松动现象</p> <p>焊接处需平整、光滑，无虚焊、漏焊，焊接痕迹经打磨处理，确保外观美观且不影响使用安全。</p>	1	台	工业
8	双 层 售 饭 台	<p>整体采用304不锈钢制作；</p> <p>台面厚度≥1.2mm，内衬15mm防水机制板并用≥1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度≥1.0mm；</p> <p>脚管采用Φ48*1.0mm厚不锈钢方管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	2	台	工业
9	木 案 工 作 台	<p>整体采用201不锈钢制作；</p> <p>台面厚度≥1.2mm，内衬4mm防水机制板并用≥1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度≥1.0mm；</p> <p>脚管采用Φ48*1.0mm厚不锈钢圆管；</p> <p>台面是银杏木板；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业

10	双层工作台	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体采用304不锈钢制作。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面基础强度</p> <p>加固要求：内衬采用≥15mm厚防水机制板，同时配备由≥1.0mm厚304不锈钢板折制而成的加强筋，增强台面承重能力、抗冲击性及整体结构稳定性，确保台面无塌陷、变形。</p> <p>三、下层板参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，具备足够承载强度，可稳定放置物品；安装牢固，与台面平行，无晃动、下垂现象。</p> <p>四、整体尺寸参数</p> <p>长×宽×高：1800mm×800mm×800mm（允许±5mm误差），满足使用空间及操作便利性需求。</p> <p>五、结构与工艺要求</p> <p>焊接工艺：各部件焊接牢固，焊接处平整光滑，无虚焊、漏焊、焊穿等缺陷，焊接痕迹经打磨处理，避免尖锐凸起</p> <p>边角处理：所有边角需经圆角或折边处理，无毛刺、飞边，确保操作安全</p> <p>表面处理：表面经抛光或拉丝处理，光滑洁净，易清洁，且不易积累污渍。</p>	1	台	工业
5#	风味档口【刀削面】				

				<p>不稳导致的设备故障风险。若使用场景限制，也可提供220V单相接入选项。</p> <p>功率：单眼功率约3.5kW，六眼总功率约21kW。</p> <p>外形尺寸：约1200mm×800mm。</p> <p>2.材质要求</p> <p>台面：厚度≥6mm，具备耐高温特性，能承受800℃高温而不破裂；抗冲击性强，可抵御日常使用中的碰撞；同时，微晶板易清洁，污渍不易附着，方便厨房卫生打理。</p> <p>机身：采用食品级201不锈钢，符合GB4806.9-2016食品安全国家标准，厚度≥1.0mm。</p> <p>内部结构件：选用优质铝合金或不锈钢材质。</p> <p>3.性能参数</p> <p>加热性能：从常温将3L水加热至沸腾时间≤3分钟，升温迅速，大大节省烹饪时间；发热均匀，微晶板表面温度差±15℃，确保食物在烹饪过程中受热均匀，避免出现局部未熟或焦糊现象，保证烹饪质量。</p> <p>温控系统：控温范围30-300℃，可满足不同烹饪需求，无论是小火慢炖的煲汤，还是大火快炒的炒菜，都能精准控制温度；控温精度±5℃，保证温度稳定，让烹饪更加得心应手。</p> <p>防水等级：达到IPX4防水等级。</p> <p>能效等级：能效等级达到二级及以上。</p> <p>4.结构与安全</p> <p>结构设计：整体结构稳固，底部配备4个可调节防滑脚垫，高度调节范围0-50mm。</p> <p>安全防护：具备漏电保护功能，当检测到漏电时，能在≤0.1秒内迅速切断电源，防止触电事故发生；设置过热保护装置，当炉内温度超过280℃时自动断电，避免因温度过高引发火灾或损坏设备；配备防干烧保护，无水或水位过低时自动停止加热，保护设备元件；炉体表面采用防烫材质或有明显防烫标识。</p> <p>5.配件要求</p> <p>控制面板：采用触摸式控制面板，操作界面简洁易懂，符合人体工程学设计。具备电源开关、温度调节、功率调节等功能按键；配备LED指示灯，实时显示设备工作状态，如当前温度、功率大小、工作时间以及故障提示等。</p> <p>火力调节装置：配备8档磁控滑档开关。</p> <p>电源线：电源线采用国标铜芯线，线径≥6平方毫米，能承受设备的大功率运行，确保电力传输稳定、安全可靠。</p>			
	3	六 眼 煲 仔 炉			1	台	工业

		靠。避免因电线过细导致电阻过大，引发电线过热、短路等安全事故。				
	4	电饼铛	<p>1.基本参数电源380V（电热丝加热），功率约5KW；外形尺寸约600mm×800mm×800mm，锅径约54cm，锅体深度约5cm</p> <p>2.材质要求：锅体及接触食品部件采用食品级材质，耐腐蚀、耐高温，符合食品接触标准</p> <p>3.性能参数： 电热丝加热均匀，升温迅速，温度调节范围适配烙制需求</p> <p>锅体深度约5cm，满足多种食材加工，加热效率高</p> <p>4.结构与安全： 机身结构稳固，操作部件耐用；具备过热保护、漏电保护功能</p> <p>锅体开合灵活，密封良好，减少热量流失</p>	1	台	工业
	5	四门双机双温冰箱	<p>采用201不锈钢</p> <p>机组独立模块化技术，外挂防尘网</p> <p>温控器：电子式</p> <p>制冷剂：R290/45g+R600a/35g</p> <p>压缩机：FKA55ML+A140CY1</p> <p>气候类型：N（4）</p> <p>额定电压/频率：220V/50HZ</p>	1	台	工业
	6	平台雪柜	<p>采用201不锈钢</p> <p>外嵌式蒸发器，外挂防尘网</p> <p>直冷蒸发器</p> <p>单个独立间室</p> <p>净容积(L)：≥520L</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R600/45</p> <p>总能量消耗kwh/24h：约1.6</p> <p>外形尺寸（mm）：约1800mm*800mm*800mm</p> <p>节流装置：毛细管</p> <p>功率（w）：约170w</p> <p>额定电流（A）：约2.6</p> <p>额定电压（V）：220v</p>	1	台	工业

7	双 星 水 池	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体需采用304不锈钢制作，具备良好的耐腐蚀性、抗氧化性及抗锈蚀能力，确保长期使用不易生锈、变形，使用寿命稳定。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面结构强度，可承受日常操作中的压力及冲击，表面需平整光滑。</p> <p>三、星盆斗参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，确保星盆斗具备足够的承重能力和抗变形性</p> <p>尺寸：约1200mm×700mm×800mm（长×宽×深），满足双星水池的使用功能需求，星盆斗边缘需平滑无毛刺，与台面连接牢固、无缝隙，防止漏水。</p> <p>四、结构要求</p> <p>整体结构需稳固，台面与星盆斗、支撑部件连接紧密，无松动现象</p> <p>焊接处需平整、光滑，无虚焊、漏焊，焊接痕迹经打磨处理，确保外观美观且不影响使用安全。</p>	1	台	工业
8	静 音 和 面 机	<p>1：工作效率：≥500KG/h；</p> <p>2：一次搅拌量：≥50kg；</p> <p>3：电压/功率：380v/3KW；</p> <p>4：外形尺寸：约950*750*1100(mm)</p>	1	台	工业
9	刀 削 面 机 器	<p>双刀机器人，功率约：220V/0.85KW，尺寸约：600*700*900mm，速度：≥400条/分钟</p>	1	台	工业

10	四格保温售饭台	<p>1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘</p> <p>2.材质： 份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准</p> <p>柜体采用201不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，耐腐蚀、易清洁</p> <p>3.性能要求： 保温效果良好，能维持食物适宜温度</p> <p>温度调节便捷，加热均匀，热效率高</p> <p>4.结构与安全： 结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能</p> <p>操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求</p>	1	台	工业	
11	双层售饭台	<p>整体采用304不锈钢制作；</p> <p>台面厚度$\geq 1.2\text{mm}$，内衬15mm防水机制板并用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>脚管采用$\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$厚不锈钢方管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业	
12	木案工作台	<p>整体采用201不锈钢制作；</p> <p>台面厚度$\geq 1.0\text{mm}$，内衬4mm防水机制板并用$\geq 1.2\text{mm}$厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>脚管采用$\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$厚不锈钢圆管；</p> <p>台面是银杏木板；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业	

13	双层工作台	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体采用304不锈钢制作。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面基础强度</p> <p>加固要求：内衬采用≥15mm厚防水机制板，同时配备由≥1.0mm厚304不锈钢板折制而成的加强筋，增强台面承重能力、抗冲击性及整体结构稳定性，确保台面无塌陷、变形。</p> <p>三、下层板参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，具备足够承载强度，可稳定放置物品；安装牢固，与台面平行，无晃动、下垂现象。</p> <p>四、整体尺寸参数</p> <p>长×宽×高：1800mm×800mm×800mm（允许±5mm误差），满足使用空间及操作便利性需求。</p> <p>五、结构与工艺要求</p> <p>焊接工艺：各部件焊接牢固，焊接处平整光滑，无虚焊、漏焊、焊穿等缺陷，焊接痕迹经打磨处理，避免尖锐凸起</p> <p>边角处理：所有边角需经圆角或折边处理，无毛刺、飞边，确保操作安全</p> <p>表面处理：表面经抛光或拉丝处理，光滑洁净，易清洁，且不易积累污渍。</p>	1	台	工业
6#	风味档口				

		1	外方内圆双头电热煮面炉	<p>一、基本参数</p> <p>1. 外形尺寸：约1200*795*1030mm 。</p> <p>2. 电压功率：支持220V/380V 电压切换。</p> <p>3. 容量：双桶设计，单桶容量≥75L 。</p> <p>二、材质要求</p> <p>整体采用201不锈钢材质，厚度为≥1.0mm ，板材屈服强度≥245MPa 、抗拉强度≥520MPa ，具备良好抗变形能力与耐腐蚀性，延长设备使用寿命，适应餐饮环境频繁使用及水汽、汤汁侵蚀。</p> <p>三、结构设计</p> <p>1. 外方内圆结构：外观方正便于摆放、嵌入操作台面，内圆桶体符合流体力学，使热量均匀传递，煮面受热更一致，提升出品品质。</p> <p>2. 下水配置：配备便捷下水装置，下水口直径≥50mm ，排水顺畅无残留，且下水部件采用耐腐材质，与主体不锈钢适配，具备防堵塞设计（如设置滤网等），降低维护频率。</p> <p>四、安全性能</p> <p>1. 电气安全：具备接地保护、漏电保护功能，漏电动作电流≤30mA ，动作时间≤0.1s ；电气绝缘电阻≥2MΩ（冷态） ，防止触电危险，符合GB 4706.1 等相关电气安全标准。</p> <p>2. 防护设计：炉体边缘做圆角处理，避免尖锐边角造成人员磕碰伤害；高温部位（如加热管附近、桶体上部等）设置隔热防护，表面温度≤60℃（工作状态下），保障操作安全。</p> <p>五、性能指标</p> <p>1. 加热效率：常温清水（20℃ ）至沸腾（100℃ ，标准大气压下），单桶耗时≤15 分钟（满容量时），快速出热，提升煮面周转速度。</p> <p>2. 温度控制：具备温度调节功能，控温精度±5℃ ，可根据不同面食煮制需求（如挂面、拉面等）精准调控水温，保证煮面效果稳定。</p>	1	台	工业	
				<p>1.基本参数</p> <p>电源：选用380V三相五线制接入，频率50Hz，能为六眼电磁炉稳定供电，满足大功率运行需求，降低因电压不稳导致的设备故障风险。若使用场景限制，也可提供220V单相接入选项。</p> <p>功率：单眼功率约3.5kW，六眼总功率约21kW。</p> <p>外形尺寸：约1200mm×800mm。</p>				

[illegible]

3	单门电蒸箱	<p>1.单门12盘蒸箱，外形尺寸约720mm×640mm×1550mm</p> <p>2.材质与结构： 主体及接触食品部件采用304不锈钢，耐腐蚀易清洁 电热管为304不锈钢材质，蒸汽帽为纯铜材质</p> <p>3.保温性能： 整体高密度发泡，保温层厚度≥3cm，保温效果优良 配备新型多气囊嵌入式硅胶门封，密封牢靠；六螺栓大合页，门体稳固</p> <p>4.安全与便利： 自带浮球阀和溢水阀，水位自动控制，使用便捷 柜体两侧设支承筋条，抗变形，经久耐用</p> <p>5.性能要求：高效节能，操作简便，符合食品加工卫生标准</p>	1	台	工业	
4	电饼铛	<p>1.基本参数电源380V（电热丝加热），功率约5KW； 外形尺寸约600mm×800mm×800mm，锅径约54cm，锅体深度约5cm</p> <p>2.材质要求：锅体及接触食品部件采用食品级材质，耐腐蚀、耐高温，符合食品接触标准</p> <p>3.性能参数： 电热丝加热均匀，升温迅速，温度调节范围适配烙制需求 锅体深度约5cm，满足多种食材加工，加热效率高</p> <p>4.结构与安全： 机身结构稳固，操作部件耐用；具备过热保护、漏电保护功能 锅体开合灵活，密封良好，减少热量流失</p>	1	台	工业	
5	四门双温冰箱	<p>采用201不锈钢，内箱圆弧设计 机组独立模块化技术，外挂防尘网</p> <p>内箱尺寸(mm)：约1100*590*1405</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R134a,冷冻：R404a</p> <p>压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高</p>	1	台	工业	

6	平台雪柜	<p>采用201不锈钢</p> <p>外嵌式蒸发器，外挂防尘网</p> <p>直冷蒸发器</p> <p>单个独立间室</p> <p>净容积(L)：≥520L</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R600/45</p> <p>总能量消耗kwh/24h：约1.6</p> <p>外形尺寸（mm）：约1800mm*800mm*800mm</p> <p>节流装置：毛细管</p> <p>功率（w）：约170w</p> <p>额定电流（A）：约2.6</p> <p>额定电压（V）：220v</p>	1	台	工业
7	双星水池	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体需采用304不锈钢制作，具备良好的耐腐蚀性、抗氧化性及抗锈蚀能力，确保长期使用不易生锈、变形，使用寿命稳定。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面结构强度，可承受日常操作中的压力及冲击，表面需平整光滑。</p> <p>三、星盆斗参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，确保星盆斗具备足够的承重能力和抗变形性</p> <p>尺寸：约1200mm×700mm×800mm（长×宽×深），满足双星水池的使用功能需求，星盆斗边缘需平滑无毛刺，与台面连接牢固、无缝隙，防止漏水。</p> <p>四、结构要求</p> <p>整体结构需稳固，台面与星盆斗、支撑部件连接紧密，无松动现象</p> <p>焊接处需平整、光滑，无虚焊、漏焊，焊接痕迹经打磨处理，确保外观美观且不影响使用安全。</p>	1	台	工业

8	四格保温售饭台	<p>1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘</p> <p>2.材质： 份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准</p> <p>柜体采用201不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，耐腐蚀、易清洁</p> <p>3.性能要求： 保温效果良好，能维持食物适宜温度</p> <p>温度调节便捷，加热均匀，热效率高</p> <p>4.结构与安全： 结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能</p> <p>操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求</p>	1	台	工业	
9	双层售饭台	<p>整体采用304不锈钢制作；</p> <p>台面厚度$\geq 1.2\text{mm}$，内衬15mm防水机制板并用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>脚管采用$\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$厚不锈钢方管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业	
10	木案工作台	<p>整体采用201不锈钢制作；</p> <p>台面厚度$\geq 1.2\text{mm}$，内衬4mm防水机制板并用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>脚管采用$\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$厚不锈钢圆管；</p> <p>台面是银杏木板；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业	

11	双层工作台	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体采用304不锈钢制作。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面基础强度</p> <p>加固要求：内衬采用≥15mm厚防水机制板，同时配备由≥1.0mm厚304不锈钢板折制而成的加强筋，增强台面承重能力、抗冲击性及整体结构稳定性，确保台面无塌陷、变形。</p> <p>三、下层板参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，具备足够承载强度，可稳定放置物品；安装牢固，与台面平行，无晃动、下垂现象。</p> <p>四、整体尺寸参数</p> <p>一、主体材质要求</p> <p>整体采用304不锈钢制作。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面基础强度</p> <p>加固要求：内衬采用≥15mm厚防水机制板，同时配备由≥1.0mm厚304不锈钢板折制而成的加强筋，增强台面承重能力、抗冲击性及整体结构稳定性，确保台面无塌陷、变形。</p> <p>三、下层板参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，具备足够承载强度，可稳定放置物品；安装牢固，与台面平行，无晃动、下垂现象。</p> <p>四、整体尺寸参数</p> <p>长×宽×高：1800mm×800mm×800mm（允许±5mm误差），满足使用空间及操作便利性需求。</p> <p>五、结构与工艺要求</p> <p>焊接工艺：各部件焊接牢固，焊接处平整光滑，无虚焊、漏焊、焊穿等缺陷，焊接痕迹经打磨处理，避免尖锐凸起</p> <p>边角处理：所有边角需经圆角或折边处理，无毛刺、飞边，确保操作安全</p> <p>表面处理：表面经抛光或拉丝处理，光滑洁净，易清洁，且不易积累污渍。</p>	1	台	工业
----	-------	---	---	---	----

		7# 风味 档口 【饼 类】					
	1	三层电烤箱	<p>基本参数：额定电压380V，频率50Hz，三相四线制接入，功率约21.6KW，外形尺寸约1240mm×840mm×1550mm，整体容量≥360升左右，每层内膛尺寸为约860mm×650mm×220mm。</p> <p>材质要求：外壳采用不锈钢材质，为不锈钢，厚度≥1.0mm，耐腐蚀、易清洁。内胆一般也为不锈钢材质，能耐高温且不易生锈，保证食品卫生。发热管材质常为不锈钢加热管或石英加热管，导热快、升温迅速。</p> <p>性能参数：温度范围30℃-400℃，可实现上下独立控温。具备精准温控系统，控温精度±5℃左右。定时范围一般为0-99分钟，方便设定烘焙时间。加热方式为电加热，每层配备多根平衡式发热管，可使热量分布更均匀。</p> <p>结构与安全：一般设有双层防爆可视窗，方便观察内部食物烘烤情况，同时具有良好的隔热效果。配备防烫把手，保障操作安全。设有漏电保护、过热保护、超温自复位断路保护等装置，确保使用过程中的安全性。底部可配备万向脚轮，方便移动和定位。</p> <p>配件要求：配备独立的控制面板，每层一个，可分别控制每层的温度、时间等参数，方便查看烤箱内食物状态。</p>	1	台	工业	
			<p>1.基本参数</p> <p>电源规格：额定电压380V，频率50Hz，三相五线制接入，保证电力供应稳定，适应25kW的大功率运行，避免因电压不稳造成设备故障，影响烹饪效率与安全。</p> <p>功率指标：约25kW。</p> <p>外形尺寸：约长1100mm×宽1100mm×高（800+400）mm，操作台面高度约800mm，方便厨师操作；底部支撑脚高度约400mm，确保放置平稳，整体尺寸适配常见厨房布局。</p> <p>锅径约900mm，锅体深度≥250mm。</p>				

[illegible]

		，操作方便，档位清晰，可精准控制火力大小，满足不同烹饪手法对火力的要求。				
3	电饼铛	<p>1.基本参数电源380V（电热丝加热），功率约5KW；外形尺寸约600mm×800mm×800mm，锅径约54cm，锅体深度约5cm</p> <p>2.材质要求：锅体及接触食品部件采用食品级材质，耐腐蚀、耐高温，符合食品接触标准</p> <p>3.性能参数： 电热丝加热均匀，升温迅速，温度调节范围适配烙制需求 锅体深度约5cm，满足多种食材加工，加热效率高</p> <p>4.结构与安全： 机身结构稳固，操作部件耐用；具备过热保护、漏电保护功能 锅体开合灵活，密封良好，减少热量流失</p>	2	台	工业	
4	四门双温冰箱	<p>采用201不锈钢，内箱圆弧设计</p> <p>机组独立模块化技术，外挂防尘网</p> <p>内箱尺寸(mm)：约1100*590*1405</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R134a,冷冻：R404a</p> <p>压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高</p>	1	台	工业	
5	平台雪柜	<p>采用201不锈钢</p> <p>外嵌式蒸发器，外挂防尘网</p> <p>直冷蒸发器</p> <p>单个独立间室</p> <p>净容积(L)：≥520L</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R600/45</p> <p>总能量消耗kwh/24h：约1.6</p> <p>外形尺寸（mm）：约1800mm*800mm*800mm</p> <p>节流装置：毛细管</p> <p>功率（w）：170w</p> <p>额定电流（A）：约2.6</p> <p>额定电压（V）：220v</p>	1	台	工业	

6	双 星 水 池	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体需采用304不锈钢制作，具备良好的耐腐蚀性、抗氧化性及抗锈蚀能力，确保长期使用不易生锈、变形，使用寿命稳定。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面结构强度，可承受日常操作中的压力及冲击，表面需平整光滑。</p> <p>三、星盆斗参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，确保星盆斗具备足够的承重能力和抗变形性</p> <p>尺寸：约1200mm×700mm×800mm（长×宽×深），满足双星水池的使用功能需求，星盆斗边缘需平滑无毛刺，与台面连接牢固、无缝隙，防止漏水。</p> <p>四、结构要求</p> <p>整体结构需稳固，台面与星盆斗、支撑部件连接紧密，无松动现象</p> <p>焊接处需平整、光滑，无虚焊、漏焊，焊接痕迹经打磨处理，确保外观美观且不影响使用安全。</p>	1	台	工业
7	静 音 和 面 机	<p>1：工作效率：≥500KG/h；</p> <p>2：一次搅拌量：≥50kg；</p> <p>3：电压/功率：约380v/3KW；</p> <p>4：外形尺寸：约950*750*1100(mm)</p>	1	台	工业
8	四 格 保 温 售 饭 台	<p>1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘</p> <p>2.材质：</p> <p>份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准</p> <p>柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁</p> <p>3.性能要求：</p> <p>保温效果良好，能维持食物适宜温度</p> <p>温度调节便捷，加热均匀，热效率高</p> <p>4.结构与安全：</p> <p>结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能</p> <p>操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求</p>	1	台	工业

9	双层售饭台	<p>整体采用304不锈钢制作；</p> <p>台面厚度≥1.2mm，内衬15mm防水机制板并用≥1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度≥1.0mm；</p> <p>脚管采用Φ48*1.0mm厚不锈钢方管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业	
10	木案工作台	<p>整体采用201不锈钢制作；</p> <p>台面厚度≥1.2mm，内衬4mm防水机制板并用≥1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度≥1.0mm；</p> <p>脚管采用Φ48*1.0mm厚不锈钢圆管；</p> <p>台面是银杏木板；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业	
11	双层工作台	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体采用304不锈钢制作。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面基础强度</p> <p>加固要求：内衬采用≥15mm厚防水机制板，同时配备由≥1.0mm厚304不锈钢板折制而成的加强筋，增强台面承重能力、抗冲击性及整体结构稳定性，确保台面无塌陷、变形。</p> <p>三、下层板参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，具备足够承载强度，可稳定放置物品；安装牢固，与台面平行，无晃动、下垂现象。</p> <p>四、整体尺寸参数</p> <p>长×宽×高：1800mm×800mm×800mm（允许±5mm误差），满足使用空间及操作便利性需求。</p> <p>五、结构与工艺要求</p> <p>焊接工艺：各部件焊接牢固，焊接处平整光滑，无虚焊、漏焊、焊穿等缺陷，焊接痕迹经打磨处理，避免尖锐凸起</p> <p>边角处理：所有边角需经圆角或折边处理，无毛刺、飞边，确保操作安全</p> <p>表面处理：表面经抛光或拉丝处理，光滑洁净，易清洁，且不易积累污渍。</p>	1	台	工业	

8#	风味档口	【冒菜】				
----	------	------	--	--	--	--

2	电 磁 单 炒 单 温	<p>1.基本参数</p> <p>电源：额定电压380V。</p> <p>功率：约15kW，强劲功率，满足各类爆炒、快炒烹饪需求，快速出餐。</p> <p>外形尺寸：约长1000mm×900mm×800，适配常见厨房空间布局，操作舒适。</p> <p>2.材质要求</p> <p>台面：采用食品级不锈钢，符合GB4806.9-2016食品安全国家标准，厚度≥1.0mm，耐磨、耐腐蚀、耐高温，易于清洁，确保食品安全卫生。</p> <p>机身：选用201不锈钢，厚≥1.2mm，具备良好强度与韧性，能承受日常碰撞摩擦，满足防锈耐用需求，符合GB/T3280-2015标准。</p> <p>微晶板：配备直径约400mm、厚度≥6mm的凹面微晶玻璃，耐高温、抗冲击，加热时均匀导热，不易破裂。</p> <p>炒锅：配套直径约500mm的304不锈钢双耳炒锅，锅体厚度≥3.0mm，导热快且均匀。</p> <p>3.性能参数</p> <p>加热性能：从常温将15L水加热至沸腾时间≤4分钟，升温迅速；发热均匀，锅底温度差±10℃，避免局部过热导致食材焦糊。</p> <p>温控系统：控温范围50-300℃，控温精度±5℃。</p> <p>防水等级：达到IPX4防水等级。</p> <p>能效等级：能效等级达到二级及以上。</p> <p>4.结构与安全</p> <p>结构设计：整体结构稳固，底部配备4个可调节防滑脚垫，高度调节范围0-50mm。</p> <p>安全防护：具备漏电保护功能，漏电时≤0.1秒内切断电源；设置过热保护装置，当炉内温度超过280℃时自动断电。</p> <p>5.配件要求</p> <p>水龙头：采用不锈钢材质，出水顺畅，开关灵活，不易生锈和漏水，可360°旋转，满足快速加水需求。</p> <p>温锅：不锈钢温锅，容量≥3L，用于盛装热水，方便厨师烹饪时使用。</p> <p>火力调节装置：配备8档磁控滑档开关，磁吸调节档位，操作方便，档位清晰，满足不同火力需求；搭配数字显示屏，实时显示功率、电压、电流及加热温度。</p>	1	台	工业
---	----------------------------	---	---	---	----

3	单门电蒸箱	<p>1. 单门12盘蒸箱，外形尺寸约720mm×640mm×1550mm</p> <p>2. 材质与结构： 主体及接触食品部件采用304不锈钢，耐腐蚀易清洁 电热管为304不锈钢材质，蒸汽帽为纯铜材质</p> <p>3. 保温性能： 整体高密度发泡，保温层厚度≥3cm，保温效果优良 配备新型多气囊嵌入式硅胶门封，密封牢靠；六螺栓大合页，门体稳固</p> <p>4. 安全与便利： 自带浮球阀和溢水阀，水位自动控制，使用便捷 柜体两侧设支承筋条，抗变形，经久耐用</p> <p>5. 性能要求：高效节能，操作简便，符合食品加工卫生标准</p>	1	台	工业	
4	电饼铛	<p>1. 基本参数电源380V（电热丝加热），功率约5KW； 外形尺寸约600mm×800mm×800mm，锅径约54cm，锅体深度约5cm</p> <p>2. 材质要求：锅体及接触食品部件采用食品级材质，耐腐蚀、耐高温，符合食品接触标准</p> <p>3. 性能参数： 电热丝加热均匀，升温迅速，温度调节范围适配烙制需求 锅体深度约5cm，满足多种食材加工，加热效率高</p> <p>4. 结构与安全： 机身结构稳固，操作部件耐用；具备过热保护、漏电保护功能 锅体开合灵活，密封良好，减少热量流失</p>	1	台	工业	
5	四门双机双温冰箱	<p>采用201不锈钢</p> <p>机组独立模块化技术，外挂防尘网</p> <p>温控器：电子式</p> <p>制冷剂：R290/45g+R600a/35g</p> <p>压缩机：FKA55ML+A140CY1</p> <p>气候类型：N（4）</p> <p>额定电压/频率：220V/50HZ</p>	1	台	工业	

6	平台雪柜	<p>采用201不锈钢</p> <p>外嵌式蒸发器，外挂防尘网</p> <p>直冷蒸发器</p> <p>单个独立间室</p> <p>净容积(L)：≥520L</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R600/45</p> <p>总能量消耗kwh/24h：约1.6</p> <p>外形尺寸（mm）：约1800mm*800mm*800mm</p> <p>节流装置：毛细管</p> <p>功率（w）：170w</p> <p>额定电流（A）：约2.6</p> <p>额定电压（V）：220v</p>	1	台	工业
7	双星水池	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体需采用304不锈钢制作，具备良好的耐腐蚀性、抗氧化性及抗锈蚀能力，确保长期使用不易生锈、变形，使用寿命稳定。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面结构强度，可承受日常操作中的压力及冲击，表面需平整光滑。</p> <p>三、星盆斗参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，确保星盆斗具备足够的承重能力和抗变形性</p> <p>尺寸：约1200mm×700mm×800mm（长×宽×深），满足双星水池的使用功能需求，星盆斗边缘需平滑无毛刺，与台面连接牢固、无缝隙，防止漏水。</p> <p>四、结构要求</p> <p>整体结构需稳固，台面与星盆斗、支撑部件连接紧密，无松动现象</p> <p>焊接处需平整、光滑，无虚焊、漏焊，焊接痕迹经打磨处理，确保外观美观且不影响使用安全。</p>	1	台	工业

8	四格保温售饭台	<p>1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘</p> <p>2.材质： 份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准</p> <p>柜体采用201不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，耐腐蚀、易清洁</p> <p>3.性能要求： 保温效果良好，能维持食物适宜温度</p> <p>温度调节便捷，加热均匀，热效率高</p> <p>4.结构与安全： 结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能</p> <p>操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求</p>	1	台	工业	
9	双层售饭台	<p>整体采用304不锈钢制作；</p> <p>台面厚度$\geq 1.2\text{mm}$，内衬15mm防水机制板并用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>脚管采用$\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$厚不锈钢方管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业	
10	木案工作台	<p>整体采用201不锈钢制作；</p> <p>台面厚度$\geq 1.2\text{mm}$，内衬4mm防水机制板并用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>脚管采用$\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$厚不锈钢圆管；</p> <p>台面是银杏木板；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业	

11	双层工作台	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体采用304不锈钢制作。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面基础强度</p> <p>加固要求：内衬采用≥15mm厚防水机制板，同时配备由≥1.0mm厚304不锈钢板折制而成的加强筋，增强台面承重能力、抗冲击性及整体结构稳定性，确保台面无塌陷、变形。</p> <p>三、下层板参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，具备足够承载强度，可稳定放置物品；安装牢固，与台面平行，无晃动、下垂现象。</p> <p>四、整体尺寸参数</p> <p>长×宽×高：1800mm×800mm×800mm（允许±5mm误差），满足使用空间及操作便利性需求。</p> <p>五、结构与工艺要求</p> <p>焊接工艺：各部件焊接牢固，焊接处平整光滑，无虚焊、漏焊、焊穿等缺陷，焊接痕迹经打磨处理，避免尖锐凸起</p> <p>边角处理：所有边角需经圆角或折边处理，无毛刺、飞边，确保操作安全</p> <p>表面处理：表面经抛光或拉丝处理，光滑洁净，易清洁，且不易积累污渍。</p>	1	台	工业
8#	风味档口【凉皮稀饭】				

1	电磁炒一大锅灶	<p>1: 一大一小电磁炒炉组合, 大锅直径约900mm; 整体外形尺寸约2100mm×1100mm</p> <p>2.材质要求: 机身采用201不锈钢, 厚度≥1.0mm, 符合GB/T3280-2015标准; 炉面选用耐高温、抗冲击材质</p> <p>3.性能参数:</p> <p>大功率适配: 单炉功率符合商用爆炒需求</p> <p>加热均匀: 加热区域覆盖锅体, 升温迅速, 控温精准</p> <p>4.结构工艺: 焊接平整无毛刺, 边角圆润; 炉体稳固, 承重≥100kg; 具备防水、防漏电保护</p>	1	台	工业	
2	电磁双眼矮汤炉	<p>功率: 约15KW*2</p> <p>电压: 380V。</p> <p>汤锅尺寸: 适配直径500mm的汤桶。</p> <p>面板材质: 多采用不锈钢材质, 部分产品炉面板采用≥1.0mmSUS磨砂板, 炉侧板采用≥1.2mmSUS磨砂板。</p> <p>火力档位: 有8档火力调节, 也有产品采用无级变速调节, 可精准控制火力。</p> <p>能效等级: ≥三级能效。</p> <p>操作方式: 滑动触控式和旋钮式, 一键式操作并配有显示屏显示火力大小。</p> <p>防水功能: 产品具备防水功能, 采用全新防水、防油烟、防虫设计, 适应厨房环境。</p>	1	台	工业	
3	电饼铛	<p>1.基本参数电源380V (电热丝加热), 功率约5KW; 外形尺寸约600mm×800mm×800mm, 锅径约54cm, 锅体深度约5cm</p> <p>2.材质要求: 锅体及接触食品部件采用食品级材质, 耐腐蚀、耐高温, 符合食品接触标准</p> <p>3.性能参数:</p> <p>电热丝加热均匀, 升温迅速, 温度调节范围适配烙制需求</p> <p>锅体深度约5cm, 满足多种食材加工, 加热效率高</p> <p>4.结构与安全:</p> <p>机身结构稳固, 操作部件耐用; 具备过热保护、漏电保护功能</p> <p>锅体开合灵活, 密封良好, 减少热量流失</p>	1	台	工业	

4	四门双机双温冰箱	采用201不锈钢 机组独立模块化技术，外挂防尘网 温控器：电子式 制冷剂：R290/45g+R600a/35g 压缩机：FKA55ML+A140CY1 气候类型：N（4） 额定电压/频率：220V/50HZ	1	台	工业	
5	平台雪柜	采用201不锈钢 外嵌式蒸发器，外挂防尘网 直冷蒸发器 单个独立间室 净容积(L)：≥520L 控温类型：电子数字温控 制冷剂：冷藏：R600/45 总能量消耗kwh/24h：约1.6 外形尺寸（mm）：约1800mm*800mm*800mm 节流装置：毛细管 功率（w）：170w 额定电流（A）：约2.6 额定电压（V）：220v	1	台	工业	

6	双 星 水 池	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体需采用304不锈钢制作，具备良好的耐腐蚀性、抗氧化性及抗锈蚀能力，确保长期使用不易生锈、变形，使用寿命稳定。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面结构强度，可承受日常操作中的压力及冲击，表面需平整光滑。</p> <p>三、星盆斗参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，确保星盆斗具备足够的承重能力和抗变形性</p> <p>尺寸：约1200mm×700mm×800mm（长×宽×深），满足双星水池的使用功能需求，星盆斗边缘需平滑无毛刺，与台面连接牢固、无缝隙，防止漏水。</p> <p>四、结构要求</p> <p>整体结构需稳固，台面与星盆斗、支撑部件连接紧密，无松动现象</p> <p>焊接处需平整、光滑，无虚焊、漏焊，焊接痕迹经打磨处理，确保外观美观且不影响使用安全。</p>	1	台	工业
7	四 格 保 温 售 饭 台	<p>1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘</p> <p>2.材质：</p> <p>份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准</p> <p>柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁</p> <p>3.性能要求：</p> <p>保温效果良好，能维持食物适宜温度</p> <p>温度调节便捷，加热均匀，热效率高</p> <p>4.结构与安全：</p> <p>结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能</p> <p>操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求</p>	1	台	工业
8	双 层 售 饭 台	<p>整体采用304不锈钢制作；</p> <p>台面厚度≥1.2mm，内衬15mm防水机制板并用≥1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度≥1.0mm；</p> <p>脚管采用Φ48*1.0mm厚不锈钢方管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业

9	木案工作台	<p>整体采用304不锈钢制作；</p> <p>台面厚度≥1.2mm，内衬4mm防水机制板并用≥1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度≥1.0mm；</p> <p>脚管采用Φ48*1.0mm厚不锈钢圆管；</p> <p>台面是银杏木板；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业	
10	双层工作台	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体采用304不锈钢制作。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面基础强度</p> <p>加固要求：内衬采用≥15mm厚防水机制板，同时配备由≥1.0mm厚304不锈钢板折制而成的加强筋，增强台面承重能力、抗冲击性及整体结构稳定性，确保台面无塌陷、变形。</p> <p>三、下层板参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，具备足够承载强度，可稳定放置物品；安装牢固，与台面平行，无晃动、下垂现象。</p> <p>四、整体尺寸参数</p> <p>长×宽×高：1800mm×800mm×800mm（允许±5mm误差），满足使用空间及操作便利性需求。</p> <p>五、结构与工艺要求</p> <p>焊接工艺：各部件焊接牢固，焊接处平整光滑，无虚焊、漏焊、焊穿等缺陷，焊接痕迹经打磨处理，避免尖锐凸起</p> <p>边角处理：所有边角需经圆角或折边处理，无毛刺、飞边，确保操作安全</p> <p>表面处理：表面经抛光或拉丝处理，光滑洁净，易清洁，且不易积累污渍。</p>	1	台	工业	

9#	风味档口【鸡排饭】				
1	电磁双炒双温灶	<p>1.基本参数：电磁双头双尾炒锅，电源380V，单头功率约15kW，总功率约30kW；炒锅直径约500mm</p> <p>2.材质要求： 锅体及接触食品部件采用食品级不锈钢，耐高温、抗冲击</p> <p>机身框架采用201不锈钢厚度≥1.0，符合GB/T3280-2015标准</p> <p>3.性能参数： 加热迅速均匀，控温范围适配爆炒需求，升温时间≤3分钟</p> <p>双头独立控制，可同时操作，热效率≥85%</p> <p>4.结构与安全： 双尾设计，工作台稳固，承重≥150kg</p> <p>具备防水、防漏电、过热保护功能，符合电磁兼容标准</p>	1	台	工业
2	四眼蒸包炉	<p>电压与功率：额定电压为380V，额定功率约12千瓦。</p> <p>温控方式：配备旋钮温控器，可调节温度，配合磁控档位开关。</p> <p>蒸笼适配：上方可放置12-24公分的蒸笼，能满足不同尺寸蒸笼的使用需求。</p> <p>蒸汽情况：多采用多环加热管，加热速度快，可快速产生大量蒸汽，能在短时间内达到蒸煮所需温度，每个孔都能喷出蒸汽。</p>	1	台	工业

3	单门电蒸箱	<p>1. 单门12盘蒸箱，外形尺寸约720mm×640mm×1550mm</p> <p>2. 材质与结构： 主体及接触食品部件采用304不锈钢，耐腐蚀易清洁 电热管为304不锈钢材质，蒸汽帽为纯铜材质</p> <p>3. 保温性能： 整体高密度发泡，保温层厚度≥3cm，保温效果优良 配备新型多气囊嵌入式硅胶门封，密封牢靠；六螺栓大合页，门体稳固</p> <p>4. 安全与便利： 自带浮球阀和溢水阀，水位自动控制，使用便捷 柜体两侧设支承筋条，抗变形，经久耐用</p> <p>5. 性能要求：高效节能，操作简便，符合食品加工卫生标准</p>	1	台	工业	
4	四门双机双温冰箱	<p>采用201不锈钢</p> <p>机组独立模块化技术，外挂防尘网</p> <p>温控器：电子式</p> <p>制冷剂：R290/45g+R600a/35g</p> <p>压缩机：FKA55ML+A140CY1</p> <p>气候类型：N（4）</p> <p>额定电压/频率：220V/50HZ</p>	1	台	工业	
5	平台雪柜	<p>采用201不锈钢</p> <p>外嵌式蒸发器，外挂防尘网</p> <p>直冷蒸发器</p> <p>单个独立间室</p> <p>净容积(L)：≥520L</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R600/45</p> <p>总能量消耗kwh/24h：约1.6</p> <p>外形尺寸（mm）：约1800mm*800mm*800mm</p> <p>节流装置：毛细管</p> <p>功率（w）：170w</p> <p>额定电流（A）：约2.6</p> <p>额定电压（V）：220v</p>	1	台	工业	

6	双 星 水 池	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体需采用304不锈钢制作，具备良好的耐腐蚀性、抗氧化性及抗锈蚀能力，确保长期使用不易生锈、变形，使用寿命稳定。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面结构强度，可承受日常操作中的压力及冲击，表面需平整光滑。</p> <p>三、星盆斗参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，确保星盆斗具备足够的承重能力和抗变形性</p> <p>尺寸：约1200mm×700mm×800mm（长×宽×深），满足双星水池的使用功能需求，星盆斗边缘需平滑无毛刺，与台面连接牢固、无缝隙，防止漏水。</p> <p>四、结构要求</p> <p>整体结构需稳固，台面与星盆斗、支撑部件连接紧密，无松动现象</p> <p>焊接处需平整、光滑，无虚焊、漏焊，焊接痕迹经打磨处理，确保外观美观且不影响使用安全。</p>	1	台	工业
	四 格 保 温 售 饭 台	<p>1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘</p> <p>2.材质：</p> <p>份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准</p> <p>柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁</p> <p>3.性能要求：</p> <p>保温效果良好，能维持食物适宜温度</p> <p>温度调节便捷，加热均匀，热效率高</p> <p>4.结构与安全：</p> <p>结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能</p> <p>操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求</p>	1	台	工业
	双 层 售 饭 台	<p>整体采用304不锈钢制作；</p> <p>台面厚度≥1.2mm，内衬15mm防水机制板并用≥1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度≥1.0mm；</p> <p>脚管采用Φ48*1.0mm厚不锈钢方管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚</p>	1	台	工业

9	木案工作台	整体采用201不锈钢制作； 台面厚度≥1.2mm，内衬4mm防水机制板并用≥1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 下层板厚度≥1.0mm； 脚管采用Φ48*1.0mm厚不锈钢圆管； 台面是银杏木板； 配不锈钢可调子弹脚	1	台	工业
10	双层工作台	一、主体材质要求 整体采用304不锈钢制作。 二、台面参数 材质：304不锈钢 厚度：≥1.2mm，保证台面基础强度 加固要求：内衬采用≥15mm厚防水机制板，同时配备由≥1.0mm厚304不锈钢板折制而成的加强筋，增强台面承重能力、抗冲击性及整体结构稳定性，确保台面无塌陷、变形。 三、下层板参数 材质：304不锈钢 厚度：≥1.0mm，具备足够承载强度，可稳定放置物品；安装牢固，与台面平行，无晃动、下垂现象。 四、整体尺寸参数 长×宽×高：1800mm×800mm×800mm（允许±5mm误差），满足使用空间及操作便利性需求。 五、结构与工艺要求 焊接工艺：各部件焊接牢固，焊接处平整光滑，无虚焊、漏焊、焊穿等缺陷，焊接痕迹经打磨处理，避免尖锐凸起 边角处理：所有边角需经圆角或折边处理，无毛刺、飞边，确保操作安全 表面处理：表面经抛光或拉丝处理，光滑洁净，易清洁，且不易积累污渍。	1	台	工业

10 # 风 味 档 口 【 水 果 】					
1	水 果 展 示 柜/ 风 冷 款	<p>一、基本参数</p> <p>1. 外形尺寸约：2500*800*1880。</p> <p>2. 制冷方式：风冷式制冷，冷气循环均匀，避免局部温差过大，确保柜内水果受冷一致。</p> <p>二、制冷性能</p> <p>1. 温度范围：支持0-10℃可调，控温精度±1℃，可根据不同水果保鲜需求（如草莓、葡萄、苹果等）精准调控，延长保鲜周期。</p> <p>2. 降温速度：环境温度30℃时，空柜从常温（25℃）降至5℃的时间≤60分钟，快速达到设定温度，保障即时使用效果。</p> <p>3. 制冷功率：额定功率≤600W，能效等级不低于2级（按GB 12021.2-2015标准），节能降耗，降低运行成本。</p> <p>三、结构设计</p> <p>1. 展示区域：采用多层钢化玻璃层架，层架数量≥5层，每层承重≥30kg，层间距可调节（调节范围5-15cm），方便展示不同规格的水果。</p> <p>2. 柜门设计：全景钢化玻璃门，透明度≥90%，便于顾客观察；门体配备防撞条及磁吸密封，关门严密，减少冷气流失，密封条耐老化寿命≥3年。</p> <p>3. 柜体材质：外壳采用≥0.8mm厚冷轧钢板内胆采用≥1.0mm厚304不锈钢，光滑易清洁，抗水果汁液腐蚀。</p> <p>四、功能配置</p> <p>1. 风循环系统：内置多组静音风扇，风力可调，冷气循环覆盖柜内每一层，无制冷死角，运行噪音≤55dB（距离柜体1米处）。</p> <p>2. 智能控制：配备数字显示屏及触摸按键，可直观显示实时温度，操作便捷。</p>	4	台	工 业

2	单大星水池	<p>一、主体材质要求</p> <p>整体需采用304不锈钢制作，具备优良的耐腐蚀性、抗氧化性及抗锈蚀能力，确保长期使用不易生锈、变形，适用于潮湿环境下的稳定运行。</p> <p>二、台面参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.2mm，保证台面结构强度，可承受日常操作中的压力及冲击，表面需平整光滑，无明显划痕、凹陷，便于清洁维护。</p> <p>三、星盆斗参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>厚度：≥1.0mm，确保星盆斗具备足够的承重能力和抗变形性，不易因长期盛水或放置重物而损坏。</p> <p>尺寸：约1000mm×500mm×280mm（长×宽×深），满足大单星水池的使用功能需求；星盆斗边缘需平滑无毛刺，与台面连接牢固、无缝隙，防止漏水。</p> <p>四、下水系统要求</p> <p>需配置提篮式不锈钢下水器，材质为304不锈钢，具备良好的过滤功能，可拦截杂物，避免管道堵塞；下水器需易于拆卸、清洗，密封性能良好，防止漏水。</p> <p>下水管道建议配套304不锈钢材质，与下水器连接紧密，确保排水顺畅。</p> <p>五、结构与工艺要求</p> <p>整体结构焊接牢固，台面与星盆斗、支撑部件的连接无松动，承重稳定。</p> <p>焊接处需平整、光滑，无虚焊、漏焊、焊穿等缺陷，焊接痕迹经打磨处理，保证外观美观且不影响使用安全。</p> <p>所有外露边角需经圆角处理或折边处理，无毛刺、飞边，避免使用时划伤。</p>	2	台	工业
3	刀具消毒柜	约 450*200*600 可容纳 10 把菜刀	1	台	工业

餐 厅					
1	四 人 餐 桌 椅	多面不锈钢201材质，尺寸约1200*600mm，内嵌≥18mm实木颗粒板，钢架采用50镀锌材质管，座椅采用PVC一次成型工艺，钢架配放静音脚垫	2 2 0	套	工 业
2	双 眼 收 污 柜 配 车	<p>1.整体尺寸：约1500×100×800mm，整体规格适配多种商用场所，提供充足操作与收纳空间。</p> <p>2.材质与厚度：选用201不锈钢材质，面板厚度达≥1.2mm，在保障坚固耐用的同时，具备一定的抗腐蚀能力，能适应潮湿、多污渍的工作环境。</p> <p>3.结构设计</p> <p>台面：台面平整光滑，一次冲压成型工艺，减少拼接缝隙藏污纳垢的可能；边缘可做圆润处理，避免人员意外磕碰受伤。</p> <p>支架：采用不锈钢方管或圆管焊接而成的稳固支架，确保收污台能承载一定重量而不变形；底部配备可调节子弹脚，能够适应不同地面平整度，调节高度范围在一定区间，保障设备放置平稳。</p> <p>4.功能配置：台面可设置环形大孔沥水区域，方便将带有水分的残物沥干，且大孔设计利于残渣快速滑落至下方收纳处；可在一侧或中间区域设置挡水边，防止污水外溢，挡水边高度约为30-50mm。</p> <p>5.表面处理：不锈钢表面经过拉丝或磨砂处理。</p>	2	台	工 业
3	收 碗 车	<p>整体采用304不锈钢制作，台面厚≥1.2mm；</p> <p>星盆斗厚≥1.2mm，星盆斗尺寸：约1000*500*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；</p> <p>立柱采用Φ48*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>横撑采用Φ32*1.0mm带万向轮</p>	3	台	工 业
4	厨 房 灭 火 系 统	<p>灭火剂充装量(Kg)≥25</p> <p>驱动瓶充装压力(Mpa)12</p> <p>贮气瓶容量(L)≥1.2</p> <p>雾化喷嘴个数(个)18</p> <p>灭火剂有效喷射时间(s)≥30</p> <p>设备使用温度(C)4-55</p> <p>额定电压(V)220V32W</p> <p>可保护排烟罩长度(米)6-8</p>	3	套	工 业

更衣室					
1	六门更衣柜	<p>材质：201不锈钢板材，厚度$\geq 1.0\text{mm}$，坚固耐用。</p> <p>结构：六门设计，每门独立带锁；内部含挂杆和置物区，方便分类存放。</p> <p>尺寸：约长1500mm、深400-600mm、高800mm（可按需调整）。</p> <p>细节：表面拉丝处理，易清洁；底部带可调节地脚，防滑防潮，适应不平地面。</p>	8	台	工业
2	洗手池	<p>不锈钢洗手台控标参数</p> <p>一、主体材质要求</p> <p>整体需采用304不锈钢制作，确保具备良好的耐腐蚀性、抗氧化性及使用寿命。</p> <p>二、台面参数</p> <p>厚度：$\geq 1.2\text{mm}$，保证台面结构稳固，可承受日常使用中的压力及冲击。</p> <p>三、星盆斗参数</p> <p>厚度：$\geq 1.0\text{mm}$</p> <p>尺寸：约500mm\times420mm\times500mm（长\times宽\times深）</p> <p>下水器配置：需配备提篮式不锈钢下水器，便于过滤杂物及清洁维护。</p> <p>四、立柱参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>规格：采用方通，尺寸为$\geq \Phi 48\text{mm} \times 1.0\text{mm}$（外径$\times$厚度）</p> <p>配件：需配置不锈钢可调子弹脚，可根据地面平整度进行高度调节，确保设备放置平稳。</p> <p>五、横撑参数</p> <p>材质：304不锈钢</p> <p>规格：采用方通，尺寸为$\geq \Phi 32\text{mm} \times 1.0\text{mm}$（外径$\times$厚度），用于增强整体结构的稳定性。</p>	4	台	工业
排油烟设备更换					

1	镀锌烟管	镀锌板 $\geq 1.0\text{mm}$ 制作，以实际安装为准	110	M2	工业	
2	排油风机	<p>1.功率：约22kW，适配三相380V/50Hz电源，满足大功率通风需求。</p> <p>2.转速：$\geq 580\text{r/min}$，低转速设计，运行平稳，噪音较低。</p> <p>3.风量范围：$\geq 33150\text{-}55000\text{m}^3/\text{h}$，可根据实际工况调节。</p> <p>4.风压：全压$\geq 862\text{-}944\text{Pa}$。</p> <p>5.材质： 叶轮采用优质钢板、焊接成型，经动平衡校验，确保运行稳定。 机壳为碳钢材质，表面做防锈处理，耐磨损、抗腐蚀。</p> <p>6.结构设计： 采用直联式或皮带传动，传动效率高，维护方便。 配备防雨型电机，防护等级$\geq \text{IP54}$，绝缘等级F级。</p> <p>7.安全性能： 具备过载、过热保护功能，防止电机损坏。 风机运行时振动速度$\geq 4.5\text{mm/s}$，符合低振动标准。</p> <p>8.安装方式：可立式或卧式安装，进出风口方向可按需定制，适配不同管道布局。</p> <p>注：风压等参数可根据实际使用场景细化，确保与系统匹配。</p>	2	台	工业	
3	不锈钢低空油烟净化器	<p>处理风量：$\geq 50000\text{m}^3/\text{h}$。</p> <p>净化效率：符合国家相关标准，$\geq 90\%$，能有效去除油烟、颗粒物及部分异味。</p> <p>电源参数：为380V/50Hz。</p> <p>安装方式：多为立式或卧式安装，可根据现场空间选择，建议安装在排烟管道中，靠近油烟产生源。</p> <p>外形尺寸：约1180*1670*1270</p> <p>核心技术采用高压静电分离、蜂窝式电场等技术，电场极板材质多为铝合金或不锈钢，耐腐蚀、易清洁。</p> <p>安全性能：具备过载、短路保护，部分产品带自动清洗功能，降低维护成本。</p>	2	台	工业	
其它						

			<div>一、基本参数</div> <div>1. 外形尺寸约：2000*800*1880mm（长宽高）。</div> <div>2. 制冷方式：直冷式制冷，通过内壁蒸发器直接降温，快速锁定食材新鲜度，适合冒菜食材（如蔬菜、丸子、肉类等）的低温保鲜。</div> <div>二、制冷性能</div> <div>1. 温度范围：4-10℃可调，控温精度±2℃，避免食材冻伤或变质，满足不同冒菜食材的保鲜需求。</div> <div>2. 降温速度：环境温度30℃时，空柜从常温（25℃）降至8℃的时间≤90分钟，快速达到保鲜温度，保障食材即时存储。</div> <div>3. 功耗：额定功率≤500W，运行噪音≤60dB（距离柜体1米处），节能且不影响操作环境。</div> <div>三、结构与收纳设计</div> <div>1. 展示区域：</div> <div>配备20个亚克力盒子+21个不锈钢盒子，两种盒子可分区摆放不同食材（如亚克力盒放蔬菜、豆制品，不锈钢盒放肉类、丸子等）。</div> <div>亚克力盒子：透明可视，单个尺寸建议≥300*200*150mm（长宽高），厚度≥3mm，耐摔且易清洁；不锈钢盒子：采用304不锈钢材质，单个尺寸建议≥300*200*150mm，厚度≥0.8mm，耐腐蚀、耐高温。</div> <div>盒子可自由取放，内部层架为可拆卸设计，层架承重≥5kg/层，方便清洁与食材补货。</div> <div>柜体材质：</div> <div>外壳：≥0.8mm厚冷轧钢板，表面经防油喷塑处理，耐脏易擦拭；</div> <div>内胆：≥1.0mm厚不锈钢，光滑无死角，抗汤汁腐蚀，便于日常清洁。</div> <div>3. 柜门设计：采用双层中空钢化玻璃门，透光率≥85%，减少冷气流失；门体带磁吸密封，关闭严密，配备拉手，开关便捷。</div> <div>四、功能与安全</div> <div>1. 温控系统：配备机械或电子温控器，旋钮/按键调节温度，带温度显示功能，操作简单。</div> <div>2. 安全保护：具备压缩机过热保护、过载保护功能，符合GB 4706.13-2014电器安全标准；柜体底部加装防滑脚垫，防止使用时滑动。</div>				
	1	冒菜展示柜	1	台	工业		

2	环保粘捕式灭蝇灯	<p>1、基础参数：约30W；</p> <p>2、独特外观设计，一体化顶盖设计，；电子启动,有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；</p> <p>封闭式悬挂孔，加粗不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧，更安全；加长电源线，悬挂更方便；标准国标铜线，总长约1.5米，外露长度约1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网；</p>	20	台	工业	
3	双门留样柜	<p>1：外形尺寸：约1200*630*1780；</p> <p>2：内径尺寸：约520*490*1060；</p> <p>3：层架数：2*4层；</p> <p>4：功率：220V/：170W；</p> <p>5：容量：≥262升；</p> <p>6：5-零下5度，双锁，钢化玻璃，电子温控，电子显示</p>	1	台	工业	
4	发电机	<p>主用功率约32KW备用功率≥36KW</p> <p>电机容量≥45KVA</p> <p>5燃油消耗率≥235</p> <p>缸数≥4</p> <p>排量≥3.61L</p> <p>额定电流约64.8A</p> <p>机组尺寸约1720*720*1100mm</p>	1	台	工业	
5	拖地机	<p>清洁宽度(mm)：约530</p> <p>吸水扒宽度(mm)：约800</p> <p>清水箱容量(L)≥65L</p> <p>续航时间(h)≥2.5H</p> <p>污水箱容量(L)≥70L</p> <p>刷盘电机功率(W)≥550</p> <p>工作尺寸(mm)≥1400*800*1040</p> <p>刷盘尺寸(in)≥18</p> <p>最小转弯半径(mm)≥900</p>	1	台	工业	
厨房杂件						

1	不 锈 钢 留 样 盒 30 4	约250克	4 0 0	个	工 业	
2	不 锈 钢 快 餐 盘	304材质/五格	1 2 0 0	个	工 业	
3	不 锈 钢 面 碗	304材质/约18CM	1 2 0 0	个	工 业	
4	不 锈 钢 汤 碗	304材质/约13CM	1 2 0 0	个	工 业	
5	不 锈 钢 桶 30 4	约60CM	2 4	个	工 业	
6	不 锈 钢 桶 30 4	约50CM	2 4	个	工 业	

7	不 锈 钢 桶 30 4	约40CM	2 4	个	工 业	
8	筷 子	PE材质	3 0 0 0	双	工 业	
9	料 勺	约23cm	2 0	把	工 业	
10	厨 师 服	大号	1 2 0	套	工 业	
11	锅 刷	约25*7cm	1 2	把	工 业	
12	大 炒 勺	约53*12cm	1 2	把	工 业	
13	大 锅 铲	约120cm*15cm	1 2	把	工 业	
14	大 罩 沥	约120cm*15cm	1 2	把	工 业	
15	小 罩 沥	约53*30cm	1 2	把	工 业	
16	油 沥	约53*30cm	1 2	把	工 业	
17	砍 刀	1#	2 4	把	工 业	
18	片 刀	2#	2 4	把	工 业	
19	桑 刀	1#	2 4	把	工 业	

20	钢 盆 大 30 4	直径约70cm	2 4	个	工 业	
21	钢 盆 中 30 4	直径约50cm	2 4	个	工 业	
22	钢 盆 小 30 4	直径约35cm	2 4	个	工 业	
23	油 盆 30 4	直径约320mm	2 4	个	工 业	
24	调 料 罐 30 4	约18cm	8 0	个	工 业	
25	马 斗 30 4	约16cm	6 0	个	工 业	
26	油 石	约20*53*28CM	1 2	块	工 业	
27	钢 漏 瓢 30 4	约30cm	1 2	把	工 业	
28	剪 刀	2#	1 2	把	工 业	

29	菜墩 PE (四色)	直径约45cm*12CM	50	块	工业	
29	菜墩 (木)	直径约45cm*12CM	12	块	工业	
30	擀面杖大	约1.2m长	12	根	工业	
31	擀面杖中	约1.0m长	12	根	工业	
32	擀面杖小	约0.5m长	12	根	工业	
33	水瓢 304	约53*20	12	把	工业	
34	腰斗 304	2约0*9CM	24	个	工业	
35	墩围	约45*70CM	12	个	工业	
36	刀架	4格	12	个	工业	
37	走锤	约25*10CM	12	个	工业	
38	油刷	约185*45CM	12	把	工业	

39	打饭勺 304	中号	24	把	工业	
40	菜筐	约40×60cm*35CM	24	个	工业	
41	菜筐	约30×50cm*35CM	24	个	工业	
42	菜筐	约30×40cm10CM	24	个	工业	
43	削皮刀	约15CM	24	把	工业	
44	水果刀	约53*7CM	24	把	工业	
45	米饭勺 PE	约25CM	24	把	工业	
46	不锈钢夹子 304	约23CM	24	把	工业	
47	馅板	骨质约10CM*3CM	24	个	工业	
48	刷面刀	约15CM	24	把	工业	
49	细箩筛	中号	12	个	工业	
50	皮围裙	中号	12	条	工业	

		51	围裙（反穿衣）	中号	30	条	工业	
		52	胶手套	中号	30	双	工业	
		53	生铁锅(加厚)	约1.8尺	24	个	工业	
		54	米饭盘304	约60*40	72	个	工业	
		55	蒸馒头盘304	约60*40	72	个	工业	

采购包2：
标的名称：其它设备

56	水龙头	铜芯加厚钢	28	个	工业	
----	-----	-------	----	---	----	--

序号	参数性质	技术参数与性能指标						
		序号	设备名称	技术参数	单位	数量	所属行业	
				一、外观结构设计 1.整机采用三拼接平面一体化设计，无推拉式结构及外露连接线，外观简洁。整机尺寸宽度≥4200mm，高度≥1200mm。整机屏幕边缘采用金属圆角包边防护。 2.▲整机嵌入式芯片内置不低于1TOPSAI算力，可用于AI图像、音频处理。需提供相关证明材料。 3.中央主屏幕显示采用86英寸UHD超高清LED液晶屏，显示				

			<p>比例16: 9，屏幕分辨率不低于3840*2160，具备防眩光效果。</p> <p>二、护眼护声设计</p> <p>4.▲整机支持色彩空间可选，包含标准模式和sRGB模式，在sRGB模式下可做到高色准$\Delta E \leq 1$。需提供相关证明材料。</p> <p>5.支持标准、听力、观影和AI空间感知音效模式，AI空间感知音效模式可通过内置麦克风采集教室物理环境声音，自动生成符合当前教室物理环境的频段、音量、音效。</p> <p>6.▲整机侧边栏内置朗读工具，通过整机麦克风内置音频检测算法监测教室中学生的朗读情况，以游戏化界面呈现朗读积极性，调动学生朗读兴趣。需提供相关证明材料。</p> <p>三、整机接口设计要求</p> <p>7.整机具备不少于2路前置双系统USB3.0接口,双系统USB3.0接口支持Android系统、Windows系统读取外接移动存储设备,即插即用无需区分接口对应系统。</p> <p>8.整机具备不少于1路前置Typec接口，外接电脑设备通过标准TypeC线连接至整机TypeC口，可直接调用整机内置的摄像头、麦克风、扬声器，在外接电脑即可拍摄教室画面。</p> <p>9.设备支持自定义前置“设置”按键，可通过自定义设置实现前置面板功能按键一键启用任一全局小工具（批注、截屏、计时、降半屏、放大镜、倒数日、日历）、快捷开关（节能模式、纸质护眼模式、经典护眼模式、自动亮度模式）。</p> <p>10.整机支持提笔书写，在Windows系统下可实现无需点击任意功能入口，当检测到红外笔笔尖接触屏幕时，自动进入书写模式。</p> <p>四、安全设计</p> <p>11.整机设备自带地震预警软件。支持在地震预警页面中获取位置，可以手动进行位置校准。支持在地震预警页面中选择提醒阈值。支持在地震预警界面中开启和关闭地震预警服务。</p> <p>12.整机中间主屏及两侧副屏可支持多种媒介进行板书书写，便于老师完整书写教学内容。</p> <p>五、内置PC模块设计</p> <p>13.采用抽拉内置式模块化电脑，抽拉内置式，PC模块可插入整机，可实现无单独接线的插拔。按压式卡扣方式，无需工具即可快速拆卸电脑模块。</p> <p>14.搭载Intel12代或以上酷睿i5CPU。内存：8GBDDR4笔记本内存或以上配置。硬盘：256GBSSD固态硬盘或以上配置。</p> <p>15.具有独立非外扩展的电脑USB接口：电脑上至少具备3个USB3.0接口。</p>			
		1	智能电子黑板		8	工业

		<p>六、整机功能设计</p> <p>16.整机具有减滤蓝光功能，可通过前置面板物理功能按键一键启用护眼模式，让师生视力健康得到保障。</p> <p>17.设备支持通过前置物理按键一键启动录屏功能，可将屏幕中显示的课件、音频内容与老师人声同时录制。</p> <p>18.▲整机上边框内置非独立式摄像头，可拍摄≥4860万像素的照片，支持输出4：3、16：9比例的照片和视频；在清晰度为3840*2160(4K)分辨率下，支持≥30帧的视频输出，支持画面畸变矫正功能。需提供相关证明材料。</p> <p>19.▲整机上边框内置非独立式广角高清摄像头，视场角≥146度且水平视场角≥120度。需提供相关证明材料。</p> <p>20.整机内置非独立的高清摄像头，可用于远程巡课，拍摄范围可以涵盖整机距离摄像头垂直法线左右水平距离各大于等于4米，左右最边缘深度大于等于2.3米范围内，并且可以AI识别人像。</p> <p>21.▲整机支持发出频率为18kHz-22kHz超声波信号，智能手机通过麦克风接收后，智能手机与整机无需在同一局域网内，可实现配对，一键投屏，用户无需手动输入投屏码或扫码获取投屏码；需提供相关证明材料。</p> <p>22.整机内置2.2声道扬声器，位于设备上边框，顶置朝前发声，前朝向10W高音扬声器2个，上朝向20W中低音扬声器2个，额定总功率60W。</p> <p>23.整机内置非独立外扩展的4阵列麦克风，可用于对教室环境音频进行采集，拾音距离≥12m。。</p> <p>24.▲整机内置双WiFi6无线网卡（不接受外接），在Android和Windows系统下，可实现Wi-Fi无线上网连接、AP无线热点发射。需提供相关证明材料。</p> <p>25.整机支持蓝牙Bluetooth5.4标准。</p> <p>26.不用借助PC，整机可一键进行硬件自检，包括对系统硬盘、系统内存、触摸框、PC模块、光感系统等模块进行检测，并针对不同模块给出问题原因提示，支持直接扫描系统提供的二维码进行在线客服问题保修。</p> <p>27.▲嵌入式系统版本不低于Android14。需提供相关证明材料。</p> <p>七、触控性能要求</p> <p>28.采用红外触控方式，支持Windows系统中进行40点或以上触控，支持在Android系统中进行40点或以上触控。</p>			
		<p>1.备授课一体化，具有备课模式及授课模式，且操作界面根据备课和授课使用场景不同而区别设计，符合用户使用需求。</p> <p>2.支持个人账号注册登录使用，也可通过USBkey进行身份快</p>			

[illegible]

，可直接插入课件供教师使用。

16.AI智能纠错：软件内置的AI智能语义分析模块，可对输入的英文文本的拼写、句型、语法进行错误检查，并支持一键纠错。

17.配置英语学科听写工具，覆盖不少于**6000**个英语单词，支持自定义选择单词。自定义听写频率和次数，一键生成听写卡；授课模式支持一键开启听写朗读。

18.AI智能纠错：软件内置的AI智能语义分析模块，可对输入的英文文本的拼写、句型、语法进行错误检查，并支持一键纠错。

19.提供3D立体星球模型，包括地球、太阳、火星、水星、木星、金星、土星、海王星、天王星，支持**360°**自由旋转、缩放展示，以及任意星球标记功能，在星球模型中任意位置均可设置文字标识，便于老师直观授课，并且地球模型还具备教学模型切换，并提供星球百科，方便老师给孩子们进行展示教学。

20.提供古诗词、古文教学资源：包含原文、翻译、背景介绍、作者介绍、原文朗诵音频。内嵌诗词百科链接，一键跳转展示诗词及作者详细背景介绍；全部古诗词资源按照年级学段、朝代、诗人进行精细分类，教师仅需点击分类关键词即可快速跳转至对应诗词资源，无需输入诗词名称即可快速检索，支持教师直接搜索诗词、古文名称或作者名称进行查找。

21.多学科课件库：提供涵盖语文、数学、英语等学科全部教学章节的不少于**2000**份的交互式课件。课件支持直接预览并下载，预览时支持拖动课堂活动、形状、几何、文本等元素；下载时课件可同步至教师个人云课件存储空间；课件支持教师在线评分。

1			学 生 行 为 管 理 软 件	<p>1.手机学生行为评价系统集成学校管理、教师管理、课堂表现评价、家校互联互通功能，所有功能同一软件平台的同一账户实现。</p> <p>2.支持通过数字账号、微信二维码、硬件密钥方式登录教师个人账号。</p> <p>3.兼容多平台系统，可在PC、Web、安卓、iOS等系统使用，且各终端数据互通，教师可多场景下对学生进行管理与评价。</p> <p>4.移动端支持教师/家长双重身份无缝切换，软件内可直接切换账户类型，无需安装多个APP应用或退出账号重新登录。</p> <p>5.支持汇总查看校内的班级评价排名，可以列表形式查看班主任、班级学生数、家长数、班级代码等信息。</p> <p>6.提供TBL\PBL分组教学评价功能，教师可自由创建多个学生小组，支持对单个小组成员进行换组调整。同时提供快速随机分组功能，可快速将班级学生按照教师需求的组别数量进行随机分组。</p> <p>7.支持考勤功能，可对学生的出勤、迟到、缺勤、请假状态进行记录，并支持查看课堂考勤统计报表，可详细查看班级考勤概览数据。</p> <p>8.支持网页端、PC授课端查看学生成长统计报表，按饼状图形式展现学生课堂表现情况，支持查看班级或学生个人情况，并可追溯每条评价的原因、对象、分值，便于教师进行精准评价。</p> <p>9.系统根据学生日常行为评价情况，通过AI学生能力模型进行智能分析，为每个学生生成定制化评语，评语可支持教师二次编辑修改并推送至家长端。</p> <p>10.教师可通过多终端对学生、小组及班级进行行为量化评价、文字点评、图片点评。</p> <p>11.系统内置头像类型不少于10种，支持教师自定义设置学生头像。</p> <p>12.支持课堂评价分数清零重置，可选择对个别学生和全班学生进行分数重置。</p> <p>13.支持教师与其他教师及家长进行文字、语音、图片交流，且教师可设置免打扰时间段，非工作时间内消息不会发生提醒。</p> <p>14.支持教师创建打卡任务，打卡支持超过200字的文本、图片、语音、视频和外部网页链接等形式，发布后老师可以看到学生打卡情况统计表。</p> <p>15.为保证软件稳定性，需与智慧黑板为同一品牌。</p>	套	8	软 件 和 信 息 技 术 服 务 业
				<p>1.后台采用B/S架构设计，支持学校管理者在Windows、Lin</p>			

		<p>入习题，将习题分享至校本资源库。</p> <p>14.以上所有功能操作需在同一软件平台上实现，且需保证数据分析平台与智慧黑板为同一品牌，以保证软件稳定性。提供相应的功能证明材料（包括但不限于测试报告、官网和功能截图等）。</p>			
	5	<p>视频展台</p> <p>1.采用USB高速接口，单根USB线实现供电、高清数据传输需求</p> <p>2.采用≥1300W像素自动对焦摄像头，可拍摄A4画幅。</p> <p>3.外壳在摄像头部分带保护镜片密封，防止灰尘沾染摄像头，防护等级达到IP4X级别。</p> <p>4.支持展台画面实时批注，预设多种笔划粗细及颜色供选择，且支持对展台画面联同批注内容进行同步缩放、移动。</p> <p>5.支持展台画面拍照截图并进行多图预览，可对任一图片进行全屏显示。</p> <p>6.可选择图像、文本或动态三种情景模式，适应不同展示内容</p>	台	8	工业

		<p>课桌面板尺寸650mm*450mm*25mm（±5mm）</p> <p>材质：采用ABS耐冲击塑料一级新料一体注塑成型。耐冲击强度：须能承受5磅榔头重力锤击不得破裂。不得采用回收料生产。桌面靠近胸前坐立方向采用内弧造型设计，桌面前端和两侧边沿设置凸起挡条，前端设置凹形笔槽。面板底部有强化承重之设计。锁入1根承重方型钢管，并与面板底部平齐。尺寸规格为15mm×30mm×壁厚1.0mm。由螺丝锁付于面板底部</p> <p>课桌书斗要求材质：采用符合国家标准PP耐冲击一级新料一体射出成型，强韧而不脆裂；</p> <p>尺寸：课斗内净高150mm，内净深370mm，内净宽450mm,±5mm.书箱左右两侧的塑料挂钩与书箱为整体一次注塑成型。</p> <p>功能：书箱底部有排水槽缝，具有排水透气功能。书箱内部前沿设有凹处方便笔,橡皮擦,刀片,抹布,等等小文具储放。书箱底部有排水槽缝设计，排水槽缝不少于42条,书箱向后端有倾斜2～3度的设计,主要功能是防止书本文具不易向前掉落，槽缝功能清洗或擦拭底部易排水通风干燥,书箱底部有加强筋</p> <p>坐靠板尺寸坐板400*370mm（±5mm）</p> <p>靠背尺寸400*350mm（±5mm）</p> <p>材质：采用PP塑料一级新料一体射出成型。耐冲击强度：须能承受5磅榔头重力锤击不得破裂。不得采用回收料生产。</p> <p>功能：靠背有对流勾缝设计，具有透气作用，勾缝宽度小于6mm，符合国际安全标准；靠背设计有完整的曲线弧度，能很服帖地包覆支撑着正在成长中学童的背部脊椎，使其免于侧弯；坐垫中间有20mm的内凹漩涡设计，能让学生整个臀部坐在内凹处，借此可分散上半身的所有重量，使学童在学习时更舒服，更健康地成长；坐垫前端有一波浪型设计，可大大舒缓双脚的受力及不自主的摇晃。</p> <p>附加功能：靠背反面均设有加强筋，使靠背更坚固。</p> <p>课桌椅铁架要求：钢管尺寸：桌椅落地脚采用≥30*60*1.2mm扁圆管。桌椅下立腿采用≥30*60*1.2mm扁圆管，上架升降管采用≥20*49*1.2mm扁圆管；桌椅连接横档采用≥20*49*1.2mm扁圆管。桌斗固定管采用≥20*40*1.2mm扁圆管U型弯管而成；直插入桌斗孔洞固定。椅靠背管采用≥20*40*1.2mm扁圆管弯管而成。</p> <p>--脚套采用优质聚乙稀材料，与管件固定采用自锁装置，确保耐磨，不易脱落。</p>			
	6	课桌凳	套	435	工业

		7	电 脑 一 体 机	显示器尺寸≥27英寸，CPU为英特尔i5十代以上，内存≥8G， 存储内存≥512GSSD，集成显卡	台	4	工 业
		8	打 印 机	支持无线打印、自动双面打印节省纸张、微信打印、连续复印扫描 功能：打印/复印/扫描 连接方式：USB；WIFI；有线 支持尺寸：A4，A5，A6，B5(JIS)，自定义：101.6x152.4~216x356毫米	台	4	工 业
		9	空 调	空调匹数≥1.5P 制冷量≥3510W 制热量≥5010W 循环风量≥760立方米 最大输入功率≥2870W 室外噪音≤51分贝 室内噪音35-41分贝 制冷剂R32 能效等级：一级变频	台	3	工 业
		10	碎 纸 机	产品尺寸长宽高约352*265*580MM，保密等级5级，纸箱容量11-20L,单次碎纸张数不小于6-10张	台	1	工 业
		11	保 险 柜	外观尺寸约100*50*45cm(高*宽*深)，开锁方式支持指纹，密码，钥匙。报警方式：蜂鸣报警器，箱体厚度1.1-1.5mm	台	1	工 业
		12	电 视 机	大于等于43英寸屏幕，色域值≥76%，亮度≥200尼特 响应时间小于等于8.5ms,运行内存≥1GB，存储内存≥8GB ，刷屏率大于等于60hz	台	4	工 业

3.4商务要求

3.4.1交货时间

- 采购包1：
- 自合同签订之日起30个日历天完成交货
- 采购包2：
- 自合同签订之日起30个日历天完成交货

3.4.2交货地点

- 采购包1：
- 采购人指定地点
- 采购包2：
- 采购人指定地点

3.4.3支付方式

- 采购包1：

一次付清

采购包2:

一次付清

3.4.4支付约定

采购包1: 付款条件说明: 交货完成并且验收合格后一次性支付所有货款, 达到付款条件起 30 日内, 支付合同总金额的 100.00%。

采购包2: 付款条件说明: 交货完成并且验收合格后一次性支付所有货款, 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:

验收以本合同及附加文本, 招标文件、中标供应商的投标文件及澄清(承诺函), 国家相应的标准、规范为依据。

采购包2:

验收以本合同及附加文本, 招标文件、中标供应商的投标文件及澄清(承诺函), 国家相应的标准、规范为依据。

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。

采购包2:

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:

详见合同文本

采购包2:

详见合同文本

3.4.8违约责任与解决争议的方法

采购包1:

详见合同文本

采购包2:

详见合同文本

3.5其他要求

(1) 供应商应在开标一览表中标明完成本次招标所要求的货物、服务且验收合格的所有费用, 包括但不限于设备费(含相关配件、附件、安装材料)、产品费、安装调试费、售后服务费、运杂费(含保险)、仓储保管费、技术培训费、检测费、招标代理服务费、税金等其他一切相关费用。任何有选择的报价将不予接受, 否则按无效投标处理。(2) 本项目核心产品: 采购包1: 洗碗机; 采购包2: 智能电子黑板。(3) 质保期: 三年。凡国家有规定的, 优于招标文件要求的, 按国家规定执行。(4) 项目属性: 货物。(5) 本项目所属行业为: 工业 根据《工业和信息化部国家统计局国家发展和改革委员会财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》(工信部联企业[2011]300号)规定的划分标准, 从业人员1000人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中, 从业人员300人及以上, 且营业收入2000万元及以上的为中型企业; 从业人员20人及以上, 且营业收入300万元及以上的为小型企业; 从业人员20人以下或营业收入300万元以下的为微型企业。(6) 按照西安市财政局关于促进政府采购公平竞争优化营商环境的通知>(市财函(2021)431号)规定: 供应商登记免费领取招标文件

的，如不参与项目投标，应在递交投标文件截止时间前一日以书面形式告知采购代理机构。否则，采购代理机构可以向财政部门反映情况并提供相应的佐证。供应商一年内累计出现三次该情形，将被监管部门记录为失信行为。（7）本项目是否属于信用担保试点范围：否

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	1、提供合格有效的法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明；2、提供投标截止时间前6个月内任意时段的依法缴纳税收的相关凭据（时间以税款所属日期为准），依法免税或无须缴纳税收的供应商应提供相关证明材料；3、提供投标截止时间前6个月内任意时段的社会保障资金的相关材料，依法不需要缴纳社会保险金的供应商，需具有社保部门出具的证明文件；4、提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺；5、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。	资格证明文件 投标函
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：提供2024年度经审计的财务会计报告（至少包括审计报告、资产负债表和利润表，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）或提供供应商开户许可证（或基本存款账户信息）及开标日期前三个月内其基本存款账户开户银行出具的资信证明。	资格证明文件
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

采购包2：

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	1、提供合格有效的法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明；2、提供投标截止时间前6个月内任意时段的依法缴纳税收的相关凭据（时间以税款所属日期为准），依法免税或无须缴纳税收的供应商应提供相关证明材料；3、提供投标截止时间前6个月内任意时段的社会保障资金的相关材料，依法不需要缴纳社会保障金的供应商，需具有社保部门出具的证明文件；4、提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺；5、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。	资格证明文件 投标函
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：提供2024年度经审计的财务会计报告（至少包括审计报告、资产负债表和利润表，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）或提供供应商开户许可证（或基本存款账户信息）及开标日期前三个月内其基本存款账户开户银行出具的资信证明。	资格证明文件
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	法定代表人授权书/法定代表人身份证明	法定代表人授权书（附法定代表人、被授权人身份证复印件及被授权人开标前三个月内任意一个月在本单位的社保缴纳证明）（法定代表人直接参加投标，须提供法定代表人身份证明）；	资格证明文件

2	信用记录	供应商不得为“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn ）中列入“重大税收违法失信主体”的供应商，不得为中国执行信息公开网（ http://zxgk.court.gov.cn/ ）中列入“失信被执行人”的供应商，不得为中国政府采购网（ www.ccgp.gov.cn ）政府采购“严重违法失信行为记录名单”中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商；	资格证明文件
3	联合体	本项目不接受联合体投标。	资格证明文件

采购包2:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述	关联格式
1	法定代表人授权书/法定代表人身份证明	法定代表人授权书（附法定代表人、被授权人身份证复印件及被授权人开标前三个月内任意一个月在本单位的社保缴纳证明）（法定代表人直接参加投标，须提供法定代表人身份证明）；	资格证明文件
2	信用记录	供应商不得为“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn ）中列入“重大税收违法失信主体”的供应商，不得为中国执行信息公开网（ http://zxgk.court.gov.cn/ ）中列入“失信被执行人”的供应商，不得为中国政府采购网（ www.ccgp.gov.cn ）政府采购“严重违法失信行为记录名单”中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商；	资格证明文件
3	联合体	本项目不接受联合体投标。	资格证明文件

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			

采购包2:

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

采购包2：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 投标分项报价表 标的清单

2	投标文件的签署盖章	投标文件上法定代表人或其授权代表人的签字齐全并加盖公章	耗材清单 投标产品属 节能、环境标志产品 列表 中小企业声明函 商务条款偏离表 资格 证明文件 投标方案说 明书 投标函 残疾人福 利性单位声明函 投标 分项报价表 标的清单 陕西省政府采购供应 商拒绝政府采购领域 商业贿赂承诺书 投标 文件封面 其他说明 关 键零部件及备品备件 清单 监狱企业的证明 文件
3	投标文件格式	应符合“投标文件格式”要求	耗材清单 投标产品属 节能、环境标志产品 列表 中小企业声明函 商务条款偏离表 资格 证明文件 投标方案说 明书 投标函 残疾人福 利性单位声明函 投标 分项报价表 标的清单 陕西省政府采购供应 商拒绝政府采购领域 商业贿赂承诺书 投标 文件封面 其他说明 关 键零部件及备品备件 清单 监狱企业的证明 文件
4	报价唯一	只能有一个有效报价，不得提交选择性报价， 且报价不超过采购预算金额或最高限价	投标分项报价表 标的 清单
5	投标文件内容	投标文件内容齐全、无遗漏	投标方案说明书 商务 条款偏离表
6	对招标文件响应程度	要求全面响应，不能有任何采购人不能接受的 附加条件	投标方案说明书 商务 条款偏离表
7	交货时间	应满足招标文件中要求的交货时间	标的清单 商务条款偏 离表
8	交货地点	应满足招标文件中要求的交货地点	标的清单 商务条款偏 离表

9	质保期	应满足招标文件中要求的质保期	投标方案说明书 商务条款偏离表
10	投标有效期	应满足招标文件中的规定	投标函

采购包2:

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
2	投标文件的签署盖章	投标文件上法定代表人或其授权代表人的签字齐全并加盖公章	耗材清单 投标产品属 节能、环境标志产品 列表 中小企业声明函 商务条款偏离表 资格 证明文件 投标方案说 明书 投标函 残疾人福 利性单位声明函 投标 分项报价表 标的清单 陕西省政府采购供应 商拒绝政府采购领域 商业贿赂承诺书 投标 文件封面 其他说明 关 键零部件及备品备件 清单 监狱企业的证明 文件

3	投标文件格式	应符合“投标文件格式”要求	耗材清单 投标产品属 节能、环境标志产品 列表 中小企业声明函 商务条款偏离表 资格 证明文件 投标方案说 明书 投标函 残疾人福 利性单位声明函 投标 分项报价表 标的清单 陕西省政府采购供应 商拒绝政府采购领域 商业贿赂承诺书 投标 文件封面 其他说明 关 键零部件及备品备件 清单 监狱企业的证明 文件
4	报价唯一	只能有一个有效报价，不得提交选择性报价， 且报价不超过采购预算金额或最高限价	投标分项报价表 标的 清单
5	投标文件内容	投标文件内容齐全、无遗漏	投标方案说明书
6	对招标文件响应程度	要求全面响应，不能有任何采购人不能接受的 附加条件	投标方案说明书 商务 条款偏离表
7	交货时间	应满足招标文件中要求的交货时间	商务条款偏离表
8	交货地点	应满足招标文件中要求的交货地点	商务条款偏离表
9	质保期	应满足招标文件中要求的质保期	投标方案说明书 商务 条款偏离表
10	投标有效期	应满足招标文件中的规定	投标函

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。

采购包2：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

$$\text{评标总得分} = F1 \times A1 + F2 \times A2 + + Fn \times An$$

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

详细评审	技术指标	产品的规格型号、技术指标、配置等描述完整、详细。产品的彩页（如有）、相应的功能证明材料（包括但不限于测试报告、官网和功能截图等）等进行赋分。产品的参数等完全满足或优于采购要求、证明文件齐全完整、详尽得 10-15 分；产品参数、证明文件基本满足，得 5-10 分；设备产品参数不够完善，证明文件不全得 0-5 分。	15.0000	主观	投标方案说明书
	项目实施方案	针对本项目的食堂设备安装方案、技术力量配备、项目安全保障措施、培训方案等响应情况赋分。总体实施方案完善、合理、切实可行得 10-15 分；总体实施方案较完善、合理、基本可行得 5-10 分；总体实施方案较差得 0-5 分。	15.0000	主观	投标方案说明书
	质量保证	投标设备的质量保障措施，确保供应的设备无假货、水货、翻新货且无产权纠纷，并符合国家相关标准或行业标准，提供来源渠道合法的证明文件（包括但不限于销售协议、代理协议、原厂授权等），根据响应程度进行赋分。投标设备质量保障措施完整、详尽得 7-10 分，质量保障措施较完整、可行性较强得 4-7 分，证明文件基本完善得 0-4 分。	10.0000	主观	投标方案说明书
	供货组织安排	有具体的供货组织安排，从仓储、运输、派送措施等方面，提供详细的供货方案和供货计划表，能确保按期交货；方案合理、可行、全面得 7-10 分；方案基本合理可行，但内容不全得 4-7 分；方案欠缺、不利于实施得 0-4 分。	10.0000	主观	投标方案说明书

	售后服务	根据各供应商的售后服务承诺、维护保修计划进行评分，包括具体的售后服务内容、响应方式、响应时间、故障服务管理、问题管理、返修管理、服务报告管理等方面。售后服务措施和承诺详细可行得 7-10 分；售后服务措施和承诺基本合理得 4-7 分；售后服务措施和承诺较差得 0-4 分。	10.0000	主观	投标方案说明书
	应急方案	针对本项目特点提出可能出现的紧急事项并提出应对措施。应急方案详细可行得 5-8 分；应急方案含糊无实质性内容得 3-5 分；应急方案较差得 0-3 分。	8.0000	主观	投标方案说明书
	节能环保	投标产品为节能、环境标志产品，每提供一项加 1 分，满分 2 分。（须提供证明符合招标文件要求的证明材料。）	2.0000	客观	投标产品属节能、环境标志产品列表
价格分	价格分	1. 经初审合格的投标文件，其投标报价为有效报价。对符合政策性扣减的有效投标报价进行政策性扣减，并依据扣减后的价格（评审价格）进行价格评审。 2. 满足招标文件实质性要求且最终报价最低的供应商的价格为投标基准价，其价格分为满分 30 分。 3. 投标报价得分=（投标基准价/最终评审投标报价）× 30 的公式计算得分。	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
---	-----------------------	--------------------	--------	--	--

采购包2:

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

详细评审	技术指标1	非标“▲”号技术参数的规格型号、技术指标、配置等描述完整、详细。相应的证明材料（包括但不限于第三方检测报告、厂家检测报告、产品说明书、产品彩页、官网介绍截图等相应功能证明资料等）进行赋分。投标设备（产品）的参数等完全满足或优于采购要求、证明文件齐全完整、详尽得8-12分；投标设备（产品）参数、证明文件基本满足，得5-8分；投标设备（产品）参数不够完善，证明文件不全得0-5分。	12.0000	主观	投标方案说明书
	技术指标2	标“▲”号技术参数提供明确有效的证明材料（包括但不限于第三方检测报告、厂家检测报告、产品说明书、产品彩页、官网介绍截图等相应功能证明资料等），每缺少一项扣1分，最多扣8分。	8.0000	客观	投标方案说明书
	质量保证	根据供应商提供的所投产品的合法来源渠道和产品质量相关的证明材料进行综合比较赋分：合法来源渠道和产品质量相关证明等材料种类齐全、详细、充分，计7-10分；合法来源渠道和产品质量相关证明等材料较完整，计4-7分；合法来源渠道和产品质量相关证明等材料不太完整计1-4分；未提供不计分。	10.0000	主观	投标方案说明书
	实施方案	供应商需提供针对本项目的实施方案，包括但不限于以下内容：①项目实施的详细进度计划；②人员配置安排情况；③本项目产品安装、调试、检测实施方案；④现场项目管理措施及突发事件处置方案；⑤备品备件及耗材供应方案等。总体实施方案完善、合理、切实可行得7-10分；总体实施方案较完善、合理、基本可行得4-7分；总体实施方案较差得0-4分。	10.0000	主观	投标方案说明书

	供货组织安排	有具体的供货组织安排，从仓储、运输、派送措施等方面，提供详细的供货方案和供货计划表，能确保按期交货；方案合理、可行、全面得 7-10 分；方案基本合理可行，但内容不全得 4-7 分；方案欠缺、不利于实施得 0-4 分。	10.0000	主观	投标方案说明书
	培训方案	供应商需提供针对本项目的培训方案，包括但不限于以下内容：①培训时间；②培训人员；③培训内容、计划等。培训方案完整、合理、切实可行得 5-8 分，培训方案基本合理可行，但内容不全得 3-5 分，培训方案较差得 0-3 分。	8.0000	主观	投标方案说明书
	售后服务	供应商需提供针对本项目的售后服务方案，包括但不限于以下内容：①质保期内及质保期满之后产品保修内容及范围；②售后服务响应时效及售后服务网点情况；③拟投入售后服务人员配置情况；④售后服务质量承诺及保障措施，售后服务措施和承诺详细可行得 7-10 分；售后服务措施和承诺基本合理得 4-7 分；售后服务措施和承诺较差得 0-4 分。	10.0000	主观	投标方案说明书
	节能环保	投标产品为节能、环境标志产品，每提供一项加 1 分，满分 2 分。（须提供证明符合招标文件要求的证明材料。）	2.0000	客观	投标产品属节能、环境标志产品列表
价格分	价格分	1. 经初审合格的投标文件，其投标报价为有效报价。对符合政策性扣减的有效投标报价进行政策性扣减，并依据扣减后的价格（评审价格）进行价格评审。 2. 满足招标文件实质性要求且最终报价最低的供应商的价格为投标基准价，其价格分为满分 30 分。 3. 投标报价得分=（投标基准价/最终评审投标报价）× 30 的公式计算得分。	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: 开标一览表

详见附件: 标的清单

详见附件: 投标分项报价表

详见附件: 关键零部件及备品备件清单

详见附件: 耗材清单

详见附件: 投标产品属节能、环境标志产品列表

详见附件: 投标方案说明书

详见附件: 商务条款偏离表

详见附件: 陕西省政府采购供应商拒绝政府采购领域商业贿赂承诺书

详见附件: 资格证明文件

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: 其他说明

采购包2:

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: 开标一览表

详见附件: 标的清单

详见附件: 投标分项报价表

详见附件: 关键零部件及备品备件清单

详见附件: 耗材清单

详见附件: 投标产品属节能、环境标志产品列表

详见附件: 投标方案说明书

详见附件: 商务条款偏离表

详见附件: 陕西省政府采购供应商拒绝政府采购领域商业贿赂承诺书

详见附件: 资格证明文件

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: 其他说明

第七章 拟签订合同文本

详见附件：拟签订合同文本.docx

