

# 湖南省政府采购

公开招标文件（电子标）

货物类

采购项目名称：湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目

政府采购编号：CGXM2026430000000638

采购代理编号：HNSZJZ202600170

采购人：湖南工学院

采购代理机构：永明项目管理有限公司

2026年07月

# 目录

## 第一章 投标邀请

## 第二章 投标须知

### 第一节 投标须知前附表

### 第二节 投标须知

#### 一、总则

#### 二、招标文件

#### 三、投标文件

#### 四、投标

#### 五、开标，资格审查和评标

#### 六、中标信息公布

#### 七、询问与质疑

#### 八、合同签订

#### 九、政府采购政策

#### 十、其他规定

## 第三章 资格审查

### 1. 资格审查主体

### 2. 资格审查

### 3. 资格审查内容和标准

### 4. 资格审查结果

## 第四章 评标方法及标准

### 第一节 评标方法及标准前附表

### 第二节 评标方法及标准

#### 1. 评标方法

#### 2. 评标程序

#### 3. 投标文件的符合性审查

#### 4. 投标文件的澄清

#### 5. 投标文件的比较与评价

#### 6. 推荐中标候选人

#### 7. 复核

#### 8. 编写评标报告

#### 9. 停止评标

#### 10. 无效投标和废标

#### 11. 重新组建评标委员会进行评标

### 第三节 投标文件的符合性审查

### 第四节 投标文件的比较与评价

### 第五节 评标方法及标准表

## 第五章 采购需求

### 第一节 采购清单一览表

## 第二节 报价要求

## 第三节 技术、商务及其他要求

# 第六章 政府采购合同

## 第一节 政府采购合同协议书

## 第二节 政府采购合同通用条款

## 第三节 政府采购合同专用条款

# 第七章 投标文件的组成

## 一、 资格证明文件封面

## 二、 投标人具备投标资格的证明文件（第一部分）

## 三、 投标人具备投标资格的证明文件（第二部分）

### 附件1授权委托书

### 附件1-1法定代表人身份证明

### 附件2投标人基本情况

### 附件3投标人资格声明

### 附件4联合体协议

### 附件5投标保证金（如有）

## 四、 商务文件封面

## 五、 投标函

## 六、 开标一览表

## 七、 分项报价明细表

## 八、 商务要求响应

## 九、 按招标文件的商务★条款的要求提供相关响应资料

## 十、 招标文件规定的其他与本项目相关的商务证明文件

## 十一、 进口产品经销或代理投标货物或为投标货物提供售后服务的证明文件

## 十二、 商务偏离表

## 十三、 政策优惠证明材料

### 13-1 中小企业声明函

### 13-2 残疾人福利性单位声明函(适用于残疾人福利单位)

### 13-3 监狱企业证明资料(适用于监狱企业)

### 13-4 附表：本项目所投节能或环境标志产品清单

### 13-5附表：本项目所投价格小微企业产品、监狱企业产品、残疾人福利性单位产品清单

## 十四、 技术文件封面

## 十五、 货物说明一览表

## 十六、 技术采购需求响应（一）

## 十七、 技术采购需求响应（二）

## 十八、 按招标文件的技术★条款的要求提供相关响应资料

## 十九、 技术偏离表

## 二十、 供应商需提供的其他资料

## 第一章 投标邀请

湖南工学院 的 湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目 进行公开招标采购，现邀请合格投标人参加投标。

### 一、采购项目名称、编号

1、采购项目名称：湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目

2、政府采购编号：CGXM2026430000000638

3、采购代理编号：HNSZJZ202600170

4、采购项目预算：2,127,750.05元

5、本项目对应的中小企业划分标准所属行业：详见第五章采购需求部分描述。

6、评标方法：详见第四章评标方法及标准。

7、合同定价方式：

采购包1：固定总价

8、合同履行期限：详见第五章采购需求。

9、本项目分阶段要求投标人提供以下保证：投标保证金要求、履约保证金要求、质量保证金要求详见第二章投标须知前附表。

### 二、采购人的采购需求（按包）

| 序号 | 采购包号 | 采购包名称             | 数量（项） | 采购项目预算（元）    | 采购项目最高限价（元）  |
|----|------|-------------------|-------|--------------|--------------|
| 1  | 1    | 湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目 | 1     | 2,127,750.05 | 2,127,750.05 |

说明：

1.节能产品实行强制采购的，需提供国家认证机构出具的、处于有效期内的节能产品证书。

2.同意购买进口产品的，不限制满足采购需求的国内产品参与投标。

### 三、采购项目需要落实的政府采购政策：

采购包1：

不属于专门面向中小企业采购。

### 四、投标人的资格要求：

1、投标人的基本资格条件：投标人必须是在中华人民共和国境内注册登记的法人、其他组织或者自然人，且应符合《政府采购法》第二十二条第一款的规定，即：

- （1）具有独立承担民事责任的能力；
- （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （5）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；
- （6）法律、行政法规规定的其他条件。

### 2、供应商特定资格条件：

采购包1：

无

3、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

4、为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的，不得再参加此项目的其他招标采购活动。

5、列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，列入政府采购严重违法失信行为记录名单的，拒绝其参与政府采购活动。

6、联合体投标具体要求详见第三章资格审查描述。

#### 五、获取招标文件的时间、期限、方式

1.获取公开招标文件的时间：详见公告正文。

2.发布公开招标文件的网站:招标文件及修改、澄清文件均在湖南省政府采购网([www.ccgp-hunan.gov.cn](http://www.ccgp-hunan.gov.cn))和湖南省公共资源交易服务平台(<https://www.hnsggzy.com/>)上发布。

3.招标文件及修改、澄清文件获取方式:投标人应在本项目获取招标文件截止时间前登录湖南省公共资源交易中心服务平台(<https://www.hnsggzy.com/>)中进入"交易快速通道"- "政府采购"再进入"湖南省公共资源交易-政府采购交易系统"进行"填写信息""下载文件"操作，逾期将不能获取文件。修改、澄清后的招标文件请投标人按以上方式登录网站自行下载，恕不另行通知，如有遗漏投标人自行承担全部责任。

注意：

(1) 湖南省公共资源交易中心主页的下载中心模块 (<https://zfcg.hnsggzy.com/>) "有投标人的注册以及操作流程说明、制作工具软件等相应操作手册。投标人使用电子投标遇到问题时，请及时向系统技术支持咨询，联系方式：0731-182210021、0731-89665226，投标支持电话：0731-85120747。

(2) 中国湖南政府采购网([www.ccgp-hunan.gov.cn](http://www.ccgp-hunan.gov.cn))、湖南省公共资源交易服务平台(<https://www.hnsggzy.com/>)均需使用数字证书登陆进行操作,尚未办理数字证书的供应商请及时登录网站查询、办理。

#### 六、投标截止时间、开标时间、开标地点及电子投标文件解密时限

1、提交电子投标文件的截止时间：详见公告正文

2、开标时间：详见公告正文

3、开标地点：详见公告正文

#### 七、公告发布及期限：

1、本招标公告在中国湖南政府采购网（[www.ccgp-hunan.gov.cn](http://www.ccgp-hunan.gov.cn)）发布。公告期限从本招标公告发布之日起5个工作日。

2、在不同媒体发布的同一政府采购公告如有不一致的，以在指定的网站发布的为准。

#### 八、疑问及质疑：

1、投标人对政府采购活动事项如有疑问的，可以向采购人、采购代理机构提出询问。采购人、采购代理机构将在3个工作日内作出答复。

2、潜在投标人认为招标文件或招标公告使自己的合法权益受到损害的，可以在获取招标文件之日或招标公告期限届满之日起7个工作日内，按《湖南省财政厅关于印发〈政府采购质疑答复和投诉处理操作规程〉的通知》(湘财购〔2024〕67号)规定，以书面形式一次性向采购人、采购代理机构提出质疑。

#### 九、其它补充事宜

无

#### 十、采购人、采购代理机构的名称、地址和联系方式

1、采购人信息

(1) 名称：湖南工学院

地址：湖南省衡阳市珠晖区衡花路18号

邮编：421200

联系人：罗老师

联系电话： 0734-3452029

## 2、采购代理机构信息

(1) 名 称： 永明项目管理有限公司

地址： 湖南湘江新区东方红街道旺龙路136号万为科技产业园2号栋二楼

邮编： 410000

联系人： 汪瑞芳、王彩玲、陈玉霞

联系电话： 0731-89922175、19308452632

## 第二章 投标须知

### 第一节 投标须知前附表

| 条款号          | 条款名称             | 编列内容规定                                                                                                                                                          |
|--------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 一、说明         |                  |                                                                                                                                                                 |
| 第1.1款        | 采购项目             | 湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目                                                                                                                                               |
| 第1.2款        | 中小企业采购政策落实       | 采购包1：不属于专门面向中小企业采购。                                                                                                                                             |
| 第2.5款        | 采购进口产品           | 详见第五章【采购需求】                                                                                                                                                     |
| 第3.1款        | 投标人资格条件          | 详见第一章【投标邀请】                                                                                                                                                     |
| 第3.2款        | 接受联合体形式投标        | 采购包1：不接受                                                                                                                                                        |
| 第5.1款        | 电子招标文件提供期限       | 详见第一章【投标邀请】                                                                                                                                                     |
| 第5.2款        | 是否组织潜在投标人现场考察    | 采购包1：组织现场踏勘：否                                                                                                                                                   |
|              | 是否召开开标前答疑会       | 本项目不组织标前答疑                                                                                                                                                      |
| 二、招标文件       |                  |                                                                                                                                                                 |
| 第7.4款        | 非实质性偏离的范围和幅度     | 招标文件第五章【采购需求】中条款偏离项数之和 $\geq 6$ 项将导致无效投标。                                                                                                                       |
| 第9.1款        | 招标公告指定媒体         | 中国湖南政府采购网（www.ccgp-hunan.gov.cn）                                                                                                                                |
| 三、投标文件       |                  |                                                                                                                                                                 |
| 第13.2款       | 采购预算、最高限价        | 详见第一章【投标邀请】                                                                                                                                                     |
| 第13.8款       | 投标报价的其他要求        | 详见第五章【采购需求】                                                                                                                                                     |
| 第14.1款       | 投标人应提供资格审查资料     | 详见第三章【资格审查】                                                                                                                                                     |
| 第14.1(3)款    | 特定资格条件应提供的资格审查资料 | 详见第三章【资格审查】                                                                                                                                                     |
| 第16.1款       | 投标有效期            | 90                                                                                                                                                              |
| 第17.1款       | 投标保证金            | 本项目不收取保证金<br>其他说明：<br>投标人应以支票、汇票、本票从投标人银行账户缴入到如下投标保证金托管专户或金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。在提交投标文件的截止时间前提交投标保证金。投标保证金有效期应与投标有效期一致。<br>未按照招标文件要求提交投标保证金和免交投标保证金承诺书的，将视为无效投标。 |
| 第18.1款       | 分包               | 采购包1：不允许分包；                                                                                                                                                     |
| 四、投标         |                  |                                                                                                                                                                 |
| 第20.2款       | 投标截止时间（开标时间）     | 详见第一章【投标邀请】                                                                                                                                                     |
| 五、开标、资格审查和评标 |                  |                                                                                                                                                                 |

|          |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 第23.2.3款 | 解密电子投标文件时限及方式        | 投标人使用加密投标文件的CA数字证书在投标截止时间起30分钟内完成投标文件的解密，投标文件在解密时限内未解密或解密失败，视为撤销其投标文件，开标继续进行。（如因特殊情况按第二章第二节35条处理）                                                                                                                                                                        |
| 六、中标信息公布 |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 第27.2款   | 中标人确认方式              | 采购单位应在政府采购招标投标管理办法规定的时限内确定中标人。                                                                                                                                                                                                                                           |
| 第27.2款   | 中标候选人和中标人数量          | 中标候选人数量：<br>采购包1：3名<br>中标人数量：<br>采购包1：1名                                                                                                                                                                                                                                 |
| 第27.2款   | 中标候选人并列的确定中标人的方式     | 综合评分法：中标候选人并列的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分（或差值）相同的，按投标报价（非评审价格）由低到高顺序排列。得分（或差值）且投标报价相同的，按技术分由高到低的顺序排列。所有得分均相同的，由采购人采取随机抽取的方式确定。<br>最低评标价法：中标候选人并列的，由评标委员会根据招标文件规定的推荐中标候选人数量，在排名并列的中标候选人中，按招标文件中规定的方式确定中标候选人排名顺序。                                                               |
| 第28.3款   | 接收质疑函的联系部门、联系电话和通讯地址 | 答复主体：代理机构<br>联系人：汪瑞芳<br>联系电话：0731-89922175<br>地址：湖南湘江新区东方红街道旺龙路136号万为科技产业园2号栋二楼<br>邮编：410000                                                                                                                                                                             |
| 七、合同签订   |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 第30.1款   | 履约担保                 | 采购包1：缴纳<br>本采购包履约保证金为合同金额的10%<br>说明：1、成交供应商在收到采购代理机构的《成交通知书》后，且在合同签订前，应向采购人提交履约保证金，履约保证金的数额为合同金额的10%。2、成交供应商无故拖延或拒不提交履约保证金，视为中标或成交供应商拒绝与采购人签订合同。3、履约保证金在合同义务履行完毕后，由采购人一次性返还给中标供应商(不计取利息)，或其履约担保自行失效。4、履约保证金应以银行转账、支票、汇票、本票或者金融机构出具的保函（保险）、电子增信等形式提交。5、履约行为的具体要求在合同中另行约定。 |
| 九、其他规定   |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|        |         |                                                                                                                                                                                                          |
|--------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 第34.1款 | 招标代理服务费 | <p>本项目收取代理服务费</p> <p>代理服务费用收取对象：采购人</p> <p>代理服务费收费标准：参照计价格[2002]1980号文的80%计取，不超过21924.2元。</p>                                                                                                            |
| 第35.1款 | 其他规定    | <p>1.本项目为货物采购项目，投标人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，不享受招标文件规定的中小企业扶持政策。 2.采购人不组织现场考察，投标人可自行前往项目现场进行现场考察，以便充分了解项目实际状况。所有因现场考察行为产生的交通、食宿、人员等一切费用，以及现场考察安全，均由投标人自行承担，采购人概不负责。投标人需要进行现场考察的，可与招标文件载明的采购人联系人联系。</p> |

## 第二节 投标须知

### 一、总则

#### 1.适用范围

1.1本招标文件仅适用于本章第一节“投标须知前附表”（以下简称【投标须知前附表】）中所叙述的采购项目。

1.2【投标须知前附表】规定采购项目专门面向中小企业采购的，如投标人为非中小企业，其投标无效。

#### 2.定义

2.1采购人系依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本项目的采购人名称、联系人姓名和电话见【投标须知前附表】。

2.2采购代理机构接受委托、代理采购项目、依法成立中介代理机构。本项目采购代理机构的名称、地址、联系方法见【投标须知前附表】。

2.3投标人是指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或自然人。

2.4进口产品是指符合《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号）和《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库〔2008〕248号）文件规定的产品。除【投标须知前附表】另有规定外，采购项目拒绝进口产品参加投标。本款规定同意购买进口产品的，不限制满足招标文件要求的国内产品参与投标竞争。

2.5电子招标投标：是指电子招标投标参与各方（采购人、采购代理机构、供应商、评审专家）按照相关法律法规的规定，应用网络信息技术，使用CA数字证书（含电子签章、签名）在电子招标投标交易平台(以下简称交易平台)，进行的招标投标活动。

#### 3. 投标人的资格要求

3.1投标人应当符合【投标须知前附表】规定的投标人资格条件。

3.2【投标须知前附表】规定接受联合体形式投标的，投标人除应符合本章第3.1款规定外，还应遵守以下规定：

（1）联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。按照联合体分工承担不同工作的供应商，应当具备承担对应工作内容的特定资格条件。

（2）参加联合体的供应商均应当具备政府采购法第二十二条规定的条件，联合体各方应按招标文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方的权利义务、合同工作量比例；

（3）两个以上供应商可以组成一个联合体，以一个投标人的身份参加投标。联合体应当确定其中一方为本次采购活动的牵头单位，代表联合体处理参加采购活动的一切事务。以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方签订联合体协议书后，不得再单独参加或者与其他投标人组成新的联合体参加同一合同项下的采购活动。

（4）联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

#### 4. 投标费用

4.1 投标人应自行承担所有参与投标的相关费用，不论投标的结果如何，采购人、采购代理机构均无义务和责任承担这些费用。

#### 5. 组织现场考察或者召开答疑会

5.1 采购人、采购代理机构可以在【投标须知前附表】规定的招标文件提供期限截止后，组织已获取招标文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会。

5.2 获取招标文件的潜在投标人应按【投标须知前附表】规定参加现场考察或者答疑会；如不参加，其风险由其自行承担。

5.3 潜在投标人现场考察或者参加答疑会的费用由自己承担，现场考察期间所发生的人身伤害及财产损失由自己负责。

5.4 采购人、采购代理机构不对投标人据此而做出的推论、理解和结论负责。投标人一旦中标，不得以任何借口，提出额外补偿，或延长合同期限的要求。

## 二、招标文件

#### 6. 招标文件的构成

6.1 招标文件共七章，各章内容如下：

第一章 投标邀请

第二章 投标须知

第三章 资格审查

第四章 评标方法及标准

第五章 采购需求

第六章 政府采购合同

第七章 投标文件的组成

6.2 采购人、采购代理机构在提交投标文件截止时间前对招标文件所作的澄清或者修改，构成招标文件的组成部分。

#### 7. 偏离与实质性响应

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

7.2 偏离是指投标文件不响应或者不满足招标文件提出的要求和条件，分为实质性偏离和非实质性偏离。

7.3 除法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形外，招标文件中用“★”符号标明的条款为实质性要求和条件，对其中任何一条的偏离，为实质性偏离，其投标无效。

7.4 投标文件偏离招标文件的非实质性要求和条件，为非实质性偏离。非实质性偏离的范围和幅度应当符合【投标须知前附表】的规定，否则投标无效。

#### 8. 询问

8.1 潜在投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如有疑问，可以向采购人或者采购代理机构提出询问。

#### 9. 招标文件的澄清或者修改

9.1 采购人、采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在【投标须知前附表】规定的招标公告指定媒体上发布澄清或者修改公告。

9.2 澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人、采购代理机构将在提交投标文件截止时间15日前，以数据电文形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足15日的，将相应延长提交投标文件的截止时间。

9.3 招标文件的提供期限届满后，获取招标文件的潜在投标人不足3家的，可以顺延提供期限，并在指定媒体上发布修改公告。

9.4 通过交易平台下载招标文件的，请获取招标文件的潜在投标人及时关注招标公告指定媒体发布的澄清或者修改公告。

## 三、投标文件

## 10. 投标语言

10.1 投标人提交的投标文件以及投标人与评标委员会在评标过程中的所有来往书面文件原则上使用中文。投标文件中如附有外文资料，要对应翻译成中文并附在相关外文资料后面，未翻译的外文资料，评标委员会将视其为无效材料，但以下情形除外：

投标人的法定代表人为外籍人士的，法定代表人的签字和护照。

对于如生产厂家授权书、原厂技术证明资料及一些行业标准、国家标准、国际标准或者行业认证等需要以非中文表述且不宜翻译为中文的。

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

10.3 如因未翻译而造成对投标人的不利后果，由投标人承担。

## 11. 计量单位和投标货币

11.1 所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

11.2 本项目均以人民币报价。

## 12. 投标文件的组成详见第七章

## 13. 投标报价

13.1 投标人应以招标文件规定的供货及服务要求、责任范围和合同条件为基础，按第七章“投标文件的组成”的有关规定进行报价。投标人的报价应包括为完成本项目所要求的全部内容可能发生的全部费用和税费、规费、保险费（如果有）等，采购人将不再支付报价以外的任何费用。

13.2 投标人的投标报价不得超过采购预算，也不得超过最高限价（如果设定），否则其投标无效。采购项目预算、最高限价见【投标须知前附表】。

13.3 投标人应在分项报价明细表中对每项内容给予详细分项报价。

13.4 投标文件中标明的价格在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何包含价格调整要求和条件的投标，其投标无效。

13.5 投标人在投标截止时间前修改“开标一览表”中的投标报价的，应同时修改投标文件“分项报价明细表”“享受政府采购政策优惠的证明资料”等相关内容。

13.6 投标总价不得缺漏招标文件所要求的内容，否则，在评标时将视为无效投标。

13.7 投标人对每种货物及服务只允许有一个报价，不接受选择性报价，否则，在评标时将视为无效投标。（接受备选方案时除外。）

13.8 投标报价的其他要求见【投标须知前附表】。

## 14. 投标人的资格证明文件

14.1 除【投标须知前附表】另有规定外，投标人应按下列规定提供资格证明文件。

（1）法人或者其他组织的营业执照等主体资格证明文件，自然人的身份证明：投标人为法人的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件；投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件；投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件；投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。

（2）投标人资格声明（格式）

（3）符合特定资格条件证明文件复印件或者情况说明原件。具体要求见【投标须知前附表】。

14.2 投标人以联合体形式投标的，除应提交联合协议（格式）外，参加联合体的各方均应提交上款资格证明材料。

14.3 投标人的资格证明文件均应为有效文件并加盖投标人电子章，并按招标文件规定签章。

## 15. 投标货物及服务符合招标文件规定的证明文件

15.1 投标人应当提交其拟供的合同项下货物及服务符合招标文件规定的证明文件，该证明文件作为投标文件的一部分。

15.2 上述证明文件可以是文字资料、图表、数据、证书等资料，包括但不限于：

（1）货物主要技术指标和性能的详细说明。对有具体参数要求的指标，投标人应提供具体参数值；

- (2) 货物的品牌型号、制造商及原产地等说明；
- (3) 招标文件第五章“采购需求”要求的其它文件。

#### 16. 投标有效期

16.1 投标有效期从提交投标文件的截止之日起算。投标文件中承诺的投标有效期应当不少于【投标须知前附表】中载明的投标有效期。投标有效期不满足要求的，其投标无效。

16.2 投标有效期内投标人撤销投标文件的，投标人应承担招标文件和法律规定的责任。

#### 17. 投标保证金

17.1 招标文件要求投标人提交投标保证金的，投标人应按【投标须知前附表】规定，在提交投标文件的截止时间前提交投标保证金。

17.2 联合体投标的，可以由联合体中的一方或者共同提交投标保证金。以一方名义提交投标保证金的，对联合体各方均具有约束力。

17.3.1 投标保证金的退还按政府采购相关规定办理：

17.3.2 投标保证金退还情况查询，请登录“湖南省公共资源交易中心”门户网站，网址：<https://ggzy.hunan.gov.cn/>，点击首页左侧“投标保证金退还情况查询”图标进入查询界面。

17.4 有以下情形之一的，投标保证金将不予退还：

- (一) 中标、成交后无正当理由不与采购人签订合同的；
- (二) 未经采购人同意，将中标、成交项目分包方式履行合同的；
- (三) 在提交投标（响应）文件截止时间后撤回投标（响应）文件的；
- (四) 在投标（响应）文件中提供虚假材料的；
- (五) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- (六) 法律法规或者采购文件规定的其他情形。

#### 18. 分包

18.1 投标人拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应符合【投标须知前附表】规定的分包内容、分包金额和资质要求等限制性条件，并在投标文件中载明分包承担主体，且分包承担主体不得再次分包。

18.2 中标人应当就分包项目向采购人负责，分包承担主体就分包项目承担连带责任。

18.3 不符合招标文件中有关分包规定的，其投标无效。

#### 19. 电子投标文件的制作和签署

19.1 电子投标文件编制、制作需要在湖南省公共资源交易政府采购电子化平台（<https://zfcg.hnsggzy.com/gpfa-main-web/basic/noticeDetail?noticeGuid=7262695216006758400>）上下载“投标文件制作工具软件下载”软件。

19.2 投标人应按照电子招标文件格式及投标工具编制投标文件，否则，由于投标人的编制、格式、上传位置等失误所导致的后果和责任由投标人自行承担。

19.3 投标人应注意压缩电子文件，上传的有关扫描件的大小和清晰度、格式等应该能够在电脑上被阅读、识别和判断。若投标人未按要求提供证明材料或提供的是部分证明材料或提供不清晰的扫描件复印件，无法阅读、识别和判断的，所导致后果均由投标人自行承担。

19.5 投标人应按招标文件规定使用湖南省公共资源交易平台认可的CA数字证书（含电子印章）进行签章。

19.6 电子招投标文件具有法律效力，若投标文件与招标文件要求不一致，其内容影响中标结果时，所导致后果由投标人自行承担。

### 四、投标

#### 20. 电子投标文件的加密和提交

20.1 投标人应按照招标文件和交易平台的要求编制数据电文形式的投标文件并通过数字证书进行加密后，在招标文件【

投标须知前附表】规定的开标时间前将电子投标文件上传到交易平台的对应项目。未按要求加密或逾期上传提交的投标文件，交易平台将无法接受，采购代理机构不予受理。

20.2采购代理机构不接受投标截止时间后递交的纸质、电子、传真等所有形式的投标文件。

20.3如遇系统提示“上传未成功”，投标人应及时重新提交文件或系统技术支持联系。由于投标人对电子投标操作不熟悉或自身电脑、网络等原因导致不能在投标截止时间之前上传提交投标文件的，所导致后果由投标人自行承担。

## 21. 电子投标文件的修改和撤回

21.1投标人在招标文件规定的投标截止时间前，可以撤回已上传的投标文件，也可以撤回并修改后再重新上传。

21.2采购人、采购代理机构发布了修改、澄清文件的，投标人应按照修改、澄清后的招标文件要求重新编制投标文件并上传至交易平台。

## 22. 串通投标行为

22.1有下列情形之一的，属于恶意串通，对投标人依照政府采购法第七十七条第一款的规定追究法律责任：

- (1) 投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关情况并修改其投标文件；
- (2) 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件；
- (3) 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容；
- (4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动；
- (5) 投标人之间事先约定由某一特定投标人中标；
- (6) 投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标；
- (7) 投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标或者排斥其他投标人的其他串通行为。

22.2有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互签章；
- (6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

## 五、开标，资格审查和评标

### 23. 开标

23.1投标人可通过网上开标系统参加开标会；

23.2开标程序。采购代理机构在规定的时间内，按下列程序进行开标；

23.2.1投标人在开标时间前提前登录网上开标系统；

23.2.2开标时间，由采购代理机构在线上公布上传文件的投标人信息；

23.2.3投标人根据发出投标文件解密指令提示后在规定时间内使用加密投标文件的CA数字证书进行投标文件解密。投标文件在规定解密时限内未解密或解密失败，视为撤销其投标文件，开标继续进行。

23.2.4唱标：以《开标一览表》为准，未提供的按无效投标处理。在线生成的《开标记录表》所有有效投标人可以在线即时查看、下载。

23.2.5开标结果系统自动默认，投标人代表对开标过程和公布信息有疑义，以及认为代理机构或相关工作人员有《政府采购法实施条例》第九条第一款需要回避的情形的，应当线下提出询问或者申请回避。

23.2.6采购人或采购代理机构对投标人代表当场提出的询问或者回避申请，按《政府采购法实施条例》有规定及时处理。

23.7开标时，出现下列情形之一的，视为投标人撤销其投标：

- (1) 投标人未按要求配置开标所需的软硬件设备，导致解密失败的；

- (2) 投标人电脑故障或无法上网，导致解密失败的；
- (3) 解密锁发生故障、失效、错误等，导致解密失败的；
- (4) 解密时间超过规定时限的；
- (5) 其他由于投标人自身原因导致解密失效的情形。

23.4如因网上开标系统出现系统故障，导致开标解密无法完成的，由采购代理机构酌情延长解密时间。

## 24. 资格审查

24.1开标结束后，采购人、采购代理机构依法按照第三章“资格审查”规定进行资格审查。

24.2资格审查结束后，采购人、采购代理机构将资格审查结果告知评标委员会。资格审查不合格投标人不进入评标；经资格审查合格投标人少于3家的，不得评标。

## 25. 评标委员会

25.1评标由依法组建的评标委员会负责，评标委员会由采购人代表和评审专家组成。

25.2评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

- (1) 参加采购活动前三年内,与投标人存在劳动关系,或者担任过投标人的董事、监事,或者是投标人的控股股东或实际控制人；
- (2) 与投标人的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- (3) 与投标人有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

25.3评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

- (1) 审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；
- (2) 要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；
- (3) 对投标文件进行比较和评价；
- (4) 确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人。

## 26. 评标

26.1评标委员会按照第四章“评标方法及标准”规定的评标方法、评审因素、标准和程序以及有关法律、法规及规章对投标文件进行评审。

## 六、中标信息公布

### 27. 中标通知书与中标信息公布

27.1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。

27.2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，按照【投标须知前附表】规定的方式确定中标人。

27.3采购人、采购代理机构应当自采购人确定中标供应商之日起2个工作日内，在招标公告指定媒体上公告中标结果，招标文件随中标结果同时公告，中标公告期限为1个工作日。

27.4在公告中标结果的同时，采购人或者采购代理机构应当向中标人发出中标通知书。

## 七、询问与质疑

### 28. 投标人询问与质疑

28.1投标人对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人、采购代理机构提出询问。采购人或采购代理机构将在3个工作日内作出答复。

28.2投标人认为中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，按照《湖南省财政厅关于印发〈政府采购质疑答复和投诉处理操作规程〉的通知》(湘财购〔2024〕67号)规定，以纸质书面形式一次性向采购人、采购代理机构提出质疑。

28.3投标人提出质疑的，应按照省级财政部门现行规定制作、签署、送达。采购人、采购代理机构接收质疑函的联系部门、联系电话和通讯地址见【投标须知前附表】。

28.4采购人、采购代理机构按照省级财政部门现行规定进行质疑答复。

28.5投标人对采购人、采购代理机构的答复不满意，或采购人或采购代理机构未在规定的期限作出答复的，可在答复期满后15个工作日内，按照省级财政部门现行规定向采购人同级财政部门提出投诉。

## 八、合同签订

### 29. 签订合同

29.1采购人应自中标通知书发出之日起30日内，按中标通知书指定的时间、地点与中标人签订政府采购合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

29.2招标文件、中标人的投标文件均为签订合同的依据。

29.3联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就中标项目向采购人承担连带责任。

29.4中标合同将在招标公告指定媒体上公告，但合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

29.5中标人应当按照合同约定依法履行合同义务。政府采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典》。

### 30. 履约担保

30.1招标文件要求中标人向采购人提交履约担保的，中标人应按照【投标须知前附表】的规定提交。联合体中标的，履约担保由联合体各方或联合体中牵头人的名义提交。

30.2中标人没有按照本章第30.1款规定提交履约担保的，视为放弃中标。

### 31. 政府采购合同履行中数量的变更

31.1政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

## 九、政府采购政策

### 32.政府采购政策

#### 32.1优先采购：

（1）纳入财政部会同国务院有关部门发布的节能产品、环境标志产品政府采购品目清单，实施政府优先采购的，评审时按招标文件第四章第一节有关规定给予一定比例的价格折扣或者加分；

#### 32.2强制采购：

（1）纳入财政部会同国务院有关部门发布的节能产品政府采购品目清单，实施政府强制采购的（品目清单标注<符号产品>），投标人投标产品应当取得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则其投标无效。

#### 32.3价格评审优惠：

32.3.1.1在采购货物中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用中小企业商号或者注册商标，投标价格按招标文件第四章第一节有关规定给予一定比例的价格折扣，用扣除后的价格参与评审。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，或者与大型企业存在直接控股、管理关系的除外。

32.3.1.2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，不享受招标文件规定的中小企业扶持政策。

32.3.1.3招标文件允许联合体投标或分包的①以联合体参加政府采购活动的，联合体均为中小企业的，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；②对于联合体或者大中型分包意向协议约定小微企业的合同占到合同总金额30%以上。投标价格按招标文件第四章第一节有关规定给予一定比例的价格折扣，用扣除后的价格参与评审。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，不享受扣除优惠政策。

32.3.1.4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。

32.3.2监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。

#### 32.4政府采购政策交叉与叠加

（1）投标产品取得两个及以上优先采购产品认证的，评审时只有其中一项产品能享受优先采购优惠（投标人自行选择，

并在投标文件中并填报相关信息及数据)

(2) 投标人同时符合小型、微型企业及监狱企业、残疾人福利性单位要求的, 评审时只有一种类型享受价格评审优惠政策;

(3) 小型和微型企业的价格评审优惠可以与同时属于“节能产品”、“环境标志产品”中的一项优先采购优惠累加计算。

32.5 投标人符合本章第32.1款、第32.2款、第32.3款规定的, 应提供相关证明资料。

(1) 节能产品、环境标志产品: 提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书(复印件)。

(2) 中小企业: 按财政部、工信部联合印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库[2020]46号)规定, 投标人提供《中小企业声明函》(格式附后), 允许分包或联合体投标的还需提供分包协议或联合体协议。

(3) 监狱企业: 按《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68号)文件规定提供证明文件(复印件)。

(4) 残疾人福利性单位: 按《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库〔2017〕141号)文件规定提供《残疾人福利性单位声明函》(格式)。

32.7 投标人有融资、担保需求的, 可登陆中国湖南政府采购网查询相关银行、担保机构业务。

## 十、其他规定

### 33. 招标不足三家处理

33.1 公开招标数额标准以上的采购项目, 投标截止后投标人不足3家或者通过资格审查或符合性审查的投标人不足3家的, 除采购任务取消情形外, 按照以下方式处理:

(1) 招标文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的, 采购人、采购代理机构改正后依法重新招标;

(2) 招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定, 需要采用其他采购方式采购的, 采购人应当依法报财政部门批准。

33.2 属前款第(2)项情形的, 评标委员会应出具的招标文件没有不合理条款的论证意见。

### 34. 代理服务费

34.1 代理服务费应按【投标须知前附表】规定向采购代理机构交纳代理服务费

### 35. 电子招投标的应急措施

35.1 电子开标、评标如出现下列情形, 导致系统短时间内无法恢复正常运行, 影响到招投标活动无法继续开展时, 按交易中心应急预案措施执行:

(1) 系统服务器发生故障, 无法访问或无法使用系统;

(2) 系统的软件或数据库出现错误, 不能进行正常操作;

(3) 系统发现有安全漏洞, 有潜在的泄密危险;

(4) 病毒发作或受到外来病毒的攻击;

(5) 网络故障, 无法访问或无法使用系统;

(6) 电力中断等其他特殊情况。

35.2 出现上述情况之一时, 经交易中心相关部门确认: 采购人或采购代理机构可选择采取如下措施, 投标人不得对此持有异议。

(1) 酌情延长投标文件解密时间, 以保障招投标活动的继续实施;

(2) 项目作延期开标处理, 待系统恢复后再进行开标活动;

(3) 对已在评标的项目, 评标委员会酌情延期进行评审, 待系统恢复后再进行评审工作。

### 36. 报价/分值精确度

36.1 所有数据项默认最多可输入/展示至小数点后2位, 超出小数点位的数值采用四舍五入的方式进行保留。

37. 招标文件需要补充的其他内容见【投标须知前附表】。



## 第三章 资格审查

### 1. 资格审查主体

1.1资格审查主体：采购人、采购代理机构。

### 2. 资格审查

2.1资格审查依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明文件、投标保证金、投标报价等进行审查，以确定投标供应商是否具备投标资格。

2.2在资格审查时，投标人存在下列情况之一的，资格审查不合格，其投标无效：

- (1) 不具备招标文件中规定的资格要求的，或提交的资格证明文件不符合招标文件要求的；
- (2) 联合体投标未提交联合体协议书，或未提交联合体各方资格证明文件的；
- (3) 投标文件的资格证明文件未按照招标文件要求进行电子签名、盖章的；
- (4) 未按要求提交投标保证金或未按要求提供免交投标保证金承诺书的；
- (5) 投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- (6) 法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形的。

2.3信用记录。

2.3.1 采购人或采购代理机构在开标结束后资格审查时，还应对投标人信用记录进行甄别。

2.3.2 查询网站为“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))、中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))、信用中国(湖南) (<https://credit.fgw.hunan.gov.cn>) 和中国湖南政府采购网([www.ccgp-hunan.gov.cn](http://www.ccgp-hunan.gov.cn))

2.3.3 不良信用记录是指:投标人在“信用中国”网站被列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单,或在“中国政府采购网”网站被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。投标人有上述不良信用记录的，其投标无效，其中，列入政府采购严重违法失信行为记录名单的，按处罚结果执行。

2.3.4 联合体形式投标的，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

2.3.5 信用信息查询记录和证据留存具体方式:投标人不良信用记录以采购人、采购代理机构查询结果为准。查询结果与其他采购文件一并保存。

### 3. 资格审查内容和标准

3.1一般资格审查要求：

采购包1：

| 序号 | 审查内容          | 具体标准和要求        | 关联投标（响应）文件格式文件                                                |
|----|---------------|----------------|---------------------------------------------------------------|
| 1  | 具有独立承担民事责任的能力 | 具有独立承担民事责任的能力。 | 投标人承诺函、封面、法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书、投标保证金缴纳证明材料、具有独立承担民事责任的能力证明文件 |

|   |                                         |                                |                            |
|---|-----------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| 2 | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 | 提供商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函，加盖公章 | 商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函    |
| 3 | 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。            | 提供无重大违法记录声明函，加盖公章。             | 投标人承诺函                     |
| 4 | 投标人无不良信用记录                              | 投标人无不良信用记录。                    | 无重大违法记录声明函                 |
| 5 | 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力                     | 具有履行政府采购合同所必需的设备和专业技术能力声明函。    | 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函     |
| 6 | 符合法律、行政法规规定的其他条件                        | 符合法律、行政法规规定的其他条件。              | 投标人承诺函、自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书 |

3.2落实政府采购政策资格审查：

采购包1：

| 序号 | 审查内容 | 具体标准和要求 | 关联投标（响应）文件格式文件 |
|----|------|---------|----------------|
| 无  |      |         |                |

3.3特定资格审查：

采购包1：

| 序号 | 审查内容 | 具体标准和要求 | 关联投标（响应）文件格式文件 |
|----|------|---------|----------------|
| 无  |      |         |                |

4. 资格审查结果

4.1未通过资格审查的投标人，采购人、采购代理机构应当告知其未通过的原因。

4.2资格审查结束后，采购人、采购代理机构应将资格审查结果告知评标委员会。

## 第四章 评标方法及标准

### 第一节 评标方法及标准前附表

| 条款号   | 条款名称                    | 编列内容规定                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 第1款   | 评标方法                    | 采购包1：综合评分法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 第3.4款 | 单一产品采购项目的核心产品（含服务中配套货物） | 核心产品为：<br>采购包1：湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目<br>（提示：根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定具体产品为核心产品）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 第4.2款 | 投标文件报价出现前后不一致的修正        | 根据中华人民共和国财政部令第87号--政府采购货物和服务招标投标管理办法第五十九条 投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：<br>（1）投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；<br>（2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；<br>（3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；<br>（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。同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照本办法第五十一条第二款的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。                                                                                                |
| 第5.2项 | 相同品牌产品评审得分相同的规定         | 综合评分法规定：<br>如本项目的采购包涉及核心产品的，在按投标人评审得分从高到低顺序排列环节前，对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（任意一个核心产品是相同品牌时视为提供相同品牌产品的投标人），评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会采取随机抽取方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。<br>最低评标价法规定：<br>如本项目的采购包涉及核心产品的，在对投标报价进行评标前，对提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的投标人参加评标（任意一个核心产品是相同品牌时视为提供相同品牌产品的投标人）；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照随机抽取方式确定一名投标人参加评标，其他投标无效。 |

|          |        |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------|--------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | 扶持中小企业 |               | <p>本项目中小企业划分标准所属行业：详见第五章采购需求采购清单一览表中表述。</p> <p>下列为《统计上大中小微型企业划分办法(2017)》（国统字〔2017〕213号）的划分标准：</p> <p>（一）农、林、牧、渔业</p> <p>（二）工业</p> <p>（三）建筑业</p> <p>（四）批发业</p> <p>（五）零售业</p> <p>（六）交通运输业</p> <p>（七）仓储业</p> <p>（八）邮政业</p> <p>（九）住宿业</p> <p>（十）餐饮业</p> <p>（十一）信息传输业</p> <p>（十二）软件和信息技术服务业</p> <p>（十三）房地产开发经营</p> <p>（十四）物业管理</p> <p>（十五）租赁和商务服务业</p> <p>（十六）其他未列明行业</p> |
| 第5.4（1）项 | 价格评审优惠 | 中小企业优惠政策      | <p>①小微企业价格给予10%-20%的扣除，用扣除后的价格参与评审。</p> <p>②给予联合体或允许分包4%-6%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。价格扣除是指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型企业分包，且联合体协议或分包协议中约定，小型、微型企业的协议合同金额占到合同总金额30%以上的，可给予价格扣除。</p> <p>（注：投标文件必须按招标文件要求特别标注说明所投相应产品所在品目、品牌、型号，中小企业声明函等材料，享受分包价格扣除，还需提供分包协议否则评审时不予以考虑）</p>                                                                                             |
|          |        | 监狱企业、残疾人福利性单位 | <p>投标人如提供监狱企业、残疾人福利性单位生产的产品，投标文件必须按招标文件要求提供“享受政府采购政策优惠的证明材料”，否则评审时不予以考虑。</p> <p>监狱企业、残疾人福利性单位生产的产品的价格给予10%-20%的扣除，用扣除后的价格参与评审。</p>                                                                                                                                                                                                                                   |
| 第5.4（2）项 | 优先采购   |               | <p>①非强制采购节能产品:对于技术和价格分，应分别给予4%-8%的加分。投标人须如实填写并提供“节能产品”清单提供清单中该产品所在页复印件或相应证书；</p> <p>②环境标志产品:对于技术和价格分，应分别给予4%-8%的加分。投标人须如实填写并提供“环境标志产品”清单并提供清单中该产品所在页复印件或相应证书；</p>                                                                                                                                                                                                    |

|          |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 第5.4（3）项 | 多处获得政府采购政策优惠的计算方法 | <p>1、投标人投标产品同时具备政府采购优先采购的节能产品、环境标志，投标人可选择其一，也可均填报。对两者均填报的，评标委员会评审时，两者只能选择其一，选择优惠范围最多的优惠政策进行评审。</p> <p>2、扶持中小企业发展的优惠政策可以叠加享受。</p> <p>3、监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，监狱企业、残疾人福利性单位属于小微企业不重复享受政策。</p>                                                                                                                                 |
| 第6.1款    | 中标候选人并列的确定中标人的方式  | <p>综合评分法规定：按投标人评审得分从高到低顺序排列；投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。评审得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。中标候选人并列的，由评标委员会根据招标文件规定的推荐中标候选人数量，在排名并列的中标候选人中，采取随机抽取的方式确定中标候选人排名顺序。</p> <p>最低评标价法规定：按投标人投标报价从低到高顺序排列，投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。中标候选人并列的，由评标委员会根据招标文件规定的推荐中标候选人数量，在排名并列的中标候选人中，采取随机抽取的方式确定中标候选人排名顺序。</p> |
| 第10款     | 无效投标的规定           | <p>投标文件中除前章节条款所述情况外，有下列情况之一的，也应在符合性检查时按照无效投标处理：</p> <p>（1）投标文件载明的投标范围小于招标文件规定的招标范围的(缺漏招标文件所要求的内容)；</p> <p>（2）不符合法律、法规和招标文件其他规定的实质性内容。</p>                                                                                                                                                                                    |
|          | 废标的规定             | <p>有下列情形之一时，评标委员会应予废标：</p> <p>（1）符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质性响应的投标人不足三家的；</p> <p>（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；</p> <p>（3）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；</p> <p>（4）因重大变故，采购任务取消的。</p>                                                                                                                                                              |

## 第二节 评标方法及标准

### 1. 评标方法

1.1综合评分法，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。

1.2最低评标价，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标评审报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

1.3采用最低评标价法评标时，除了算术修正和落实政府采购政策需进行的价格扣除外，不对投标人的投标价格进行任何调整。

1.4未通过符合性审查的投标文件不得进入比较与评价。

1.5本采购项目评标方法见本章第一节“评标规范前附表”（以下简称【评标方法及标准前附表】）。

### 2. 评标程序

2.1评标程序分为投标文件符合性审查、澄清有关问题、比较和评价、推荐中标候选人。

### 3. 投标文件的符合性审查

3.1资格审查结束后，评标委员会依法按照本章第三节“投标文件的符合性审查”规定进行投标文件符合性。

3.2符合性审查合格投标人少于3家的，应予废标。

3.3单一产品采购项目：提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算。提供不同品牌产品的投标人不足三家的，应予废标。

3.4非单一产品采购项目：采购人或者采购代理机构将在【评标方法及标准前附表】中载明核心产品。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，视为相同品牌，按本章本节第3.3款规定处理。

### 4. 投标文件的澄清

4.1对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以数据电文形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

4.2投标文件的投标报价出现前后不一致的，除【评标方法及标准前附表】另有规定外，按照下列规定修正：

(1) 投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

(3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

4.3投标文件报价同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价由投标人代表电子签名或者加盖单位电子章确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

4.4投标人的澄清、说明或者补正应当采用数据电文形式，并加盖电子公章，或者由法定代表人或其授权的代表电子签名，并按评标委员会的通知要求递交至交易平台。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

4.5有效的澄清材料，是投标文件的补充材料，成为投标文件的组成部分。

4.6评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为投标无效处理。

### 5. 投标文件的比较与评价

5.1评标委员会依法按照本章第三节“投标文件的比较与评价”规定，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行比较和评价。

5.2单一产品采购项目：

综合评分法：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，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，按照【评标方法及标准前附表】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。

最低评标价法：提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标，其他投标无效；报价相同的，按照【评标方法及标准前附表】规定的方式确定一个参加评标的投标人，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

5.3非单一产品采购项目：多家投标人提供的核心产品品牌相同的，视为相同品牌，按本章本节第 5.2 款规定处理。

5.4政府采购政策：

(1) 价格评审优惠：按【评标方法及标准前附表】及第二章“投标须知”的相关规定给予一定的价格折扣或者加分。

(2) 优先采购：评审时按【评标方法及标准前附表】及第二章“投标须知”的相关规定给予价格折扣或者加分。

(3) 计算方法： 多处获得政府采购政策优惠的计算方法按【评标方法及标准前附表】及第二章“投标须知”的相关规定计算。

### 6. 推荐中标候选人

6.1若采用综合评分法，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。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，按【评标方法及标准前附表】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。

6.2若采用最低评标价法，评标结果按算术修正和落实政府采购政策需进行的价格扣除后的投标报价由低到高顺序排列。报价相同的并列，按【评标方法及标准前附表】规定的方式确定中标人。

## 7. 复核

7.1汇总结束后，评标委员会应当进行复核，特别要对拟推荐为中标候选供应商的、报价最低的、投标文件被认定为无效的的进行重点复核。

7.2汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

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

经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；

## 8. 编写评标报告

8.1评标委员会根据全体评标成员电子签名的原始评标记录和评标结果编写评标报告。

8.2评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。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。

8.3评标报告签署后，采购人或者采购代理机构发现存在本节7.2情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审。重新评审改变评标结果的，书面报告本级财政部门。

## 9. 停止评标

9.1评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人、采购代理机构沟通并作书面记录。采购人、采购代理机构确认后，应当修改招标文件，重新组织采购活动。

## 10. 无效投标和废标

10.1按【评标方法及标准前附表】

## 11. 重新组建评标委员会进行评标

11.1评标委员会或者其成员存在下列情形导致评标结果无效的，采购人、采购代理机构可以重新组建评标委员会进行评标，并书面报告本级财政部门，但采购合同已经履行的除外：

- (1) 评标委员会组成不符合《政府采购货物和服务招标投标管理办法》规定的；
- (2) 有《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第六十二条第一至五项情形的；
- (3) 评标委员会及其成员独立评标受到非法干预的；
- (4) 有政府采购法实施条例第七十五条规定的违法行为的。

11.2有违法违规行为的原评标委员会成员不得参加重新组建的评标委员会。

# 第三节 投标文件的符合性审查

## 1.符合性审查

1.1评标委员会应对符合资格条件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。

(1) 依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。评标委员会判断投标文件的响应性只根据投标文件的内容，而不依据外部的证据。

(2) 投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标成为实质上响应的投标。

1.2未通过符合性审查的投标人，其投标将被认定为投标无效，不能进入下一阶段评审。通过符合性审查的投标人数量不

足 3 家的，不得作进一步的比较和评价。

符合性审查表：

采购包1：

| 序号 | 审查内容                                | 具体标准和要求                                                                                                                  | 关联投标（响应）文件格式文件                   |
|----|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 1  | 是否满足招标文件商务、技术等实质性要求                 | 评标委员会应当对符合资格条件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商务、技术等实质性要求。                                                                  | 商务应答表、技术参数响应表                    |
| 2  | 投标文件响应性                             | 依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。评标委员会决定投标文件的响应性只根据投标文件真实无误的内容，而不依据外部的证据，但投标文件有不真实、不正确的内容时除外。 | 商务应答表、技术参数响应表                    |
| 3  | 投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标成为实质上响应的投标 | 投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标成为实质上响应的投标。                                                                                     | 其他材料、商务应答表、供应商应提交的相关证明材料、技术参数响应表 |

2.投标无效

2.1投标人存在下列情况之一的，符合性审查不合格，投标无效：

- （1）投标文件中商务技术文件未按照招标文件规定要求签署、盖章的；
- （2）投标文件没有对招标文件的实质性要求和条件作出响应，或者对招标文件的偏离超出招标文件规定的偏离范围和幅度；
- （3）投标有效期不足的；
- （4）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- （5）不符合本节第1.1款规定符合性审查标准的；
- （6）法律、法规和招标文件规定的其他投标无效情形的。

2.2在评标过程中发现投标人有不遵循公平竞争的原则，恶意串通，妨碍其他投标人的竞争行为，损害采购人或者其他投标人的合法权益的，评标委员会应当认定其投标无效，并书面报告本级财政部门。

第四节 投标文件的比较与评价

1.评标方法

1.1采用综合评分法评标时，评审因素的设定应当与投标人所提供货物服务的质量相关，包括投标报价、技术或者服务水平、履约能力、售后服务等，但不包括第一章投标人的资格要求。本采购项目的评标因素和标准见本章本节第五节“评标方法及标准表”。

1.2采用最低评标价法评标时，除了算术修正和落实政府采购政策需进行的价格扣除外，不对投标人的投标价格进行任何调整。

1.3未通过符合性审查的投标文件不得进入比较与评价。

2.投标报价的算术修正及政府采购政策调整

2.1如果有算术错误，投标报价将按本章第二节第4.2款、第4.3款规定进行算术修正。

2.2需落实政府采购政策（价格评审优惠、优先采购）的，按第二章“投标须知”及本章第二节第5.4（1）项的相关规定进行价格调整。

2.3按本章本节第2.1款、第2.2款规定，以修正或调整后的价格确定投标人的投标报价和评标基准价，用于投标报价评价。

3.投标报价评价

3.1采用综合评分法的，投标报价评价：价格分应当采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分（报价权重分）。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：

投标报价得分=（评标基准价（修正或调整）／投标报价（修正或调整）） × 报价权重分

3.2采用最低评标价法的，投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。除了算术修正和落实政府采购政策需进行的价格扣除外，不能对投标人的投标价格进行任何调整。

4.落实政府采购政策价格扣除

4.1需落实政府采购政策（价格评审优惠、优先采购）的，按本章第五节评标方法及标准表的相关规定进行价格调整。

5.技术、商务等评分项响应评价及政府采购政策加分【综合评分法适用】

5.1技术、商务等评分项响应评分。按本章本节附页1“评标方法及标准表”规定的评标因素和标准，对技术、商务等评分项计算得分。

5.2需落实政府采购政策（优先采购）的，按第二章、本章第二节第6.3（2）项以及本节第五节“评标方法及标准表”的相关规定进行技术、价格、商务项得分(加分)计算。

6.评标总得分【综合评分法适用】

6.1评标总得分为投标报价、技术、商务等评分项得分(含优先采购政策加分)之和。

评标总得分=A投标报价得分+A技术项得分+A商务项得分+A优先采购加分

6.2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”。

6.3评标时，评标委员会成员应当独立对满足招标文件全部实质性要求投标人的投标文件进行评价、评分，然后汇总每个投标人每项评分因素的得分。每个投标人的最终得分为所有评标委员会成员评分的算术平均值。

第五节 评标方法及标准表

采购包1：

| 评审内容   |      | 评审标准                                                                                         |    |       |                |
|--------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|----------------|
| 分值构成   |      | 技术部分100.00分（权重40.00%）<br>商务部分100.00分（权重20.00%）<br>报价得分100.00分（权重40.00%）<br>附加分3.20分（权重0.00%） |    |       |                |
| 评审因素分类 | 评审内容 | 具体标准和要求                                                                                      | 分值 | 客观/主观 | 关联投标（响应）文件格式文件 |

|  |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |    |                          |
|--|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|--------------------------|
|  | <p>采购需求响应及配置要求</p> | <p>完全响应招标文件第五章采购需求中所有技术条款的，得50分。 1.带“★”号条款为招标文件实质性条款，投标人不得有一项出现负偏离，否则,视为无效投标。 2.带“▲”的重要技术条款，每负偏离一项，扣12分。 3.一般技术条款（非“▲”指标），每负偏离一项，扣10分。 4.如应答缺项，则视同负偏离处理；未按招标文件要求提供证明材料的技术参数，视为该项负偏离。 5.超过5项负偏离的（一般技术条款和带“▲”的重要技术条款），视为未实质性响应招标文件，作无效投标处理。 注：标注“▲”的技术条款，供应商须提供检测报告作为佐证。检测报告须由取得检验检测机构资质认定（CMA）的检验检测机构出具，且报告对应的检测项目、依据标准须在国家“检验检测机构资质认定能力项目库”范围内。 供应商应在投标文件中提供以下任一证明材料，否则视为未响应： 1.检测机构的CMA资质认定证书（含能力附表，能体现对应检测项目）； 2.“国家市场监督管理总局全国认证认可信息公共服务平台”（<a href="https://cx.cnca.cn">https://cx.cnca.cn</a>）的查询截图，截图须清晰显示该机构具备对应检测项目的资质认定能力。 采购人将对中标人提供的检测报告内容、数据真实性、完整性及机构资质有效性进行核查。</p> | 50.0000 | 客观 | <p>技术参数响应表<br/>商务应答表</p> |
|  |                    | <p>评标委员会根据投标人提供的项目采购方案进行综合评审。 方案须贴合本项目规模、食堂功能布局、设备类别、校园管理要求及安装一体化服务需求，内容包括但不限于：<br/>①项目实施计划（5分） 1.采购与供货保障(2分)：列明核心产品的采购渠道、原厂货源及产能备货计划</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |    |                          |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |    |        |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|--------|
|        | <p>；编制分区分批次的供货总工期，匹配食堂开业节点。 2.储运与现场交接(2分)：明确设备包装、仓储、成品防损措施；规划运输线路、车辆、入校管控及到货验收流程（清点、核验、资料核查）。 3.风险应急(1分)：针对原料涨价、产能不足、物流延误等潜在风险制定防控及应急方案。 ②人员配备及安排（5分）： 1.项目组织架构(3分)：设立项目总负责人及采购、仓储、运输、质检等专职岗位，明确职责。 2.人员调度与备勤(2分)：制定各班组进场时序与排班计划，并设人员临时缺位替补机制，确保项目连续性。 ③设备定位与布局方案（5分）： 1.设备定位(2分)：明确各功能区内主要设备的平面定位坐标及空间尺寸，满足操作安全距离、维修保养空间及食品安全规范。 2.厨房平面布局(3分)：提供完整的厨房设备平面布局图，展示设备摆放位置、人流物流及功能区划分，布局须遵循食品安全、操作便捷、高效运营原则，并紧密结合本项目实际建筑结构、柱网、管井位置及关键尺寸标注。 ④技术支持:（5分）包括但不限于技术支持方式(电话、远程、现场等)、技术支持团队配置、技术支持流程等。 ⑤定期回访安排：（5分）包括但不限于回访周期、回访方式(电话、现场)、回访内容(设备运行状况、使用反馈等)、问题处理机制等。 ⑥增值服务:（5分）包括但不限于质保期外的优惠维修服务方案、备品备件优惠供应方案、技术培训等。 注： 每小项的评审标准： 内容完整、贴合项目规模与实际，措施具体、可执行、可追踪、实操性强、覆盖采购全流程，</p> |         |    |        |
| 项目采购方案 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 30.0000 | 主观 | 项目采购方案 |

|              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |
|--------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 技术评审<br>(明标) |  | <p>紧密结合本项目食堂的规模、布局、预计人流量等特征的，计满分；</p> <p>有缺漏项、有错误的，每处扣2分；</p> <p>内容欠合理、欠完善、描述不详实、与需求不一致、表述矛盾、不匹配、欠针对性的，每处扣1分；</p> <p>未提供的不计分。 每个小项最低计0分。 评审依据： 内容完整是指：至少包含罗列的所有内容，可以拓展； 内容欠合理、欠完善、描述不详是指：方案内容与项目需求不一致、没有关联性与实际实施存在差异、内容空洞、语义表述不清、前后矛盾、存在歧义或混乱、内容不充实等； 错误是指：项目名称或项目编号或表述内容与本项目要求不一致、无关、逻辑错误、涉及的技术规范标准等与国家或行业标准或</p>                                                         |  |  |  |
|              |  | <p>招标立件要求不一致等</p> <p>评标委员会根据投标人提供的项目安装方案进行综合评审。 方案仅针对本项目设备安装相关工作编制，须结合本项目采购需求、现场实测条件、设备清单及国家现行相关规范标准，完成新建食堂一至二层厨房设备现场布置与安装实施规划，确保符合校园食堂运营要求，满足每日4500人就餐接待能力。内容包括但不限于： ①安装工序与施工组织（6分）： 1.工序安排与施工计划（4分）：明确设备进场搬运路线、就位、调平、固定、管路连接及电路接驳的全流程工序；分区域（如热厨区、粗加工区）、分楼层、分系统（给排水、供电、燃气、排烟等）制定分段施工计划，配备时间节点，确保与食堂开业进度匹配。 2.交叉施工协调（2分）：制定与总包单位及其他分包项目（如装修、弱电、吊顶）的交叉作业协调方案，明确协调节点、沟通机</p> |  |  |  |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |    |        |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|--------|
|        | <p>制与现场衔接措施，确保安装有序，符合校园施工安全与文明施工要求。</p> <p>②管线衔接与系统对接（4分）：</p> <p>1.系统接驳方案（2分）：制定给排水（冷/热水）、供电（含三相电）、燃气、通风排烟、油烟净化、消毒、环保等各系统与设备的接口匹配与接驳方案，确保衔接精准、顺畅。</p> <p>2.技术标准与安全防护（2分）：明确管线走向、接口处理方式、密封防护措施（如防渗漏、防漏电），须符合国家相关规范及校园安全管理要求。</p> <p>③安装质量、安全与文明施工（4分）：</p> <p>1.质量管控措施（2分）：列明设备安装精度、固定可靠性（如螺栓扭矩）、密封性能（如蒸汽管路气密性测试）、操作安全距离等关键控制点及检查方法。</p> <p>2.安全管理与文明施工（2分）：建立用电安全、消防安全、高空作业、设备防护等安全保障体系；制定施工现场整洁、材料有序堆放、减少噪音粉尘、每日工完场清等文明施工要求。</p> <p>④调试检测与安装应急处置（4分）：</p> <p>1.调试项目与验收指标（2分）：分设备类别（烹饪设备、制冷设备、保温设备、消毒设备、通风排烟设备）列出具体调试内容及验收技术指标（如灶具火力测试、冷库温度稳定性测试）。</p> <p>2.应急处置预案（2分）：针对设备损坏、管路泄漏、电力中断、人员受伤等安装过程中的突发情况制定处置预案，明确处理流程、责任人及联系方式。</p> <p>⑤现场移交（2分）：依据采购方案中确定的布局方案，确认各设备的最终安装位置坐标，制定安装完毕后向采购人或食堂运营方的现场移交流程，包括设备状态确认、功能演示、竣工资料移交（安装日志</p> |         |    |        |
| 项目安装方案 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 20.0000 | 主观 | 项目安装方案 |

|  |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |    |      |
|--|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|------|
|  |      | <p>、调试记录等)及现场清理确认。</p> <p>注： 每小项的评审标准： 内容完整、贴合项目规模与实际，措施具体、可执行、可追踪、实操性强、覆盖采购全流程，紧密结合本项目食堂的规模、布局、预计人流量等特征的，计满分； 有缺漏项、有错误的，每处扣2分； 内容欠合理、欠完善、描述不详实、与需求不一致、表述矛盾、不匹配、欠针对性的，每处扣1分； 未提供的不计分。 每个小项最低计0分。 评审依据： 内容完整是指：至少包含罗列的所有内容，可以拓展； 内容欠合理、欠完善、描述不详是指：方案内容与项目需求不一致、没有关联性，与实际实施存在差异、内容空洞、语义表述不清、前后矛盾、存在歧义或混乱、内容不充实等； 错误是指：项目名称或项目编号或表述内容与本项目要求不一致、无关、逻辑错误、涉及的技术规范标准等与国家或行业标准或招标文件要求不一致等。</p> |         |    |      |
|  | 同类业绩 | <p>投标人近三年（自2023年6月1日至本项目开标截止前）具有同类项目业绩的，每提供1份有效合同扫描件的计10分，满分20分。 证明材料：须提供项目合同关键页扫描件，以及对应合同的结算发票至少一张，并加盖投标人公章。证明材料不齐全或无法体现同类项目内容的，不得分。 业绩时间认定：以合同中甲方签订时间为准。</p>                                                                                                                                                                                                                         | 20.0000 | 客观 | 类似业绩 |
|  |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |    |      |

|      |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |    |             |
|------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|-------------|
| 商务评审 | 质保服务 | 投标人承诺在招标文件规定的最低免费质保期基础上，项目整体免费质保期（易耗品除外）每增加1年，得20分，本项最高得40分。证明材料：1.承诺函：投标人须在投标文件中提供加盖单位公章的《质保期延长承诺函》原件扫描件，承诺函须由法定代表人或其授权代表签字。内容须明确、唯一地载明延长后的具体免费质保年限（如：“我司承诺提供8年免费质保”）。表述模糊或仅为“更长的质保”等不确定表述的，不予计分。2.分值设置：本项为加分项，非资格门槛。投标人须在满足招标文件规定的最低质保期要求的基础上，方可获得此项加分。3.质保期计算：质保期自项目最终验收合格之日起计算。 | 40.0000 | 主观 | 质保服务及售后服务承诺 |
|      |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |    |             |

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |    |                            |
|--|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|----------------------------|
|  | 售后服务承诺 | <p>1.根据供应商承诺的《响应与保障能力》进行客观打分：①故障响应与到场时限（24分）： 承诺接到报修后≤30分钟响应，工程师≤2小时内到达项目现场，得24分； 承诺≤1小时响应，工程师≤4小时内到达，得16分； 承诺≤2小时响应，工程师≤8小时内到达，得8分； 未提供具体量化承诺或其他标准的，得0分。②备件供应保障（12分）： 承诺关键常用备件在≤24小时内可供应到现场，得12分； 承诺≤48小时内供应关键备件，得6分； 未承诺具体备件供应时限或时限超过48小时，得0分。 2.根据供应商承诺的《延伸服务与培训》进行客观打分： 承诺提供每半年不少于1次的免费巡检/保养服务，并免费提供操作人员的现场集中培训（≥2次，每次不少于2课时），得4分； 承诺提供每年不少于1次的免费巡检，并免费提供1次操作培训，得2分； 未承诺任何延伸服务或培训，或其他标准的，得0分。</p> | 40.0000 | 客观 | 质保服务及售后服务<br>承诺<br>售后服务承诺书 |
|  |        | <p>1、投标报价调整(扶持中小企业发展优惠政策、监狱企业、残疾人福利性单位优惠政策):本项目投标人所投产品均为小微企业生产的，且按要求提供“中小企业申明函”的，将按招标文件前附表设置的价格优惠比例对报价进行价格调整，用调整后的价格参与价格评审。本项目的具体扣除比例详见第二章。 2、根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）规定，政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审</p>                                                                                                                         |         |    |                            |

|     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |    |              |
|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----|--------------|
|     |    | <p>。当采购项目或者采购包中含有多种产品，投标人为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该投标人提供的全部产品成本之和的比例达到80%以上时，依法对该投标人提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该投标人提供的全部产品的总报价给予20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。 3、本国产品价格扣除与小微企业价格扣除政策叠加时，具体计算公式为：参加评审价格=提供的全部产品报价×（1-小微企业价格扣除率-本国产品价格扣除率） 4、满足招标文件要求且投标报价中最低的投标报价为评标基准价其价格分为满分；其他投标人的价格分统一按照以下公式计算： 投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×价格权值×100 5、政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序： （1）投标（响应）报价低于全部通过符合性审查投标人投标（响应）报价平均值65%的，即投标（响应）报价 &lt; 全部通过符合性审查投标人投标（响应）报价平均值×65%； （2）投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价投标人投标（响应）报价65%的，即投标（响应）报价 &lt; 通过符合性审查的次低报价投标人投标（响应）报价×65%； （3）投标（响应）报价低于采购项目最高限价65%的，即投标（响应）报价 &lt; 采购项目最高限价×65%； （4）评审委员会基于专业判断，认为投标人报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。 相关法律法规对投标人报</p> |          |    |              |
| 价格分 | 合计 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 100.0000 | 客观 | 报价明细表<br>报价表 |

|     |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |    |                   |
|-----|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|-------------------|
|     |                      | <p>价有规定的，从其规定。 评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第1项至第4项情形的，应当要求相关投标人在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关投标人的合理时间一般不少于30分钟。其中，属于第3项情形，投标人已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）投标人不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标（响应）处理。</p> |        |    |                   |
| 附加分 | 技术加分（非强制节能、环境产品技术加分） | <p>评审时按此设置的加分比例计算供应商应加分数， 技术加分的应加分数=供应商响应编标设置的节能环保产品的投标（响应）报价/供应商投标（响应）总报价*评标分值。其中，评标分值的计算按前序设置的计算方法进行计算：按分值：评审分值=技术评审（明标）条款的总分*加分比例。</p>                                                                                                                                                                                                                                                  | 1.6000 | 客观 | 强制采购或者优先采购产品的证明材料 |
|     |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |    |                   |

|  |                      |                                                                                                                              |        |    |                   |
|--|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|-------------------|
|  | 价格加分（非强制节能、环境产品价格加分） | 评审时按此设置的加分比例计算供应商应加分数，价格加分的应加分数=供应商响应编标设置的节能环保产品的投标（响应）报价/供应商投标（响应）总报价*评标分值。其中，评标分值的计算按前序设置的计算方法进行计算：按分值：评审分值=价格分条款的总分*加分比例。 | 1.6000 | 客观 | 强制采购或者优先采购产品的证明材料 |
|--|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|-------------------|

价格扣除

| 序号 | 价格扣除评审内容              | 适用情形              | 扣除比例（C1） | 具体标准和要求                                                                                                                                                   | 关联投标（响应）文件格式文件                      |
|----|-----------------------|-------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1  | 小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位 | 投标人或者联合体均为小型、微型企业 | 10.00%   | 1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。 | 中小企业声明函<br>残疾人福利性单位声明函<br>监狱企业的证明文件 |

|   |          |                                                                                                                                                           |        |                                                                                                                                                                                                                                      |                |
|---|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 2 | 实施本国产品标准 | <p>本国产品标准适用于货物，包括政府采购货物项目和服务项目中涉及的货物。适用本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产</p> | 20.00% | <p>政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。</p> <p>当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到80%以上时，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审</p> | 关于符合本国产品标准的声明函 |
|---|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|

异常低价审查

|    |      |         |
|----|------|---------|
| 序号 | 评审内容 | 具体标准和要求 |
|----|------|---------|

|   |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 异常低价审查 | <p>根据《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号）等相关规定，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：（1）合计响应报价低于全部通过符合性审查供应商响应报价平均值65%的，即合计响应报价&lt;全部通过符合性审查供应商响应报价平均值×65%。（2）合计响应报价低于通过符合性审查且报价次低供应商响应报价65%的，即合计响应报价&lt;通过符合性审查且报价次低供应商响应报价×65%。（3）合计响应报价低于最高限价65%的，即合计响应报价&lt;最高限价×65%。（4）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价（数量报价下，投标人的报价明显高于其他通过符合性审查投标人的报价），有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。</p> |
|---|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

是否涉及本国产品：

采购包1：

| 序号 | 采购品目名称 | 标的名称              | 产品名称              | 本国产品建议成本占比（%） |
|----|--------|-------------------|-------------------|---------------|
| 1  | 炊事机械   | 湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目 | 湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目 | 20%           |

是否涉及样品演示：

采购包1：本采购包不涉及样品评审。

## 第五章 采购需求

### 第一节 采购清单一览表

1、采购项目名称：湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目

2、政府采购编号：CGXM2026430000000638

3、采购代理编号：HNSZJZ202600170

4、采购项目预算：2,127,750.05元

5、采购标的

采购包1：

采购包预算金额（元）：2,127,750.05

采购包最高限价（元）：2,127,750.05

| 序号 | 标的名称              | 数量（计量单位） | 标的金额（元）      | 所属行业 | 是否核心产品 | 是否允许进口产品 | 是否涉及优先采购节能产品或环境标志产品 |
|----|-------------------|----------|--------------|------|--------|----------|---------------------|
| 1  | 湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目 | 1.00（批）  | 2,127,750.05 | 工业   | 是      | 否        | 是                   |

注：1、“包”为最小合同单位（最小投标单位）。每“包”内容应细化到“品目”（如果分品目的）。

2、投标人必须对一个完整、独立的包进行投标，不得仅对一个包中的部分品目投标，否则投标无效。

3、货物的主要技术参数或规格：详见“技术要求”中的具体技术参数。

4、投标人（含服务中有货物的）应在投标文件《分项报价明细表》中按分项项目名称（包括条目号/品目名称）顺序逐项填写，且每个品目中的条目均需按招标文件规定报价。如有缺项、漏项，其投标无效。

5、核心产品：上表“是否为核心产品”栏中标注“是”的为核心产品，多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按一个有效投标人处理。

6、强制节能产品：上表“是否为强制节能产品”栏中标注“是”的为强制节能产品，投标人投标产品应当取得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则其投标无效。

7、最高限价：投标人报价不得超过招标文件中规定的预算金额，采购人可以在采购预算内合理设定最高限价，投标人报价不得超过最高限价。

### 第二节 报价要求

采购包1：

| 价款形式              | 报价模式                                                           |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|
| 总价<br>评审认定价和合同总价。 | 报价表+报价明细表（附件上传）<br>按照每项报价内容分别报价并以附件形式提供分项报价的明细，按照分项或者汇总报价进行评审。 |

报价说明：1、投标总价不得缺漏招标文件所要求的内容，否则在评标时将视为无效投标。2、投标人对每种服务及货物只允许有一个报价，不接受选择性报价，否则在评标时将视为无效投标。3、投标报价不得超过预算(含分包预算)或者最高限价，否则在评标时将视为无效投标。

★注：采购包涉及采购货物的，投标人响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

### 第三节 技术、商务及其他要求

一、项目名称：湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目

二、项目内容（范围）：

#### 2.1 项目概况

湖南工学院新建学生食堂坐落于衡阳市珠晖区衡花路18号该校校内，作为校园基础设施重点民生保障性工程，其建成投用将有效缓解该校办学规模扩大带来的就餐保障压力，进一步完善校园餐饮配套体系。

该食堂总层数为四层，总建筑面积达8940平方米。为切实满足全校师生日常就餐需求及对外经营需要，夯实校园餐饮服务基础，拟开展新建食堂一至二层设备采购及安装一体化服务。食堂整体规划科学合理、功能布局清晰规范，严格遵循校园食堂设施设备配置相关要求，兼顾食品安全、操作便捷与高效运营，每日预计可承接4500人就餐接待任务。

此次设备采购及安装一体化服务落地后，将助力该食堂全面发挥服务效能，不仅能有效扩容就餐空间、优化餐饮供应结构，更能切实提升师生就餐体验，成为保障校园餐饮供应、护航学校高质量发展的核心配套设施，为校园长远发展注入民生动力。

具体布局如下：

一楼定位为大伙餐食堂，以满足大规模学生集中就餐为核心目标。空间规划可容纳536人同时就座，需匹配高流量就餐场景的设备配置，重点保障餐食供应效率、食材加工容量及基础就餐舒适度，设备采购需兼顾实用性、耐用性与批量加工能力。

二楼规划为多元化对外经营档口食堂，包含红石榴特色档口，兼顾校园师生个性化饮食需求与对外服务功能。可容纳404人同时就餐，空间设计强调档口独立性与多样性，设备采购需适配不同品类餐饮（如特色小吃、民族风味餐等）的加工需求，同时满足食品安全规范相关要求，兼顾灵活性与专业性。

本项目为设备采购与安装一体化服务，需确保所供设备符合国家食品安全标准、校园餐饮运营需求及各楼层功能定位，同时保障安装施工的规范性、安全性与高效性，最终实现食堂的顺利投入使用，满足每日4500人的就餐接待能力，为师生提供优质、安全、便捷的餐饮服务。

食堂平面布置图详见附件。

#### 2.2 采购核心要求

##### 1、总体要求

投标人须具备设备安装、调试及售后维修能力，无重大违法违规经营记录，所提供产品均需符合国家食品安全、质量环保、消防安全等相关标准。所有设备及桌椅需结合食堂各楼层功能定位设计、采购，兼顾实用性、耐用性、安全性及美观性，适配食堂空间布局，便于日常清洁、维护及运营。投标人负责所有设备、桌椅的运输、装卸、安装及调试，确保设备安装牢固、运行正常，桌椅摆放规范、稳固安全，安装过程中需保护食堂原有设施，避免损坏，产生的垃圾由投标人负责清理并运出校园。

1.1 投标人需提供完善的售后保障服务，明确售后响应时间、维修时限及质保期限，确保食堂设备出现故障时能及时处理，不影响食堂正常运营。

本次采购设备涵盖烹饪设备、存储设备、加工设备、自助餐设备、清洁消毒设备、通风排烟设备及各档口专用设备，按楼层及功能分类如下，所有设备需符合国家食品安全标准、学校食堂安全管理要求及相关行业规范，且适配各楼层空间尺寸。

##### 1.2 核心原则

①安全优先：设备必须符合国家食品安全、消防安全、电气安全、辐射安全相关标准（具体标准号详见—第2、核心标准规范【含具体标准号】），杜绝各类安全隐患。

②卫生达标：设备设计、材质、工艺需满足食品卫生要求，符合GB31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》及《湖南省食品经营许可审查实施细则》（湘市监食〔2024〕65号）等相关规范规定，避免食品污染，便于清洗消毒。

③节能环保：优先选用一级能效、低能耗、低排放设备，契合国家节能减排政策及高校运营成本控制需求，符合对应环保

标准号。

④合规适配：符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）等相关规范，适配食堂卫生管理要求。

⑤售后便捷：投标人需提供完善的售前、售中、售后服务，响应及时，保障设备正常运转，确保各项标准持续达标。

## 2、核心标准规范（含具体标准号）

### 2.1卫生标准规范

①材质卫生：与食品直接接触的设备部件，必须采用304食品级不锈钢，材质符合《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》（GB4806.9-2023）及《不锈钢冷轧钢板和钢带》（GB/T3280-2015）标准，无异味、无毒害、耐腐蚀、易清洁，严格遵循标准中重金属含量及迁移量指标要求。塑料部件采用食品级PP/PE材质，符合《食品安全国家标准食品接触用塑料材料材料及制品》（GB4806.7-2023）标准，不得使用回收塑料或有毒有害塑料。非食品接触部件需采用耐腐蚀、易清洁材质，表面无脱落、无划痕，避免滋生细菌。

②结构卫生：设备结构设计需避免藏污纳垢，边角及连接处采用圆弧过渡，无裂缝、无凹陷，符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）中设备结构卫生要求。可拆卸部件连接紧密且拆卸便捷，便于彻底清洗消毒。设备表面光滑平整，色泽均匀，无凹凸不平、划痕等瑕疵，无卫生死角。

③使用卫生：设备运行过程中无油污渗漏、无污水残留，排水符合《饮食业环境保护技术规范》（HJ554—2010）及食堂污水处理相关规范。清洗消毒相关设备适配食品级消毒剂、洗涤剂，符合《食品安全国家标准消毒剂》（GB14930.2-2025）标准，无残留、无毒害，不会对食品造成污染。设备标识清晰，注明生产厂家、执行标准等信息，便于卫生管控追溯

### 2.2安全标准规范

①电气安全：所有电气设备符合《家用和类似用途电器的安全》系列标准**GB/T 4706.1-2024等对应品类专项标准**），具备3C认证（符合《强制性产品认证管理规定》），电线、电缆采用国标铜芯线，符合《额定电压450/750V及以下聚氯乙烯绝缘电缆》（GB/T5023-2008）标准，线径符合设备功率要求，布线规范、无裸露、无破损。配备漏电保护、过载保护、过热保护装置，接地电阻不大于4Ω，符合《低压配电设计规范》（GB50054-2011）。防水等级不低于IPX4，符合《外壳防护等级（IP代码）》（GB/T4208-2017），可适应食堂潮湿环境，杜绝漏电、短路隐患。

②燃气安全：燃气类设备符合《商用燃气燃烧器具》（GB35848-2024）标准，具备熄火保护、防干烧、燃气泄漏报警功能，熄火后断气响应时间≤60秒。燃气管道及接口密封严密，在15kPa压力下，3分钟内压力降≤200Pa，无泄漏，符合《城镇燃气设计规范》（GB50028-2020）。配备紧急切断阀，便于突发情况处置，符合国家市场监督管理总局商用燃气燃烧器具强制性认证相关要求（2024年第9号公告）。

③机械安全：机械类设备配备完善的安全防护装置，包括急停按钮（响应时间≤0.5秒）、安全挡板、防护栏等，符合《机械安全防护装置固定式和活动式防护装置的设计与制造一般要求》（GB/T8196-2018），防止操作人员接触运动部件，避免操作事故。高温类设备配备超温保护、防烫把手、密封防护装置，柜门打开时自动断电/断气，设备表面温度控制在安全范围（工作时柜门表面温度≤60℃），符合《机械安全高温作业安全要求》（GB/T23466-2009）。

④消防安全：所有设备耐火等级符合食堂消防安全规范，易燃部件采用防火、阻燃材质：**燃烧性能不低于B1级，符合《建筑材料及制品燃烧性能分级》（GB 8624-2012）**，避免火灾隐患。通风排烟类设备配备防火阀，符合《建筑通风和排烟系统用防火阀门》（GB 15930-2024），防止火灾蔓延。厨房操作间相关设备还需符合消防安全重点部位管理要求，适配灭火器材配置规范，符合 GB 50140-2005 通用要求。

### 2.3环保标准规范

①废气排放：设备运行时无明显异味、无有害气体排放，燃气设备CO排放量≤0.05%，符合《饮食业环境保护技术规范》（HJ554—2010）及《大气污染物综合排放标准》（GB16297-1996），避免对室内外环境及师生健康造成影响。

②能耗控制：设备能耗符合国家一级能效标准（无一级能效的品类，需达到二级及以上），电气设备符合《中小型三相异步电动机能效限定值及能效等级》（GB18613-2020），冷藏冷冻设备符合《商用冷藏冷冻设备能效限定值及能效等级》（GB 26920-2024），优先选用低能耗、节能型设备，降低水电燃气消耗，契合国家节能减排政策及高校运营成本控制需求。

③材质环保：设备材质可回收、可降解，符合《循环经济促进法》相关要求及《环境标志产品技术要求厨用电器》（HJ/T 307-2006）标准，避免使用有毒有害、难降解的材质，减少环境污染。设备运行过程中无有害废弃物产生，或可通过规范方式处置，符合《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》及相关处置标准。

2.4辐射标准规范

①电磁辐射：电磁类厨具设备电磁辐射需符合《电磁环境控制限值》（GB8702-2014）及《工作场所物理因素测量第3部分：1Hz～100kHz电场和磁场》（GBZT189.3—2018）标准，距设备作业面30cm处电磁辐射≤5mT，避免长期辐射对操作人员及师生健康造成影响。

②辐射防护：设备需配备完善的辐射防护装置，确保辐射泄漏量控制在《电磁环境控制限值》（GB8702-2014）规定的安全范围内。**中标后7日内**，投标人需提供设备辐射检测报告，检测报告需符合国家认可标准，检测方法遵循《辐射环境保护管理导则 电磁辐射监测仪器和方法》（HJ/T 10.2-1996），证明设备辐射达标。

2.5噪音标准规范

①噪音控制：设备运行时噪音需符合《社会生活环境噪声排放标准》（GB22337—2008）及高校食堂使用要求，其中冷藏冷冻类设备运行噪音≤42dB（距设备1m处测量），加工类、通风类设备噪音≤75dB，测量方法符合《声学环境噪声测量方法》（GB/T3222.1-2022），避免噪音影响食堂正常运营及师生就餐环境。

②降噪要求：设备需配备有效的降噪装置，运行时无异常噪音、无共振噪音，符合《噪声与振动控制工程技术导则》（HJ 2034-2013）。底部需配备防滑、防震脚垫，减少设备运行时的震动噪音，确保噪音控制在规定范围内，震动控制符合《机械振动评价机器振动对人体影响的指南》（GB/T14775-2008）。

2.6 国家市场监督管理总局已明确：商用厨房电器属于"家用和类似用途电器"范畴，因此所有电气设备需执行《家用和类似用途电器的安全》系列推荐性标准（GB/T 4706.1-2024或等对应品类专项标准）。

2.7 本项目核心产品为：**商用洗碗机、油烟净化一体机**。

2.8 本项目对应的中小企业划分标准所属行业：**工业**。

三、技术要求

采购包1：

标的名称：湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术参数与性能指标 |
|------|----|--------|-----------|
|      |    |        |           |

|   |   |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|---|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 1 | 食堂一楼大厅四人餐桌椅     | 规格（mm）：1200*1600*750，数量：134台，技术参数：1、整体尺寸：1200*1600*750mm。2、桌面：采用1200*600mm的201不锈钢，厚度≥0.8mm,底部垫18mm木板，两边压弧形，底四周围焊一周不锈钢管，焊接口满焊、抛光。3、支架：采用201不锈钢或优于201不锈钢,厚度≥1.0mm,400*700mm底座。4、凳面：多层实木板一体成型靠背椅，凳架采用201不锈钢或优于201不锈钢,厚度≥1.0mm,25mm圆管。与地面接触处加防滑胶垫，避免刮伤地面并增强稳定性。                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|   | 2 | 食堂一楼洗碗区双孔收餐工作台柜 | 规格（mm）：1200*700*800/100，数量：2台，技术参数：1、功能：集中回收暂存，作为餐厅、食堂的餐后回收枢纽，可集中收纳剩饭剩菜、餐盘、餐具，避免餐余垃圾散落，保持用餐区整洁。分类处理适配：台面预留圆形孔位，可直接倾倒剩饭剩菜到下方收集桶，同时柜门内空间可存放干净/待清洗餐盘，实现餐余与餐具的初步分类。2、台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。台面开圆斗下渣口300mm。配独立式收残车,车体不锈钢厚≥1.0mm。配万向（带刹）轮。                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ▲ | 3 | 食堂一楼洗碗区商用洗碗机    | 规格：长度≥4200，数量：1台，技术参数：1、功率参数：整机功率≤68.2KW(380V/50Hz)。2、功能配置：强力清洗+高温漂洗消毒+热风烘干。3、温度：主洗温度 55-65℃，漂洗 80-90℃，稳定恒温清洗模式。烘干温度 90-110℃。4、清洗数量：1500-2000 件（6 寸碟/小时）。5、节能装置：多组红外光电感应开关，有效实现节水节电。6、漂洗消毒方式：侧漂洗设计，催干剂喷洒更均匀，高温水与餐具360°接触，漂洗效果更佳。7、材质：产品采用不锈钢板制作。其中水胆、门等与水接触部位采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余使用201不锈钢厚度≥1.0mm。▲8、试验流程照片体现出包含但不限于“电箱散风扇、减速电机变频器、烘干风机、主洗水泵热过载”等在内的产品整机通过 GB/T 2423.4-2008 电工电子产品环境试验第 2 部分:试验方法试验 Db 交变湿热(12h+12h 循环)周期不低于6次，外观及通电功能正常。同时产品水泵符合 GB/T 4942-2021 标准，试验环境体现出包含但不限于“喷淋时间、喷淋间隔、水箱温度、喷头温度流量显示、压力显示、喷头角度”等，综合外壳防护等级不低于(IP69)。 |

|  |   |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|---|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 4 | 食堂一楼洗碗区（活动）双层平板工作台 | 规格（mm）：1800*800*800，数量：1台，技术参数：1、功能：操作台面可用于食材切配、餐具摆放、设备放置等，满足厨房各类预处理和备餐需求。下层置物架可存放锅具、食材、周转箱等物品，充分利用垂直空间，提升厨房收纳效率。2、台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm;立柱采用不锈钢管制作。上台面和下层板平整光滑无毛刺，上台面底部配有优质防潮承重木板，上、下底部加有U型加强筋，与立柱连接处需满焊焊接。配可调节式子弹腿。                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | 5 | 食堂一楼洗碗区高压清洗机       | 规格（mm）：1500*800*950，数量：1台，技术参数：1、功能：鼓泡冲刷清洗 通过底部气泵产生大量细密气泡，气泡上升形成强劲水流冲刷餐具表面，可有效剥离食物残渣、油污，适合批量清洗餐盘、碗筷等器皿，是商用厨房高效的初洗设备。预浸泡辅助 池体可注入温水或洗涤剂溶液，配合鼓泡实现餐具预浸泡，软化顽固污渍，减少后续人工清洗或精洗设备的压力。节水节能 相比人工冲洗更省水，且仅需气泵驱动，能耗远低于超声波清洗设备，长期使用可降低运营成本。多场景适配 除清洗餐具外，还可用于蔬菜、水果的泥沙冲洗，或作为大型厨具的预洗池，适配食堂、餐厅等商用厨房的多样化需求。2、电压：220V~，功率：≤7kW，材质：水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。3、产品符合溢出的液体不应影响器具的电气绝缘，器具应具有连接外部导线的接线端子或等效装置，仅在取下不可拆卸的盖子后才能触及该接线端子，连接外部等电位导线的接线端子，应允许连接标称截面为 2.5mm <sup>2</sup> 至6mm <sup>2</sup> 的导线，仅用于提供和传递接触压力的带涂层或不带涂层的钢制件应充分防锈。活动部件应适当安置或封盖，以提供防止人身伤害的保护。 |

|  |   |              |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|---|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 6 | 食堂一楼洗碗区三星洗刷池 | 规格（mm）：1800*700*800/150，数量：1台，技术参数：1、功能：主要用于后厨、食堂、食品加工区的清洁操作：食品级清洁区 作为专用的洗手、洗餐具或食材预处理池，符合餐饮卫生规范，避免交叉污染。2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。配落水器带后挡板。星盆兜深度230mm。产品支柱采用38*38mm不锈钢管制作，配38mm可调节式子弹脚。 |
|  | 7 | 食堂一楼洗碗区水龙头   | 规格：单温，数量：3个，技术参数：1、机身采用不锈钢镀铬工艺及陶瓷阀芯。表面多层电镀，持久光亮如新。2、阀芯，灵活更换，自动调节易更换，耐磨损，带上回阀，防止逆流。3、出水快、无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质。                                                                                                                                           |
|  | 8 | 食堂一楼洗碗区诱捕蚊器  | 规格：30W，数量：1台，技术参数：1、核心功能 物理诱蚊捕杀：利用 365nm 波长的紫外光吸引蚊虫，蚊虫飞向光源后被粘捕板强力黏住，实现无化学污染的物理灭蚊。2、静音运行：无高压电网的噼啪放电声，工作时噪声 $\leq 30\text{dB}$ 。3、安全环保：不含杀虫剂、蚊香等化学药剂，易清洁维护：粘捕板可直接拆卸更换，无需清理蚊虫尸体，避免二次污染。4、额定电压：220V。额定功率： $\leq 30\text{W}$ 。                              |

|  |    |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|----|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 9  | 食堂一楼洗碗区双孔收餐台 | 规格（mm）：1800*700*800/150，数量：1台，技术参数：1、功能：集中回收暂存，作为餐厅、食堂的餐后回收枢纽，可集中收纳剩饭剩菜、餐盘、餐具，避免餐余垃圾散落，保持用餐区整洁。分类处理适配：台面预留圆形孔位，可直接倾倒剩饭剩菜到下方收集桶，同时柜门内空间可存放干净/待清洗餐盘，实现餐余与餐具的初步分类。2、产品整体采用201不锈钢或优于201不锈钢钢板制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。3、台面面板上开2个300*300mm不锈钢圆孔。4、立柱采用38*38mm不锈钢管，底部连横向加强筋，配可调节式子弹脚。                  |
|  | 10 | 食堂一楼洗碗区四门碗柜  | 规格（mm）：1200*500*1800，数量：2台，技术参数：1、核心功能：封闭储物防护，四门封闭设计可防尘、防油污、防蚊虫，保护餐具、厨具、食材等物品免受污染，适合厨房、食堂等多尘多油的环境。分层分区收纳 上下双层 + 四门独立空间，可按物品类型、使用频率分类存放，让各类物品一目了然，取放更便捷。承重耐用 加厚不锈钢层板可稳定承载重物，单层层板承重可达100kg，适合存放碗筷集中物品。2、整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 制作，采用双吊移门无轨道式结构，结构稳固不易变形，底部支脚高度约100-150mm，可微调水平。 |
|  | 11 | 食堂一楼洗碗区双层收碗车 | 规格（mm）：900*470*850，数量：2台，技术参数：功能：主要负责回收用餐过后的碗筷。1、产品整体采用201不锈钢或优于201不锈钢钢板制作。2、每层层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板焊接制作。3、每层层板各自保持在一个平面。无毛刺。4、万向载重滑轮，带刹车。                                                                                                                                               |

|   |    |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|----|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 12 | 食堂一楼洗碗区电脑版双门消毒柜 | 规格（mm）：≥1160*550*1880，数量：6台，技术参数：1、核心功能：给清洗后的碗筷消毒，具备125℃高温和70℃中温两个消毒模式，消毒时间≥30分钟（可同时满足不锈钢制品、和密胺，竹木筷子等消毒需求） 2、额定电压：220V,功率≥1.5kW;产品采用201不锈钢或优于201不锈钢板制作厚度≥1.0mm，高压整体发泡保温层，移动式层架，方便使用，内设超高温保护功能，使用更安全。定温定时功能。 3、产品符合GB 17988-2008 食具消毒柜安全和卫生要求。                                                                                                                                                                    |
| ▲ | 13 | 食堂一楼洗碗区强力冲洗地机   | 规格：单相电，数量：1台，技术参数：核心功能：可快速冲刷地面、墙面的油污、食物残渣，适配厨房、食堂等重油污场所的清洁需求。 1、供电参数：额定电压 AC 220V，额定功率≤1.5kW。 2、接入市政自来水进水端为标准外丝 / 快插接口。 3、外壳防护：具备耐冲击、耐腐蚀特性。 4、驱动方式：支持自动收管 / 放管功能。 ▲5、产品依据GB/T4706.1-2024标准，防护等级不低于IPX4。器具的结构和外壳应使其对意外触及带电部件有足够的防护。使用 GB/T 16842—2016 中规定的试验试具 B 进行检查，试具处于伸直状态时给试具加力到 20N，不可能触及到带电部件。运动部件应适当安置或封盖，以提供防止人身伤害的防护。在一个工作周期后会自动关闭或器具的连续运行不会产生危险。非金属材料制成的外部部件，支撑带电部件的零件，应充分耐热。非金属材料部件，对点燃和火焰蔓延应是具有抵抗力的。 |

|  |    |                |                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|----|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 14 | 食堂一楼主食库、干调库米面架 | 规格（mm）：1200*500*300，数量：1台，技术参数：1、核心功能：防潮通风存储 架空式格栅结构可使空气在米面袋下方和周围流通，避免米面直接接触地面受潮发霉，保持干燥新鲜。 承重支撑 坚固的不锈钢框架可稳定承载米面、杂粮等重物，防止包装破损或地面污染，适合商用厨房批量存储需求。 2、整体采用不锈钢管201或优于201不锈钢管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 制作，支架采用50mm不锈钢钢管。栅格间距为100mm。配优质防滑橡胶脚套。 |
|  | 15 | 食堂一楼主食库、干调库米面架 | 规格（mm）：1000*500*300，数量：7台，技术参数：1、核心功能：防潮通风存储 架空式格栅结构可使空气在米面袋下方和周围流通，避免米面直接接触地面受潮发霉，保持干燥新鲜。 承重支撑 坚固的不锈钢框架可稳定承载米面、杂粮等重物，防止包装破损或地面污染，适合商用厨房批量存储需求。 2、整体采用不锈钢管201或优于201不锈钢管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 制作，支架采用50mm不锈钢钢管。栅格间距为100mm。配优质防滑橡胶脚套。 |

|  |    |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|----|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 16 | 食堂一楼主食库、干调库平板车      | <p>规格（mm）：800*600*800，数量：1台，技术参数：1、核心功能：重物搬运，宽大的不锈钢平板可承载厨具、食材、餐具等重物，替代人工搬运，大幅提升厨房、仓库的物料流转效率。灵活移动 万向轮设计支持 360° 转向，搭配推手可轻松在狭窄空间内穿梭，适配厨房、食堂等复杂动线场景。耐用抗造 全不锈钢材质耐腐蚀、抗冲击，可耐受油污、水渍和频繁碰撞，适合商用高频使用环境。2、整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度≥1.0mm制作，承重面底部内垫18mm多层实木板，坚固不易变形。焊接式框架结构稳固，推手为双层防滑设计，握持舒适。底部离地高度约 50-80mm，避免刮蹭地面 额定承重 150kg，满足不同重量的搬运需求。配备 4 个承重轮，直径约100mm，带刹车功能，防止滑动。</p> |
|  | 17 | 食堂一楼主食库、干调库四层货架（平板） | <p>规格（mm）：1200*500*1550，数量：13台，技术参数：1、功能：分层储物，四层开放式层板设计，可分类存放食材、厨具、餐具、设备等物品，提升厨房空间利用率。空间优化：开放式设计让物品一目了然，取放便捷。底部带支脚，便于清洁地面死角，减少卫生隐患。2、承重支撑：整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度≥1.0mm制作，加厚不锈钢结构可稳定承载重物，适合商用厨房高频使用场景，长期承重不易变形。易清洁维护。3、产品表面及各链接口均无毛刺和尖角，不锈钢表面光滑无孔隙，油污、水渍一擦即净，耐腐蚀、抗锈迹，符合食品卫生标准。配可调式子弹腿。</p>                                                                      |

|  |    |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|----|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 18 | 食堂一楼食品检测、卸货区单通工作台柜 | <p>规格（mm）：1500*800*800，数量：1台，技术参数：1. 功能：提供宽敞平整的不锈钢台面，可用于切配食材、摆放餐具、组装菜品，是厨房烹饪与出餐之间的过渡枢纽。 2. 整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>制作。 单向通行设计 左右两侧均可开启，方便厨房不同区域的人员（如厨师、传菜员）同时存取物品，提升备餐与传餐的协同效率。 3. 分层储物收纳 内部带多层开放式搁板与封闭柜门，可分类存放餐具、厨具、半成品食材等，既保证常用物品随手可取，又能避免灰尘污染。 4. 承重耐用整体采用不锈钢材质，台面承重不低于100kg，能稳定放置锅具、设备等重物，长期使用不易变形。 5. 卫生易清洁 不锈钢表面光滑无孔隙，油污、水渍一擦即净，耐腐蚀、抗锈迹，符合食品接触卫生标准，适配厨房高频清洁场景。 6. 空间优化 底部带支脚设计，可减少地面潮湿对柜体的影响，同时便于清洁柜体下方的卫生死角，提升厨房整体整洁度。</p> |
|  | 19 | 食堂一楼食品检测、卸货区单星洗刷池  | <p>规格（mm）：700*700*800/150，数量：1台，技术参数：1、功能：主要用于后厨、食堂、食品加工区的清洁操作： 食品级清洁区 作为专用的洗手、洗餐具或食材预处理池，符合餐饮卫生规范，避免交叉污染。 2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>。配落水器带后挡板。星盆兜深度230mm。产品支柱采用38*38mm不锈钢管制作，配38mm可调节式子弹脚。</p>                                                                                                                                                                              |

|  |    |                 |                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|----|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 20 | 食堂一楼食品检测、卸货区水龙头 | 规格：单温，数量：1个，技术参数：1、机身采用不锈钢镀铬工艺及陶瓷阀芯。表面多层电镀，持久光亮如新。2、阀芯，灵活更换，自动调节易更换，耐磨损，带上回阀，防止逆流。3、出水快、无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质。                                                                                                                      |
|  | 21 | 食堂一楼食品检测、卸货区电子秤 | 规格：≥200KG，数量：1台，技术参数：1、功能：精准称重计量 采用高精度传感器，可快速、稳定地测量食材、货物等物品的重量，满足商用厨房、仓库、称重需求，适用于食堂食材验收、仓库货物盘点等场景。2、耐用抗造设计 坚固的秤台与金属立柱结构可耐受频繁搬运与重物冲击，防滑秤脚适应不平整地面，适合商用高频使用环境。便捷移动与收纳 可轻松移动到不同工作区域。折叠式立柱便于闲置时收纳，节省空间。3、电压：220V/功率：500W。4、称重能力：200KG。 |

|  |    |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|----|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 22 | 食堂一楼食品检测、卸货区平板车  | <p>规格（mm）：800*600*800，数量：1台，技术参数：1、核心功能：重物搬运，宽大的不锈钢平板可承载厨具、食材、餐具等重物，替代人工搬运，大幅提升厨房、仓库的物料流转效率。灵活移动 万向轮设计支持 360° 转向，搭配推手可轻松在狭窄空间内穿梭，适配厨房、食堂等复杂动线场景。耐用抗造 全不锈钢材质耐腐蚀、抗冲击，可耐受油污、水渍和频繁碰撞，适合商用高频使用环境。2、整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度≥1.0mm制作，承重面底部内垫18mm多层实木板，坚固不易变形。焊接式框架结构稳固，推手为双层防滑设计，握持舒适。底部离地高度约 50-80mm，避免刮蹭地面 额定承重 150kg，满足不同重量的搬运需求。配备 4 个承重轮，直径约100mm，带刹车功能，防止滑动。</p> |
|  | 23 | 食堂一楼食品检测、卸货区诱捕蚊器 | <p>规格：30W，数量：1台，技术参数：1、核心功能 物理诱蚊捕杀：利用 365nm 波长的紫外光吸引蚊虫，蚊虫飞向光源后被粘捕板强力黏住，实现无化学污染的物理灭蚊。2、静音运行：无高压电网的噼啪放电声，工作时噪声≤30dB。3、安全环保：不含杀虫剂、蚊香等化学药剂，易清洁维护：粘捕板可直接拆卸更换，无需清理蚊虫尸体，避免二次污染。4、额定电压：220V。额定功率：≤30W。</p>                                                                                                                                                             |

|  |    |                    |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|----|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 24 | 食堂一楼食品检测、卸货区食品用保鲜膜 | 规格：宽 $\geq 400\text{mm}$ ，数量：9卷，技术参数：1、材质：聚乙烯（PE）。2、卫生安全：符合国家食品安全标准，无异味、无毒、可直接接触食品。3、厚度： $\geq 0.008\text{ mm}$ ，长度： $\geq 300\text{ m}$ 。4、拉伸性能：纵向拉伸强度 $\geq 10\text{ MPa}$ ，断裂伸长率 $\geq 150\%$ 。5、粘性：自粘性良好，易包裹、贴合紧密、不易松脱。6、用途：适用于食品保鲜、密封、防串味。     |
|  | 25 | 食堂一楼粗加工区刀具消毒柜      | 规格（mm）：650*600*1710，数量：3台，技术参数：1、功能：杀灭刀具、砧板上的大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等致病菌，符合食品卫生安全标准，避免食材交叉污染。2、电压：220V，功率： $\geq 650\text{W}$ 、产品采用201不锈钢或优于201不锈钢板制作厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。3、可容纳：厚度 $\leq 10$ 厘米砧板9块，刀具27把，毛巾若干。4、刀具和砧板采用臭氧+紫外线+烘干消毒模式。5、刀具柜带安全锁，刀具把手也可充分消毒。 |

|   |    |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---|----|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 26 | 食堂一楼粗加工区洗地龙头   | 规格：10M，数量：2台，技术参数：1、核心功能：可快速冲刷地面、墙面的油污、食物残渣，适配厨房、食堂等重油污场所的清洁需求。2、冲洗枪头合金枪头机身，管长10米内部优质防爆钢丝液压管。进水主体为黄铜三通角阀，360°活动快速接头，可自由旋转，管子不打结，配弹簧自动回位功能，方便收纳。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ▲ | 27 | 食堂一楼粗加工区储水式热水器 | 规格：80L，数量：2台，技术参数：1、功能：给洗刷作业提供热水。2、额定电压：220V~。3、额定频率：50Hz。4、额定功率：≤3000W。5、额定压力：0.8MPa。6、额定容量：80L。▲7、产品符合GB/T 4706.1-2024、GB/T 4706.12-2024，防水等级不低于IPX4,电源性质的符号，应紧随所标示的额定电压值,水可从压力释放装置的排水管中流出,并且排水管要保持与大气相通,压力释放装置要定期动作,以去掉碳酸钙沉积并且证明装置没有堵塞，变压器绕组实测温升≤60（K）。电子电路的设计和应用，应确保任何一个故障条件都不会导致器具在电击、火灾危险、机械危险或危险性功能失效方面的不安全。                                                                                                                                                                                                                                                    |
|   | 28 | 食堂一楼粗加工区高压清洗机  | 规格（mm）：1500*800*950，数量：4台，技术参数：1、功能：鼓泡冲刷清洗 通过底部气泵产生大量细密气泡，气泡上升形成强劲水流冲刷餐具表面，可有效剥离食物残渣、油污，适合批量清洗餐盘、碗筷等器皿，是商用厨房高效的初洗设备。预浸泡辅助 池体可注入温水或洗涤剂溶液，配合鼓泡实现餐具预浸泡，软化顽固污渍，减少后续人工清洗或精洗设备的压力。节水节能 相比人工冲洗更省水，且仅需气泵驱动，能耗远低于超声波清洗设备，长期使用可降低运营成本。多场景适配 除清洗餐具外，还可用于蔬菜、水果的泥沙冲洗，或作为大型厨具的预洗池，适配食堂、餐厅等商用厨房的多样化需求。2、电压：220V~，功率：≤7kW，材质：水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。3、产品符合溢出的液体不应影响器具的电气绝缘，器具应具有连接外部导线的接线端子或等效装置，仅在取下不可拆卸的盖子后才能触及该接线端子，连接外部等电位导线的接线端子，应允许连接标称截面为 2.5mm <sup>2</sup> 至6mm <sup>2</sup> 的导线，仅用于提供和传递接触压力的带涂层或不带涂层的钢制件应充分防锈。活动部件应适当安置或封盖，以提供防止人身伤害的保护。 |

|  |    |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|----|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 29 | 食堂一楼粗加工区双层平板工作台 | 规格（mm）：1800*800*800，数量：4台，技术参数：1、功能：操作台面可用于食材切配、餐具摆放、设备放置等，满足厨房各类预处理和备餐需求。下层置物架可存放锅具、食材、周转箱等物品，充分利用垂直空间，提升厨房收纳效率。2、台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。立柱采用不锈钢管制作。上台面和下层板平整光滑无毛刺，上台面底部配有优质防潮承重木板，上、下底部加有U型加强筋，与立柱连接处需满焊焊接。配可调节式子弹腿。                                      |
|  | 30 | 食堂一楼粗加工区左单星杀鱼台  | 规格（mm）：1500*700*800/150，数量：3台，技术参数：1、核心功能：专为鱼类、虾蟹、鸡鸭等食材的宰杀、去鳞、去内脏设计，集成水槽与操作台，可在同一区域完成宰杀、冲洗、暂存全流程，避免血水、腥味污染其他厨房区域。高压冲洗清洁 配套高压可提供高压水流，快速冲刷台面的血水、黏液与残渣。水槽带防堵下水口，可及时排放污水，保持操作区洁净。2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。配落水器带后挡板。星盆兜深度230mm。产品支柱采用38*38mm不锈钢管制作，配38mm可调节式子弹脚。 |

|  |    |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|----|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 31 | 食堂一楼粗加工区高压花洒龙头     | 规格：单温，数量：3个，技术参数：1、机身采用黄铜为主体以及陶瓷阀芯。表面多层电镀，持久光亮如新。2、阀芯，灵活更换，自动调节易更换，耐磨损，带上回阀，防止逆流。3、出水快、无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质。                                                                                                                                                                                                               |
|  | 32 | 食堂一楼粗加工区土豆脱皮机（毛刷式） | 规格（mm）：≥870*740*1150，数量：1台，技术参数：功能：通过毛刷的摩擦和水流冲洗，快速去除土豆、红薯、胡萝卜等根茎类蔬菜的表皮，替代人工削皮，效率提升 10 倍以上。无损清洁表皮 柔性毛刷在去皮的同时，可清洁蔬菜表面的泥土、杂质，且不会损伤果肉，保留食材完整性，节水节能设计 内置水循环过滤系统，可回收冲洗水重复利用，减少水资源消耗。毛刷辊采用耐磨食品级材质，使用寿命长，维护成本低。1、额定功率：≥1.1kw 额定电压：380V。2、毛辊规格：长 600mm*7根。3、轴承位采用密封隔板+骨架油封双重密封设计侧盖进水概率降低90%以上，大大降低设备故障率。4、加粗毛刷轴，以提高传动部位使用寿命，降低故障率。 |

|   |    |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|----|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ▲ | 33 | 食堂一楼粗加工区多功能切菜机   | <p>规格（mm）：≥1180*550*1260，数量：1台，技术参数：1、功能：主要用于切蔬菜，可切段、切丝、切丁。2、电压：220V~。功率：≤3kW。频率：50Hz。材质：机身外壳整体采用201不锈钢，厚度≥1.0mm。产量300-1000kg/h。叶菜切段规格:1-80mm可调。球茎类切丁规格:15mm。根茎类切片规格:1-7mm可调。球茎类切丝规格:最小3mm。3、设备可以实时监控变频器、电流、电压和温度的变化情况。▲4、设备仅需输入切割长度，内置算法就能自动调整变频器频率。查看当次或累计总运转时间实时监控各开关状态或故障。可查看报警统计和故障分析。依据包括但不限于GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.11-2023等标准，对“电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、浪涌（冲击）抗扰度试验、射频场感应的传导骚扰抗扰度试验”检测合格。</p> |
|   | 34 | 食堂一楼粗加工区四层货架（平板） | <p>规格（mm）：1200*500*1550，数量：1台，技术参数：1、功能：分层储物，四层开放式层板设计，可分类存放食材、厨具、餐具、设备等物品，提升厨房空间利用率。空间优化：开放式设计让物品一目了然，取放便捷。底部带支脚，便于清洁地面死角，减少卫生隐患。2、承重支撑：整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度≥1.0mm制作，加厚不锈钢结构可稳定承载重物，适合商用厨房高频使用场景，长期承重不易变形。易清洁维护。3、产品表面及各链接口均无毛刺和尖角，不锈钢表面光滑无孔隙，油污、水渍一擦即净，耐腐蚀、抗锈迹，符合食品卫生标准。配可调式子弹腿。</p>                                                                                                                                             |

|  |    |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|----|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 35 | 食堂一楼粗加工区大单星洗刷池  | 规格（mm）：1200*700*800/150，数量：7台，技术参数：1、功能：主要用于后厨、食堂、食品加工区的清洁操作：食品级清洁区 作为专用的洗手、洗餐具或食材预处理池，符合餐饮卫生规范，避免交叉污染。2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。配落水器带后挡板。星盆兜深度230mm。产品支柱采用38*38mm不锈钢管制作，配38mm可调节式子弹脚。                                  |
|  | 36 | 食堂一楼粗加工区水龙头     | 规格：单温，数量：7个，技术参数：1、机身采用不锈钢镀铬工艺及陶瓷阀芯。表面多层电镀，持久光亮如新。2、阀芯，灵活更换，自动调节易更换，耐磨损，带上回阀，防止逆流。3、出水快、无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质。                                                                                                                                                                            |
|  | 37 | 食堂一楼粗加工区双层平板工作台 | 规格（mm）：1500*800*800，数量：4台，技术参数：1、功能：操作台面可用于食材切配、餐具摆放、设备放置等，满足厨房各类预处理和备餐需求。下层置物架可存放锅具、食材、周转箱等物品，充分利用垂直空间，提升厨房收纳效率。2、台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。立柱采用不锈钢管制作。上台面和下层板平整光滑无毛刺，上台面底部配有优质防潮承重木板，上、下底部加有U型加强筋，与立柱连接处需满焊焊接。配可调节式子弹腿。 |

|  |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|----|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 38 | 食堂一楼粗加工区绞肉切肉机 | <p>规格（mm）：≥800*550*930，数量：1台，技术参数：1、功能：一机集成绞肉与切肉功能，通过更换刀盘和配件，可快速切换为绞肉模式（将肉块绞成不同粗细的肉馅）或切肉模式（将肉切成肉片、肉条），满足包子馅、肉丸、炒肉等多样化需求。2、额定电压：220V~，额定功率≥1.5kW。材质。电机采用国标铜电机，绞龙采用食品级304，刀片采用钛合金工艺或食品级不锈钢材质。/3、切片产量≥400公斤/时，绞肉产量≥250公斤/时，绞肉转速≥300转/分，切肉转速≥470转/分。4、配备紧急停止按钮、进料口防护罩及过载保护装置，防止操作时手部误入或电机超载损坏。5、产品符合SB/T 10549-2009、《切肉机技术条件》，装配前，所有零件、部件应清除毛刺、切屑、油污等。双组刀切肉机刀组安装后,两组刀的刀片之间不允许有明显的磨擦发热现象。刀片与刀梳之间，应保持一定的间隙,但不允许有碎肉粘附刀片的现象。产品符合《绞肉机技术条件》技术标准，绞肉机设计的总体布局应符合人类工效学原则,易拆易装，便于清洗。产品符合SB/T 10130-2008《绞肉机技术条件》技术标准，在预定使用条件下,材料表面和涂料应耐用、可清洗,必要时可消毒,无裂纹、抗开裂、抗碎裂、抗剥落、耐磨损以及阻止污物渗入。食品机械控制面板符合GB/T4208-2017标准，试验环境体现出喷淋时间、喷淋间隔、水箱温度、喷头温度流量显示、压力显示，喷头角度等，综合外壳防护等级不低于(IP69)。</p> |
|  | 39 | 食堂一楼冷库区单掩门冷库  | <p>规格（mm）：5850*5150*2600，数量：78.3立方米，技术参数：双温区商用组合冷库（含冷冻/冷藏双分区）：1、额定电压：380V。额定功率：6000W,冷藏区：控温范围2℃~8℃。冷冻区：控温范围-15℃~-18℃。2、冷库内胆采用不锈钢304或优于304不锈钢板，厚度≥0.4mm,库板为≥100mm厚聚氨酯发泡（密度≥40kg/m³），导热系数≤0.022W/(m·K)，库门配双层真空玻璃+加热防雾条，密封性能好。3、库体采用模块化拼装，底部配防潮保温层，适配室内/室外安装。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|  |    |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 40 | 食堂一楼冷库区四层货架（平板） | 规格（mm）：1200*500*1550，数量：16台，技术参数：1、功能：分层储物，四层开放式层板设计，可分类存放食材、厨具、餐具、设备等物品，提升厨房空间利用率。空间优化：开放式设计让物品一目了然，取放便捷。底部带支脚，便于清洁地面死角，减少卫生隐患。2、承重支撑：整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度≥1.0mm制作，加厚不锈钢结构可稳定承载重物，适合商用厨房高频使用场景，长期承重不易变形。易清洁维护。3、产品表面及各链接口均无毛刺和尖角，不锈钢表面光滑无孔隙，油污、水渍一擦即净，耐腐蚀、抗锈迹，符合食品卫生标准。配可调式子弹腿。 |
|  | 41 | 食堂一楼面点区洗地龙头     | 规格：10M，数量：1台，技术参数：1、核心功能：可快速冲刷地面、墙面的油污、食物残渣，适配厨房、食堂等重油污场所的清洁需求。2、冲洗枪头合金枪头机身，管长10米内部优质防爆钢丝液压管。进水主体为黄铜三通角阀，360°活动快速接头，可自由旋转，管子不打结，配弹簧自动回位功能，方便收纳。                                                                                                                                    |
|  | 42 | 食堂一楼面点区水龙头      | 规格：单温，数量：1个，技术参数：1、机身采用不锈钢镀铬工艺及陶瓷阀芯。表面多层电镀，持久光亮如新。2、阀芯，灵活更换，自动调节易更换，耐磨损，带上回阀，防止逆流。3、出水快、无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质。                                                                                                                                                                       |

|  |    |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 43 | 食堂一楼面点区350自动揉面压面机 | <p>规格（mm）：≥620*1150*1070，数量：1台，技术参数：1、功能用途：自动连续压面，通过输送带自动送面、压辊反复碾压，可将面团压制成厚薄均匀的面片，替代人工擀压，大幅提升效率，适合馒头、包子、面条、饺子皮等面食的批量生产。2、多档位厚度调节，配备压辊间隙调节装置，可根据需求精准调整面片厚度（通常从 0.5mm 到 20mm），满足不同面食的工艺要求，例如薄饺子皮、厚包子皮均可调节。面团筋度强化 反复碾压可使面团面筋网络更细密，提升面食的韧性与口感，让馒头更蓬松、面条更筋道，尤其适合商用场景下的标准化生产。3、安全防护设计 配备紧急停止按钮、防护罩及防夹手装置，防止操作时发生意外。部分型号带输送带反转功能，可轻松取出卡滞面团，减少设备损坏风险，国标铜电机，食品级传送带。4、压面厚度：3-25(mm)。压辊宽度：340 (mm)。5、电压/功率：380V/3kW。4、YZW耐油耐磨线，选用不锈钢银触点防水开关，可加装加大防护罩，更加安全的使用。</p> |
|  | 44 | 食堂一楼面点区单星洗刷池      | <p>规格（mm）：700*700*800/150，数量：1台，技术参数：1、功能：主要用于后厨、食堂、食品加工区的清洁操作：食品级清洁区 作为专用的洗手、洗餐具或食材预处理池，符合餐饮卫生规范，避免交叉污染。2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。配落水器带后挡板。星盆兜深度230mm。产品支柱采用38*38mm不锈钢管制作，配38mm可调节式子弹脚。</p>                                                                                                                                                                                                                         |

|  |    |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|----|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 45 | 食堂<br>一楼<br>面点区<br>双速<br>双动<br>和面机 | 规格（mm）：≥440*740*820，数量：1台，技术参数：1、核心功能：双速双动揉面，食品级不锈钢和面桶固定，容积30L,安全防护设计 配备安全防护罩、开盖即停装置，防止搅拌时手部误入。避免电机因面团过硬或超载损坏。 易清洁维护 不锈钢和面桶与搅拌器可拆卸，面粉残留和油污一冲即净。2、电压：380V 3~，功率：2.2kW，频率：50Hz。                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 46 | 食堂<br>一楼<br>面点区<br>双门<br>醒发箱       | 规格（mm）：≥1000*700*1870，数量：1台，技术参数：1、功能用途：恒温恒湿醒发，通过精准控温与加湿系统，在柜内营造 30~40℃、湿度 70%~90% 的理想醒发环境，让面团、面包生胚均匀发酵，体积蓬松且内部组织细腻，避免自然发酵受环境温度、湿度波动影响。2、大容量批量生产 每层可放置标准烤盘或面团周转箱，单次可容纳 30盘生胚， 智能温湿控制 配备数显温控器与湿度调节旋钮，支持温度、湿度精准设定，可自动完成醒发流程，减少人工值守。均匀通风设计 内置循环风机与风道系统，确保柜内温湿度均匀分布，避免局部温差导致的发酵不均。透明视窗可随时观察生胚状态，无需开门检查。3、电压：220V。功率：3400W。4、机身采用不锈钢材质，全自动进水补水，防止加热装置干烧。5、独立焊接水盆，更厚实耐用、带下水控制阀门，可及时更换清水。6、加热装置，采用食品级304材质，使用寿命长，更耐腐蚀，对蒸汽进行二次雾化，使发酵效果更理想。7、带30个不沾烤盘。 |
|  | 47 | 食堂<br>一楼<br>面点区<br>落地式<br>电饼铛      | 规格（mm）：≥650*790*900，数量：1台，技术参数：1、功能：多品类食材加工 适配商用餐饮的多样化需求，除制作葱油饼、手抓饼、酱香饼等面食外，还能煎烤牛排、鸡排、烤肠、蔬菜饼等，兼顾主食与小吃的制作，提升餐品丰富度，上下烤盘同时加热，可快速烙烤各类面饼、馅饼、肉夹馍等食物，受热均匀且无需频繁翻面，成品外酥里嫩，避免单面烤焦、单面夹生的问题。2、额定电压：380V 3~，额定功率：5kW。3、锅体5公分430不锈钢复底锅，锅体φ≥500mm。                                                                                                                                                                                                           |

|  |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|----|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 48 | 食堂一楼面点区活动面粉车  | <p>规格（mm）：500*500*600，数量：2台，技术参数：1、功能：密封防潮存储，全封闭不锈钢箱体设计，可有效隔绝厨房潮湿空气、油污和蚊虫，保持面粉、米粉等干性原料干燥新鲜，避免结块发霉。便捷移动配送 底部带万向轮，可轻松在仓库、白案区之间移动，实现批量面粉的高效转运，减少人工搬运的劳动强度。定量取粉设计 顶部或侧面配备取粉口 / 翻盖，可按需取用面粉，避免整袋开封后长期暴露导致的污染与浪费。多原料兼容存储 除面粉外，还可储存杂粮粉、淀粉、白糖等干性物料，适合中央厨房、大型食堂等多原料使用场景。2、箱体与面板采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，坚固不易变形。轮子为聚氨酯（PU）材质，耐磨静音。结构参数 顶部带密封盖，边缘设硅胶密封条增强防潮性。底部配 4 个万向轮，其中 2 个带刹车功能，移动稳定且可固定。箱体结构可承受原料重量与移动时的冲击力，无变形风险。</p>                      |
|  | 49 | 食堂一楼面点区多功能搅拌机 | <p>规格（mm）：<math>\geq 540*460*900</math>，数量：1台，技术参数：1、功能用途：可精准匹配不同食材的搅拌需求，从低速搅拌面糊到高速打发奶油、蛋白都能稳定完成。多附件适配 标配搅拌桨、和面钩、打蛋器三种附件，可一机完成搅拌、揉面、打发等多种操作，适配面包、蛋糕、馅料、面团等各类面点与烘焙原料的处理。高效批量处理 大容量搅拌桶可单次处理 30L 原料，搅拌桶食品级不锈钢，配合均匀的公转 + 自转搅拌轨迹，能快速混合物料，大幅提升商用厨房生产效率。2、机身外壳：喷涂钢板防锈耐用。搅拌方式：行星式公转 + 自转，确保物料混合均匀。升降系统：手动，便于装卸搅拌桶。安全装置：防护罩、急停按钮。3、电压：220V，功率：1.1kW，频率：50Hz。</p>                                                                                                       |
|  | 50 | 食堂一楼面点区木质案板台  | <p>规格（mm）：1500*800*800，数量：2台，技术参数：1、功能：面食揉制与整形，作为白案的核心操作台，用于面粉、面团的揉制、发酵、排气，实木台面硬度适中且摩擦力合适，既能承受反复揉压的力度，又能防止面团打滑，是制作馒头、包子、面条等面食的基础平台。面点精细操作 可完成饺子皮擀制、包子包制、面条切面、酥皮开酥等精细工序，平整的木质台面能保证面点厚薄均匀、形状规整，适合手工制作各类中式点心。配料摆放与临时存储 台面可临时放置面粉、酵母、馅料等原料，以及擀好的面皮、成型的生胚，便于随手取用，配合周边的醒发箱、蒸箱形成完整的面食制作动线。2、台面采用枫木厚度50mm，木材含水率<math>\leq 12\%</math>，无腐蚀，无活虫蛆厚度不低于40mm，表面经防水防油处理。框架：不锈钢管，管径 38mm，壁厚<math>\geq 1.2\text{MM}</math>防锈耐用。可稳定放置重物及多人同时操作，产品框架能承受490N的水平集中力，配可调节式调节脚。</p> |

|   |    |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|----|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★ | 51 | 食堂一楼面点区风冷四门冷柜（双温） | <p>规格（mm）：≥1200*700*1950，数量：1台，技术参数：风冷四门冷柜（双温） 1、产品尺寸：≥1200*700*1950mm。核心功能：双温分区存储，上冷冻，下冷藏，可同时存放新鲜食材与冻品，满足商用厨房多样化存储需求。 2、大容量储物 四门独立隔间搭配多层搁架，可分类存放不同食材，避免串味，提升空间利用率。 3、采用按键式电子温控器，整机机身采用优质油墨抗指纹板材，国产压缩机，中梁加热，两个定向轮、两个万向轮。 4、≥0.5mm的箱体板材，50mm发泡层，钢回弹门，中梁加热，负载，内部采用喷塑金属承重层架。 ★5、产品内胆所使用不锈钢板厚度≥0.6mm。制冷等级及温度范围：VC5-不低于H2级别（-1~+10℃），VF5不低于L1级别（-15~-18℃），容积&gt;780L。符合GB26920-2024能效备案，能效等级不低于4级。</p>                                                                                                                               |
| ▲ | 52 | 食堂一楼面点区油烟净化一体机    | <p>规格（mm）：3500*1200*1000，数量：1台，技术参数：1、功能：油烟净化：内置高效静电或活性炭过滤系统，可捕油烟、油雾及异味颗粒，直接在源头净化，无需外接管道高空排放，满足低空排放环保要求。集烟排烟：大口径集烟罩搭配高转速离心风机，快速收集烹饪产生的油烟，避免油烟扩散到厨房空间，保持操作区空气清新。智能运行：支持风量档位调节，实现按需排风，节能降噪。降噪减震：风机采用静音设计并配备减震脚垫，运行噪声通常≤65dB，减少厨房噪音污染，风量不低于3000m³/h每米,油烟净化率不低于95%。 2、整机采用201不锈钢或优于201不锈钢磨砂板≥1.0mm厚材质机身，内置净化单元（集抽、排、净化于一体），内部采用机械式物理动态工艺对油烟进行净化。 3、采用包括但不限于拦截、静电等净化方式采用单台操作及控制系统（独立风机）。 ▲4、产品试验流程照片体现出包括但不限于“动态分离盘、风机、LED 防爆灯、PM2.5 传感器”在内的产品整机等通过GB/T 2423.4-2008 电工电子产品环境试验第 2部分:试验方法试验 Db 交变湿热(12h+12h 循环)周期不低于6次，外观及通电功能正常。</p> |

|  |    |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 53 | 食堂一楼面点区电气两用蒸饭柜 | 规格：24盘，数量：1台，技术参数：主要功能：蒸米饭、包点 1、面板采用不锈钢钢板201或优于201不锈钢厚度 $\geq 0.7\text{mm}$ ,箱体采用聚氨酯发泡。尺寸： $\geq 1415*645*1470\text{mm}$ 。 2、额定电压：380V 3~功率：2*12kW。 3、最大蒸饭能力：108-144KG 。蒸饭时间：50分钟 。 4、配四个承重滑轮，2个万向轮、2个定向轮。5、试验流程照片体现出包含但不限于“机械式应急启停开关、水位传感探头、温度传感探头、变压器及交流接触器控制板、380V电源线”等在内的产品整机，等通过GB/T 2423.4-2008 电工电子产品环境试验第 2部分:试验方法试验 Db 交变湿热(12h+12h 循环)周期不低于6次，外观及通电功能正常。 |
|  | 54 | 食堂一楼面点区蒸饭盘     | 规格（mm）：400*600，数量：24个，技术参数：304材质 1、食品级304不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，达到食品接触安全标准，8个镍，无毒无害。                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | 55 | 食堂一楼档口区八格保温售饭台 | 规格（mm）：1500*700*800，数量：4台，技术参数：1、功能：恒温保温，通过电加热方式，对放置在水槽内的饭菜、汤粥等食物进行持续保温，温度一般可在 30~85℃之间调节，确保食物在售卖过程中始终保持适宜的食用温度。多格分餐：台面有多个独立保温槽，可同时盛放不同菜品，满足多样化的售卖需求，适用于食堂、快餐店、早餐店等场景。 2、额定电压：220V，额定功率：3000w。 3、产品整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 制作，面板下两竖向 U 型加强筋。 4、配优质发热管、恒温器。 5、配不锈钢 38*38mm 方形管脚，可调节子弹脚。                                                          |

|  |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|----|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 56 | 食堂一楼档口区份数盆    | 规格（mm）：325*625*65，数量：32个，技术参数：1 产品名称：1/2 不锈钢份数盘。2 规格尺寸：外径 325 mm × 265 mm（1/2 GN 标准）。3 材质：食品级 304 不锈钢（带钢印）。4 板材厚度：≥0.7 mm。5 深度：65 mm。6 工艺：一体拉伸成型，边缘卷边处理，无毛刺。7 表面处理：哑光 / 拉丝处理，易清洁、耐腐蚀。8 适用范围：食堂、厨房、保温台、冰柜、蒸箱。9 性能要求：耐高温、耐低温、耐酸碱，符合食品接触安全标准。                                                                          |
|  | 57 | 食堂一楼档口区紫外线杀菌灯 | 规格：8W，数量：5台，技术参数：1、核心功能：杀菌消毒，通过紫外线破坏细菌、病毒、真菌等微生物的 DNA/RNA 结构，使其失去繁殖和感染能力，有效杀灭常见致病菌（如大肠杆菌、金黄色葡萄球菌）和病毒（如流感病毒、新冠病毒）。空气净化：在密闭空间内持续照射，可减少空气中的浮游微生物，降低交叉感染风险。表面消毒：对物体表面（如桌面、医疗设备）进行直接照射，清除表面附着的病原微生物。除臭除味：分解空气中的有机异味分子，改善室内空气质量（需配合空气循环使用）。2. 额定电压：220V~ 功率：常见规格为 ≥8W，有效杀菌范围：单灯覆盖面积约 10-30m <sup>2</sup> ，具体取决于空间高度和通风条件。 |

|  |    |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 58 | 食堂一楼档口区挂墙单星洗手池连感应龙头 | 规格（mm）：500*400*300/150，数量：4台，技术参数：1、功能：挂墙洗手星盆搭配感应龙头，核心作用是满足人员二次更衣前后的手部清洁需求，同时避免交叉污染、符合洁净区卫生规范，星盆与龙头均为挂墙设计，底部悬空，无卫生死角，便于对地面和盆体下方进行彻底清洁消毒，适配二次更衣间紧凑的空间布局，同时符合洁净区“无积尘、易清洁”的要求。2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。表面光滑无孔隙，耐消毒腐蚀龙头主体：黄铜镀铬，防氧化、防酸碱，感应距离：8-15cm，支持手动调节响应时间：≤0.5s，手部靠近快速出水停水延时：1-3s，避免关水后滴漏污染。3、挂墙安装孔距：400-600mm，安装高度：盆体上沿距离地面高度为800-850mm。电源参数供电方式1：DC 6V 干电池供电，续航1个月供电方式2：AC 220V 外接电源，需配备防水插头。 |
|  | 59 | 食堂一楼档口区双层平板工作台      | 规格（mm）：1450*700*800，数量：1台，技术参数：1、功能：操作台面可用于食材切配、餐具摆放、设备放置等，满足厨房各类预处理和备餐需求。下层置物架可存放锅具、食材、周转箱等物品，充分利用垂直空间，提升厨房收纳效率。2、台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。立柱采用不锈钢管制作。上台面和下层板平整光滑无毛刺，上台面底部配有优质防潮承重木板，上、下底部加有U型加强筋，与立柱连接处需满焊焊接。配可调节式子弹腿。                                                                                                                                                                          |

|  |    |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|----|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 60 | 食堂一楼档口区挂衣钩     | 规格（mm）：370*5*20，数量：12个，技术参数：1、功能：主打耐腐蚀、易清洁、承重稳定的特点，适配洁净区卫生规范，用于悬挂洁净服、工作鞋、防尘帽等物品。2、材质参数 主体材质不锈钢板201或优于201不锈钢厚度1.0mm制作，表面处理：拉丝抛光 / 镜面抛光，表面光滑度 Ra≤0.8μm，不易沾污 尺寸参数 单钩长度：60-100mm 。3、安装高度：挂钩底部距离地面 1500-1800mm，安装方式：膨胀螺丝固定。                                                                            |
|  | 61 | 食堂一楼档口区诱捕蚊器    | 规格：30W，数量：4台，技术参数：1、核心功能 物理诱蚊捕杀：利用 365nm 波长的紫外光吸引蚊虫，蚊虫飞向光源后被粘捕板强力黏住，实现无化学污染的物理灭蚊。2、静音运行：无高压电网的噼啪放电声，工作时噪声≤30dB。3、安全环保：不含杀虫剂、蚊香等化学药剂，易清洁维护：粘捕板可直接拆卸更换，无需清理蚊虫尸体，避免二次污染。4、额定电压：220V。额定功率：≤30W。                                                                                                       |
|  | 62 | 食堂一楼档口区十格保温售饭台 | 规格（mm）：1800*700*800，数量：9台，技术参数：1、功能：恒温保温，通过电加热方式，对放置在水槽内的饭菜、汤粥等食物进行持续保温，温度一般可在 30~85℃之间调节，确保食物在售卖过程中始终保持适宜的食用温度。多格分餐：台面有多个独立保温槽，可同时盛放不同菜品，满足多样化的售卖需求，适用于食堂、快餐店、早餐店等场景。2、额定电压：220V，额定功率：3000w。3、产品整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度≥1.0mm制作，面板下两竖向 U 型加强筋。4、配优质发热管、恒温器。5、配不锈钢 38*38mm 方形管脚，可调节子弹脚，产品带漏电保护防干烧。 |

|  |    |               |                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|----|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 63 | 食堂一楼档口区份数盆    | 规格（mm）：325*625*65，数量：90个，技术参数：1 产品名称：1/2 不锈钢份数盘。2 规格尺寸：外径 325 mm × 265 mm（1/2 GN 标准）。3 材质：食品级 304 不锈钢（带钢印）。4 板材厚度：≥0.7 mm。5 深度：65 mm。6 工艺：一体拉伸成型，边缘卷边处理，无毛刺。7 表面处理：哑光 / 拉丝处理，易清洁、耐腐蚀。8 适用范围：食堂、厨房、保温台、冰柜、蒸箱。9 性能要求：耐高温、耐低温、耐酸碱，符合食品接触安全标准。 |
|  | 64 | 食堂一楼烹饪区大单星洗刷池 | 规格（mm）：1200*700*800/150，数量：3台，技术参数：1、功能：主要用于后厨、食堂、食品加工区的清洁操作：食品级清洁区 作为专用的洗手、洗餐具或食材预处理池，符合餐饮卫生规范，避免交叉污染。2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。配落水器带后挡板。星盆兜深度230mm。产品支柱采用38*38mm不锈钢管制作，配38mm可调节式子弹脚。                   |
|  | 65 | 食堂一楼烹饪区水龙头    | 规格：单温，数量：3个，技术参数：1、机身采用不锈钢镀铬工艺及陶瓷阀芯。表面多层电镀，持久光亮如新。2、阀芯，灵活更换，自动调节易更换，耐磨损，带上回阀，防止逆流。3、出水快、无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质。                                                                                                                               |

|  |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|----|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 66 | 食堂一楼烹饪区双向工作台柜 | 规格（mm）：1800*800*800，数量：5台，技术参数：1. 功能：提供宽敞平整的不锈钢台面，可用于切配食材、摆放餐具、组装菜品，是厨房烹饪与出餐之间的过渡枢纽。 2.整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度≥1.0mm制作。 双向通行设计 左右两侧均可开启，方便厨房不同区域的人员（如厨师、传菜员）同时存取物品，提升备餐与传餐的协同效率。 3. 分层储物收纳 内部带多层开放式搁板与封闭柜门，可分类存放餐具、厨具、半成品食材等，既保证常用物品随手可取，又能避免灰尘污染。 4. 承重耐用整体采用不锈钢材质，台面承重不低于100kg，能稳定放置锅具、设备等重物，长期使用不易变形。 5. 卫生易清洁 不锈钢表面光滑无孔隙，油污、水渍一擦即净，耐腐蚀、抗锈迹，符合食品接触卫生标准，适配厨房高频清洁场景。 6. 空间优化 底部带支脚设计，可减少地面潮湿对柜体的影响，同时便于清洁柜体下方的卫生死角，提升厨房整体整洁度。 |
|  | 67 | 食堂一楼烹饪区储水式热水器 | 规格：80L，数量：1台，技术参数：1、功能：给洗刷作业提供热水。 2、额定电压：220V~ 。 3、额定频率：50Hz 。 4、额定功率：≤3000W。 5、额定压力：0.8MPa 。 6、额定容量：80L。 7、产品符合GB/T 4706.1-2024、GB/T 4706.12-2024，防水等级不低于IPX4,电源性质的符号，应紧随所标示的额定电压值,水可从压力释放装置的排水管中流出,并且排水管要保持与大气相通,压力释放装置要定期动作,以去掉碳酸钙沉积并且证明装置没有堵塞，变压器绕组实测温升≤60（K）。电子电路的设计和应用，应确保任何一个故障条件都不会导致器具在电击、火灾危险、机械危险或危险性功能失效方面的不安全。                                                                                                   |
|  | 68 | 食堂一楼烹饪区洗地龙头   | 规格：10M，数量：5台，技术参数：1、核心功能：可快速冲刷地面、墙面的油污、食物残渣，适配厨房、食堂等重油污场所的清洁需求。 2、冲洗枪头合金枪头机身，管长10米内部优质防爆钢丝液压管。进水主体为黄铜三通角阀，360°活动快速接头，可自由旋转，管子不打结，配弹簧自动回位功能，方便收纳。                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|   |    |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|----|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★ | 69 | 食堂一楼烹饪区风冷四门冷柜（双温） | <p>规格（mm）：≥1200*700*1950，数量：3台，技术参数：风冷四门冷柜（双温） 1、产品尺寸：≥1200*700*1950mm。核心功能：双温分区存储，上冷冻，下冷藏，可同时存放新鲜食材与冻品，满足商用厨房多样化存储需求。 2、大容量储物 四门独立隔间搭配多层搁架，可分类存放不同食材，避免串味，提升空间利用率。 3、采用按键式电子温控器，整机机身采用优质油墨抗指纹板材，国产压缩机，中梁加热，两个定向轮、两个万向轮。 4、≥0.5mm的箱体板材，50mm发泡层，钢回弹门，中梁加热，负载，内部采用喷塑金属承重层架。 ★5、产品内胆所使用不锈钢板厚度≥0.6mm。制冷等级及温度范围：VC5-不低于H2级别（-1~+10℃），VF5不低于L1级别（-15~-18℃），容积&gt;780L。符合GB26920-2024能效备案，能效等级不低于4级</p>                                                                                                                                |
| ▲ | 70 | 食堂一楼烹饪区油烟净化一体机    | <p>规格（mm）：1500*1300*1000，数量：1台，技术参数：1、功能：油烟净化：内置高效静电或活性炭过滤系统，可捕油烟、油雾及异味颗粒，直接在源头净化，无需外接管道高空排放，满足低空排放环保要求。集烟排烟：大口径集烟罩搭配高转速离心风机，快速收集烹饪产生的油烟，避免油烟扩散到厨房空间，保持操作区空气清新。智能运行：支持风量档位调节，实现按需排风，节能降噪。降噪减震：风机采用静音设计并配备减震脚垫，运行噪声通常≤65dB，减少厨房噪音污染，风量不低于3000m³/h每米,油烟净化率不低于95%。 2、整机采用201不锈钢或优于201不锈钢磨砂板≥1.0mm厚材质机身，内置净化单元（集抽、排、净化于一体），内部采用机械式物理动态工艺对油烟进行净化。 3、采用包括但不限于拦截、静电等净化方式采用单台操作及控制系统（独立风机）。 ▲4、产品试验流程照片体现出包括但不限于“动态分离盘、风机、LED 防爆灯、PM2.5 传感器”在内的产品整机等通过GB/T 2423.4-2008 电工电子产品环境试验第 2部分:试验方法试验 Db 交变湿热(12h+12h 循环)周期不低于6次，外观及通电功能正常。</p> |

|  |    |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 71 | 食堂一楼烹饪区电磁全自动旋转炒菜机 | 规格（mm）：≥1200*1280*1780，数量：1台，技术参数：1、额定电压：380V;功率：12kW。2、磁控开关：10档。3、锅体材质：食品级不锈钢或不粘涂层锅体。4、搅拌方式：内置搅拌机自动翻炒，可正反转。5、安全保护：具备过压、过流、过热、空锅检测、开盖停机等多重保护。                                                                                                                                      |
|  | 72 | 食堂一楼烹饪区四层货架（平板）   | 规格（mm）：1200*500*1550，数量：3台，技术参数：1、功能：分层储物，四层开放式层板设计，可分类存放食材、厨具、餐具、设备等物品，提升厨房空间利用率。空间优化：开放式设计让物品一目了然，取放便捷。底部带支脚，便于清洁地面死角，减少卫生隐患。2、承重支撑：整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度≥1.0mm制作，加厚不锈钢结构可稳定承载重物，适合商用厨房高频使用场景，长期承重不易变形。易清洁维护：。3、产品表面及各链接口均无毛刺和尖角，不锈钢表面光滑无孔隙，油污、水渍一擦即净，耐腐蚀、抗锈迹，符合食品卫生标准。配可调式子弹腿。 |

|  |    |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|----|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 73 | 食堂一楼烹饪区炉拼台       | 规格（mm）：300*900*800/350，数量：4台，技术参数：1. 核心功能 操作台面扩展：作为厨房的延伸操作台，可与其他设备（如炉灶、调理台）无缝拼接，增加烹饪与备餐的可用空间，适配不同尺寸的厨房布局。 2、承重耐用：整体采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm材质，台面承重可达 50-100kg，能稳定放置锅具、设备等重物，长期使用不易变形。 3、卫生易清洁：不锈钢表面光滑无孔隙，油污、水渍一擦即净，耐腐蚀、抗锈迹，符合食品接触卫生标准。 4、脚管下配38子弹脚。                                                                                                                                                                          |
|  | 74 | 食堂一楼烹饪区燃气单头单尾小炒炉 | 规格（mm）：1100*900*800/350，数量：4台，技术参数：1、核心功能。配备高功率燃气炉头，火力集中且强劲，能快速让食材达到高温，满足中式爆炒的火候需求，保留食材鲜嫩口感与营养。 2、单温调控：通过旋钮可精准调节火力大小，从大火猛炒到小火慢炖均可适配，满足多样化烹饪需求。 3、集成设计：自带接水斗与围板，可承接烹饪时的溢水、油污，减少厨房清洁工作量。 4、气源类型：天然气（12T）。 5、点火方式：电子脉冲点火、配180W动力风机。 6、符合GB35848-2024标准。具有3C 强制性认证证书                                                                                                                                                              |
|  | 75 | 食堂一楼烹饪区双通工作台柜    | 规格（mm）：1500*800*800，数量：1台，技术参数：1. 功能：提供宽敞平整的不锈钢台面，可用于切配食材、摆放餐具、组装菜品，是厨房烹饪与出餐之间的过渡枢纽。 2.整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度≥1.0mm制作。 双向通行设计 左右两侧均可开启，方便厨房不同区域的人员（如厨师、传菜员）同时存取物品，提升备餐与传餐的协同效率。 3. 分层储物收纳 内部带多层开放式搁板与封闭柜门，可分类存放餐具、厨具、半成品食材等，既保证常用物品随手可取，又能避免灰尘污染。 4. 承重耐用整体采用不锈钢材质，台面承重不低于100kg，能稳定放置锅具、设备等重物，长期使用不易变形。 5. 卫生易清洁 不锈钢表面光滑无孔隙，油污、水渍一擦即净，耐腐蚀、抗锈迹，符合食品接触卫生标准，适配厨房高频清洁场景。 6. 空间优化 底部带支脚设计，可减少地面潮湿对柜体的影响，同时便于清洁柜体下方的卫生死角，提升厨房整体整洁度。 |

|   |    |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---|----|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 76 | 食堂一楼烹饪区单头矮汤炉   | 规格（mm）：650*700*500/300，数量：1台，技术参数：1、核心功能 高效加热：炉头火力强劲且均匀，专为熬制高汤、炖煮食材设计，能快速提升水温并维持稳定火候，适合长时间慢炖。精准控火：通过旋钮可精细调节火力大小，从大火煮沸到小火慢炖均可精准适配，保障汤品口感与营养。2、适配天然12T、点火方式：电子脉冲点火。3、适用锅具：适配直径 30-60cm 的商用汤桶4、材质结构：台面采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度≥1.0mm制作，炉架为铸铁材质，配备防溅挡油板。                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ▲ | 77 | 食堂一楼烹饪区油烟净化一体机 | 规格（mm）：3900*1200*1000，数量：2台，技术参数：1、功能：油烟净化：内置高效静电或活性炭过滤系统，可捕油烟、油雾及异味颗粒，直接在源头净化，无需外接管道高空排放，满足低空排放环保要求。集烟排烟：大口径集烟罩搭配高转速离心风机，快速收集烹饪产生的油烟，避免油烟扩散到厨房空间，保持操作区空气清新。智能运行：支持风量档位调节，实现按需排风，节能降噪。降噪减震：风机采用静音设计并配备减震脚垫，运行噪声通常≤65dB，减少厨房噪音污染，风量不低于3000m³/h每米,油烟净化率不低于95%。2、整机采用201不锈钢或优于201不锈钢磨砂板≥1.0mm厚材质机身，内置净化单元（集抽、排、净化于一体），内部采用机械式物理动态工艺对油烟进行净化。3、采用包括但不限于拦截、静电等净化方式采用单台操作及控制系统（独立风机）。▲4、产品试验流程照片体现出包括但不限于“动态分离盘、风机、LED 防爆灯、PM2.5 传感器”在内的产品整机等通过GB/T 2423.4-2008 电工电子产品环境试验第 2部分:试验方法试验 Db 交变湿热(12h+12h 循环)周期不低于6次，外观及通电功能正常。 |
|   | 78 | 食堂一楼烹饪区单星洗刷池   | 规格（mm）：700*700*800/150，数量：1台，技术参数：1、功能：主要用于后厨、食堂、食品加工区的清洁操作：食品级清洁区 作为专用的洗手、洗餐具或食材预处理池，符合餐饮卫生规范，避免交叉污染。2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。配落水器带后挡板。星盆兜深度230mm。产品支柱采用38*38mm不锈钢管制作，配38mm可调节式子弹脚。                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|  |    |                  |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|----|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 79 | 食堂一楼烹饪区超深单星浸泡洗刷池 | 规格（mm）：1000*1000*800，数量：2台，技术参数：1、功能：主要用于后厨、食堂、食品加工区的清洁操作：食品级清洁区 作为专用的洗手、洗餐具或食材预处理池，符合餐饮卫生规范，避免交叉污染。2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。配落水器带后挡板。星盆兜深度450mm。产品支柱采用38*38mm不锈钢管制作，配38mm可调节式子弹脚。 |
|  | 80 | 食堂一楼烹饪区水龙头       | 规格：单温，数量：3个，技术参数：1、机身采用不锈钢镀铬工艺及陶瓷阀芯。表面多层电镀，持久光亮如新。2、阀芯，灵活更换，自动调节易更换，耐磨损，带上回阀，防止逆流。3、出水快、无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质。                                                                                                                                        |
|  | 81 | 食堂一楼烹饪区燃气蒸饭柜24盘  | 规格（mm）：1415*645*1470，数量：2台，技术参数：主要功能：蒸米饭、包点。1、面板采用201不锈钢或优于201不锈钢钢板制作,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。2、点火方式：电子点火。3、天然气：1.4*2（m <sup>3</sup> /h）。4、最大蒸饭能力：100-120KG。适用人数500-600人。5、蒸饭时间：50分钟。6、带24个食品级304不锈钢（带钢印）蒸饭盘，尺寸400*600，达到食品接触安全标准，8个镍，无毒无害。         |

|   |    |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|----|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 82 | 食堂一楼烹饪区洗米机（25公斤） | 规格：25公斤，数量：1台，技术参数：1、核心功能：自动洗米：利用自来水的水压驱动水流，在桶内形成涡流，让米粒在水流中翻滚摩擦，自动去除表面的灰尘、糠皮、碎米和杂质。节水高效：通过进水、搅拌、排水的循环流程，比人工手洗更省水，快速脱水：洗米完成后，设备可通过排水口快速排出浑浊废水，并利用离心力或重力沥干米粒表面水分，减少后续蒸煮时间。保护米粒：水流设计柔和，在清洁的同时避免米粒过度破碎，最大程度保留米粒完整度和口感。适配性强：可连接普通自来水龙头，无需额外动力电源，安装和操作都很简便，适合各种厨房环境。2、产品水斗采用304不锈钢（带钢印），厚度≥1.0mm。台脚通为Ø38 mm不锈钢管，洗米能力≥25KG/次，通过自来水水压自动循环冲洗，配4分进水接口，排水端配手动阀门。     |
| ▲ | 83 | 食堂一楼烹饪区电磁小炒灶     | 规格（mm）：1100*900*1150，数量：2台，技术参数：1、锅具适配：适配直径 400mm-600 mm 的炒锅。2、额定电压：380V;额定功率：15kW。3、控制方式：旋钮式火力调节，多档位精准控温。4、安全保护：具备过压、过流、过热、缺水、空锅检测等多重保护功能。▲5、201 不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm + 微晶玻璃耐高温面板。微晶面板符合GB/T20138-2023《电器设备外壳对外界机械碰撞的防护等级(IK代码)》及GB/T2423.55-2023《电工电子产品环境试验第2部分:试验方法试验Eh:锤击试验》，防护等级≥IK10 等级。                                                            |
| ★ | 84 | 食堂一楼烹饪区双温平台雪柜    | 规格（mm）：1800*700*800，数量：1台，技术参数：1、功能：双温分区存储 左右两个柜门分别对应冷藏区和冷冻区，可同时存放新鲜食材和冻品，满足后厨对不同温度的存储需求，避免频繁更换设备。操作台 + 冰箱二合一 平整的不锈钢台面可直接作为切配、备餐的操作平台，节省厨房空间，让备餐流程更高效。2、产品尺寸：≥1800*700*800mm。3、采用按键式电子温控器，整机机身采用优质油墨抗指纹板材，国产压缩机，中梁加热 4、0.5mm的箱体板材，50mm发泡层，钢回弹门，中梁加热，负载，内部采用喷塑金属承重层架。★5、产品内胆所使用不锈钢板厚度≥0.6 mm。制冷等级及温度范围：VC5-不低于H2级别，VF5不低于L1级别，容积>350L。符合GB269 20-2024能效备案。 |

|  |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|----|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 85 | 食堂一楼烹饪区电双头煮面炉 | 规格（mm）：1300*700*800/50，数量：1台，技术参数：1、功能：两个煮面桶可独立开关、调节火力，能同时煮制面条、米线、馄饨、水饺等不同品类，大幅提升高峰期出餐效率。精准控温与持续保温，避免频繁加热导致的口感下降。大容量锅体，满足大客流 每个煮面桶容量通常在，一次可煮多份面食，减少顾客等待时间。2、材质：煮面桶采用食品级304厚度≥1.0mm，其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm;支持电热保温（温度可调范围 60-95℃），部分型号带自循环加热 / 防干烧保护供电：380V/50Hz，单锅功率约 9kW，整机总功率约18kW。 |
|  | 86 | 食堂一楼烹饪区不锈钢波纹管 | 规格：DN15，数量：107根，技术参数：不锈钢波纹管加全铜接口；用途：给设备连接提供水源，符合国家卫生规范，采用不锈钢材质，可适应弱酸碱介质，耐腐蚀性强，适用于强酸碱及高盐雾环境。                                                                                                                                                                                                 |
|  | 87 | 食堂二楼二楼大厅四人餐桌椅 | 规格（mm）：1200*1600*750，数量：95台，技术参数：1、整体尺寸：1200*1600*750mm。2、桌面：采用1200*600mm的201不锈钢，厚度≥0.8mm,底部垫18mm木板，两边压弧形，底四周围焊一周不锈钢管，焊接口满焊、抛光。3、支架：采用201不锈钢或优于201不锈钢,厚度≥1.0mm,400*700mm底座。4、凳面：多层实木板一体成型靠背椅，凳架采用201不锈钢或优于201不锈钢,厚度≥1.0mm,25mm圆管。与地面接触处加防滑胶垫，避免刮伤地面并增强稳定性。                                  |

|  |    |                   |                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|----|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 88 | 食堂二楼二楼洗消区电脑版双门消毒柜 | 规格（mm）：≥1160*550*1880，数量：6台，技术参数：1、核心功能：给清洗后的碗筷消毒，具备125℃高温和70℃中温两个消毒模式，消毒时间≥30分钟（可同时满足不锈钢制品、和密胺，竹木筷子等消毒需求） 2、额定电压：220V,功率≥1.5kW;产品采用201不锈钢或优于201不锈钢板制作厚度≥1.0mm，高压整体发泡保温层，移动式层架，方便使用，内设超高温保护功能，使用更安全。定温定时功能。 3、产品符合GB 17988-2008 食具消毒柜安全和卫生要求。 |
|  | 89 | 食堂二楼二楼洗消区双孔收餐柜连车  | 规格（mm）：1200*700*800/100，数量：2台，技术参数：1、功能：集中回收暂存，作为餐厅、食堂的餐后回收枢纽，可集中收纳剩饭剩菜、餐盘、餐具，避免餐余垃圾散落，保持用餐区整洁。分类处理适配：台面预留圆形孔位，可直接倾倒剩饭剩菜到下方收集桶，同时柜门内空间可存放干净/待清洗餐盘，实现餐余与餐具的初步分类。 2、产品整体采用201不锈钢或优于201不锈钢,厚度≥1.0mm，台面开圆斗下渣口300mm。配独立式收残车,车体不锈钢厚1.0mm。配万向（带刹）轮。  |

|  |    |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 90 | 食堂二楼二楼洗消区大单星洗刷池 | 规格（mm）：1200*700*800/150，数量：3台，技术参数：1、功能：主要用于后厨、食堂、食品加工区的清洁操作：食品级清洁区 作为专用的洗手、洗餐具或食材预处理池，符合餐饮卫生规范，避免交叉污染。2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。配落水器带后挡板。星盆兜深度230mm。产品支柱采用38*38mm不锈钢管制作，配38mm可调节式子弹脚。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | 91 | 食堂二楼二楼洗消区高压清洗机  | 规格（mm）：1500*800*950，数量：1台，技术参数：1、功能：鼓泡冲刷清洗 通过底部气泵产生大量细密气泡，气泡上升形成强劲水流冲刷餐具表面，可有效剥离食物残渣、油污，适合批量清洗餐盘、碗筷等器皿，是商用厨房高效的初洗设备。预浸泡辅助 池体可注入温水或洗涤剂溶液，配合鼓泡实现餐具预浸泡，软化顽固污渍，减少后续人工清洗或精洗设备的压力。节水节能 相比人工冲洗更省水，且仅需气泵驱动，能耗远低于超声波清洗设备，长期使用可降低运营成本。多场景适配 除清洗餐具外，还可用于蔬菜、水果的泥沙冲洗，或作为大型厨具的预洗池，适配食堂、餐厅等商用厨房的多样化需求。2、电压：220V~，功率：≤7kW，材质：水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。3、产品符合溢出的液体不应影响器具的电气绝缘，器具应具有连接外部导线的接线端子或等效装置，仅在取下不可拆卸的盖子后才能触及该接线端子，连接外部等电位导线的接线端子，应允许连接标称截面为 2.5mm <sup>2</sup> 至6mm <sup>2</sup> 的导线，仅用于提供和传递接触压力的带涂层或不带涂层的钢制件应充分防锈。活动部件应适当安置或封盖，以提供防止人身伤害的保护。 |

|  |    |                |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 92 | 食堂二楼二楼洗消区三星洗刷池 | 规格（mm）：1800*700*800/150，数量：1台，技术参数：1、功能：主要用于后厨、食堂、食品加工区的清洁操作：食品级清洁区 作为专用的洗手、洗餐具或食材预处理池，符合餐饮卫生规范，避免交叉污染。2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。配落水器带后挡板。星盆兜深度230mm。产品支柱采用38*38mm不锈钢管制作，配38mm可调节式子弹脚。 |
|  | 93 | 食堂二楼二楼洗消区水龙头   | 规格：单温，数量：6个，技术参数：1、机身采用不锈钢镀铬工艺及陶瓷阀芯。表面多层电镀，持久光亮如新。2、阀芯，灵活更换，自动调节易更换，耐磨损，带上回阀，防止逆流。3、出水快、无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质。                                                                                                                                           |
|  | 94 | 食堂二楼二楼洗消区双层收碗车 | 规格（mm）：900*470*850，数量：2台，技术参数：功能：主要负责回收用餐过后的碗筷 1、产品整体采用201不锈钢或优于201不锈钢钢板制作。2、每层层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板焊接制作。3、每层层板各自保持在一个平面。无毛刺。4、万向载重滑轮，带刹车。                                                                                                    |

|  |    |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|----|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 95 | 食堂二楼二楼洗消区双孔收餐台     | 规格（mm）：1800*700*800/150，数量：1台，技术参数：1、功能：集中回收暂存，作为餐厅、食堂的餐后回收枢纽，可集中收纳剩饭剩菜、餐盘、餐具，避免餐余垃圾散落，保持用餐区整洁。分类处理适配：台面预留圆形孔位，可直接倾倒剩饭剩菜到下方收集桶，同时柜门内空间可存放干净/待清洗餐盘，实现餐余与餐具的初步分类。2、产品整体采用201不锈钢或优于201不锈钢钢板制作，厚度≥1.0mm。3、台面面板上开2个300*300mm不锈钢圆孔。4、立柱采用38*38mm不锈钢管，底部连横向加强筋，配可调节式子弹脚。 |
|  | 96 | 食堂二楼二楼红石榴档口双层平板工作台 | 规格（mm）：1200*800*800，数量：1台，技术参数：1、功能：操作台面可用于食材切配、餐具摆放、设备放置等，满足厨房各类预处理和备餐需求。下层置物架可存放锅具、食材、周转箱等物品，充分利用垂直空间，提升厨房收纳效率。2、台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。立柱采用不锈钢管制作。上台面和下层板平整光滑无毛刺，上台面底部配有优质防潮承重木板，上、下底部加有U型加强筋，与立柱连接处需满焊焊接。配可调节式子弹腿。         |

|  |    |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|----|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 97 | 食堂二楼二楼红石榴档口木质案板台  | <p>规格（mm）：1800*800*800，数量：1台，技术参数：1、功能：面食揉制与整形，作为白案的核心操作台，用于面粉、面团的揉制、发酵、排气，实木台面硬度适中且摩擦力合适，既能承受反复揉压的力度，又能防止面团打滑，是制作馒头、包子、面条等面食的基础平台。面点精细操作可完成饺子皮擀制、包子包制、面条切面、酥皮开酥等精细工序，平整的木质台面能保证面点厚薄均匀、形状规整，适合手工制作各类中式点心。配料摆放与临时存储 台面可临时放置面粉、酵母、馅料等原料，以及擀好的面皮、成型的生胚，便于随手取用，配合周边的醒发箱、蒸箱形成完整的面食制作动线。2、台面采用枫木厚度50mm，木材含水率≤12%，无腐蚀，无活虫蛆厚度不低于40mm，表面经防水防油处理；框架：不锈钢管，管径 38mm，防锈耐用。可稳定放置重物及多人同时操作，产品框架能承受490N的水平集中力，配可调节式调节脚。</p> |
|  | 98 | 食堂二楼二楼红石榴档口大单星洗刷池 | <p>规格（mm）：1200*700*800/150，数量：1台，技术参数：1、功能：主要用于后厨、食堂、食品加工区的清洁操作：食品级清洁区 作为专用的洗手、洗餐具或食材预处理池，符合餐饮卫生规范，避免交叉污染。2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。配落水器带后挡板。星盆兜深度230mm。产品支柱采用38*38mm不锈钢管制作，配38mm可调节式子弹脚。</p>                                                                                                                                                                            |

|  |     |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|-----|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 99  | 食堂二楼红楼档口水龙头     | 规格：单温，数量：1个，技术参数：1、机身采用不锈钢镀铬工艺及陶瓷阀芯。表面多层电镀，持久光亮如新。2、阀芯，灵活更换，自动调节易更换，耐磨损，带上回阀，防止逆流。3、出水快、无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质。                                                                                                                                                                                         |
|  | 100 | 食堂二楼红楼档口双层平板工作台 | 规格（mm）：1200*700*800，数量：1台，技术参数：1、功能：操作台面可用于食材切配、餐具摆放、设备放置等，满足厨房各类预处理和备餐需求。下层置物架可存放锅具、食材、周转箱等物品，充分利用垂直空间，提升厨房收纳效率。2、台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度 $\geq 1.0$ mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0$ mm。产品台面采用不锈钢板厚度 $\geq 1.0$ mm、立柱采用不锈钢管制作。上台面和下层板平整光滑无毛刺，上台面底部配有优质防潮承重木板，上、下底部加有U型加强筋，与立柱连接处需满焊焊接。配可调节式子弹腿。 |

|  |     |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|-----|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 101 | 食堂二楼二楼红石榴档口单通工作台柜 | <p>规格（mm）：1800*800*800，数量：2台，技术参数：1. 功能：提供宽敞平整的不锈钢台面，可用于切配食材、摆放餐具、组装菜品，是厨房烹饪与出餐之间的过渡枢纽。2. 台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。双向通行设计 左右两侧均可开启，方便厨房不同区域的人员（如厨师、传菜员）同时存取物品，提升备餐与传餐的协同效率。3. 分层储物收纳 内部带多层开放式搁板与封闭柜门，可分类存放餐具、厨具、半成品食材等，既保证常用物品随手可取，又能避免灰尘污染。4. 承重耐用整体采用不锈钢材质，台面承重不低于100kg，能稳定放置锅具、设备等重物，长期使用不易变形。5. 卫生易清洁 不锈钢表面光滑无孔隙，油污、水渍一擦即净，耐腐蚀、抗锈迹，符合食品接触卫生标准，适配厨房高频清洁场景。6. 空间优化 底部带支脚设计，可减少地面潮湿对柜体的影响，同时便于清洁柜体下方的卫生死角，提升厨房整体整洁度。</p> |
|  | 102 | 食堂二楼二楼红石榴档口电双头煮面炉 | <p>规格（mm）：1300*700*800/50，数量：1台，技术参数：1、功能：两个煮面桶可独立开关、调节火力，能同时煮制面条、米线、馄饨、水饺等不同品类，大幅提升高峰期出餐效率。精准控温与持续保温，避免频繁加热导致的口感下降。大容量锅体，满足大客流 每个煮面桶容量通常在，一次可煮多份面食，减少顾客等待时间。2、材质：煮面桶采用食品级304或优于304厚度≥1.0mm，其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm;支持电热保温（温度可调范围 60-95℃），部分型号带自循环加热 / 防干烧保护供电：380V/50Hz，单锅功率约 9kW，整机总功率约18kW。</p>                                                                                                                                                   |

|  |     |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-----|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 103 | 食堂二楼二楼红石榴档口紫外线杀菌灯    | <p>规格：8W，数量：1台，技术参数：1、核心功能：杀菌消毒，通过紫外线破坏细菌、病毒、真菌等微生物的 DNA/RNA 结构，使其失去繁殖和感染能力，有效杀灭常见致病菌（如大肠杆菌、金黄色葡萄球菌）和病毒（如流感病毒、新冠病毒）。空气净化：在密闭空间内持续照射，可减少空气中的浮游微生物，降低交叉感染风险。表面消毒：对物体表面（如桌面、医疗设备）进行直接照射，清除表面附着的病原微生物。除臭除味：分解空气中的有机异味分子，改善室内空气质量（需配合空气循环使用）。2. 额定电压：220V~ 功率：常见规格为 ≥8W，有效杀菌范围：单灯覆盖面积约 10-30m²，具体取决于空间高度和通风条件。</p> |
|  | 104 | 食堂二楼二楼红石榴档口燃气单头单尾小炒炉 | <p>规格（mm）：1100*900*800/350，数量：1台，技术参数：1、核心功能。配备高功率燃气炉头，火力集中且强劲，能快速让食材达到高温，满足中式爆炒的火候需求，保留食材鲜嫩口感与营养。2、单温调控：通过旋钮可精准调节火力大小，从大火猛炒到小火慢炖均可适配，满足多样化烹饪需求。3、集成设计：自带接水斗与围板，可承接烹饪时的溢水、油污，减少厨房清洁工作量。4、气源类型：天然气（12T）。5、点火方式：电子脉冲点火、配180W动力风机。6、符合GB35848-2024标准。</p>                                                        |

|  |     |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|-----|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 105 | 食堂二楼二楼红石榴档口诱捕蚊器  | 规格：30W，数量：1台，技术参数：1、核心功能 物理诱蚊捕杀：利用 365nm 波长的紫外光吸引蚊虫，蚊虫飞向光源后被粘捕板强力黏住，实现无化学污染的物理灭蚊。2、 静音运行：无高压电网的噼啪放电声，工作时噪声≤30dB。3、安全环保：不含杀虫剂、蚊香等化学药剂，易清洁维护：粘捕板可直接拆卸更换，无需清理蚊虫尸体，避免二次污染。4、额定电压：220V。额定功率：≤30W。                                                                                       |
|  | 106 | 食堂二楼二楼仓库四层货架（平板） | 规格（mm）：1200*500*1550，数量：8台，技术参数：1、功能：分层储物，四层开放式层板设计，可分类存放食材、厨具、餐具、设备等物品，提升厨房空间利用率。空间优化：开放式设计让物品一目了然，取放便捷。底部带支脚，便于清洁地面死角，减少卫生隐患。2、承重支撑：整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度≥1.0mm制作，加厚不锈钢结构可稳定承载重物，适合商用厨房高频使用场景，长期承重不易变形。易清洁维护：。3、产品表面及各链接口均无毛刺和尖角，不锈钢表面光滑无孔隙，油污、水渍一擦即净，耐腐蚀、抗锈迹，符合食品卫生标准。配可调式子弹腿。 |

|  |     |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 107 | 食堂二楼仓库平板车 | <p>规格（mm）：800*600*800，数量：1台，技术参数：1、核心功能：重物搬运，宽大的不锈钢平板可承载厨具、食材、餐具等重物，替代人工搬运，大幅提升厨房、仓库的物料流转效率。灵活移动 万向轮设计支持 360° 转向，搭配推手可轻松在狭窄空间内穿梭，适配厨房、食堂等复杂动线场景。耐用抗造 全不锈钢材质耐腐蚀、抗冲击，可耐受油污、水渍和频繁碰撞，适合商用高频使用环境。2、整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>制作，承重面底部内垫多层实木板，坚固不易变形。焊接式框架结构稳固，推手为双层防滑设计，握持舒适。底部离地高度约 50-80 mm，避免刮蹭地面 额定承重 150kg，满足不同重量的搬运需求。配备 4 个承重轮，直径约100mm，带刹车功能，防止滑动。</p> |
|  | 108 | 食堂二楼仓库米面架 | <p>规格（mm）：1200*500*300，数量：4台，技术参数：1、核心功能：防潮通风存储 架空式格栅结构可使空气在米面袋下方和周围流通，避免米面直接接触地面受潮发霉，保持干燥新鲜。承重支撑 坚固的不锈钢框架可稳定承载米面、杂粮等重物，防止包装破损或地面污染，适合商用厨房批量存储需求。2、整体采用不锈钢管201或优于201不锈钢管厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>制作，支架采用50mm不锈钢钢管。栅格间距为100mm。配优质防滑橡胶脚套。</p>                                                                                                                                  |
|  | 109 | 食堂二楼仓库米面架 | <p>规格（mm）：1000*500*300，数量：1台，技术参数：1、核心功能：防潮通风存储 架空式格栅结构可使空气在米面袋下方和周围流通，避免米面直接接触地面受潮发霉，保持干燥新鲜。承重支撑 坚固的不锈钢框架可稳定承载米面、杂粮等重物，防止包装破损或地面污染，适合商用厨房批量存储需求。2、整体采用不锈钢管201或优于201不锈钢管厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>制作，支架采用50mm不锈钢钢管。栅格间距为100mm。配优质防滑橡胶脚套。</p>                                                                                                                                  |

|  |     |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|-----|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 110 | 食堂二楼二楼档口诱捕蚊器    | 规格：30W，数量：9台，技术参数：1、核心功能 物理诱蚊捕杀：利用 365nm 波长的紫外光吸引蚊虫，蚊虫飞向光源后被粘捕板强力黏住，实现无化学污染的物理灭蚊。2、静音运行：无高压电网的噼啪放电声，工作时噪声≤30dB。3、安全环保：不含杀虫剂、蚊香等化学药剂，易清洁维护：粘捕板可直接拆卸更换，无需清理蚊虫尸体，避免二次污染。4、额定电压：220V。额定功率：≤30W。                                                                                                        |
|  | 111 | 食堂二楼二楼档口十格保温售饭台 | 规格（mm）：1800*700*800，数量：21台，技术参数：1、功能：恒温保温，通过电加热方式，对放置在水槽内的饭菜、汤粥等食物进行持续保温，温度一般可在 30~85℃之间调节，确保食物在售卖过程中始终保持适宜的食用温度。多格分餐：台面有多个独立保温槽，可同时盛放不同菜品，满足多样化的售卖需求，适用于食堂、快餐店、早餐店等场景。2、额定电压：220V，额定功率：3000w。3、产品整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度≥1.0mm制作，面板下两竖向 U 型加强筋。4、配优质发热管、恒温器。5、配不锈钢 38*38mm 方形管脚，可调节子弹脚，产品带漏电保护防干烧。 |
|  | 112 | 食堂二楼二楼档口份数盆     | 规格（mm）：325*625*65，数量：210个，技术参数：1、产品名称：1/2 不锈钢份数盘。2、规格尺寸：外径 325 mm × 265 mm（1/2 GN 标准）。3、材质：食品级 304 不锈钢（带钢印）。4、板材厚度：≥0.7 mm。5、深度：65 mm。6、工艺：一体拉伸成型，边缘卷边处理，无毛刺。7、表面处理：哑光 / 拉丝处理，易清洁、耐腐蚀。8、适用范围：食堂、厨房、保温台、冰柜、蒸箱。9、性能要求：耐高温、耐低温、耐酸碱，符合食品接触安全标准。                                                        |

|  |     |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 113 | 食堂二楼二楼档口双层平板工作台 | 规格（mm）：1200*700*800，数量：3台，技术参数：1、功能：操作台面可用于食材切配、餐具摆放、设备放置等，满足厨房各类预处理和备餐需求。下层置物架可存放锅具、食材、周转箱等物品，充分利用垂直空间，提升厨房收纳效率。2、台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度 $\geq 1.0$ mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0$ mm。立柱采用不锈钢管制作。上台面和下层板平整光滑无毛刺，上台面底部配有优质防潮承重木板，上、下底部加有U型加强筋，与立柱连接处需满焊焊接。配可调节式子弹腿。                                               |
|  | 114 | 食堂二楼二楼档口紫外线杀菌灯  | 规格：8W，数量：9台，技术参数：1、核心功能：杀菌消毒，通过紫外线破坏细菌、病毒、真菌等微生物的DNA/RNA结构，使其失去繁殖和感染能力，有效杀灭常见致病菌（如大肠杆菌、金黄色葡萄球菌）和病毒（如流感病毒、新冠病毒）。空气净化：在密闭空间内持续照射，可减少空气中的浮游微生物，降低交叉感染风险。表面消毒：对物体表面（如桌面、医疗设备）进行直接照射，清除表面附着的病原微生物。除臭除味：分解空气中的有机异味分子，改善室内空气质量（需配合空气循环使用）。2. 额定电压：220V~ 功率：常见规格为 $\geq 8$ W，有效杀菌范围：单灯覆盖面积约10-30m <sup>2</sup> ，具体取决于空间高度和通风条件。 |

|  |     |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-----|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 115 | 食堂二楼二楼档口八格保温售饭台 | 规格（mm）：1500*700*800，数量：1台，技术参数：1、功能：恒温保温，通过电加热方式，对放置在水槽内的饭菜、汤粥等食物进行持续保温，温度一般可在 30~85℃之间调节，确保食物在售卖过程中始终保持适宜的食用温度。多格分餐：台面有多个独立保温槽，可同时盛放不同菜品，满足多样化的售卖需求，适用于食堂、快餐店、早餐店等场景。2、额定电压：220V，额定功率：3000w。3、产品整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度≥1.0mm制作，面板下两竖向 U 型加强筋。4、配优质发热管、恒温器。。5、配不锈钢 38*38mm 方形管脚，可调节子弹脚。 |
|  | 116 | 食堂二楼二楼档口份数盆     | 规格（mm）：325*625*65，数量：8个，技术参数：1 产品名称：1/2 不锈钢份数盘。2 规格尺寸：外径 325 mm × 265 mm（1/2 GN 标准）。3 材质：食品级 304 不锈钢（带钢印）。4 板材厚度：≥0.7 mm。5 深度：65 mm。6 工艺：一体拉伸成型，边缘卷边处理，无毛刺。7 表面处理：哑光 / 拉丝处理，易清洁、耐腐蚀。8 适用范围：食堂、厨房、保温台、冰柜、蒸箱。9 性能要求：耐高温、耐低温、耐酸碱，符合食品接触安全标准。                                               |

|  |     |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|-----|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 117 | 食堂二楼二楼档口双层平板工作台 | 规格（mm）：600*700*800，数量：2台，技术参数：1、功能：操作台面可用于食材切配、餐具摆放、设备放置等，满足厨房各类预处理和备餐需求。下层置物架可存放锅具、食材、周转箱等物品，充分利用垂直空间，提升厨房收纳效率。2、台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。立柱采用不锈钢管制作。上台面和下层板平整光滑无毛刺，上台面底部配有优质防潮承重木板，上、下底部加有U型加强筋，与立柱连接处需满焊焊接。配可调节式子弹腿。 |
|  | 118 | 食堂二楼二楼档口双层平板工作台 | 规格（mm）：800*700*800，数量：1台，技术参数：1、功能：操作台面可用于食材切配、餐具摆放、设备放置等，满足厨房各类预处理和备餐需求。下层置物架可存放锅具、食材、周转箱等物品，充分利用垂直空间，提升厨房收纳效率。2、台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。立柱采用不锈钢管制作。上台面和下层板平整光滑无毛刺，上台面底部配有优质防潮承重木板，上、下底部加有U型加强筋，与立柱连接处需满焊焊接。配可调节式子弹腿。 |

|  |     |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-----|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 119 | 食堂二楼二楼档口双层平板工作台 | 规格（mm）：1500*700*800，数量：1台，技术参数：1、功能：操作台面可用于食材切配、餐具摆放、设备放置等，满足厨房各类预处理和备餐需求。下层置物架可存放锅具、食材、周转箱等物品，充分利用垂直空间，提升厨房收纳效率。2、台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度 $\geq 1.0$ mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0$ mm。立柱采用不锈钢管制作。上台面和下层板平整光滑无毛刺，上台面底部配有优质防潮承重木板，上、下底部加有U型加强筋，与立柱连接处需满焊焊接。配可调节式子弹腿。 |
|  | 120 | 食堂二楼二楼操作间三星洗刷池  | 规格（mm）：1800*700*800/150，数量：5台，技术参数：1、功能：主要用于后厨、食堂、食品加工区的清洁操作：食品级清洁区 作为专用的洗手、洗餐具或食材预处理池，符合餐饮卫生规范，避免交叉污染。2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度 $\geq 1.0$ mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0$ mm。配落水器带后挡板。星盆兜深度230mm。产品支柱采用38*38mm不锈钢管制作，配38mm可调节式子弹脚。                                  |

|  |     |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 121 | 食堂二楼二楼操作间水龙头      | 规格：单温，数量：15个，技术参数：1、机身采用不锈钢镀铬工艺及陶瓷阀芯。表面多层电镀，持久光亮如新。 2、阀芯，灵活更换，自动调节易更换，耐磨损，带上回阀，防止逆流。 3、出水快、无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质。                                                                                                                                                                     |
|  | 122 | 食堂二楼二楼操作间四层货架（平板） | 规格（mm）：1200*500*1550，数量：9台，技术参数：1、功能：分层储物，四层开放式层板设计，可分类存放食材、厨具、餐具、设备等物品，提升厨房空间利用率。空间优化：开放式设计让物品一目了然，取放便捷。底部带支脚，便于清洁地面死角，减少卫生隐患。 2、承重支撑：整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度≥1.0mm制作，加厚不锈钢结构可稳定承载重物，适合商用厨房高频使用场景，长期承重不易变形。易清洁维护。 3、产品表面及各链接口均无毛刺和尖角，不锈钢表面光滑无孔隙，油污、水渍一擦即净，耐腐蚀、抗锈迹，符合食品卫生标准。配可调式子弹腿。 |

|  |     |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|-----|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 123 | 食堂二楼二楼操作间双层平板工作台 | <p>规格（mm）：1800*800*800，数量：7台，技术参数：1、功能：操作台面可用于食材切配、餐具摆放、设备放置等，满足厨房各类预处理和备餐需求。下层置物架可存放锅具、食材、周转箱等物品，充分利用垂直空间，提升厨房收纳效率。2、台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度<math>\geq 1.0</math>mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度<math>\geq 1.0</math>mm。立柱采用不锈钢管制作。上台面和下层板平整光滑无毛刺，上台面底部配有优质防潮承重木板，上、下底部加有U型加强筋，与立柱连接处需满焊焊接。配可调节式子弹腿。</p>                                                                                                       |
|  | 124 | 食堂二楼二楼操作间双通工作台柜  | <p>规格（mm）：1800*800*800，数量：8台，技术参数：1. 功能：提供宽敞平整的不锈钢台面，可用于切配食材、摆放餐具、组装菜品，是厨房烹饪与出餐之间的过渡枢纽。2. 整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度<math>\geq 1.0</math>mm制作。单向通行设计 左右两侧均可开启。3. 分层储物收纳 内部带多层开放式搁板与封闭柜门，可分类存放餐具、厨具、半成品食材等，既保证常用物品随手可取，又能避免灰尘污染。4. 承重耐用整体采用不锈钢材质，台面承重不低于100kg，能稳定放置锅具、设备等重物，长期使用不易变形。5. 卫生易清洁 不锈钢表面光滑无孔隙，油污、水渍一擦即净，耐腐蚀、抗锈迹，符合食品接触卫生标准，适配厨房高频清洁场景。6. 空间优化 底部带支脚设计，可减少地面潮湿对柜体的影响，同时便于清洁柜体下方的卫生死角，提升厨房整体整洁度。</p> |

|  |     |                 |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|-----|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 125 | 食堂二楼二楼操作间大单星洗刷池 | 规格（mm）：1200*700*800/150，数量：8台，技术参数：1、功能：主要用于后厨、食堂、食品加工区的清洁操作：食品级清洁区 作为专用的洗手、洗餐具或食材预处理池，符合餐饮卫生规范，避免交叉污染。2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。配落水器带后挡板。星盆兜深度230mm。产品支柱采用38*38mm不锈钢管制作，配38mm可调节式子弹脚。 |
|  | 126 | 食堂二楼二楼操作间水龙头    | 规格：单温，数量：8个，技术参数：1、机身采用不锈钢镀铬工艺及陶瓷阀芯。表面多层电镀，持久光亮如新。2、阀芯，灵活更换，自动调节易更换，耐磨损，带上回阀，防止逆流。3、出水快、无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质。                                                                                                                                           |

|  |     |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|-----|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 127 | 食堂二楼二楼操作间燃气单头单尾小炒炉 | <p>规格（mm）：1100*900*800/350，数量：9台，技术参数：1、核心功能。配备高功率燃气炉头，火力集中且强劲，能快速让食材达到高温，满足中式爆炒的火候需求，保留食材鲜嫩口感与营养。</p> <p>2、单温调控：通过旋钮可精准调节火力大小，从大火猛炒到小火慢炖均可适配，满足多样化烹饪需求。</p> <p>3、集成设计：自带接水斗与围板，可承接烹饪时的溢水、油污，减少厨房清洁工作量。</p> <p>4、气源类型：天然气（12T）。</p> <p>5、点火方式：电子脉冲点火、配180W动力风机。</p> <p>6、符合GB35848-2024标准。</p> |
|  | 128 | 食堂二楼二楼操作间炉拼台       | <p>规格（mm）：300*900*800/350，数量：9台，技术参数：1. 核心功能 操作台面扩展：作为厨房的延伸操作台，可与其他设备（如炉灶、调理台）无缝拼接，增加烹饪与备餐的可用空间，适配不同尺寸的厨房布局。</p> <p>2、承重耐用：整体采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm材质，台面承重可达 50-100kg，能稳定放置锅具、设备等重物，长期使用不易变形。</p> <p>3、卫生易清洁：不锈钢表面光滑无孔隙，油污、水渍一擦即净，耐腐蚀、抗锈迹，符合食品接触卫生标准。</p> <p>4、脚管下配38子弹脚。</p>               |

|  |     |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|-----|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 129 | 食堂二楼二楼操作间双层平板工作台 | 规格（mm）：1800*700*800，数量：4台，技术参数：1、功能：操作台面可用于食材切配、餐具摆放、设备放置等，满足厨房各类预处理和备餐需求。下层置物架可存放锅具、食材、周转箱等物品，充分利用垂直空间，提升厨房收纳效率。2、台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度 $\geq 1.0$ mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0$ mm。立柱采用不锈钢管制作。上台面和下层板平整光滑无毛刺，上台面底部配有优质防潮承重木板，上、下底部加有U型加强筋，与立柱连接处需满焊焊接。配可调节式子弹腿。                                                                                                                |
|  | 130 | 食堂二楼二楼操作间双通工作台柜  | 规格（mm）：1800*700*800，数量：1台，技术参数：1. 功能：提供宽敞平整的不锈钢台面，可用于切配食材、摆放餐具、组装菜品，是厨房烹饪与出餐之间的过渡枢纽。2. 整体采用不锈钢板201或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0$ mm制作。单向通行设计 左右两侧均可开启。3. 分层储物收纳 内部带多层开放式搁板与封闭柜门，可分类存放餐具、厨具、半成品食材等，既保证常用物品随手可取，又能避免灰尘污染。4. 承重耐用整体采用不锈钢材质，台面承重不低于100kg，能稳定放置锅具、设备等重物，长期使用不易变形。5. 卫生易清洁 不锈钢表面光滑无孔隙，油污、水渍一擦即净，耐腐蚀、抗锈迹，符合食品接触卫生标准，适配厨房高频清洁场景。6. 空间优化 底部带支脚设计，可减少地面潮湿对柜体的影响，同时便于清洁柜体下方的卫生死角，提升厨房整体整洁度。 |

|  |     |                 |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|-----|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 131 | 食堂二楼二楼操作间大单星洗刷池 | 规格（mm）：1000*700*800/150，数量：1台，技术参数：1、功能：主要用于后厨、食堂、食品加工区的清洁操作：食品级清洁区 作为专用的洗手、洗餐具或食材预处理池，符合餐饮卫生规范，避免交叉污染。2、水斗采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。配落水器带后挡板。星盆兜深度230mm。产品支柱采用38*38mm不锈钢管制作，配38mm可调节式子弹脚。 |
|  | 132 | 食堂二楼二楼操作间水龙头    | 规格：单温，数量：1个，技术参数：1、机身采用不锈钢镀铬工艺及陶瓷阀芯。表面多层电镀，持久光亮如新。2、阀芯，灵活更换，自动调节易更换，耐磨损，带上回阀，防止逆流。3、出水快、无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质。                                                                                                                                           |

|   |     |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---|-----|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ▲ | 133 | 食堂二楼二楼操作间油烟净化一体机 | <p>规格（mm）：1500*1200*1000，数量：9台，技术参数：1、功能：油烟净化：内置高效静电或活性炭过滤系统，可捕油烟、油雾及异味颗粒，直接在源头净化，无需外接管道高空排放，满足低空排放环保要求。集烟排烟：大口径集烟罩搭配高转速离心风机，快速收集烹饪产生的油烟，避免油烟扩散到厨房空间，保持操作区空气清新。智能运行：支持风量档位调节，实现按需排风，节能降噪。降噪减震：风机采用静音设计并配备减震脚垫，运行噪声通常≤65dB，减少厨房噪音污染，风量不低于3000m³/h每米,油烟净化率不低于95%。2、整机采用201不锈钢或优于201不锈钢磨砂板≥1.0mm厚材质机身，内置净化单元（集抽、排、净化于一体），内部采用机械式物理动态工艺对油烟进行净化。3、采用包括但不限于拦截、静电等净化方式采用单台操作及控制系统（独立风机）。▲4、产品试验流程照片体现出包含但不限于“动态分离盘、风机、LED 防爆灯、PM2.5 传感器”在内的产品整机等通过GB/T 2423.4-2008 电工电子产品环境试验第 2部分:试验方法试验 Db 交变湿热(12h+12h 循环)周期不低于6次，外观及通电功能正常。</p> |
|   | 134 | 食堂二楼二楼操作间不锈钢波纹管  | <p>规格：DN15，数量：118根，技术参数：不锈钢波纹管加全铜接口；用途：给设备连接提供水源，符合国家卫生规范，采用不锈钢材质，可适应弱酸碱介质，耐腐蚀性强，适用于强酸碱及高盐雾环境。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |     |                   |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-----|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 135 | 食堂二楼二楼留样板间双层平板工作台 | 规格（mm）：1000*700*800，数量：1台，技术参数：1、功能：操作台面可用于食材切配、餐具摆放、设备放置等，满足厨房各类预处理和备餐需求。下层置物架可存放锅具、食材、周转箱等物品，充分利用垂直空间，提升厨房收纳效率。2、台面采用不锈钢304或优于304不锈钢厚度≥1.0mm、其余部位采用201不锈钢或优于201不锈钢厚度≥1.0mm。立柱采用不锈钢管制作。上台面和下层板平整光滑无毛刺，上台面底部配有优质防潮承重木板，上、下底部加有U型加强筋，与立柱连接处需满焊焊接。配可调节式子弹腿。 |
|--|-----|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |     |                           |                                                  |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 136 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口1不锈钢烟井 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                           |                                                        |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------------|
|  | 137 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口1不锈钢管道 | 规格：配套，数量：28平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。<br>。 |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------------|

|  |     |                           |                                                               |
|--|-----|---------------------------|---------------------------------------------------------------|
|  | 138 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口1不锈钢百叶 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 |
|--|-----|---------------------------|---------------------------------------------------------------|

|  |     |                         |                                                          |
|--|-----|-------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 139 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口1封墙钢 | 规格（mm）：L*1200，数量：1.5米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|-------------------------|----------------------------------------------------------|

|  |     |                        |                                            |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------|
|  | 140 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口1法兰 | 规格：配套，数量：15副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。 |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------|

|  |     |                        |                                               |
|--|-----|------------------------|-----------------------------------------------|
|  | 141 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口1吊架 | 规格：配套，数量：15套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |
|--|-----|------------------------|-----------------------------------------------|

|  |     |                                 |                                                  |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 142 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口1不锈钢弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：3个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                            |                        |
|--|-----|----------------------------|------------------------|
|  | 143 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口1风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。 |
|--|-----|----------------------------|------------------------|

|  |     |                          |                                    |
|--|-----|--------------------------|------------------------------------|
|  | 144 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口1防腐辅件 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |
|--|-----|--------------------------|------------------------------------|

|  |     |                           |                                                  |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 145 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口2不锈钢烟井 | 规格：配套风管，数量：3个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                           |                                                        |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------------|
|  | 146 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口2不锈钢管道 | 规格：配套，数量：28平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。<br>。 |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------------|

|  |     |                           |                                                |
|--|-----|---------------------------|------------------------------------------------|
|  | 147 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口2不锈钢百叶 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------|------------------------------------------------|

|  |     |                         |                                                          |
|--|-----|-------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 148 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口2封墙钢 | 规格（mm）：L*1200，数量：3.9米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|-------------------------|----------------------------------------------------------|

|  |     |                        |                                            |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------|
|  | 149 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口2法兰 | 规格：配套，数量：15副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。 |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------|

|  |     |                        |                                               |
|--|-----|------------------------|-----------------------------------------------|
|  | 150 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口2吊架 | 规格：配套，数量：15套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |
|--|-----|------------------------|-----------------------------------------------|

|  |     |                                 |                                                  |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 151 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口2不锈钢弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：3个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                            |                        |
|--|-----|----------------------------|------------------------|
|  | 152 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口2风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。 |
|--|-----|----------------------------|------------------------|

|  |     |                          |                                    |
|--|-----|--------------------------|------------------------------------|
|  | 153 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口2防腐辅件 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |
|--|-----|--------------------------|------------------------------------|

|  |     |                           |                                                  |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 154 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口3不锈钢烟井 | 规格：配套风管，数量：4个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                           |                                                        |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------------|
|  | 155 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口3不锈钢管道 | 规格：配套，数量：28平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。<br>。 |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------------|

|  |     |                           |                                                               |
|--|-----|---------------------------|---------------------------------------------------------------|
|  | 156 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口3不锈钢百叶 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 |
|--|-----|---------------------------|---------------------------------------------------------------|

|  |     |                         |                                                          |
|--|-----|-------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 157 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口3封墙钢 | 规格（mm）：L*1200，数量：3.9米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|-------------------------|----------------------------------------------------------|

|  |     |                        |                                            |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------|
|  | 158 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口3法兰 | 规格：配套，数量：15副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。 |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------|

|  |     |                        |                                               |
|--|-----|------------------------|-----------------------------------------------|
|  | 159 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口3吊架 | 规格：配套，数量：15套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |
|--|-----|------------------------|-----------------------------------------------|

|  |     |                                 |                                                  |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 160 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口3不锈钢弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：3个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                            |                        |
|--|-----|----------------------------|------------------------|
|  | 161 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口3风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。 |
|--|-----|----------------------------|------------------------|

|  |     |                          |                                    |
|--|-----|--------------------------|------------------------------------|
|  | 162 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层烹饪区档口3防腐辅件 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |
|--|-----|--------------------------|------------------------------------|

|  |     |                        |                                                                                                                                |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 163 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层蒸煮区不锈钢烟罩 | 规格（mm）：3200*1200*550，数量：4.1米，技术参数：产品整体采用201不锈钢或优于201不锈钢钢板制作。板厚≥1.0mm，，烟罩为长方体形状，面板厚≥1.0mm，后挡板厚≥1.0mm，所有棱边、尖角需翻边压实,去毛刺，抛光打磨，无焊痕。 |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |     |                      |                                                          |
|--|-----|----------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 164 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层蒸煮区封墙钢 | 规格（mm）：L*1200，数量：4.1米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|----------------------|----------------------------------------------------------|

|  |     |                 |                                                                                                                    |
|--|-----|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 165 | 第三食堂排烟系统一层排烟风柜机 | 规格：15000立方/小时，数量：1台，技术参数：5.5KW/380V。外壳采用0.8mm镀锌钢板。猪笼式风轮，国标80mm*5mm槽钢脚垫层。减震设计。风口导向散热，强力低噪音全压高，振动小，噪音低，外型美观，易保养、维修等。 |
|--|-----|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |     |                            |                                                          |
|--|-----|----------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 166 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层蒸煮区风柜机支架连防震胶 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：风柜支架用120mm*60mm槽钢制作，并涂双层防锈漆，配优质橡胶弹簧防震垫。 |
|--|-----|----------------------------|----------------------------------------------------------|

|  |     |                           |                                                |
|--|-----|---------------------------|------------------------------------------------|
|  | 167 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层蒸煮区风柜机进出口接驳 | 规格：配套，数量：2套，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------|------------------------------------------------|

|  |     |                         |                                 |
|--|-----|-------------------------|---------------------------------|
|  | 168 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层蒸煮区风柜机软接驳 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：采用防油性帆布及铝暖材制作。 |
|--|-----|-------------------------|---------------------------------|

|  |     |                           |                                                                                                     |
|--|-----|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 169 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层蒸煮区风柜机启动控制器 | 规格：5.5KW/380V，数量：1台，技术参数：标配采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。，缺相漏电保护。采用优质电子元件制作，具有缺相、过载、短路保护功能。与抽风柜电机相配。 |
|--|-----|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |     |                        |                                                                 |
|--|-----|------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|  | 170 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层蒸煮区不锈钢管道 | 规格：配套，数量：42平方，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 |
|--|-----|------------------------|-----------------------------------------------------------------|

|  |     |                         |                                                |
|--|-----|-------------------------|------------------------------------------------|
|  | 171 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层蒸煮区不锈钢接油盆 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|-------------------------|------------------------------------------------|

|  |     |                                 |                                                  |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 172 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层蒸煮区不锈钢抽风管弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：5个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                     |                                                                       |
|--|-----|---------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|  | 173 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层蒸煮区法兰 | 规格：配套，数量：20副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |
|  | 174 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层蒸煮区吊架 | 规格：配套，数量：20套，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |

|  |     |                         |                        |
|--|-----|-------------------------|------------------------|
|  | 175 | 第三食堂排烟系统一层排烟一层蒸煮区风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。 |
|--|-----|-------------------------|------------------------|

|  |     |                       |                                    |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|
|  | 176 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层蒸煮区防腐辅件 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|

|  |     |                         |                                                                                                                            |
|--|-----|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 177 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层洗碗间不锈钢牛角罩 | 规格（mm）：800*800*550，数量：2台，技术参数：产品整体采用201不锈钢或优于201不锈钢钢板制作。板厚≥1.0MM，，烟罩为长方体形状，面板厚≥1.0mm，后挡板厚≥1.0mm，所有棱边、尖角需翻边压实,去毛刺，抛光打磨，无焊痕。 |
|--|-----|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |     |                        |                                                                                                                    |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 178 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层洗碗间抽烟风柜机 | 规格：5000立方/小时，数量：1台，技术参数：1.5KW/380V。外壳采用≥1.0mm镀锌钢板。猪笼式风轮，国标80mm*5mm槽钢脚垫层。减震设计。风口导向散热，强力低噪音全压高，振动小，噪音低，外型美观，易保养、维修等。 |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |     |                            |                                                          |
|--|-----|----------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 179 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层洗碗间风柜机支架连防震胶 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：风柜支架用120mm*60mm槽钢制作，并涂双层防锈漆，配优质橡胶弹簧防震垫。 |
|--|-----|----------------------------|----------------------------------------------------------|

|  |     |                           |                                               |
|--|-----|---------------------------|-----------------------------------------------|
|  | 180 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层洗碗间风柜机进出口接驳 | 规格：配套，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm |
|--|-----|---------------------------|-----------------------------------------------|

|  |     |                         |                                 |
|--|-----|-------------------------|---------------------------------|
|  | 181 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层洗碗间风柜机软接驳 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：采用防油性帆布及铝暖材制作。 |
|--|-----|-------------------------|---------------------------------|

|  |     |                        |                                                        |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------------------|
|  | 182 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层洗碗间不锈钢管道 | 规格：配套，数量：24平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。<br>。 |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------------------|

|  |     |                         |                                                |
|--|-----|-------------------------|------------------------------------------------|
|  | 183 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层洗碗间不锈钢接油盆 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|-------------------------|------------------------------------------------|

|  |     |                       |                                                  |
|--|-----|-----------------------|--------------------------------------------------|
|  | 184 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层洗碗间排风百叶 | 规格：配套风管，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|  | 185 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层洗碗间法兰   | 规格：配套，数量：10副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。       |

|  |     |                       |                                               |
|--|-----|-----------------------|-----------------------------------------------|
|  | 186 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层洗碗间吊架   | 规格：配套，数量：10套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |
|  | 187 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层洗碗间防腐辅件 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。            |

|  |     |                           |                                                                                                    |
|--|-----|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 188 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层洗碗间风柜机启动控制器 | 规格：1.5KW/380V，数量：1台，技术参数：标配采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm，缺相漏电保护。采用优质电子元件制作，具有缺相、过载、短路保护功能。与抽风柜电机相配。 |
|--|-----|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |     |                        |                                                                                                                               |
|--|-----|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 189 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层煮面间不锈钢烟罩 | 规格（mm）：1500*1000*550，数量：1.5米，技术参数：产品整体采用201不锈钢或优于201不锈钢钢板制作。板厚≥1.0MM，，烟罩为长方体形状，面板厚≥1.0mm，后挡板厚1.0mm，所有棱边、尖角需翻边压实,去毛刺，抛光打磨，无焊痕。 |
|--|-----|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |     |                        |                                                                                                                    |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 190 | 第三食堂排烟系统一层排烟一层煮面间排烟风柜机 | 规格：5000立方/小时，数量：1台，技术参数：1.5KW/380V。外壳采用≥1.0mm镀锌钢板。猪笼式风轮，国标80mm*5mm槽钢脚垫层。减震设计。风口导向散热，强力低噪音全压高，振动小，噪音低，外型美观，易保养、维修等。 |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |     |                            |                                                          |
|--|-----|----------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 191 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层煮面间风柜机支架连防震胶 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：风柜支架用120mm*60mm槽钢制作，并涂双层防锈漆，配优质橡胶弹簧防震垫。 |
|--|-----|----------------------------|----------------------------------------------------------|

|  |     |                           |                                                |
|--|-----|---------------------------|------------------------------------------------|
|  | 192 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层煮面间风柜机进出口接驳 | 规格：配套，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------|------------------------------------------------|

|  |     |                         |                                 |
|--|-----|-------------------------|---------------------------------|
|  | 193 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层煮面间风柜机软接驳 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：采用防油性帆布及铝暖材制作。 |
|--|-----|-------------------------|---------------------------------|

|  |     |                        |                                                        |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------------------|
|  | 194 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层煮面间不锈钢管道 | 规格：配套，数量：29平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。<br>。 |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------------------|

|  |     |                         |                                                |
|--|-----|-------------------------|------------------------------------------------|
|  | 195 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层煮面间不锈钢接油盆 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|-------------------------|------------------------------------------------|

|  |     |                       |                                                  |
|--|-----|-----------------------|--------------------------------------------------|
|  | 196 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层煮面间排风百叶 | 规格：配套风管，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|-----------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                           |                                                  |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 197 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层煮面间不锈钢抽风管弯头 | 规格：配套风管，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                     |                                               |
|--|-----|---------------------|-----------------------------------------------|
|  | 198 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层煮面间法兰 | 规格：配套，数量：10副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。    |
|  | 199 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层煮面间吊架 | 规格：配套，数量：10套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |

|  |     |                       |                                    |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|
|  | 200 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层煮面间防腐辅件 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|

|  |     |                           |                                                                                                     |
|--|-----|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 201 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层煮面间风柜机启动控制器 | 规格：1.5KW/380V，数量：1台，技术参数：标配采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。，缺相漏电保护。采用优质电子元件制作，具有缺相、过载、短路保护功能。与抽风柜电机相配。 |
|--|-----|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |     |                        |                                                                 |
|--|-----|------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|  | 202 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层白案间不锈钢烟井 | 规格：配套风管，数量：3个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 |
|--|-----|------------------------|-----------------------------------------------------------------|

|  |     |                        |                                                        |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------------------|
|  | 203 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层白案间不锈钢管道 | 规格：配套，数量：24平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。<br>。 |
|--|-----|------------------------|--------------------------------------------------------|

|  |     |                        |                                                |
|--|-----|------------------------|------------------------------------------------|
|  | 204 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层白案间不锈钢百叶 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|------------------------|------------------------------------------------|

|  |     |                      |                                                          |
|--|-----|----------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 205 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层白案间封墙钢 | 规格（mm）：L*1200，数量：3.5米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|  | 206 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层白案间法兰  | 规格：配套，数量：8副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。                |

|  |     |                     |                                              |
|--|-----|---------------------|----------------------------------------------|
|  | 207 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层白案间吊架 | 规格：配套，数量：8套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |
|--|-----|---------------------|----------------------------------------------|

|  |     |                              |                                                                 |
|--|-----|------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|  | 208 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层白案间不锈钢弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：4个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 |
|--|-----|------------------------------|-----------------------------------------------------------------|

|  |     |                         |                        |
|--|-----|-------------------------|------------------------|
|  | 209 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层白案间风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。 |
|--|-----|-------------------------|------------------------|

|  |     |                       |                                    |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|
|  | 210 | 第三食堂排烟系统一层抽排一层白案间防腐辅件 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|

|  |     |                      |                                                                  |
|--|-----|----------------------|------------------------------------------------------------------|
|  | 211 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口1不锈钢烟井 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。  |
|  | 212 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口1不锈钢管道 | 规格：配套，数量：12平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 |

|  |     |                      |                                                          |
|--|-----|----------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 213 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口1不锈钢百叶 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。           |
|  | 214 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口1封墙钢   | 规格（mm）：L*1200，数量：1.5米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |

|  |     |                            |                                              |
|--|-----|----------------------------|----------------------------------------------|
|  | 215 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>1 法兰 | 规格：配套，数量：5副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。    |
|  | 216 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>1 吊架 | 规格：配套，数量：5套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |

|  |     |                            |                                                  |
|--|-----|----------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 217 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口1不锈钢弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|----------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                       |                                    |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|
|  | 218 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口1风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。             |
|  | 219 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口1防腐辅件   | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |

|  |     |                       |                                                                  |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------------------------------------|
|  | 220 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口2个不锈钢烟井 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。  |
|  | 221 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口2个不锈钢管道 | 规格：配套，数量：12平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 |

|  |     |                      |                                                          |
|--|-----|----------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 222 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口2不锈钢百叶 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。           |
|  | 223 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口2封墙钢   | 规格（mm）：L*1200，数量：1.5米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |

|  |     |                           |                                              |
|--|-----|---------------------------|----------------------------------------------|
|  | 224 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>2法兰 | 规格：配套，数量：5副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。    |
|  | 225 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>2吊架 | 规格：配套，数量：5套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |

|  |     |                                 |                                                  |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 226 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口2个<br>不锈钢弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                       |                                    |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|
|  | 227 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口2风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。             |
|  | 228 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口2防腐辅件   | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |

|  |     |                      |                                                        |
|--|-----|----------------------|--------------------------------------------------------|
|  | 229 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口3不锈钢烟井 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。       |
|  | 230 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口3不锈钢管道 | 规格：配套，数量：12平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。<br>。 |

|  |     |                      |                                                          |
|--|-----|----------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 231 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口3不锈钢百叶 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。           |
|  | 232 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口3封墙钢   | 规格（mm）：L*1200，数量：1.5米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |

|  |     |                           |                                              |
|--|-----|---------------------------|----------------------------------------------|
|  | 233 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>3法兰 | 规格：配套，数量：5副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。    |
|  | 234 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>3吊架 | 规格：配套，数量：5套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |

|  |     |                                 |                                                  |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 235 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口3个<br>不锈钢弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                       |                                    |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|
|  | 236 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口3风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。             |
|  | 237 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口3防腐辅件   | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |

|  |     |                       |                                                                  |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------------------------------------|
|  | 238 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口4个不锈钢烟井 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。  |
|  | 239 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口4个不锈钢管道 | 规格：配套，数量：12平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 |

|  |     |                      |                                                          |
|--|-----|----------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 240 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口4不锈钢百叶 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。           |
|  | 241 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口4封墙钢   | 规格（mm）：L*1200，数量：1.5米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |

|  |     |                            |                                              |
|--|-----|----------------------------|----------------------------------------------|
|  | 242 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>4 法兰 | 规格：配套，数量：5副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。    |
|  | 243 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>4 吊架 | 规格：配套，数量：5套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |

|  |     |                             |                                                  |
|--|-----|-----------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 244 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口4个不锈钢弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|-----------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                       |                                    |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|
|  | 245 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口4风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。             |
|  | 246 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口4防腐辅件   | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |

|  |     |                      |                                                                  |
|--|-----|----------------------|------------------------------------------------------------------|
|  | 247 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口5不锈钢烟井 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。  |
|  | 248 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口5不锈钢管道 | 规格：配套，数量：12平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 |

|  |     |                      |                                                          |
|--|-----|----------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 249 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口5不锈钢百叶 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。           |
|  | 250 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口5封墙钢   | 规格（mm）：L*1200，数量：1.5米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |

|  |     |                           |                                              |
|--|-----|---------------------------|----------------------------------------------|
|  | 251 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>5法兰 | 规格：配套，数量：5副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。    |
|  | 252 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>5吊架 | 规格：配套，数量：5套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |

|  |     |                                 |                                                  |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 253 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口5个<br>不锈钢弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                       |                                    |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|
|  | 254 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口5风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。             |
|  | 255 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口5防腐辅件   | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |

|  |     |                      |                                                        |
|--|-----|----------------------|--------------------------------------------------------|
|  | 256 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口6不锈钢烟井 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚1.0mm。        |
|  | 257 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口6不锈钢管道 | 规格：配套，数量：18平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。<br>。 |

|  |     |                      |                                                          |
|--|-----|----------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 258 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口6不锈钢百叶 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。           |
|  | 259 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口6封墙钢   | 规格（mm）：L*1200，数量：1.5米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |

|  |     |                            |                                              |
|--|-----|----------------------------|----------------------------------------------|
|  | 260 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>6 法兰 | 规格：配套，数量：8副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。    |
|  | 261 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>6 吊架 | 规格：配套，数量：7套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |

|  |     |                             |                                                  |
|--|-----|-----------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 262 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口6 不锈钢弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|-----------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                       |                                    |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|
|  | 263 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口6风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。             |
|  | 264 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口6防腐辅件   | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |

|  |     |                      |                                                        |
|--|-----|----------------------|--------------------------------------------------------|
|  | 265 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口7不锈钢烟井 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。       |
|  | 266 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口7不锈钢管道 | 规格：配套，数量：18平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm<br>。。 |

|  |     |                      |                                                          |
|--|-----|----------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 267 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口7不锈钢百叶 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。           |
|  | 268 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口7封墙钢   | 规格（mm）：L*1200，数量：1.5米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |

|  |     |                            |                                              |
|--|-----|----------------------------|----------------------------------------------|
|  | 269 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>7 法兰 | 规格：配套，数量：8副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。    |
|  | 270 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>7 吊架 | 规格：配套，数量：7套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |

|  |     |                             |                                                  |
|--|-----|-----------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 271 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口7 不锈钢弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|-----------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                       |                                    |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|
|  | 272 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口7风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。             |
|  | 273 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口7防腐辅件   | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |

|  |     |                       |                                                                  |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------------------------------------|
|  | 274 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口8个不锈钢烟井 | 规格：配套风管，数量：4个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。  |
|  | 275 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口8个不锈钢管道 | 规格：配套，数量：18平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 |

|  |     |                      |                                                          |
|--|-----|----------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 276 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口8不锈钢百叶 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。           |
|  | 277 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口8封墙钢   | 规格（mm）：L*1200，数量：1.5米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |

|  |     |                            |                                              |
|--|-----|----------------------------|----------------------------------------------|
|  | 278 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>8 法兰 | 规格：配套，数量：8副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。    |
|  | 279 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>8 吊架 | 规格：配套，数量：7套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |

|  |     |                             |                                                  |
|--|-----|-----------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 280 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口8 不锈钢弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|-----------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                       |                                    |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|
|  | 281 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口8风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。             |
|  | 282 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口8防腐辅件   | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |

|  |     |                      |                                                                  |
|--|-----|----------------------|------------------------------------------------------------------|
|  | 283 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口9不锈钢烟井 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。  |
|  | 284 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口9不锈钢管道 | 规格：配套，数量：18平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 |

|  |     |                      |                                                          |
|--|-----|----------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 285 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口9不锈钢百叶 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。           |
|  | 286 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口9封墙钢   | 规格（mm）：L*1200，数量：1.5米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |

|  |     |                            |                                              |
|--|-----|----------------------------|----------------------------------------------|
|  | 287 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>9 法兰 | 规格：配套，数量：8副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。    |
|  | 288 | 第三食堂排烟系统<br>二层抽排档口<br>9 吊架 | 规格：配套，数量：7套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |

|  |     |                             |                                                  |
|--|-----|-----------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 289 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口9 不锈钢弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：2个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|-----------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                       |                                    |
|--|-----|-----------------------|------------------------------------|
|  | 290 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口9风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。             |
|  | 291 | 第三食堂排烟系统二层抽排档口9防腐辅件   | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。 |

|  |     |                           |                                                  |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 292 | 第三食堂排烟系统二层抽排红石榴档口烹调间不锈钢烟井 | 规格：配套风管，数量：3个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                           |                                                        |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------------|
|  | 293 | 第三食堂排烟系统二层抽排红石榴档口烹调间不锈钢管道 | 规格：配套，数量：16平方米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。<br>。 |
|--|-----|---------------------------|--------------------------------------------------------|

|  |     |                           |                                                |
|--|-----|---------------------------|------------------------------------------------|
|  | 294 | 第三食堂排烟系统二层抽排红石榴档口烹调间不锈钢百叶 | 规格：配套，数量：1个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------|------------------------------------------------|

|  |     |                         |                                                          |
|--|-----|-------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | 295 | 第三食堂排烟系统二层抽排红石榴档口烹调间封墙钢 | 规格（mm）：L*1200，数量：2.5米，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|-------------------------|----------------------------------------------------------|

|  |     |                        |                                           |
|--|-----|------------------------|-------------------------------------------|
|  | 296 | 第三食堂排烟系统二层抽排红石榴档口烹调间法兰 | 规格：配套，数量：8副，技术参数：法兰采用30*3mm（螺栓M8）的国标角铁制作。 |
|--|-----|------------------------|-------------------------------------------|

|  |     |                        |                                              |
|--|-----|------------------------|----------------------------------------------|
|  | 297 | 第三食堂排烟系统二层抽排红石榴档口烹调间吊架 | 规格：配套，数量：8套，技术参数：吊架采用Φ8-10mm高强度螺杆制作，外套不锈钢圆管。 |
|--|-----|------------------------|----------------------------------------------|

|  |     |                                 |                                                  |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | 298 | 第三食堂排烟系统二层抽排红石榴档口烹调间不锈钢弯头/三通/变径 | 规格：配套风管，数量：3个，技术参数：采用201不锈钢或优于201不锈钢制作，板厚≥1.0mm。 |
|--|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------|

|  |     |                            |                        |
|--|-----|----------------------------|------------------------|
|  | 299 | 第三食堂排烟系统二层抽排红石榴档口烹调间风管穿墙开孔 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：现场开孔。 |
|--|-----|----------------------------|------------------------|

|  |     |                          |                                                                                                                                                         |
|--|-----|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 300 | 第三食堂排烟系统二层抽排红石榴档口烹调间防腐辅件 | 规格：配套，数量：1项，技术参数：防腐、耐高温材料，防腐密封胶制作。                                                                                                                      |
|  | 301 | 食堂一、二楼小件密胺反口碗            | 规格：φ227，数量：1500个，技术参数：1、材质：食品级 A5 密胺树脂。2、重量：310g（±20g）。3、口径：227mm（±10mm）。4、外观：纯白色，高光泽表面，碗口外翻设计，碗体内侧带有 3 圈同心环纹理。5、核心特性：耐摔耐磨、易清洁、隔热性好、耐酸碱腐蚀6、清洗说明：可洗碗机清洗。 |

|  |     |               |                                                                                                                                                                                   |
|--|-----|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 302 | 食堂一、二楼小件密胺汤勺  | 规格：L=140，数量：1500个，技术参数：1、材质：食品级 A5 密胺树脂。2、重量：21g（±5g）。3、长度：140mm（±5mm）。4、外观：纯白色，高光泽表面，勺柄末端带扁平挂孔设计，勺头呈圆润弧形，整体线条流畅。5、核心特性：耐摔耐磨、不易破碎、表面光滑易清洁、无异味残留、隔热性优于陶瓷。6、清洗说明：可洗碗机清洗。            |
|  | 303 | 食堂一、二楼小件密胺小汤碗 | 规格：φ110，数量：1000个，技术参数：1、材质：食品级 A5 密胺树脂。2、重量：118g（±10g）3、直径：110mm（±5mm）。4、外观：纯白色，高光泽釉面质感，碗身圆润饱满，带矮足设计，整体小巧精致。5、核心特性：耐摔抗冲击、不易破碎，表面光滑易清洁，无异味残留，隔热性优于陶瓷。6、清洗说明：可洗碗机清洗。                |
|  | 304 | 食堂一、二楼小件木筷子   | 规格：L=240mm，数量：2000双，技术参数：1、产品名称：食堂专用竹木筷子。2、材质：优质天然毛竹 / 竹木（无硫、无异味、食品接触级）。3、规格：长度约220mm（±10mm），圆头或方尾设计，粗细均匀。表面处理：精细打磨，光滑无毛刺、无倒刺，不划手。4、工艺：高温碳化处理，防霉、防蛀、不易变形。5、特性：可反复清洗消毒、环保可降解、握持舒适。 |

|  |     |               |                                                               |
|--|-----|---------------|---------------------------------------------------------------|
|  | 305 | 食堂一、二楼小件炒锅    | 规格：φ500，数量：6个，技术参数：1、熟铁材质，直径500mm（±20mm）,双耳设计，深度160mm（±10mm）。 |
|  | 306 | 食堂一、二楼小件10两炒勺 | 规格：10两，数量：12把，技术参数：1、无磁不锈钢制作，厚度1.5mm，木质手柄，总长度约500mm（±50mm）。   |
|  | 307 | 食堂一、二楼小件9寸油缸  | 规格：φ275，数量：6个，技术参数：1、食品级304不锈钢制作，1.5mm厚。                      |

|  |     |               |                                                                                                                                     |
|--|-----|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 308 | 食堂一、二楼小件不锈钢漏勺 | 规格：φ260，数量：6个，技术参数：食品级304不锈钢制作，厚度1.5mm，木质手柄。                                                                                        |
|  | 309 | 食堂一、二楼小件打菜勺   | 规格：，数量：15把，技术参数：1、长度：300mm（±30mm）。2、勺头食品级304无磁不锈钢呈半球形，直径约80mm，深度30mm（±5mm）。3、勺柄为木质材质，长度约 400 mm（±30mm）。4、整体重量在 100-150 克左右，便于长时间操作。 |
|  | 310 | 食堂一、二楼小件马斗    | 规格：直径160，数量：24个，技术参数：2、食品级304无磁不锈钢制作，厚度1.5mm。                                                                                       |

|  |     |             |                                                                                                          |
|--|-----|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 311 | 食堂一、二楼小件木砧板 | 规格：380，数量：18块，技术参数：1、选用优质松木制作， $\phi 380\text{mm}$ ( $\pm 30\text{mm}$ ) ,厚度90mm ( $\pm 20\text{mm}$ ) 。 |
|  | 312 | 食堂一、二楼小件砍刀  | 规格：长约330，数量：8把，技术参数：1、铸铁制作，刀背厚度5mm ( $\pm 1\text{mm}$ ) ，木质手柄。                                           |
|  | 313 | 食堂一、二楼小件菜刀  | 规格：长约310，数量：22把，技术参数：1、轴承钢手工锻打，约1.2斤重，木质手柄。                                                              |

|  |     |                |                                                           |
|--|-----|----------------|-----------------------------------------------------------|
|  | 314 | 食堂一、二楼小件大号菜框   | 规格（mm）：600*480*400，数量：10个，技术参数：1、优选乙烯原料、环保安全、筐底网格加强筋设计。   |
|  | 315 | 食堂一、二楼小件中号菜筐   | 规格（mm）：480*340*360，数量：10个，技术参数：1、优选乙烯原料、环保安全、筐底网格加强筋设计。   |
|  | 316 | 食堂一、二楼小件带盖篮垃圾桶 | 规格（mm）：470*530*775，数量：10个，技术参数：1、优选乙烯原料、环保安全、手柄防滑设计，实心橡胶轮 |

|  |     |                |                                                                                                                                               |
|--|-----|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 317 | 食堂一、二楼小件保鲜盒    | 规格（mm）：380*260*150，数量：10个，技术参数：1、采用食品级PP材料生产、盖子内部带有防潮胶圈，弧口型设计，防止开盖划到手。                                                                        |
|  | 318 | 食堂一、二楼小件保鲜盒    | 规格（mm）：270*185*90，数量：20个，技术参数：1、采用食品级PP材料生产、盖子内部带有防潮胶圈，弧口型设计，防止开盖划到手。                                                                         |
|  | 319 | 食堂一、二楼小件密胺六格餐盘 | 规格（mm）：355*255mm，数量：800个，技术参数：1、材质：食品级 A5 密胺树脂。2、重量：500g（±30g）。3、外观：纯白色，高光泽表面，碗口外翻设计，碗身内侧带有 3 圈同心环纹理。4、核心特性：耐摔耐磨、易清洁、隔热性好、耐酸碱腐蚀6、清洗说明：可洗碗机清洗。 |

|  |     |               |                                                                                                                                                                        |
|--|-----|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 320 | 食堂一、二楼小件密胺反口碗 | 规格：φ227，数量：500个，技术参数：1、材质：食品级 A5 密胺树脂。2、重量：310g（±20g）。3、口径：227mm（±10mm）。4、外观：纯白色，高光泽表面，碗口外翻设计，碗身内侧带有 3 圈同心环纹理。5、核心特性：耐摔耐磨、易清洁、隔热性好、耐酸碱腐蚀6、清洗说明：可洗碗机清洗。                 |
|  | 321 | 食堂一、二楼小件密胺汤勺  | 规格：L=140，数量：800个，技术参数：1、材质：食品级 A5 密胺树脂。2、重量：21g（±5g）。3、长度：140mm（±5mm）。4、外观：纯白色，高光泽表面，勺柄末端带扁平挂孔设计，勺头呈圆润弧形，整体线条流畅。5、核心特性：耐摔耐磨、不易破碎、表面光滑易清洁、无异7味残留、隔热性优于陶瓷。6、清洗说明：可洗碗机清洗。 |
|  | 322 | 食堂一、二楼小件密胺小汤碗 | 规格：φ110，数量：800个，技术参数：1、材质：食品级 A5 密胺树脂。2、重量：118g（±10g）3、直径：110mm（±5mm）。4、外观：纯白色，高光泽釉面质感，碗身圆润饱满，带矮足设计，整体小巧精致。5、核心特性：耐摔抗冲击、不易破碎，表面光滑易清洁，无异味残留，隔热性优于陶瓷。6、清洗说明：可洗碗机清洗。      |

|  |     |               |                                                                                                                                                                                   |
|--|-----|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 323 | 食堂一、二楼小件木筷子   | 规格：L=240mm，数量：2000双，技术参数：1、产品名称：食堂专用竹木筷子。2、材质：优质天然毛竹 / 竹木（无硫、无异味、食品接触级）。3、规格：长度约220mm（±10mm），圆头或方尾设计，粗细均匀。表面处理：精细打磨，光滑无毛刺、无倒刺，不划手。4、工艺：高温碳化处理，防霉、防蛀、不易变形。5、特性：可反复清洗消毒、环保可降解、握持舒适。 |
|  | 324 | 食堂一、二楼小件炒锅    | 规格：φ500，数量：6个，技术参数：1、熟铁材质，直径500mm（±20mm），双耳设计，深度160mm（±10mm）。                                                                                                                     |
|  | 325 | 食堂一、二楼小件10两炒勺 | 规格：10两，数量：12把，技术参数：1、无磁不锈钢制作，厚度1.5mm，木质手柄，总长度约500mm（±50mm）。                                                                                                                       |

|  |     |               |                                                                                                                                 |
|--|-----|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 326 | 食堂一、二楼小件9寸油缸  | 规格：φ275，数量：6个，技术参数：1、食品级304不锈钢制作，1.5mm厚。                                                                                        |
|  | 327 | 食堂一、二楼小件不锈钢漏勺 | 规格：φ260，数量：6个，技术参数：食品级304不锈钢制作，厚度1.5mm，木质手柄。                                                                                    |
|  | 328 | 食堂一、二楼小件打菜勺   | 规格：，数量：15把，技术参数：1、长度：300mm（±30mm）。2、勺头食品级304无磁不锈钢呈半球形，直径约80mm，深度30mm（±5mm）。3、勺柄为木质材质，长度约400mm（±30mm）。4、整体重量在100-150克左右，便于长时间操作。 |

|  |     |             |                                                                                                          |
|--|-----|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 329 | 食堂一、二楼小件马斗  | 规格：直径160，数量：24个，技术参数：2、食品级304无磁不锈钢制作，厚度1.5mm。                                                            |
|  | 330 | 食堂一、二楼小件木砧板 | 规格：380，数量：18块，技术参数：1、选用优质松木制作， $\phi 380\text{mm}$ ( $\pm 30\text{mm}$ ) ,厚度90mm ( $\pm 20\text{mm}$ ) 。 |
|  | 331 | 食堂一、二楼小件砍刀  | 规格：长约330，数量：8把，技术参数：1、铸铁制作，刀背厚度5mm ( $\pm 1\text{mm}$ ) ，木质手柄。                                           |

|  |     |              |                                                         |
|--|-----|--------------|---------------------------------------------------------|
|  | 332 | 食堂一、二楼小件菜刀   | 规格：长约310，数量：22把，技术参数：1、轴承钢手工锻打，约1.2斤重，木质手柄。             |
|  | 333 | 食堂一、二楼小件大号菜框 | 规格（mm）：600*480*400，数量：10个，技术参数：1、优选乙烯原料、环保安全、筐底网格加强筋设计。 |
|  | 334 | 食堂一、二楼小件中号菜筐 | 规格（mm）：480*340*360，数量：10个，技术参数：1、优选乙烯原料、环保安全、筐底网格加强筋设计。 |

|  |     |               |                                                                        |
|--|-----|---------------|------------------------------------------------------------------------|
|  | 335 | 食堂一、二楼小件带盖垃圾桶 | 规格（mm）：470*530*775，数量：10个，技术参数：1、优选乙烯原料、环保安全、手柄防滑设计，实心橡胶轮              |
|  | 336 | 食堂一、二楼小件保鲜盒   | 规格（mm）：380*260*150，数量：10个，技术参数：1、采用食品级PP材料生产、盖子内部带有防潮胶圈，弧口型设计，防止开盖划到手。 |
|  | 337 | 食堂一、二楼小件保鲜盒   | 规格（mm）：270*185*90，数量：20个，技术参数：1、采用食品级PP材料生产、盖子内部带有防潮胶圈，弧口型设计，防止开盖划到手。  |

四、服务要求

1.1服务内容要求

采购包1：

| 序号 | 参数性质 | 服务要求明细 |
|----|------|--------|
|    |      |        |

**一、产品运输、保险及保管**

- 1、中标人负责产品到实施地点的全部运输，包括装卸及现场搬运等。
- 2、中标人负责产品在实施地点的保管，直至项目验收合格。
- 3、中标人负责其派出的项目实施人员的人身意外保险。

**二、安装调试及售后规范**

**1、安装调试**

安装过程中，中标人需严格遵守采购人校园管理规定，文明施工，避免噪音、粉尘污染。施工人员须持证上岗（如电工证、焊工证等相关专业操作证件），佩戴相关证件，服从采购人管理人员调度，严禁无证人员从事专业操作作业。安装调试过程中，需配合学校及食堂相关负责人，清理安装现场，避免对校园环境及食堂设施造成损坏。安装调试完成后，需向食堂工作人员进行设备操作、日常维护培训，确保工作人员能熟练操作设备。

**2、维修服务**

质保期：所有设备质保期不少于**3**年（以技术参数要求、投标人承诺的质保期中最高的年限为准），质保期自设备验收合格之日起计算。质保期内，设备出现非人为损坏的故障，投标人需免费提供维修、更换零部件服务，不得收取任何费用。响应时效：接到设备故障报修后，中标人需在2小时内响应，24小时内到达现场维修（紧急故障，如无法烹饪、冷藏设备故障等，需12小时内到达现场）。如无法修复，则需提供采购同档次替代设备，确保食堂正常运营。

**3、配件供应保障**

质保期届满后，中标人需持续为采购人提供本项目采购设备的原装正品配件，确保配件供应充足、质量达标，配件质量需符合国标要求，杜绝提供翻新、劣质配件。配件供应响应时间不超过24小时，紧急配件（如核心电气部件、燃气阀、防护装置等）提供适量的紧急配件备用放置学校，确保设备故障及时修复，不影响食堂正常供餐。

**4、配件价格优惠：**

质保期届满后，中标人提供的所有设备原装配件，需给予采购人不低于市场销售配件价格的8折优惠。采购人有权对配件市场价格进行核查，若发现中标人虚报价格，采购人有权追究投标人违约责任并更换配件投标人。

**5、维修服务优惠：**

质保期届满后，中标人为采购人提供设备维修服务时，维修工时费给予不低于7折优惠，维修人员上门服务不得收取额外上门费、差旅费。维修过程中，中标人需提前告知采购人维修方案、所需配件及费用明细，经采购人确认后方可开展维修工作，杜绝擅自增加维修项目、虚报维修费用。

**（5）定期巡检服务：**

中标人需每6个月为采购人提供一次免费设备巡检服务，巡检范围涵盖所有采购设备，重点排查设备卫生、安全、噪声、辐射等达标情况及潜在故障，形成巡检报告提交采购人，对巡检中发现的问题，需及时告知采购人并提供合理的维修建议。

**（6）技术支持保障：**

质保期届满后，中标人需为采购人提供终身免费技术咨询服务，解答设备使用、维护、保养等相关问题，响应时间不超过12小时。若采购人需要设备升级、改造相关技术支持，投标人需提供免费技术方案，升级改造费用给予采购人合理优惠，确保方案符合本规范各项标准要求。提供完整的设备说明书，以及设备档案交给采购人，提供每年不低于一次的设备使用培训，时间由采购人指定。

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>三、验收标准和方法</b></p> <p>（1）验收依据与标准：项目验收应严格按照政府采购合同、采购文件、中标供应商投标文件及国家现行有关强制性标准、技术规范最新文件执行。验收内容应包括每一项技术、服务、安全标准的履约情况。</p> <p>（2）验收过程中产生纠纷的，由市场监督管理部门认定的检测机构检测,如为中标人原因造成的，由中标人承担检测费用；否则，由采购人承担。</p> <p>（3）如验收不合格，中标人须更换合格货物、辅材或重新进行安装与调试，直至验收合格。如两次验收不合格，采购人有权终止与中标人签订的政府采购合同，另行选择投标人承担本采购项目的供货和相关服务。中标人须承担因验收不合格而返工造成的自身的一切损失和因此给采购人造成的一切损失。</p> <p>（4）项目验收国家有强制性规定的，按国家最新规定执行，验收费用由中标人承担，验收报告作为申请付款的凭证之一；在验收实施过程中，允许对产品进行使用性测试，及破损性实验。测试过程中因产品质量问题造成的损失由中标人承担，并返工直至合格，有关返工、再行验收，以及给采购人造成的损失等费用由中标人承担。</p> <p><b>四、付款方式要求</b></p> <p>1、付款人：湖南工学院</p> <p>2、付款方式：项目实施整体完成，验收合格，付款至合同总额的95%（余下5%作为质量保证金）。</p> <p>验收合格、正常运行、服务满1年且无差错，支付合同余款。本项目采用费用包干方式，学校不再另行支付费用。</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

1.2商务要求

采购包1：

| 序号 | 参数性质 | 类型   | 要求                              |
|----|------|------|---------------------------------|
| 1  |      | 交货时间 | 签订采购合同后45个日历日内交货并全部安装调试完成且验收合格。 |
| 2  |      | 交货地点 | 湖南工学院指定地点。                      |
| 3  |      | 交货条件 | 中标人免费运送至采购人指定地点并安装调试验收合格。       |

五、其他要求

- 1、纳入财政部会同国务院有关部门发布的节能产品政府采购品目清单，实施政府强制采购的（采购清单中“水龙头”“储水式热水器”），投标人投标产品应当取得并提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则其投标无效。
- 2、★所有燃气燃烧器具必须具有3C证书。
- 3、本需求未尽部分，参照现行有效的法律法规、国家标准文件执行，同时需满足《湖南省食品经营许可证审查实施细则》（湘市监食〔2024〕65号）（2025年1月1日施行）、《关于进一步规范和加强高等学校学生食堂管理的意见》（湘教发〔2026〕17号）（2026年4月24日印发实施）的相关规定。
- 4、本项目厨具设备标注的规格尺寸仅供参考，供应商应于合同签订、进场安装前至现场实测复核，并与采购人确认无误后，再行供货与安装。未履行现场核验及确认手续引发的全部问题与后果，由供应商自负。
- 5、本项目采用费用包干方式建设，投标人应根据项目要求和现场情况，详细列明项目所需的设备及材料购置，以及产品运输保险保管、项目安装调试、试运行测试通过验收、培训、质保期免费保修维护等所有人工、管理、财务等所有费用，如一旦中标，在项目实施中出现任何遗漏，均由中标人免费提供，采购人不再支付任何费用。
- 6、投标人在投标前，如需踏勘现场，有关费用自理，踏勘期间发生的意外自负。

7、对于上述技术、商务要求，投标人应在投标文件对应技术、商务响应表中逐条进行回应，否则按无效投标处理。需要做出承诺或说明的，请提供承诺或说明。

## 第六章 政府采购合同

### 第一节 政府采购合同协议书

# 政府采购货物买卖合同 (试行)

项目名称: \_\_\_\_\_

合同编号: \_\_\_\_\_

甲方: \_\_\_\_\_

乙方: \_\_\_\_\_

签订时间: \_\_\_\_\_

## 使用 说明

1.本合同标准文本适用于购买现成货物的采购项目，不包括需要供应商定制开发、创新研发的货物采购项目。

2.本合同标准文本为政府采购货物买卖合同编制提供参考，可以结合采购项目具体情况，对文本作必要的调整修订后使用

。

3.本合同标准文本各条款中，如涉及填写多家供应商、制造商，多种采购标的、分包主要内容等信息的，可根据采购项目具体情况添加信息项。

## 第一节 政府采购合同协议书

甲方（全称）：\_\_\_\_\_（采购人、受采购人委托签订合同的单位或采购文件约定的合同甲方）

乙方1（全称）：\_\_\_\_\_（供应商）

乙方2（全称）：\_\_\_\_\_（联合体成员供应商或其他合同主体）（如有）

乙方3（全称）：\_\_\_\_\_（联合体成员供应商或其他合同主体）（如有）

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规，以及本采购项目的招标/谈判文件等采购文件、乙方的《投标（响应）文件》及《中标（成交）通知书》，甲乙双方同意签订本合同。具体情况及要求如下：

### 1. 项目信息

采购项目名称：\_\_\_\_\_

采购项目编号：\_\_\_\_\_

（2）采购计划编号：\_\_\_\_\_

（3）项目内容：\_\_\_\_\_

采购标的及数量（台/套/个/架/组等）：\_\_\_\_\_

品牌：\_\_\_\_\_ 规格型号：\_\_\_\_\_

采购标的的技术要求、商务要求具体见附件。

①涉及信息类产品，请填写该产品关键部件的品牌、型号：

标的名称：\_\_\_\_\_

关键部件：\_\_\_\_\_ 品牌：\_\_\_\_\_ 型号：\_\_\_\_\_

关键部件：\_\_\_\_\_ 品牌：\_\_\_\_\_ 型号：\_\_\_\_\_

关键部件：\_\_\_\_\_ 品牌：\_\_\_\_\_ 型号：\_\_\_\_\_

（注：关键部件是指财政部会同有关部门发布的政府采购需求标准规定的需要通过国家有关部门指定的测评机构开展的安  
全可靠测评的软硬件，如CPU芯片、操作系统、数据库等。）

②涉及车辆采购，请填写是否属于新能源汽车：

☐是，《政府采购品目分类目录》底级品目名称：\_\_\_\_\_ 数量：\_\_\_\_\_ 金额：\_\_\_\_\_

☐否

（4）政府采购组织形式：☐政府集中采购 ☐部门集中采购 ☐分散采购

（5）政府采购方式：☐公开招标 ☐邀请招标 ☐竞争性谈判 ☐竞争性磋商

☐询价 ☐单一来源 ☐框架协议 ☐其他：\_\_\_\_\_

（注：在框架协议采购的第二阶段，可选择使用该合同文本）

（6）中标（成交）采购标的制造商是否为中小企业：☐是 ☐否

本合同是否为专门面向中小企业的采购合同（中小企业预留合同）：☐是 ☐否

若本项目不专门面向中小企业采购，是否给予小微企业评审优惠：☐是 ☐否

中标（成交）采购标的制造商是否为残疾人福利性单位：☐是 ☐否

中标（成交）采购标的制造商是否为监狱企业：☐是 ☐否

（7）合同是否分包：☐是 ☐否

分包主要内容：\_\_\_\_\_

分包供应商/制造商名称（如供应商和制造商不同，请分别填写）：

\_\_\_\_\_

分包供应商/制造商类型（如果供应商和制造商不同，只填写制造商类型）：

☐大型企业 ☐中型企业 ☐小微企业

☐残疾人福利性单位 ☐监狱企业 ☐其他

（8）中标（成交）供应商是否为外商投资企业：☐是 ☐否

外商投资企业类型：☐全部由外国投资者投资 ☐部分由外国投资者投资

（9）是否涉及进口产品：

☐是，《政府采购品目分类目录》底级品目名称：\_\_\_\_\_ 金额：\_\_\_\_\_

国别：\_\_\_\_\_ 品牌：\_\_\_\_\_ 规格型号：\_\_\_\_\_

☐否

（10）是否涉及节能产品：

☐是，《节能产品政府采购品目清单》的底级品目名称：\_\_\_\_\_

☐强制采购 ☐优先采购

☐否

是否涉及环境标志产品：

☐是，《环境标志产品政府采购品目清单》的底级品目名称：\_\_\_\_\_

☐强制采购 ☐优先采购

☐否

是否涉及绿色产品：

☐是，绿色产品政府采购相关政策确定的底级品目名称：\_\_\_\_\_

☐强制采购 ☐优先采购

☐否

（11）涉及商品包装和快递包装的，是否参考《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》明确产品及相关快递服务的具体包装要求：

☐是 ☐否 ☐不涉及

## 2. 合同金额

（1）合同金额小写：\_\_\_\_\_

大写：\_\_\_\_\_

分包金额（如有）小写：\_\_\_\_\_

大写：\_\_\_\_\_

（注：固定单价合同应填写单价和最高限价）

（2）合同定价方式（采用组合定价方式的，可以勾选多项）：

☐固定总价 ☐固定单价 ☐固定费率 ☐成本补偿 ☐绩效激励 ☐其他 \_\_\_\_\_

（3）付款方式（按项目实际勾选填写）：

☐全额付款：（应明确一次性支付合同款项的条件）

☐分期付款：（应明确分期支付合同款项的各期比例和支付条件，各期支付条件应与分期履约验收情况挂钩），其中涉及预付款的：（应明确预付款的支付比例和支付条件）

☐成本补偿：（应明确按照成本补偿方式的支付方式和支付条件）

☐绩效激励：（应明确按照绩效激励方式的支付方式和支付条件）

## 3. 合同履行

（1）起始日期：\_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日，完成日期

: \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日。

(2) 履约地点: \_\_\_\_\_

(3) 履约担保: 是否收取履约保证金: ☐是 ☐否

收取履约保证金形式: \_\_\_\_\_

收取履约保证金金额: \_\_\_\_\_

履约担保期限: \_\_\_\_\_

(4) 分期履行要求: \_\_\_\_\_

(5) 风险处置措施和替代方案: \_\_\_\_\_

#### 4. 合同验收

验收组织方式: ☐自行组织 ☐委托第三方组织

验收主体: \_\_\_\_\_

是否邀请本项目的其他供应商参加验收: ☐是 ☐否

是否邀请专家参加验收: ☐是 ☐否

是否邀请服务对象参加验收: ☐是 ☐否

是否邀请第三方检测机构参加验收: ☐是 ☐否

是否进行抽查检测: ☐是, 抽查比例: \_\_\_\_\_ ☐否

是否存在破坏性检测: ☐是, (应明确对被破坏的检测产品的处理方式)

☐否

验收组织的其他事项: \_\_\_\_\_

(2) 履约验收时间: (计划于何时验收/供应商提出验收申请之日起 日内组织验收)

(3) 履约验收方式: ☐一次性验收

☐分期/分项验收: (应明确分期/分项验收的工作安排)

(4) 履约验收程序: \_\_\_\_\_

(5) 履约验收的内容: (应当包括每一项技术和商务要求的履约情况, 特别是落实政府采购扶持中小企业, 支持绿色发展和乡村振兴等政策情况)

(6) 履约验收标准: \_\_\_\_\_

(7) 是否以采购活动中供应商提供的样品作为参考: ☐是 ☐否

(8) 履约验收其他事项: (产权过户登记等)

#### 5. 组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件, 如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义, 应按以下顺序解释:

(1) 政府采购合同协议书及其变更、补充协议

(2) 政府采购合同专用条款

(3) 政府采购合同通用条款

(4) 中标(成交)通知书

(5) 投标(响应)文件

(6) 采购文件

(7) 有关技术文件, 图纸

(8) 国家法律、行政法规和规章制度规定或合同约定的作为合同组成部分的其他文件

#### 6. 合同生效

本合同自 \_\_\_\_\_ 生效。

#### 7. 合同份数

本合同一式\_\_\_\_\_份,甲方执\_\_\_\_\_份,乙方执\_\_\_\_\_份,均具有同等法律效力。

合同订立时间: \_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

合同订立地点: \_\_\_\_\_

附件: 具体标的及其技术要求和商务要求、联合协议、分包意向协议等。

|                                   |  |                  |  |
|-----------------------------------|--|------------------|--|
| 甲方（采购人、受采购人委托签订合同的单位或采购文件约定的合同甲方） |  | 乙方（供应商）          |  |
| 单位名称（公章或合同章）                      |  | 单位名称（公章或合同章）     |  |
| 法定代表人或其委托代理人（签章）                  |  | 法定代表人或其委托代理人（签章） |  |
|                                   |  | 拥有者性别            |  |
| 住 所                               |  | 住 所              |  |
| 联 系 人                             |  | 联 系 人            |  |
| 联系电话                              |  | 联系电话             |  |
| 通信地址                              |  | 通信地址             |  |
| 邮政编码                              |  | 邮政编码             |  |
| 电子邮箱                              |  | 电子邮箱             |  |
| 统一社会信用代码                          |  | 统一社会信用代码         |  |
|                                   |  | 开户名称             |  |
|                                   |  | 开户银行             |  |
|                                   |  | 银行账号             |  |
| 注：涉及联合体或其他合同主体的信息应按上表格式加列。        |  |                  |  |

## 第二节 政府采购合同通用条款

### 1. 定义

#### 1.1 合同当事人

(1) 采购人（以下称甲方）是指使用财政性资金，通过政府采购方式向供应商购买货物及其相关服务的国家机关、事业单位、团体组织。

(2) 供应商（以下称乙方）是指参加政府采购活动并且中标（成交），向采购人提供合同约定的货物及其相关服务的法人、非法人组织或者自然人。

(3) 其他合同主体是指除采购人和供应商以外，依法参与合同缔结或履行，享有权利、承担义务的合同当事人。

#### 1.2 本合同下列术语应解释为：

(1) “合同”是指合同当事人意思表示达成一致的任何协议，包括签署的政府采购合同协议书及其变更、补充协议，政府采购合同专用条款，政府采购合同通用条款，中标（成交）通知书，投标（响应）文件，采购文件，有关技术文件和图纸，以及国家法律、行政法规和规章制度规定或合同约定的作为合同组成部分的其他文件。

(2) “合同价款”是指根据本合同规定乙方在全面履行合同义务后甲方应支付给乙方的价款。

(3) “货物”是指乙方根据本合同规定须向甲方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）及相关的其备品备件、工具、手册及其他技术资料 and 材料等。

(4) “相关服务”是指根据合同规定，乙方应提供的与货物有关的技术、管理和其他服务，包括但不限于：管理和质量保证、运输、保险、检验、现场准备、安装、集成、调试、培训、维修、废弃处置、技术支持等以及合同中规定乙方应承担的其他义务。

(5) “分包”是指中标（成交）供应商按采购文件、投标（响应）文件的规定，根据分包意向协议，将中标（成交）项目中的部分履约内容，分给具有相应资质条件的供应商履行合同的行为。

(6) “联合体”是指由两个以上的自然人、法人或者非法人组织组成，以一个供应商的身份共同参加政府采购的主体。联合体各方应在签订合同协议书前向甲方提交联合协议，且明确牵头人及各成员单位的工作分工、权利、义务、责任，联合体各方应共同与甲方签订合同，就合同约定的事项对甲方承担连带责任。联合体具体要求见【政府采购合同专用条款】。

(7) 其他术语解释，见【政府采购合同专用条款】。

### 2. 合同标的及金额

2.1 合同标的及金额应与中标（成交）结果一致。乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价款中，甲方不再另行支付其他任何费用。

### 3. 履行合同的时间、地点和方式

3.1 乙方应当在约定的时间、地点，按照约定方式履行合同。

### 4. 甲方的权利和义务

4.1 签署合同后，甲方应确定项目负责人（或项目联系人），负责与本合同有关的事务。甲方有权对乙方的履约行为进行检查，并及时确认乙方提交的事项。甲方应当配合乙方完成相关项目实施工作。

4.2 甲方有权要求乙方按时提交各阶段有关安排计划，并有权定期核对乙方提供货物数量、规格、质量等内容。甲方有权督促乙方工作并要求乙方更换不符合要求的货物。

4.3 甲方有权要求乙方对缺陷部分予以修复，并按合同约定享有货物保修及其他合同约定的权利。

4.4 甲方应当按照合同约定及时对交付的货物进行验收，未在【政府采购合同专用条款】约定的期限内对乙方履约提出任何异议或者向乙方作出任何说明的，视为验收通过。

4.5 甲方应当根据合同约定及时向乙方支付合同价款，不得以内部人员变更、履行内部付款流程等为由，拒绝或迟延支付。

4.6 国家法律法规规定及【政府采购合同专用条款】约定应由甲方承担的其他义务和责任。

## 5. 乙方的权利和义务

5.1 签署合同后，乙方应确定项目负责人（或项目联系人），负责与本合同有关的事务。

5.2 乙方应按照合同要求履约，充分合理安排，确保提供的货物及相关服务符合合同有关要求。接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，配合甲方的履约检查及验收，并负责项目实施过程中的所有协调工作。

5.3 乙方有权根据合同约定向甲方收取合同价款。

5.4 国家法律法规规定及【政府采购合同专用条款】约定应由乙方承担的其他义务和责任。

## 6. 合同履行

6.1 甲乙双方应当按照【政府采购合同专用条款】约定顺序履行合同义务；如果没有先后顺序的，应当同时履行。

6.2 甲乙双方按照合同约定顺序履行合同义务时，应当先履行一方未履行的，后履行一方有权拒绝其履行请求。先履行一方履行不符合约定的，后履行一方有权拒绝其相应的履行请求。

## 7. 货物包装、运输、保险和交付要求

7.1 本合同涉及商品包装、快递包装的，除【政府采购合同专用条款】另有约定外，包装应适应远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，确保货物安全无损地运抵【政府采购合同专用条款】约定的指定现场。

7.2 除【政府采购合同专用条款】另有约定外，乙方负责办理将货物运抵本合同规定的交货地点，并装卸、交付至甲方的一切运输事项，相关费用应包含在合同价款中。

7.3 货物保险要求按【政府采购合同专用条款】规定执行。

7.4 除采购活动对商品包装、快递包装达成具体约定外，乙方提供产品及相关快递服务涉及到具体包装要求的，应不低于《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》标准，并作为履约验收的内容，必要时甲方可以要求乙方在履约验收环节出具检测报告。

7.5 乙方在运输到达之前应提前通知甲方，并提示货物运输装卸的注意事项，甲方配合乙方做好货物的接收工作。

7.6 如因包装、运输问题导致货物损毁、丢失或者品质下降，甲方有权要求降价、换货、拒收部分或整批货物，由此产生的费用和损失，均由乙方承担。

## 8. 质量标准和保证

### 8.1 质量标准

（1）本合同下提供的货物应符合合同约定的品牌、规格型号、技术性能、配置、质量、数量等要求。质量要求不明确的，按照强制性国家标准履行；没有强制性国家标准的，按照推荐性国家标准履行；没有推荐性国家标准的，按照行业标准履行；没有国家标准、行业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准履行。

（2）采用中华人民共和国法定计量单位。

（3）乙方所提供的货物应符合国家有关安全、环保、卫生的规定。

（4）乙方应向甲方提交所提供货物的技术文件，包括相应的中文技术文件，如：产品目录、图纸、操作手册、使用说明、维护手册或服务指南等。上述文件应包装好随货物一同发运。

### 8.2 保证

（1）乙方应保证提供的货物完全符合合同规定的质量、规格和性能要求。乙方应保证货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内具备合同约定的性能。存在质量保证期的，货物最终交付验收合格后在【政府采购合同专用条款】规定或乙方书面承诺（两者以较长的为准）的质量保证期内，本保证保持有效。

（2）在质量保证期内所发现的缺陷，甲方应尽快以书面形式通知乙方。

（3）乙方收到通知后，应在【政府采购合同专用条款】规定的响应时间内以合理的速度免费维修或更换有缺陷的货物或部件。

（4）在质量保证期内，如果货物的质量或规格与合同不符，或证实货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第15.1条规定以书面形式追究乙方的违约责任。

（5）乙方在约定的时间内未能弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由乙方承担，甲方根据合同约

定对乙方行使的其他权利不受影响。

## 9. 权利瑕疵担保

9.1 乙方保证对其出售的货物享有合法的权利。

9.2 乙方保证在交付的货物上不存在抵押权等担保物权。

9.3 如甲方使用上述货物构成对第三人侵权的，则由乙方承担全部责任。

## 10. 知识产权保护

10.1 乙方对其所销售的货物应当享有知识产权或经权利人合法授权，保证没有侵犯任何第三人的知识产权等权利。因违反前述约定对第三人构成侵权的，应当由乙方方向第三人承担法律责任；甲方依法向第三人赔偿后，有权向乙方追偿。甲方有其他损失的，乙方应当赔偿。

## 11. 保密义务

11.1 甲、乙双方对采购和合同履行过程中所获悉的国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，均有保密义务且不受合同有效期所限，直至该信息成为公开信息。泄露、不正当地使用国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，应当承担相应责任。其他应当保密的信息由双方在【政府采购合同专用条款】中约定。

## 12. 合同价款支付

12.1 合同价款支付按照国库集中支付制度及财政管理相关规定执行。

12.2 对于满足合同约定支付条件的，甲方原则上应当自收到发票后10个工作日内将资金支付到合同约定的乙方账户，不得以机构变动、人员更替、政策调整等为由迟延付款，不得将采购文件和合同中未规定的义务作为向乙方付款的条件。具体合同价款支付时间在【政府采购合同专用条款】中约定。

## 13. 履约保证金

13.1 乙方应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。

13.2 如果乙方出现【政府采购合同专用条款】约定情形的，履约保证金不予退还；如果乙方未能按合同约定全面履行义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，且不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利。

13.3 甲方在项目通过验收后按照【政府采购合同专用条款】规定的时间内将履约保证金退还乙方；逾期退还的，乙方要求甲方支付违约金，违约金按照【政府采购合同专用条款】规定支付。

## 14. 售后服务

14.1 除项目不涉及或采购活动中明确约定无须承担外，乙方还应提供下列服务：

(1) 货物的现场移动、安装、调试、启动监督及技术支持；

(2) 提供货物组装和维修所需的专用工具和辅助材料；

(3) 在【政府采购合同专用条款】约定的期限内对所有的货物实施运行监督、维修，但前提条件是该服务并不能免除乙方在质量保证期内所承担的义务；

(4) 在制造商所在地或指定现场就货物的安装、启动、运营、维护、废弃处置等对甲方操作人员进行培训；

(5) 依照法律、行政法规的规定或者按照【政府采购合同专用条款】约定，货物在有效使用年限届满后应予回收的，乙方负有自行或者委托第三人对货物予以回收的义务；

(6) 【政府采购合同专用条款】规定由乙方提供的其他服务。

14.2 乙方提供的售后服务的费用已包含在合同价款中，甲方不再另行支付。

## 15. 违约责任

### 15.1 质量瑕疵的违约责任

乙方提供的产品不符合合同约定的质量标准或存在产品质量缺陷，甲方有权要求乙方根据【政府采购合同专用条款】要求及时修理、重作、更换，并承担由此给甲方造成的损失。

### 15.2 迟延交货的违约责任

(1) 乙方应按照本合同规定的时间、地点交货和提供相关服务。在履行合同过程中，如果乙方遇到可能影响按时交货和

提供服务的情形时，应及时以书面形式将迟延的事实、可能迟延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

(2) 如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供相关服务，甲方有权从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按【政府采购合同专用条款】规定执行。如果涉及公共利益，且赔偿金额无法弥补公共利益损失，甲方可要求继续履行或者采取其他补救措施。

### 15.3 迟延支付的违约责任

甲方存在迟延支付乙方合同款项的，应当承担【政府采购合同专用条款】规定的逾期付款利息。

15.4其他违约责任根据项目实际需要按【政府采购合同专用条款】规定执行。

## 16. 合同变更、中止与终止

### 16.1 合同的变更

政府采购合同履行中，在不改变合同其他条款的前提下，甲方可以在合同价款10%的范围内追加与合同标的相同的货物，并就此与乙方协商一致后签订补充协议。

### 16.2 合同的中止

(1) 合同履行过程中因供应商就采购文件、采购过程或结果提起投诉的，甲方认为有必要的，可以中止合同的履行。

(2) 合同履行过程中，如果乙方出现以下情形之一的：1. 经营状况严重恶化；2. 转移财产、抽逃资金，以逃避债务；3. 丧失商业信誉；4. 有丧失或者可能丧失履约能力的其他情形，乙方有义务及时告知甲方。甲方有权以书面形式通知乙方中止合同并要求乙方在合理期限内消除相关情形或者提供适当担保。乙方提供适当担保的，合同继续履行；乙方在合理期限内未恢复履约能力且未提供适当担保的，视为拒绝继续履约，甲方有权解除合同并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

(3) 乙方分立、合并或者变更住所的，应当及时以书面形式告知甲方。乙方没有及时告知甲方，致使合同履行发生困难的，甲方可以中止合同履行并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

(4) 甲方不得以行政区划调整、政府换届、机构或者职能调整以及相关责任人更替为由中止合同。

### 16.3 合同的终止

(1) 合同因有效期限届满而终止；

(2) 乙方未按合同约定履行，构成根本性违约的，甲方有权终止合同，并追究乙方的违约责任。

### 16.4 涉及国家利益、社会公共利益的情形

政府采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

## 17. 合同分包

17.1 乙方不得将合同转包给其他供应商。涉及合同分包的，乙方应根据采购文件和投标（响应）文件规定进行合同分包。

17.2 乙方执行政府采购政策向中小企业依法分包的，乙方应当按采购文件和投标（响应）文件签订分包意向协议，分包意向协议属于本合同组成部分。

## 18. 不可抗力

18.1 不可抗力是指合同双方不能预见、不能避免且不能克服的客观情况。

18.2 任何一方对由于不可抗力造成的部分或全部不能履行合同不承担违约责任。但迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

18.3 遇有不可抗力的一方，应及时将事件情况以书面形式告知另一方，并在事件发生后及时向另一方提交合同不能履行或部分不能履行或需要延期履行的详细报告，以及证明不可抗力发生及其持续时间的证据。

## 19. 解决争议的方法

19.1 因本合同及合同有关事项发生的争议，由甲乙双方友好协商解决。协商不成时，可以向有关组织申请调解。合同一

方或双方不愿调解或调解不成的，可以通过仲裁或诉讼的方式解决争议。

19.2 选择仲裁的，应在【政府采购合同专用条款】中明确仲裁机构及仲裁地；通过诉讼方式解决的，可以在【政府采购合同专用条款】中进一步约定选择与争议有实际联系的地点的人民法院管辖，但管辖法院的约定不得违反级别管辖和专属管辖的规定。

19.3 如甲乙双方有争议的事项不影响合同其他部分的履行，在争议解决期间，合同其他部分应当继续履行。

## 20. 政府采购政策

20.1 本合同应当按照规定执行政府采购政策。

20.2 本合同依法执行政府采购政策的方式和内容，属于合同履约验收的范围。甲乙双方未按规定要求执行政府采购政策造成损失的，有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

20.3 对于为落实中小企业支持政策，通过采购项目整体预留、设置采购包专门预留、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，须将联合协议或者分包意向协议作为采购合同的组成部分。

## 21. 法律适用

21.1 本合同的订立、生效、解释、履行及与本合同有关的争议解决，均适用法律、行政法规。

21.2 本合同条款与法律、行政法规的强制性规定不一致的，双方当事人应按照法律、行政法规的强制性规定修改本合同的相关条款。

## 22. 通知

22.1 本合同任何一方向对方发出的通知、信件、数据电文等，应当发送至本合同第一部分《政府采购合同协议书》所约定的通讯地址、联系人、联系电话或电子邮箱。

22.2 一方当事人变更名称、住所、联系人、联系电话或电子邮箱等信息的，应当在变更后3日内及时书面通知对方，对方实际收到变更通知前的送达仍为有效送达。

22.3 本合同一方给另一方的通知均应采用书面形式，传真或快递送到本合同中规定的对方的地址和办理签收手续。

22.4 通知以送达之日或通知书中规定的生效之日起生效，两者中以较迟之日为准。

## 23. 合同未尽事项

23.1 合同未尽事项见【政府采购合同专用条款】。

23.2 合同附件与合同正文具有同等的法律效力。

### 第三节 政府采购合同专用条款

|                  |                     |  |
|------------------|---------------------|--|
| 第二节<br>第1.2（6）项  | 联合体具体要求             |  |
| 第二节<br>第1.2（7）项  | 其他术语解释              |  |
| 第二节<br>第4.4款     | 履约验收中甲方提出异议或作出说明的期限 |  |
| 第二节<br>第4.6款     | 约定甲方承担的其他义务和责任      |  |
| 第二节<br>第5.4款     | 约定乙方承担的其他义务和责任      |  |
| 第二节<br>第6.1款     | 履行合同义务的顺序           |  |
| 第二节<br>第7.1款     | 包装特殊要求              |  |
|                  | 指定现场                |  |
| 第二节<br>第7.2款     | 运输特殊要求              |  |
| 第二节<br>第7.3款     | 保险要求                |  |
| 第二节<br>第8.2（1）项  | 质量保证期               |  |
| 第二节<br>第8.2（3）项  | 货物质量缺陷<br>响应时间      |  |
| 第二节<br>第11.1款    | 其他应当保密的信息           |  |
| 第二节<br>第12.2款    | 合同价款支付时间            |  |
| 第二节<br>第13.2款    | 履约保证金不予退还的情形        |  |
| 第二节<br>第13.3款    | 履约保证金退还时间及逾期退还的违约金  |  |
| 第二节<br>第14.1（3）项 | 运行监督、维修期限           |  |
| 第二节<br>第14.1（5）项 | 货物回收的约定             |  |
| 第二节<br>第14.1（6）项 | 乙方提供的其他服务           |  |
| 第二节<br>第15.1款    | 修理、重作、更换相关具体规定      |  |

|                  |         |                                                                        |
|------------------|---------|------------------------------------------------------------------------|
| 第二节<br>第15.2（2）项 | 迟延交货赔偿费 |                                                                        |
| 第二节<br>第15.3款    | 逾期付款利息  |                                                                        |
| 第二节<br>第15.4款    | 其他违约责任  |                                                                        |
| 第二节<br>第19.2款    | 解决争议的方法 | 因本合同及合同有关事项发生的争议，按下列第 种方式解决：<br>（1）向 仲裁委员会申请仲裁，仲裁地点为 ；<br>（2）向 人民法院起诉。 |
| 第二节<br>第23.1款    | 其他专用条款  |                                                                        |

## 第七章 投标文件的组成

详见附件：封面

详见附件：具有独立承担民事责任的能力证明文件

详见附件：商业信誉、财务会计制度、缴纳税收和社保的承诺函

详见附件：无重大违法记录声明函

详见附件：具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函

详见附件：自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书

详见附件：投标人承诺函

详见附件：法定代表人资格证明书或法定代表人授权委托书

详见附件：投标保证金缴纳证明材料

详见附件：中小企业声明函

详见附件：残疾人福利性单位声明函

详见附件：监狱企业的证明文件

详见附件：供应商应提交的相关证明材料

详见附件：其他材料

详见附件：技术参数响应表

详见附件：商务应答表

详见附件：售后服务承诺书

详见附件：质保服务及售后服务承诺

详见附件：项目安装方案

详见附件：项目采购方案

详见附件：强制采购或者优先采购产品的证明材料

详见附件：关于符合本国产品标准的声明函

详见附件：类似业绩

详见附件：报价明细表

# 报价表

项目编号： HNSZJZ202600170

项目名称： 湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目

采购包： 湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目

投标人名称：

| 序号   | 报价内容              | 数量（计量单位） | 最高限价             | 响应报价      | 价款形式 | 产地 | 品牌      | 规格 | 生产厂家 | 是否环境标志产品 | 是否节能环保产品 |
|------|-------------------|----------|------------------|-----------|------|----|---------|----|------|----------|----------|
| 1    | 湖南工学院学生食堂厨房设备采购项目 | 1.00批    | 212775<br>0.05 元 | {供应商响应} 元 | 总价   |    | {供应商响应} |    |      | {供应商响应}  | {供应商响应}  |
| 合计：  |                   |          |                  |           |      |    |         |    |      |          |          |
| 备注：无 |                   |          |                  |           |      |    |         |    |      |          |          |

时间：        年        月        日

签章：

