

两当县职业技术培训学校厨房、餐厅
客房用品采购项目（第二包）

招标文件

招标文件编号：LNRD2024-GS-07-2

采 购 人：两当县机关事务服务中心

采购代理机构：甘肃荣都工程咨询有限公司

2024 年 11 月 08日

目 录

第一篇 招标公告	错误! 未定义书签。
第二篇 项目技术规格、数量及质量要求	- 5 -
第三篇 资格审查及评标办法	- 79 -
一、资格审查	- 130 -
二、评标方法	- 131 -
三、评标标准（综合评分法）	- 133 -
（一）评审因素	错误! 未定义书签。
（二）投标报价政策性优惠（如果有）	- 137 -
四、无效投标条款	- 137 -
五、废标条款	- 137 -
第四篇 投标人须知	- 138 -
一、释义	- 138 -
二、招标文件	- 138 -
三、投标文件	- 139 -
第五篇 合同主要条款和格式合同（样本）	- 145 -
第六篇 投标文件格式	- 148 -

两当县机关事务服务中心两当县职业技术培训学校厨房、餐厅、客房用品 采购公开招标公告

两当县机关事务服务中心招标项目的潜在投标人应在陇南市公共资源交易网
(<http://60.164.200.102/>) 免费下载获取招标文件，并于2024-12-02 15:00:00（北京时
间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：101003JH621228004

项目名称：两当县职业技术培训学校厨房、餐厅、客房用品采购

预算金额：263.279130(万元)

最高限价：263.279130(万元)

采购需求：第一包：住宿客房用品采购（预算金额为：108.774990万元）；第二包；厨房
设备、餐厅用品采购（预算金额为：154.504140万元）（具体内容详见招标文件）

合同履行期限：按合同约定执行

本项目（是/否）接受联合体投标：否

二、申请人的资格要求

1.（1）须符合《中华人民共和国政府采购法》之二十二条规定；（2）须具有合法有效的法人营业执照、国家和地方税务登记证、组织机构代码证、开户许可证；前述法人营业执照、税务登记证、组织机构代码证已三证合一的，则需提供具有统一社会信用代码的营业执照；（3）须提供法人授权函及被授权人身份证（正、反面复印件）；（4）本项目不接受联合体投标；（5）供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为信息记录中的禁止参加政府采购活动期间的方可参加本项目的投标。

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：《政府
采购促进中小企业发展暂行办法》（财库〔2020〕46号）、关于印发中小企业划型标准规
定的通知（工信部联企业【2011】300号）、符合政府采购《节能产品政府采购清单》、《环

境标志产品政府采购清单》优先采购政策、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库【2017】141号）等。

3. 本项目的特定资格要求：无

三、获取招标文件

时间：2024-11-11至2024-11-15，每天上午8:30至12:00，下午12:00至17:30

地点：陇南市公共资源交易网（<http://60.164.200.102/>）免费下载

方式：1. 社会公众可通过陇南市公共资源交易网免费下载或查阅招标文件，拟参与本项目的潜在投标人在获取期限内，凭CA数字证书或通过“用户名+密码”方式登录陇南市公共资源交易网（登录网址<http://60.164.200.102/TPBidder/memberLogin>）在线免费下载获取招标文件，并点击“我要投标”按要求填写信息，未填写信息的投标无效。2. 请潜在投标人随时关注陇南市公共资源交易网及甘肃政府采购网本项目相关变更公告及澄清答疑文件，否则由变更引起的相关责任自负。

售价：0(元)

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

时间：2024-12-02 15:00:00

地点：陇南市公共资源交易中心网络开标直播一厅第3坐席（陇南市行政中心5号楼环保大厦）

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

该项目开标评标活动通过“陇南市（新点）网上开评标系统”进行：①投标人应当在投标文件递交截止时间（开标时间）前，在陇南市公共资源交易网首页“下载中心”，下载并安装投标文件制作工具“新点投标文件制作软件（陇南版）”，按照“服务指南”-“全流程电子化交易投标人操作手册”制作固化投标文件，并凭CA数字证书登录陇南市公共资源交易网-电子服务系统上传投标文件，本项目全流程必须使用同一把CA数字证书进行操作；若在投标文件递交截止时间（开标时间）前没有网上投标（上传投标文件）则视为放弃投标。② 投标人须按时凭CA数字证书登录陇南市公共资源交易网-新点不见面开标大厅参与网上开标。

①陇南市公共资源交易网：<http://60.164.200.102/>

②信用中国”网站：<https://www.creditchina.gov.cn>

③中国政府采购网网址：<http://www.ccgp.gov.cn/>

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系

1. 采购人信息

名 称：两当县机关事务服务中心

地 址：县直机关业务楼九楼

联系方式：0393-7128299

2. 采购代理机构信息

名 称：甘肃荣都工程咨询有限公司

地 址：甘肃省陇南市武都区东江镇陇城壹号小区10栋2单元1303室

联系方式：13993991095

3. 项目联系方式

项目联系人：雷亚丽

电 话：0393-7128299

投标人须知前附表

序号	内 容
1	<p>1. 项目名称：两当县职业技术培训学校厨房、餐厅、客房用品采购项目（第二包）</p> <p>2. 项目计划及预算金额第二包：厨房、餐厅用品预算金额为：154.504140 万元；</p>
2	<p>供应商资格标准：</p> <p>1. ①. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定； ②. 投标人须在工商行政主管机关登记注册，具有独立承担民事责任能力,具有营业执照副本、税务登记证（国税、地税）副本、组织机构代码证副本（前述法人营业执照、税务登记证、组织机构代码证已三证合一的，则需提供具有统一社会信用代码的营业执照副本）、法定代表人身份证扫描件、被授权人身份证扫描件及法人授权书； ③. 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)记录失信被执行人、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；不处于“中国政府采购”网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的“严重违法失信行为”的方可参加本项目的投标（以招标公告发布之日起至投标截止之日各投标人自行在以上网站查询的结果为准）； ④. 本项目不接受联合体投标。</p> <p>2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）、关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知（财库〔2022〕19号）、符合政府采购《节能产品政府采购清单》、《环境标志产品政府采购清单》优先采购政策、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库【2017】141号）等。</p> <p>3. 本项目的特定资格要求：无</p>
3	<p>投标有效期：自递交投标文件截止时间起算 60 个日历天。</p>
4	<p>投标报价：超过采购最高限价按废标处理。</p>
5	<p>招标预备会：本项目不组织招标预备会</p>
6	<p>投标文件份数：电子版投标。</p> <p>注：纸质版投标文件一份正本，二份副本；整套投标文件电子文件 U 盘一个（开标后三个工作日内邮寄或送到代理公司，地址：甘肃省陇南市武都区泰和丽景 08 号楼 1 单元 1701 室，与上传交易系统投标文件保持一致收件人：谷德云，电话：</p>

	13993991095)。
7	<p>投标文件递交地点： 陇南市公共资源交易中心网络开标直播一厅第3坐席（陇南市行政中心5号楼环保大厦）</p> <p>截止时间:2024年-12-02 下午 15:00</p>
8	<p>开标时间：2024-12-02 下午 15:00</p> <p>地点：陇南市公共资源交易中心网络开标直播一厅第3坐席（陇南市行政中心5号楼环保大厦）</p>
9	履约保证金：不收取
10	公告发布媒体：陇南公共资源交易网、甘肃政府采购网。
11	该项目采用新点不见面网上开标方式：开评标活动通过“新点不见面网上开标大厅”进行。各投标单位在参与投标时，登录陇南市公共资源交易网首页“下载中心”，下载投标文件制作工具“新点投标文件制作软件（陇南版）”，并按照“不见面开评标投标人操作手册”制作固化并上传投标文件；本项目必须使用同一把CA进行所有操作。若在开标时间前没有网上投标（上传投标文件）则视为放弃投标。
12	工期：合同签订后15日历天内
13	中小企业采购预留份额比例：100%
14	<p>投标文件递交及有关事项说明：</p> <p>1、该项目采用新点不见面网上开标方式：开评标活动通过“新点不见面网上开标大厅”进行。各投标单位在参与投标时，登录陇南市公共资源交易网首页“下载中心”，下载投标文件制作工具“新点投标文件制作软件（陇南版）”，并按照“不见面开评标投标人操作手册”制作固化并上传投标文件；本项目必须使用同一把CA进行操作。所有操作若在开标时间前没有网上投标（上传投标文件）则视为放弃投标。正常开标解密时间为30分钟，若在规定时间内投标人未解密则视为自动放弃。</p> <p>2、依据相关法律法规对招投标活动流程的资料存档要求，开标会议结束后，需投标人提供纸质版投标文件正本1份、副本2份、电子版投标文件（U盘：word版各一份）1份（不退还，请投标人于开标后三个工作日内邮寄或送至代理公司）。</p>
15	付款方式：按照合同约定
16	<p>履约验收：</p> <p>(1) 按招标文件要求、合同约定、中标方投标文件进行验收。</p>

	(2) 检验标准：按国家或行业或地方标准验收。
17	评标委员会组成（共 5 人）：其中采购人代表 1 人，陇南市公共资源交易中心政府采购专家库随机抽取专家 4 人。
18	投标保证金：为进一步优化营商环境举措，按照甘财采(2022)16 号甘肃省财政厅关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知，全政府采购项目不再收取投标保证金。
19	<p>落实政府采购政策需满足的资格要求：</p> <p>1. 执行中小企业声明函制度。根据工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部等部委发布的《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），按照本次采购标的所属行业的划型标准，符合条件的中小微企业应按照招标文件格式要求提供《中小企业声明函》，仅需出具《中小企业声明函》即可享受相关扶持政策。投标供应商需对《中小企业声明函》内容的真实性负责，成交供应商享受中小企业扶持政策的，《中小企业声明函》随成交结果一并公开。</p> <p>2. 根据财政部、工业和信息化部发布的《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）和财政部《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19 号）规定，对小型和微型企业产品的投标价格给予 10 %–20%的扣除（本项目给与 10%的扣除），用扣除后的价格参与评审。</p> <p>3. 投标人提供的货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标的，享受中小企业扶持政策。供应商提供的货物既有中小企业制造的货物也有大型企业制造的货物的，不享受中小企业扶持政策。</p> <p>4. 提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业证明文件（原件彩色扫描件）的，视同为小型和微型企业 5. 符合享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位条件且提供《残疾人福利性单位声明函》的，视同为小型和微型企业。</p>
注：	<p>1、招标代理费由中标单位支付。如前后不一致之处，以前附表为准。</p> <p>2、开标前，投标人检查好自己开标设备网络稳定性，如有中途退出等问题，后果自负。</p>

第二篇项目技术规格、数量及质量要求

编 号	设 备名 称	规格尺寸 (mm)	技术参数	数 量	单 位
A汉餐主副 食库					
A01	五层 平板 货架	1600*500*1850	<p>规格：长1600mm（±10mm）*宽500mm（±10mm）*高1850mm（±10mm）</p> <p>1. 采用304不锈钢结构；</p> <p>2. 立柱 φ 38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm；</p> <p>4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个；</p> <p>▲5. GB4806.9-2016食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品, 货架隔板材质不锈钢 06Cr19Ni10；</p> <p>6. 所供产品在4%乙醇煮沸30min，再室温放置24h，</p> <p>铅（Pb）含量≤0.02mg/kg，符合GB4806.9-2016标准；</p> <p>镉（Cd）含量≤0.02mg/kg，符合GB4806.9-2016标准；</p> <p>铬（Cr）含量≤0.02mg/kg，符合GB4806.9-2016标准；</p> <p>砷（As）含量≤0.02mg/kg，符合GB4806.9-2016标准。</p>	1	台

A02	五层平板货架	1800*500*1850	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽500mm（±10mm）*高1850mm（±10mm）</p> <p>1. 采用304不锈钢结构；</p> <p>2. 立柱 ϕ 38mm不锈钢圆管用料厚度\geq1.5mm；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢厚度\geq1.2mm，加筋厚度\geq1.2mm；</p> <p>4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个；</p>	1	台
A03	五层平板货架	1200*500*1850	<p>规格：长1200mm（±10mm）*宽500mm（±10mm）*高1850mm（±10mm）</p> <p>1. 采用304不锈钢结构；</p> <p>2. 立柱 ϕ 38mm不锈钢圆管用料厚度\geq1.5mm；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢厚度\geq1.2mm，加筋厚度\geq1.2mm；</p> <p>4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个；</p>	1	台
A04	五层平板货架	1110*500*1850	<p>规格：长1100mm（±10mm）*宽500mm（±10mm）*高1850mm（±10mm）</p> <p>1. 采用304不锈钢结构；</p> <p>2. 立柱 ϕ 38mm不锈钢圆管用料厚度\geq1.5mm；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢厚度\geq1.2mm，加筋厚度\geq1.2mm；</p> <p>4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个；</p>	2	台
A05	平板车	1000*600*900	<p>规格：长1000mm（±10mm）*宽600mm（±10mm）*高900mm（±10mm）</p> <p>1. 采用304不锈钢板；板材：1.2mm面下层附高密度防火板，并用4*4角铁加固，车把采用冷弯成型$\&38*1.0$mm管并焊接把座加固；脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。具有良好的抗腐蚀性能，不易被一般化学物质侵蚀，能够在潮湿、酸碱等恶劣环境中长期使用。表面</p>	1	台

			光滑，易清洁，不易滋生细菌和污垢，符合食品行业的卫生要求		
B汉餐粗加工					
B01	四层平板货架	1200*500*1550	<p>规格：长1200mm（±10mm）*宽500mm（±10mm）*高1850mm（±10mm）</p> <p>1. 采用304不锈钢结构；</p> <p>2. 立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm；</p> <p>4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个；</p>	1	台
B02	卧式冰箱	1800*800*950	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高950mm（±10mm）</p> <p>1. 制冷：风冷循环；；冷冻雪种：404A环保型雪种，冷藏雪种：R134a环保型雪种。配置自动故障报警提示系统，自动闭门器；配有开门待机(开门后内部制冷风扇停止转动)功能避免冷量加快流失；内部配随意调节天梯层网设计，方便随意调整摆放空间大小。150mm高可调节高强度立柱脚，避免有地面不平影响摆放；配置微电脑温度控制系统，进口压缩机，设备整体成型发泡。*配置提起式制冷机组，整体可提起式方便保养维修，背部配置冷凝水化水盆，自动蒸发冷凝水，无需排水。</p> <p>2. 提起式制冷机组为整合集成型，包括压缩机组、线路组合、冷凝(散热)系统、制冷系</p>	1	台

			<p>统、强制冷风循环系统、自动冷凝水蒸发系统；强制冷风循环系统外壳采用不锈钢制作；强制冷风循环系统配备冲孔进出风口，有效最大化的使冷风于箱体内部循环；机组为一体式抽入式机组，直接插入柜体直接工作；机组预留数据信号线连接温度控制系统，整体方便维修，清洁，紧急故障处理， 高效简易。</p>		
B03	双层工作台	1800*750*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽750mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。 	1	台

B04	双星盆水池	1650*700*800+150	<p>规格：长1650mm（±10mm）*宽700mm（±10mm）*高800mm+150mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢制作； 2. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋； 3. 星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm； 4. 台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚； 5. 水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm； ▲6. GB4806.9-2016食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品, 货架隔板材质不锈钢 06Cr19Ni10； 7. 所供产品在4%乙醇煮沸30min，再室温放置24h， <p>铅（Pb）含量≤0.02mg/kg，符合GB4806.9-2016标准；</p> <p>镉（Cd）含量≤0.02mg/kg，符合GB4806.9-2016标准；</p> <p>砷（As）含量≤0.02mg/kg，符合GB4806.9-2016标准；</p> <p>铬（Cr）含量≤0.02mg/kg，符合GB4806.9-2016标准；</p>	1	台
B05	大单星盆水池	1000*700*800+150	<p>规格：长1000mm（±10mm）*宽700mm（±10mm）*高800mm+150mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢制作； 2. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋； 3. 星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm； 4. 台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不 	2	台

			<p>锈钢子弹脚；</p> <p>5. 水槽底部承受$\geq 100\text{KG}$载荷，其变形量$\leq 0.30\text{mm}$；</p>		
B06	墙柜	2300*450*600	<p>规格：长2300mm（$\pm 10\text{mm}$）*宽450mm（$\pm 10\text{mm}$）*高600mm（$\pm 10\text{mm}$）</p> <p>1. 台面板采用304不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢板做加力筋；</p> <p>2. 柜身采用304不锈钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢板做加力筋；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢板做加力筋；</p> <p>4. 柜门采用304不锈钢厚度$\geq 1.0\text{mm}$，聚氨酯发泡；</p> <p>5. 挂墙吊柜安装方式。</p>	2	米
B07	刨肉机	570*470*550	<p>规格：长 570mm（$\pm 10\text{mm}$）*宽 470mm（$\pm 10\text{mm}$）*高 550mm（$\pm 10\text{mm}$）</p> <p>1. 电压：220V，功率：1.1KW。</p> <p>2. 生产能力：200-300KG/h。</p> <p>3. 切片厚度：3.5-5mm。</p>	1	台

B08	绞切肉机	570*470*870	<p>规格：长 570mm（±10mm）*宽 470mm（±10mm）*高 870mm（±10mm）</p> <p>1. 电压：220V，功率：1.1KW。</p> <p>2. 生产能力：200-300KG/h。</p> <p>3. 切片厚度：3.5-5mm。</p>	1	台
B09	灭蝇灯	490*80*270	<p>规格：长490mm（±10mm）*宽80mm（±10mm）*高 270mm（±10mm）（适合面积30m²-40m²）；</p> <p>1. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网；</p> <p>▲2、产品标志和说明、输入功率和电流、泄漏电流和电气强度、机械强度、电源连接和外部软线、接地措施、电气间隙、爬电距离和固体绝缘、防锈、辐射毒性和类似危险等均符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求》、GB4706.76-2008《家用和类似用途电器的安全 灭虫器的特殊要求》；提供第三方检测机构出具的检测报告佐证本条参数。</p>	1	台

B10	电 热 水 器	80L	1. 外观时尚. 2. 能效等级2级3. 储水容量大于40L4. 额定功率: ≥ 2000 w5. 额定压力: 0. 8MPa6. 热水输出率80%7. 额定电压/频率: 220V/50Hz8.	1	台
C汉餐面点 间					
C0 1	单 星水 池	600*800*800+1 50	规格: 长600mm (± 10 mm) *宽800mm (± 10 mm) *高800mm+150mm (± 10 mm) 1. 整体采用304不锈钢制作; 2. 台面板采用304不锈钢板厚度 ≥ 1.5 mm, 配厚度 ≥ 1.2 mm不锈钢方管做加力筋; 3. 星盆采用304不锈钢板, 厚度 ≥ 1.5 mm; 4. 台脚采用 $\Phi 38$ mm厚度为 ≥ 1.5 mm不锈钢圆通, 横撑 $\Phi 25*1.5$ mm不锈钢圆管, 配可调不锈钢子弹脚; 5. 水槽底部承受 ≥ 100 KG载荷, 其变形量 ≤ 0.30 mm;	1	台

C02	风冷操作台	1800*800*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <p>1. 容积：≥400L； 2. 电压/功率：220V/≥200W；</p> <p>3. 制冷方式：风冷循环制冷,自然化霜； 4. 台面、门板、侧板、内板食品级201材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架2个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏； 5. 在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好；前置出风口，确保散热效果，保证设备性能；▲6. 产品技术要求：产品符合（包括但不限于）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.11-2023电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验；提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告佐证本条参数；▲7. 蒸发器类型：风冷；净容积：≥400L；冷柜间室温度等级不低于H2级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤2.00kwh/24h，提供第三方检测机构出具的能源效率检测报告佐证本条参数；</p>	1	台
-----	-------	--------------	--	---	---

C03	双 通 移 门 荷 台 柜	1800*600*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽600mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 3. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用304不锈钢厚度≥1.0mm，聚氨酯发泡； 5. 配加重可调整脚不少于4个； 	2	台
C04	双 头 猛 火 灶	800*600*250	<p>规格：长800mm（±10mm）*宽600mm（±10mm）*高250mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1. 台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm。 2. 天然气/液化气通用 	1	台
C05	双 层 木 案 工 作 台	1800*800*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面台面是银杏木板，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。 	1	台
C06	定 做 异 型 高 低 工 作 台	1800*800*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆 	1	台

			通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。		
C07	单门 发酵箱	500*710*1740	<p>规格：长500mm（±10mm）*宽710mm（±10mm）*高1740mm（±10mm）</p> <p>1. 带玻璃门，双层钢化玻璃，环保发泡技术。</p> <p>2. 采用鼓风机热风循环设计，使箱体内部温度与湿度均匀一致。</p> <p>3. 全自动微电脑触摸式控制面板，数字显示精确反映发酵箱内温度、温度有计时功能。4. 箱体内采用全不锈钢制作，耐高温耐腐蚀，不易变形，选用先进的全自动发酵系统分别控制温、湿度。5. 醒发方式：蒸汽式。6. 温度湿度范围：+38℃～50℃。7. 容量：32 盘。</p>	1	台
C08	立式 电饼铛	640*830*820	<p>规格：长 640mm（±10mm）*宽 830mm（±10mm）*高 820mm（±10mm）</p> <p>1. 铸管铝铛，双温双控；2. 不锈钢外壳，做工精细；3. 温度范围：≥0～300℃；4. 限制温度：≥350℃±20℃超温保护；5. 功率：≥380V/5KW；</p> <p>6. 产品为食品接触产品，其铛盘为铝合金1050材质，符合GB4806.1-2016, GB4806.9-2016标准要求。</p>	1	台

C09	三层 烤箱	1270*1070*1940	<p>规格：长 1270mm（±10mm）*宽 1070mm（±10mm）*高 1940mm（±10mm）</p> <p>1. 三层六盘烤箱采用多功能触控电脑版 IC 芯片控制，每层独立操作，实现多种类面包同时烘烤。2. 双层钢化玻璃门，耐高温，清晰观察烤箱内部烘烤情况。</p> <p>3. 内膛板材304不锈钢≥1.5mm，炉体外表板材340不锈钢≥1.2mm。</p> <p>4. 整机采用 304 不锈钢板材制作，炉膛内壁采用≥1.5厚304不锈钢板制作</p>	1	台
C10	立 式 电 炸 炉	1000*500*800	<p>规格：长400mm（±10mm）*宽900mm（±10mm）*高935mm（±10mm）电压功率： 380V/12KW≤</p> <p>1, 壳体全部采用304全不锈钢油磨拉丝板材质，台面厚度≥1.5MM，侧板厚度≥1.2MM；2, 台面板拉伸一体成型，无缝焊接，圆角设计，外形独特流线型外观，做工精细；3, 304材质一体式拉伸缸体，前后式倾角圆弧过渡，食物残渣易清理。缸体深度高，大功率知名品牌加热管，热量大，煮食物效果明显，独特式喷流设计，操作简单；4, 外置式方篮把手，免烫伤，设备注水功能，左右搭配最新款旋钮控制开关，自由调节，简单方便，下柜内凹拉伸式柜门，经久耐用美观大气；5, 机角配有6寸不锈钢可调脚，可调范围正负25可调，随现场高矮调节。</p>	1	台

C11	油 烟 净 化 一 体 机 带 新 风	2600*1300*930	<p>规格：长2600mm（±10mm）*宽1300mm（±10mm）*高930mm（±10mm）；1、外壳及电场材质均采用优质304不锈钢板材制作。2、数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备LED显示，验收时演示其显示功能。3、电源功率大小，输出电压均可手动调节，验收时演示其功能。4、为方便清洗，电场采用大间距不锈钢板式结构，极板间距≥22mm</p> <p>5、一级净化为不锈钢蜂窝细密过滤网板，二级净化为静电式油烟净化器，三级净化为UV光解催化。达到低空排放标准▲6：所投产品符合GB 18483-2001及HJ/T 62-2001标准，控制箱接地电阻≤0.2Ω，设备本体漏风率≤1.4%，两极板间绝缘电阻≥790MΩ，高压电源符合CCAEP1-RG-Q-041要求，电场材质为430不锈钢，极板厚度≥0.5mm，极板间距≥22mm，单个电源功率≥780W，输出电压≥14KV，且电源生产厂家与一体机生产厂家一致（提供中环协认证中心认定检测机构出具的带CMA标识的检测报告，并附带报告编号国家认监委官方网站截图查询）▲7：所投产品电极材质为430不锈钢：依据GB/T10125-2021&GB/T6461-2002做乙酸盐雾（AASS）测试，测试时间≥100h，覆盖层破坏类型的分类的测试结果为A，依据GB/ T19745-2005《人造低浓度污染气氛中的腐蚀试验》方法C，持续时间≥48小时，试验后，试品未出现腐蚀。（提供带有 CMA 标识的检验报告，并附带报告编号国家认监委官方网站截图查询）▲8：所投产品整机符合GB/T20626.1-2017《特殊环境条件 高原电工电子产品 第1部分：通用技术要求》及GB/T 2423.21-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验 M：低气压》，严酷等级：≥2000m，空气温度最高：35.0℃，试验持续时间：≥2h。试验期间，试品可靠工作试后，试品外观完好，绝缘子材质为聚四氟乙烯，依据 GB/T1033.1-2008 标准，测试密度平均值≥2.1/g/cm³；依据 GB/T2411-2008 测试邵氏硬度（硬度类型 Shore-D）结果：≥58。（提供带有 CMA 标识的检验报告，并附带报告编号国家认监委官方网站截图查询）</p>	2.6	平方
C12	烟管	800*600*1000	采用优质不锈钢304制作；厚度为1.0mm 不锈钢	200	平方

C13	法兰	800*600	采用优质不锈钢5*5制作	100	对
C14	灭蝇灯	490*80*270	<p>规格：长490mm（±10mm）*宽80mm（±10mm）*高270mm（±10mm）（适合面积30m²-40m²）；</p> <p>1. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，不锈钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网；</p>	1	台
D汉餐主厨房					
D01	双星水池	1200*600*800+150	<p>规格：长1200mm（±10mm）*宽600mm（±10mm）*高800mm+150mm（±10mm）</p> <p>1. 整体采用304不锈钢制作；</p> <p>2. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋；</p> <p>3. 星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm；</p> <p>4. 台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚；</p> <p>5. 水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm；</p>	1	台

D02	和面机	760*480*960	<p>规格：长 760mm（±10mm）*宽 480mm（±10mm）*高 960mm（±10mm）；</p> <p>1. 外观不锈钢板材折弯而成。2. 按键为整体 ABS 铸造成型。3. 电子显示屏，面板带有时间设置，和面随时可调时间长短。4. 翻斗 T 杠有加强筋焊接，不锈钢铸造，两端内为 304 不锈钢轴套。5. 电器件. 带轮传动过载保护。6. 外加减速机传动，配掀盖停机保护功能。7. 功率：380V/≤1.5KW。8. 容积：≥25KG。</p>	1	台
D03	75 型压面机	1200*510*1310	<p>规格：长 1200mm（±10mm）*宽 510mm（±10mm）*高 1310mm（±10mm）</p> <p>1. 面片宽度：≥260mm。2. 面片厚度：0.5-5mm。3. 面条宽度：2.0mm/3.5mm。</p> <p>4. 轧辊转速：≥40r/min。5. 工作效率：≥60kg/h。6. 配用电机：380v/≤1.5kw。</p> <p>7. 外观：全机采用食品级 304 不锈钢封板。8. 传动：采用全新传动模式。</p> <p>9. 外购件：采用纯铜芯高效电机，电气设备、轴承、三角带等。10. 出面厚度：采用圆手柄调节面片厚度，根据需要可以调节。</p> <p>11. 刀具：配有元条刀、方条刀、削面刀等不同规格的刀具，可制作饺子皮、馄饨皮，也可代替人工揉面。</p>	1	台
D04	B30 搅拌机	415*530*750	<p>规格：长 415mm（±10mm）*宽 530mm（±10mm）*高 750mm（±10mm）</p> <p>1. 料桶容积 50L。</p> <p>2. 搅拌转速 210/107r/min。</p> <p>3. 最大和面量≥40kg。</p> <p>4. 钩转速：135/270rpm，缸转速：17.8/17.8rpm。</p> <p>5. 额定输入功率 6.3kw。</p>	1	台

			6. 额定电压 380V3~。		
D05	双 通 移 门 荷 台 柜	1800*800*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 3. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用304不锈钢厚度≥1.0mm，聚氨酯发泡； 5. 配加重可调整脚不少于4个； 	2	台
D06	双 通 移 门 荷 台 柜	1500*800*800	<p>规格：长1500mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 3. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用304不锈钢厚度≥1.0mm，聚氨酯发泡； 5. 配加重可调整脚不少于4个； 	1	台

D07	双 层 工 作 台	1800*800*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽750mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。 	2	台
D08	双 层 工 作 台	1500*800*800	<p>规格：长1500mm（±10mm）*宽750mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。 	1	台
D09	风 冷 操 作 台	1800*800*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 容积：≥400L； 2. 电压/功率：220V/≥200W； 3. 制冷方式：风冷循环制冷，自然化霜； 4. 台面、门板、侧板、内板食品级201材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架2个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏； 5. 在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好；前置出风口，确保散热效果，保证设备性能； 	2	台

			<p>6. 产品技术要求：产品符合（包括但不限于）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017 电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.11-2023电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验；</p> <p>7. 蒸发器类型：风冷；净容积：$\geq 400\text{L}$；冷柜间室温度等级不低于H2级（$+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$）标准下，总能量消耗：$\leq 2.00\text{kwh}/24\text{h}$；</p>		
--	--	--	--	--	--

D10	六门风冷冰箱	1800*760*2000	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽760mm（±10mm）*高2000mm（±10mm）</p> <p>1. 容积：≥1100L；</p> <p>2. 电压/功率：220V/≤1000W；</p> <p>3. 门板、侧板、内板食品级201材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架9个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>4. 在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好；</p> <p>5. 产品符合GB/T 2423.3-2016《环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab：恒定湿热试验》、GB/T 2423.17-2008《电工电子产品环境试验 第2部分试验方法 试验Ka盐雾》标准的要求；</p> <p>▲6. 蒸发器类型：风冷；净容积：≥1100L；带融霜加热；带防凝露加热；双机双温，冷冻室温度等级不低于L3级（-12℃~-15℃）、冷藏室温度等级不低于H2级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤6.00kwh/24h，提供第三方检测机构出具的能源效率检测报告佐证本条参数；</p>	2	台
-----	--------	---------------	--	---	---

D11	四门风冷冰箱	1200*760*2000	<p>规格：长1200mm（±10mm）*宽760mm（±10mm）*高2000mm（±10mm）</p> <p>1. 容积：≥760L；</p> <p>2. 电压/功率：220V/功率：≥660W；</p> <p>3. 门板、侧板、内板食品级201材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架6个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>4. 在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好；</p> <p>▲5. 产品技术要求：产品符合（包括但不限于）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌（冲击）抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.11-2023电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验；提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告佐证本条参数；</p> <p>▲6. 蒸发器类型：风冷；净容积：≥760L；带融霜加热；双机双温，冷冻室温度等级不低于L3级（-12℃~-15℃）、冷藏室温度等级不低于H2级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤6.00kwh/24h，提供能源效率检测报告佐证参数；</p>	1	台
D1	饮	530*440*1550	规格：长 530mm（±10mm）*宽 440mm	1	台

2	水机		<p>(±10mm)*高 1550mm (±10mm) 1、功率：2KW 电源：220V，50Hz；</p> <p>2、触摸开关出水， 2个龙头,1开水1纯水，水胆容量：≥20升；</p> <p>供水量：开水≥30L/H，纯水≥70L/H。</p> <p>3、外形尺寸 (mm)：530x 440x 1550 (正负偏差2%)</p> <p>4、过滤配置：PP棉+活性炭棒+活性炭棒+RO400G反渗透膜，配置4G压力桶。具有滤芯防伪查询系统，保证产品溯源，防止假冒伪劣；具有滤芯寿命管理系统，确保水质卫生、甘甜。</p> <p>5、产品材质：水槽采用304不锈钢，厚度≥1.0mm；门板采用304不锈钢，厚度≥0.8mm；水胆采用304不锈钢，厚度≥1.0mm；</p> <p>6、采用步进式加热技术，逐层加热逐层补水，进水时由进水电磁阀控制，冷热水分离一次沸腾，避免混合水和千沸水，确保用水卫生和减少能源浪费。</p> <p>7、采用5V微电压无腐蚀电极，避免了电极腐蚀问题。</p> <p>8、设有大屏液晶显示屏，显示包含但不限于以下内容：滤芯寿命、温度、时间、开水器运行技术参数、故障代码或中文报警显示；</p> <p>9、自动开水安全消毒技术，自动排放隔夜水功能，保证水质新鲜；当饮水机放置时间较长时，可即时进行消毒。</p> <p>10、开水器采用六面体发泡保温，箱体不烫手；比传统开水器省电50%以上，可提供节能检测报告。</p>		
---	----	--	--	--	--

			<p>11、▲产品具有有效期内的涉及饮用水卫生安全产品卫生许可批件；</p> <p>出水水质符合CJ94-2005《饮用净水水质标准》，可提供第三方检测机构出具的出水检测报告；</p>		
D13	洗地龙头	15M	<p>304#外壳圆形敞开款，管长10M管径16.5,内孔9.5mm蓝色光面耐磨橡胶钢丝液压管，304#接头连接水枪360度活动多角度冲洗，水枪后把手控制，水嘴转动可调出水形状，配有挂钩水枪可挂置墙体</p>	1	台
D14	节能三门海鲜一体蒸柜	1200*880*1850	<p>规格：长 1200mm（±10mm）*宽880mm（±10mm）*高 1850mm（±10mm）</p> <p>1、台面：304-1.5mm不锈钢</p> <p>2、炉身：上炉身/内胆壳体1.2mm不锈钢板，下炉身围板1.0mm</p> <p>3、炉架：国标40×40×4mm角钢</p> <p>4、气阀：新款拉杆式</p> <p>5、炉头：双拼炉排</p> <p>6、炉脚：可调不锈钢子弹脚</p> <p>7、燃烧室：引射式微孔燃烧器</p> <p>8、额定热量：38KW</p> <p>9. 一键式启动自动化全预混封用式纤维燃烧，防干烧技术，漏气熄火保护功能，微电脑cpu智能控制器自动调节火力天小智能台</p> <p>检保护</p> <p>▲1. 燃气蒸箱具有通过GB35848-2018、GB30531-2014标准、产品带有熄火保护装置、运行噪音低于69db(A)的检测报告。4.</p>	1	台

			<p>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/T187-2013,能效等级为1级的检测报告。</p> <p>5. 具有符合GB30531-2014和CJ/T451-2014标准的中国环保产品认证证书。6. 具有符合GB30531-2014标准的中国节能产品认证证书。</p>		
D15	调料车	500*600*800	<p>规格：长500mm（±10mm）*宽600mm（±10mm）*高800m（±10mm）</p> <p>1. 整体采用304不锈钢制作, 车身板厚度为≥1.2mm, 配四个万向静音轮, 其中两个万向带紧锁装置, 脚轮的材质为耐磨. 静音. 耐油的橡胶制品, 带刹车。</p>	2	台

D16	双头矮汤炉	1200*800*600+450	<p>规格：长1200mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高600mm+450mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢拉丝板； 2. 炉面板. 边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板； 3. 炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板, 炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机； 4. 炉身采用≥1.2mm厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5. 炉体骨架采用40mm*40mm*4mm角铁，炉脚采用Φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚； 6. 配电子点火开关装置，带熄火保护装置； 7. 安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管； 8. 配不锈钢加重调整脚不少于4个 	1	台
D17	六头煲仔炉	800*800*800+150	<p>规格：长800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm+150mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢拉丝板； 2. 炉面板. 边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板； 3. 炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板, 炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机； 4. 炉身采用≥1.2mm厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板； 5. 炉体骨架采用40mm*40mm*4mm角铁，炉脚采用Φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚； 6. 配电子点火开关装置，带熄火保护装置； 7. 安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管； 8. 配不锈钢加重调整脚不少于4个 	1	台

D18	炉拼台	500*1100*800+450	<p>规格：长500mm（±10mm）*宽1100mm（±10mm）*高800mm+450mm（±10mm）</p> <p>1. 整体采用304不锈钢制作；</p> <p>2. 台面采用304不锈钢板厚≥1.5mm；</p> <p>3. 前面板与灶台面一致。</p>	3	台
D19	双头双尾小炒灶	2000*1000*800+450	<p>规格：长2000mm（±10mm）*宽1000mm（±10mm）*高800mm+450mm（±10mm）</p> <p>1. 整体采用304不锈钢拉丝板；2. 炉面板. 边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板；3. 炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板，炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机；4. 炉身采用≥1.2mm厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板；5. 炉体骨架采用40mm*40mm*4mm角铁，炉脚采用Φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚；6. 配电子点火开关装置，带熄火保护装置；7. 安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管；8. 含配套加厚炒锅；9. 配不锈钢加重调整脚不少于4个；10. 装在燃具外壳上的电源开关应采取防水措施，安装部位防护等级应不低于IPX4；11. 进水管与外部供水管应采用管螺纹连接，螺纹应符合 GB/T 7306 和 GB/T 7307 的规定；12. 控制器应符合以下要求:a) 机械旋钮控制流量的装置，应设计成逆时针方向打开；b) 有多个控制装置旋钮时，应能清楚区分；c) 旋塞控制装置应符合 CJ/T 393 的规定；d) 间接控制装置旋钮(触摸式、气动式、压力式)，应能不借助工具即可进行方便调节。装置旋钮设置应明显，在一个简单手控动作后1s内切断燃气供应；e) 触摸式控制装置，应保证由两个有区别的手控动作来完成对第一个燃烧器进行起始点火程序。13. 关闭装置应符合以下要求:a) 关闭装置的操作可以是手动或自动控制，不应使用针形阀；b) 手动关闭装置应符合 CJ/T 180 的规定；自动关闭装置应符合 CJ/T 346 的规定。主燃气通路串联的自动阀，至少一个阀门应是级，另一个可以是D或J级；(d) 直接点燃主燃烧器时，应保证先点火后开阀；▲14. 熄火保护装置应符合以下要求:a) 熄火保护装置的火焰探测器可使用在常明火上，常明火供气阀门与主火燃烧器供气阀门应为关联式设计，在常明火未点燃时，主火燃烧器不应接通燃气；b) 在常明火熄灭</p>	2	台

			<p>时，应同步关闭常明火和主火燃烧器供气阀门。自动燃烧器控制系统应符合以下要求:a)自动燃烧器控制系统应符合 CJ/T 421 的规定;b)自动燃烧器控制系统在点火不成功时，应再点火或再启动或关机;c)再点火或再启动过程中，在点火安全时间结束后，主燃烧器仍未点燃时，控制系统应停止工作;d)自动燃烧器控制系统应具有外部故障开机自检和运行自检功能;15. 所供产品符合食品接触产品安全认证，产品标准和技术要求GB 4806.9-2016;16. 所供产品符合CQC产品认证证书，产品标准和技术要求GB35848-2018;7. 所供产品具有中国环保认证的产品认证证书，产品标准和技术要求符合GB30531-2014; CJ/T451-2014;18. 所供产品具有产品中国节能认证证书，产品标准和技术要求符合GB 30531-2014标准;19. 所供产品符合GB 30531-2014和相关产品标准CJ/T28-2013的要求,其能效等级为1级。</p>		
D20	不 锈 钢 墙 板	10000*1200	<p>规格：长10000mm（±10mm）*宽1200mm（±10mm）</p> <p>1. 整体采用304不锈钢拉丝板厚度1.2mm;</p>	20	平方
D21	吊 柜	5100*400*650	<p>规格：长2300mm（±10mm）*宽450mm（±10mm）*高600mm（±10mm）</p> <p>1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p> <p>2. 柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p> <p>4. 柜门采用304不锈钢厚度≥1.0mm，聚氨酯发泡；</p> <p>5. 挂墙吊柜安装方式。</p>	5.1	米

D22	24 盘 蒸 饭 柜	1400*650*1700	<p>规格：长1400mm（±10mm）*宽650mm（±10mm）*高1700mm（±10mm）</p> <p>每层独立控制,具备自动供水功能的不锈钢箱一套和自动蒸汽过压释放系统电压功率： 380V/12KW+12KW≤。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 蒸箱前框磨砂采用304不锈钢板厚度≥1.5mm； 2. 内胆为304不锈钢厚度≥1.5mm； 3. 前面板采用304不锈钢厚度≥1.2mm； 4. 侧板采用304不锈钢厚度≥1.0mm； 5. 蒸箱屉托条采用304不锈钢厚度≥2.0mm； 6. 密封条采用镶入式硅胶密封条，方便拆卸更换； 7. 蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式； 8. 下箱骨架采用40mm*40mm*4mm国标角钢； 9. 输入功率和电流，工作温度下的泄漏电流和电气强度，稳定性和机械危险，机械强度，电源连接和外部软线，外部导线用接线端子，接地措施，均符合《GB 4706.1-2005GB4706.34-2008》要求。 	1	台
-----	------------------	---------------	--	---	---

D23	方 形 煮 面 炉	1200*750*800	<p>规格：长 1200mm（±10mm）*宽 750mm（±10mm）*高 800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 功率：6KW/380V。 2. 所有产品面板采用优质 304 不锈钢板，国标厚度为 1.5mm，侧板、背板、底板采用优质不锈钢板，厚度为 1.0mm。 3. 超温保护，缺水提示，自动检测；锅底精准控温，杜绝糊底。 4. 程序控制数据传输使用 32 位模式处理。 5. 控制核心采用双核嵌入式处理，运用识字量运算控制，AI 智能调节算法，真正实现对功率、频率、温度零等待的数字化控制。 6. 锁功率技术实时跟踪输入系统电源、电压、电流、相位、频率等参数，系统输入电压起伏变化时不影响机芯输出功率。 7. 散热灌封防水处理，机芯核心部件采用不同导热特殊材料灌封，保证机芯散热时又能达到防水效果。 8. 变频散热处理，系统采用传感器，同步感应追踪多路工作点温度，采用变频送风技术，增加散热系统使用寿命，有效防止散热系统堵塞 9. 通讯数字接口，数字接口可以连接通讯模块，配合管理软件实现远程控制。 10. 主机采用不锈钢壳体、激光切割工艺，针对厨房油类潮湿环境而设计，防止主机老化腐蚀。 11. 电磁设备点阵 LED 显示技术、中文提示信息、系统故障自动检测报警功能。 12. 防尘防水达到国标要求。 	1	台
-----	-----------------	--------------	---	---	---

D24	油 烟 净 化 一 体 机	2200*1300*930	<p>规格：长2200mm（±10mm）*宽1300mm（±10mm）*高930mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、外壳及电场材质均采用优质304不锈钢板材料制作。 2、数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备LED显示，验收时演示其显示功能。 3、电源功率大小，输出电压均可手动调节，验收时演示其功能。 4、为方便清洗，电场采用大间距不锈钢板式结构，极板间距≥22mm 5、一级净化为不锈钢蜂窝细密过滤网板，二级净化为静电式油烟净化器，三级净化为UV光解催化。达到低空排放标准 	7.92	平方
D25	油 烟 净 化 一 体 机	2000*1300*930	<p>规格：长2000mm（±10mm）*宽1300mm（±10mm）*高930mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、外壳及电场材质均采用优质304不锈钢板材料制作。 2、数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备LED显示，验收时演示其显示功能。 3、电源功率大小，输出电压均可手动调节，验收时演示其功能。 4、为方便清洗，电场采用大间距不锈钢板式结构，极板间距≥22mm 5、一级净化为不锈钢蜂窝细密过滤网板，二级净化为静电式油烟净化器，三级净化为UV光解催化。达到低空排放标准 	7.2	平方

D26	双层工作台	400*900*800	<p>规格：长400mm（±10mm）*宽900mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。 	1	台
D27	灭蝇灯	490*80*270	<p>规格：长490mm（±10mm）*宽80mm（±10mm）*高270mm（±10mm）（适合面积30m²-40m²）；</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网； 	3	台
E汉餐凉菜间					
E01	油烟净化一体机	1500*1300*930	<p>规格：长1500mm（±10mm）*宽1300mm（±10mm）*高930mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、外壳及电场材质均采用优质304不锈钢板制作。 2、数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备LED显示，验收时演示其显示功能。 3、电源功率大小，输出电压均可手动调节，验收时演示其功能。 4、为方便清洗，电场采用大间距不锈钢板式结构，极板间距≥22mm 5、一级净化为不锈钢蜂窝细密过滤网板， 	1	台

			二级净化为静电式油烟净化器，三级净化为UV光解催化。达到低空排放标准		
E02	调料车	500*600*800	规格：长500mm（±10mm）*宽600mm（±10mm）*高800mm（±10mm） 1. 整体采用304不锈钢制作，车身板厚度为≥1.2mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品，带刹车。	1	台
E03	单星水池	600*600*800+150	规格：长600mm（±10mm）*宽600mm（±10mm）*高800mm+150mm（±10mm） 1. 整体采用304不锈钢制作； 2. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋； 3. 星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm； 4. 台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚； 5. 水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm；	1	台
E04	四层菜架	1950*500*1500	规格：长1950mm（±10mm）*宽500mm（±10mm）*高1500mm（±10mm） 1. 采用304不锈钢结构； 2. 立柱Φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm； 3. 层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm； 4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个；	1	台
E05	风冷操作	1800*800*800	规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）	1	台

台			<p>1. 容积：≥400L；</p> <p>2. 电压/功率：220V/≥200W；</p> <p>3. 制冷方式：风冷循环制冷,自然化霜；</p> <p>4. 台面、门板、侧板、内板食品级201材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架2个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>5. 在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好；前置出风口，确保散热效果，保证设备性能；</p> <p>6. 产品技术要求：产品符合（包括但不限于）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017 电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.11-2023电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验；</p> <p>7. 蒸发器类型：风冷；净容积：≥400L；冷柜间室温度等级不低于H2级（+10℃～-1℃）标准下，总能量消耗：≤</p>		
---	--	--	---	--	--

			2.00kwh/24h;		
E06	单通移门柜台	1800*800*800	规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm） 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 3. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用304不锈钢厚度≥1.0mm，聚氨酯发泡； 5. 配加重可调整脚不少于4个；	1	台
E07	双层工作台	2000*800*800	规格：长2000mm（±10mm）*宽900mm（±10mm）*高800mm（±10mm） 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。	1	台
E08	四门风冷冰箱	1200*760*2000	规格：长1200mm（±10mm）*宽760mm（±10mm）*高2000mm（±10mm） 1. 容积：≥760L；2. 电压/功率：220V/功率：≥660W；3. 门板、侧板、内板食品级201材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架6个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；4. 在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好；	1	台

			<p>5. 产品技术要求：产品符合（包括但不限于）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017 电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.11-2023电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验；6. 蒸发器类型：风冷；净容积：$\geq 760\text{L}$；带融霜加热；双机双温，冷冻室温度等级不低于L3级（$-12^{\circ}\text{C}\sim-15^{\circ}\text{C}$）、冷藏室温度等级不低于H2级（$+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$）标准下，总能量消耗：$\leq 6.00\text{kwh}/24\text{h}$；</p>		
E09	单星水池	500*800*800+150	<p>规格：长500mm（$\pm 10\text{mm}$）*宽800mm（$\pm 10\text{mm}$）*高800mm+150mm（$\pm 10\text{mm}$）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢制作； 2. 台面板采用304不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢方管做加力筋； 3. 星盆采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.5\text{mm}$； 4. 台脚采用$\Phi 38\text{mm}$厚度为$\geq 1.5\text{mm}$不锈钢圆通，横撑$\Phi 25*1.5\text{mm}$不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚； 5. 水槽底部承受$\geq 100\text{KG}$载荷，其变形量$\leq 0.30\text{mm}$； 	1	台

E10	玻 璃 门 墙 柜	2000*400*600	<p>规格：长2000mm（±10mm）*宽400mm（±10mm）*高600mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 3. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用304不锈钢厚度≥1.0mm，聚氨酯发泡； 5. 挂墙吊柜安装方式。 	2	米
E11	制 冰 机	760*860*1510	<p>规格：长760mm（±10mm）*宽860mm（±10mm）*高1510mm（±10mm）</p> <p>1. 技术参数：</p> <ol style="list-style-type: none"> （1）冰块形状： 方块冰或半块冰； （2）制冰量 206 公斤/24 小时，储冰 132kg； （3）功率 1150W/220V； （4）节省维护时间， 降低维护成本， 内置净化排水功能，冰块更卫生， 更美观； （5）冷却冷凝器的空气由前面板吸入， 前面板排出， 适合柜台式安装； （6）储冰箱内胆采用聚乙烯整体滚塑加工成型， 无缝， 保温性能好； （7）制冰机的夹层采用无氟聚氨酯发泡工艺， 具有优良绝热性； （8）采用电脑板控制系统， 缩短制冰时间， 节水节电， 提高机器可靠性稳定性； （9）储冰箱的门易开关， 可向上移动并停放在顶部， 节省空间。 	1	台

E12	紫 外 线 消 毒 灯	490*80*270	<p>规格：长490mm（±10mm）*宽80mm（±10mm）*高270mm（适合面积30m²-40m²）；</p> <p>1、一体化顶盖设计，全铝合金框体；可承受电压在200V-240V范围变动，稳定性更好；封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；灯管寿命可达8000小时；</p> <p>2、紫外线和臭氧双重杀菌，可有效杀灭光线照射不到的地方，可以快速氧化分解异味的化学物质，除异味，除甲醛等，更好的净化空气；</p>	1	台
E13	灭 蝇 灯	490*80*270	<p>规格：长490mm（±10mm）*宽80mm（±10mm）*高270mm（±10mm）（适合面积30m²-40m²）；</p> <p>1. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网；</p>	1	台
F汉餐洗消间					
F01	收 餐 工 作 台	700*700*800+1 50	<p>规格：长700mm（±10mm）*宽700mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <p>1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑；</p> <p>2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑；</p> <p>3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。</p>	1	台

F02	大单星盆水池	1000*700*800+ 150	<p>规格：长1000mm（±10mm）*宽700mm（±10mm）*高800mm+150mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢制作； 2. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋； 3. 星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm； 4. 台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚； 5. 水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm； 	1	台
F03	双星工作台（右星）	1620*700*800+ 150	<p>规格：长1620mm（±10mm）*宽700mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。 3. 左侧为工作台，右侧为单星水池 	1	台
F04	热风循环高温餐具消毒柜	1310*650*1970	<p>规格：长1310mm（±10mm）*宽650mm（±10mm）*高1970mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、双门，全不锈钢外壳，整体发泡；容积：≥800L，功率：≥3000W；无指纹哑拉丝全无磁不锈钢箱体；加深加粗全无磁导轨式四层快餐盘专用层架；隐藏式发热体，热风循环，保证柜体内部温度均匀，精确控温，防止过热或者过压；子弹头柜脚；带独立温度显示器； ▲2、电热方式高温消毒，120℃以上保持时间≥15分钟，柜内最高温度可达145℃以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值>5，对 	4	台

			<p>脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值>4.5,是合格的二星级消毒柜;符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》、《消毒技术规范》2002年版的相关要求;提供第三方检测机构出具的检验报告佐证本条参数;</p> <p>▲3、产品符合(包括但不限于)GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.11-2023电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验;提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告佐证参数;</p> <p>▲4、符合《国家卫生健康委办公厅关于全国消毒产品网上备案信息服务平台上线的通知》(国卫办监督函〔2018〕864号)要求,提供消毒产品卫生安全评价报告、备案查询截图佐证;</p>		
F05	四门碗柜	780*500*1550	<p>规格:长780mm(±10mm)*宽500mm(±10mm)*高1550mm(±10mm)用料:1.304不锈钢板;板材:柜外壳1.2mm,门外壳1.2mm,柜通架38*1.0mm,子弹脚C38mm,柜内活动层板1.0mm;柜结构:上下柜体独立,中层为活动可调层板。</p>	1	台

F06	玻璃 门墙 柜	2600*400*600	<p>规格：长2600mm（±10mm）*宽400mm（±10mm）*高600mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 3. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用304不锈钢厚度≥1.0mm，聚氨酯发泡； 5. 挂墙吊柜安装方式。 	2 .6	米
F07	饮 水 机	530*440*1550	<p>规格：长 530mm（±10mm）*宽 440mm（±10mm）*高 1550mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、功率：2KW 电源：220V，50Hz； 2、触摸开关出水， 2个龙头,1开水1纯水，水胆容量：≥20升； 供水量：开水≥30L/H，纯水≥70L/H。 3、外形尺寸（mm）：530x 440x 1550（正负偏差2%） 4、过滤配置：PP棉+活性炭棒+活性炭棒+RO400G反渗透膜，配置4G压力桶。具有滤芯防伪查询系统，保证产品溯源，防止假冒伪劣；具有滤芯寿命管理系统，确保水质卫生、甘甜。 5、产品材质：水槽采用304不锈钢，厚度≥1.0mm；门板采用304不锈钢，厚度≥0.8mm；水胆采用304不锈钢，厚度≥1.0mm； 6、采用步进式加热技术，逐层加热逐层补水，进水时由进水电磁阀控制，冷热水分离一次沸腾，避免混合水和千沸水，确保用水卫生和减少能源浪费。 	1	台

			<p>7、采用5V微电压无腐蚀电极，避免了电极腐蚀问题。</p> <p>8、设有大屏液晶显示屏，显示包括但不限于以下内容：滤芯寿命、温度、时间、开水器运行技术参数、故障代码或中文报警显示；</p> <p>9、自动开水安全消毒技术，自动排放隔夜水功能，保证水质新鲜；当饮水机放置时间较长时，可即时进行消毒。</p> <p>10、开水器采用六面体发泡保温，箱体不烫手；比传统开水器省电50%以上，可提供节能检测报告。</p> <p>11、产品具有有效期内的涉及饮用水卫生安全产品卫生许可批件；</p> <p>12、出水水质符合CJ94-2005《饮用净水水质标准》，可提供第三方检测机构出具的出水检测报告；</p>		
F08	油水分离器	600*300*300	<p>规格：长 600mm（±10mm）*宽 300mm（±10mm）*高300mm（±10mm）</p> <p>1. 内胆采用食品级 SUS316 不锈钢制造。</p> <p>2. 30mm 高密度聚氨酯保温技术，表面接近常温，环保节能。</p>	1	台
F09	灭蝇灯	490*80*270	<p>规格：长490mm（±10mm）*宽80mm（±10mm）*高 270mm（±10mm）（适合面积30m²-40m²）；</p> <p>1. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，不锈钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；</p>	1	台

			标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网；		
G清餐主副食库					
G01	五层平板货架	1600*500*1800	<p>规格：长1600mm（±10mm）*宽500mm（±10mm）*高1800mm（±10mm）</p> <p>1. 采用304不锈钢结构；</p> <p>2. 立柱 ϕ 38mm不锈钢圆管用料厚度\geq1.5mm；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢厚度\geq1.2mm，加筋厚度\geq1.2mm；</p> <p>4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个；</p>	1	台
G02	五层平板货架	1800*500*1800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽500mm（±10mm）*高1800mm（±10mm）</p> <p>1. 采用304不锈钢结构；</p> <p>2. 立柱 ϕ 38mm不锈钢圆管用料厚度\geq1.5mm；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢厚度\geq1.2mm，加筋厚度\geq1.2mm；</p> <p>4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个；</p>	1	台

G03	五层 平板 货架	1200*500*1800	<p>规格：长1200mm（±10mm）*宽500mm（±10mm）*高1800mm（±10mm）</p> <p>1. 采用304不锈钢结构；</p> <p>2. 立柱 φ 38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm；</p> <p>4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个；</p>	1	台
G04	五层 平板 货架	1100*500*1800	<p>规格：长1100mm（±10mm）*宽500mm（±10mm）*高1800mm（±10mm）</p> <p>1. 采用304不锈钢结构；</p> <p>2. 立柱 φ 38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm；</p> <p>4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个；</p>	2	台
H清餐粗加工					
H1	四层 平板 货架	1200*500*1550	<p>规格：长1200mm（±10mm）*宽500mm（±10mm）*高1550mm（±10mm）</p> <p>1. 采用304不锈钢结构；</p> <p>2. 立柱 φ 38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm；</p> <p>4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个；</p>	1	台

H2	卧 式 冰箱	1800*800*950	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高950mm（±10mm）</p> <p>1. 制冷：风冷循环； ;冷冻雪种：404A环保型雪种，冷藏雪种：R134a环保型雪种。配置自动故障报警提示系统，自动闭门器；配有开门待机(开门后内部制冷风扇停止转动)功能避免冷量加快流失；内部配随意调节天梯层网设计，方便随意调整摆放空间大小。150mm高可调节高强度立柱脚，避免有地面不平影响摆放；配置微电脑温度控制系统，进口压缩机，设备整体成型发泡。*配置提起式制冷机组，整体可提起式方便保养维修，背部配置冷凝水化水盆，自动蒸发冷凝水，无需排水。</p> <p>2. 提起式制冷机组为整合集成型，包括压缩机组、线路组合、冷凝(散热)系统、制冷系统、强制冷风循环系统、自动冷凝水蒸发系统；强制冷风循环系统外壳采用不锈钢制作；强制冷风循环系统配备冲孔进风口，有效最大化的使冷风于箱体内部循环；机组为一体式抽入式机组，直接插入柜体直接工作；机组预留数据信号线连接温度控制系统，整体方便维修，清洁，紧急故障处理，高效简易。</p>	1	台
H3	墙柜	2000*400*600	<p>规格：长2000mm（±10mm）*宽400mm（±10mm）*高600mm（±10mm）</p> <p>1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p> <p>2. 柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p>	2	米

			<p>4. 柜门采用304不锈钢厚度$\geq 1.0\text{mm}$，聚氨酯发泡；</p> <p>5. 挂墙吊柜安装方式。</p>		
H4	双层工作台	1200*800*800	<p>规格：长1200mm（$\pm 10\text{mm}$）*宽800mm（$\pm 10\text{mm}$）*高800mm（$\pm 10\text{mm}$）</p> <p>1. 台面采用304不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢板做补强撑；</p> <p>2. 层板采用304不锈钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$做补强撑；</p> <p>3. 脚通采用$\Phi 38\text{mm}$厚度$\geq 1.5\text{mm}$不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。</p>	1	台
H5	双星盆水池	1200*700*800+150	<p>规格：长1200mm（$\pm 10\text{mm}$）*宽700mm（$\pm 10\text{mm}$）*高800mm+150mm（$\pm 10\text{mm}$）</p> <p>1. 整体采用304不锈钢制作；</p> <p>2. 台面采用304不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢方管做加力筋；</p> <p>3. 星盆采用304不锈钢板，厚度$\geq 1.5\text{mm}$；</p> <p>4. 台脚采用$\Phi 38\text{mm}$厚度为$\geq 1.5\text{mm}$不锈钢圆通，横撑$\Phi 25*1.5\text{mm}$不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚；</p> <p>5. 水槽底部承受$\geq 100\text{KG}$载荷，其变形量$\leq 0.30\text{mm}$；</p>	1	台

H6	大单星盆水池	850*700*800+150	<p>规格：长850mm（±10mm）*宽700mm（±10mm）*高800mm+150mm（±10mm）</p> <p>1. 整体采用304不锈钢制作；</p> <p>2. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋；</p> <p>3. 星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm；</p> <p>4. 台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚；</p> <p>5. 水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm；</p>	2	台
H7	电热水器	80L	<p>1. 外观时尚. 2. 能效等级2级3. 储水容量大于40L4. 额定功率：≥2000w5. 额定压力：0.8MPa6. 热水输出率80%7. 额定电压/频率：220V/50Hz8.</p>	1	台
H8	灭蝇灯	490*80*270	<p>规格：长490mm（±10mm）*宽80mm（±10mm）*高270mm（±10mm）（适合面积30m²-40m²）；</p> <p>1. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，不锈钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网；</p>	1	台
I清餐面点间					

I01	双头 猛火 灶	800*600*250	规格：长800mm（±10mm）*宽600mm （±10mm）*高250mm（±10mm） 1. 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm。 2. 天然气/液化气通用	1	台
I02	单星 水池	600*800*800+1 50	规格：长600mm（±10mm）*宽800mm （±10mm）*高800mm+150mm（±10mm） 1. 整体采用304不锈钢制作；2. 台面板采用 304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋；3. 星盆采用304不锈 钢板，厚度≥1.5mm； 4. 台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆 通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不 锈钢子弹脚；5. 水槽底部承受≥100KG载 荷，其变形量≤0.30mm；	1	台
I03	风冷 操作 台	1800*800*800	规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm （±10mm）*高800mm（±10mm） 1. 容积：≥400L； 2. 电压/功率：220V/≥200W； 3. 制冷方式：风冷循环制冷，自然化霜； 4. 台面、门板、侧板、内板食品级201材 质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架 2个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及 自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜 水自蒸发系统，无需接地漏； 5. 在实验室38度的极端温度环境下也能正常 制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使 用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整 体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好； 前置出风口，确保散热效果，保证设备性 能； 6. 产品技术要求：产品符合（包括但不限 于）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和	1	台

			<p>测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017 电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.11-2023电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验;</p> <p>7. 蒸发器类型: 风冷; 净容积: $\geq 400L$; 冷柜间室温度等级不低于H2级 ($+10^{\circ}C \sim -1^{\circ}C$) 标准下, 总能量消耗: $\leq 2.00kwh/24h$;</p>		
I04	双通移门荷台柜	1800*600*800	<p>规格: 长1800mm ($\pm 10mm$) *宽600mm ($\pm 10mm$) *高800mm ($\pm 10mm$)</p> <p>1. 台面板采用304不锈钢板厚度$\geq 1.5mm$, 配厚度$\geq 1.2mm$不锈钢板做加力筋;</p> <p>2. 柜身采用304不锈钢板厚度$\geq 1.2mm$, 配厚度$\geq 1.2mm$不锈钢板做加力筋;</p> <p>3. 层板采用304不锈钢板厚度$\geq 1.2mm$, 配厚度$\geq 1.2mm$不锈钢板做加力筋;</p> <p>4. 柜门采用304不锈钢厚度$\geq 1.0mm$, 聚氨酯发泡;</p> <p>5. 配加重可调整脚不少于4个;</p>	2	台

I05	双层木案工作台	1800*800*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面台面是银杏木板，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。 	1	台
I06	定做异型高低工作台	1800*800*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。 	1	台
I07	电饼铛	640*830*820	<p>规格：长 640mm（±10mm）*宽 830mm（±10mm）*高 820mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 铸管铝铛，双温双控； 2. 不锈钢外壳，做工精细； 3. 温度范围：≥0~300℃； 4. 限制温度：≥350℃±20℃超温保护； 5. 功率：≥380V/5KW； 	1	台
I08	烟管	800*600	采用优质不锈钢制作；厚度为1.2mm不锈钢	200	平方
I09	法兰	800*600	采用优质不锈钢5*5制作	40	对

I10	灭蝇灯	490*80*270	<p>规格：长490mm（±10mm）*宽80mm（±10mm）*高270mm（±10mm）（适合面积30m²-40m²）；</p> <p>1. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，不锈钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网；</p>	1	台
J清餐主厨房					
J01	双星水池	1200*600*800+150	<p>规格：长1200mm（±10mm）*宽600mm（±10mm）*高800mm+150mm（±10mm）</p> <p>1. 整体采用304不锈钢制作；</p> <p>2. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋；</p> <p>3. 星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm；</p> <p>4. 台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚；</p> <p>5. 水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm；</p>	1	台
J02	双通移门柜台	1800*800*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <p>1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p> <p>2. 柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p> <p>4. 柜门采用304不锈钢厚度≥1.0mm，聚氨酯</p>	2	台

			<p>发泡；</p> <p>5. 配加重可调整脚不少于4个；</p>		
J03	双通移门柜台	1500*800*800	<p>规格：长1500mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <p>1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p> <p>2. 柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p> <p>4. 柜门采用304不锈钢厚度≥1.0mm，聚氨酯发泡；</p> <p>5. 配加重可调整脚不少于4个；</p>	1	台
J04	双层工作台	1800*800*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <p>1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑；</p> <p>2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑；</p> <p>3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。</p>	2	台

J05	双层工作台	1500*800*800	<p>规格：长1500mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。 	1	台
J06	调料车	500*600*800	<p>规格：长500mm（±10mm）*宽600mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢制作，车身板厚度为≥1.2mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品，带刹车。 	2	台
J07	风冷操作台	1800*800*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 容积：≥400L； 2. 电压/功率：220V/≥200W； 3. 制冷方式：风冷循环制冷，自然化霜； 4. 台面、门板、侧板、内板食品级201材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架2个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏； 5. 在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好；前置出风口，确保散热效果，保证设备性能； 6. 产品技术要求：产品符合（包括但不限于）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和 	2	台

			<p>测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017 电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.11-2023电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验;</p> <p>7. 蒸发器类型: 风冷; 净容积: $\geq 400L$; 冷柜间室温度等级不低于H2级 ($+10^{\circ}C \sim -1^{\circ}C$) 标准下, 总能量消耗: $\leq 2.00kwh/24h$;</p>		
J08	四门风冷冰箱	1200*760*2000	<p>规格: 长1200mm ($\pm 10mm$) *宽760mm ($\pm 10mm$) *高2000mm ($\pm 10mm$)</p> <p>1. 容积: $\geq 760L$;</p> <p>2. 电压/功率: 220V/功率: $\geq 660W$;</p> <p>3. 门板、侧板、内板食品级201材质, 耐腐蚀、高硬度; 配可调节可拆卸网架6个, 可放置1/1或2/1GN盆; 带开门限位及自动回归关门; 带可刹停万向脚轮; 带除霜水自蒸发系统, 无需接地漏;</p> <p>4. 在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷; 稳定的制冷系统; 使用环保冷媒, 使用冷媒用量体积容积更小, 更节能; 箱体整体发泡, 柜体厚度$\geq 50mm$, 保温效果更好;</p> <p>5. 产品技术要求: 产品符合 (包括但不限于</p>	1	台

		<p>于) GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017 电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.11-2023电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验;</p> <p>6. 蒸发器类型: 风冷; 净容积: $\geq 760\text{L}$; 带融霜加热; 双机双温, 冷冻室温度等级不低于L3级 ($-12^{\circ}\text{C} \sim -15^{\circ}\text{C}$)、冷藏室温度等级不低于H2级 ($+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$) 标准下, 总能量消耗: $\leq 6.00\text{kwh}/24\text{h}$;</p>		
--	--	---	--	--

J09	六 门 风 冷 冰 箱	1800*760*2000	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽760mm（±10mm）*高2000mm（±10mm）</p> <p>1. 容积：≥1100L；</p> <p>2. 电压/功率：220V/≤1000W；</p> <p>3. 门板、侧板、内板食品级201材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架9个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>4. 在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好；</p> <p>5. 产品符合GB/T 2423.3-2016《环境试验第2部分：试验方法 试验Cab：恒定湿热试验》、GB/T 2423.17-2008《电工电子产品环境试验 第2部分试验方法 试验Ka盐雾》标准的要求；</p> <p>6. 蒸发器类型：风冷；净容积：≥1100L；带融霜加热；带防凝露加热；双机双温，冷冻室温度等级不低于L3级（-12℃~-15℃）、冷藏室温度等级不低于H2级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤6.00kwh/24h；</p>	1	台
J10	饮 水 机	530*440*1550	<p>规格：长 530mm（±10mm）*宽 440mm（±10mm）*高 1550mm（±10mm）</p> <p>1、功率：2KW 电源：220V，50Hz；</p> <p>2、触摸开关出水， 2个龙头，1开水1纯水，水胆容量：≥20升；</p> <p>供水量：开水≥30L/H，纯水≥70L/H。</p> <p>3、外形尺寸（mm）：530x 440x 1550（正</p>	1	台

			<p>负偏差2%)</p> <p>4、过滤配置：PP棉+活性炭棒+活性炭棒+RO400G反渗透膜，配置4G压力桶。具有滤芯防伪查询系统，保证产品溯源，防止假冒伪劣；具有滤芯寿命管理系统，确保水质卫生、甘甜。</p> <p>5、产品材质：水槽采用304不锈钢，厚度≥1.0mm；门板采用304不锈钢，厚度≥0.8mm；水胆采用304不锈钢，厚度≥1.0mm；</p> <p>6、采用步进式加热技术，逐层加热逐层补水，进水时由进水电磁阀控制，冷热水分离一次沸腾，避免混合水和千沸水，确保用水卫生和减少能源浪费。</p> <p>7、采用5V微电压无腐蚀电极，避免了电极腐蚀问题。</p> <p>8、设有大屏液晶显示屏，显示包含但不限于以下内容：滤芯寿命、温度、时间、开水器运行技术参数、故障代码或中文报警显示；</p> <p>9、自动开水安全消毒技术，自动排放隔夜水功能，保证水质新鲜；当饮水机放置时间较长时，可即时进行消毒。</p> <p>10、开水器采用六面体发泡保温，箱体不烫手；比传统开水器省电50%以上，可提供节能检测报告。</p> <p>11、产品具有有效期内的涉及饮用水卫生安全产品卫生许可批件；</p> <p>12、出水水质符合CJ94-2005《饮用净水水质标准》，可提供第三方检测机构出具的出水检测报告；</p>		
--	--	--	---	--	--

J11	洗地龙头	15M	304#外壳圆形敞开端，管长10M管径16.5,内孔9.5mm蓝色光面耐磨橡胶钢丝液管，304#接头连接水枪360度活动多角度冲洗，水枪后把手控制，水嘴转动可调出水形状，配有挂钩水枪可挂置墙体	1	台
J12	单头矮汤炉	700*800*600+450	规格：长700mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高600mm+450mm（±10mm） 1. 整体采用304不锈钢拉丝板；2. 炉面板. 边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板； 3. 炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板, 炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机；4. 炉身采用≥1.2mm厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板；5. 炉体骨架采用40mm*40mm*4mm角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚；6. 配电子点火开关装置，带熄火保护装置；7. 安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管；8. 配不锈钢加重调整脚不少于4个	1	台
J13	四头煲仔炉	800*800*800+150	规格：长800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm+150mm（±10mm） 1. 整体采用304不锈钢拉丝板； 2. 炉面板. 边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板； 3. 炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板, 炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机； 4. 炉身采用≥1.2mm厚不锈钢板，炉背采用	1	台

			<p>≥1.2mm厚不锈钢板；</p> <p>5. 炉体骨架采用40mm*40mm*4mm角铁，炉脚采用Φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚；</p> <p>6. 配电子点火开关装置，带熄火保护装置；</p> <p>7. 安装控制阀</p> <p>8. 配不锈钢加重调整脚不少于4个</p>		
J14	炉拼台	400*1100*800+450	<p>规格：长400mm（±10mm）*宽1100mm（±10mm）*高800mm+450mm（±10mm）</p> <p>1. 整体采用304不锈钢制作；</p> <p>2. 台面板采用304不锈钢板厚≥1.5mm；</p> <p>3. 前面板与灶台面板一致。</p>	3	台
J15	双炒双尾小炒灶	2000*1100*800+450	<p>规格：长2000mm（±10mm）*宽1000mm（±10mm）*高800mm+450mm（±10mm）</p> <p>1. 整体采用304不锈钢拉丝板；2. 炉面板. 边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板；</p> <p>3. 炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板，炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机；4. 炉身采用≥1.2mm厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板；5. 炉体骨架采用40mm*40mm*4mm角铁，炉脚采用Φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚；6. 配电子点火开关装置，带熄火保护装置；7. 安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管；8. 含配套加厚炒锅；9. 配不锈钢加重调整脚不少于4个；</p>	2	台

J16	不 锈钢 墙板	10000*1200	规格：长10000mm（±10mm）*宽1200mm （±10mm） 1. 整体采用304不锈钢拉丝板厚度1.2mm；	2 0	平 方
J17	吊柜	5100*400*650	规格：长5100mm（±10mm）*宽400mm （±10mm）*高650mm（±10mm） 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配 厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚 度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 3. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚 度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用304不锈钢厚度≥1.0mm，聚氨酯 发泡； 5. 挂墙吊柜安装方式。	5 .1	米
J18	24 盘 蒸 饭 柜	1400*650*1700	规格：长1400mm（±10mm）*宽650mm （±10mm）*高1700mm（±10mm） 每层独立控制, 具备自动供水功能的不锈钢 箱一套和自动蒸汽过压释放系统电压功率： 380V/12KW+12KW≤。 1. 蒸箱前框磨砂采用304不锈钢板厚度≥ 1.5mm； 2. 内胆为304不锈钢厚度≥1.5mm； 3. 前面板采用304不锈钢厚度≥1.2mm； 4. 侧板采用304不锈钢厚度≥1.0mm； 5. 蒸箱屉托条采用304不锈钢厚度≥2.0mm； 6. 密封条采用镶入式硅胶密封条，方便拆卸 更换； 7. 蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调 式； 8. 下箱骨架采用40mm*40mm*4mm国标角钢；	1	台

			<p>9. 输入功率和电流，工作温度下的泄漏电流和电气强度，稳定性和机械危险，机械强度，电源连接和外部软线，外部导线用接线端子，接地措施，均符合《GB 4706.1-2005GB4706.34-2008》要求。</p>		
J19	油烟净化一体机	2200*1300*930	<p>规格：长2200mm（±10mm）*宽1300mm（±10mm）*高930mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、外壳及电场材质均采用优质304不锈钢板制作。 2、数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备LED显示，验收时演示其显示功能。 3、电源功率大小，输出电压均可手动调节，验收时演示其功能。 4、为方便清洗，电场采用大间距不锈钢板式结构，极板间距≥22mm 5、一级净化为不锈钢蜂窝细密过滤网板，二级净化为静电式油烟净化器，三级净化为UV光解催化。达到低空排放标准 	7.92	平方

J20	油 烟 净 化 一 体 机	2000*1300*930	<p>规格：长2000mm（±10mm）*宽1300mm（±10mm）*高930mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、外壳及电场材质均采用优质304不锈钢板材制作。 2、数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备LED显示，验收时演示其显示功能。 3、电源功率大小，输出电压均可手动调节，验收时演示其功能。 4、为方便清洗，电场采用大间距不锈钢板式结构，极板间距≥22mm 5、一级净化为不锈钢蜂窝细密过滤网板，二级净化为静电式油烟净化器，三级净化为UV光解催化。达到低空排放标准 	7.2	平方
J21	灭 蝇 灯	490*80*270	<p>规格：长490mm（±10mm）*宽80mm（±10mm）*高 270mm（±10mm）（适合面积30m²-40m²）；</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，不锈钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网； 	3	台
K清餐凉菜间					

K01	单星水池	600*600*800+150	<p>规格：长600mm（±10mm）*宽600mm（±10mm）*高800mm+150mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢制作； 2. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋； 3. 星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm； 4. 台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚； 5. 水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm； 	1	台
K02	风冷操作台	1800*800*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 容积：≥400L； 2. 电压/功率：220V/≥200W； 3. 制冷方式：风冷循环制冷，自然化霜； 4. 台面、门板、侧板、内板食品级201材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架2个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏； 5. 在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好；前置出风口，确保散热效果，保证设备性能； 6. 产品技术要求：产品符合（包括但不限于）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验、GB/T 	1	台

			<p>17626. 4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626. 5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626. 6-2017电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626. 11-2023电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626. 12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验;</p> <p>7. 蒸发器类型: 风冷; 净容积: $\geq 400\text{L}$; 冷柜间室温度等级不低于H2级 ($+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$) 标准下, 总能量消耗: $\leq 2.00\text{kwh}/24\text{h}$;</p>		
K03	调料车	500*600*800	<p>规格: 长500mm ($\pm 10\text{mm}$) *宽600mm ($\pm 10\text{mm}$) *高800mm ($\pm 10\text{mm}$)</p> <p>1. 整体采用304不锈钢制作, 车身板厚度为$\geq 1.2\text{mm}$, 配四个万向静音轮, 其中两个万向带紧锁装置, 脚轮的材质为耐磨. 静音. 耐油的橡胶制品, 带刹车。</p>	1	台
K04	油烟净化一体机	2900*1300*930	<p>规格: 长2900mm ($\pm 10\text{mm}$) *宽1300mm ($\pm 10\text{mm}$) *高930mm ($\pm 10\text{mm}$)</p> <p>1、外壳及电场材质均采用优质304不锈钢板材制作。</p> <p>2、数字显示各项运行指标, 包括: 输出功率、输出电流、输出电压, 同时配备LED显示, 验收时演示其显示功能。</p> <p>3、电源功率大小, 输出电压均可手动调节, 验收时演示其功能。</p> <p>4、为方便清洗, 电场采用大间距不锈钢板式结构, 极板间距$\geq 22\text{mm}$</p>	1	台

			5、一级净化为不锈钢蜂窝细密过滤网板，二级净化为静电式油烟净化器，三级净化为UV光解催化。达到低空排放标准		
K05	四层菜架	1950*500*1500	规格：长1950mm（±10mm）*宽500mm（±10mm）*高1500mm（±10mm） 1. 采用304不锈钢结构； 2. 立柱 ϕ 38mm不锈钢圆管用料厚度 \geq 1.5mm； 3. 层板采用304不锈钢厚度 \geq 1.2mm，加筋厚度 \geq 1.2mm； 4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个；	1	台
K06	单通移门荷台柜	1800*800*800	规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm） 1. 台面板采用304不锈钢板厚度 \geq 1.5mm，配厚度 \geq 1.2mm不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用304不锈钢板厚度 \geq 1.2mm，配厚度 \geq 1.2mm不锈钢板做加力筋； 3. 层板采用304不锈钢板厚度 \geq 1.2mm，配厚度 \geq 1.2mm不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用304不锈钢厚度 \geq 1.0mm，聚氨酯发泡； 5. 配加重可调整脚不少于4个；	1	台
K07	四门风冷冰箱	1200*760*2000	规格：长1200mm（±10mm）*宽760mm（±10mm）*高2000mm（±10mm） 1. 容积： \geq 760L； 2. 电压/功率：220V/功率： \geq 660W；	1	台

			<p>3. 门板、侧板、内板食品级201材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架6个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>4. 在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度$\geq 50\text{mm}$，保温效果更好；</p> <p>5. 产品技术要求：产品符合（包括但不限于）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017 电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.11-2023电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验；</p> <p>6. 蒸发器类型：风冷；净容积：$\geq 760\text{L}$；带融霜加热；双机双温，冷冻室温度等级不低于L3级（$-12^{\circ}\text{C} \sim -15^{\circ}\text{C}$）、冷藏室温度等级不低于H2级（$+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$）标准下，总能量消耗：$\leq 6.00\text{kwh}/24\text{h}$；</p>		
--	--	--	--	--	--

K08	双层工作台	2000*800*800	<p>规格：长2800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。 	1	台
K09	单星水池	500*800*800+150	<p>规格：长500mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm+150mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢制作； 2. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋； 3. 星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm； 4. 台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚； 5. 水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm； 	1	台
K10	玻璃门墙柜	2000*400*600	<p>规格：长2000mm（±10mm）*宽400mm（±10mm）*高600mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 2. 柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 3. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋； 4. 柜门采用304不锈钢厚度≥1.0mm，聚氨酯发泡； 5. 挂墙吊柜安装方式。 	2	米

K11	一体式制冰机	760*860*1510	<p>规格：长760mm（±10mm）*宽860mm（±10mm）*高1510mm（±10mm）</p> <p>1. 技术参数：</p> <p>（1）冰块形状： 方块冰或半块冰；</p> <p>（2）制冰量 206 公斤/24 小时，储冰 132kg；</p> <p>（3）功率 1150W/220V；</p> <p>（4）节省维护时间， 降低维护成本， 内置净化排水功能，冰块更卫生， 更美观；</p> <p>（5）冷却冷凝器的空气由前面板吸入， 前面板排出， 适合柜台式安装；</p> <p>（6）储冰箱内胆采用聚乙烯整体滚塑加工成型， 无缝， 保温性能好；</p> <p>（7）制冰机的夹层采用无氟聚氨酯发泡工艺， 具有优良绝热性；</p> <p>（8）采用电脑板控制系统， 缩短制冰时间， 节水节电， 提高机器可靠性稳定性；</p> <p>（9）储冰箱的门易开关， 可向上移动并停放在顶部， 节省空间。</p>	1	台
K12	紫外线消毒灯	490*80*270	<p>规格：长490mm（±10mm）*宽80mm（±10mm）*高270mm（适合面积30m²-40m²）；</p> <p>1、一体化顶盖设计，全铝合金框体；可承受电压在200V-240V范围变动，稳定性更好；封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；灯管寿命可达8000小时；</p> <p>2、紫外线和臭氧双重杀菌，可有效杀灭光线照射不到的地方，可以快速氧化分解异味的化学物质，除异味，除甲醛等，更好的净化空气；</p>	1	台

K13	灭蝇灯	490*80*270	<p>规格：长490mm（±10mm）*宽80mm（±10mm）*高270mm（±10mm）（适合面积30m²-40m²）；</p> <p>1. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，不锈钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网；</p>	1	台
L清餐洗消间					
L01	收餐工作台	700*700*800+150	<p>规格：长700mm（±10mm）*宽700mm（±10mm）*高800mm*150（±10mm）</p> <p>1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑；</p> <p>2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑；</p> <p>3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。</p>	1	台
L02	大单星盆水池	1000*700*800+150	<p>规格：长1000mm（±10mm）*宽700mm（±10mm）*高800mm+150mm（±10mm）</p> <p>1. 整体采用304不锈钢制作；</p> <p>2. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋；</p> <p>3. 星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm；</p> <p>4. 台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑Φ25*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚；</p> <p>5. 水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm；</p>	1	台

L03	双星 工作台 (右星)	1620*700*800+ 150	<p>规格：长1620mm（±10mm）*宽700mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。 <p>3. 左侧为工作台，右侧为单星水池</p>	1	台
L04	热风循环 高温 餐具 消毒柜	1310*650*1970	<p>规格：长1310mm（±10mm）*宽650mm（±10mm）*高1970mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、双门，全不锈钢外壳，整体发泡；容积：≥800L，功率：≥3000W；无指纹哑拉丝全无磁不锈钢箱体；加深加粗全无磁导轨式四层快餐盘专用层架；隐藏式发热体，热风循环，保证柜体内部温度均匀，精确控温，防止过热或者过压；子弹头柜脚；带独立温度显示器； 2、电热方式高温消毒，120℃以上保持时间≥15分钟，柜内最高温度可达145℃以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值>5，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值>4.5，是合格的二星级消毒柜；符合GB17988-2008《餐具消毒柜安全和卫生要求》、《消毒技术规范》2002年版的相关要求； 3、产品符合（包括但不限于）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018 电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019 电磁兼容 试验和 	1	台

			<p>测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.11-2023电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验；</p> <p>4、符合《国家卫生健康委办公厅关于全国消毒产品网上备案信息服务平台上线的通知》（国卫办监督函〔2018〕864号）要求；</p>		
L05	四门碗柜	1000*500*1800	<p>规格：长1000mm（±10mm）*宽500mm（±10mm）*高1800mm（±10mm）用料：</p> <p>1. 304不锈钢板；板材：柜外壳1.2mm，门外壳1.2mm，柜通架38*1.0mm，子弹脚C38mm，柜内活动层板1.0mm；柜结构：上下柜体独立，中层为活动可调层板。</p>	1	台
L06	玻璃门墙柜	2600*400*600	<p>规格：长2600mm（±10mm）*宽400mm（±10mm）*高600mm（±10mm）</p> <p>1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p> <p>2. 柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p> <p>3. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋；</p> <p>4. 柜门采用304不锈钢厚度≥1.0mm，聚氨酯发泡；</p> <p>5. 挂墙吊柜安装方式。</p>	2.6	米
L07	饮水机	530*440*1550	<p>规格：长 530mm（±10mm）*宽 440mm（±10mm）*高 1550mm（±10mm）</p> <p>1、功率：2KW 电源：220V，50Hz；</p> <p>2、触摸开关出水， 2个龙头，1开水1纯水，</p>	1	台

			<p>水胆容量：≥20升；</p> <p>供水量：开水≥30L/H，纯水≥70L/H。</p> <p>3、外形尺寸（mm）：530x 440x 1550（正负偏差2%）</p> <p>4、过滤配置：PP棉+活性炭棒+活性炭棒+RO400G反渗透膜，配置4G压力桶。具有滤芯防伪查询系统，保证产品溯源，防止假冒伪劣；具有滤芯寿命管理系统，确保水质卫生、甘甜。</p> <p>5、产品材质：水槽采用304不锈钢，厚度≥1.0mm；门板采用304不锈钢，厚度≥0.8mm；水胆采用304不锈钢，厚度≥1.0mm；</p> <p>6、采用步进式加热技术，逐层加热逐层补水，进水时由进水电磁阀控制，冷热水分离一次沸腾，避免混合水和千沸水，确保用水卫生和减少能源浪费。</p> <p>7、采用5V微电压无腐蚀电极，避免了电极腐蚀问题。</p> <p>8、设有大屏液晶显示屏，显示包含但不限于以下内容：滤芯寿命、温度、时间、开水器运行技术参数、故障代码或中文报警显示；</p> <p>9、自动开水安全消毒技术，自动排放隔夜水功能，保证水质新鲜；当饮水机放置时间较长时，可即时进行消毒。</p> <p>10、开水器采用六面体发泡保温，箱体不烫手；比传统开水器省电50%以上，可提供节能检测报告。</p> <p>11、产品具有有效期内的涉及饮用水卫生安全产品卫生许可批件；</p> <p>12、出水水质符合CJ94-2005《饮用净水水</p>	
--	--	--	---	--

			质标准》，可提供第三方检测机构出具的出水检测报告；		
L08	电热水器	80L	1. 外观时尚. 2. 能效等级2级3. 储水容量大于40L4. 额定功率：≥2000w5. 额定压力：0. 8MPa6. 热水输出率80%7. 额定电压/频率：220V/50Hz8.	1	台
L09	灭蝇灯	490*80*270	规格：长490mm（±10mm）*宽80mm（±10mm）*高 270mm（±10mm）（适合面积30m ² -40m ² ）； 1. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网；	1	台
M汉餐+清餐厅用具					
M01	热风循环高温餐具消毒柜	1310*650*1970	规格：长1310mm（±10mm）*宽650mm（±10mm）*高1970mm（±10mm） 1、双门，全不锈钢外壳，整体发泡；容积：≥800L，功率：≥3000W；无指纹哑拉丝全无磁不锈钢箱体；加深加粗全无磁导轨式四层快餐盘专用层架；隐藏式发热体，热风循环，保证柜体内部温度均匀，精确控温，防止过热或者过压；子弹头柜脚；带独立温度显示器； 2、电热方式高温消毒，120℃以上保持时间≥15分钟，柜内最高温度可达145℃以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值>5，对脊髓	4	台

			<p>灰质炎病毒的平均灭活对数值>4.5，是合格的二星级消毒柜；符合GB17988-2008《餐具消毒柜安全和卫生要求》、《消毒技术规范》2002年版的相关要求；</p> <p>3、产品符合（包括但不限于）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.11-2023电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验；</p> <p>4、符合《国家卫生健康委办公厅关于全国消毒产品网上备案信息服务平台上线的通知》（国卫办监督函（2018）864号）要求；</p>		
M02	多功能收残车	1200*600*800	<p>规格：长1200mm（±10mm）*宽600mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <p>1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑；</p> <p>2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑；</p> <p>3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。</p>	2	台

M03	收碗车	550*1000*930	<p>规格：长500mm（±10mm）*宽1000mm（±10mm）*高930mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。 	2	台
M04	送餐车	550*1000*930	<p>规格：长500mm（±10mm）*宽1000mm（±10mm）*高930mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑； 2. 层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑； 3. 脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个。 	2	台
两当宾馆厨房用具					
A01	75型压面机	1200*510*1310	<p>规格：长1200mm（±10mm）*宽510mm（±10mm）*高1310mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 面片宽度：≥260mm。2. 面片厚度：0.5-5mm。3. 面条宽度：2.0mm/3.5mm。 4. 轧辊转速：≥40r/min。5. 工作效率：≥60kg/h。6. 配用电机：380v/≤1.5kw。 7. 外观：全机采用食品级304不锈钢封板。8. 传动：采用全新传动模式。 9. 外购件：采用纯铜芯高效电机，电气设备、轴承、三角带等。10. 出面厚度：采用圆手柄调节面片厚度，根据需要可以调节。 11. 刀具：配有元条刀、方条刀、削 	1	台

			面刀等不同规格的刀具，可制作饺子皮、馄饨皮，也可代替人工揉面。		
A02	单门发酵箱	500*710*1740	<p>规格：长500mm（±10mm）*宽710mm（±10mm）*高1740mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 带玻璃门，双层钢化玻璃，环保发泡技术。 2. 采用鼓风机热风循环设计，使箱体内部温度与湿度均匀一致。 3. 全自动微电脑触摸式控制面板，数字显示精确反映发酵箱内温度、湿度有计时功能。 4. 箱体内采用全不锈钢制作，耐高温耐腐蚀，不易变形，选用先进的全自动发酵系统分别控制温、湿度。 5. 醒发方式：蒸汽式。 6. 温度湿度范围：+38℃~50℃。 7. 容量：32 盘。 	1	台
A03	电饼铛	640*830*820	<p>规格：长 640mm（±10mm）*宽 830mm（±10mm）*高 820mm（±10mm）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 铸管铝铛，双温双控； 2. 不锈钢外壳，做工精细； 3. 温度范围：≥0~300℃； 4. 限制温度：≥350℃±20℃超温保护； 5. 功率：≥380V/5KW； 	1	台

A04	风冷操作台	1800*800*800	<p>规格：长1800mm（±10mm）*宽800mm（±10mm）*高800mm（±10mm）</p> <p>1. 容积：≥400L；</p> <p>2. 电压/功率：220V/≥200W；</p> <p>3. 制冷方式：风冷循环制冷,自然化霜；</p> <p>4. 台面、门板、侧板、内板食品级201材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架2个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>5. 在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好；前置出风口，确保散热效果，保证设备性能；</p> <p>6. 产品技术要求：产品符合（包括但不限于）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 电磁兼容 试验和测量技术 射频电磁场辐射抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌（冲击）抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.11-2023电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验；</p> <p>7. 蒸发器类型：风冷；净容积：≥400L；冷柜间室温度等级不低于H2级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤2.00kwh/24h；</p>	2	台
A07	调料车	500*600*800	<p>规格：长500mm（±10mm）*宽600mm（±10mm）*高800m（±10mm）</p> <p>1. 整体采用304不锈钢制作，车身板厚度为≥1.2mm，配四个万向静音轮，其中两个万向</p>	1	台

			带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨. 静音. 耐油的橡胶制品，带刹车。		
A08	双炒 双尾 甲醇 灶	2000*1100*800 +450	规格：长2000mm（±10mm）*宽1100mm（±10mm）*高800mm+450mm（±10mm） 1. 整体采用304不锈钢拉丝板；2. 炉面板. 边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板； 3. 炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板, 炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机；4. 炉身采用≥1.2mm厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板；5. 炉体骨架采用40mm*40mm*4mm角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚；6. 配电子点火开关装置，带熄火保护装置；7. 安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管；8. 配不锈钢加重调整脚不少于4个	1	台
1	15KW 风柜	1390*1670*1260+530	规格：长1390mm（±10mm）*宽1670mm（±10mm）*高1260mm（±10mm）+530mm（±10mm） 1. 风柜风量：2660~45000m ³ /2>全压：350~720Pa3>风柜外观：采用t≥1.0mm 标准冷扎板制作，外观喷塑涂料，或标准镀锌板制作。风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢焊接而成。左右设有检修门，外接轴承加油孔，便于维护保养。2. 进风口：制成整体，装于风柜的侧面，与轴向平行的截面为曲线形状，使气体顺利进入叶轮，且流量损失较小。3. 叶轮：采用优质镀锌钢板制成，叶片设计符合空气动力学的特定形状，效率最高，噪声最低。叶片用铆钉固定在中盘及端圈上。叶轮经静、动平衡校正，精度达到 G2.5级，提供平衡振动检测报告。空气动力性能良好，效率高，运转平稳。4. 主轴：选用优质碳素钢C45制造，其机械加工精度应符合g6级标准。所有非工作表面以防腐	2	台

			<p>塑料涂层覆盖，其强度能满足最高设计转速的130%的要求。5. 轴承：采用品牌带座外球面轴承，两者球面之间自动调心，弥补机械轴心的偏位等，不至于给轴承加任何过度的外力；轴承采用标准式补充加脂方式，可以在各种各样的条件下使用，其中在很脏，湿气很大，温度很高(-20℃至+120℃)的场合使用；在风机额定负荷下，其寿命不小于3万小时。轴承和轴承座之间具有互换性，非常便利。6. 皮带/皮带轮:采用品牌产品，至少能承载电机功率150%。皮带线速度应不超过每秒30米，传动比应小于2.0。风机及电机的皮带轮均应平衡至G 2.5级。9>电机：采用YE4系列符合GB18613—2020国家标准的2级能效标准电机，防护等级为IP55。噪音低，效率高，运转平稳。10> 风柜整机：低噪音电机通过皮带轮、皮带带动安装在优质轴心上的前向多翼式大弧度叶片的叶轮，叶轮及轴由外球面紧定套调心滚动轴承支撑，运转平稳，寿命长。风柜采用模块化组合设计。且有国家级试验室的认证证书。风机上须有符合GB19761—2020国家标准的2级能效相关能效等级标识。7. ▲所投风机生产厂家具有通过 GB/T 1236-2017《工业通风机 用标准化风道性能试验》国家权威机构评定测量范围：风量 2000M3/H--100000M3/H，输入功率 0.55KW--75KW 的性能检测中心，提供国家权威认证机构出具效期范围内《通风机性能测试系统认定证书》盖章即为原件。</p>		
3	风柜 变径	700*1390	采用优质不锈钢制作；厚度为1.2mm镀锌钢板	2	个
4	净化器 变径	1390*1500	采用优质不锈钢制作；厚度为1.2mm镀锌钢板	2	个
5	风柜 支架	1500*1200*200	50*50mm国标角铁，钢架焊接结构，坚固耐用。	2	个

6	风柜 减震器	200KG	50*50mm国标角铁，钢架焊接结构，坚固耐用。	2	个
7	吊车 费			1	项
8	风柜 软连接	700*700	防水防火防油，降低风柜震动对整体排风系统的震动	2	台
9	安 装 工费			1	项
10	风柜 出口 静音 烟管	700*700	采用优质不锈钢制作；厚度为1.2mm镀锌钢板	2	个

自助餐炉

序号	名称	参数	规格	单位	数量
1	干式餐炉	1. 规格：长58cm×宽47cm×高19cm（内胆另配） 符合以下感官要求：304不锈钢，接触食品的表面应清洁，镀层不应开裂、剥落，焊接部分应光洁、无气孔、裂缝及毛刺	长58cm×宽47cm×高19cm	个	24
2	304材质电解份数盘无盖	Ø33.4cm, H10.5cm, 6.5ltr, 材质：304不锈钢，符合以下感官要求：接触食品的表面应清洁，镀层不应开裂、剥落，焊接部分应光洁、无气孔、裂缝及毛刺	Ø33.4cm	个	48
3	圆形干式餐炉	1. 规格：高19cm, 直径39cm（内胆另配） 2. 材质：304不锈钢，符合以下感官要求：接触食品的表面应清洁，镀层不应开裂、剥落，焊接部分应光洁、无气孔、裂缝及毛刺	高19cm, 直径39cm	个	4
4	圆形S格陶瓷盘	1. 规格：圆形35cm不锈钢盘，6L，高6.5cm	圆形35cm	个	4
5	榉木座双头果汁鼎	6.5L+6.5L（不含冰管） size 61cm*20cm, 沙比利实木底座	61cm*20cm	台	3

6	伊亚牛奶鼎	A:10L, 1. 规格: 直径175mm ×高455mm 2. 材质: 304不锈钢镀色, 实木结构, 陶瓷内胆, 多色可选	直径175mm ×高455mm	台	3
7	不锈钢汤煲	300*H320MM, 材质: 304不锈钢, 符合以下感官要求: 接触食品的表面应清洁, 镀层不应开裂、剥落, 焊接部分应光洁、无气孔、裂缝及毛刺	300*H320M M	台	6
8	水晶圆底水杯	300-350ml, 材质: 采用无铅水晶玻璃人工吹制而成, 整体透亮度高、有质感, 长时间使用, 透亮度与光泽度依然保持历久如新	300-350ml	个	336
9	水晶瀑布醒酒器	容量1500ml 高260mm, 口径228mm, 采用无铅水晶玻璃材质, 清澈剔透而富有光泽, 敲击杯口发出悦耳的回响, 余韵悠长。激光切割的1MM薄杯口, 6mm的杯径, 平稳的底座及精准而精致的线条, 体现高档品质。	1500ml	个	2
10	水晶手工小酒杯	容量3.4cl 高70mm, 口径45mm, 普通钢化玻璃材质, 无卷边缘杯口平滑, 钢化玻璃不易碎, 一体成型, 杯身抗击力强, 降低破损率	高70mm, 口径45mm	个	229
11	水晶红酒杯	1. 规格: 容量55cl, 高230mm, 口径D95mm 2. 材质: 采用无铅水晶玻璃材质, 清澈剔透而富有光泽, 敲击杯口发出悦耳的回响, 余韵悠长。激光切割的1MM薄杯口, 6mm的杯径, 平稳的底座及精准而精	高230mm, 口径D95mm	个	96

		致的线条，体现高档品质。			
12	水晶饮料杯	容量42.5cl 高174mm 口径86.5mm，2. 材质： 采用无铅水晶玻璃材质，清澈剔透而富有光泽，敲击杯口发出悦耳的回响，余韵悠长。激光切割的1MM薄杯口，6mm的杯径，平稳的底座及精准而精致的线条，体现高档品质。	高174mm 口径86.5mm	个	240
13	4.5"高骨瓷开口碗	1. 规格：直径4.5寸；VIP高端骨质瓷定制/提供设计和同等案列样板及知识产权 2. 材质：骨瓷检测磷酸三钙达到38%以上优质骨质瓷	4.5"	个	500
14	10.5"高骨瓷浅式盘	1. 规格：直径10.5寸；VIP高端骨质瓷定制/提供设计和同等案列样板及知识产权 2. 材质：骨瓷检测磷酸三钙达到38%以上优质骨质瓷	10.5"	个	500

15	7高骨瓷浅盘	<p>1. 规格：直径7寸；VIP高端骨质瓷定制/提供设计和同等案例样板及知识产权</p> <p>2. 材质：骨瓷检测磷酸三钙达到38%以上优质骨质瓷</p>	直径7寸	个	500
16	304材质尖勺1号	<p>1. 规格：18.6cm，18/10 标准不锈钢；</p> <p>2、对柄尾部棱角的打磨非常仔细，尾部圆润不硌手；接口处有特别的抛光处理</p> <p>3、对内侧进行了精确的加工，所有均在同一平面上，对柄侧面也进行抛光。勺的匙头绝对对称，所有边缘都经过磨圆处理，手感良好且不伤口。</p> <p>4、符合以下感官要求：接触食品的表面应清洁，镀层不应开裂、剥落，焊接部分应光洁、无气孔、裂缝及毛刺</p> <p>5、以上所有产品需符合国家食品安全标准-金属材料及制品GB 4806.4-2016，重金属迁移量符合GB 31604.49-2016标准</p>	18.6cm	把	16
17	304材质弯月食品夹	<p>1. 规格：20.8，18/10 标准不锈钢；</p> <p>2、对柄尾部棱角的打磨非常仔细，尾部圆润不硌手；接口处有特别的抛光处理</p> <p>3、对内侧进行了精确的加工，所有均在同一平面上，对柄侧面也进行抛光。绝对对称，所有边缘都经过磨圆处理，手感良好且不伤口。</p>	20.8	个	100

		<p>4、符合以下感官要求：接触食品的表面应清洁，镀层不应开裂、剥落，焊接部分应光洁、无气孔、裂缝及毛刺</p> <p>5、以上所有产品需符合国家食品安全标准-金属材料及制品GB 4806.4-2016，重金属迁移量符合GB 31604.49-2016标准</p>			
18	高骨瓷甜品勺	<p>1.规格：12CM；骨质瓷浮雕纹</p> <p>2.材质：骨瓷检测磷酸三钙达到38%以上优质骨质瓷</p>	12CM	个	500
19	合金筷筷子 YK89	<p>头L2.9*L27cm304不锈钢精雕管件，匠心精雕图案清晰，不褪色不发黑，长期使用依然靓丽如新；筷身采用PET全新料制造，不渗油污不发霉，不褪色不易折断。</p>	L2.9*L27cm	双	30
20	合金筷筷子 YK89	<p>头L2.9*L27cm304不锈钢精雕管件，匠心精雕图案清晰，不褪色不发黑，长期使用依然靓丽如新；筷身采用PET全新料制造，不渗油污不发霉，不褪色不易折断。</p>	L2.9*L27cm	双	30
21	备餐漏	<p>11cm，符合以下感官要求：接触食品的表1.规格：面应清洁，镀层不应开裂、剥落，焊接部分应光洁、无气孔、裂缝及毛刺</p> <p>5、以上所有产品需符合国家食品安全标准-金属材料及制品GB</p>	11cm	个	4

		4806.4-2016, 重金属迁移量符合GB 31604.49-2016标准			
22	8CM带勾勺 4A	<p>1. 规格: 40cm, 18/10 标准 不锈钢;</p> <p>2、对柄尾部棱角的打磨非常仔细, 尾部圆润不硌手; 接口处有特别的抛光处理</p> <p>3、对内侧进行了精确的加工, 所有均在同一平面上, 对柄侧面也进行抛光。勺的匙头绝对对称, 所有边缘都经过磨圆处理, 手感良好且不伤口。</p> <p>4、符合以下感官要求: 接触食品的表面应清洁, 镀层不应开裂、剥落, 焊接部分应光洁、无气孔、裂缝及毛刺</p> <p>5、以上所有产品需符合国家食品安全标准-金属材料及制品GB 4806.4-2016, 重金属迁移量符合GB 31604.49-2016标准</p>	规格: 40cm	把	6
23	柏豪 H-156 304欧式大号分 菜更-34公分	<p>1. 规格: 21.5cm, 18/10 标准 不锈钢;</p> <p>2、对柄尾部棱角的打磨非常仔细, 尾部圆润不硌手; 接口处有特别的抛光处理</p> <p>3、对内侧进行了精确的加工, 所有均在同一平面上, 对柄侧面也进行抛光。勺的匙头绝对对称, 所有边缘都经过磨圆处理, 手感良好且不伤口。</p> <p>4、符合以下感官要求: 接触食品的表面应清洁, 镀层不应开</p>	规格: 21.5cm	个	4

		裂、剥落，焊接部分应光洁、无气孔、裂缝及毛刺 5、以上所有产品需符合国家食品安全标准-金属材料及制品GB 4806.4-2016，重金属迁移量符合GB 31604.49-2016标准			
24	木柄真空壶 1.5L (304)	1.5升304食品级不锈钢真空保温壶	1.5L (304)	把	12
25	5寸高骨瓷 炖盅连炉炉身	1. 规格：7.5"2. 材质：骨瓷 检测磷酸三钙达到38%以上 3. 优质骨质瓷定制/提供设计图 纸	5寸	个	50
26	5寸高骨瓷 炖盅连炉炉座	1. 规格：16.5*7.2cm, 2. 材质：骨瓷检测磷酸三钙达到38%以上 3. 优质骨质瓷定制/提供设计图 纸	16.5*7.2c m	个	50

27	5.5寸高骨 瓷名仕暖炉盅（	1. 规格：16.5*7.2cm， 2. 材 质：骨瓷检测磷酸三钙达到38% 以上 3. 优质骨质瓷定制/提供设计图 纸	16.5*7.2c m	个	50
----	-------------------	--	----------------	---	----

厨房杂件					
序号	品名	参数	规格	单位	数量
1	不锈钢 砍刀	食品级304不锈钢 三层钢夹柄 经久耐用	21cm	把	4
2	不锈钢 片刀	食品级304不锈钢 三层钢夹柄 经久耐用	21cm	把	16
3	不锈钢 桑刀	食品级304不锈钢 三层钢夹柄 经久耐用	21cm	把	6
4	水果 刀	食品级304不锈钢 三层钢夹柄 经久耐用	19cm	把	4
5	分刀	食品级304不锈钢 三层钢夹柄 经久耐用	21cm	把	4
6	塑料 PE菜墩	材质PE、抗菌	52*32*20cm	块	12
7	长方 形PE塑料菜 墩	材质PE、抗菌	52*32*20cm	块	8
8	手打 炒锅	铁锅，无涂层，锅体薄，具有 导热快等特性	500*170c m	口	12
9	手打 炒锅	铁锅，无涂层，锅体薄，具有 导热快等特性	80*38cm	口	6

10	304不 锈钢奶锅	接触面特氟龙不沾处理	20*40cm	个	8
11	304防 爆高压锅	材质：304铝合金燃气电磁炉 通用	1400mm	个	4
12	双喜 高压锅	材质：铝合金燃气电磁炉通用	32mm	个	8
13	304不 锈钢保温桶	材质：食品级304不锈钢	30*30cm	个	2
14	304 不 锈钢保温桶	材质：食品级304不锈钢	40*40cm	个	4
15	304复 底不锈钢汤 桶	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	60*60cm	个	4
16	304复 底不锈钢汤 桶	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	50*50cm	个	4
17	304复 底不锈钢汤 桶	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。。	40*40cm	个	8
18	304复 底不锈钢汤 桶	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	40*40cm	个	8

19	304不 锈钢加厚面 盆	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。。	40*40cm	个	10
20	304不 锈钢加厚面 盆	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	50*50cm	个	10
21	304不 锈钢加厚面 盆	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	40*40cm	个	10
22	304不 锈钢加厚面 盆	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。。	40*40cm	个	40
23	304不 锈钢加厚面 盆	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。。	36*36cm	个	40
24	304不 锈钢加厚拌 菜盆	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	36*36cm	个	10
25	304不 锈钢加厚面 盆	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	36*36cm	个	40
26	304不 锈钢加厚托 盘	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	40*30*4. 8cm	个	10
27	304不 锈钢码碗	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。。	长200mm	个	80
28	304不 锈钢码碗	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	长180mm	个	60

29	304不 锈钢码碗	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	长140mm	个	60
30	304不 锈钢腰斗	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	长280mm	个	6
31	304粘 板围	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	长680mm	个	4
32	304不 锈钢日式味 盒	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	长650mm ×宽210mm× 高60mm，配直 径160mm	套	8
33	304不 锈钢日式味 盒	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	长500mm ×宽210mm× 高60mm，配直 径160mm	套	4
34	圆管 锅架	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	270mm× 高60mm	个	6
35	不锈 钢连盘锅架	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	270mm× 高60mm	个	6
36	304不 锈钢水勺	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	长195mm ×宽161mm× 高75mm	个	6
37	304长 柄水勺	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	长450mm ×宽160mm× 高75mm	把	4
38	304长 柄水勺	采用板材304不锈钢按1.2厚度 制作、精致抛光处理，具有耐腐 蚀。	长450mm ×宽180mm× 高75mm	把	4

39	304不 锈钢调料缸	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长180mm ×高120mm	个	20
40	304不 锈钢调料缸	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长160mm ×高100mm	个	40
41	304不 锈钢调料缸	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长140mm ×高90mm	个	30
42	不锈 钢炒勺木柄	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长650mm	把	10
43	不锈 钢铲木柄	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长6000mm	把	6
44	304不 锈钢调味勺 葫芦	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长250mm	个	40
45	304不 锈钢油鼓	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长230mm	个	4
46	304不 锈钢油鼓	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长250mm	个	10
47	304不 锈钢钢漏	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	12寸	把	10
48	304不 锈钢双耳油 格	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	12寸	把	10

49	不锈钢炸篱	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	12寸	把	10
50	配木棒大锅铲	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长1000mm	套	2
51	蓝色周转箱	材质：食品级PP材质	长550mm ×宽400mm× 高300mm	个	40
52	白色储物箱	材质：食品级PP材质	长496mm ×宽360mm× 高175mm	个	10
53	加高保鲜盒	材质：食品级PP材质	520mm*400mm* 280mm	个	50
54	加高保鲜盒	材质：食品级PP材质	450mm*320mm* 250mm	个	60
55	加高保鲜盒	材质：食品级PP材质	370mm*270mm* 200mm	个	120

56	加高 保鲜盒	材质：食品级PP材质	340mm*230mm* 160mm	个	100
57	多功能 粉碎机	多用途3.7L V功率：1000 W 钢杯：5.5L尺寸：665 x 380 x 350(mm)重量：30/32 Kg切菜速 度：750 rmp粉碎速度：1500 rpm	350型	台	1
58	电子台 秤	最大称量值：30kg 精度： 0.01g 2. 材质：不锈钢托盘，LCD 显示	长500mm ×宽320mm× 高120mm	台	2
59	电子克 秤	最大称量值：2kg 精度： 0.01g 2. 材质：不锈 钢托盘，LCD显示	长224mm ×宽160mm× 高44mm	台	4
60	微波炉	电压：220-240 (V) 功率：5.6 (Kw) 净重：63 (Kg)	尺寸 511*311*431m m	台	4
61	电磁炉	一体黑晶面板	500*500m m	台	4
62	碎冰机	功率：201W(含)-500W(含)机 身材质：金属电压： 111V~240V(含) 智能类型：不支持智能功率：550W 容量：10L 转速：2800转/分钟	280*360* 440mm	台	2
63	沙冰料 理机	不含双酚A共聚酯搅拌杯 控制：密封板钮开关 适用冰：颗粒冰、碎冰； 离合器：橡胶；	205*305* 490mm	台	2

64	塑料 加密菜筐	材质：食品级PP材质	600*420* 120mm	个	40
65	塑料 加密菜筐	材质：食品级PP材质	480*360* 120mm	个	40
66	塑料 加密菜筐	材质：食品级PP材质	410*310* 120mm	个	50
67	塑料 加密菜筐	材质：食品级PP材质	350*260* 100mm	个	50

68	细磨刀石	油石是一种富含油质的白钢玉，根据材质颗粒分布的不同会有不同的目数，适用于各种刀具的磨削。	200*50*2 5mm	块	6
69	粗磨刀石	油石是一种富含油质的白钢玉，根据材质颗粒分布的不同会有不同的目数，适用于各种刀具的磨削。	200*50*2 5mm	块	6
70	钢丝刷	除锈去污、刷毛紧密、舒适手柄、快捷方便。	275mm	把	10
71	厨房毛巾	聚酯纤维+聚酰胺	宽35×长 75cm	条	60
72	菜单夹	优质木质	315*235mm	个	6
73	烤鸭挂钩	采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长350mm	根	10
74	厨手	采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长450mm	根	10
75	擀面棒	优质木料 工艺:纯手工制作	800mm	根	2
76	擀面锤	优质木料 工艺:纯手工制作	长480mm ×宽85mm	把	2
77	刮板	食品级铂金硅胶	长110mm ×宽100 mm	个	10

78	油刷	食品级铂金硅胶	长346mm	把	10
79	锯刀	食品级铂金食品级复合钢	长380mm	把	4
80	长铲刀	采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长275mm ×宽120mm	把	8
81	浅烤盘	食品级铝合金材料，表面不粘处理	长600mm ×宽400mm× 高30mm	个	8
82	羊毛刷	吸浆均匀	3寸	把	12
83	打蛋器	采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	10寸/总 长292mm	把	2
84	304不锈钢冲孔方盘	采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长600mm ×宽400mm× 高48mm	个	20
85	304不锈钢牙级	采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	12头	盒	2
86	裱花嘴	采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	52粒	套	2
87	布裱花袋	材质：食品级涤棉材质	20寸/长 510mm×宽 280mm	个	6

88	不沾锅	食品级铝合金材料，接触面特氟龙不沾处理。	360mm	个	4
89	304不锈钢方柄汤勺	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	90mm	把	120
90	不304不锈钢方柄漏勺	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	70mm	把	20
91	304不锈钢花梨勺	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	4两	把	10
92	胶皮剪	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	总长 195mm×手柄 宽100mm	把	10
93	强力剪	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	总长 195mm×手柄 宽100mm	把	10
94	全钢瓜刨	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长155MM ×宽40MM	把	10
95	厨房多用刨（圆头）	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	长155MM ×宽40MM	把	10
96	钥匙环带数字	采用板材304不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀。	200mm	个	3

97	带轮垃圾桶	DHPE高密度聚乙烯，一次性注塑成型	120L	个	10
98	带轮垃圾桶	DHPE高密度聚乙烯，一次性注塑成型	50L	个	6
99	304不锈钢油格	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀	300mm	个	4
100	304取蛋器	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀	350mm	个	2
101	三角花边剪	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀	205mm*92mm	个	2
102	进口刨丝机	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理，具有耐腐蚀	长270mm ×宽110mm× 高180mm	个	2

103	6L双速料理机	功率：201W(含)-500W(含)机身材质：金属电压：111V~240V(含)智能类型：不支持智能功率：550W容量：20L转速：2800转/分钟	165*203*406mm	个	2
104	喷火枪 ZT-09	单位重量:164克（不包括泡沫包装）喷嘴口径:22毫米最大火力:1300° C	185X40X63mm	个	6
105	卡式气	高纯度/高热量/高效率安全防护便携	195mm*650mm	瓶	10
106	红外线测温仪	ABS环保塑料外壳	150mm*50mm	个	2
107	法式波浪刀	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	长280mm	个	4
108	单插	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	长150mm	个	6
109	红木雕刻刀套装	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	108粒	个	1
110	长磨刀棒	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	长429mm	个	2
111	304材质8寸直头镊子	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	20cm	个	8

112	304材质8寸弯头镊子	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	20cm	个	8
113	30笊篱	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	12寸	把	4
114	28笊篱	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	12寸	把	4
115	304四格刀盒	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	四格	个	6
116	304冰铲	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	25cm	个	2
117	米饭勺	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	长110mm ×宽100 mm	个	8
118	304打菜勺	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	长45mm	把	12
119	电饭锅	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	36L	台	4
120	水果刀	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	7.5寸 190mm	把	4
121	鸡骨剪刀	食品级304不锈钢 采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理	总长 195mm×手柄 宽100mm	把	4

122	304不 锈钢漏盆	食品级304不锈钢 采用板材不 锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处 理	40cm	个	4
123	304不 锈钢漏盆	食品级304不锈钢 采用板材不 锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处 理	50CM	个	4
124	高温手 套	纯棉布料	防烫 耐 高温	双	4
125	生蚝刀	三层夹钢刀身经久耐用。	长150mm	把	4
126	304材 质28双耳电 磁炉汤锅	食品级304不锈钢 采用板材不 锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处 理	直径 280mm	个	2
127	304材 质20粉漏	食品级304不锈钢 采用板材不 锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处 理	直径 200mm	个	4
128	家用不 锈钢炒锅	板材2.0厚度制作，底部使用 三层复合底制作	36cm	套	4
129	纯白 网服	纯棉布料	纯白网服	件	8

前厅后厨餐具

序号	参数	名称及规格	单位	数量
1	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	<p>年华锦时 (黑金) --菲特 8.4"正方盘</p>	个	1
2	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	<p>年华锦时 (白底) --菲特 8.4"正方盘</p>	个	1

3	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	<p>年华锦时 (黑金) --12寸 湖滨展示盘</p>	<p>个</p>	<p>1</p>
4	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	<p>年华锦时 (白底) --菲特 10.2"正方盘</p>	<p>个</p>	<p>1</p>

5	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	<p>年华锦时 (蓝红) --12寸 湖滨展示盘</p>	<p>个</p>	<p>1</p>
6	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	<p>年华锦时 (蓝红) --菲特 11.2"长方盘 (10.75寸)</p>	<p>个</p>	<p>1</p>
7	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	<p>年华锦时 (白底) --菲特 10.2"正方盘</p>	<p>个</p>	<p>1</p>

	<p>测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>			
8	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	<p>年华锦时 (白底)——菲特 11.2"长方盘 (10.75寸)</p>	个	1
9	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法</p>	<p>年华锦时 (红黑)——菲 特8.4"正方盘 (空心)</p>	个	1

	和容量法》 GB/T 13522-2008《骨质瓷器》			
10	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2018日细瓷标准要求	11.25寸法诗乐端盘	个	1
11	GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 锅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》 GB/T 13522-2008《骨质瓷器》	年华锦时 (蓝红)--菲特 11.2"长方盘 (10.75寸)(空心)	个	1
12	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2018日细瓷标准要求	11.5"树影深碗(银河)	个	1
13	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2018日细瓷标准要求	年华锦时 (黑金)--菲特 10.2"正方盘(空心)	个	1

14	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	<p>年华锦时 (黑金) -- 菲特 10.2" 正方盘</p>	个	1
15	<p>符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求</p>	<p>30CM梅花展示盘(影青)</p>	个	1
16	<p>木制品,采用手工雕刻工艺。符合GB/T 14074-2017 3.16.2检测报告检测,提供检测报告复印件加盖生产厂家鲜章进行佐证。</p>	<p>24万字纹</p>	个	1
17	<p>符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求</p>	<p>12"音符浅锅/身(云锦)</p>	套	1
18	<p>符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2024日细瓷标准要求</p>	<p>16"行家深盘(银河)</p>	套	1

19	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2025日细瓷标准要求	14"行家深盘 (银河)	套	1
20	全部项目符合标准 GB/T38522-2020《户外燃气燃烧器具》的要求,本次型式检验合格。	岩谷便携炉	个	1
21	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求	18"行家深盘 (云锦)	个	1
22	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2024日细瓷标准要求	18"行家深盘 (黑光芒)	个	1
23	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2025日细瓷标准要求	14"行家深盘 (黑光芒)	个	1
24	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2026日细瓷标准要求	12"音符浅锅 /身(黑光芒)	个	1
25	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求	14.5"未央鱼 盘(银河)	个	1

26	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求	16.5"未央浅鱼盘(银河)	个	1
27	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求	14"行家深盘(银河)	个	1
28	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求	16"行家深盘(银河)	个	1
29	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求	11.5"如意椭圆盆(黑光芒)	个	1
30	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求	12"未央圆浅盘(黑光芒)	只	1
31	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求	9.25"树影深碗(银河)	个	1
32	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求	11.5"树影深碗(银河)	个	1

33	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求	16.5"解忧长方盘(银河)	个	1
34	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求	16"行家深盘(白玉瓷/网格金线)	个	1
35	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求	12.75"解忧长方盘(白玉瓷/网格金线)	个	1
36	采用板材不锈钢按1.2厚度制作、精致抛光处理,具有耐腐蚀,可接触食品等特性,符合GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》	锤点酒吧鼎 本色 11寸	个	1
37	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2023日细瓷标准要求	14"陨石圆盘 曜青	个	1
38	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2024日细瓷标准要求	6寸罗汉碗 白色	个	100
39	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2025日细瓷标准要求	16"行家深盘(白玉瓷/网格金线)	个	1

40	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	<p>年华锦时 (红黑)——12 寸湖滨展示盘</p>	个	1
41	<p>符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2027日细瓷标准要求</p>	<p>10寸银竹矮 足碗(白玉瓷)</p>	个	50
42	<p>符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2028日细瓷标准要求</p>	<p>14"行家深盘 (黑光芒)</p>	个	1
43	<p>符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2029日细瓷标准要求</p>	<p>5.5"开口碗</p>	个	60
44	<p>符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2030日细瓷标准要求</p>	<p>三格调料碟</p>	个	50

45	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2031日细瓷标准要求	14"未央圆浅盘 (银河)	个	1
46	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2032日细瓷标准要求	18"旦形盘	个	1
47	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2033日细瓷标准要求	10"音符浅锅/身 (云锦)	个	1
48	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2034日细瓷标准要求	12"音符浅锅/身 (云锦)	个	1
49	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2035日细瓷标准要求	9.25"树影深碗 (白玉瓷/网格金线)	个	1
50	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	11.5"树影深碗 (白玉瓷/网格金线)	个	1
51	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2037日细瓷标准要求	12"音符浅锅/身 (黑光芒)	个	1

52	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	高白蓝金边 19"克拉克牡丹鱼 盘	个	1
53	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	18"行家深盘 (白玉瓷/网格金 线)	个	1
54	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	11.5寸星空 小脚碗白色	个	1
55	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	10"未央圆浅 盘(黑光芒)	个	1
56	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	12"未央圆浅 盘(黑光芒)	个	1

57	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	甜品碟	个	3
58	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	甜品碟	个	3
59	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	甜品碟	个	3

	<p>测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>			
60	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 锅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	甜品碟	个	3
61	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 锅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法</p>	甜品碟	个	3

	和容量法》 GB/T 13522-2008《骨质瓷器》			
62	GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》 GB/T 13522-2008《骨质瓷器》	甜品碟	个	5
63	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	14"未央圆浅盘(银河)	个	1
64	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	10.5"正方盘	个	1
65	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	11"双圆火山盘	个	1

66	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	11.5"树影深碗 (白玉瓷/网格金线)	个	1
67	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	9.25"树影深碗 (白玉瓷/网格金线)	个	1
68	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	9.25"树影深碗 (白玉瓷/网格金线)	个	1
69	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	14"未央圆浅盘 (白玉瓷/网格金线)	个	1
70	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	11.5"如意椭圆盆 (黑光芒)	个	1
71	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	10"音符浅锅/身 (银河)	个	1
72	优质木制品, 符合GB/T 14074-2017 3.16.2检测报告检测, 提供检测报告复印件加盖生产厂家鲜章进行佐证。	满天星 蛋行	个	1

73	优质水晶；所测项目符合 GB 4806.5-2016 产品标准的规定要求。提供检测报告复印件加盖生产厂家鲜章进行佐证。	星空钻石超白果盘（13寸）	个	3
74	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求；抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	12.75"解忧长方盘（黑光芒）	个	1
75	优质木制品，符合GB/T 14074-2017 3.16.2检测报告检测，提供检测报告复印件加盖生产厂家鲜章进行佐证。	大竹青	个	1
76	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求；抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	14"未央圆浅盘（白玉瓷/网格金线）	个	1
77	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求；抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	10"长和福木圆深盘（影青）	个	1
78	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求；抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	14"行家深盘（银河）	个	1
79	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求；抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	10"未央圆浅盘（黑光芒）	个	1

80	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	10.5"如意椭圆盆 (黑光芒)	个	1
81	GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 锅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》 GB/T 13522-2008《骨质瓷器》	年华锦时 (黑金) --菲特茶碟 (16*16*1.7CM) (黑边)	个	1
82	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	12"未央圆浅盘 (白玉瓷/网格金线)	个	1
83	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	4.5"清雅饭碗 (白玉瓷/网格金线)	个	3
84	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	12"音符浅锅/身 (银河)	个	1

85	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	波浪纹矮身奶勺	个	1
86	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	大号有把奶勺	个	1
87	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	5安汁斗	只	1
88	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	12.75"解忧长方盘(白玉瓷/网格金线)	个	1
89	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	12.75"解忧长方盘(白玉瓷/网格金线)	个	1
90	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	9.5"如意椭圆盆(云锦)	个	1

91	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	15"解忧长方盘 (云锦)	个	1
92	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	9.5"清雅汤盘 (银河)	个	1
93	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	14"行家深盘 (云锦)	个	1
94	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	21CM清雅浅盘 (银河)	个	1
95	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	18"行家深盘 (黑光芒)	个	1
96	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	18.5"未央浅鱼盘 (黑光芒)	个	1
97	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	11.5"树影深碗 (云锦)	个	1

98	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	12"未央圆浅盘(黑光芒)	个	1
99	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	16.5"未央浅鱼盘(白玉瓷/网格金线)	个	1
100	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	12"未央圆浅盘(云锦)	个	1
101	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	16"行家深盘(云锦)	个	1
102	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	12"行家深盘(云锦)	个	1
103	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	12.5寸岩石纹裙边浅盘高白	个	1
104	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	9.25"树影深碗(黑光芒)	套	2

105	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	11.5"如意椭圆盆(银河)	个	1
106	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	14"行家深盘(云锦)	只	1
107	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	11.5"如意椭圆盆(云锦)	个	1
108	钢化水玻璃; GB 4806.5-2016 食品安全国家标准 玻璃制品产品标准的规定要求。提供检测报告复印件加盖生产厂家鲜章进行佐证。	145描金透明半月碗	个	3
109	钢化水玻璃; GB 4806.5-2016 食品安全国家标准 玻璃制品产品标准的规定要求。提供检测报告复印件加盖生产厂家鲜章进行佐证。	HY-MHD金边17cm梅花碟 描金	个	3
110	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	11"反边正德盘(陶泥月白)	个	6
111	符合GB4806.4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	4.5"韩式碗(陶泥月白)	个	2

112	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	2号万豪汤匙 (陶泥月白)	个	6
113	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	9"侧水纹椭圆碗(陶泥月白)	个	2
114	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	15"风花椭圆盘(银河)	个	2
115	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	12"音符浅锅/身(黑光芒)	只	1
116	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	11.5"树影深碗(黑光芒)	个	1
117	钢化水玻璃; GB 4806. 5-2016 食品安全国家标准 玻璃制品产品标准的规定要求。提供检测报告复印件加盖生产厂家鲜章进行佐证。	水壶	个	6
118	符合GB4806. 4-2016食品安全国家标准 陶瓷制中的常温条件使用制品迁移试验条件要求;抗热震性、吸水率均符合GB/T 3532-2036日细瓷标准要求	8.5"深盘(黑光芒)	只	1

119	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	11无纹汉斯山清水秀 打标	个	40
120	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	8浅山清水秀 打标	个	120
121	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	4.5九龙碗山清水秀	个	120

	<p>测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>			
122	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 锅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008《骨质瓷器》</p>	凤尾勺山清水秀	个	120
123	<p>GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 锅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法</p>	两格味碟	个	40

	和容量法》 GB/T 13522-2008 《骨质瓷器》			
124	GB/T 3299-2011 《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022 《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995 《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》 GB/T 13522-2008 《骨质瓷器》	三用筷架山 清水秀	个	40
125	GB/T 3299-2011 《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022 《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995 《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》	3高身烟缸山 清水秀	个	40

	GB/T 13522-2008 《骨质瓷器》			
126	<p>GB/T 3299-2011 《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022 《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995 《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008 《骨质瓷器》</p>	牙签筒山清水秀	个	6
127	<p>GB/T 3299-2011 《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022 《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅迁移量的测定》、GB 31604.34-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995 《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》</p> <p>GB/T 13522-2008 《骨质瓷器》</p>	平底毛巾碟山清水秀	个	40

128	钢化水玻璃；GB 4806.5-2016 食品安全国家标准 玻璃制品产品标准的规定要求。提供检测报告复印件加盖生产厂家鲜章进行佐证。	LX-0500J五星描金小碟	个	10
129	钢化水玻璃；GB 4806.5-2016 食品安全国家标准 玻璃制品产品标准的规定要求。提供检测报告复印件加盖生产厂家鲜章进行佐证。	描金四方中碗	只	3
130	GB/T 3299-2011《日用陶瓷器吸水率测定方法》、GB/T 3298-2022《日用陶瓷器抗热震性测定方法》、GB 31604.24-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铜迁移量的测定》、GB 31604.34-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定》、GB/T 1871.1-1995《磷矿石和磷精矿中五氧化二磷含量的测定 磷钼酸喹啉重量法和容量法》 GB/T 13522-2008《骨质瓷器》	象牙白2罐1壶1托盘2勺子	套	10
131	L14.5*W6.5*H1cm，镜面抛光符合以下感官要求：接触食品的表面应清洁，镀层不应开裂、剥落，焊接部分应光洁、无气孔、裂缝及毛刺 符合国家食品安全标准-金属材料及制品GB 4806.4-2016，重金属迁移量符合GB 31604.49-2016标准	1438-20沙拉叉	个	10

第三篇 资格审查及评标办法

一、资格审查

依据政府采购相关法律法规规定,由采购人或评标委员会对投标文件中的资格证明文件进行审查。资格审查资料表如下:

序号	检查因素	检查内容
1	投标人应符合的基本资格条件	(1) 具有独立承担民事责任的能力 投标人法人营业执照(副本)或事业单位法人证书(副本)或个体工商户营业执照或有效的自然人身份证明、组织机构代码证复印件; 投标人法定代表人身份证明和法定代表人授权代表委托书。
		(2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 提供 2023 年年度财务状况报告(表)或其基本帐户开户银行出具的资信证明复印件,本年度新成立或成立不满一年的组织和自然人无法提供财务状况报告(表)的,可提供银行出具的资信证明复印件。
		(3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力 投标人提供书面声明或相关证明材料(见格式文件)
		(4) 参加政府采购活动前一年内,在经营活动中没有重大违法记录。 1、投标人提供书面声明(见格式文件); 2、提供参加政府采购活动前一年内,在经营活动中没有重大违法记录承诺。
		(5) 信用查询 采购人或采购代理机构将通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、“中国政府采购网”(www.ccgp.gov.cn)等渠道查询投标人信用记录,对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人将拒绝其参与政府采购活动。
2	特定资格条件	按第一篇“四、投标人资格要求(二)特定资格条件”的要求提交

注：

① 以联合体投标的，共同投标协议中应确定主办方（主体），代表联合体进行投标和澄清。法定代表人授权委托书由联合体主办方（主体）出具。联合体各方均应满足投标人资格要求（详见“第一篇”）。

② 投标人按“三证合一”登记制度办理营业执照的，组织机构代码证、税务登记证和社会保险登记证以投标人所提供的营业执照（副本）复印件为准。

③ 根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条“参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录”中“重大违法记录”，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。行政处罚中“较大数额”的认定标准，由被执行人所在的省、自治区、直辖市人民政府制定，国务院有关部门规定了较大数额标准的，从其规定。

二、评标方法

本项目采用综合评分法进行评标。

综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。投标人总得分为商务、技术、服务等评定因素分别按照相应权重值计算分项得分后相加，满分为 100 分。

（一）符合性审查

评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。符合性审查资料表如下：

序号	评审因素	评审标准	
1	有效性审查	投标文件签署	投标文件上法定代表人或其授权代表人的签字齐全。
		投标方案	每个分包只能有一个方案投标。
2	完整性审查	投标文件份数	投标文件正、副本数量（含电子文档）符合招标文件要求。
3	技术部分	投标文件内容	本招标文件
4	商务部分	投标文件内容	本招标文件
5	投标有效期	投标文件内容	投标有效期为投标截止日期后60个日历天

（二）澄清有关问题。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，评标委员会可以书面形式（应当由评标委员会成员签字）要求投标人作出必要澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其法定代表人或法定代表人授权代表签字，其澄清的内容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。

（三）比较与评价。按招标文件中规定的评标方法和标准，对资格审查和符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估。

评标委员会各成员独立对每个有效投标人（通过资格审查、符合性审查的投标人）的投标文件进行评价、打分，然后由评标委员会对各成员打分情况进行核查及复核，个别成员对同一投标人同一评分项的打分偏离较大的，应对投标人的投标文件进行再次核对，确属打分有误的，应及时进行修正。

复核后，评标委员会汇总每个投标人每项评分因素的得分。

（四）推荐中标候选人名单。

按评审后得分由高到低的排列顺序推荐综合得分排名前三的投标人为本分包（项目）中标候选人。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。

评标委员会认为，排名在前面的中标候选人的投标报价或者某些分项报价明显不合理或者低于成本，有可能影响服务质量和不能诚信履约的，将要求其在规定的期限内提供书面文件予以解释说明，并提交相关证明材料；否则，评标委员会可以取消该中标候选人资格，按顺序由排在后一位的中标候选人递补，以此类推。

三、评标标准（综合评分法）

评分因素		评分点	评分标准	权重分配
	价格评审 (30分)	投标 报价	<p>1、在评审过程中，评审小组发现投标供应商的报价明显低于其他投标报价，使得其投标报价可能低于其个别成本的，应当要求该投标供应商做出书面说明并提供相关证明材料。投标供应商不能合理说明或者不能提供相关证明材料的，评审小组认定该投标供应商以低于成本报价竞标，其投标将被否决。</p> <p>2、投标的最低报价，不作为是否成交的保证。</p> <p>3、价格分统一采用低价优先法计算，即满足采购文件要求且最后报价最低的供应商的价格为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=（评标基准价/最终投标报价）×价格权值×100 本项目的价格权值为30%。</p>	30%
	商务部分 (29分)	类似业绩 (3分)	<p>投标人2021年1月1日至今供应商具有类似项目业绩，每提供一项得1分，本项满分3分（以签订日期为准）。</p> <p>证明材料：提供中标/成交通知书或合同复印件并加盖公章。</p>	29%
		节能环保情况 (2分)	<p>关于投标人所投设备若获得相关节能、环保认证情况。除政府强制采购的节能产品外：</p> <p>1. 节能产品：所投设备具有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（提供证书复印件），每有一类货物加0.5分，满分1分；</p> <p>2. 环保产品：所投设备具有国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证（提供证书复印件），每有一类货物加0.5分，</p>	

			<p>满分1分；</p>	
		<p>售后服务 (24分)</p>	<p>投标人结合本项目理解提供售后服务方案，内容包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 售后人员配置方案及分工（提供人员清单、售后经验）； 2. 售后服务支持能力（包括售后服务电话、售后服务网点、响应时效）； 3. 售后巡检方案及质量保证制度； 4. 紧急维修措施； 5. 售后培训计划及培训内容； 6. 售后服务监督措施（包含客户服务质量反馈渠道及有效解决措施、投诉处理）； 7. 提供售后服务承诺； 8. 产品质量问题退换货方案。 <p>对该8项内容进行综合评审：方案包含以上全部内容且无缺陷的得24分，每缺一项扣3分，每一项内容有缺陷或内容不完整或未能满足采购需求的或每有一处不具有针对性或逻辑性错误且不完整的扣1分，扣完为止。</p> <p>说明：内容有缺陷是指：不适用本项目、对项目需求理解存在偏差、套用其他项目方案、内容前后矛盾、涉及的规范及标准错误、不利于项目实施、相关内容实际操作中不能运用等任何一种情形；</p>	
	<p>技术部分 (41分)</p>	<p>产品的技术规格（技术性能）（18分）</p>	<p>投标产品技术参数性能满足或文件要求得17分，每有一项负偏离的扣1分；扣完为止（1）</p> <p>“▲”条款为重要指标项，每负偏离一项扣1分，共18分，扣完为止；</p> <p>注：1. 投标人须对本采购文件技术要求进行点对点应答，必须根据本采购文件的要求, 结合所</p>	

			<p>投产品的实际参数值，进行逐条逐项答复、说明和解释。</p> <p>2. 技术参数中要求提供相关证明材料，不限于产品彩页、功能截图、证书、查询链接、技术白皮书、检测报告等；未提供或不符合要求的，视为不响应技术参数。</p> <p>本项最高得18分，最低得0分。</p>	41%
项目实施方案（20分）	<p>投标人结合项目实际情况的项目实施方案：</p> <p>1. 产品配送方案（产品配送方案有符合项目要求的配送人员及配送车辆安排、完善的配送交接流程）；</p> <p>2. 质量保证措施（产品质量保障措施有符合项目要求的质量管理制度和质量保障目标、质量关键控制点、质量检测检验流程）；</p> <p>3. 交货和安装调试计划（符合项目的备货计划、有明确的周期安排、安装调试验收计划有具体的流程安排、人员配备情况及一览表）；</p> <p>4. 应急预案（指符合采购产品的运输过程中的应急处理措施）；</p> <p>以上四项内容方案满分得20分。每缺少一项扣5分；以上四小项中，每一项具有缺陷（缺陷是指：只提供评分标准标题、内容不适用项目实际情况的情形、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范及标准错误、地点区域错误、内容缺失不完整等）的扣1分，扣完为止；未提供不得分；</p>			
备品备件（5分）	<p>根据零部件、备品备件、易损部件、专用工具等配件清单和特殊工器具配备情况，提供《备品备件服务供应方案》内容包括但不限于：</p> <p>①方案中需要包含设备备品备件库的质量及规模、库存种类、原装备品备件清单、清单含原装备品备件价格、品牌等是否罗列清晰；</p> <p>②提供能够及时满足使用单位备品备件更换需求，并提供相应的更换方案；</p>			

		以上内容（提供方案、备品备件的相关材料）齐全的，每项计2.5分，最高得5分。每有一项内容有缺陷（缺陷是指：只提供评分标准标题、内容不适用项目实际情况的情形、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范及标准错误、地点区域错误、内容缺失不完整）的扣0.5分，扣完为止。	
	合计		100%
注：评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”			
废标条款	(1) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的		
	(2) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形		

备注：

一、1、根据《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）文件规定，对小型和微型企业产品的价格给予10%-20%的扣除，用扣除后的价格参与评审；（本项目给与10%的扣除）

大中型企业和和其他自然人、法人或者其他组织与小型、微型企业组成联合体共同参加非专门面向中小企业的政府采购活动的，小微企业的合同金额占联合体协议合同总金额30%以上的，给予联合体4%-6%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

2、根据《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，对监狱企业产品的价格给予10%扣，用扣除后的价格参与评审。参加政府采购活动的监狱企业必须提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

3、根据《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库【2017】141号）文件规定，对满足价格扣除条件且在投标响应文件中提交了《残疾人福利性单位声明函》等证明文件的投标人，其投标报价扣除10%后参与评审。

二、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按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人

说明：评标委员会认为，排名在前面的中标候选人的某些分项报价明显不合理或者低于成本，有可能影响服务质量和不能诚信履约的，将要求其在规定的期限内提供书面

文件予以解释说明，并提交相关证明材料；否则，评标委员会可以取消该中标候选人资

格，按顺序由排在后一位的中标候选人递补，以此类推（如果有）。

（二）投标报价政策性优惠（如果有）

1、投标人为非联合体投标的，对小型企业给予 6%的扣除，微型企业给予 8%的扣除（注册资金十五万及以下的微型企业给予10%的扣除），以扣除后的报价参与评审。

2、投标人为联合体投标的，在联合协议中小型企业、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同总金额 30%以上的，与小型企业联合的可给予联合体 2%的报价扣除，与微型企业联合的可给予联合体 3%的报价扣除。

3、监狱企业、残疾人福利性单位属于微型企业的，应提供企业所在地的县级以上中小企业主管部门的证明文件的复印件和微型企业承诺书（详见第七篇 四、其他“微型企业承诺书”）。未提供以上资料的监狱企业、残疾人福利性单位视同小型企业。

四、无效投标条款

投标人或其投标文件出现下列情况之一者，应为无效投标：

（一）投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；

（二）不具备招标文件中规定的资格要求的；

（三）报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

（四）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

（五）投标人串通投标的；

（六）投标人组成联合体投标的（拒绝联合体投标时适用）；

（七）评审过程中投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，投标人未能在合理的时间内向评标委员会提交相关证明材料证明其报价合理性的；

（八）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形；

五、废标条款

评标委员会评审时出现以下情况之一的，应予废标：

（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）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

（三）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（四）因重大变故，采购任务取消的。

废标后，除采购任务取消情形外，应当重新组织采购。

第四篇 投标人须知

一、释义

（一）投标人

投标人是指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

（二）合格投标人条件

合格投标人应完全符合招标文件第一篇中规定的投标人资格条件，并对招标文件作出实质性响应。

（三）投标人的风险

投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件在各方面作出实质性响应，可能导致投标被拒绝或评定为无效投标。

（四）法律责任

投标人违反《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购实施条例》等相关规定，将按规定追究投标人法律责任。

（五）货物：系指投标人按招标文件要求，向采购人提供的各种形态和种类的物品，包括原材料、设备、产品(包括软件)及相关的备品备件、工具、手册及其它技术资料 and 材料。

（六）服务：系指招标文件规定投标人须承担的系统集成、安装、调试、技术协助、校准、培训以及其它类似的义务。

二、招标文件

招标文件是投标人编制投标文件的依据，是评标委员会评判依据和标准。招标文件也是采购人与中标人签订合同的基础。

（一）招标文件由投标书；项目技术规格、数量及质量要求；商务条款；投标人须知；评标方法、评标标准、无效投标条款和废标条款；合同主要条款、合同范本；投标文件格式等七部分组成。

（二）采购代理机构对招标文件所作的一切有效的书面通知、修改及补充，都是招标文件不可分割的部分。

（三）本项目的招标文件、补遗文件（如果有）在“甘肃政府采购网”上发布，请各投标人注意下载或到采购代理机构处领取；无论投标人下载或领取与否，均视同投标人已知晓本项目招标文件、补遗文件的内容。

（四）采购代理机构对已发出的招标文件需要进行澄清或修改的，应以书面形式或公告形式通知所有招标文件收受人。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

三、投标文件

投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件，并对招标文件提出的要求和条件作出实质性响应。

（一）投标文件装订要求

投标文件应胶装成册（图纸除外），投标文件的正本与副本应分别装订成册（A4纸幅），并编制目录且逐页标注连续页码。投标文件不得采用活页夹装订，否则，招标人对由于投标文件装订松散而造成的丢失或其它后果不承担任何责任。

（二）投标文件组成

投标文件由第七篇“投标文件格式”规定的部分和投标人所作的一切有效补充、修改和承诺等文件组成，投标人应按照第七篇“投标文件格式”规定的目录顺序组织编写和装订，否则有可能影响评委对投标文件的评审。

（三）联合投标

1、两个以上投标人可以组成一个投标联合体，以一个投标人的身份投标。

2、以联合体形式参加投标的，联合体各方均应满足投标人资格要求（详见“第一篇”）。联合体中有同类资质的投标人按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的投标人确定资质等级。

3、联合体各方之间应当签订共同投标协议，共同投标协议中应确定主办方（主体），代表联合体进行投标和澄清。共同投标协议应明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任，并将共同投标协议连同投标文件一并提交采购代理机构。

4、以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他投标人另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

5、联合体投标业绩计算，按照共同投标协议分工认定。

6、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，应当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。

（四）投标有效期

投标有效期为投标截止日期后60个日历天。

（五）投标文件的份数和签署

- 1、上传电子投标文件 1 份
- 2、投标文件须加盖投标人的单位章并在签字处签字。
- 3、若投标人对投标文件的错处作必要修改，则应在修改处加盖投标人公章或由法定代表人或法定代表人授权代表签字确认。
- 4、电报、电话、传真形式的投标文件概不接受。

（六）投标报价

- 1、投标人应严格按照“投标文件格式”中“开标及报价一览表”和“分项报价明细表”的格式填写报价。
- 2、投标人的报价为一次性报价，即在投标有效期内投标价格固定不变。
- 3、本项目只接受一个投标报价，有选择的或有条件的报价将不予接受。

（七）修正错误

若投标文件出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

- 1、投标文件中开标及报价一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标及报价一览表为准；
- 2、大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- 3、单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标及报价一览表的总价为准，并修改单价；
- 4、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。

评标委员会按上述修正错误的原则及方法调整或修正投标人投标报价，若同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正，投标人同意并签字确认后，调整后的投标报价对投标人具有约束作用。如果投标人不接受修正后的报价，则其投标将作为无效投标处理。

（八）投标文件的递交

投标文件递交：投标人在开标之后按投标须知前附表中投标文件份数及要求将与上传投标文件一致的投标文件纸质版和电子版邮寄至甘肃荣都工程咨询有限公司有限公司存档。

（九）投标文件的修改与撤回

1、在开标时间到达之前，投标人可以多次在线提交或修改电子投标文件，以最后一次上传的为准；在开标时间到达之前，可在线撤回投标。

3、在投标截止时间之后，投标人不得对其提交的电子投标文件做任何修改或撤回投标。

4、在投标时间与投标人在投标文件格式中规定的有效期终止日之间的这段时期内，投标人不能撤回投标文件，否则其投标保证金将被没收。

四、开标

（一）开标应当在招标文件中“投标邀请”确定的时间和地点公开进行。

（二）采购代理机构可视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间，但至少应在招标文件要求提交投标文件的截止时间三日前，将变更时间书面通知所有招标文件收受人。

（三）开标由采购人或采购代理机构主持，邀请投标人代表参加。

（五）未宣读的投标价格、价格折扣和招标文件允许提供的备选投标方案等实质性内容等，评标时不予承认。

（六）开标过程应由招标代理机构保存好开标资料。

（七）投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

（八）开标时，投标文件中开标报价一览表内容与投标文件中分项价格表内容不一致的，以开标报价一览表为准。

（九）开标评标时，对开标、评标现场活动进行全程录音录像，音像资料作为采购文件一并存档。

（十）开标时，评标委员会成员不得参加开标活动。

（十一）开标结束后，采购人或者采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查；

（十二）合格投标人不足 3 家的，不得评标。

五、定标

（一）定标原则

1. 评标委员会完成评标后，应向采购人提出书面评标报告。评标报告由评标委员

会全体成员签字。评标委员会实行少数服从多数的原则，评标结果经评标委员会全体成员过半数通过有效。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。

2. 采购人或其授权的评标委员会应按照评标报告中推荐的中标候选人排名顺序确定中标人。

（二）定标程序

1. 采购代理机构应当在评标结束后 2 个工作日内将评标报告送采购人。

2. 采购人应当自收到评标报告之日起 5 个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

3. 采购人或者采购代理机构应当自中标人确定之日起 2 个工作日内，在甘肃政府采购网上公告中标结果。中标公告期限为 1 个工作日。4. 中标人变更

4. 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人顺序，确定排名下一位的候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

六、中标通知书

（一）采购人依法确定中标人后，采购代理机构以书面形式发出中标通知书。

（二）中标通知书发出后，采购人改变中标结果，或者中标人放弃中标，应当承担相应的法律责任。

七、询问、质疑和投诉

（一）询问

采购人或者采购代理机构应当在 3 个工作日内对投标人依法提出的询问作出答复。投标人询问可以是口头或书面形式。

（二）质疑

1. 质疑内容、时限

1.1 招标文件公告期限为采购公告发出之日起五个工作日，投标人对招标文件提出质疑的，应在招标文件公告期限届满之日起七个工作日内以书面形式向采购人、采购代理机构提出，并附相关证明材料。

1.2 投标人对采购过程提出质疑的，应在各采购程序环节结束之日起七个工作日内以书面形式向采购人、采购代理机构提出，并附相关证明材料。

1.3 中标结果公告期限为中标结果公告发出之日起一个工作日，投标人对中标结果如有异议的，应当在中标结果公告期限届满之日起七个工作日内以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑，并附相关证明材料。

1.4 投标人对招标文件中的投标人特定资格条件、技术质量和商务要求、评审标准有异议的，应主要向采购人提出质疑，其他问题可向采购代理机构提出质疑。

2. 质疑答复

采购人、采购代理机构应当在收到投标人的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人。

(三) 投诉

1. 投标人对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内答复的，可在答复期满后十五个工作日内按有关规定，向同级财政部门投诉。

2. 在提出投诉时，应附送相关证明材料。投诉书及证明材料为外文的，应同时提供其中文译本；中文与外文意思不一致的，以中文为准。

3. 在确定受理投诉后，财政部门自受理投诉之日起三十个工作日内（进行调查取证或者组织质证时间除外）对投诉事项做出处理决定，并将投诉处理决定书送达投诉人、被投诉人和其他与投诉处理决定有利害关系的政府采购相关当事人，同时在甘肃政府采购网公告投诉处理决定书。

八、采购代理服务费用

按照规定支付。

九、签订合同

(一) 采购人应当自中标通知书发出之日起三十日内，按照招标文件和中标人投标文件的约定，与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件和中标人投标文件作实质性修改。

(二) 采购人应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在甘肃政府采购网上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

(三) 招标文件、中标人的投标文件及澄清文件等，均为签订政府采购合同的依据。

(四) 合同生效条款由供需双方约定，法律、行政法规规定应当办理批准、登记等手续后生效的合同，依照其规定。

（五）合同原则上应按照《政府采购合同》签订，相关单位要求适用合同通用格式版本的，应按其要求另行签订其他合同。

（六）采购人要求中标人提供履约保证金的，应当在招标文件中予以约定。中标人履约完毕后，采购人应按招标文件及合同的约定无息退还其履约保证金。

第五篇 合同主要条款和格式合同（样本）

一、合同主要条款

1. 定义

1.1 甲方（需方）即采购人，是指通过招标采购，接受合同货物及服务的各级国家机关、事业单位和团体组织。

1.2 乙方（供方）即中标人，是指中标后提供合同货物和服务的自然人、法人及其他组织。

1.3 合同是指由甲乙双方按照招标文件和投标文件的实质性内容，通过协商一致达成的书面协议。

1.4 合同价格指以中标价格为依据，在供方全面履行合同义务后，需方（或财政部门）应支付给供方的金额。

1.5 技术资料是指合同货物及其相关的设计、制造、监造、检验、验收等文件（包括图纸、各种文字说明、标准）。

2. 货物内容

合同包括以下内容：货物名称、型号规格、技术参数、数量（单位）等内容。

3. 合同价格

3.1 合同价格即合同总价。

3.2 合同价格包括合同货物、技术资料、合同货物的税费、运杂费、保险费、包装费、装卸费及与货物有关的供方应纳的税费，所有税费由乙方负担。

3.3 合同货物单价为不变价。

4. 转包或分包

4.1 本合同范围的货物，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；

4.2 非经甲方书面同意，乙方不得将本合同范围的货物全部或部分分包给他人供应；

4.3 如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权解除合同，没收履约保证金并追究乙方的违约责任。

5. 质量保证及售后服务

5.1 乙方应按招标文件规定的货物性能、技术要求、质量标准向甲方提供未经使用的全新产品。

5.2 乙方提供的货物在质保期内因货物本身的质量问题发生故障，乙方应负责免费更换。对达不到技术要求者，根据实际情况，经双方协商，可按以下办法处理：

5.3 更换：由乙方承担所发生的全部费用。

5.4 贬值处理：由甲乙双方协议定价。

5.5 退货处理：乙方应退还甲方支付的合同款，同时应承担该货物的直接费用（运输、保险、检验、货款利息及银行手续费等）。

5.6 如在使用过程中发生质量问题，乙方应按本项目“第三篇 项目商务要求”中的要求处理。

5.7 在质保期内，乙方应对货物出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。

5.8 如甲方要求乙方提供履约保证金的，履约保证金的收取和退还应按本项目“第三篇 项目商务要求”中的要求处理。

6. 付款

6.1 本合同使用货币币制如未作特别说明均为人民币。

6.2 付款方式：银行转账、现金支票、网上银行转账。

6.3 付款方法：同本项目“第三篇 商务条款”中关于付款方式的约定。

7. 检查验收

7.1 乙方应随货物提供合格证和质量证明文件，如是国外进口的货物还须提供入关证明。

7.2 货物验收

乙方所交货物的各种质量指标不得低于乙方提供样品的质量指标（无样品时按乙方的投标时提供的“技术文件”执行），售后服务质量要求按照招标文件和投标文件的内容执行。乙方交货时，甲方可根据需要随机抽取一部分货物送有关权威检测部门检测，如检测不合格，供方负责赔偿需方一切损失。

货物验收报告应由甲方、乙方经办人签字，并加盖双方公章，以此作为支付凭据。

8. 索赔

乙方对货物与合同要求不符负有责任，并且甲方已于规定交货内和质量保证期内提出索赔，乙方应按甲方同意的下述一种或多种方法解决索赔事宜。

8.1 乙方同意甲方拒收货物并把拒收货物的金额以合同规定的同类货币付给甲方，乙方负担发生的一切损失和费用，包括利息、运输和保险费、检验费、仓储和装卸费以及为保管和保护被拒绝货物所需要的其它必要费用。

8.2 根据货物的疵劣和受损程度以及甲方遭受损失的金额，经双方同意降低货物价格。

9. 知识产权

甲方在中华人民共和国境内使用乙方提供的货物及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，乙方应承担由此而引起的一切法律责任和费用。

10. 合同争议的解决

10.1 当事人友好协商达成一致

10.2 在 60 天内当事人协商不能达成协议的，可提请采购人当地仲裁机构仲裁。

11. 违约责任

按《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国政府采购法》有关条款，或由甲乙双方约定。

12. 合同生效及其它

12.1 合同生效及其效力应符合《中华人民共和国合同法》有关规定。

12.2 合同应经当事人法定代表人或委托代理人签字，加盖双方合同专用章或公章。

12.3 合同所包括附件，是合同不可分割的一部分，具有同等法律效力。

12.4 合同需提供担保的，按《中华人民共和国担保法》规定执行。

12.5 本合同条件未尽事宜依照《中华人民共和国合同法》，由甲乙双方共同协商确定。

第六篇 投标文件格式

一、投标承诺书

致：_____（采购人）

根据贵方为_____（项目名称）的投标邀请（招标编号：_____）的要求，为杜绝商业欺诈和商业贿赂行为，我公司在此庄严承诺：

- 1、在参与政府采购活动中遵纪守法、诚信经营、公平竞争。
- 2、不向采购人、招标代理机构和采购评审专家进行任何形式的商业贿赂以谋取交易机会。
- 3、不向采购人和招标代理机构提供虚假资格文件或采用虚假应标方式参与政府采购市场竞争并谋取中标、成交。
- 4、我公司投标文件中所提供的货物和服务的参数都如实描述，无任何虚假情况。
- 5、不采取“围标、陪标”等商业欺诈手段获得政府采购定单。
- 6、不采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商。
- 7、不在提供货物和服务时“偷梁换柱、以次充好”损害采购人的合法权益。
- 8、不与采购人、招标代理机构和采购评审专家或其它供应商恶意串通，进行质疑和投诉，维护政府采购市场秩序。
- 9、尊重和接受政府采购监督管理部门的监督，承担因违规违约行为给采购人造成的损失。
- 10、不发生其他有悖于政府采购公平、公正和诚信原则的行为。

以上承诺如有违反，除被没收投标保证金外，还自愿承担一切法律责任及后果。投标人名称（盖公章）：_____

法定代表人或其授权的代理人(签字)：_____

日期：__年__月__日

二、投标函

致：_____（采购人）

根据贵方为_____（项目名称）的投标邀请（招标文件编号：_____），签字代表_____（姓名、职务）经正式授权并代表投标人_____（投标人名称、地址）提交下述文件正本一份、副本一份并在此声明，所递交的投标文件内容完整、真实。

- 1、商务文件：投标承诺书、投标函、投标人资格证明文件、商务响应说明书；
- 2、技术文件：投标方案说明书。
- 3、投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。
- 4、投标人已详细审查全部招标文件。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。
- 5、本投标有效期为自招标文件规定的提交投标文件截止之日起_____60个日历天。在投标有效期内我方同意遵守本投标文件中的承诺且在此期限期满之前投标文件对我方具有法律约束力。

6、我方同意提供贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料。

7、与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址：_____ 邮编：_____

电话：_____ 传真：_____

投标人名称（盖公章）：_____

法定代表人或其授权的代理人(签字)：_____

日期：_____年_____月_____日

备注：除可填报的部分外，对本投标函的任何修改将被视为非实质性响应投标，在评标时将其视为无效投标。

三、法人身份证明书

投标人名称：_____

注册号：_____

注册地址：_____

成立时间：__年__月__日

经营期限：_____

经营范围：主营：_____；兼营：_____

姓名：_____性别：_____年龄：_____职务：_____系_____

(投标人名称)的法定代表人。

特此证明。

法定代表人身份证正面、反面复

投标人名称（盖公章）：_____

法定代表人或其授权的代理人(签字)：_____

日期：_____年_____月_____日

四、授权委托书

本人_____（姓名、职务）系_____（投标人名称）的法定代表人，现授权_____（姓名、职务）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改_____

（项目名称、招标编号）投标文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：_____

代理人无转委托权。

本授权书于____年____月____日签字生效，特此声明。

委托代理人身份证正面、反面复

投标人名称（盖公章）：_____

法定代表人或其授权的代理人(签字)：_____

日期：_____年____月____日

五、报价一览表

项目名称： _____

招标编号： _____

投标包号： _____

金额单位：人民币元

投标人名称	投标总报价（元）	工期（日历天）

投标人名称（盖公章）： _____

法定代表人或其授权的代理人(签字)： _____

日期： _____年_____月_____日

注：1、请严格按此“报价一览表”格式填写相关内容。

六、分项价格表

项目名称：_____

招标编号：_____

投标包号：_____ 金额单位：人民币元

序号	货物名称	规格/型号	技术 参数	单位	数量	单价	金额	备注	
1									
2									
3									
4									
5									
...									
投标总报价		(大写) 人民币_____							
		(小写: ¥_____)。							

注：投标人可根据项目实际情况增加和修改。

投标人名称（盖公章）：_____

法定代表人或其授权的代理人(签字)：_____

日期：_____年_____月_____日

七、投标人资格证明文件

- 1、公司简介及基本情况
- 2、营业执照(影印件或复印件， 加盖供应商公章)
- 3、机构代码证(影印件或复印件， 加盖供应商公章)
- 4、税务登记证(影印件或复印件， 加盖供应商公章)

注：此三证已办理统一社会信用代码的只需提供营业执照

- 5、资质证书(影印件或复印件， 加盖供应商公章)
- 6、开户行许可证(影印件或复印件， 加盖供应商公章)

7、须符合《中华人民共和国政府采购法》之二十二条规定及《中华人民共和国政府采购实施条例》第十七条规定；

- 8、提供法人授权函（原件）及被授权人身份证（正、反面复印件）；

9、供应商未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为记录名单；不处于中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为信息记录中的禁止参加政府采购活动期间的方可参加本项目的投标；

- 10、近三年已完成或在执行类似项目一览表及证明材料
- 11、无违法记录声明函
- 12、其他资质证明文件。

附件1、近三年已完成或在执行类似项目一览表

项目名称:

项目编号:

投标人名称: _____

序号	项目名称	合同金额	合同签订日期	采购人联系电话	备注
1					
2					
3					
4					
5					
”					

注:

- 1、供应商应如实列出以上情况，如有隐瞒，一经查实将导致其投标申请被拒绝。
- 2、表中所列业绩，供应商应提供相应的《中标通知书》或双方签订的合同及相关证书复印件（原件备查），否则业绩证明资料无效。

附件2、无违法记录声明函

本公司在参加政府采购活动近三年（ 年 月-至今）内在经营活动中没有重大违法记录。

特此承诺。

投标人名称（盖公章）： _____

法定代表人或其授权的代理人（签字）： _____

日期： _____年_____月_____日

八、中小企业声明函

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2020]46号）的规定，本公司为__（请填写：中型、小型、微型）企业。即，本公司同时满足以下条件：

6.1 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，本公司为（请填写：中型、小型、微型）企业。

7.2、本公司参加_____单位的_____项目采购活动提供本企业制造的货物,由本企业承担工程、提供服务，或者提供其他_____（请填写：中型、小型、微型）企业制造的货物。本条所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称（盖章）：_____

法定代表人或被授权人（签字）：_____

日期：_____年_____月_____日

九、商务响应说明书

项目名称： _____

招标编号： _____

序号	招标文件的商务要求	投标文件的商务响应	偏离说明	备注

投标人名称（盖公章）： _____

法定代表人或其授权的代理人(签字)： _____

日期： _____年_____月_____日

十、实施方案说明书

自行编制

十、技术条款偏离表

项目名称：

项目编号：

序号	采购文件的技术要求	投标文件的技术响应	偏离说明	备注

注：供应商应对《采购文件》技术文件组成内容和合同部分服务条款给予逐条响应，以自己所能提供证明文件的内容予以填写，而不应复制《采购文件》的技术要求作为响应内容。对响应有偏离的说明偏离的内容。

投标人名称：_____（单位公章）

法定代表人或被授权人：_____（签字）

日期：_____年_____月_____日

十一、投标人认为有必须提供的其他资料

(格式自定)

第七章 附件

中小企业声明函、监狱企业证明文件、残疾人福利性单位声明函（如果是）

如果投标人符合中小企业要求或为监狱企业、残疾人福利性单位的，按下列格式提供相应的声明或文件，否则可不提供。

1. 中小企业声明函

中小企业声明函（货物）

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

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

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

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

注：不满足《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）要求的投标人可不提供此声明函。

2. 监狱企业证明文件

以省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件为准。

3. 残疾人福利性单位声明函

残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其它残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

注：（非残疾人福利性单位可不提供此声明函）

关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知

财库〔2020〕46号

各中央预算单位办公厅（室），各省、自治区、直辖市、计划单列市财政厅（局）、工业和信息化部主管部门，新疆生产建设兵团财政局、工业和信息化部主管部门：

为贯彻落实《关于促进中小企业健康发展的指导意见》，发挥政府采购政策功能，促进中小企业发展，根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国中小企业促进法》等法律法规，财政部、工业和信息化部制定了《政府采购促进中小企业发展管理办法》。现印发给你们，请遵照执行。

附件：政府采购促进中小企业发展管理办法

财 政 部

工业和信息化部

2020年12月18日

附件：

《政府采购促进中小企业发展管理办法》

第一条 为了发挥政府采购的政策功能，促进中小企业健康发展，根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国中小企业促进法》等有关法律法规，制定本办法。

第二条 本办法所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。

符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

第三条 采购人在政府采购活动中应当通过加强采购需求管理，落实预留采购份额、价格评审优惠、优先采购等措施，提高中小企业在政府采购中的份额，支持中小企业发展。

第四条 在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受本办法规定的中小企业扶持政策：

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

（二）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

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

在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本办法规定的中小企业扶持政策。

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

第五条 采购人在政府采购活动中应当合理确定采购项目的采购需求，不得以企业注册资本、资产总额、营业收入、从业人员、利润、纳税额等规模条件和财务指标作为供应商的资格要求或者评审因素，不得在企业股权结构、经营年限等方面对中小企业实行差别待遇或者歧视待遇。

第六条 主管预算单位应当组织评估本部门及所属单位政府采购项目，统筹制定面向中小企业预留采购份额的具体方案，对适宜由中小企业提供的采购项目和采购包，预留采购份额专门面向中小企业采购，并在政府采购预算中单独列示。

符合下列情形之一的，可不专门面向中小企业预留采购份额：

（一）法律法规和国家有关政策明确规定优先或者应当面向事业单位、社会组织等非企业主体采购的；

（二）因确需使用不可替代的专利、专有技术，基础设施限制，或者提供特定公共服务等原因，只能从中小企业之外的供应商处采购的；

（三）按照本办法规定预留采购份额无法确保充分供应、充分竞争，或者存在可能影响政府采购目标实现的情形；

（四）框架协议采购项目；

（五）省级以上人民政府财政部门规定的其他情形。

除上述情形外，其他均为适宜由中小企业提供的情形。

第七条 采购限额标准以上，200 万元以下的货物和服务采购项目、400 万元以下的工程采购项目，适宜由中小企业提供的，采购人应当专门面向中小企业采购。

第八条 超过 200 万元的货物和服务采购项目、超过 400 万元的工程采购项目中适宜由中小企业提供的，预留该部分采购项目预算总额的 30%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于 60%。预留份额通过下列措施进行：

（一）将采购项目整体或者设置采购包专门面向中小企业采购；

（二）要求供应商以联合体形式参加采购活动，且联合体中中小企业承担的部分达到一定比例；

（三）要求获得采购合同的供应商将采购项目中的一定比例分包给一家或者多家中小企业。

组成联合体或者接受分包合同的中小企业与联合体内其他企业、分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。

第九条 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，采购人、采购代理机构应当对符合本办法规定的小微企业报价给予 10%—20%（工程项目为 3%—5%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的 3%—5%作为其价格分。

接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予 4%—6%（工程项目为 3%—5%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的 1%—2%作为其价格分。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

价格扣除比例或者价格加分比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区

分。具体采购项目的价格扣除比例或者价格加分比例，由采购人根据采购标的相关行业平均利润率、市场竞争状况等，在本办法规定的幅度内确定。

第十条 采购人应当严格按照本办法规定和主管预算单位制定的预留采购份额具体方案开展采购活动。预留份额的采购项目或者采购包，通过发布公告方式邀请供应商后，符合资格条件的中小企业数量不足3家的，应当中止采购活动，视同未预留份额的采购项目或者采购包，按照本办法第九条有关规定重新组织采购活动。

第十一条 中小企业参加政府采购活动，应当出具本办法规定的《中小企业声明函》（附1，）否则不得享受相关中小企业扶持政策。任何单位和个人不得要求供应商提供《中小企业声明函》之外的中小企业身份证明文件。

第十二条 采购项目涉及中小企业采购的，采购文件应当明确以下内容：

（一）预留份额的采购项目或者采购包，明确该项目或相关采购包专门面向中小企业采购，以及相关标的及预算金额；

（二）要求以联合体形式参加或者合同分包的，明确联合协议或者分包意向协议中中小企业合同金额应当达到的比例，并作为供应商资格条件；

（三）非预留份额的采购项目或者采购包，明确有关价格扣除比例或者价格加分比例；

（四）规定依据本办法规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业；

（五）采购人认为具备相关条件的，明确对中小企业在资金支付期限、预付款比例等方面的优惠措施；

（六）明确采购标的对应的中小企业划分标准所属行业；

（七）法律法规和省级以上人民政府财政部门规定的其他事项。

第十三条 中标、成交供应商享受本办法规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随中标、成交结果公开中标、成交供应商的《中小企业声明函》。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，应当在公示中标候选人时公开中标候选人的《中小企业声明函》。

第十四条 对于通过预留采购项目、预留专门采购包、要求以联合体形式参加或者合同分包等措施签订的采购合同，应当明确标注本合同为中小企业预

留合同。其中，要求以联合体形式参加采购活动或者合同分包的，应当将联合协议或者分包意向协议作为采购合同的组成部分。

第十五条 鼓励各地区、各部门在采购活动中允许中小企业引入信用担保手段，为中小企业在投标（响应）保证、履约保证等方面提供专业化服务。鼓励中小企业依法合规通过政府采购合同融资。

第十六条 政府采购监督检查、投诉处理及政府采购行政处罚中对中小企业的认定，由货物制造商或者工程、服务 供应商注册登记所在地的县级以上人民政府中小企业主管部门负责。

中小企业主管部门应当在收到财政部门或者有关招标投标行政监督部门关于协助开展中小企业认定 函后10个工作日内做出书面答复。

第十七条 各地区、各部门应当对涉及中小企业采购的预算项目实施全过程绩效管理，合理设置绩效目标和指标，落实扶持中小企业有关政策要求，定期开展绩效监控和评价，强化绩效评价结果应用。

第十八条 主管预算单位应当自 2022 年起向同级财政部门报告本部门上一年度面向中小企业预留份额和采购的具体情况，并在中国政府采购网公开预留项目执行情况(附 2)。未达到本办法规定的预留份额比例的，应当作出说明。

第十九条 采购人未按本办法规定为中小企业预留采购份额，采购人、采购代理机构未按照本办法规定要求实施价格扣除或者价格加分的，属于未按规定执行政府采购政策，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究法律责任。

第二十条 供应商按照本办法规定提供声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

适用招标投标法的政府采购工程建设项目，投标人按照本办法规定提供声明函内容不实的，属于弄虚作假骗取中标，依照《中华人民共和国招标投标法》等国家有关规定追究相应责任。

第二十一条 财政部门、中小企业主管部门及其工作人员在履行职责

中违反本办法规定及存在其他滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊等违法违纪

行为的，依照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国公务员法》

《中华人民共和国监察法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》等国家有关

规定追究相应责任；涉嫌犯罪的，依法移送有关国家机关处理。

第二十二条 对外援助项目、国家相关资格或者资质管理制度另有规定的项
目，不适用本办法。

第二十三条 关于视同中小企业的其他主体的政府采购扶持政策，
由财政部会同有关部门另行规定。

第二十四条 省级财政部门可以会同中小企业主管部门根据本办法的规
定制具体实施办法。

第二十五条 本办法自 2021 年 1 月 1 日起施行。《财政部 工业和信息 化部关
于印发〈政府采购促进中小企业发展 暂行办法〉的通知》（财库〔2011〕181 号）同
时废止。

附件：关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知

《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》

财库〔2022〕19号

各中央预算单位，各省、自治区、直辖市、计划单列市财政厅（局），新疆生
产建设兵团财政局：

为贯彻落实《国务院关于印发扎实稳住经济一揽子政策措施的通知》（国发
〔2022〕12号）有关要求，做好财政政策支持中小企业纾困解难工作，助力经济平
稳健康发展，现就加大政府采购支持中小企业力度有关事项通知如下：

一、严格落实支持中小企业政府采购政策。各地区、各部门要按照国务院的统
一部署，认真落实《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）
的规定，规范资格条件设置，降低中小企业参与门槛，灵活采取项目整体预留、合
理预留采购包、要求大企业与中小企业组成联合体、要求大企业向中小企业分包等
形式，确保中小企业合同份额。要通过提高预付款比例、引入信用担保、支持中小
企业开展合同融资、免费提供电子采购文件等方式，为中小企业参与采购活动提供

便利。要严格按照规定及时支付采购资金，不得收取没有法律法规依据的保证金，有效减轻中小企业资金压力。

二、调整对小微企业的价格评审优惠幅度。货物服务采购项目给予小微企业的价格扣除优惠，由财库〔2020〕46号文件规定的6%—10%提高至10%—20%。大中型企业与小微企业组成联合体或者大中型企业向小微企业分包的，评审优惠幅度2%—3%提高至4%—6%。政府采购工程的价格评审优惠按照财库〔2020〕46号文件的规定执行。自本通知执行之日起发布采购公告或者发出采购邀请的货物服务采购项目，按照本通知规定的评审优惠幅度执行。

三、提高政府采购工程面向中小企业预留份额。400万元以下的工程采购项目适宜由中小企业提供的，采购人应当专门面向中小企业采购。超过400万元的工程采购项目中适宜由中小企业提供的，在坚持公开公正、公平竞争原则和统一质量标准的前提下，2022年下半年面向中小企业的预留份额30%以上阶段性提高至40%以上。发展改革委同相关工程招投标行政监督部门完善工程招投标领域落实政府采购支持中小企业政策相关措施。省级财政部门要积极协调发展改革、工业和信息化、住房和城乡建设、交通、水利、商务、铁路、民航等部门调整完善工程招投标领域有关标准文本、评标制度等规定和做法，并于2022年6月30日前将落实情况汇总报财政部。

四、认真做好组织实施。各地区、各部门应当加强组织领导，明确工作责任，细化执行要求，强化监督检查，确保国务院部署落实到位，对通知执行中出现的问题要及时向财政部报告。

本通知自2022年7月1日起执行

附件：中小企业划型标准规定

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

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构及有关单位：

为贯彻落实《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36号），工业和信息化部、国家统计局、发展改革委、财政部研究制定了《中小企业划型标准规定》。经国务院同意，现印发给你们，请遵照执行。工业和信息化部 国家统计局国家发展和改革委员会 财政部二〇一一年六月十八日中小企业划型标准规定

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36号），制定本规定。

二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型，具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标，结合行业特点制定。

三、本规定适用的行业包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）。

四、各行业划型标准为：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入200万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入500万元及以上的为中型企业，营业收入50万元及以上的为小型企业，营业收入50万元以下的为微型企业。

（二）工业。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。

（三）建筑业。营业收入80000万元以下或资产总额80000万元以下的为中

小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

（四）批发业。从业人员 200 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 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

（五）零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（六）交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 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 3000 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 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 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 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 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 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 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 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微

型企业。其中，从业人员 100 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 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 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 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

六、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立各类所有制和各种组织形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业，参照本规定进行划型。

七、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限，国家统计部门据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析，不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

八、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门根据《国民经济行业分类》修订情况和企业发展变化情况适时修订。

九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

十、本规定自发布之日起执行，原国家经贸委、原国家计委、财政部和国家统计局2003年颁布的《中小企业标准暂行规定》同时废止。

附件：

财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知 财库

(2014) 68 号

党中央有关部门，国务院各部委、各直属机构，全国人大常委会办公厅，全国政协办公厅，高法院，高检院，有关人民团体，中央国家机关政府采购中心，中共中央直属机关采购中心，全国人大机关采购中心，各省、自治区、直辖市、计划单列市财政厅（局）、司法厅（局），新疆生产建设兵团财务局、司法局、监狱管理局：

政府采购支持监狱和戒毒企业（以下简称监狱企业）发展对稳定监狱企业生产，提高财政资金使用效益，为罪犯和戒毒人员提供长期可靠的劳动岗位，提高罪犯和戒毒人员的教育改造质量，减少重新违法犯罪，确保监狱、戒毒场所安全稳定，促进社会和谐稳定具有十分重要的意义。为进一步贯彻落实国务院《关于解决监狱企业困难的实施方案的通知》（国发〔2003〕7号）文件精神，发挥政府采购支持监狱企业发展的作用，现就有关事项通知如下：

一、监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对

象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

二、在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。向监狱企业采购的金额，计入面向中小企业采购的统计数据。

三、各地区、各部门要积极通过预留采购份额支持监狱企业。有制服采购项目的部门，应加强对政府采购预算和计划编制工作的统筹，预留本部门制服采购项目预算总额的30%以上，专门面向监狱企业采购。省级以上政府部门组织的公务员考试、招生考试、等级考试、资格考试的试卷印刷项目原则上应当在符合有关资质的监狱企业范围内采购。各地在免费教科书政府采购工作中，应当根据符合教科书印制资质的监狱企业情况，提出由监狱企业印刷的比例要求。

四、各地区可以结合本地区实际，对监狱企业生产的办公用品、家具用具、车辆维修和提供的保养服务、消防设备等，提出预留份额等政府采购支持措施，加大对监狱企业产品的采购力度。

五、各地区、各部门要高度重视，加强组织管理和监督，做好政府采购支持监狱企业发展的相关工作。有关部门要加强监管，确保面向监狱企业采购的工作依法依规进行。各监狱企业要不断提高监狱企业产品的质量和服务水平，为做好监狱企业产品政府采购工作提供有力保障。

中华人民共和国财政部

中华人民共和国司法部

2014年6月10日

关于促进残疾人就业政府采购政策的通知

财库〔2017〕141号

党中央有关部门，国务院各部委、各直属机构，全国人大常委会办公厅，全国政协办公厅，高法院，高检院，各民主党派中央，有关人民团体，各省、自治区、直辖市、计划单列市财政厅（局）、民政厅（局）、残疾人联合会，新疆生产建设兵团财务局、民政局、残疾人联合会：

为了发挥政府采购促进残疾人就业的作用，进一步保障残疾人权益，依照《政府采购法》、《残疾人保障法》等法律法规及相关规定，现就促进残疾人就业政府采购政策通知如下：

一、享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

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

（二）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

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

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

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

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

二、符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供本通知规定的《残疾人福利性单位声明函》（见附件），并对声明的真实性负责。任何单位或者

个人在政府采购活动中均不得要求残疾人福利性单位提供其他证明声明函 内容的材料。

中标、成交供应商为残疾人福利性单位的，采购人或者其委托的采购代理机构应当随中标、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。 供应商提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的，依照《政府采购法》 第七十七条第一款的规定追究法律责任。

三、在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。向残疾人福利性单位采购 的金额，计入面向中小企业采购的统计数据。残疾人福利性单位属于小型、微型 企业的，不重复享受政策。

四、采购人采购公开招标数额标准以上的货物或者服务，因落实促进残疾人就业政策的需要，依法履行有关报批程序后，可采用公开招标以外的采购方式。

五、对于满足要求的残疾人福利性单位产品，集中采购机构可直接纳入协议供货或者定点采购范围。各地区建设的政府采购电子卖场、电子商城、网上超市等应当设立残疾人福利性单位产品专栏。鼓励采购人优先选择残疾人福利性单位的产品。

六、省级财政部门可以结合本地区残疾人生产、经营的实际情况，细化政府采购 支持措施。对符合国家有关部门规定条件的残疾人辅助性就业机构，可通过上述 措施予以支持。各地制定的有关文件应当报财政部备案。

七、本通知自 2017 年 10 月 1 日起执行。

财政部

民政部

中国残疾人联合会

2017 年 9 月 22 日

附件：

陇南市财政局关于进一步推进“政采贷”工作的通知

陇南市财政局文件

陇财采〔2023〕11号

陇南市财政局关于进一步推进 “政采贷”工作的通知

各县（区）财政局，各市直单位，各金融机构，各供应商：

根据《甘肃省财政厅关于开展甘肃省政府采购合同融资业务有关事宜的通知》（甘财办〔2019〕16号）《关于进一步加大政府采购支持中小微企业的通知》（甘财采〔2022〕16号）要求，为全面推进“政采贷”业务扩面提质增效，有效缓解中小微企业融资难、融资贵问题，现就做好我市“政采贷”工作有关事项通知如下：

一、提高思想认识

政采贷合同融资工作，是深入贯彻落实省市“优化营商环境

— 1 —

攻坚突破年”行动、促进中小企业发展的具体措施，也是金融机构落实普惠金融政策、支持实体经济发展的实施途径，更是中小微企业破解融资难题、增强市场主体活力的重要方法。各县（区）财政局、市直各单位和金融机构要从讲政治的高度充分认识政府采购合同融资工作的重要性，进一步增强作好“政采贷”工作的责任感和自觉性，充分发挥职能作用，不断完善政策措施，加强政策宣传引导，推动以“财政搭台、企银双赢”为主要内容的“政采贷”工作不断走深走实。

二、强化“政采贷”流程管理

（一）政府采购中标的供应商存在融资需求，进入“陇南政府采购网”（<https://www.ccgp-gansu.gov.cn/index1n.html>），在“政府采购合同融资服务平台”注册登录，中标公告发布后，选择3家银行进行合同融资预申请。

（二）银行对申请贷款的供应商进行信用审查、开设账户等相关工作，在5个工作日反馈结果。

（三）供应商根据银行的反馈结果，与采购单位签订政府采购合同，并提交正式融资申请。政府采购合同中资金支付账号应与贷款银行的开户账号保持一致，并作为此次采购唯一收款账号。在未取得采购单位和贷款银行同意前，供应商不得擅自更改收款账号。

（四）银行审查供应商资格及政府采购合同等信息，审查通过后及时发放贷款。为保障贷款资金的安全回收，采购单位将资

金支付到政府采购合同确定的收款唯一账户中，不得支付到其他账户。

三、相关要求

（一）金融机构提交相关备案资料，进驻“陇南市政府采购合同融资服务平台”，上传“政采贷”融资产品，并及时将“政采贷”合同贷款情况反馈，优化贷款审批流程，简化审批手续，并做好风险防控工作。

（二）采购单位积极配合供应商开展“政采贷”业务，在招标文件中载明“合同融资”方面内容，及时发放中标通知书进行合同备案。供应商履约完成后，采购单位及时开展履约验收和资金支付工作，不得无故拖延支付采购资金，不得变更资金支付账户，确需变更的，需与金融机构、供应商协商一致。

（三）供应商依法参加政府采购活动，充分利用“陇南市政府采购合同融资服务平台”了解金融机构融资产品信息，积极争取各金融机构支持，自愿使用“政采贷”融资业务，按照政府采购合同履行，配合金融机构对唯一收款账户进行确认和锁定，并按照融资协议偿还债务。

（四）各级政府采购监管部门要充分发挥政策实施的牵头协调作用，积极开展政银企对接，推动政银企之间建立互信、互利、互助的良好关系。市上已搭建合同融资平台，各县（区）要积极完善平台内各类信息，督促采购单位及时签订并依法公开政府采购合同信息，在合同履行验收后，及时支付资金。

- 附件：1. “政采贷”操作流程
2. 承接银行联系方式
3. 陇南市政府采购合同融资服务平台操作指南



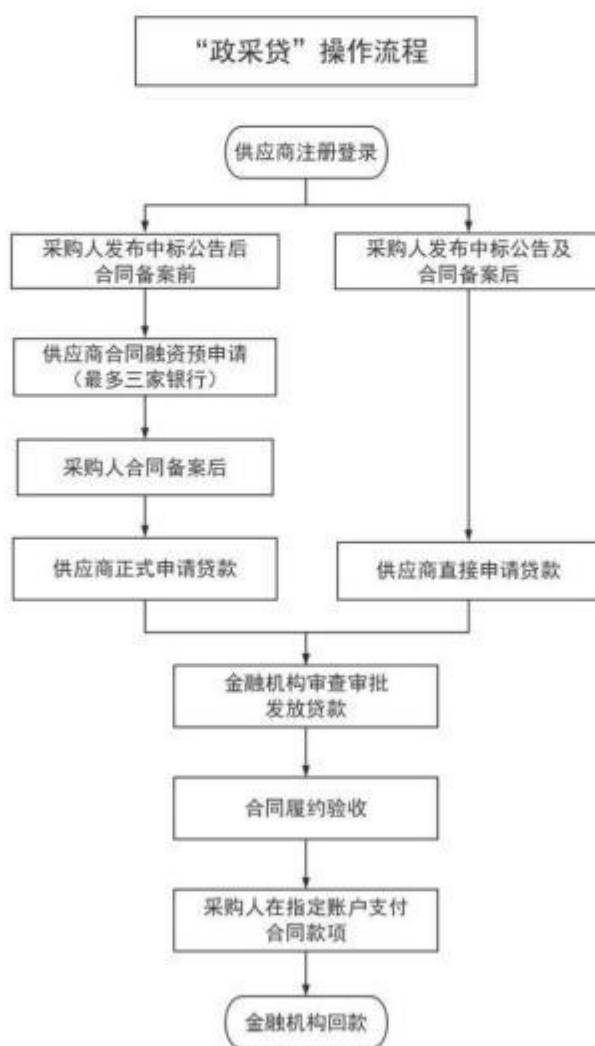
陇南市财政局

2023年6月15日印发

— 4 —

附件 1:

“政采贷” 操作流程



附件 2:

承接银行联系方式

兰州银行陇南分行	石经理: 18193981010
甘肃银行陇南分行	庞经理: 18139399898
金桥村镇银行	司经理: 13993900669
邮储银行陇南分行	段经理: 18993928129
农业银行陇南分行	李 总: 13993966498
建设银行陇南分行	毛经理: 13830929935
工商银行陇南分行	李经理: 13993925895
中国银行陇南分行	刘经理: 18293929500
陇南武都农村合作银行	潘经理: 13993940336