

# 栟茶古镇海鲜酒楼（S13S14）厨房设备采购 及安装项目

## 招标文件

招 标 人：如东县栟兴建设发展有限公司

代理机构：江苏省江豪工程项目管理有限公司

二〇二四年十二月二日

# 目 录

第一部分	招标公告 .....	3
第二部分	投标须知 .....	6
第三部分	项目需求 .....	14
第四部分	开标和评标 .....	48
第五部分	投标文件组成 .....	51
第六部分	合同格式 .....	92

# 第一部分

## 栢茶古镇海鲜酒楼（S13S14）厨房设备采购及安装项目 招标公告

### 项目概况

栢茶古镇海鲜酒楼（S13S14）厨房设备采购及安装项目的潜在投标人应在“如东县限额交易网（<http://www.rudong.net/web/index>）→项目投标方→东和集团国有企业交易平台”获取招标文件，并于**2024年12月24日9时30分**（北京时间）前递交投标文件。

### 一、项目基本情况

1. 项目名称：栢茶古镇海鲜酒楼（S13S14）厨房设备采购及安装项目
2. 预算金额：49.041562万元。
3. 最高限价：**49.041562万元。最终报价超过最高限价的为无效响应文件。**
4. 采购需求：栢茶古镇海鲜酒楼（S13S14）厨房操作区面积220平方米，计划餐位165个，投标人需提供符合要求的厨房设备并安装；具体详见第三章项目需求。
5. 供货期限：15日历天。

### 二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：无。
3. 未被“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)）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为信息记录名单。
4. 本项目的特定资格要求：无。
5. 本项目不接受联合体投标。

### 三、获取招标文件

时间：自本招标公告发布之日起至2024年12月24日

地点：如东县限额交易网（<http://www.rudong.net/web/index>）-项目投标方-东和集团国有企业交易平台

方式：凡有意参与投标的供应商须登录如东县限额交易网（<http://www.rudong.net/web/index>）-项目投标方-东和集团国有企业交易平台自行下载招标文件。

### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

截止时间：**2024年12月24日9时30分**（北京时间），逾时，交易系统将拒绝接受上传投标文件电子文档。

地点：如东县限额交易网（<http://www.rudong.net/web/index>）-项目投标方-东和集团国有企业交易平台。

## 五、公告期限

公告之日起 5 个工作日。

## 六、其他补充事宜

1、投标保证金：本项目免收投标保证金。

2、项目开标活动模式：不见面招投标，开标当日，投标人不必抵达开标现场，仅需在任意地点通过“如东县限额交易网（<http://www.rudong.net/web/index>）-项目投标方-东和集团国有企业交易平台”参加开标会议并投标人解密（**开标截止时间后三十分钟内完成解密，如果不能按时完成解密的，将退回其投标文件，不得再参加本项目的投标**），并根据需要使用聊天室与招标人进行现场互动交流、澄清、提疑以及文件传送等活动。具体操作流程登录如东县限额交易网，详见《操作手册（投标人）》。

3、项目演示、样品、答辩等（如有请描述）：**本项目须提供样品，投标人应在规定时间内【2024年12月18日9时30分（北京时间）起至2024年12月24日9时30分（北京时间）止（工作日上午9时-11时，下午14时-17时，非工作日不接收样品）】按照本项目“第三部分项目需求”的要求将样品提供至采购人指定地点。联系电话：15251377386。**

4、对项目需求部分（供应商资格要求、项目需求、商务技术评分标准）的询问、质疑请向招标人提出，由招标人负责答复；对项目招标文件其它部分的询问请向招标文件制作人或项目开标评标经办人提出；对在“电子交易平台”操作阶段的询问请向交易系统软件维护人员提出。如有技术问题，请联系刘工，联系电话：18036200288。

5、供应商应依照规定提交各类声明函、承诺函，不再同时提供原件备查或提供有关部门出具的相关证明文件。但中标人应做好提交声明函、承诺函相应原件的核查准备；核查后发现虚假或违背承诺的，依照相关法律法规规定处理。

## 七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

### 1. 招标人信息

名称：如东县栢兴建设发展有限公司

地址：如东县掘港街道

联系方式：何海峰 15251377386

### 2. 采购代理机构信息

名称：江苏省江豪工程项目管理有限公司

地址：南通市崇川区幸福街道永福路10号江豪大厦10楼

联系方式：孙霞 18862954828

### 3. 项目联系方式

项目联系人：何海峰

电话：15251377386

## 第二部分 投标须知

### （一）总则

#### 1. 招标方式

1.1 本次招标采取公开招标方式，本招标文件仅适用于招标公告中所述项目。

#### 2. 合格的投标人

2.1 满足招标公告中供应商的资格要求的规定。

2.2 满足本文件实质性条款的规定。

#### 3. 适用法律

3.1 本次招标及由此产生的合同受中华人民共和国有关的法律法规制约和保护。

#### 4. 投标费用

4.1 投标人应自行承担所有与参加投标有关的费用，无论投标过程中的做法和结果如何，招标人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

#### 5. 招标文件的约束力

5.1 投标人一旦参加本项目采购活动，即被认为接受了本招标文件的规定和约束。

#### 6. 招标文件的解释

6.1 招标文件需求部分（供应商资格要求、项目需求、商务技术评分标准）由招标人解释，其它部分由招标人解释。

### （二）招标文件

#### 1. 招标文件构成

1.1 招标文件由以下部分组成：

（1）招标公告

（2）投标须知

（3）项目需求

（4）开标和评标

（5）投标文件组成

（6）合同格式

请仔细检查招标文件是否齐全，如有缺漏请立即与招标人联系解决。

1.2 投标人应认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和规范等要求。按招标文件要求和规定编制投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其投标文件对招标文件作出实质性响应，否则其风险由投标人自行承担。

## 2. 招标文件的澄清

2.1 任何要求对招标文件进行澄清的投标人，应在投标截止期十日前按招标公告中的通讯地址，以书面形式通知招标人。招标人有权对发出的招标文件进行必要的澄清或修改。

2.2 招标人视情组织答疑会。

## 3. 招标文件的修改

3.1 在投标截止时间前，招标人可以对招标文件进行修改。

3.2 招标人有权按照法定的要求推迟投标截止日期和开标日期。

3.3 招标文件的修改将在“如东县限额交易网 (<http://www.rudong.net/web/index>)”和“江苏东和集团”<http://www.jiangsudonghe.com/>公布，补充文件将作为招标文件的组成部分，并对投标人具有约束力。

### (三) 投标文件的编制

#### 1. 投标文件的语言及度量衡单位

1.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标人就有关投标的所有来往通知、函件和文件均应使用简体中文。

1.2 除技术性能另有规定外，投标文件所使用的度量衡单位，均须采用国家法定计量单位。

#### 2. 投标文件构成

2.1 投标人编写的投标文件应包括资格审查文件、技术标文件、经济标文件。供应商按“第五部分 投标文件组成”要求编写投标文件。

#### 3. 投标有效期

3.1 投标有效期为招标人规定的开标之日后六十（60）天。投标有效期比规定短的将被视为非响应性投标而予以拒绝。

#### 4. 投标有效期的延长

4.1 在特殊情况下，招标人于原投标有效期满之前，可向投标人提出延长投标有效期的要求。这种要求与答复均采用书面形式。投标人可以拒绝招标人的这一要求而放弃投标，同意延长投标有效期的投标人既不能要求也不允许修改其投标文件。受投标有效期约束的所有权利与义务均延长至新的有效期。

### (四) 投标文件的递交

#### 1. 投标文件的递交

1.1 投标人应当在投标截止时间前制作并上传电子投标文件。

#### 2. 投标截止日期

2.1 投标人上传电子投标文件的时间不得迟于招标公告中规定的投标截止时间。

投标人应充分考虑到网络环境、网络带宽等风险因素，如因投标人自身原因造成的电子投标文件上传不成功由投标人自行承担全部责任。

2.2 招标人可以按照规定，通过修改招标文件酌情延长投标截止日期，在此情况下，投标人的所有权利和义务以及投标人受制的截止日期均应以延长后新的截止日期为准。

### 3. 投标文件的拒收

3.1 招标人拒绝接收在其规定的投标截止时间后上传的任何投标文件。

### 4. 投标文件的撤回和修改

#### 4.1 投标文件的撤回

##### 4.1.1 电子投标文件的撤回

投标人可在投标截止时间前，撤回其电子投标文件，具体操作方法见《操作手册(投标人)》。

4.1.2 投标人撤回电子投标文件，则认为其不再参与本项目投标活动。

##### 4.2 投标文件的修改

投标人可在投标截止时间前，对其电子投标文件进行修改，具体操作方法见《操作手册(投标人)》。

4.3 在投标截止时间之后，投标人不得对其电子投标文件作任何修改。

4.4 在投标截止时间至招标文件中规定的投标有效期满之间的这段时间内，投标人不得撤回其投标。

## (五) 开标与评标

### 1 开标

1.1 招标人将在招标公告中规定的时间和地点组织公开开标。投标人应当在“如东县限额交易网(<http://www.rudong.net/web/index>)-项目投标方-东和集团国有企业交易平台”参加开标活动，在规定的时间内(开标截止时间后三十分钟内)对投标文件进行解密。具体操作流程登录如东县限额交易网，详见《操作手册(投标人)》。

1.2 开标仪式由招标人组织，在不见面交易系统中进行开标，经济标唱标时公布各投标人投标报价。

1.3 投标人在开标过程中涉及到的投标文件解密、开标结果确认等工作，按照《操作手册(投标人)》执行。

### 2 评标委员会

2.1 开标后，招标人将立即组织评标委员会(以下简称评委会)进行评标。

2.2 评委会由招标人代表和有关技术、经济等方面的专家组成，且人员构成符合政府采购有关规定。

2.3 评委会独立工作，负责评审所有投标文件并确定中标候选人。

### 3. 评标过程的保密与公正

3.1 公开开标后，直至向中标的投标人授予合同时止，凡是与审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及授标建议等，招标人、评委、招标人均不得向投标人或与评标无关的其他人员透露。

3.2 在评标过程中，投标人不得以任何行为影响评标过程，否则其投标文件将被作为无效投标文件。

3.3 在评标期间，招标人将设专门人员与投标人联系。

3.4 招标人和评标委员会不向未中标的投标人解释未中标原因，也不公布评标过程中的相关细节。

### 4. 投标的澄清

4.1 评标期间，为有助于对投标文件的审查、评价和比较，评委会会有权以电子函件形式要求投标人对其投标文件进行澄清，但并非对每个投标人都作澄清要求。

4.2 接到评委会澄清要求的投标人应派人按评委会规定的时间和格式在“不见面交易系统”中做出澄清，澄清的内容作为投标文件的补充部分，但投标的价格和实质性的内容不得做任何更改。具体操作方式见《操作手册（投标人）》。

4.3 接到评委会澄清要求的投标人如未按规定做出澄清，其风险由投标人自行承担。

### 5. 对投标文件的初审

5.1 投标文件初审分为资格审查和符合性审查。

5.1.1 资格审查：依据招标文件的规定，由评委会对投标文件中的资格证明文件进行审查。

5.1.2 符合性审查：依据招标文件的规定，由评委会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。

5.2 在详细评标之前，评委会将首先审查每份投标文件是否实质性响应了招标文件的要求。实质性响应的投标应该是与招标文件要求的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离或保留的投标。

所谓重大偏离或保留是指与招标文件规定的实质性要求存在负偏离，或者在实质上与招标文件不一致，而且限制了合同中买方和见证方的权利或投标人的义务，纠正这些偏离或保留将会对其他实质性响应要求的投标人的竞争地位产生不公正的影响。重大偏离的认定需经过评委会以少数服从多数的原则作出结论。评委决定投标文件的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

5.3 如果投标文件实质上没有响应招标文件的要求，评委会将予以拒绝，投标人不得通过

修改或撤销不合要求的偏离或保留而使其投标成为实质性响应的投标。

5.4 评委会将对确定为实质性响应的投标进行进一步审核，看其是否有计算上或累加上的算术错误，修正错误的原则如下：

- (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。

同时出现两种以上错误的，按照前款规定的顺序修正。

5.5 评委会将按上述修正错误的方法调整投标文件中的投标报价，并通过“不见面交易系统”告知投标人，调整后的价格应对投标人具有约束力。如果投标人不接受修正后的价格，则其投标将被拒绝。

5.6 评委会将允许修正投标文件中不构成重大偏离的、微小的、非正规的、不一致的或不规则的地方，但这些修改不能影响任何投标人相应的名次排列。

5.7 采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由评标委员会按照招标文件规定的方式（招标文件未规定的通过随机抽取的方式）确定一个参加评标的投标人，其他投标无效。

使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由评标委员会根据招标文件规定的方式（招标文件未规定的采取随机抽取的方式）确定一个中标候选人，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

非单一产品采购项目，招标文件中将载明其中的核心产品。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前两款规定处理。

5.8 投标人在开、评标全过程中应保持通讯畅通，并安排专人与采购人及评标委员会联系。

## 6. 无效投标条款和废标条款

### 6.1 无效投标条款

- 6.1.1 投标人在不见面交易系统规定的时间内未成功解密电子投标文件的。
- 6.1.2 投标人未按照招标文件要求上传电子投标文件的。
- 6.1.3 同一投标人提交两个（含两个）以上不同的投标报价的。
- 6.1.4 投标人不具备招标文件中规定资格要求的。
- 6.1.5 **投标人的报价超过了最高限价的。**

6.1.6 未通过符合性检查的。

6.1.7 不符合招标文件中规定的其他实质性要求和条件的。

6.1.8 未按招标文件规定的格式填写，内容不全或关键字迹模糊、无法辨认的。

6.1.9 投标文件含有招标人不能接受的附加条件的。

6.1.10 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，将要求其在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无效投标处理。

6.1.11 投标文件未按照招标文件要求加盖签章。

6.1.12 不同的投标人投标文件出现评委会认为不应当出现的雷同的。

6.1.13 投标人的商务技术部分得分相差悬殊，评标委员会认为得分畸低者没有实质性响应的。

6.1.14 其他法律、法规及本招标文件规定的属无效投标的情形。

6.2 废标条款：

6.2.1 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的。

6.2.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的。

6.2.3 因重大变故，采购任务取消的。

6.2.4 评标委员会认定招标文件存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行。

6.2.5 因系统故障原因造成开评标无法继续进行的。

6.3 投标截止时间结束后参加投标的供应商不足三家的处理：

6.3.1 如出现投标截止时间结束后参加投标的供应商或者在评标期间对招标文件做出实质响应的供应商不足三家情况，按政府采购相关规定执行。

## **(六) 定标**

1. 确定中标单位

1.1 中标候选人的选取原则和数量见招标文件第四部分规定。

1.2 招标人授权评委会在中标候选人中直接确定中标人。

1.3 招标人将在“如东县限额交易网（<http://www.rudong.net/web/index>）”和“江苏东和集团”<http://www.jiangsudonghe.com/>发布中标公告，公告期限为1个工作日。

1.4 若有充分证据证明，中标人出现下列情况之一的，一经查实，将被取消中标资格：

1.4.1 提供虚假材料谋取中标的。

1.4.2 向招标人、招标人行贿或者提供其他不正当利益的。

1.4.3 恶意竞争，投标总报价明显低于其自身合理成本且又无法提供证明的。

1.4.4 属于本文件规定的无效条件，但在评标过程中又未被评委会发现的。

1.4.5 与招标人或者其他供应商恶意串通的。

1.4.6 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的。

1.5. 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，投标无效：

1.5.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

1.5.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

1.5.3 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；

1.5.4 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；

1.5.5 不同投标人的投标文件相互混装；

## 2. 质疑处理

2.1 提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。潜在供应商依法获取其可质疑的招标文件的，可以对招标文件提出质疑。

2.2 供应商认为招标文件、采购过程和采购结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向招标人或招标人提出质疑。上述应知其权益受到损害之日，是指：

2.2.1 对可以质疑的招标文件提出质疑的，为收到招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日；

2.2.2 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

2.2.3 对中标或者成交结果提出质疑的，为中标或者成交结果公告期限届满之日。

供应商应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

2.3 供应商如组成联合体参加投标，则联合体各方均须按要求签字、盖章、加盖公章。

2.4 对采购方式、招标文件中项目需求、供应商资格条件、评标方法和评标标准、资格审查结果等应当由招标人答复的质疑，请以书面形式向招标人提出，由招标人负责答复。供应商对其他事项的质疑，请以书面形式向招标人提出，由招标人负责答复。

招标人质疑接收人及联系方式，见招标文件第一章。

2.5 以下情形的质疑不予受理

2.5.1 内容不符合《政府采购质疑和投诉办法》第十二条规定的质疑。

2.5.2 超出政府采购法定期限的质疑。

2.5.3 未参加投标活动的供应商或在投标活动中自身权益未受到损害的供应商所提出的质疑。

2.5.4 供应商组成联合体参加投标，联合体中任何一方或多方未按要求签字、盖章、加盖

公章的质疑。

2.6 供应商提出书面质疑必须有理、有据，不得捏造事实、提供虚假材料进行恶意质疑。否则，一经查实，招标人有权依据政府采购的有关规定，报请政府采购监管部门对该供应商进行相应的行政处罚和记录该供应商的失信信息。

### 3 中标通知书

3.1 中标结果确定后，招标人将向中标人发出中标通知书。

3.2 中标通知书将是合同的一个组成部分。对招标人和中标人均具有法律效力。中标通知书发出后，招标人改变中标结果的，或者中标人放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。

## **(七) 授予合同**

### 1. 签订合同

1.1 中标人应当在中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件确定的事项与招标人签订政府采购合同。

1.2 招标文件、中标人的投标文件及招标过程中有关澄清、承诺文件均应作为合同附件。

1.3 签订合同后，中标人不得将相关服务进行转包。未经招标人同意，中标人也不得采用分包的形式履行合同，否则招标人有权终止合同，中标人的履约保证金将不予退还。政府采购合同分包履行的，中标、成交供应商就采购项目和分包项目向招标人负责，分包供应商就分包项目承担责任。转包或分包造成招标人损失的，中标人应承担相应赔偿责任。

### 2. 货物和服务的追加、减少和添购。

2.1 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和服务的，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超过原合同金额 10%。

2.2 采购结束后，采购人若由于各种客观原因，必须对采购项目所牵涉的货物和服务进行适当的减少时，在双方协商一致的前提下，可以按照招标采购时的价格水平做相应的调减，并据此签订补充合同。

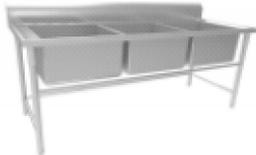
## 第三部分 项目需求

### 一、项目概况

拼茶古镇海鲜酒楼（S13S14）定位为晚餐+夜宵的结合如东海鲜美食的餐厅，其中一层计划建造厨房设备间和操作区，面积约 220 平方米，计划餐位 165 个，有更衣室、粗加工、食品库、主厨房热菜烹饪区、明档间、凉菜间、洗消间、储碗间、备餐区、海鲜展示等区域。

### 二、设备清单

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
A 更衣间							
A01	灭蝇灯	480*580*520		功率：16W/220V 有效范围：50M2	1	台	亨德利/蝇博士/ 海克
A02	洗手星	500*450*600		材质说明：采用一级正材 SUS304 不锈钢磨砂板 1. 台面 δ 1.0mm 不锈钢板 2. δ 1.0mm 不锈钢机冲星盆带不锈钢下水器 3. δ 1.0mm 不锈钢支撑架	1	台	厂制品
A02.1	感应水龙头	304 不锈钢		单孔感应龙头，中心距 4“（102 mm），台式安装；AC-DC 控制模块，交、直流电均可使用；可通过“混水阀”调试出水温度。1、外形尺寸：160×62×169(mm)±5% 2、工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；	1	台	科勒/TOTO/汉斯格雅

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
				3、开孔径：25mm； 4、台式安装黄铜铸造水嘴选用节水型节约水资源，表面镀铬处理； 5、接水口口径为 1/2"外螺纹；			
A02.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	1	台	厂制品
A03	六门更衣柜	1240*500*2000		1. 台面采用优质 304*1.0 不锈钢板 2. 加强筋优质 304*1.0 不锈钢板 3. 配直径 38 可调节不锈钢脚 4. 六格	1	台	
<b>B 粗加工</b>							
B01	三星盆水池	1800*700*800+150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、台面为 1.2 mm厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、水池桶为 1.2 mm厚不锈钢结构； 3、水池脚采用 $\phi 38*1.2$ mm厚不锈钢圆管连四个 $\phi 38$ mm 可调节不锈钢子弹脚； 4、脚横撑采用 $\phi 25 \times 1.2$ mm厚不锈钢圆管，配不锈钢下水口。	1	台	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
B01.1	双温水龙头	304 不锈钢, 全铜内芯		冷热水龙头中心间距: 8" (204mm); 配置杆式把手; 从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm); 高度为 11-7/8" (302 mm), 陶瓷阀芯, 进水接口 1/2"; 同类可选型号: 5F-8DLS03 (长度 76mm, 固定式鹅颈管) 5F-8DLS05 (长度 140mm, 摇摆式鹅颈管) 5F-8DLS09 (长度 228mm, 摇摆式鹅颈管)。	3	台	科勒/TOTO/汉斯格雅
B01.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	3	台	厂制品
B02	双层工作台	900*700*800+150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板, 1、台面为 1.2mm 厚不锈钢结构, 台面下垫衬木板, 并有加强筋, 下层板为 1.2mm 厚不锈钢结构; 2、工作台腿采用 $\phi 50 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管, 下带四个 $\phi 50$ mm 可调节不锈钢子弹脚。	1	台	厂制品
B03	双星盆台柜	1200*700*800+150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板, 1、台面为 1.2 mm 厚不锈钢结构, 满足卫生和清洁要求; 2、水池桶为 1.2 mm 厚不锈钢结构; 3、水池脚采用 $\phi 38 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管连四个 $\phi 38$ mm 可调节不锈钢子弹脚; 4、脚横撑采用 $\phi 25 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管, 配不锈钢下水口。	1	台	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
				配溢水口, 摇摆去水, 不锈钢封底, 双合页门			
B03.1	双温水龙头	304 不锈钢, 全铜内芯		冷热水龙头中心间距: 8" (204mm); 配置杆式把手; 从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm); 高度为 11-7/8" (302 mm), 陶瓷阀芯, 进水接口 1/2"; 同类可选型号: 5F-8DLS03 (长度 76mm, 固定式鹅颈管) 5F-8DLS05 (长度 140mm, 摇摆式鹅颈管) 5F-8DLS09 (长度 228mm, 摇摆式鹅颈管)。	2	台	科勒/TOTO/汉斯格雅
B03.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	2	台	厂制品
B04	双层工作台	700*700*800+150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板, 1、台面为 1.2mm 厚不锈钢结构, 台面下垫衬木板, 并有加强筋, 下层板为 1.2mm 厚不锈钢结构; 2、工作台腿采用 $\phi 50 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管, 下带四个 $\phi 50$ mm 可调节不锈钢子弹脚。	1	台	厂制品
B05	双层工作台	1800*800*800		采用 SUS304#不锈钢拉丝板, 1、台面为 1.2mm 厚不锈钢结构, 台面下垫衬木板, 并有加强筋, 下层板为 1.2mm 厚不锈钢结构; 2、工作台腿采用 $\phi 50 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管, 下带四个 $\phi 50$ mm 可调节不锈钢子弹脚。	2	台	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
B06	挂墙式刀具消毒柜	565*160*657		1. 台面采用优质不锈钢板 2. 层板采用优质 1.0 不锈钢板 3. 高温臭气消毒	1	台	厂制品
<b>C 烹饪间</b>							
C01	灭蝇灯	480*580*520		功率：16W/220V 有效范围：50M2	3	台	亨德利/蝇博士/海克
C02	双头矮仔炉	1200*700*600+650		1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用 $\geq 1.2$ mm 厚不锈钢板 3. 炉面用采用 $\geq 2.5$ mm 厚 A3 钢板做第二层衬板, 炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热 4. 炉身采用 1.2mm 厚不锈钢板, 炉背采用 $\geq 1.5$ mm 厚不锈钢板 5. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 角铁, 炉脚采用 $\phi 2$ " 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置 7. 配不锈钢加重调整脚不少于 4 个	1	台	厂制品
C02.1	熄火保护				2	台	配套用

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
C03	炉拼台	400*1000*800+450		<p>1、优质 304#不锈钢磨砂板, 面板 1.5mm、侧板 1.2mm; 置高**mm 不锈钢后挡炉背板</p> <p>2、横通采用 <math>\varnothing 25*1.2</math>mm 不锈钢管连接, 立管采用 <math>\varnothing 38*1.2</math>mm 不锈钢管连接可调节高度子弹脚</p>	2	台	厂制品
C04	单头单尾小炒灶	1100*1000*800+450		<p>1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板</p> <p>2. 炉面板. 边框采用厚度<math>\geq 1.5</math>mm 厚不锈钢板</p> <p>3. 炉面用<math>\geq 2.5</math>mm 厚 A3 钢板做第二层衬板, 炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热, 炉膛采用<math>\geq 2.0</math>mm 厚 A3 钢板, 炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位, 炉用鼓风机必须配制防水鼓风机</p> <p>4. 炉身采用<math>\geq 1.2</math>mm 厚不锈钢板, 炉背采用<math>\geq 1.5</math>mm 厚不锈钢板</p> <p>5. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁, 炉脚采用 <math>\varnothing 2</math>" 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚</p> <p>6. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置</p> <p>7. 安装控制阀, 连接上下水, 下水采用硬质塑料管</p> <p>8. 含配套加厚炒锅 2 个, 优质 304 不锈钢摇摆龙头 2 个</p> <p>9. 配不锈钢加重调整脚不少于 4 个</p>	1	台	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
C04.1	熄火保护				1	套	配套用
C04.2	风机			220V/0.55KW	1	台	配套用
C05	炉拼台	400*800*800+450		1、采用 304#不锈钢拉丝板；2、面板 1.2mm 厚，内置有不锈钢 32*100*32mm 槽型补强撑；层板、侧板 1.0mm 不锈钢拉丝板；门外壳 1.0mm 厚，门内壳 1.0mm 厚，补强撑：1.2mm 厚不锈钢板；3、吊架式导轨，铝合金滑道，前后装无噪音承重尼龙吊轮；4、脚通 $\phi 51*1.2$ mm 不锈钢管，配可调高度不锈钢子弹脚。	1	台	厂制品
C06	双头双尾小炒灶	2000*1000*800+450		1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用厚度 $\geq 1.5$ mm 厚不锈钢板 3. 炉面用 $\geq 2.5$ mm 厚 A3 钢板做第二层衬板, 炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热, 炉膛采用 $\geq 2.0$ mm 厚 A3 钢板, 炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位, 炉用鼓风机必须配制防水鼓风机 4. 炉身采用 $\geq 1.2$ mm 厚不锈钢板, 炉背采用 $\geq 1.5$ mm 厚不锈钢板 5. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁, 炉脚采用 $\phi 2$ " 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置	1	台	厂制品

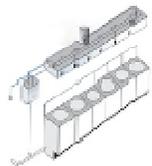
编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
				7. 安装控制阀, 连接上下水, 下水采用硬质塑料管 8. 含配套加厚炒锅 2 个, 优质 304 不锈钢摇摆龙头 2 个 9. 配不锈钢加重调整脚不少于 4 个			
C06.1	熄火保护				2	套	配套用
C06.2	风机			220V/0.55KW	2	台	配套用
C07	六头煲仔炉	1200*900*800+150		1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用 $\geq 1.2$ mm 厚不锈钢板 3. 炉面用采用 $\geq 2.5$ mm 厚 A3 钢板做第二层衬板 4. 炉身采用 $\geq 1.2$ mm 厚不锈钢板, 炉背采用 $\geq 1.2$ mm 厚不锈钢板 5. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 角铁, 炉脚采用 $\phi 2$ "无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置 7. 配不锈钢加重调整脚不少于 4 个)	1	台	厂制品
C07.1	熄火保护				6	套	配套用

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
C08	三门海鲜蒸柜	1200*1000*1850		1. 蒸箱前框磨砂采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 2. 内胆为 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 3. 前面板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 4. 侧板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 5. 蒸箱屉托条采用 304 不锈钢厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ 6. 密封条采用镶入式硅胶密封条,方便拆卸更换 7. 蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧,可调式 8. 下箱骨架采用 40*40*4mm 国标角钢 9. 蒸箱水箱外壁采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ ,蒸箱锅底钢板厚度 $\geq 2.5\text{mm}$ 10. 水箱采用高效往复式循环管结构,内循环 $\Phi \geq 76\text{mm}$ 不锈钢管 4 根,厚度 $\geq 3\text{mm}$ 11. 每个蒸箱都配备自动补水箱 12. 燃气接口: $\Phi 25$ , 进/排水 15mm/40mm 13. 配备脉冲电子打火,熄火保护装置 14. 带事故故障码	2	台	厂制品
C08.1	熄火保护				1	套	配套用
C08.2	风机			220V/0.55KW	1	台	配套用

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
C09	双通荷台柜	1800*800*800		1、采用 304#不锈钢拉丝板；2、面板 1.2mm 厚，内置有不锈钢 32*100*32mm 槽型补强撑；层板、侧板 1.0mm 不锈钢拉丝板；门外壳 1.0mm 厚，门内壳 1.0mm 厚，补强撑：1.2mm 厚不锈钢板；3、吊架式导轨，铝合金滑道，前后装无噪音承重尼龙吊轮；4、脚通 $\phi 51*1.2$ mm 不锈钢管，配可调高度不锈钢子弹脚。	4	台	厂制品
C10	四头电磁煲仔炉	800*800*800+130		-额定功率 (kw) : 14 -额定电压: 380V 三相五线 -显示方式: LED 提示 -档位: 5 档 -控制方式: 旋钮控制 -防水等级: IPX4 -净重 (kg) : 110 -毛重 (kg) : 135	2	台	厂制品
C11	平冷操作台	1500*800*800		温度范围: +5℃~-5℃可调 容积: 410L 制冷剂: R134a 电压: 220V 整机功率: 180w 制冷方式: 直冷 搁架层数: 1 层 控温类型: 机械温控 柜脚类型: 子弹脚	4	台	久景/金松/格林斯达

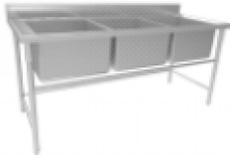
编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
C12	单星盆水池	600*800*800		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、台面为 1.2 mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、水池桶为 1.2 mm 厚不锈钢结构； 3、水池脚采用 $\phi 38 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管连四个 $\phi 38$ mm 可调节不锈钢子弹脚； 4、脚横撑采用 $\phi 25 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管，配不锈钢下水口。	2	台	厂制品
C12.1	双温水龙头	304 不锈钢，全铜内芯		冷热水龙头中心间距：8" (204mm)；配置杆式把手；从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm)；高度为 11-7/8" (302 mm)，陶瓷阀芯，进水接口 1/2"；同类可选型号：5F-8DLS03 (长度 76mm，固定式鹅颈管) 5F-8DLS05 (长度 140mm，摇摆式鹅颈管) 5F-8DLS09 (长度 228mm，摇摆式鹅颈管)。	2	台	科勒/TOTO/汉斯格雅
C12.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	2	台	厂制品
C13	四层货架	1500*500*1550		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、层板全部为 1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、货架体与货架层板的连接点均焊接抛光； 3、货架层板底部采用加强筋，厚度为 1.0mm；	1	台	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
				4、货架体采用 $\phi 38 \text{ mm} \times 1.2 \text{ mm}$ 厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调节子弹脚。			
C14	四层货架	1200*500*1550		采用 SUS304# 不锈钢拉丝板， 1、层板全部为 1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、货架体与货架层板的连接点均焊接抛光； 3、货架层板底部采用加强筋，厚度为 1.0mm； 4、货架体采用 $\phi 38 \text{ mm} \times 1.2 \text{ mm}$ 厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调节子弹脚。	3	台	厂制品
C15	冷藏四玻璃门高身柜	1200*700*1980		容积：790L 电压：220V 功率：315W 制冷方式：直冷 制冷剂：134a 冷藏温度： $-5^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C}$ 冷冻温度： $-15^{\circ}\text{C} \sim 6^{\circ}\text{C}$ 搁架层数：3 层 控温类型：机械温控	1	台	美厨/金松/格林斯达
C16	UV 型油网烟罩	9400*1600*H		1、板材采用 304# 不锈钢板，罩体主板为 1.0mm 厚 2、配防爆灯 3、烟罩与天花之间的前装饰板为 1.0mm 厚 304# 不锈钢拉丝板 4、烟罩前面装饰板带补风功能，配置	15.04	m <sup>2</sup>	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
				玻璃防爆、防潮照明灯；烟罩后方配置不锈钢接油盒。			
C16.1	装饰板	3800		1. 采用优质 304*1.0 不锈钢板	22	m <sup>2</sup>	厂制品
C16.2	过滤网	500*500		1. 采用优质 304*0.8 不锈钢板	7.5	个	厂制品
C16.3	防爆灯	550W220V		玻璃制作	3	个	厂制品
C16.4	厨房灭火系统及控制箱	7.1m		系统包括自动控制释放组件和液体药剂罐并封装在一个外壳内、喷嘴、探测器、氮气瓶、液体药剂、易熔连接片、滑轮弯头和滑轮三通等,具体的设备用量和规格根据每套系统的设计而定;具备自动启动功能、手动启动功能;附加的设备包括远程手动启动装置、机械式气体阀门、压力开关	1	套	中置天龙/隆源/安素
C17	挂墙式刀具消毒柜	565*160*657		1. 台面采用优质不锈钢板 2. 层板采用优质 1.0 不锈钢板 3. 高温臭气消毒	1	台	厂制品
D 餐具库							

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
D01	灭蝇灯	480*580*520		功率：16W/220V 有效范围：50M2	1	台	亨德利/蝇博士/ 海克
D02	四门碗柜	1200*500*1800		1. 层板、侧板采用优质 304#1.0mm 不锈钢板； 2. 门板采用优质 304#1.0mm 不锈钢板； 3. 台脚采用 38×38×1.0mm 不锈钢方通； 4. 配不锈钢可调式子弹脚；	3	台	厂制品
E 仓库							
E01	灭蝇灯	480*580*520		功率：16W/220V 有效范围：50M2	2	台	亨德利/蝇博士/ 海克
E02	四层货架	1500*500*1550		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、层板全部为 1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、货架体与货架层板的连接点均焊接抛光； 3、货架层板底部采用加强筋，厚度为 1.0mm； 4、货架体采用 $\phi 38 \text{ mm} \times 1.2 \text{ mm}$ 厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调节子弹脚。	6	台	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
E03	平板车	900x600x700		钢片材料用 SUS304 不锈钢板，面板钢板厚 2.0mm，配 4 个 4 寸活动胶轮。	2	台	厂制品
<b>F 凉菜间</b>							
F01	灭蝇灯	480*580*520		功率：16W/220V 有效范围：50M2	2	台	亨德利/蝇博士/ 海克
F02	单星盆水池	600*700*800		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、台面为 1.2 mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、水池桶为 1.2 mm 厚不锈钢结构； 3、水池脚采用 $\phi 38 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管连四个 $\phi 38$ mm 可调节不锈钢子弹脚； 4、脚横撑采用 $\phi 25 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管，配不锈钢下水口。	1	台	厂制品
F02.1	双温水龙头	304 不锈钢，全铜内芯		冷热水龙头中心间距：8" (204mm)；配置杆式把手；从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm)；高度为 11-7/8" (302 mm)，陶瓷阀芯，进水接口 1/2"；同类可选型号：5F-8DLS03 (长度 76mm，固定式鹅颈管) 5F-8DLS05 (长度 140mm，摇摆式鹅颈管) 5F-8DLS09 (长度 228mm，摇摆式鹅颈管)。	1	台	科勒/TOTO/汉斯格雅

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
F02.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	1	台	厂制品
F03	单通荷台柜	1500*700*800		<p>*整体采用 SUS304 不锈钢制作；</p> <p>*台面厚度 1.0mm，内衬 15mm 防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>*层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作；</p> <p>*加强筋厚度 1.0mm；</p> <p>*配置不锈钢可调子弹脚。</p> <p>*移门为双层结构。</p>	1	台	厂制品
F04	三星盆水池	1800*700*800+100		<p>采用 SUS304#不锈钢拉丝板，</p> <p>1、台面为 1.2 mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求；</p> <p>2、水池桶为 1.2 mm 厚不锈钢结构；</p> <p>3、水池脚采用 <math>\phi 38 \times 1.2</math> mm 厚不锈钢圆管连四个 <math>\phi 38</math> mm 可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>4、脚横撑采用 <math>\phi 25 \times 1.2</math> mm 厚不锈钢圆管，配不锈钢下水口。</p>	1	台	厂制品
F04.1	双温水龙头	304 不锈钢，全铜内芯		<p>冷热水龙头中心间距：8" (204mm)；配置杆式把手；从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm)；高度为 11-7/8" (302 mm)，陶瓷阀芯，进水接口 1/2"；同类可选型号：5F-8DLS03 (长度 76mm，固定式鹅颈管) 5F-8DLS05 (长度</p>	3	台	科勒/TOTO/汉斯格雅

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
				140mm, 摇摆式鹅颈管) 5F-8DLS09 (长度 228mm, 摇摆式鹅颈管)。			
F04.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	3	台	厂制品
F05	制冰机	日产冰块 65KG		24 小时产冰量为 65 公斤 (测试条件: 21℃ 环境温度, 10℃ 进水温度); 制冷剂: R-410A 储冰箱储冰量: 55kg 冰型: 块冰 电功率: 460W/220V	1	台	创沥 / 雪人 / 爱雪
F06	四门冰箱	1200*700*1980		容积: 790L 电压: 220V 功率: 315W 制冷方式: 直冷 制冷剂: 134a 冷藏温度: -5~+10℃ 冷冻温度: -15℃~6℃ 搁架层数: 3 层 控温类型: 机械温控	1	台	美厨 / 金松 / 格林斯达
F07	紫外线消毒灯	120W, 1.5m 长		功率: 30w 使用面积: 20 m² 电压: 12V 长度: 894mm。优质石英管材: 纯度高, 热稳定性能好, 透过率 UVT 高, 光衰小, OH 羟基含量低。	1	台	飞利浦 / 蝇博士 / 笆笆拉

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
F08	平冷操作台	1800*800*800		<ul style="list-style-type: none"> <li>-采用 304 不锈钢，内箱圆弧设计</li> <li>-外嵌式蒸发器，外挂防尘网</li> <li>-28cm 小机组设计， 3D 立体回风系统</li> <li>-顶部斜 45° 出风设计，360° 风冷无霜循环</li> <li>-冷冻门框加装发热丝</li> <li>-内箱尺寸(mm)：1080*570/410*590</li> <li>-控温类型：电子数字温控</li> <li>-制冷剂：冷藏：R134a，冷冻：R404a</li> <li>-压缩机：国产万宝压缩机：制冷稳定，性价比高</li> <li>-进口思科普压缩机：效率高、噪音低、故障率低、使用寿命长</li> </ul>	2	台	久景/金松/格林斯达
F09	单通荷台柜	1400*800*800		<ul style="list-style-type: none"> <li>*整体采用 SUS304 不锈钢制作；</li> <li>*台面厚度 1.0mm，内衬 15mm 防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固；</li> <li>*层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作；</li> <li>*加强筋厚度 1.0mm；</li> <li>*配置不锈钢可调子弹脚。</li> <li>*移门为双层结构。</li> </ul>	2	台	厂制品
F10	挂墙式刀具消毒柜	565*160*657		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台面采用优质不锈钢板</li> <li>2. 层板采用优质 1.0 不锈钢板</li> <li>3. 高温臭气消毒</li> </ol>	1	台	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
<b>G 洗消间</b>							
G01	灭蝇灯	480*580*520		功率：16W/220V 有效范围：50M2	1	台	亨德利/蝇博士/ 海克
G02	单孔收餐工作台	800*700*800		采用优质 304 不锈钢板材制作；台面板 1.2mm 加强处理；立柱为Φ38×1.0mm 不锈钢管，加装优质不锈钢可调子弹脚。	1	台	厂制品
G03	大单星盆水池	1000*700*800+150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、台面为 1.2 mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、水池桶为 1.2 mm 厚不锈钢结构； 3、水池脚采用 Φ38*1.2 mm 厚不锈钢圆管连四个 Φ38mm 可调节不锈钢子弹脚； 4、脚横撑采用 Φ25×1.2mm 厚不锈钢圆管，配不锈钢下水口。	1	台	厂制品
G03.1	双温水龙头	304 不锈钢，全铜内芯		冷热水龙头中心间距：8" (204mm)；配置杆式把手；从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm)；高度为 11-7/8" (302 mm)，陶瓷阀芯，进水接口 1/2"；同类可选型号：5F-8DLS03 (长度 76mm，固定式鹅颈管) 5F-8DLS05 (长度 140mm，摇摆式鹅颈管) 5F-8DLS09 (长度 228mm，摇摆式鹅颈管)。	1	台	科勒/TOTO/汉斯格雅

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
G03.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	1	台	厂制品
G04	双星盆台柜	1200*700*800+150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、台面为 1.2 mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、水池桶为 1.2 mm 厚不锈钢结构； 3、水池脚采用 $\phi 38 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管连四个 $\phi 38$ mm 可调节不锈钢子弹脚； 4、脚横撑采用 $\phi 25 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管，配不锈钢下水口。 配溢水口，摇摆去水，不锈钢封底，双合页门	2	台	厂制品
G04.1	双温水龙头	304 不锈钢，全铜内芯		冷热水龙头中心间距：8" (204mm)；配置杆式把手；从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm)；高度为 11-7/8" (302 mm)，陶瓷阀芯，进水接口 1/2"；同类可选型号：5F-8DLS03 (长度 76mm，固定式鹅颈管) 5F-8DLS05 (长度 140mm，摇摆式鹅颈管) 5F-8DLS09 (长度 228mm，摇摆式鹅颈管)。	4	台	科勒/TOTO/汉斯格雅
G04.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	4	台	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
G05	电热水器	3KW, 60L		加热方式：加热管 最大容积（L）：60L 产品净重量（kg）：29 内胆材质：金刚三层内胆 电源线长度（cm）：100 加热温度（℃）：75 加热功率（w）：3000 电压/频率（V/HZ）：220V/50HZ	1	台	海尔/美的/史密斯
G06	洗地龙头	L11000		1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色） 2、固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体 3、10.7 米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5、进水接口为标准 1/2' 外螺纹	1	台	龙旗/君畅/谷德朗
G07	紫外线消毒灯	120W, 1.5m 长		功率：30w 使用面积：20 m <sup>2</sup> 电压：12V 长度：894mm。优质石英管材：纯度高，热稳定性能好，透过率 UVT 高，光衰小，OH 羟基含量低。	1	台	飞利浦/蝇博士/笹笹拉

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
G08	开水器连底座	9KW		<p>1. 整机采用 304 不锈钢板制作。</p> <p>2. 电压功率：380V/12KW。额定容量 80L。</p> <p>3. 整体环保材料保温层。保温效果良好。</p> <p>4. 采用微电脑控制，步进式加热原理，圆弧形内胆，生熟水分开，没有混合水。</p>	1	台	裕豪/京明华/海克
G09	双层工作台	1253.9*700*800+150		<p>采用 SUS304#不锈钢拉丝板，</p> <p>1、台面为 1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为 1.2mm 厚不锈钢结构；</p> <p>2、工作台腿采用 <math>\phi 50 \times 1.2</math>mm 厚不锈钢圆管，下带四个 <math>\phi 50</math>mm 可调节不锈钢子弹脚。</p>	1	台	厂制品
G10	双门消毒柜	1200*500*1940		<ul style="list-style-type: none"> <li>•整机采用整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温节能省电</li> <li>•热风循环系统，可对餐具多方位消毒杀菌；</li> <li>•设有可调温控器，对所需温度随意调节；</li> <li>•带有可调定时器功能，灵活定时没烦恼；</li> <li>•全不锈钢重力脚配置，稳定柜体；</li> </ul>	2	台	金佰特/美厨/伊德欣
G11	四门碗柜	1200*500*1800		1. 层板、侧板采用优质 304#1.0mm 不锈	1	台	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
				钢板; 2. 门板采用优质 304#1.0mm 不锈钢板; 3. 台脚采用 38×38×1.0mm 不锈钢方通; 4. 配不锈钢可调式子弹脚;			
<b>H 餐具洗消间</b>							
H01	灭蝇灯	480*580*520		功率：16W/220V 有效范围：50M2	1	台	亨德利/蝇博士/ 海克
H02	单孔收餐工作台	800*700*800		采用优质 304 不锈钢板材制作; 台面板 1.2mm 加强处理; 立柱为 Φ38×1.0mm 不锈钢管, 加装优质不锈钢可调子弹脚。	1	台	厂制品
H03	大单星盆水池	1000*700*800+150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板, 1、台面为 1.2 mm厚不锈钢结构, 满足卫生和清洁要求; 2、水池桶为 1.2 mm厚不锈钢结构; 3、水池脚采用 Φ38*1.2 mm厚不锈钢圆管连四个 Φ38mm 可调节不锈钢子弹脚; 4、脚横撑采用 Φ25×1.2mm 厚不锈钢圆管, 配不锈钢下水口。	1	台	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
H03.1	双温水龙头	304 不锈钢, 全铜内芯		冷热水龙头中心间距: 8" (204mm); 配置杆式把手; 从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm); 高度为 11-7/8" (302 mm), 陶瓷阀芯, 进水接口 1/2"; 同类可选型号: 5F-8DLS03 (长度 76mm, 固定式鹅颈管) 5F-8DLS05 (长度 140mm, 摇摆式鹅颈管) 5F-8DLS09 (长度 228mm, 摇摆式鹅颈管)。	1	台	科勒/TOTO/汉斯格雅
H03.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	1	台	厂制品
H04	电热水器	3KW, 60L		加热方式: 加热管 最大容积 (L): 60L 产品净重量 (kg): 29 内胆材质: 金刚三层内胆 电源线长度 (cm): 100 加热温度 (°C): 75 加热功率 (w): 3000 电压/频率 (V/HZ): 220V/50HZ	1	台	海尔/美的/史密斯
H05	双星盆台柜	1200*700*800+150		采用 SUS304# 不锈钢拉丝板, 1、台面为 1.2 mm 厚不锈钢结构, 满足卫生和清洁要求; 2、水池桶为 1.2 mm 厚不锈钢结构; 3、水池脚采用 $\phi 38 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管连四个 $\phi 38$ mm 可调节不锈钢子弹脚; 4、脚横撑采用 $\phi 25 \times 1.2$ mm 厚不锈钢	2	台	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
				圆管，配不锈钢下水口。 配溢水口，摇摆去水，不锈钢封底，双合页门			
H05.1	双温水龙头	304 不锈钢，全铜内芯		冷热水龙头中心间距：8" (204mm)；配置杆式把手；从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm)；高度为 11-7/8" (302 mm)，陶瓷阀芯，进水接口 1/2"；同类可选型号：5F-8DLS03 (长度 76mm，固定式鹅颈管) 5F-8DLS05 (长度 140mm，摇摆式鹅颈管) 5F-8DLS09 (长度 228mm，摇摆式鹅颈管)。	4	台	科勒/TOTO/汉斯格雅
H05.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	4	台	厂制品
H06	紫外线消毒灯	120W, 1.5m 长		功率：30w 使用面积：20 m² 电压：12V 长度：894mm。优质石英管材：纯度高，热稳定性能好，透过率 UVT 高，光衰小，OH 羟基含量低。	1	台	飞利浦/蝇博士/笆笆拉
H07	洗地龙头	L11000		1、优质软管，耐折复合材料，耐高压可输热水 2、限位橡胶球，软管自动回卷到转盘，回卷到限位球停止，限位球可手动调整位置 3、不锈钢保护套，不锈钢软管保护套，保护软管不刮伤 4、可持续喷水，钢圈套住把手，可持续喷水减轻手部负担	1	台	龙旗/君畅/谷德朗

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
H08	开水器连底座	9KW		<p>1. 整机采用 304 不锈钢板制作。</p> <p>2. 电压功率：380V/12KW。额定容量 80L。</p> <p>3. 整体环保材料保温层。保温效果良好。</p> <p>4. 采用微电脑控制，步进式加热原理，圆弧形内胆，生熟水分开，没有混合水。</p>	1	台	裕豪/京明华/海克
H09	双层工作台	1250*700*800+150		<p>采用 SUS304#不锈钢拉丝板，</p> <p>1、台面为 1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为 1.2mm 厚不锈钢结构；</p> <p>2、工作台腿采用 <math>\phi 50 \times 1.2</math>mm 厚不锈钢圆管，下带四个 <math>\phi 50</math>mm 可调节不锈钢子弹脚。</p>	1	台	厂制品
H10	双门消毒柜	1200*500*1940		<ul style="list-style-type: none"> <li>•整机采用整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温节能省电</li> <li>•热风循环系统，可对餐具多方位消毒杀菌；</li> <li>•设有可调温控器，对所需温度随意调节；</li> <li>•带有可调定时器功能，灵活定时没烦恼；</li> <li>•全不锈钢重力脚配置，稳定柜体；</li> </ul>	2	台	金佰特/美厨/伊德欣

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
H11	四门碗柜	1200*500*1800		1. 层板、侧板采用优质 304#1.0mm 不锈钢板； 2. 门板采用优质 304#1.0mm 不锈钢板； 3. 台脚采用 38×38×1.0mm 不锈钢方通； 4. 配不锈钢可调式子弹脚；	2	台	厂制品
<b>排烟系统及新风系统</b>							
1	排烟风机	空气流量 22000~28000m <sup>3</sup> /h		采用镀锌钢板或冷轧钢板喷漆而成。具有结构牢固、运行平稳、噪声低、风量 大、压力高、外型美观、易于保养、维修等特点。具有结构新颖、造型美观、 安装简便、维护方便、噪声低、耐高温、风量 大等优点。噪音值不高于 48db (A)、电源：三相 380V。	1	台	德通/应达/北沃
2	油烟净化器	空气流量 20000m <sup>3</sup> /h		1. 功率：220/3KW 2. 阻力：<180pa 3. 处理风量：20000m <sup>3</sup> 4. 处理效率：99.9%	1	台	科蓝/京博华兴 /北沃
3	消音房	11KW		采用不锈钢拉丝板，1.0mm 厚不锈钢 板，内加 100mm 耐高温消音棉，铁丝网 固定。	1	套	厂制品
4	排烟管道	800*600		1. 采用 304*1.0 不锈钢板	89	平米	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
5	变径	定制		1. 采用 304*1.0 不锈钢板	2	个	厂制品
6	弯头	800*600		1. 采用 304*1.0 不锈钢板	5	个	厂制品
7	软连接			采用双层防腐防火帆布连接	4	套	厂制品
8	防火阀	800*600		材质：优质钢材外框 1.45mm，叶片 1.2mm。	1	个	厂制品
9	净化器变径	定制		采用 50mm×50mm×4mm 角铁；喷防锈漆；	2	个	厂制品
10	消音管道	800*600		采用不锈钢拉丝板，1.0mm 厚不锈钢板，内加 100mm 耐高温消音棉，铁丝网固定。每节长约 800mm。	4	节	厂制品
11	消音弯头	600*600		采用不锈钢拉丝板，1.0mm 厚不锈钢板，内加 100mm 耐高温消音棉，铁丝网固定。	1	节	厂制品
12	风机启动保护电箱			优质电子元件	1	个	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
13	风机支架	与风机配套		采用 50mm×50mm×4mm 角铁；喷防锈漆；	1	套	厂制品
14	减震垫	与风机配套		金属弹簧减震	4	套	厂制品
15	送风风柜	380V/3KW		1、功率：5.5KW/380V； 2、风量：15600 M <sup>3</sup> /H； 3、全压：466 Pa； 4、转速：811r/min； 5、标准型，材料：镀锌板，槽钢底架，电机下置，采用电机。	1	台	德通/恒宝/麦凯
16	吊装风机支架			采用 50mm×50mm×4mm 角铁；喷防锈漆；	1	套	厂制品
17	减震垫	与风机配套		金属弹簧减震	4	套	厂制品
18	送风管道	400*200		1. 采用优质 1.0 不锈钢板	72	平米	厂制品

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	建议品牌
19	消音管道	400*200		采用不锈钢拉丝板，1.0mm 厚不锈钢板，内加 100mm 耐高温消音棉，铁丝网固定。每节长约 800mm。	2	节	厂制品
20	变径	400*200 变 200*200		1. 采用优质 1.0 不锈钢板	3	个	厂制品
21	三通	400*200		1. 采用优质 1.0 不锈钢板	3	个	厂制品
22	送风机百叶窗	300*300		采用铝合金制作	1	个	厂制品
23	送风口	300*300		采用铝合金制作	12	个	厂制品
24	球形播风口 (排烟罩新风)	300*200		304 不锈钢	7	个	厂制品

注：1. 本采购文件中品牌要求为建议品牌，如不使用建议品牌的，在 2024 年 12 月 18 日前以书面形式提供拟用品牌的详细资料至采购人处，采购人确认产品符合要求的，可以参与投标报价（投标时提供采购人出具的产品认可说明，由采购人确定后加盖公章。同时按采购文件要求提供相关证明材料），未提供或不符合要求的一律作无效报价处理。

三、**质保期：**不少于 2 年，最终以中标单位承诺年限为准。

四、**交货地点：**招标人指定地点。

五、**供货期限：**15 日历天。

六、**付款方式：**

所有设备运至招标人指定地点并经招标人验收确认后支付合同价的 50%，所有设备安装调试完成且经验收合格后支付至合同价的 85%，结算审计后付至审结价的 95%，余款 5%待质保期满后一次性付清。每次付款前中标供应商须向招标人开具等额合法有效的增值税专用发票(税率 13%，如不能开具相应税票，结算时扣除税金差额)

七、**本项目采用固定单价方式。本项目所涉及的设备费、运输、装卸（含二次搬运）、税费、保险、劳务、交通、验收、维护、售后、审计、验收产生的专家费用、第三方专业机构及合同实施过程中不可预见费用等一切相关费用由中标供应商全部承担。**

八、**安装、调试与验收：**

1、供应商必须按照招标文件的要求和投标文件的承诺，将设备安装至正常运行的最佳状态，清除场地垃圾，保证设备清洁。

2、设备按照国家标准验收，若无国家标准按行业标准验收，为原制造商制造的全新产品，整机无污染，无侵权行为、表面无划伤、无任何缺陷隐患，在中国境内可依常规安全合法使用。

3、设备为原厂商未启封全新包装，所有随设备的附件及备件必须齐全。

4、供应商应将关键设备的用户手册、保修手册、报关单证资料（如有）及配备件、随附工具等交付给买方，使用操作及安全须知等重要资料应附有中文说明。

5、交货时招标人按国家标准、中标商品清单、货物验收通常惯例进行验收，如果发现数量不足或有质量、技术等问题，供应商应负责按照招标人的要求采取补足或更换等处理措施，并承担由此发生的一切损失和费用。

6、产品验收时须提供厂家的出货证明、验收报告、出货协议等有效证明。验收在供货全部完成后进行。由招标人、供应商双方及相关部门或第三方机构和相关专家、技术人员在项目完成地点进行验收，验收合格后双方共同签字盖章。

### 九、包装、保险及发运、保管要求:

- 1、设备的包装必须是制造商原厂包装，其包装均应有良好的防湿、防锈、防潮、防腐及防碰装的措施。凡由于包装不良造成的损失和由此产生的费用均由供应商承担。
- 2、供应商负责将设备货到现场过程中的全部运输，包括装卸车、现场的搬运。
- 3、设备重要配置必须提供装箱清单，按装箱清单进行到场确认。
- 4、设备在现场的保管由供应商负责，直至项目安装、验收完毕。
- 5、设备使用的包装、保险及发运等环节和费用均由供应商承担并负责。

### 十、履约保证金:

本项目履约保证金为中标价的 5%。履约保证金在签订合同前缴纳至采购人指定账户。

履约保证金的退还：履约保证金在竣工验收合格后一次性退还，中标供应商凭采购人签署的同意退还履约保证金的证明（证明格式自定，加盖采购人公章）、履约保证金收条原件等相关材料，办理履约保证金退还手续，在本工程验收合格后一次性退还（无息）。

### 十一、投标样品：各投标人须提供以下样品：

序号	名称	图例	数量	尺寸(WxDxH)	技术参数	备注
1	水池脚管、横档、货架脚管、水龙头安装板、工作台转角		1		样品要求为 304 不锈钢板材，厚度 1.2mm，样品制作参照采购人样板，现场勘测时采购人可提供样板	各提供 1 个

2	挂墙式刀具消毒柜		1	565*160*657	<p>1.台面采用优质不锈钢板</p> <p>2.层板采用优质 1.0 不锈钢板</p> <p>3.高温臭气消毒</p>	
3	单头单尾小炒灶		1	1100*1000*800+450	<p>1.整体采用 304 不锈钢拉丝板</p> <p>2.炉面板.边框采用厚度<math>\geq 1.5\text{mm}</math> 厚不锈钢板</p> <p>3.炉面用<math>\geq 2.5\text{mm}</math> 厚 A3 钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用<math>\geq 2.0\text{mm}</math> 厚 A3 钢板，炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机</p> <p>4.炉身采用<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 厚不锈钢板，炉背采用<math>\geq 1.5\text{mm}</math> 厚不锈钢板</p> <p>5.炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁，炉脚采用<math>\phi 2</math>"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚</p> <p>6.配电子点火开关装置，带熄火保护装置</p> <p>7.安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管</p> <p>8.含配套加厚炒锅 2 个，优质 304 不锈钢摇摆龙头 2 个</p> <p>9.配不锈钢加重调整脚不少于 4 个</p>	

(一) 所有样品的厚度、材质、制作工艺等其他参数应满足或优于项目需求。以上提供的样品不得出现制造商的名称、商标、品牌或供应商的名称，标识，否则一律视为未递交样品。未成交供应商提交的样品在采购结束后退还，由供应商自行搬走。在评标时，评标委员会成员可能视情况对投标样品做破坏性评价，采购人、招标代理机构及评标委员会对样品发生任何损坏、损失不承担任何责任。所有响应供应商自行承担相关样品制作、运输等费用。中标候选人的样品开标结束后由中标单位重新包装后送至采购人指定地点

封存并供验收时比对。最终中标产品使用的原辅材料及辅件不得低于投标样品的标准，且须满足国家强制性标准、招标文件和投标文件中的要求。

（二）样品送达时间：须提供的样品请各投标供应商于 2024 年 12 月 18 日 9 时 30 分（北京时间）起至 2024 年 12 月 24 日 9 时 30 分（北京时间）止（工作日上午 9 时-11 时，下午 14 时-17 时，非工作日不接收样品）按以上要求的样品送至江苏东和集团附楼 2 号楼 1 楼 107 会议室（具体放置地点请服从采购人现场安排并如实签样品送达详情单），接受样品联系人：何海峰，联系电话：15251377386，在以上规定时间内未按照要求提交样品或提交样品不全者，经评标委员会评审，样品分值均不得分。响应供应商递交样品时应服从现场工作人员要求，爱护现场公共财物，对交样区财物造成损害的，应当赔偿。各响应供应商应将样品至指定地点按要求递交样品并签到后即离开现场，不得逗留，不得翻看他人样品及进行拍照，供应商如出现违法违规行为的，视为未提交样品并按照相应法律追究责任。

## 十二、其他要求

本次招标设备按照给定方案平面图布设，待中标后，供应商应无条件配合设计单位完成给排水、暖通、排风等相应配套专业图纸的深化。

## 第四部分 开标和评标

### 一、开标

不见面远程开标模式：投标人在各自地点通过不见面交易系统参加开标会。

### 二、评标流程和评标标准

采用综合评分法。分资格审查、技术标、经济标三部分评审，总分为 100 分。

首先由招标人对投标人资格进行审查，然后评标委员会对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，最后评标委员会对符合性审查合格的投标文件技术部分进行评估，综合比较与评价。待技术标评审结束后，进行经济标的开启、评审。投标人技术标和价格标的合计分值，为该投标人的评标总得分。

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，得分且响应报价相同的并列的以技术指标优劣顺序排列。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前三名的投标人为中标候选人。

评委在认真审阅投标文件的基础上，根据各投标文件的响应程度独立评判，不得统一打分。

#### （一）招标人（代表）对投标人资格进行审查。

投标人资格不合格的，其投标文件判定为无效投标文件。

#### （二）评标委员会对符合资格投标人的投标文件进行符合性审查。

未通过符合性审查的投标文件，将被判为不满足招标文件实质性要求。

#### （三）商务技术分：40 分

各投标人得分为评委会成员评分的算术平均分，分值保留小数点后两位。

序号	评分因素	评审标准	最高分值
1	样品质量 (暗标评审)	依据采购人采购需求，结合参加投标供应商所提交的样品的外观、材质、质量及工艺等性能进行横向对比： 1、提供水池脚管、横档、货架脚管、水龙头安装板、工作台转角（7分）： 完全符合采购需求，生产工艺（光滑度、牢固度、功能性、材质）科学先进、安全性高得 7 分；生产工艺（光滑度、牢固度、功能性、材质）、安全性一般得 4 分；生产工艺（光滑度、牢固度、功能性、材质）、安全性有所欠缺的 1 分，不提供不得分。此项最多 7 分。 2、挂墙式刀具消毒柜（7分）： 完全符合采购需求，生产工艺（光滑度、牢固度、功能性、材质）科学先进、安全性高得 7 分；生产工艺（光滑度、牢	21 分

序号	评分因素	评审标准	最高分值
		固度、功能性、材质）、安全性一般得4分；生产工艺（光滑度、牢固度、功能性、材质）、安全性有所欠缺的1分，不提供不得分。此项最多7分。 3、单头单尾小炒灶（7分）： 完全符合采购需求，生产工艺（光滑度、牢固度、功能性、材质）科学先进、安全性高得7分；生产工艺（光滑度、牢固度、功能性、材质）、安全性一般得4分；生产工艺（光滑度、牢固度、功能性、材质）、安全性有所欠缺的1分，不提供不得分。此项最多7分。 注：未按照第三章要求提交样品或提交样品不全者，经评标委员会评审，样品分值均不得分。	
2	成品检测报告	所投品牌需提供有效期内（截止开标截止日之前）的地级或以上国家认可的检测机构出具的检验合格报告： 1、蒸柜提供质量检测报告得1分，最多得1分，未提供不得分。 2、炒灶提供安全认证书、节能认证书、环保认证书、能效炒灶质量检测报告，有一个得1分，最多得4分，未提供不得分。 注：投标时提供以上检测报告、证书复印件或扫描件。	5分
3	业绩	2021年1月1日以来（以合同签订时间为准）类似酒店类厨房设备供货业绩的有1个得3分，最多9分。未提供不得分。 注：投标时提供供货合同和发票复印件或扫描件，二者缺一不可。	9分
4	质保和售后	所投产品厂家出具的质保承诺为两年的不得分，每增加一年，得1分，最高得5分。（投标时提供投标人质保承诺函，格式自拟，质保承诺低于两年的按废标处理）	5分

注：上述评标办法中要求提供的相关评分证明材料，如未提供或提供不全，则该项不予计分。所有材料必须加盖电子签章或加盖投标人红色公章。

#### （四）价格分：60分

价格分统一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。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/投标报价）×60。分值保留小数点后两位。

#### （五）中标人的确定

评委会汇总各评委评分后，按照得分从高到低的顺序推荐三名中标候选人，并编写评标报

告。

招标人委托评标委员会直接确定排名第一的中标候选人为中标人。

**(六) 招标人代表宣布评标结果。**

**(七) 公告中标结果**

自确定中标人之日起 2 个工作日内，在如东县限额交易网和东和集团网站公告中标结果，公告期限为 1 个工作日。

**(八) 发放中标通知书**

公告中标结果的同时，招标人向中标人发放中标通知书。中标通知书发出后，招标人不得违法改变中标结果，中标人无正当理由不得放弃中标。

## 第五部分 投标文件组成

投标文件由资格审查文件、技术标、经济标三部分组成。请投标人根据本招标文件的要求在以上三部分中分别上传响应的投标材料。

### 一、资格审查文件（不能出现技术标、经济标）

1. 资格审查文件封面（格式见附件 1）；
2. 有效的企业法人营业执照扫描件；
3. 投标人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的承诺函；（格式见附件 2）
4. 法定代表人身份证明书（格式见附件 3）；
5. 法定代表人授权委托书原件，授权委托人本人身份证原件扫描件（格式见附件 4）；
6. 公共资源交易投标信用承诺书（格式见附件 5），投标文件中提供签署完成的网上截图；
7. 投标人情况一览表（格式见附件 6）；
8. 其它需要提交的资格审查证明材料。

注：资格审查文件必须加盖电子签章或以加盖投标人红色公章的 PDF 格式上传至系统内相应位置：“资格审查文件”按要求上传至“资格审查文件”里。具体操作流程详见《操作手册》，请投标人登录“如东县限额交易网（<http://rudong.net/web/index>）”下载《操作手册》。资格审查文件每页都需电子签章或加盖投标人红色公章，不能按要求电子签章或加盖投标人红色公章的将会被废除投标资格。

### 二、技术标（不能出现经济标）

1. 技术标封面（格式见附件 1）；
2. 评审评分项中商务技术分所涉及的事项需提供的所有资料；
3. 评审评分项中未涉及的事项，投标人认为需要提交的其他资料。

注：技术标必须加盖电子签章或以加盖投标人红色公章的 PDF 格式上传至系统内相应位置：“技术标部分”按要求上传至“技术标文件”里。具体操作流程详见《操作手册》，请投标人登录“如东县限额交易网（<http://rudong.net/web/index>）”下载《操作手册》。技术标每页都需电子签章或加盖投标人红色公章，不能按要求电子签章或加盖投标人红色公章的将会被废除投标资格。

### 三、经济标

1. 经济标封面（格式见附件 1）；上传至投标函内
2. 开标一览表（格式见附件 7）；上传至投标函内

3. 分项报价明细表（格式见附件 8）；若所投产品非建议品牌，须附采购人出具的加盖公章的产品认可说明。上传至工程量清单内

注：经济标必须加盖电子签章或以加盖投标人红色公章的 PDF 格式上传至系统内相应位置：“经济标部分”按要求上传至“经济标文件”里的投标函和工程量清单内。具体操作流程详见《操作手册》，请投标人登录“如东县限额交易网（<http://rudong.net/web/index>）”下载《操作手册》。经济标每页都需电子签章或加盖投标人红色公章，不能按要求电子签章或加盖投标人红色公章的将会被废除投标资格。

特别提醒：

本工程投标时不需要提供纸质投标文件。本项目中标单位须在本项目成交公告公示期内提供一正三副的纸质投标文件（投标文件内所有材料均须加盖投标人单位红色实物公章）和一套不加密的电子投标文件送至代理单位。未在规定时间内提供纸质投标文件和电子投标文件的，招标人有权取消其中标资格。

附件 1

拼茶古镇海鲜酒楼（S13S14）厨房设备采购及安装项目

（ 资 格 审 查 文 件 / 技 术 标 文 件 / 经 济 标 文 件 ）

投标人（加盖公章）：

法定代表人（签字或盖章）：

日 期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

附件 2

**投标人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函**

我单位参加 拼茶古镇海鲜酒楼 (S13S14) 厨房设备采购及安装项目 (项目名称) 投标活动。针对《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定做出如下声明：

1. 我单位具有独立承担民事责任的能力；
2. 我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
3. 我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
4. 我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5. 我单位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；（1. 供应商在参加政府采购活动前三年内因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，期限届满的，可以参加政府采购活动。2. 《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条第一款规定的“较大数额罚款”认定为 200 万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于 200 万元的，从其规定。）

6. 我单位满足法律、行政法规规定的其他条件。

承诺人名称（公章）：

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

附件 3

法定代表人身份证明

\_\_\_\_\_先生/女士： 现任我单位\_\_\_\_\_职务，为法定代表人，特此证明。

身份证号码： \_\_\_\_\_

投标人(加盖公章)： \_\_\_\_\_

年      月      日

注：提供法定代表人的身份证扫描件盖公章

附件 4

法定代表人授权委托书

本人\_\_\_\_\_（姓名）系\_\_\_\_\_（授权单位名称）的法定代表人，现委托（姓名）（身份证号\_\_\_\_\_）为我方代理人，以我方名义全权处理与拼茶古镇海鲜酒楼（S13S14）厨房设备采购及安装项目的有关的一切事务，其法律后果由我方承担。

本授权书于\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日起生效。代理人无转委托权。

代理人（被授权人）（签字或盖章）：

授权单位名称（盖章）：

授权单位法定代表人（签字或盖章）：

年 月 日

注：提供授权委托人本人身份证扫描件盖公章

## 附件 5

### 公共资源交易投标信用承诺书

为营造公开、公平、公正的公共资源交易环境，树立诚信守法的投标人形象，本人代表本单位作出以下承诺：

一、本单位对所提交的单位基本信息、单位负责人、项目负责人、技术负责人、从业资质和资格、业绩、财务状况、信誉等所有资料，均合法、真实、准确、有效，无任何伪造、修改、虚假成分；

二、严格依照国家和省、市、县关于招标投标等方面的法律、法规、规章、规范性文件，参加公共资源交易招标投标活动；积极履行社会责任，促进廉政建设；

三、严格遵守即时信息公示规定，及时更新公共资源交易中心主体信息库中信息；

四、自我约束、自我管理，守合同、重信用，不参与围标串标、弄虚作假、骗取中标、干扰评标、违约毁约、恶意投诉等行为，主动维护公共资源交易招标投标的良好秩序；

五、本单位自愿接受招标投标有关行政监督部门的依法检查。如发生违法违规或不良行为或存在其他法律法规对招标投标行为予以限制的情形，自愿接受招标投标有关行政监督部门依法给予的行政处罚（处理），并依法承担相应的法律责任；

六、自觉接受政府部门、行业组织、社会公众、新闻舆论等监督；

七、上述承诺已向本单位员工作了宣传教育；

八、本单位同意将以上承诺事项上网公示。



**注：请各投标人同时扫码在线签署“公共资源交易投标信用承诺书”。**

企业名称（盖章）

法定代表人签名或盖章：

时间：            年    月    日

## 附件 6

投标人情况一览表

单位名称							
单位优势及特长							
单位概况	职工总数	人	上一年主要经济指标	营业额		实现利润	
	流动资金	万元		主要产品	1.		
	固定资产 (万元)	原值: 净值:			2.		
	占地面积	M <sup>2</sup>			3.		
本次投标产品情况	本次投标产品名称	型 号	上年产销量	产品技术先进水平	曾获何级何种奖励	主要用户名称	
其它	近 3 年完成及正在执行的合同中发生的由于投标人违约或部分违约而引起诉讼和受到索赔的案件具体情况及结果（须如实填写，若对此进行隐瞒，尔后又被采购人或采购代理机构发现，或被它人举证成立，其投标资格将被取消）。			如有名称变更（非因该单位出现了与资格预审（如果经此程序）时的营业性质的根本改变以至不再满足本次招标的要求），说明原名称因何种原因变更为现名称，并提供由工商管理部门出具的变更证明文件。			

附件 7

### 开标一览表

项目名称：栢茶古镇海鲜酒楼（S13S14）厨房设备采购及安装项目

<b>投 标 总 报 价</b>
大写：人民币 _____
小写：¥ _____

填写说明：

- 1、开标一览表必须加盖投标人单位公章（复印件无效）。
- 2、本项目招标预算价(最高限价)按税率 13%计取编制，如成交供应商不能满足该税率开具 13% 的税票，结算审计时将扣除税金差额。

投标人（加盖公章）：

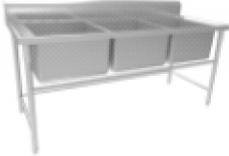
法定代表人（签字或盖章）：

日期：

## 附件 8

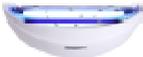
## 分项报价明细表

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价 (元)	合价(元)	所投品牌	备注
A 更衣间										
A01	灭蝇灯	480*580*520		功率：16W/220V 有效范围：50M2	1	台				
A02	洗手星	500*450*600		材质说明：采用一级正材 SUS304 不锈钢磨砂板 1. 台面 δ 1.0mm 不锈钢板 2. δ 1.0mm 不锈钢机冲星盆带不锈钢下水器 3. δ 1.0mm 不锈钢支撑架	1	台				
A02.1	感应水龙头	304 不锈钢		单孔感应龙头，中心距 4“（102mm），台式安装；AC-DC 控制模块，交、直流电均可使用；可通过“混水阀”调试出水温度。1、外形尺寸：160×62×169(mm)±5% 2、工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 3、开孔径：25mm； 4、台式安装黄铜铸造水嘴选用节水型节约水资源，表面镀铬处理； 5、接水口口径为 1/2"外螺纹；	1	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
A02.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	1	台				
A03	六门更衣柜	1240*500*2000		1. 台面采用优质 304*1.0 不锈钢板 2. 加强筋优质 304*1.0 不锈钢板 3. 配直径 38 可调节不锈钢脚 4. 六格	1	台				
<b>B 粗加工</b>										
B01	三星盆水池	1800*700*800+ 150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板, 1、台面为 1.2 mm 厚不锈钢结构, 满足卫生和清洁要求; 2、水池桶为 1.2 mm 厚不锈钢结构; 3、水池脚采用 $\phi 38 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管连四个 $\phi 38$ mm 可调节不锈钢子弹脚; 4、脚横撑采用 $\phi 25 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管, 配不锈钢下水口。	1	台				
B01.1	双温水龙头	304 不锈钢, 全铜内芯		冷热水龙头中心间距: 8" (204mm); 配置杆式把手; 从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm); 高度为 11-7/8" (302 mm), 陶瓷阀芯, 进水接口 1/2"; 同类可选型号: 5F-8DLS03 (长度 76mm, 固定式鹅颈管) 5F-8DLS05 (长度 140mm, 摇摆式鹅颈管) 5F-8DLS09 (长度 228mm, 摇摆式鹅颈管)。	3	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
B01.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	3	台				
B02	双层工作台	900*700*800+150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、台面为 1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为 1.2mm 厚不锈钢结构； 2、工作台腿采用 $\phi 50 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管，下带四个 $\phi 50$ mm 可调节不锈钢子弹脚。	1	台				
B03	双星盆台柜	1200*700*800+150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、台面为 1.2 mm厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、水池桶为 1.2 mm厚不锈钢结构； 3、水池脚采用 $\phi 38 \times 1.2$ mm厚不锈钢圆管连四个 $\phi 38$ mm 可调节不锈钢子弹脚； 4、脚横撑采用 $\phi 25 \times 1.2$ mm厚不锈钢圆管，配不锈钢下水口。配溢水口，摇摆去水，不锈钢封底，双合页门	1	台				
B03.1	双温水龙头	304 不锈钢，全铜内芯		冷热水龙头中心间距：8" (204mm)； 配置杆式把手；从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm)；高度为 11-7/8" (302 mm)，陶瓷阀芯，进水接口 1/2"；同类可选型号：5F-8DLS03(长度 76mm，固定式鹅颈	2	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
				管)5F-8DLS05(长度 140mm, 摇摆式鹅颈管)5F-8DLS09(长度 228mm, 摇摆式鹅颈管)。						
B03.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	2	台				
B04	双层工作台	700*700*800+150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板, 1、台面为 1.2mm 厚不锈钢结构, 台面下垫衬木板, 并有加强筋, 下层板为 1.2mm 厚不锈钢结构; 2、工作台腿采用 $\phi 50 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管, 下带四个 $\phi 50$ mm 可调节不锈钢子弹脚。	1	台				
B05	双层工作台	1800*800*800		采用 SUS304#不锈钢拉丝板, 1、台面为 1.2mm 厚不锈钢结构, 台面下垫衬木板, 并有加强筋, 下层板为 1.2mm 厚不锈钢结构; 2、工作台腿采用 $\phi 50 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管, 下带四个 $\phi 50$ mm 可调节不锈钢子弹脚。	2	台				
B06	挂墙式刀具消毒柜	565*160*657		1. 台面采用优质不锈钢板 2. 层板采用优质 1.0 不锈钢板 3. 高温臭气消毒	1	台				
C 烹饪间										

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
C01	灭蝇灯	480*580*520		功率：16W/220V 有效范围：50M2	3	台				
C02	双头矮仔炉	1200*700*600+ 650		1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用 $\geq 1.2$ mm 厚不锈钢板 3. 炉面用采用 $\geq 2.5$ mm 厚 A3 钢板做第二层衬板, 炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热 4. 炉身采用 1.2mm 厚不锈钢板, 炉背采用 $\geq 1.5$ mm 厚不锈钢板 5. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 角铁, 炉脚采用 $\phi 2$ "无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置 7. 配不锈钢加重调整脚不少于 4 个	1	台				
C02.1	熄火保护				2	台			配套用	
C03	炉拼台	400*1000*800+ 450		1、优质 304#不锈钢磨砂板, 面板 1.5mm、侧板 1.2mm; 置高**mm 不锈钢后挡炉背板 2、横通采用 $\phi 25 \times 1.2$ mm 不锈钢管连接, 立管采用 $\phi 38 \times 1.2$ mm 不锈钢管连可调节高度子弹脚	2	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
C04	单头单尾小炒灶	1100*1000*800+450		<p>1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板</p> <p>2. 炉面板. 边框采用厚度<math>\geq 1.5</math>mm 厚不锈钢板</p> <p>3. 炉面用<math>\geq 2.5</math>mm 厚 A3 钢板做第二层衬板, 炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热, 炉膛采用<math>\geq 2.0</math>mm 厚 A3 钢板, 炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位, 炉用鼓风机必须配制防水鼓风机</p> <p>4. 炉身采用<math>\geq 1.2</math>mm 厚不锈钢板, 炉背采用<math>\geq 1.5</math>mm 厚不锈钢板</p> <p>5. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁, 炉脚采用<math>\phi 2</math>"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚</p> <p>6. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置</p> <p>7. 安装控制阀, 连接上下水, 下水采用硬质塑料管</p> <p>8. 含配套加厚炒锅 2 个, 优质 304 不锈钢摇摆龙头 2 个</p> <p>9. 配不锈钢加重调整脚不少于 4 个</p>	1	台				
C04.1	熄火保护				1	套			配套用	
C04.2	风机			220V/0.55KW	1	台			配套用	

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
C05	炉拼台	400*800*800+450		1、采用 304#不锈钢拉丝板；2、面板 1.2mm 厚，内置有不锈钢 32*100*32mm 槽型补强撑；层板、侧板 1.0mm 不锈钢拉丝板；门外壳 1.0mm 厚，门内壳 1.0mm 厚，补强撑：1.2mm 厚不锈钢板；3、吊架式导轨，铝合金滑道，前后装无噪音承重尼龙吊轮；4、脚通 $\phi 51*1.2$ mm 不锈钢管，配可调高度不锈钢子弹脚。	1	台				
C06	双头双尾小炒灶	2000*1000*800+450		1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用厚度 $\geq 1.5$ mm 厚不锈钢板 3. 炉面用 $\geq 2.5$ mm 厚 A3 钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用 $\geq 2.0$ mm 厚 A3 钢板，炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机 4. 炉身采用 $\geq 1.2$ mm 厚不锈钢板，炉背采用 $\geq 1.5$ mm 厚不锈钢板 5. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁，炉脚采用 $\phi 2$ " 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6. 配电子点火开关装置，带熄火保护装置 7. 安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管	1	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价 (元)	合价(元)	所投品牌	备注
				8. 含配套加厚炒锅 2 个，优质 304 不锈钢摇摆龙头 2 个 9. 配不锈钢加重调整脚不少于 4 个						
C06.1	熄火保护				2	套			配套用	
C06.2	风机			220V/0.55KW	2	台			配套用	
C07	六头煲仔炉	1200*900*800+ 150		1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 3. 炉面用采用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚 A3 钢板做第二层衬板 4. 炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板，炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 5. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 角铁，炉脚采用 $\phi 2''$ 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6. 配电子点火开关装置，带熄火保护装置 7. 配不锈钢加重调整脚不少于 4 个)	1	台				
C07.1	熄火保护				6	套			配套用	

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价 (元)	合价(元)	所投品牌	备注
C08	三门海鲜蒸柜	1200*1000*1850		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蒸箱前框磨砂采用 304 不锈钢板厚度<math>\geq</math>1.2mm</li> <li>2. 内胆为 304 不锈钢厚度<math>\geq</math>1.2mm</li> <li>3. 前面板采用 304 不锈钢厚度<math>\geq</math>1.2mm</li> <li>4. 侧板采用 304 不锈钢厚度<math>\geq</math>1.0mm</li> <li>5. 蒸箱屉托条采用 304 不锈钢厚度<math>\geq</math>2.0mm</li> <li>6. 密封条采用镶入式硅胶密封条,方便拆卸更换</li> <li>7. 蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧,可调式</li> <li>8. 下箱骨架采用 40*40*4mm 国标角钢</li> <li>9. 蒸箱水箱外壁采用 304 不锈钢板厚度<math>\geq</math>2.0mm,蒸箱锅底钢板厚度<math>\geq</math>2.5mm</li> <li>10. 水箱采用高效往复式循环管结构,内循环<math>\Phi</math><math>\geq</math>76mm 不锈钢管 4 根,厚度<math>\geq</math>3mm</li> <li>11. 每个蒸箱都配备自动补水箱</li> <li>12. 燃气接口: <math>\Phi</math>25, 进/排水 15mm/40mm</li> <li>13. 配备脉冲电子打火,熄火保护装置</li> <li>14. 带事故故障码</li> </ol>	2	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价 (元)	合价(元)	所投品牌	备注
C08.1	熄火保护				1	套			配套用	
C08.2	风机			220V/0.55KW	1	台			配套用	
C09	双通荷台柜	1800*800*800		1、采用 304#不锈钢拉丝板；2、面板 1.2mm 厚，内置有不锈钢 32*100*32mm 槽型补强撑；层板、侧板 1.0mm 不锈钢拉丝板；门外壳 1.0mm 厚，门内壳 1.0mm 厚，补强撑：1.2mm 厚不锈钢板；3、吊架式导轨，铝合金滑道，前后装无噪音承重尼龙吊轮；4、脚通 $\phi 51*1.2$ mm 不锈钢管，配可调高度不锈钢子弹脚。	4	台				
C10	四头电磁煲仔炉	800*800*800+130		-额定功率(kw)：14 -额定电压：380V 三相五线 -显示方式：LED 提示 -档位：5 档 -控制方式：旋钮控制 -防水等级：IPX4 -净重(kg)：110 -毛重(kg)：135	2	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
C11	平冷操作台	1500*800*800		温度范围：+5℃~-5℃可调 容积：410L 制冷剂：R134a 电压：220V 整机功率：180w 制冷方式：直冷 搁架层数：1层 控温类型：机械温控 柜脚类型：子弹脚	4	台				
C12	单星盆水池	600*800*800		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、台面为 1.2 mm厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、水池桶为 1.2 mm厚不锈钢结构； 3、水池脚采用 $\phi 38 \times 1.2$ mm厚不锈钢圆管连四个 $\phi 38$ mm 可调节不锈钢子弹脚； 4、脚横撑采用 $\phi 25 \times 1.2$ mm厚不锈钢圆管，配不锈钢下水口。	2	台				
C12.1	双温水龙头	304 不锈钢，全铜内芯		冷热水龙头中心间距：8" (204mm)； 配置杆式把手；从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm)；高度为 11-7/8" (302 mm)，陶瓷阀芯，进水接口 1/2"；同类可选型号： 5F-8DLS03(长度 76mm，固定式鹅颈管)5F-8DLS05(长度 140mm，摇摆式鹅颈管)5F-8DLS09(长度 228mm，摇摆式鹅颈管)。	2	台				

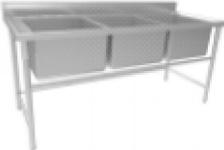
编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价 (元)	合价(元)	所投品牌	备注
C12.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	2	台				
C13	四层货架	1500*500*1550		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、层板全部为 1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、货架体与货架层板的连接点均焊接抛光； 3、货架层板底部采用加强筋，厚度为 1.0mm； 4、货架体采用 $\phi 38 \text{ mm} \times 1.2 \text{ mm}$ 厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调节子弹脚。	1	台				
C14	四层货架	1200*500*1550		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、层板全部为 1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、货架体与货架层板的连接点均焊接抛光； 3、货架层板底部采用加强筋，厚度为 1.0mm； 4、货架体采用 $\phi 38 \text{ mm} \times 1.2 \text{ mm}$ 厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调节子弹脚。	3	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价 (元)	合价(元)	所投品牌	备注
C15	冷藏四玻璃 门高身柜	1200*700*1980		容积：790L 电压：220V 功率：315W 制冷方式：直冷 制冷剂：134a 冷藏温度：-5~+10℃ 冷冻温度：-15℃~6℃ 搁架层数：3层 控温类型：机械温控	1	台				
C16	UV 型油网 烟罩	9400*1600*H		1、板材采用 304#不锈钢板，罩体 主板为 1.0mm 厚 2、配防爆灯 3、烟罩与天花之间的前装饰板为 1.0mm 厚 304#不锈钢拉丝板 4、烟罩前面装饰板带补风功能，配 置玻璃防爆、防潮照明灯；烟罩后 方配置不锈钢接油盒。	15.0 4	m <sup>2</sup>				
C16.1	装饰板	3800		1. 采用优质 304*1.0 不锈钢板	22	m <sup>2</sup>				
C16.2	过滤网	500*500		1. 采用优质 304*0.8 不锈钢板	7.5	个				
C16.3	防爆灯	550W220V		玻璃制作	3	个				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
C16.4	厨房灭火系统及控制箱	7.1m		系统包括自动控制释放组件和液体药剂罐并封装在一个外壳内、喷嘴、探测器、氮气瓶、液体药剂、易熔连接片、滑轮弯头和滑轮三通等，具体的设备用量和规格根据每套系统的设计而定；具备自动启动功能、手动启动功能；附加的设备包括远程手动启动装置、机械式气体阀门、压力开关	1	套				
C17	挂墙式刀具消毒柜	565*160*657		1. 台面采用优质不锈钢板 2. 层板采用优质 1.0 不锈钢板 3. 高温臭气消毒	1	台				
D 餐具库										
D01	灭蝇灯	480*580*520		功率：16W/220V 有效范围：50M2	1	台				
D02	四门碗柜	1200*500*1800		1. 层板、侧板采用优质 304#1.0mm 不锈钢板； 2. 门板采用优质 304#1.0mm 不锈钢板； 3. 台脚采用 38×38×1.0mm 不锈钢方通； 4. 配不锈钢可调式子弹脚；	3	台				
E 仓库										

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价 (元)	合价(元)	所投品牌	备注
E01	灭蝇灯	480*580*520		功率：16W/220V 有效范围：50M2	2	台				
E02	四层货架	1500*500*1550		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、层板全部为 1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、货架体与货架层板的连接点均焊接抛光； 3、货架层板底部采用加强筋，厚度为 1.0mm； 4、货架体采用 $\phi 38 \text{ mm} \times 1.2 \text{ mm}$ 厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调节子弹脚。	6	台				
E03	平板车	900x600x700		钢片材料用 SUS304 不锈钢板，面板钢板厚 2.0mm，配 4 个 4 寸活动胶轮。	2	台				
F 凉菜间										
F01	灭蝇灯	480*580*520		功率：16W/220V 有效范围：50M2	2	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价 (元)	合价(元)	所投品牌	备注
F02	单星盆水池	600*700*800		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、台面为 1.2 mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、水池桶为 1.2 mm 厚不锈钢结构； 3、水池脚采用 $\phi 38 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管连四个 $\phi 38$ mm 可调节不锈钢子弹脚； 4、脚横撑采用 $\phi 25 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管，配不锈钢下水口。	1	台				
F02.1	双温水龙头	304 不锈钢，全铜内芯		冷热水龙头中心间距：8" (204mm)； 配置杆式把手；从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm)；高度为 11-7/8" (302 mm)，陶瓷阀芯，进水接口 1/2"；同类可选型号： 5F-8DLS03(长度 76mm，固定式鹅颈管)5F-8DLS05(长度 140mm，摇摆式鹅颈管)5F-8DLS09(长度 228mm，摇摆式鹅颈管)。	1	台				
F02.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	1	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
F03	单通荷台柜	1500*700*800		<p>*整体采用 SUS304 不锈钢制作；</p> <p>*台面厚度 1.0mm，内衬 15mm 防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>*层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作；</p> <p>*加强筋厚度 1.0mm；</p> <p>*配置不锈钢可调子弹脚。</p> <p>*移门为双层结构。</p>	1	台				
F04	三星盆水池	1800*700*800+100		<p>采用 SUS304#不锈钢拉丝板，</p> <p>1、台面为 1.2 mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求；</p> <p>2、水池桶为 1.2 mm 厚不锈钢结构；</p> <p>3、水池脚采用 <math>\phi 38 \times 1.2</math> mm 厚不锈钢圆管连四个 <math>\phi 38</math> mm 可调节不锈钢子弹脚；</p> <p>4、脚横撑采用 <math>\phi 25 \times 1.2</math> mm 厚不锈钢圆管，配不锈钢下水口。</p>	1	台				
F04.1	双温水龙头	304 不锈钢，全铜内芯		<p>冷热水龙头中心间距：8" (204mm)；</p> <p>配置杆式把手；从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm)；高度为 11-7/8" (302 mm)，陶瓷阀芯，进水接口 1/2"；同类可选型号：</p> <p>5F-8DLS03(长度 76mm，固定式鹅颈管)5F-8DLS05(长度 140mm，摇摆式鹅颈管)5F-8DLS09(长度 228mm，摇摆式鹅颈管)。</p>	3	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价 (元)	合价(元)	所投品牌	备注
F04.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	3	台				
F05	制冰机	日产冰块 65KG		24 小时产冰量为 65 公斤（测试条件：21℃环境温度，10℃进水温度）； 制冷剂：R-410A 储冰箱储冰量：55kg 冰型：块冰 电功率：460W/220V	1	台				
F06	四门冰箱	1200*700*1980		容积：790L 电压：220V 功率：315W 制冷方式：直冷 制冷剂：134a 冷藏温度：-5~+10℃ 冷冻温度：-15℃~6℃ 搁架层数：3 层 控温类型：机械温控	1	台				
F07	紫外线消毒灯	120W, 1.5m 长		功率：30w 使用面积：20 m² 电压：12V 长度：894mm。优质石英管材：纯度高，热稳定性能好，透过率 UVT 高，光衰小，OH 羟基含量低。	1	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
F08	平冷操作台	1800*800*800		<ul style="list-style-type: none"> <li>-采用 304 不锈钢，内箱圆弧设计</li> <li>-外嵌式蒸发器，外挂防尘网</li> <li>-28cm 小机组设计，3D 立体回风系统</li> <li>-顶部斜 45° 出风设计，360° 风冷无霜循环</li> <li>-冷冻门框加装发热丝</li> <li>-内箱尺寸(mm): 1080*570/410*590</li> <li>-控温类型: 电子数字温控</li> <li>-制冷剂: 冷藏: R134a, 冷冻: R404a</li> <li>-压缩机: 国产万宝压缩机: 制冷稳定, 性价比高</li> <li>-进口思科普压缩机: 效率高、噪音低、故障率低、使用寿命长</li> </ul>	2	台				
F09	单通荷台柜	1400*800*800		<ul style="list-style-type: none"> <li>*整体采用 SUS304 不锈钢制作;</li> <li>*台面厚度 1.0mm, 内衬 15mm 防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固;</li> <li>*层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作;</li> <li>*加强筋厚度 1.0mm;</li> <li>*配置不锈钢可调子弹脚。</li> <li>*移门为双层结构。</li> </ul>	2	台				
F10	挂墙式刀具消毒柜	565*160*657		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台面采用优质不锈钢板</li> <li>2. 层板采用优质 1.0 不锈钢板</li> <li>3. 高温臭气消毒</li> </ol>	1	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
G 洗消间										
G01	灭蝇灯	480*580*520		功率：16W/220V 有效范围：50M2	1	台				
G02	单孔收餐工作台	800*700*800		采用优质 304 不锈钢板材制作；台面板 1.2mm 加强处理；立柱为Φ38×1.0mm 不锈钢管，加装优质不锈钢可调子弹脚。	1	台				
G03	大单星盆水池	1000*700*800+150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、台面为 1.2 mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、水池桶为 1.2 mm 厚不锈钢结构； 3、水池脚采用 φ 38*1.2 mm 厚不锈钢圆管连四个 φ 38mm 可调节不锈钢子弹脚； 4、脚横撑采用 φ 25×1.2mm 厚不锈钢圆管，配不锈钢下水口。	1	台				
G03.1	双温水龙头	304 不锈钢，全铜内芯		冷热水龙头中心间距：8" (204mm)；配置杆式把手；从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm)；高度为 11-7/8" (302 mm)，陶瓷阀芯，进水接口 1/2"；同类可选型号：5F-8DLS03(长度 76mm，固定式鹅颈管)5F-8DLS05(长度 140mm，摇摆式鹅颈管)5F-8DLS09(长度 228mm，摇摆式鹅颈管)。	1	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
G03.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	1	台				
G04	双星盆台柜	1200*700*800+150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、台面为 1.2 mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、水池桶为 1.2 mm 厚不锈钢结构； 3、水池脚采用 $\phi 38 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管连四个 $\phi 38$ mm 可调节不锈钢子弹脚； 4、脚横撑采用 $\phi 25 \times 1.2$ mm 厚不锈钢圆管，配不锈钢下水口。 配溢水口，摇摆去水，不锈钢封底，双合页门	2	台				
G04.1	双温水龙头	304 不锈钢，全铜内芯		冷热水龙头中心间距：8" (204mm)； 配置杆式把手；从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm)；高度为 11-7/8" (302 mm)，陶瓷阀芯，进水接口 1/2"；同类可选型号： 5F-8DLS03 (长度 76mm，固定式鹅颈管) 5F-8DLS05 (长度 140mm，摇摆式鹅颈管) 5F-8DLS09 (长度 228mm，摇摆式鹅颈管)。	4	台				
G04.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	4	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价 (元)	合价(元)	所投品牌	备注
G05	电热水器	3KW, 60L		加热方式：加热管 最大容积(L)：60L 产品净重量(kg)：29 内胆材质：金刚三层内胆 电源线长度(cm)：100 加热温度(℃)：75 加热功率(w)：3000 电压/频率(V/HZ)：220V/50HZ	1	台				
G06	洗地龙头	L11000		1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色） 2、固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体 3、10.7 米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5、进水接口为标准 1/2' 外螺纹	1	台				
G07	紫外线消毒灯	120W, 1.5m 长		功率：30w 使用面积：20 m <sup>2</sup> 电压：12V 长度：894mm。优质石英管材：纯度高，热稳定性能好，透过率 UVT 高，光衰小，OH 羟基含量低。	1	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
G08	开水器连底座	9KW	 	<p>1. 整机采用 304 不锈钢板制作。</p> <p>2. 电压功率：380V/12KW。额定容量 80L。</p> <p>3. 整体环保材料保温层。保温效果良好。</p> <p>4. 采用微电脑控制，步进式加热原理，圆弧形内胆，生熟水分开，没有混合水。</p>	1	台				
G09	双层工作台	1253.9*700*800+150		<p>采用 SUS304#不锈钢拉丝板，</p> <p>1、台面为 1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为 1.2mm 厚不锈钢结构；</p> <p>2、工作台腿采用 <math>\phi 50 \times 1.2</math>mm 厚不锈钢圆管，下带四个 <math>\phi 50</math>mm 可调节不锈钢子弹脚。</p>	1	台				
G10	双门消毒柜	1200*500*1940		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 整机采用整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温节能省电</li> <li>• 热风循环系统，可对餐具多方位消毒杀菌；</li> <li>• 设有可调温控器，对所需温度随意调节；</li> <li>• 带有可调定时器功能，灵活定时没烦恼；</li> <li>• 全不锈钢重力脚配置，稳定柜体；</li> </ul>	2	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
G11	四门碗柜	1200*500*1800		1. 层板、侧板采用优质 304#1.0mm 不锈钢板； 2. 门板采用优质 304#1.0mm 不锈钢板； 3. 台脚采用 38×38×1.0mm 不锈钢方通； 4. 配不锈钢可调式子弹脚；	1	台				
<b>H 餐具洗消间</b>										
H01	灭蝇灯	480*580*520		功率：16W/220V 有效范围：50M2	1	台				
H02	单孔收餐工作台	800*700*800		采用优质 304 不锈钢板材制作；台面板 1.2mm 加强处理；立柱为 Φ38×1.0mm 不锈钢管，加装优质不锈钢可调子弹脚。	1	台				
H03	大单星盆水池	1000*700*800+150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板， 1、台面为 1.2 mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求； 2、水池桶为 1.2 mm 厚不锈钢结构； 3、水池脚采用 Φ38*1.2 mm 厚不锈钢圆管连四个 Φ38mm 可调节不锈钢子弹脚； 4、脚横撑采用 Φ25×1.2mm 厚不锈钢圆管，配不锈钢下水口。	1	台				
H03.1	双温水龙头	304 不锈钢，全铜内芯		冷热水龙头中心间距：8" (204mm)； 配置杆式把手；从起泡器到台面的	1	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
				距离为 8-1/8" (206 mm); 高度为 11-7/8" (302 mm), 陶瓷阀芯, 进水接口 1/2"; 同类可选型号: 5F-8DLS03(长度 76mm, 固定式鹅颈管) 5F-8DLS05(长度 140mm, 摇摆式鹅颈管) 5F-8DLS09(长度 228mm, 摇摆式鹅颈管)。						
H03.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	1	台				
H04	电热水器	3KW, 60L		加热方式: 加热管 最大容积 (L): 60L 产品净重量 (kg): 29 内胆材质: 金刚三层内胆 电源线长度 (cm): 100 加热温度 (°C): 75 加热功率 (w): 3000 电压/频率 (V/HZ): 220V/50HZ	1	台				
H05	双星盆台柜	1200*700*800+ 150		采用 SUS304#不锈钢拉丝板, 1、台面为 1.2 mm厚不锈钢结构, 满足卫生和清洁要求; 2、水池桶为 1.2 mm厚不锈钢结构; 3、水池脚采用 $\phi 38 \times 1.2$ mm厚不锈钢圆管连四个 $\phi 38$ mm 可调节不锈钢子弹脚; 4、脚横撑采用 $\phi 25 \times 1.2$ mm厚不锈钢圆管, 配不锈钢下水口。	2	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
				配溢水口, 摇摆去水, 不锈钢封底, 双合页门						
H05.1	双温水龙头	304 不锈钢, 全铜内芯		冷热水龙头中心间距: 8" (204mm); 配置杆式把手; 从起泡器到台面的距离为 8-1/8" (206 mm); 高度为 11-7/8" (302 mm), 陶瓷阀芯, 进水接口 1/2"; 同类可选型号: 5F-8DLS03 (长度 76mm, 固定式鹅颈管) 5F-8DLS05 (长度 140mm, 摇摆式鹅颈管) 5F-8DLS09 (长度 228mm, 摇摆式鹅颈管)。	4	台				
H05.2	下水口	304 不锈钢		304 不锈钢制作	4	台				
H06	紫外线消毒灯	120W, 1.5m 长		功率: 30w 使用面积: 20 m² 电压: 12V 长度: 894mm。优质石英管材: 纯度高, 热稳定性能好, 透过率 UVT 高, 光衰小, OH 羟基含量低。	1	台				
H07	洗地龙头	L11000		1、优质软管, 耐折复合材料, 耐高压可输热水 2、限位橡胶球, 软管自动回卷到转盘, 回卷到限位球停止, 限位球可手动调整位置 3、不锈钢保护套, 不锈钢软管保护套, 保护软管不刮伤 4、可持续喷水, 钢圈套住把手, 可	1	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价 (元)	合价(元)	所投品牌	备注
				持续喷水减轻手部负担						
H08	开水器连底座	9KW	 	<p>1. 整机采用 304 不锈钢板制作。</p> <p>2. 电压功率：380V/12KW。额定容量 80L。</p> <p>3. 整体环保材料保温层。保温效果良好。</p> <p>4. 采用微电脑控制，步进式加热原理，圆弧形内胆，生熟水分开，没有混合水。</p>	1	台				
H09	双层工作台	1250*700*800+150		<p>采用 SUS304#不锈钢拉丝板，</p> <p>1、台面为 1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为 1.2mm 厚不锈钢结构；</p> <p>2、工作台腿采用 <math>\phi 50 \times 1.2\text{mm}</math> 厚不锈钢圆管，下带四个 <math>\phi 50\text{mm}</math> 可调节不锈钢子弹脚。</p>	1	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价(元)	合价(元)	所投品牌	备注
H10	双门消毒柜	1200*500*1940		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 整机采用整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温节能省电</li> <li>• 热风循环系统，可对餐具多方位消毒杀菌；</li> <li>• 设有可调温控器，对所需温度随意调节；</li> <li>• 带有可调定时器功能，灵活定时没烦恼；</li> <li>• 全不锈钢重力脚配置，稳定柜体；</li> </ul>	2	台				
H11	四门碗柜	1200*500*1800		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 层板、侧板采用优质 304#1.0mm 不锈钢板；</li> <li>2. 门板采用优质 304#1.0mm 不锈钢板；</li> <li>3. 台脚采用 38×38×1.0mm 不锈钢方通；</li> <li>4. 配不锈钢可调式子弹脚；</li> </ol>	2	台				
排烟系统及新风系统										
1	排烟风机	空气流量 22000~28000m <sup>3</sup> /h		采用镀锌钢板或冷轧钢板喷漆而成。具有结构牢固、运行平稳、噪声低、风量大、压力高、外型美观、易于保养、维修等特点。具有结构新颖、造型美观、安装简便、维护方便、噪声低、耐高温、风量大等优点。噪音值不高于 48db (A)、电源：三相 380V。	1	台				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价 (元)	合价(元)	所投品牌	备注
2	油烟净化器	空气流量 20000m <sup>3</sup> /h		1. 功率：220/3KW 2. 阻力：<180pa 3. 处理风量：20000m <sup>3</sup> 4. 处理效率：99.9%	1	台				
3	消音房	11KW		采用不锈钢拉丝板，1.0mm 厚不锈钢板，内加 100mm 耐高温消音棉，铁丝网固定。	1	套				
4	排烟管道	800*600		1. 采用 304*1.0 不锈钢板	89	平米				
5	变径	定制		1. 采用 304*1.0 不锈钢板	2	个				
6	弯头	800*600		1. 采用 304*1.0 不锈钢板	5	个				
7	软连接			采用双层防腐防火帆布连接	4	套				
8	防火阀	800*600		材质：优质钢材外框 1.45mm，叶片 1.2mm。	1	个				
9	净化器变径	定制		采用 50mm×50mm×4mm 角铁；喷防锈漆；	2	个				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价 (元)	合价(元)	所投品牌	备注
10	消音管道	800*600		采用不锈钢拉丝板, 1.0mm 厚不锈钢板, 内加 100mm 耐高温消音棉, 铁丝网固定。每节长约 800mm。	4	节				
11	消音弯头	600*600		采用不锈钢拉丝板, 1.0mm 厚不锈钢板, 内加 100mm 耐高温消音棉, 铁丝网固定。	1	节				
12	风机启动保护电箱			优质电子元件	1	个				
13	风机支架	与风机配套		采用 50mm×50mm×4mm 角铁; 喷防锈漆;	1	套				
14	减震垫	与风机配套		金属弹簧减震	4	套				
15	送风风柜	380V/3KW		1、功率: 5.5KW/380V; 2、风量: 15600 M <sup>3</sup> /H ; 3、全压: 466 Pa; 4、转速: 811r/min; 5、标准型, 材料: 镀锌板, 槽钢底架, 电机下置, 采用电机。	1	台				
16	吊装风机支架			采用 50mm×50mm×4mm 角铁; 喷防锈漆;	1	套				
17	减震垫	与风机配套		金属弹簧减震	4	套				

编号	设备名称	尺寸(WxDxH)	产品图例	技术参数	数量	单位	综合单价 (元)	合价(元)	所投品牌	备注
18	送风管道	400*200		1. 采用优质 1.0 不锈钢板	72	平米				
19	消音管道	400*200		采用不锈钢拉丝板, 1.0mm 厚不锈钢板, 内加 100mm 耐高温消音棉, 铁丝网固定。每节长约 800mm。	2	节				
20	变径	400*200 变 200*200		1. 采用优质 1.0 不锈钢板	3	个				
21	三通	400*200		1. 采用优质 1.0 不锈钢板	3	个				
22	送风机百叶窗	300*300		采用铝合金制作	1	个				
23	送风口	300*300		采用铝合金制作	12	个				
24	球形播风口 (排烟罩新风)	300*200		304 不锈钢	7	个				

合计：大写：\_\_\_\_\_（小写：¥\_\_\_\_\_）

注：1、报价包含本项目所涉及的设备费、运输、装卸（含二次搬运）、税费、保险、劳务、交通、验收、维

护、售后、审计、验收产生的专家费用、第三方专业机构及合同实施过程中不可预见费用等一切相关费用。

2、合价=全费用综合单价\*数量，合价之和等于投标报价。

投标人（加盖公章）：

法定代表人（签字或盖章）：

日期：

## 第六部分 合同格式

(合同编号: \_\_\_\_\_)

甲方(采购人): \_\_\_\_\_

乙方(供应商): \_\_\_\_\_

甲、乙双方根据 拼茶古镇海鲜酒楼(S13S14)厨房设备采购及安装项目 开标结果,依据的招标文件及其补充通知、投标文件及中标(成交)通知书达成本合同。经过友好协商,依据《中华人民共和国民法典》,同意签订以下合同条款,以便共同遵守,履行合同。

### 一、中标商品清单及中标金额

本合同总价为人民币\_\_\_\_\_ (小写:¥\_\_\_\_\_), 中标商品清单附后。

### 二、商品质量要求及供方对质量保证条件和期限

质量保证:乙方所提供的货物应是全新的和未使用过的,并符合国家、行业或地方有关制造标准和环保要求。乙方按国家及生产厂家提供的质保期和质保内容提供质保,并负责终身维修,质保期\_\_\_\_\_个月,质保期从货物验收合格之日起。质保期内,非人为因素而出现的质量问题,由乙方负责包修、包换或者退货,并承担其费用;保修期外的维修收费按国家和乙方的相关规定办理。乙方应确保其提供的商品不存在知识产权等纠纷,若因此产生侵权,乙方应承担一切责任,给甲方造成损害的应承担赔偿责任。

三、交货时间: \_\_\_\_\_日历天,自\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日起。

### 四、合同形式

本合同价格形式为固定单价合同。本项目所涉及的设备费、运输、装卸(含二次搬运)、税费、保险、劳务、交通、验收、维护、售后、审计、验收产生的专家费用、第三方专业机构及合同实施过程中不可预见费用等一切相关费用由乙方全部承担。

五、交货地点: 甲方指定地点。

风险负担:货物毁损、灭失的风险在该货物通过各方联合验收交付前由乙方承担,因质量问题甲方拒收的,风险由乙方承担。

### 六、安装、调试与验收

1. 乙方必须按照招标文件的要求和投标文件的承诺,将设备安装至正常运行的最佳状态,清除场地垃圾,保证设备清洁。

2. 设备按照国家标准验收,若无国家标准按行业标准验收,为原制造商制造的全新产品,

整机无污染，无侵权行为、表面无划伤、无任何缺陷隐患，在中国境内可依常规安全合法使用。

3. 设备为原厂商未启封全新包装，所有随设备的附件及备件必须齐全。

4. 乙方应将关键设备的用户手册、保修手册、报关单证资料（如有）及配备件、随附工具等交付给买方，使用操作及安全须知等重要资料应附有中文说明。

5. 交货时甲方按国家标准、中标商品清单、货物验收通常惯例进行验收，如果发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应负责按照甲方的要求采取补足或更换等处理措施，并承担由此发生的一切损失和费用。

6. 产品验收时须提供厂家的出货证明、验收报告、出货协议等有效证明。验收在供货全部完成后进行。由甲、乙双方及相关部门或第三方机构和相关专家、技术人员在项目完成地点进行验收，验收合格后双方共同签字盖章。

### 七、包装、保险及发运、保管要求

1. 设备的包装必须是制造商原厂包装，其包装均应有良好的防湿、防锈、防潮、防腐及防碰装的措施。凡由于包装不良造成的损失和由此产生的费用均由乙方承担。

2. 乙方负责将设备货到现场过程中的全部运输，包括装卸车、现场的搬运。

3. 设备重要配置必须提供装箱清单，按装箱清单进行到场确认。

4. 设备在现场的保管由乙方负责，直至项目安装、验收完毕。

5. 设备使用的包装、保险及发运等环节和费用均由乙方承担并负责。

### 八、付款方式

所有设备运至甲方指定地点并经甲方验收确认后支付合同价的 50%，所有设备安装调试完成且经验收合格后支付至合同价的 85%，结算审计后付至审结价的 95%，余款 5%待质保期满后一次性付清。每次付款前乙方须向甲方开具等额合法有效的增值税专用发票(税率 13%，如不能开具相应税票，结算时扣除税金差额)

### 九、履约保证金

本项目履约保证金为中标价的 5%。

履约保证金的退还：履约保证金在竣工验收合格后一次性退还，乙方凭甲方签署的同意退还履约保证金的证明（证明格式自定，加盖甲方公章）、履约保证金收条原件等相关材料，办理履约保证金退还手续，在本工程验收合格后一次性退还（无息）。

### 十、违约责任

1. 乙方提供质量不合格或与合同约定不符的商品，甲方有权拒收，并可向乙方索赔采购

合同总额 10%的违约金。

2. 乙方逾期交付商品的，甲方可向乙方按照逾期交付商品货款 0.5%/日的标准索赔违约。乙方无故逾期超过七日的，甲方可以解除此次的采购合同，重新进行招标采购，乙方应承担合同总金额 20%的违约金。

### 十一、诉讼

因履行本合同发生争议，各争议方选择诉讼方式解决争议时，由工程所在地人民法院管辖。本合同签订地点：\_\_\_\_\_。因产品质量发生纠纷，甲方可选择违约之诉或侵权之诉。

### 十二、合同补充

招标文件、中标方的投标文件以及补充书面承诺为本合同不可分割组成部分，其它未尽事宜由甲、乙双方协商并签订相关的补充协议，签订的补充协议与本合同具有同等法律效力。

### 十三、合同份数

本合同一式陆份，甲方执叁份，乙方执叁份，法律效力相同。

### 附件：拼茶古镇海鲜酒楼（S13S14）厨房设备采购及安装项目采购清单

甲方名称：（盖单位章）

乙方名称：（盖单位章）

法定代表人或其：

法定代表人或其：

委托代理人：（签章）

委托代理人：（签章）

住 所：

住 所：

邮政编码：

邮政编码：

电 话：

电 话：

传 真：

传 真：

开户银行：

开户银行：

银行帐号：

银行帐号：

本合同签订于： 年 月 日