

政府采购项目竞争性磋商文件

项目名称：路县故城遗址保护展示工程开办费 1 厨房
整体方案设计

项目编号：20230726415

采 购 人：北京市文物局综合事务中心

采购代理机构：北京市京发招标有限公司

目 录

第一章	采购邀请	1
第二章	供应商须知	4
第三章	评审方法和评审标准	20
第四章	采购需求	30
第五章	合同草案条款	66
第六章	响应文件格式	70

第一章 采购邀请

一、项目基本情况

1.项目编号：20230726415

2.项目名称：路县故城遗址保护展示工程开办费 1 厨房整体方案设计

3.采购方式：竞争性磋商

4.项目预算金额：187.762520 万元、项目最高限价（如有）：187.762520 万元

5.采购需求：厨房设备、厨房杂件等设备的采购、送货、安装、方案初设等工作。

（详见采购需求）

6.合同履行期限：自合同签订日起 120 日。

7.本项目是否接受联合体：是 否。

二、申请人的资格要求（须同时满足）

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：

2.1 中小企业政策

本项目不专门面向中小企业预留采购份额。

本项目专门面向中小 小微企业 采购。即：提供的货物全部由符合政策要求的中小/小微企业制造、服务全部由符合政策要求的中小/小微企业承接。

本项目预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购。对于预留份额，提供的货物由符合政策要求的中小企业制造、服务由符合政策要求的中小企业承接。预留份额通过以下措施进行： 。

2.2 其它落实政府采购政策的资格要求（如有）：未被信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（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记录名单。

3.本项目的特定资格要求：

3.1 本项目是否接受分支机构参与响应：是 否；

3.2 本项目是否属于政府购买服务：

否

是，公益一类事业单位、使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织，不得

作为承接主体；

3.3 其他特定资格要求：/。

三、获取采购文件

1.时间：2023年8月8日至2023年8月14日，每天上午09:00至11:30，下午13:30至17:00（北京时间，法定节假日除外）

2.地点：北京市东城区崇文门外大街90号404室

3.方式：现场获取，招标文件售后不退。

凡购买招标文件的潜在投标人，需提供以下资料文件：

（1）购买人个人身份证复印件。

4.售价：200元/本（现金或银行汇款）

5.汇款账户信息：

开户银行：招商银行北京分行崇文门支行

户名：北京市京发招标有限公司

账号：1109188167106010000000003

四、响应文件提交

截止时间：2023年8月18日9点30分（北京时间）。

地点：北京市东城区崇文门外大街90号北京市京发招标有限公司308会议室。

五、开启

时间：2023年8月18日9点30分（北京时间）。

地点：北京市东城区崇文门外大街90号北京市京发招标有限公司308会议室。

六、公告期限

自本公告发布之日起3个工作日。

七、其他补充事宜

1.本项目需要落实的政府采购政策：

（1）《政府采购促进中小企业发展管理办法》-财库【2020】46号；

（2）《北京市人民政府关于进一步支持小型微型企业发展的意见》-京政发〔2012〕

40 号：

(3)《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》-财库〔2014〕

68 号：

(4)《关于新型冠状病毒感染肺炎疫情防控期间加大政府采购支持中小微企业力度的通知》京财采购〔2020〕195 号；

(5)《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》-财库〔2017〕141 号；

(6)《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》-国办发〔2007〕

51 号：

(7)《环境标志产品政府采购实施的意见》-财库〔2006〕90 号；

(8)《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》-财库〔2019〕9 号；

(9)《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕18 号）；

(10)《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19 号）。

八、对本项目提出询问，请按以下方式联系。

1.采购人信息

名 称：北京市文物局综合事务中心

地 址：北京市东城区府学胡同 36 号

联系方式：高老师 010-64013610

2.采购代理机构信息

名 称：北京市京发招标有限公司

地 址：北京市东城区崇外大街 90 号

联系方式：陈超、吴利 010-67100780、010-67187788

3.项目联系方式

项目联系人：陈超、吴利

电 话：010-67100780、010-67187788

第二章 供应商须知

供应商须知资料表

本表是对供应商须知的具体补充和修改，如有矛盾，均以本资料表为准。标记“■”的选项意为适用于本项目，标记“□”的选项意为不适用于本项目。

条款号	条目	内容				
2.2	项目属性	项目属性： <input type="checkbox"/> 服务 <input checked="" type="checkbox"/> 货物 <input type="checkbox"/> 工程				
2.3	科研仪器设备	是否属于科研仪器设备采购项目： <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否				
3.1	现场考察	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织 <input type="checkbox"/> 组织，考察时间：___年___月___日___点___分 考察地点：_____。				
	磋商前答疑会	<input checked="" type="checkbox"/> 不召开 <input type="checkbox"/> 召开，召开时间：___年___月___日___点___分 召开地点：_____。				
4.2.5	标的所属行业	本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业： <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">标的名称</td> <td style="text-align: center;">中小企业划分标准所属行业</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">厨房设备</td> <td style="text-align: center;">工业</td> </tr> </table>	标的名称	中小企业划分标准所属行业	厨房设备	工业
标的名称	中小企业划分标准所属行业					
厨房设备	工业					
10.2	报价	报价的特殊规定： <input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有，具体情形：_____。				
11.1	磋商保证金	磋商保证金金额：3.75 万元 磋商保证金收受人信息：				

条款号	条目	内容
		收款人户名：北京市京发招标有限公司 开 户 行：招商银行北京分行崇文门支行 账 号：1109188167106010000000003 注：以电汇方式递交投标保证金须在电汇凭据附言栏中附言或备注栏中标记“保证金+ 采购编号”字样，如若不标记备注信息而因此造成的延误或损失由供应商自行承担。
11.7.5		磋商保证金不予退还的其他情形： <input type="checkbox"/> 无 <input checked="" type="checkbox"/> 有，具体情形： <u>(1) 供应商在提交响应文件截止时间后撤回响应文件的；</u> <u>(2) 供应商在响应文件中提供虚假材料的；</u> <u>(3) 除因不可抗力或磋商文件认可的情形以外，成交供应商不与采购人签订 合同的；</u> <u>(4) 供应商与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；</u> <u>(5) 磋商文件规定的其他情形。</u>
12.1	响应有效期	自提交响应文件的截止之日起算 <u>90</u> 日历天。
13.1	响应文件份数	一份正本、三份副本、一份电子版（U 盘介质）
20.1	成交供应商的确认	采购人是否授权磋商小组直接确定成交供应商： <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是 成交候选人并列的，按照以下方式确定成交供应商： <u>评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。</u>
23.5	分包	本项目是否允许分包： <input checked="" type="checkbox"/> 不允许 <input type="checkbox"/> 允许，具体要求：_____。 (1) 可以分包履行的具体内容：_____； (2) 允许分包的金额或者比例：_____；

条款号	条目	内容
		(3) 其他要求：_____。
24.1.1	询问	询问送达形式： <u>纸质文件送达</u> 。
24.3	联系方式	接收询问和质疑的联系方式 联系部门： <u>业务三处</u> ； 联系电话： <u>陈超 010-67100780</u> ； 通讯地址： <u>北京市东城区崇文门外大街 90 号 402 室</u> 。
25	代理费	收费对象： <input type="checkbox"/> 采购人 <input checked="" type="checkbox"/> 成交供应商 收费标准： <u>依据成交价格和《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格〔2002〕1980 号）文件中“货物类”标准和方法计算</u> ； 缴纳时间： <u>领取中标通知书时</u> 。
26	样品	样品递交： <input type="checkbox"/> 不需要 <input checked="" type="checkbox"/> 需要， 食品净化机一套 ；具体要求如下： 样品递交： <u>密封递交，包装表面须粘贴说明标签，说明内容包含采购人名称、评审时间及地点、项目编号、项目名称、服务商名称及地址。</u> 样品递交截止时间： <u>2023 年 8 月 18 日 09 时 30 分（北京时间）</u> ，逾期送达或不符合包装规定的样品恕不接受。 样品递交地点： <u>同磋商地点</u> 样品退还： <u>成交供应商样品由采购人封样保存，并作为重要验收依据之一。未成交供应商的样品自成交公告发布之日起 5 日内退还，未成交服务商可联系代理机构办理退样事宜。未在规定时间内领回样品的，视为未成交服务商同意由采购人、采购代理机构自行处理。</u>

供应商须知

一 说 明

- 1 采购人、采购代理机构、供应商、联合体
 - 1.1 采购人、采购代理机构：指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织，及其委托的采购代理机构。本项目采购人、采购代理机构见第一章《采购邀请》。
 - 1.2 供应商（也称“申请人”）：指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。
 - 1.3 联合体：指两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购。
- 2 资金来源、项目属性、科研仪器设备采购
 - 2.1 资金来源为财政性资金和/或本项目采购中无法与财政性资金分割的非财政性资金。
 - 2.2 项目属性见《供应商须知资料表》。
 - 2.3 是否属于科研仪器设备采购见《供应商须知资料表》。
- 3 现场考察、磋商前答疑会
 - 3.1 若《供应商须知资料表》中规定了组织现场考察、召开磋商前答疑会，则供应商应按要求在规定的的时间和地点参加。
 - 3.2 由于未参加现场考察或磋商前答疑会而导致对项目实际情况不了解，影响响应文件编制、报价准确性、综合因素响应不全面等问题的，由供应商自行承担不利评审后果。
- 4 政府采购政策（包括但不限于下列具体要求）
 - 4.1 进口产品
 - 4.1.1 指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的进口产品，包括已经进入中国境内的进口产品。关于进口产品的相关规定依据《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号文）、《关于政府采购产品管理有关问题的通知》（财办库〔2008〕248号文）。
 - 4.1.2 本项目是否接受进口产品见第四章《采购需求》。

4.2 中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位

4.2.1 中小企业定义：

4.2.1.1 中小企业是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。关于中小企业的相关规定依据《中华人民共和国中小企业促进法》、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）、《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36号）。

4.2.1.2 供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

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

（2）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

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

4.2.1.3 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，不享受中小企业扶持政策。

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

4.2.2 监狱企业定义：是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建

设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

4.2.3 残疾人福利单位定义：享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

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

4.2.3.2 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

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

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

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

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

4.2.4 本项目是否专门面向中小企业预留采购份额见第一章《采购邀请》。

4.2.5 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业见《供应商须知资料表》。

4.2.6 小微企业价格评审优惠的政策调整：见第三章《评审方法和评审标准》。

4.3 政府采购节能产品、环境标志产品

4.3.1 政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门根据产品节能环保性能、技术水平和市场成熟程度等因素，确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别及所依据的相关标准规范，以品目清单的形式发布并适时调整。依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。

- 4.3.2 采购人拟采购的产品属于品目清单范围的,采购人及其委托的采购代理机构依据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,对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。关于政府采购节能产品、环境标志产品的相关规定依据《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》(财库〔2019〕9号)。
- 4.3.3 如本项目采购产品属于实施政府强制采购品目清单范围的节能产品,则供应商所报产品必须获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**响应无效**;
- 4.3.4 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品,依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定见第三章《评审方法和评审标准》(如涉及)。
- 4.4 支持乡村产业振兴管理
- 4.4.1 为落实《关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》(财库〔2021〕19号)有关要求,做好支持脱贫攻坚工作,本项目采购活动中对于支持乡村产业振兴管理的相关要求见第四章《采购需求》(如涉及)。
- 4.5 正版软件
- 4.5.1 依据《财政部 国家发展改革委 信息产业部关于印发无线局域网产品政府采购实施意见的通知》(财库〔2005〕366号),采购无线局域网产品和含有无线局域网功能的计算机、通信设备、打印机、复印机、投影仪等产品的,优先采购符合国家无线局域网安全标准(GB 15629.11/1102)并通过国家产品认证的产品,否则**响应无效**。其中,国家有特殊信息安全要求的项目必须采购认证产品。财政部、国家发展改革委、信息产业部根据政府采购改革进展和无线局域网产品技术及市场成熟等情况,从国家指定的认证机构认证的生产厂商和产品型号中确定优先采购的产品,并以“无线局域网认证产品政府采购清单”(以下简称清单)的形式公布。清单中新增认证产品厂商和型号,由财政部、国家发展改革委、信息产业部以文件形式确定、公布并适时调整。

4.5.2 各级政府部门在购置计算机办公设备时，必须采购预装正版操作系统软件的计算机产品，相关规定依据《国家版权局、信息产业部、财政部、国务院机关事务管理局关于政府部门购置计算机办公设备必须采购已预装正版操作系统软件产品的通知》（国权联〔2006〕1号）、《国务院办公厅关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（国办发〔2010〕47号）、《财政部关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（财预〔2010〕536号）。

4.6 信息安全产品

4.6.1 所投产品属于《关于调整信息安全产品强制性认证实施要求的公告》（2009年第33号）范围的，采购经国家认证的信息安全产品，否则**响应无效**。关于信息安全相关规定依据《关于信息安全产品实施政府采购的通知》（财库〔2010〕48号）。

4.7 推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）

4.7.1 为全面推进本市挥发性有机物（VOCs）治理，贯彻落实挥发性有机物污染治理专项行动有关要求，相关规定依据《北京市财政局北京市生态环境局关于政府采购推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）有关事项的通知》（京财采购〔2020〕2381号）。本项目中涉及涂料、胶黏剂、油墨、清洗剂等挥发性有机物产品的，属于强制性标准的，供应商应执行符合本市和国家的VOCs含量限制标准（具体标准见第四章《采购需求》），否则**响应无效**；属于推荐性标准的，优先采购，具体见第三章《评审方法和评审标准》。

5 响应费用

5.1 供应商应自行承担所有与准备和参加磋商有关的费用，无论磋商的结果如何，采购人或采购代理机构在任何情况下均无承担这些费用的义务和责任。

二 竞争性磋商文件

6 竞争性磋商文件构成

6.1 竞争性磋商文件包括以下部分：

第一章 采购邀请

第二章 供应商须知

第三章 评审方法和评审标准

第四章 采购需求

第五章 合同草案条款

第六章 响应文件格式

6.2 供应商应认真阅读竞争性磋商文件的全部内容。供应商应按照竞争性磋商文件要求提交响应文件并保证所提供的全部资料的真实性，并对竞争性磋商文件做出实质性响应，否则**响应无效**。

7 对竞争性磋商文件的澄清或修改

7.1 采购人或采购代理机构对已发出的竞争性磋商文件进行必要澄清或者修改的，将以书面形式通知所有获取竞争性磋商文件的潜在供应商。采用公告方式邀请供应商参与的，还将在原公告发布媒体上发布更正公告。

7.2 上述书面通知，按照获取竞争性磋商文件的潜在供应商提供的联系方式发出，因提供的信息有误导导致通知延迟或无法通知的，采购人或采购代理机构不承担责任。

7.3 澄清或者修改的内容为竞争性磋商文件的组成部分，并对所有获取竞争性磋商文件的潜在供应商具有约束力。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，将在提交首次响应文件截止之日3个工作日前；不足上述时间的，将顺延提交响应文件的截止时间。

三 响应文件的编制

8 响应范围、竞争性磋商文件中计量单位的使用及磋商语言

8.1 本项目如划分采购包，供应商可以对本项目的其中一个采购包进行响应，也可同时对多个采购包进行响应。供应商应当对所报采购包对应第四章《采购需求》所列的全部内容进行响应，不得将一个采购包中的内容拆开响应，否则其对该采购包**响应无效**。

8.2 除竞争性磋商文件有特殊要求外，本项目磋商所使用的计量单位，应采用中华人民共和国法定计量单位。

8.3 除专用术语外，响应文件及来往函电均应使用中文书写。必要时专用术语应附有中文解释。供应商提交的支持资料和已印制的文献可以用外文，但相应内容应附有中文翻译本，在解释响应文件时以中文翻译本为准。未附中文翻

译本或翻译本中文内容明显与外文内容不一致的，其不利后果由供应商自行承担。

9 响应文件构成

- 9.1 供应商应当按照竞争性磋商文件的要求编制响应文件，并对其提交的响应文件的真实性、合法性承担法律责任。响应文件的部分格式要求，见第六章《响应文件格式》。
- 9.2 对于竞争性磋商文件中标记了“实质性格式”文件的，供应商不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，**否则响应无效**。未标记“实质性格式”的文件和竞争性磋商文件未提供格式的内容，可由供应商自行编写。
- 9.3 第三章《评审方法和评审标准》中涉及的证明文件。
- 9.4 对照第四章《采购需求》，说明所提供货物和服务已对第四章《采购需求》做出了响应，或申明与第四章《采购需求》的偏差和例外。如第四章《采购需求》中要求提供证明文件的，供应商应当按具体要求提供证明文件。
- 9.5 供应商认为应附的其他材料。

10 报价

- 10.1 所有响应均以人民币报价。
- 10.2 供应商的报价应包括为完成本项目所发生的一切费用和税费，采购人将不再支付报价以外的任何费用。供应商的报价应包括但不限于下列内容，《供应商须知资料表》中有特殊规定的，从其规定。
 - 10.2.1 所报货物及标准附件、备品备件、专用工具等的出厂价（包括已在中国国内的货物完税后的仓库交货价、展室交货价或货架交货价）和运至最终目的地的运输费和保险费，安装调试、检验、技术服务、培训、质量保证、售后服务、税费等按照竞争性磋商文件要求完成本项目的全部相关服务费用。
 - 10.2.2 按照竞争性磋商文件要求完成本项目的全部相关工程或服务费用。
- 10.3 采购人不得向供应商索要或者接受其给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。
- 10.4 供应商不能提供任何有选择性或可调整的最后报价（竞争性磋商文件另有规

定的除外），否则其**响应无效**。

11 磋商保证金

- 11.1 供应商应按《供应商须知资料表》中规定的金额及要求交纳磋商保证金，并作为其响应文件的一部分。
- 11.2 交纳磋商保证金可采用的形式：政府采购法律法规接受的支票、汇票、本票、网上银行支付或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。
- 11.3 磋商保证金到账（保函提交）截止时间同首次响应文件提交截止时间。以支票、汇票、本票、网上银行支付等形式提交磋商保证金的，应在首次响应文件提交截止时间前到账；以金融机构、担保机构出具的保函等形式提交磋商保证金的，应在首次响应文件提交截止时间前将原件提交至采购代理机构；由于到账时间晚于首次响应文件提交截止时间的，或者票据错误、印鉴不清等原因导致不能到账的，其**响应无效**。
- 11.4 磋商保证金（保函）有效期同响应有效期。
- 11.5 供应商为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳磋商保证金，其交纳的保证金对联合体各方均具有约束力。
- 11.6 采购人、采购代理机构将及时退还供应商的保证金，采用银行保函、担保机构担保函等形式递交的保证金，经供应商同意后采购人、采购代理机构可以不再退还，但因供应商自身原因导致无法及时退还的除外：
 - 11.6.1 已提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商。采购人、采购代理机构将退还退出磋商的供应商的磋商保证金；
 - 11.6.2 成交供应商的磋商保证金，在采购合同签订后 5 个工作日内退还成交供应商；
 - 11.6.3 未成交供应商的磋商保证金，在成交通知书发出后 5 个工作日内退还。
- 11.7 有下列情形之一的，采购人或采购代理机构不予退还磋商保证金：
 - 11.7.1 供应商在提交响应文件截止时间后撤回响应文件的；
 - 11.7.2 供应商在响应文件中提供虚假材料的；
 - 11.7.3 除因不可抗力或磋商文件认可的情形以外，成交供应商不与采购人签订合同的；

11.7.4 供应商与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；

11.7.5 《供应商须知资料表》规定的其他情形。

12 响应有效期

12.1 响应文件应在本竞争性磋商文件《供应商须知资料表》中规定的响应有效期内保持有效，响应有效期少于竞争性磋商文件规定期限的，其**响应无效**。

13 响应文件的签署、盖章

- 13.1 供应商应按照磋商文件“供应商须知资料表”规定的份数提交响应文件正本、副本和电子版，每本响应文件须清楚地标明“正本”或“副本”或“电子版”。若正本和副本或电子版不符，以正本为准。
- 13.2 响应文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由供应商的法定代表人或经其正式授权的代表在响应文件上签字或盖章并加盖供应商单位公章。授权代表须持有书面的“法定代表人授权书”（标准格式附后），并将其附在响应文件中。如对响应文件进行了修改，则应由供应商的法定代表人或经其正式授权的代表在修改的每一页上签字。响应文件应当装订成册，编制页码。响应文件的副本可采用正本的复印件。
- 13.3 任何行间插字、涂改和增删，必须由供应商法定代表人或经其正式授权的代表签字后才有效。
- 13.4 响应文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由供应商负责。
- 13.5 本磋商文件中所要求加盖的供应商公章是指与供应商名称全称相一致的“行政公章”，不得加盖其它“合同专用章、投标专用章、财务专用章”等非行政公章；“签字”是指供应商法定代表人或授权代表在磋商文件规定处亲笔写上本人姓名或加盖个人名章、手签章、印鉴等；“法定代表人盖章”是指供应商法定代表人在磋商文件规定处亲笔写上本人姓名或加盖个人名章、手签章、印鉴等。
- 13.6 以联合体参加的，除联合体协议书外，磋商文件要求的供应商盖章处应按加盖联合体协议中约定的联合体牵头人公章或所有联合体成员公章。

四 响应文件的提交

14. 响应文件的密封和标记

- 14.1 提交首次响应文件时，供应商应将响应文件正本、所有的副本、电子版、磋商保证金或其凭证密封提交。
- 14.2 所有信封或纸箱上均应：
- 1) 清楚标明递交至磋商文件中所要求的地址。
 - 2) 注明项目名称、项目编号和“在 (时间)之前不得启封”的字样（填入规定的提交首次响应文件递交截止日期和时间）
 - 3) 在信封或纸箱的封装处加盖供应商公章，也可由法定代表人或其授权代表 签字或盖章。
- 14.3 所有信封或纸箱上还应写明供应商名称和地址，以便若其文件被宣布为“迟到”响应文件时，能原封退回。
- 14.4 如果供应商未按上述要求密封及加写标记，采购单位对响应文件的误投或过早启封概不负责。

15. 提交响应文件截止时间

- 15.1 供应商应按磋商文件规定的提交响应文件截止日期、时间和地点，将响应文件密封递交采购代理机构。
- 15.2 采购单位有权按本须知的规定通过修改磋商文件延长提交响应文件截止时间。在此情况下，采购单位和供应商受提交响应文件截止时间制约的所有权利和义务均应延长至新的截止期。
- 15.3 在提交响应文件截止时间后送达的任何响应文件为无效文件，采购单位或磋商小组有权拒收并原封退回。

16. 响应文件的补充、修改或者撤回

- 16.1 提交响应文件以后，如果供应商提出书面补充、修改或者撤回响应文件的要求，在提交响应文件截止时间前送达采购代理机构者，采购代理机构将予以接受。
- 16.2 供应商补充、修改的书面要求被采购代理机构接受的，其补充、修改的内容作为响应文件的组成部分。补充、修改的内容与响应文件不一致的，以补充、修改的内容为准。
- 16.3 供应商对响应文件的补充、修改或者撤回的要求应采用书面形式，并应按本须

知规定编制、密封、标记和发送。

五 评审

17 磋商仪式与磋商小组

- 17.1 采购代理机构应当按磋商文件的规定，在提交首次响应文件截止时间的同一时间和地点组织磋商仪式。磋商仪式邀请供应商代表、采购人等有关方面代表参加。参加磋商仪式的代表人应签名报到以证明其出席。
- 17.2 磋商仪式开始时，采购代理机构宣读致辞，由供应商或者其推选的代表检查响应文件的密封情况，经确认无误后，供应商退场。
- 17.3 磋商仪式中，除了按照本须知的规定原封退回迟到的响应文件之外，采购代理机构不得拒绝任何响应文件。
- 17.4 磋商小组根据采购项目的特点，按照政府采购法有关规定组建并负责磋商评审工作。磋商小组由三人以上单数组成，其中评审专家的人数不少于成员总数的三分之二。磋商小组应依照政府采购法及其他各项有关政府采购评审管理办法的规定履行各项职责。
- 17.5 磋商小组评审专家有回避事由、擅离职守或者因健康等原因不能继续履行评审专家职责的，采购单位有权向相关监督管理部门通报。磋商小组评审专家不履行法定职责，影响项目评审的，采购单位将依照政府采购相关法律法规的规定向有关监督管理部门通报或投诉。

18 评审方法和评审标准

- 18.1 见第三章《评审方法和评审标准》。

六 确定成交

19 确定成交供应商

- 19.1 采购人将在收到评审报告后，从评审报告提出的成交候选供应商中，按照排序由高到低的原则确定成交供应商。采购人是否授权磋商小组直接确定成交供应商，见《供应商须知资料表》。成交候选人并列的，按照《供应商须知资料表》要求确定成交供应商。

20 成交公告与成交通知书

20.1 采购人或采购代理机构将在成交供应商确定后 2 个工作日内，在北京市政府采购网公告成交结果，同时向成交供应商发出成交通知书，成交公告期限为 1 个工作日。

20.2 成交通知书是合同的组成部分，对采购人和成交供应商具有同等法律效力。成交通知书发出后，采购人改变成交结果的，或者成交供应商放弃成交项目的，将依法承担法律责任。

21 终止

21.1 在采购中，出现下列情形之一的，采购人或采购代理机构将终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

21.1.1 因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；

21.1.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

21.1.3 除了“市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目，提交最后报价的供应商可以为 2 家；政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目），在采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有 2 家的，竞争性磋商采购活动可以继续进行的”情形外，在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足 3 家的。

22 签订合同

22.1 采购人与成交供应商将在成交通知书发出之日起 30 日内，按照磋商文件确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量、技术和服务要求等事项签订政府采购合同。

22.2 成交供应商拒绝签订政府采购合同的，采购人可以按照评审报告推荐的成交候选人名单排序，确定下一候选人为成交供应商，也可以重新开展采购活动。拒绝签订政府采购合同的成交供应商不得参加对该项目重新开展的采购活动。

22.3 联合体获得成交资格的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就成交项目向采购人承担连带责任。

22.4 政府采购合同不能转包。

22.5 采购人允许采用分包方式履行合同的，成交供应商可以依法采取分包方式履行合同。本项目是否允许分包，见《供应商须知资料表》。政府采购合同分包履行的，应当在响应文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质

条件且不得再次分包，否则**响应无效**。成交供应商就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。

23 询问与质疑

23.1 询问

23.1.1 供应商对政府采购活动事项有疑问的，可依法提出询问，并按《供应商须知资料表》载明的形式送达采购人或采购代理机构。

23.1.2 采购人或采购代理机构对供应商依法提出的询问，在3个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

23.2 质疑

23.2.1 供应商认为竞争性磋商文件、采购过程、成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，由供应商派授权代表以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。采购人、采购代理机构在收到质疑函后7个工作日内作出答复。

23.2.2 质疑函须使用财政部制定的范本文件。

23.2.3 供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

23.2.4 供应商应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，法定质疑期内针对同一采购程序环节再次提出的质疑，采购人、采购代理机构有权不予答复。

23.3 接收询问和质疑的联系部门、联系电话和通讯地址见《供应商须知资料表》。

24 代理费

24.1 收费对象、收费标准及缴纳时间见《供应商须知资料表》。由成交供应商支付的，成交供应商须一次性向采购代理机构缴纳代理费，报价应包含代理费用。

第三章 评审方法和评审标准

一、资格审查程序

1 响应文件的资格性检查和符合性审查

1.1 磋商小组将根据《资格性检查要求》和《符合性审查要求》中规定的内容，对供应商进行检查，并形成检查结果。供应商《响应文件》有任何一项不符合《资格性检查要求》和《符合性审查要求》要求的，视为未实质性响应磋商文件。未实质性响应磋商文件的响应文件按**无效响应**处理，磋商小组应当告知提交响应文件的供应商。

1.2 《资格性检查要求》中对格式有要求的，除竞争性磋商文件另有规定外，均为“实质性格式”文件。

1.3 《资格性检查要求》见下表：

资格性检查要求

序号	检查因素	检查内容	格式要求
1	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定及法律法规的其他规定	具体规定见第一章《采购邀请》	
1-1	营业执照等证明文件	供应商为企业（包括合伙企业）的，应提供有效的“营业执照”； 供应商为事业单位的，应提供有效的“事业单位法人证书”； 供应商是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”、“登记证书”等证明文件； 供应商是个体工商户的，应提供有效的“个体工商户营业执照”； 供应商是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。 若本项目允许分支机构参加响应，则分支机构参加响应的，此处可提供该分支机构或其所属法人或其他组织的相应证明文件。	有效的营业执照或法人证书等证明文件（复印件加盖供应商公章），以自然人身份参加的提交自然人的身份证明（复印件）
1-2	供应商资格声明书	提供了符合竞争性磋商文件要求的《供应商资格声明书》。	格式见《响应文件格式》

序号	检查因素	检查内容	格式要求
1-3	供应商信用记录	<p>查询渠道：信用中国网站和中国政府采购网（www.creditchina.gov.cn、www.ccgp.gov.cn）；</p> <p>截止时点：首次响应文件提交截止时间以后、资格性检查阶段采购人或采购代理机构的实际查询时间为准；</p> <p>信用信息查询记录和证据留存具体方式：查询结果网页打印页作为查询记录和证据，与其他竞争性磋商文件一并保存；</p> <p>信用信息的使用原则：经认定的被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，其响应无效。联合体形式磋商的，联合体成员存在不良信用记录，视同联合体存在不良信用记录。</p>	无须供应商提供，由采购人或采购代理机构查询。
2	落实政府采购政策需满足的资格要求	具体要求见第一章《采购邀请》	
2-1	中小企业声明函	/	/
2-2	其它落实政府采购政策的资格要求	如有，见第一章《采购邀请》	复印件加盖供应商公章
3	本项目的特定资格要求	如有，见第一章《采购邀请》	
4	磋商保证金	按照竞争性磋商文件的要求提交磋商保证金。	

1.4 《符合性审查要求》见下表：

符合性审查要求

序号	检查内容	是否允许澄清、说明或者更正
1	报价总价未超过项目预算金额或者分项控制价；	否
2	磋商响应文件有效期满足磋商文件要求；	否
3	磋商响应文件按照磋商文件要求签署、盖章；	否
4	磋商响应文件满足磋商文件中★号条款要求；（如有）	否
5	磋商响应文件技术指标未超出磋商文件要差的最大范围（如有）	否
6	不存在磋商文件的响应与事实不符或虚假投标；	否
7	不存在报价小于等于零的情况，或供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价且未能应磋商小组要求证明其报价合理性；	否
8	不存在供应商在一份磋商响应文件中对同一货物或服务报有两个或两个以上报价；	否
9	不存在供应商恶意串通，妨碍其他供应商的竞争行为，损害采购人或者其他供应商的合法权益；	否
10	不存在磋商响应文件含有采购人不能接受的附加条件；	否
11	不存在供应商、磋商响应不符合法律、法规和磋商文件中规定的其他实质性要求和响应被否决的情形。	否

2 磋商、响应文件有关事项的澄清、说明或者更正和最后报价

2.1 磋商小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。

- 2.2 在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。
- 2.3 对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。
- 2.4 供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附授权委托书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。
- 2.5 响应文件的澄清、说明或者更正：
- 2.5.1 磋商小组在对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。
- 2.5.2 磋商小组对响应文件进行审查，如发现供应商提交的响应文件存在不满足《符合性审查要求》的内容，如属于表中“不允许”澄清、说明或者更正的内容，则供应商响应文件按**无效处理**；如属于表中的“允许”澄清、说明或更正的内容，磋商小组将要求供应商在规定的时间内对响应文件进行澄清、说明或者更正。如供应商在磋商小组规定的时间内未作出必要的澄清、说明或者更正，或澄清、说明或者更正后仍不能满足采购文件要求的，则供应商的响应文件按**无效处理**。
- 2.5.3 供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以书面形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附授权委托书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。澄清文件将作为响应文件内容的一部分。
- 2.6 磋商结束后，磋商小组将要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价。最后报价时间为磋商小组指定的时间，具体时间根据磋商进度另行通知。
- 2.7 磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价，提交最后

报价的供应商不得少于 3 家。磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐 3 家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内提交最后报价。市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目，提交最后报价的供应商可以为 2 家；政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目），在采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有 2 家的，竞争性磋商采购活动可以继续进行的。

2.8 最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。

2.9 已提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商。

3 最后报价的算术修正及政策调整

3.1 最后报价须包含竞争性磋商文件全部内容，如最后分项报价表有缺漏视为已含在其他各项报价中，将不对最后报价总价进行调整。磋商小组有权要求供应商在评审现场合理的时间内对此进行书面确认，供应商不确认的，视为将一个采购包中的内容拆开响应，其**响应无效**。

3.2 最后报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

3.2.1 竞争性磋商文件对于报价修正是否另有规定：

有，具体规定为： /

无，按下述 3.2.2-3.2.5 项规定修正。

3.2.2 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

3.2.3 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以最后报价一览表的总价为准，并修改单价；

3.2.4 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。

3.2.5 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经供应商书面确认后产生约束力，供应商不确认的，其**响应无效**。

3.3 落实政府采购政策的价格调整：只有符合第二章《供应商须知》4.2 条规定情形的，可以享受中小企业扶持政策，用扣除后的价格参加评审；否则，评审时价格不予扣除。

3.3.1 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，对小微企业报价给予 10 % 的扣除，

用扣除后的价格参加评审。

- 3.3.2 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目,以及预留份额项目中的非预留部分采购包,且接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目,对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的联合体或者大中型企业的报价给予 / % 的扣除,用扣除后的价格参加评审。
- 3.3.3 组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的,不享受价格扣除优惠政策。
- 3.3.4 价格扣除比例对小型企业和微型企业同等对待,不作区分。
- 3.3.5 中小企业参加政府采购活动,应当按照竞争性磋商文件给定的格式出具《中小企业声明函》,否则不得享受相关中小企业扶持政策。
- 3.3.6 监狱企业提供了由省级以上监狱管理局(北京市含教育矫治局)、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件的,视同小微企业。
- 3.3.7 残疾人福利性单位按竞争性磋商文件要求提供了《残疾人福利性单位声明函》(见附件)的,视同小微企业。
- 3.3.8 若供应商同时属于小型或微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位中的两种及以上,将不重复享受小微企业价格扣减的优惠政策。
- 3.3.9 其他为落实政府采购政策实施的优先采购: / 。

4 磋商环节及提交最后报价后如出现以下情况的,供应商的**响应文件无效**:

- 4.1 供应商对实质性变动不予确认的;
- 4.2 不满足磋商文件★号条款或磋商文件技术指标超出磋商文件《采购需求》中主要技术参数允许偏差的最大范围的(如有);
- 4.3 未按照磋商小组规定的时间、逾期提交最后报价的;
- 4.4 如供应商的最后报价超过竞争性磋商文件中规定的项目/采购包预算金额或者项目/采购包最高限价的;
- 4.5 响应文件中出现可选择性或可调整的报价的(竞争性磋商文件另有规定的除外);
- 4.6 最后报价出现前后不一致,供应商对修正后的报价不予确认的;

4.7 其他：___/___。

5 评审方法和评审标准

5.1 本项目采用的评审方法为：本项目的评审采用综合评分法。综合评分法，是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。

5.2 竞争性磋商文件中没有规定的评审标准不得作为评审依据。

5.3 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定（如涉及）___/___。

5.4 关于无线局域网认证产品政府采购清单中的产品，优先采购的具体规定（如涉及）___/___。

6 确定成交候选人名单

6.1 磋商小组将根据各供应商的评审排序以及磋商文件中关于成交候选人的相关规定，确定本项目成交候选人名单，按照评审得分由高到低顺序推荐成交候选人的排名顺序。评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。响应文件满足竞争性磋商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供应商为排名第一的成交候选人。评分分值计算保留小数点后两位，第三位四舍五入。

6.2 磋商小组根据上述供应商排序，依次推荐排序前3名的供应商为成交候选供应商（若在磋商文件允许的情形下提交最后报价的供应商为二家，则依次推荐二名供应商为成交候选供应商），并编写评审报告。

6.3 磋商小组要对评分汇总情况进行复核，特别是对排名第一的、报价最低的、响应文件被认定为无效的情形进行重点复核。

7 报告违法行为

7.1 磋商小组在评审过程中发现供应商有行贿、提供虚假材料或者串通等违法行为时，有向采购人、采购代理机构或者有关部门报告的职责。

二、评审标准

	评分内容	评分标准										
1	报价得分 30分	<p>综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商价格为评标基准价，其价格为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>报价得分=（评标基准价/投标报价）×价格权值×100</p> <p>评审过程中不得去掉报价中的最高报价和最低报价。</p>										
2	商务得分 (14分)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; text-align: center;">体系认证 (3分)</td> <td>供应商具有有效的获得质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每提供1个得1分，最多得3分。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">节能产品 (0.5分)</td> <td>除强制采购的节能产品以外，供应商提供的设备若选用了“节能产品政府采购品目清单”范围中的产品，且提供了相应产品获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品认证证书，得0.5分，否则得0分。 注：供应商须提供其相应产品有效认证证书复印件并加盖服务商公章，否则不予认可。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">环境标志产品 (0.5分)</td> <td>供应商提供的设备若选用了“环境标志产品政府采购品目清单”范围中的产品，且提供了相应产品获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期内的环境标志产品认证证书的，得0.5分，否则得0分。 注：供应商须提供其相应产品有效认证证书复印件并加盖服务商公章，否则不予认可。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">类似业绩 (5分)</td> <td>投标人提供自2020年4月1日至投标截止时间止，提供类似厨房设备供货业绩合同证明。需提供与最终用户签订的合同首页，服务内容页，签字盖章页，签署日期页和相关证明页复印件，并加盖投标方公章，否则不予认可），每项合同得1分，最高得5分，没有不得分。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">拟投入本项目项目团队情况 (5分)</td> <td>项目人员专业水平高、配置合理、分工明确，贴合实际需求得5分； 项目人员专业水平较高、配置较合理、分工较明确，较贴合需求得3分； 项目人员专业水平不高、分工不明确，不贴合需求得1分； 未提供项目人员信息得0分。</td> </tr> </table>	体系认证 (3分)	供应商具有有效的获得质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每提供1个得1分，最多得3分。	节能产品 (0.5分)	除强制采购的节能产品以外，供应商提供的设备若选用了“节能产品政府采购品目清单”范围中的产品，且提供了相应产品获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品认证证书，得0.5分，否则得0分。 注：供应商须提供其相应产品有效认证证书复印件并加盖服务商公章，否则不予认可。	环境标志产品 (0.5分)	供应商提供的设备若选用了“环境标志产品政府采购品目清单”范围中的产品，且提供了相应产品获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期内的环境标志产品认证证书的，得0.5分，否则得0分。 注：供应商须提供其相应产品有效认证证书复印件并加盖服务商公章，否则不予认可。	类似业绩 (5分)	投标人提供自2020年4月1日至投标截止时间止，提供类似厨房设备供货业绩合同证明。需提供与最终用户签订的合同首页，服务内容页，签字盖章页，签署日期页和相关证明页复印件，并加盖投标方公章，否则不予认可），每项合同得1分，最高得5分，没有不得分。	拟投入本项目项目团队情况 (5分)	项目人员专业水平高、配置合理、分工明确，贴合实际需求得5分； 项目人员专业水平较高、配置较合理、分工较明确，较贴合需求得3分； 项目人员专业水平不高、分工不明确，不贴合需求得1分； 未提供项目人员信息得0分。
体系认证 (3分)	供应商具有有效的获得质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每提供1个得1分，最多得3分。											
节能产品 (0.5分)	除强制采购的节能产品以外，供应商提供的设备若选用了“节能产品政府采购品目清单”范围中的产品，且提供了相应产品获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品认证证书，得0.5分，否则得0分。 注：供应商须提供其相应产品有效认证证书复印件并加盖服务商公章，否则不予认可。											
环境标志产品 (0.5分)	供应商提供的设备若选用了“环境标志产品政府采购品目清单”范围中的产品，且提供了相应产品获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期内的环境标志产品认证证书的，得0.5分，否则得0分。 注：供应商须提供其相应产品有效认证证书复印件并加盖服务商公章，否则不予认可。											
类似业绩 (5分)	投标人提供自2020年4月1日至投标截止时间止，提供类似厨房设备供货业绩合同证明。需提供与最终用户签订的合同首页，服务内容页，签字盖章页，签署日期页和相关证明页复印件，并加盖投标方公章，否则不予认可），每项合同得1分，最高得5分，没有不得分。											
拟投入本项目项目团队情况 (5分)	项目人员专业水平高、配置合理、分工明确，贴合实际需求得5分； 项目人员专业水平较高、配置较合理、分工较明确，较贴合需求得3分； 项目人员专业水平不高、分工不明确，不贴合需求得1分； 未提供项目人员信息得0分。											
3	技术部分 (56分)	<p>项目的重点难点分析非常准确，针对性强，有非常合理的解决方案，满足招标文件要求，得8分；</p> <p>项目的重点难点分析较准确，有一定针对性，有较合理的解决方案，满足招标文件要求，得4分；</p> <p>项目的重点难点分析基本准确，针对性略有不足，有基本合理的解决方案，基本满足招标文件要求，得2分；</p> <p>项目的重点难点分析有欠缺，无针对性，解决方案合理性不足，得1分；</p>										

	评分内容	评分标准
		无项目的重点难点分析，得 0 分。
	技术指标响应程度 (20 分)	<p>所投产品对采购需求的响应程度，完全满足得 20 分，在此基础上：技术参数一般指标每有一项负偏离扣减 0.2 分，技术参数“▲”指标每有一项负偏离扣减 1 分，扣分最高不超 20 分。</p> <p>1. 投标人须逐条响应每条参数，按照实际情况提供所投产品的技术证明文件或检测报告。证明材料应能直观反映出投标产品技术性能。未提供或资料不能显示、不能说明其指标和功能的，该项按不满足处理。</p> <p>2. 投标人提供的技术证明文件以产品配套样本彩页为主，彩页中不能显示、不能说明其指标和功能的可以提供其他证明材料，包括但不限于公开发布的印刷的资料或产品手册、制作厂商官方网址产品资料截图等。如彩页与其他证明材料不一致的，以彩页为准。对于投标人复制招标文件技术参数作为技术证明文件的不予认定。</p>
	供货方案 (8 分)	<p>全面分析项目的订货周期、送货周期、安装调试、验收等方案：货物的选择、组织、运输和供货计划等方面，安排合理，针对性强，方案清晰，可行性强，货物移交准确及时，货物安装、调试、验收方案严谨合理，完全满足招标文件要求，得 8 分；</p> <p>货物的选择、组织、运输和供货计划等方面，安排较合理，针对性较强，方案较清晰，可行性较强，货物移交较准确及时，货物安装、调试、验收方案较严谨合理，满足招标文件要求，得 4 分；</p> <p>货物的选择、组织、运输和供货计划等方面性价比低，安排不合理，货物移交不按时，货物安装、调试、验收方案差，不完全满足招标文件要求，得 2 分；</p> <p>本项未提供得 0 分。</p>
	食品净化机样品 (5 分)	<p>依据技术参数要求，从样品材料、外形、尺寸、功能完全满足招标要求，做工精致；具有良好的适用性、材质优良，得 5 分；</p> <p>依据招技术参数要求，从样品材料、外形、尺寸、功能满足招标要求，做工相对比较精致；适用性一般、材质良，得 3 分；</p> <p>依据技术参数要求，从样品材料、外形、尺寸、功能基本满足招标要求，做工比较精致；适用性差、材质差，得 2 分；</p> <p>依据技术参数要求，从样品材料、外形、尺寸、功能不满足招标要求，得 1 分；</p> <p>未提交样品得 0 分</p>
	售后服务方案 (5 分)	<p>售后服务方案详细，备品备件充足，满足要求，表述清晰，有明确的售后服务跟踪制度、针对性强、完全满足招标文件要求，得 5 分；</p> <p>售后服务方案较详细，备品备件较充足，基本满足要求，表述较清晰，有较明确的售后服务跟踪制度、有一定针对性，基本满足招标文件要求，得 3 分；</p> <p>售后服务方案较差，备品备件不够充足，表述较差，售后服务跟 踪</p>

评分内容		评分标准	
			制度较差、针对性较差，与招标文件要求偏差较差，得 2 分； 本项未提供得 0 分。
	厨房整体 初设方案 (10分)		根据采购人提供的场地平面图，供应商结合实际经验，提出合理化设计初步方案： 方案（含图纸）设计合理、完善且内容详细、针对性强，满足采购需求得 10 分； 方案（含图纸）设计相对合理、内容较详细、针对性一般，满足基本采购需求得 5 分； 方案（含图纸）设计一般、内容较为空洞并无详细阐述得 3 分； 方案（含图纸）无设计内容并复制招标文件内容得 0 分。
4	总分	100	

第四章 采购需求

一、采购标的：

1. 采购标的：采购厨房设备（105项），厨房杂件（272项）。根据采购人提供的场地平面图，提供初设方案。

2. 项目背景：为将遗址保护好、利用好、展示好，建设成融文物保护、科研创新、社会服务三大基本功能为一体的博物馆。根据项目整体进度，现进行食堂整体方案设计及设备采购。

二、商务要求：

1. 交付时间和地点：合同签订，待采购人项目现场具备入场条件后60日内完成运输、安装、调试，达到验收标准并交付。采购人指定地点。

2. 付款条件：合同签订完成，待采购人资金到账后10个工作日内，采购人按合同总金额的50%向供应商支付预付款；供应商全部安装完成，经采购人验收合格后，采购人按合同总金额的50%向供应商支付剩余货款；

3. 质保期：货物经采购人验收合格后，质保期2年。

4. 项目指标：严格按照采购人认可的设计、供货方案、安装计划进行配送及安装。

5. 项目团队：供应商应在充分了解与分析本项目采购情况后，根据项目特点，结合实际经验，为本项目配备项目团队，项目人员合理匹配，职责清晰，分工明确。

6. 包装和运输须满足《关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉、〈快递包装政府采购需求标准（试行）〉的通知》（财办库〔2020〕123号）

三、技术要求

序号	明细项目	计量	数	技术要求
----	------	----	---	------

		单位	量	
1	四层平板货架	台	3	副食库，尺寸 $\geq 1200*500*1600$ ，4个不锈钢子弹脚；脚通为直径 $38\text{mm}\times 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢管；加强筋为304不锈钢1.2mm厚；层板为304不锈钢1.2mm厚。 ▲提供符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》的检测报告复印件；
2	米面架	台	2	主食库，尺寸 $\geq 1200*500*150$ ，货架单层最大承重500kg；适用于 $-38^{\circ}\text{C}\sim 88^{\circ}\text{C}$ 的冷冻室、冷藏室干藏或器皿清洗区等任何需要储藏的环境内。
3	四门高身柜	台	1	主食库，尺寸 $\geq 1220*760*1980$ ，优质压缩机，容积： $\geq 1210\text{L}$ ；不锈钢：304，门体 $<90^{\circ}$ 自动关闭， $>90^{\circ}$ 自动静止。3层门封条设计。电子面板包含报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统，可不用排水沟；冷冻温度 $-1^{\circ}\text{C}\sim -22^{\circ}\text{C}$ 。冷藏温度 $1^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。 ▲提供符合GB4806.1-2016、GB4806.9-2016标准的食品接触产品卫生认证证书复印件； ▲提供产品的合格检测报告
4	干手器	台	1	凉菜间，尺寸 $\geq 156*176*207$ ，外壳一体成型，外壳底部厚度19CM，强劲双面出风喷气，5-7秒快速干手，内置空气压缩箱，提高风速，一边风干一边沥干，1000W大功率电机，噪音低，启动性能好，结合全金属涡轮增压风扇，金属结构承受高强度压力，48个圆形风孔，带降噪音圈弧，以波长为主要感应距离的近红外线应用技术，搭配高灵敏的收送感光材料，智能快速感应。
5	洗手星连感应龙头	台	1	凉菜间，尺寸 $\geq 400*300*400$ ，不锈钢板为304，台面2mm厚，星盆 $450\times 450\times 300\text{mm}/h1$ 个，脚通 $\phi 38\times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\phi 25\times 1.2\text{mm}$ ，配不锈钢子弹脚4个。带溢水。配感应龙头
6	净水器	台	1	凉菜间，尺寸 $\geq 132*162*600$ ，18.9L，54000加仑
7	挂墙层架	台	1	凉菜间，尺寸 $\geq 1400*350*600$ ，材质：304不锈钢；台面板材厚度：1.5mm配不锈钢加强筋；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；承重量： $\geq 50\text{kg}/\text{m}^2$ ；双层隔板，隔板厚度1.0mm，配加强筋；隔板承重量： $\geq 20\text{kg}/\text{m}^2$ 。
8	三星水池	台	1	凉菜间，尺寸 $\geq 1400*700*800+150$ ，不锈钢板为304，台面1.5mm厚，星盆 $450\times 450\times 300\text{mm}/h3$ 个，脚通 $\phi 38\times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\phi 25\times 1.2\text{mm}$ ，配不锈钢子弹脚4个。带溢水。
9	摇摆龙头	个	3	凉菜间，台式龙头间距为254mm摆动式水口，一字型手柄，金属陶瓷阀芯。 ▲提供合格的检测报告； ▲提供中国节水产品认证报告。
10	摇柄去水	个	3	凉菜间，弯杆排水阀，排水接头，采用标准的50出水接头，安装于76mm水槽开孔，带排水阀和溢水头和溢水管，手柄长度：312mm，溢水管高度：492mm。

11	台下制冰机	台	1	凉菜间, 尺寸 500*570*790, 1. 散热方式: 风冷 2. 冰型: 方冰 3. 日产冰量: 60KG 4. 储冰量: 20KG
12	传菜台	台	1	凉菜间, 尺寸 $\geq 1500*600*800$, 材质: 304 不锈钢; 台面板材厚度: 1.5mm 配不锈钢加强筋; 支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$; 承重量: $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$; 上滑轨推拉门, 门板板材厚度 0.8mm, 推拉灵活; 双层隔板, 隔板厚度 1.0mm, 配加强筋; 隔板承重量: $\geq 50\text{kg}/\text{m}^2$ 。
13	灭蝇灯	台	1	凉菜间, 尺寸 $\geq 660*128*380$, 外壳采用铝合金材料组合而成。
14	紫外线消毒灯	台	1	凉菜间, 尺寸 $\geq 920*130*80$, -电压:220V-功率:100W
15	冷藏操作台带靠背	台	1	凉菜间, 尺寸 $\geq 1200*700*800+150$, 优质压缩机, 不锈钢: 304, 门体 $<90^\circ$ 自动关闭, $>90^\circ$ 自动静止。3 层门封条设计。内部圆角, 电子面板包含报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能, 电机蒸发器喷涂, 除霜水自然蒸发系统; 可满足食品安全认证, 冷藏温度 $1^\circ\text{C}\sim 8^\circ\text{C}$ 。
16	三层台面立架	台	1	凉菜间, 尺寸 $\geq 1200*350*700$, 采用 304#优质不锈钢制作, 层架全部为 $38*25\text{mm}$ 不锈钢方管连焊接组成; 立柱采用 $\varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管, 配可调式不锈钢子弹脚。
17	单通工作台	台	1	凉菜间, 尺寸 $\geq 900*600*800$, 材质: 304 不锈钢; 台面板材厚度: 1.5mm 配不锈钢加强筋; 支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$; 承重量: $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$; 上滑轨推拉门, 门板板材厚度 0.8mm, 推拉灵活; 双层隔板, 隔板厚度 1.0mm, 配加强筋; 隔板承重量: $\geq 50\text{kg}/\text{m}^2$ 。
18	食品净化机	台	1	凉菜间, 尺寸 $\geq 770*350*90$, 额定电压 220V—240V。额定频率: 50/60Hz。3. 产品功率: $\leq 500\text{W}$ 。4. 净化量: 8 分钟净化叶菜类 8 公斤、瓜果—20 公斤、肉类 20 公斤。5. 整机材质: 主机面板: 防爆级钢化玻璃; 主机后壳: v0 防火级 ABS+PC; 净化舱+舱线; 食品级材质。安装方式: 分体壁挂式安装 ▲1、依据 GB/T19857-2005 2. 提供食材样品, 经设备运行 6 分钟对孔雀石绿分解率 $\geq 91\%$; (提供具有 CMA 标识的检测报告) ▲2、依据消毒技术规范(卫生部 2002 年版)。提供餐具经设备运行 3 分钟对大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌杀菌率 $\geq 99\%$ 的检测报告; ▲3、依据农业部 1025 号公告-18-2008。提供食材样品含有克伦特罗分解率 $\geq 99\%$ 的检测报告; (提供具有 CMA 标识的检测报告) ▲4、依据消毒技术规范(卫生部 2002 年版)。提供冠状病毒 229E 的检测报告 ▲5、依据 GB/T5750.11-2006 5.1。提供经食品净化机处理 6 分钟后自来水无臭氧产生的检测报告; (提供具有 CMA 标识的检测报告)

19	四层平板货架	台	1	加工间, 尺寸 $\geq 1200*500*1600$, 4个不锈钢子弹脚; 脚通为直径 $38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢管; 加强筋为304不锈钢 1.2mm 厚; 层板为304不锈钢 1.2mm 厚。
20	洗地龙头	台	1	加工间, 尺寸 $\geq 190*550*440$, 导向臂: 可4个方向定位, 可独立安装, 不锈钢结构; 15m 的管子长度, 最大压力 300PSI , 最大温度 80°C , 标准接头: 铜制旋转接头。主弹簧: 采用弹簧合金, 拉力 $\geq 25\text{K}$; 前振机水枪: 自动关闭。
21	倾斜式切片机	台	1	加工间, 尺寸 $\geq 555*460*480$, 电压: 380V 处理能力: 4560 片/小时(5880 片/时) 两排(50Hz) 可切割尺寸(mm): 长 $480 \times$ 宽 $240 \times$ 高 160mm 切割厚度(mm): $0 \sim 16$ 可调 圆刀直径(mm): $\Phi 300$ 机器重量: $\geq 71\text{kg}$
22	绞肉机	台	1	加工间, 尺寸 $\geq 190*400*496$, -额定电压: 220V -额定频率: 50Hz -整机重量: 27Kg -电机功率: 0.55KW -生产能力: 120Kg
23	双层平板工作台	台	1	加工间, 尺寸 $\geq 1500*760*800$, 材质: 304不锈钢; 台面板材厚度: 1.2mm 配不锈钢加强筋; 格栅板材厚度: 1.0mm 并有不锈钢加强筋; 支撑管 $\Phi \geq 38\text{mm}$; 支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$; 配可调性子弹脚, 承重量: $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。
24	灭蝇灯	台	2	加工间, 尺寸 $\geq 660*128*380$, 外壳采用铝合金材料组合而成。
25	三星水池	台	1	加工间, 尺寸 $\geq 1750*760*800+150$, 不锈钢板为304, 台面 1.5mm 厚, 星盆 $450 \times 450 \times 300\text{mm}/\text{h}3$ 个, 脚通 $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 脚横撑 $\Phi 25 \times 1.2\text{mm}$, 配不锈钢子弹脚4个。带溢水。
26	摇摆龙头	个	3	加工间, 台式龙头间距为 254mm 摆动式水口, 一字型手柄, 金属陶瓷阀芯。
27	摇柄去水	个	3	加工间, 弯杆排水阀, 排水接头, 采用标准的 50 出水接头, 安装于 76mm 水槽开孔, 带排水阀和溢水头和溢水管, 手柄长度 312mm , 溢水管高度: 492mm 。
28	四门高身柜	台	1	加工间, 尺寸 $\geq 1220*760*1980$, , 优质压缩机, 容积: 1210L ; 不锈钢: 304, 门体 $<90^\circ$ 自动关闭, $>90^\circ$ 自动静止。3层门封条设计。电子面板包含报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能, 电机蒸发器喷涂, 除霜水自然蒸发系统, 可不用排水沟; 冷冻温度 $-1^\circ\text{C} \sim -22^\circ\text{C}$ 。冷藏温度 $1^\circ\text{C} \sim 8^\circ\text{C}$ 。提供符合GB4806.1-2016、GB4806.9-2016标准的食品接触产品卫生认证证书复印件;
29	刀具消毒柜	台	1	加工间, 尺寸 $\geq 460*95*610$, 304不锈钢制作, 有开门停灯及 60min 时间控制; 有磁吸门及门锁; 采用独特透明亚克力刀架, 可被紫外线穿透。

30	食品净化机	台	1	<p>加工间，尺寸$\geq 770*350*90$，</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 额定电压 220V—240V。 2. 额定频率：50/60Hz。 3. 产品功率：$\leq 500W$。 4. 净化量：8 分钟净化叶菜类 8 公斤、瓜果—20 公斤、肉类 20 公斤。 5. 整机材质：主机面板：防爆级钢化玻璃；主机后壳：v0 防火级 ABS+PC；净化舱+舱线；食品级材质。 6. 安装方式：分体壁挂式安装。 <ol style="list-style-type: none"> 1、依据 GB/T19857-2005 2。提供食材样品，经设备运行 6 分钟对孔雀石绿分解率$\geq 91\%$；（提供具有 CMA 标识的检测报告） 2、依据消毒技术规范（卫生部 2002 年版）。提供餐具经设备运行 3 分钟对大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌杀菌率$\geq 99\%$的检测报告； 3、依据 农业部 1025 号公告-18-2008。提供食材样品含有克伦特罗分解率$\geq 99\%$的检测报告；（提供具有 CMA 标识的检测报告） 4、依据消毒技术规范（卫生部 2002 年版）。提供冠状病毒 229E 的检测报告 5、依据 GB/T5750.11-2006 5.1。提供经食品净化机处理 6 分钟后自来水无臭氧产生的检测报告；（提供具有 CMA 标识的检测报告）
31	单星盆水池	台	1	<p>洗碗间，尺寸$\geq 1000*800*800+150$，不锈钢板为 304，台面 1.5mm 厚，星盆 450\times450\times300mm/h1 个，脚通 $\Phi 38 \times 1.2$mm 不锈钢管，脚横撑 $\Phi 25 \times 1.2$mm，配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。</p>
32	摇摆龙头	台	3	<p>洗碗间，台式龙头间距为 254 mm 摆动式水口，一字型手柄，金属陶瓷阀芯。</p>
33	摇柄去水	台	3	<p>洗碗间，弯杆排水阀，排水接头，采用标准的 50 出水接头，安装于 76 mm 水槽开孔，带排水阀和溢水头和溢水管，手柄长度：312mm，溢水管高度：492mm。</p>
34	传送带带拐角	米	2	<p>洗碗间，尺寸$\geq 900*900*800$，304 不锈钢制作，珐纹处理，台面厚度=1.5mm，炉身、炉背厚度 $\delta = 1.0$mm。炉脚采用直径 2" 不锈钢管内含钢柱，配可调性不锈钢子弹脚，炉头：节能炉头，独立带长明火种设置，安装可靠，炉心：球墨铸铁，炉膛：高 AL203 重质耐火砖、泥。</p>
35	单星污碟台(左星右收残)	台	1	<p>洗碗间，尺寸 1500*800*800+150，采用优质 304 不锈钢板材制作；台面板 1.2mm 加强处理；立柱为 $\Phi 38 \times 1.0$mm 不锈钢管，加装优质不锈钢可调子弹脚。</p>

36	摇摆龙头	台	1	洗碗间，台式龙头间距为 254 mm 摆动式水口，一字型手柄，金属陶瓷阀芯。
37	摇柄去水	台	1	洗碗间，弯杆排水阀，排水接头，采用标准的 50 出水接头，安装于 76 mm 水槽开孔，带排水阀和溢水头和溢水管，手柄长度：312mm，溢水管高度：492mm。
38	L 型单星洁碟台	台	1	洗碗间，尺寸 1000*1800*800+150，材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.2mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；配可调性子弹脚，承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。
39	单温高压花洒龙头(带摇摆水龙头)	台	1	洗碗间，尺寸 194*520*1050，20L 的高流量水口，300mm 摆动喷管，150mm 墙支架，预冲洗单位：单孔甲板安装混合水龙头。
40	抽气罩	个	1	洗碗间，尺寸 1000*1000*460，不锈钢板为 304，1.5 厚板制作
41	提拉式洗碗机	台	1	洗碗间，尺寸 735*790*1470， -洗涤能力 40-60（小时/框） -最大洗涤高度 420MM -洗涤加热功率 3KW -喷淋加热功率 12KW -清洗水泵功率 0.75KW -耗电量 15.8kw -耗水量 2.5L/框 -水箱容积 26L -餐具框尺寸 500*500mm ▲提供产品符合依据 GB/T228.1-2010、GB/T230.1-2018 标准证明文件提供洗碗机重要部件三相异步电动机、变压器检测报告。
42	传送带连残食柜	米	3	洗碗间，尺寸 2500*500*800，304 不锈钢制作，珐纹处理，台面厚度 $\delta = 1.5\text{mm}$ ，炉身、炉背厚度 $\delta = 1.0\text{mm}$ 。炉脚采用直径 2" 不锈钢管内含钢柱，配可调性不锈钢子弹脚，炉头：节能炉头，独立带长明火种设置，安装可靠，炉心：球墨铸铁，炉膛：高 AL2O3 重质耐火砖、泥。
43	洗地龙头	台	1	洗碗间，尺寸 190*550*440，导向臂：可 4 个方向定位，可独立安装，不锈钢结构；15m 的管子长度，最大压力 300PSI，最大温度 80℃，标准接头；铜制旋转接头。主弹簧：采用弹簧合金，拉力 $\geq 25\text{K}$ ；前振机水枪：自动关闭。
44	灭蝇灯	台	1	洗碗间，尺寸 660*128*380，外壳采用铝合金材料组合而成。

45	双门不锈钢门 消毒柜	台	1	洗碗间, 尺寸 1380*680*1800, 全不锈钢材质, 采用红外线高温热风循环消毒, 杀毒效果符合国家标准要求; 适合耐热 120℃以上餐具, 不锈钢、玻璃等食具。
46	四门碗柜	台	1	洗碗间, 尺寸 1200*500*1800, 材质: 304 不锈钢; 台面板材厚度: 1.5mm 配不锈钢加强筋; 支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$; 承重量: $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$; 上滑轨推拉门, 门板板材厚度 0.8mm, 推拉灵活; 双层隔板, 隔板厚度 1.0mm, 配加强筋; 隔板承重量: $\geq 100\text{kg}/\text{m}^2$ 。
47	单星水池	台	1	餐厅备餐间, 尺寸 700*600*800+150, 不锈钢板为 304, 台面 1.5mm 厚, 星盆 450 \times 450 \times 300mm/h1 个, 脚通 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 脚横撑 $\phi 25 \times 1.2\text{mm}$, 配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。
48	摇摆龙头	台	1	餐厅备餐间, 尺寸 117*203*205, 台式龙头间距为 254 mm 摆动式水口, 一字型手柄, 金属陶瓷阀芯。
49	摇柄去水	台	1	餐厅备餐间, 尺寸 312*391*495, 弯杆排水阀, 排水接头, 采用标准的 50 出水接头, 安装于 76 mm 水槽开孔, 带排水阀和溢水头和溢水管, 手柄长度: 312mm, 溢水管高度: 492mm。
50	单通工作台	台	1	餐厅备餐间, 尺寸 1500*700*800, 材质: 304 不锈钢; 台面板材厚度: 1.5mm 配不锈钢加强筋; 支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$; 承重量: $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$; 上滑轨推拉门, 门板板材厚度 0.8mm, 推拉灵活; 双层隔板, 隔板厚度 1.0mm, 配加强筋; 隔板承重量: $\geq 50\text{kg}/\text{m}^2$ 。
51	毛巾柜	台	1	餐厅备餐间, 尺寸 450*365*450, -电压:220V-功率:500W
52	上下门冰箱	台	1	餐厅备餐间, 尺寸 600*650*1800, 优质压缩机, 容积: 610L; 不锈钢 304, 门体 $< 90^\circ$ 自动关闭, $> 90^\circ$ 自动静止。3 层门封条设计。电子面板包含报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能, 电机蒸发器喷涂, 除霜水自然蒸发系统, 可不用排水沟; 冷藏温度 $1^\circ\text{C} \sim 8^\circ\text{C}$ 。
53	单星水池	台	1	验收检测间, 尺寸 700*700*800+150, 不锈钢板为 304, 台面 1.5mm 厚, 星盆 450 \times 450 \times 300mm/h1 个, 脚通 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 脚横撑 $\phi 25 \times 1.2\text{mm}$, 配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。
54	摇摆龙头	台	1	验收检测间, 尺寸 XP-C802-10, 台式龙头间距为 254 mm 摆动式水口, 一字型手柄, 金属陶瓷阀芯。

55	摇柄去水	台	1	验收检测间，尺寸 LQ-Y00A，弯杆排水阀，排水接头，采用标准的 50 出水接头，安装于 76 mm 水槽开孔，带排水阀和溢水头和溢水管，手柄长度：312mm，溢水管高度：492mm。
56	双层平板工作台	台	1	验收检测间，尺寸 1500*700*800，，材质：304 不锈钢；台面板材厚度： 1.2mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度： 1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38$ mm；支撑管壁厚 ≥ 1.5 mm；配可调性子弹脚，承重量： ≥ 200 kg/m ² 。
57	食品留样柜	台	1	验收检测间，尺寸 600*650*1800，优质压缩机，容积：610L；不锈钢：304，门体 $< 90^\circ$ 自动关闭， $> 90^\circ$ 自动静止。3 层门封条设计。电子面板包含报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统，可不用排水沟；冷藏温度 $1^\circ\text{C} \sim 8^\circ\text{C}$ 。
58	电子落地称	台	1	验收检测间，尺寸 420*560*900，150KG
59	农药残留快速测试仪	台	1	验收检测间，尺寸 380*380*170，，主要用于蔬菜、水果、茶叶等有机磷和氨基甲酸酯类农药残毒含量的检测 主要技术参数： 波长配置：约 410nm； 抑制率显示范围：0%~100%； 抑制率测量范围：0%~100%； 透射比准确度： $\pm 1.5\%$ ； 透射比重复性： $\leq 0.5\%$ ； 漂移： ≤ 0.005 Abs/3min； 抑制率示值误差： $\leq 10\%$
60	撞击流烟罩	平方米	3	烹饪间，尺寸 1600*1600*610，为前端湿式净化，除油、耐高温，外罩设计应能吸纳排出油烟，分体式控制箱。设备油烟净化效率可达 95%以上，可除去油烟中的异味达 80%以上，油烟排放浓度低于 $0.5\text{mg}/\text{m}^3$ 。
61	四门高身柜	台	1	烹饪间，尺寸 1220*760*1980，，优质压缩机，容积：1210L；不锈钢：304，门体 $< 90^\circ$ 自动关闭， $> 90^\circ$ 自动静止。3 层门封条设计。电子面板包涵报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统，可不用排水沟；冷冻温度 $-1^\circ\text{C} \sim -22^\circ\text{C}$ 。冷藏温度 $1^\circ\text{C} \sim 8^\circ\text{C}$ 。

62	灭蝇灯	台	1	烹饪间，尺寸 660*128*380，外壳采用铝合金材料组合而成。
63	双层平板工作台	台	2	烹饪间，尺寸 1500*800*800，材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.2mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；配可调性子脚，承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。
64	冷藏操作台	台	1	烹饪间，尺寸 1800*800*800，优质压缩机，不锈钢：304，门体 $< 90^\circ$ 自动关闭， $> 90^\circ$ 自动静止。3 层门封条设计。内部圆角，电子面板包含报警、冷热功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统；可满足食品安全认证，冷藏温度 $1^\circ\text{C} \sim 8^\circ\text{C}$ 。
65	单通工作台	台	1	烹饪间，尺寸 1500*760*800，材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ ；上滑轨推拉门，门板板材厚度 0.8mm，推拉灵活；双层隔板，隔板厚度 1.0mm，配加强筋；隔板承重量： $\geq 50\text{kg}/\text{m}^2$ 。
66	厨房灭火系统	台	1	<p>烹饪间，尺寸 800*200*700 双瓶组，烟罩灭火系统 烟罩上应安装带保护装置的喷嘴，自动和手动兼容，带手拉柄以及微型开关按钮，带两套正常开启的，两套正常关闭的连接点，所有外露管道和装置必须采用不锈钢材料，按照国家火灾预防协会 1996 版本的最新标准。一旦灭火系统运转起来，分流控制器就会自动断开电路，烟罩灭火系统工厂需提供完整的施工细节图，核实并标明灭火系统药剂罐，控制板，拉柄的具体位置及相关要求，带电磁阀检测器，发生火灾时自动启动灭火系统，增压释放灭火剂并切断能源，整个烟罩灭火系统最终需通过释放式模拟测试；模拟测试可使用惰性气体(如氮气)进行测试，但无需释放化学药剂及气体。</p> <p>▲提供自动灭火装置型式试验检测报告。</p> <p>▲提供自动灭火装置灭火剂试验报告。</p> <p>▲提供灭火剂毒性试验报告。</p> <p>▲提供自动灭火装置消防产品认证证书。</p> <p>▲提供灭火装置水流控制阀要求为机械式启动方式，不能使用电子延时启动方式，并提供机械式水流控制阀由 CMA 或 CNAS 资质检测机构出具满足检测依据“GB4806.9-2016”，关于所投产品核心部件“机械式水流控制阀”重金属测定，按照 GB31604.49-2016 通过电感耦合等离子体原子发射光谱法 (ICP-AES)，铅 (Pb)、镉 (Cd)、砷 (As) (人造自来水，40°C，3d，重复三次) 检测结果均符合“GB4806.9-2016”限量标准，出具检测报告 (复印件)。</p> <p>▲提供厨房设备灭火装置高低温贮存试验及恒定湿热贮存试验测试，试验后均无异常，符合 GB/T2423.1-2008;GB/T2423.2-2008;GB/T2423.3-2016 标准，具有 CMA 或 CNAS 检测报告。</p> <p>▲提供国家认可检测机构出具的有效检测报告(检测内容包</p>

				含金属喷嘴帽重金属测定符合 GB31604.49-2016 标准) (提供复印件。)
67	洗地龙头	台	1	烹饪间, 尺寸 190*550*440, 导向臂: 可 4 个方向定位, 可独立安装, 不锈钢结构; 15m 的管子长度, 最大压力 300PSI, 最大温度 80℃, 标准接头; 铜制旋转接头。主弹簧: 采用弹簧合金, 拉力≥25K; 前振机水枪: 自动关闭。
68	木案工作台下栅格	台	1	烹饪间, 尺寸 1500*800*800, 材质: 304 不锈钢; 支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$; 支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$; 配橡胶防震脚, 承重量: $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$; 枫木台面, 台面厚度 $> 50\text{mm}$ 。
69	压面机	台	1	烹饪间, 尺寸 650*645*1200, 1、生产能力: 25-30Kg/h; 2、全不锈钢外壳配 1.5mm 切面机刀组, 有 3mm、5mm 规格刀组可选。
70	B25 三功能搅拌机	台	1	烹饪间, 尺寸 435*450*820, -料桶容积: 25L -额定电压: 220V/3V-380V -额定频率: 50Hz -电机功率: 1KW -最大和面量: 8Kg -搅拌转速: 91/164/294r -整机重量: 110kg
71	GN 饼盆车	台	1	烹饪间, 尺寸 410*650*1865, 整体采用 304 不锈钢制作; L 片厚度为 1.5mm; 脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方通; 配静音万向轮, 带刹车
72	刀具消毒柜	台	1	烹饪间, 尺寸 460*95*610, 304 不锈钢制作, 有开门停灯及 60min 时间控制; 有磁吸门及门锁; 采用独特透明亚克力刀架, 可被紫外线穿透。
73	三星水池	台	1	烹饪间, 尺寸 1800*760*800+150, 不锈钢板为 304, 台面 1.5mm 厚, 星盆 450×450×300mm/h3 个, 脚通 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 脚横撑 $\phi 25 \times 1.2\text{mm}$, 配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。
74	摇摆龙头	台	3	烹饪间, 尺寸 XP-C802-10, 台式龙头间距为 254 mm 摆动式水口, 一字型手柄, 金属陶瓷阀芯。
75	摇柄去水	台	3	烹饪间, 尺寸 LQ-Y00A, 弯杆排水阀, 排水接头, 采用标准的 50 出水接头, 安装于 76 mm 水槽开孔, 带排水阀和溢水头和溢水管, 手柄长度: 312mm, 溢水管高度: 492mm。
76	十三盆醒发箱	台	1	烹饪间, 尺寸 700*790*1720, 优质不锈钢制作, 后板加固反冲击, 湿度可调: 30-85℃, 功率 5KW, 热风循环喷雾型, 顶部温控可调节旋钮, 前面板可视防护钢化玻璃, 水位槽恒温加湿, 16CM 加粗钢管架,

77	电饼铛	台	1	烹饪间, 尺寸 600*722*1019, 额定电压: 220V 额定频率: 5kw
78	三层六盘电烤箱	台	1	烹饪间, 尺寸 1225*770*1540, -功率: 20.4KW -电压: 3-380V -重量: 290KG -规格: 三层六盘
79	双门蒸饭车	台	1	烹饪间, 尺寸 1400*650*1700, 选用 SUS304 优质不锈钢板制作, 内胆 $\delta = 1.0\text{mm}$, 外封板 $\delta = 1.0\text{mm}$, 插槽 $\delta = 1.2\text{mm}$, 水箱自动进水, 配优质耐高温材料及密封条。电压: 380V 功率: 24KW, 含不锈钢蒸屉
80	单头矮汤炉	台	1	烹饪间, 尺寸 700*700*550+450, 采用优质 304-2B 不锈钢板制造, 面板 1.2mm, 其余 0.8mm, $\phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢脚, 采用节能炉头, 比普通炉头节能 55% ▲提供国家认可的第三方检测机构出具的符合 GB35848-2018 《商用燃气燃烧器具》的 CMA 检验报告复印件。
81	双通工作柜	台	2	烹饪间, 尺寸 1800*800*800, 整体采用 304 不锈钢制作; 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; 层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作; 加强筋厚度 1.0mm; 配置不锈钢可调子弹脚。移门为双层架构。
82	调料车连柜	台	2	烹饪间, 尺寸 500*660*600, 采用 304# 不锈钢制作, 车身板厚度为 1.5mm, 采用管壁厚 1.2mm 不锈钢 30*30*1.2mm 方管, 配四个 $\phi 100\text{mm}$ 万向脚轮。其中两个万向带紧锁装置, 脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品。
83	炉拼台	台	1	烹饪间, 尺寸 400*1100*800+450, 优质 304# 不锈钢磨砂板, 面板 5mm、侧板 1.2mm; 置高**mm 不锈钢后挡炉背板; 横通采用 $\phi 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管连接, 立管采用 $\phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管连可调节高度子弹脚。
84	双头单尾小炒灶	台	1	烹饪间, 尺寸 1800*1100*800+450, 灶具面及水围采用 304-2B 1.5mm 不锈钢拉丝板制作。炉身、炉背厚度 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作, 炉背高 450mm; 炉脚采用直径 50mm 不锈钢管内含 2 寸钢柱, 配可调脚, 燃烧噪音小于 75dB; 燃烧控制器, 双连稳压电磁阀 (火种), 自动脉冲电子点火, 离子检测熄火保护。 ▲提供国家认可的第三方检测机构出具的符合 GB35848-2018 《商用燃气燃烧器具》的 CMA 检验报告复印件。
85	单头大锅灶	台	1	烹饪间, 尺寸 1100*1100*800+450, 设备不锈钢部分采用材质为不锈钢; 台面厚度为 1.2mm, 前面板, 侧板厚度 1.0mm, 设有来水摇摆龙头; 前部设有排水槽; 炉架选用 50*50*4.8mm 国标角钢, 炉架面及炉胆选用 2.0mm 国标冷轧钢板制造, 炉膛与炮台一体式设计, 静音节能燃烧器热效率不低于 40%, 燃烧噪音 ≤ 70 分贝, 配安全全自动点火系统, 鼓风式风机功率不超过 550w, 双风机。 ▲提供国家认可的第三方检测机构出具的符合 GB35848-2018 《商用燃气燃烧器具》的 CMA 检验报告复印件。

86	烟罩控制箱	台	1	烹饪间，尺寸 600*650*1650，
87	撞击流烟罩	平方米	12	烹饪间，尺寸 7700*1600*610，为前端湿式净化，除油、耐高温，外罩设计应能吸纳排出油烟，分体式控制箱。设备油烟净化效率可达 95%以上，可除去油烟中的异味达 80%以上，油烟排放浓度低于 0.5mg/m ³ 。 ▲提供撞击流式排烟罩符合：GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》、HJ/T 62-2001《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》的检测报告。
88	食品净化机	台	1	烹饪间，尺寸 770*350*90， 额定电压 220V—240V。 额定频率：50/60Hz。 3. 产品功率：≤500W。 4. 净化量：8 分钟净化叶菜类 8 公斤、瓜果—20 公斤、肉类 20 公斤。 5. 整机材质：主机面板：防爆级钢化玻璃；主机后壳：v0 防火级 ABS+PC；净化舱+舱线；食品级材质。 6. 安装方式：分体壁挂式安装。 1、依据 GB/T19857-2005 2。提供食材样品，经设备运行 6 分钟对孔雀石绿分解率≥91%；（提供具有 CMA 标识的检测报告） 2、依据消毒技术规范（卫生部 2002 年版）。提供餐具经设备运行 3 分钟对大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌杀菌率≥99%的检测报告；（需加盖送检方公章） 3、依据 农业部 1025 号公告-18-2008。提供食材样品含有克伦特罗分解率≥99%的检测报告；（提供具有 CMA 标识的检测报告） 4、依据消毒技术规范（卫生部 2002 年版）。提供冠状病毒 229E 的检测报告 5、依据 GB/T5750.11-2006 5.1。提供经食品净化机处理 6 分钟后自来水无臭氧产生的检测报告；（提供具有 CMA 标识的检测报告）
89	单门宴会保温（热）	台	1	备餐区，尺寸 800*930*1850，内设双热风机送风加热，可 30~80° C 热度，保温温度更均匀。11 层大容量，满足 30 多道菜。
90	双龙头即热开水器	台	1	备餐区，尺寸 270*360*710， 双龙头，座台式，全不锈钢食品级 ▲提供符合 GB4806.1-2016、GB4806.9-2016 标准的食品接触产品卫生认证证书复印件； ▲提供合格的产品检测报告；
91	单通工作台	台	1	备餐区，尺寸 800*700*800，材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.2mm 配不锈钢加强筋；支撑管壁厚≥1.2mm；承重量：≥200kg/m ² ；上滑轨推拉门，门板板材厚度 0.8mm，推拉灵活；双层隔板，隔板厚度 1.0mm，配加强筋；隔板承重量：≥50kg/m ² 。
92	灭蝇灯	台	1	备餐区，尺寸 660*128*380，外壳采用铝合金材料组合而成。

93	三层餐车	台	2	备餐区，尺寸 850*450*900，采用 304#不锈钢制作，板厚度为 1.5mm，采用管壁厚 1.2mm 不锈钢 30*30*1.2mm 圆管为手推把，配四个 \varnothing 100mm 万向脚轮。其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品。
94	长方形机械缓冲餐炉	台	10	取餐区，尺寸 730*460*400， 1 不锈钢 2.0 加厚全钢炉架；缓冲阻力轴减少开盖噪音。 2、全不锈钢 T 型手柄。 3、一次成型，托盘和餐炉严丝合缝
95	保温煲	台	3	取餐区，尺寸 300*320*360，容量：8L；不锈钢加厚内胆，不生锈，镜面抛光表面，高低温下不析出有害物质，耐腐蚀、耐冲击、不易生锈；方便清洁；调节控温保温营养，三维立体循环极速加热；倒挂式盖子节省时间、空间使用方便。
96	筷子机	台	2	取餐区，尺寸 260*280*250，双层 ABS 加厚机身，200 双大容量筷子仓设计，可拆卸格挡，便于清洗。
97	大理石餐台	米	5	取餐区，尺寸 5000*1000*800，大理石台面，双面取餐，两头圆弧状，台面下方可放餐具，内设电源，台面采用澳维石英石，高密度，抗污染，不渗色，耐高温，无毒无辐射，挡水板、护板为 50mm，挡水板开孔 \varnothing 200；柜体，环保型铝合金，四次高温双面喷涂，200 度高温镶嵌晶钢，防水防火；异型定制，根据现场情况生产。
98	六门更衣柜	台	2	更衣室，尺寸 900*450*1800，材质：朔钢材质；台面板材厚度：1.5mm 配加强筋；支撑管壁厚 \geq 1.2mm；单开门，内部上下 300mm 高度层板；板材厚度：1.5mm。中部 \varnothing 20 横向挂衣架。带锁。
99	四人餐椅	套	25	餐桌椅，尺寸 1350*1650*825，桌面采用环保烤漆工艺，色泽自然，耐磨耐烫，材料采用优质防火板，强度高，防火性强，能有效保护桌面，遵循健康人体工学，加粗钢管，贴合曲线，腿部采用加强抓力六边形腿，贴地直径 160MM，防护胶套，避免金属与地面刮擦，颜色待选，桌椅整体尺寸 1350*1650*825
100	十人智能电磁炉餐桌	张	1	餐桌椅，尺寸直径 1800，高 750，中式优质实木制作；持久耐用，配十人位电磁炉灶，嵌入式安装电磁炉，上方带全自动转盘；电磁炉功率：2000W，
101	餐椅	张	15	餐桌椅，尺寸 460*450*980，与餐桌相匹配，采用优质实木制作，座椅持久耐用
102	挂衣架	套	1	餐桌椅，尺寸 L1200，采用优质实木制作，加大底盘，接触面积大，不易晃动，厚实稳重，能增加衣帽架的稳定性；

103	不锈钢地沟	米	19	<p>其他设备，尺寸 19000*300*300</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 水槽侧壁内倒角均大于 3mm，8 分钟清洁灭菌率达 100%； 2. 配备 50mm 高度一体式前置存水弯，圆形无死角光滑易冲洗，并随时能提出清洁； 3. 阶梯式盖板阶梯式盖板：阶梯肋条采用双边满焊工艺；防滑等级不低于 R11，外围 3.5mm，内部 2.5mm； 4. 管道连接采用承插套管，内含橡胶圈，无需现场焊接，可连接铸铁、塑料，金属材质管道，安装简洁方便； 5. 对于有防水地面，排水槽下部地漏应采用自带法兰片连接，用以承接防水涂层；有接地线设计； 6. 支撑脚可调高度为 60-170mm，并固定混凝土中； 7. 完全可排性，最低点连接管道，可完全排尽污水，消除污物、异味和有害化学物质的残留；排水量分别为大于等于 3.5L/s 和 5L/s； 8. 清洁效果，8 分钟内清理水槽，0 微生物残留； 9. 水槽自带纵向坡度最小 1%，横向坡度 5。； 10. 水槽宽度小于 300mm 使用 V 型设计剖面，大于 400mm 宽度水槽采用 X 型剖面设计； <p>1 排水槽钢板原材料厚度 1.5mm，带奥氏体 304 污物收集篮； 14. 排水槽及相关不锈钢产品均采取整体酸洗钝化工艺进行表面处理和卫生级内部氩弧焊工艺。</p>
104	不锈钢滤渣网	项	4	其他设备，尺寸 300*300，活动式不锈钢滤网毕子，采用 304# 不锈钢制作 2.0 厚板制作，
105	全自动油水分离器	台	1	<p>其他设备，尺寸 2460*770*1700，产品采用物理重力分离原理，餐饮废水从入水口进入设备，油脂会加快上浮囤聚，油渣会加快下沉积淀，分离完的废水通过出水口排放至市政管道，整个过程为无压状态，重力流淌；</p> <p>▲提供油水分离器的合格检测报告； ▲提供污水提升泵检测报告。</p>
二	厨房杂件			
1	手打锅（港式边锅）	个	6	厨房杂件，规格直径 50cm。手工打造，厚度 1.5MM
2	手打锅（港式边锅）	个	4	厨房杂件，规格直径 80cm。手工打造，厚度 1.5MM
3	港式手勺	把	10	厨房杂件，规格 8 两。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
4	港式手勺	把	10	厨房杂件，规格 10 两。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
5	港式手铲	把	10	厨房杂件，规格 2 号。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
6	全钢长柄铲	个	10	厨房杂件，规格长 1.2m。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。

7	长柄不锈钢笊篱	把	5	厨房杂件, 规格 ϕ 34cm 长 100cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 表面拉丝处理。
8	调料罐	个	30	厨房杂件, 规格直径 14cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面拉丝处理
9	调料罐	个	30	厨房杂件, 规格直径 16cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面拉丝处理
10	调料罐	个	30	厨房杂件, 规格直径 18cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面拉丝处理
11	调味勺	把	6	厨房杂件, 规格 20cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面拉丝处理。
12	不锈钢马斗	个	60	厨房杂件, 规格 16cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面抛光处理。
13	不锈钢盆	个	10	厨房杂件, 规格直径 30cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 表面抛光处理。
14	不锈钢盆	个	10	厨房杂件, 规格直径 40cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 表面抛光处理。
15	不锈钢盆	个	5	厨房杂件, 规格直径 50cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 表面抛光处理。
16	不锈钢盆	个	5	厨房杂件, 规格直径 60cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 表面抛光处理。
17	不锈钢售饭盆	个	20	厨房杂件, 规格三分之一。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$, 表面抛光处理, 高 5 公分。
18	不锈钢售饭盆	个	20	厨房杂件, 规格三分之一。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$, 表面抛光处理, 高 10 公分。
19	不锈钢售饭盆	个	10	厨房杂件, 规格三分之一。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$, 表面抛光处理, 高 15 公分
20	油股子	个	6	厨房杂件, 规格直径 26cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 表面拉丝处理。
21	手打漏勺	把	6	厨房杂件, 规格 30CM。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 表面拉丝处理。
22	竹把笊篱	把	6	厨房杂件, 规格 ϕ 300mm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 表面拉丝处理。
23	不锈钢方盘	个	20	厨房杂件, 规格 30*40*2cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$, 表面抛光处理。

24	不锈钢方盘	个	20	厨房杂件,规格 50*35*4.8cm。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.2mm,表面抛光处理
25	不锈钢方盘	个	20	厨房杂件,规格 60*40*4.8cm。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 2mm,表面抛光处理
26	不锈钢冲孔方盘	个	20	厨房杂件,规格 60*40*4.8cm。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.2mm,表面抛光处理
27	长柄不锈钢汤勺	把	20	厨房杂件,规格长 40cm。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.5mm,表面拉丝处理。
28	食品夹	个	20	厨房杂件,规格长 30cm。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.5mm,表面拉丝处理。
29	不锈钢汤桶	个	2	厨房杂件,规格加防护边 30cm*30cm。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.5mm,表面拉丝处理。
30	不锈钢桶	个	2	厨房杂件,规格加防护边 40cm*40cm。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.5mm,表面拉丝处理。
31	不锈钢桶	个	2	厨房杂件,规格加防护边 50cm*50cm。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.5mm,表面拉丝处理。
32	不锈钢汤桶	个	2	厨房杂件,规格加防护边 60cm*60cm。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.5mm,表面拉丝处理。
33	桑刀	把	10	厨房杂件,规格 1 号。产品选用高强复合钢制造;刀口做高温热处理。
34	片刀	把	10	厨房杂件,规格 1 号。产品选用高强复合钢制造;刀口做高温热处理。
35	骨刀	把	3	厨房杂件,规格 1 号。产品选用高强复合钢制造;刀口做高温热处理。
36	剪刀	把	10	厨房杂件,规格 2 号通用。产品选用高强复合钢制造;刀口做高温热处理。
37	四格带盖刀架	个	4	厨房杂件,规格 260*190*78mm 橡胶底板。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.5mm,表面拉丝处理。
38	连盘锅架	个	4	厨房杂件,规格直径 30cm。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.0mm,表面拉丝处理。
39	保鲜盒	个	30	厨房杂件,规格 456*320*230mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造;加厚,防冻,防摔

40	保鲜盒	个	30	厨房杂件, 规格 380*260*140mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造; 加厚, 防冻, 防摔
41	保鲜盒	个	30	厨房杂件, 规格 300*200*190mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造; 加厚, 防冻, 防摔
42	保鲜盒	个	30	厨房杂件, 规格 265*190*140mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造; 加厚, 防冻, 防摔
43	塑料菜筐	个	10	厨房杂件, 规格 500*400*130mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造; 加厚, 防冻, 防摔
44	塑料菜筐	个	10	厨房杂件, 规格 445*350*130mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造; 加厚, 防冻, 防摔
45	白色蔬菜筐	个	6	厨房杂件, 规格 600*430*300mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造; 加厚, 防冻, 防摔
46	蓝色蔬菜筐	个	6	厨房杂件, 规格 600*430*300mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造; 加厚, 防冻, 防摔
47	周转箱 (蓝色) 带盖	个	10	厨房杂件规格 593*482*350。采用优质塑料、坚固、耐用
48	周转箱 (白色) 带盖	个	10	厨房杂件, 规格 593*482*350。采用优质塑料、坚固、耐用
49	白瓷杯	个	100	厨房杂件规格 380ML。高温强化新骨瓷, 含氧化铝 34.43%, 高岭土 43.57%, 1350° 高温烧制成型, 耐冲击, 釉面光泽, 无划痕。
50	不锈钢售饭盆	个	20	厨房杂件, 规格二分之一。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$, 表面抛光处理, 高 5 公分。
51	不锈钢售饭盆	个	20	厨房杂件规格二分之一。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$, 表面抛光处理, 高 10 公分。
52	不锈钢售饭盆	个	10	厨房杂件规格二分之一。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$, 表面抛光处理, 高 15 公分
53	塑料菜墩 (白色)	个	2	厨房杂件规格 $\Phi 45*15\text{cm}$ 。产品采用优质聚乙烯塑料制造; 加厚, 防冻, 防摔。
54	塑料菜墩 (红色)	个	2	厨房杂件, 规格 $\Phi 45*15\text{cm}$ 。产品采用优质聚乙烯塑料制造; 加厚, 防冻, 防摔。

55	塑料菜墩 (黄色)	个	2	厨房杂件, 规格 ϕ 45*15cm。产品采用优质进口聚乙烯塑料制造; 加厚, 防冻, 防摔。
56	塑料菜墩 (蓝色)	个	2	厨房杂件, 规格 ϕ 45*15cm。产品采用优质进口聚乙烯塑料制造; 加厚, 防冻, 防摔。
57	松木菜墩	个	2	厨房杂件, 规格 ϕ 45*15cm。产品采用优质进口聚乙烯塑料制造; 加厚, 防冻, 防摔。
58	塑料菜板 (白色)	个	2	厨房杂件, 规格 60*40*3cm。产品采用优质进口聚乙烯塑料制造; 加厚, 防冻, 防摔。
59	不锈钢调味盒	套	2	厨房杂件, 规格八格。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.0mm, 表面拉丝处理。
60	自助餐筷子机	个	2	厨房杂件, 规格 220V。微电脑显示
61	两用刨刀	个	10	厨房杂件, 规格不锈钢刃 55mm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.0mm, 表面拉丝处理。
62	木柄削皮刀	把	20	厨房杂件, 规格大号。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.0mm, 表面拉丝处理。
63	木柄削皮刀	把	20	厨房杂件, 规格中号。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.0mm, 表面拉丝处理。
64	长方餐炉	套	8	厨房杂件, 规格 58.5*46.5*18cm。银辉:GN1/1 液压式玻璃盖餐炉 304 不锈钢、容量 9L、炉身尺寸: 58.5*46.5*18cm、底座尺寸: 65.5*37.4*23cm、增配内胆一个
65	汤炉	套	2	厨房杂件, 规格 46*43.2*18cm。银辉:液压式玻璃盖 304 不锈钢。容量 11L。炉身尺寸: 46*43.2*18cm、底座尺寸: 37.7*37.7*18.5cm
66	自助盘夹子盘	个	40	厨房杂件, 规格 12 寸。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.10mm, 表面拉丝处理。
67	大油纸	卷	2	厨房杂件, 规格 600*400Mm。采用优质纸张
68	保鲜铝箔	卷	10	厨房杂件, 规格 614。采用优质 PE 材质, 符合食品要求
69	保鲜膜	卷	12	厨房杂件规格 45CM。采用优质 PE 材质, 符合食品要求
70	剂酱瓶	个	20	厨房杂件, 规格 16 安白色 10, 红黄各 5。采用优质 PE 材质, 符合食品要求

71	喷火头	个	30	厨房杂件，规格不锈钢。厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
72	不锈钢手提毛巾篮	个	3	厨房杂件，规格 12 寸。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
73	小心地滑告示牌	个	10	厨房杂件，规格 11 寸。采用优质塑料、坚固、耐用
74	水舀子	把	10	厨房杂件，规格 $\phi 160\text{mm}$ 、450mm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
75	多功能料理机	台	2	厨房杂件，规格标准选型。产品采用刀片；功率：1250W，集汁杯容量：2000ml，
76	不锈钢水壳	把	6	厨房杂件，规格 4 斤。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
77	塑料把锅刷	个	30	厨房杂件，规格 23*5*3.5cm。产品采用优质木材制造；用料厚实，经久耐用。
78	油石	个	5	厨房杂件，规格 25*8cm。产品采用天然石材制造；用料厚实，经久耐用。
79	咖啡机	台	1	厨房杂件，规格全自动。产品采用 304 不锈钢材质制造；智能模式
80	磨豆机	台	1	厨房杂件，规格全自动。产品采用 304 不锈钢材质制造；智能模式
81	防爆压力锅	个	2	厨房杂件，规格直径 36cm。产品采用优质铝合金材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
82	防爆压力锅	个	2	厨房杂件，规格直径 44cm。产品采用优质铝合金材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
83	榨汁机	台	4	厨房杂件，规格 2L。产品采用刀片；功率：1250W，集汁杯容量：2000ml，
84	粉碎机	个	2	厨房杂件，规格 500g。产品采用优质不锈钢材质制造；用料厚实，经久耐用
85	蒜蓉机	台	1	厨房杂件，规格 20*30*45cm。产品采用优质不锈钢材质制造；功率：350W，杯容量：1800ml
86	微波炉	台	4	厨房杂件，规格 21L。一键启动，功率 700W，五档设置
87	台秤	台	2	厨房杂件，规格 30KG。产品采用优质环保塑料制造；电子液晶显示，不锈钢机身，分度值为 3g。

88	克秤	台	1	厨房杂件，规格 500g。产品采用优质环保塑料制造；电子液晶显示，不锈钢机身，分度值为 3g。
89	保温桶	个	2	厨房杂件，规格 50L。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。
90	保温桶	个	2	厨房杂件，规格 40L。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。
91	大擀面杖	个	2	厨房杂件，规格长 80cm。产品采用优质木材制造；用料厚实，经久耐用。
92	小面棍	个	5	厨房杂件，规格 40CM。产品采用优质木材制造；用料厚实，经久耐用。
93	小面棍	个	5	厨房杂件，规格 20CM。产品采用优质木材制造；用料厚实，经久耐用。
94	枣核擀面杖	个	5	厨房杂件，规格 30cm。产品采用优质木材制造；用料厚实，经久耐用。
95	三边利铲	把	5	厨房杂件，规格 220*55mm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。
96	烙饼不锈钢铲子	个	5	厨房杂件，规格 380*70mm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。
97	大号木柄扒铲	把	10	厨房杂件，规格长 45cm 大号。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理
98	走锤	个	2	厨房杂件，规格大号长 48cm，锤长 27cm。产品选用优质木材生产；用料厚实，品质优良。
99	肉锤	个	2	厨房杂件，规格加重大号。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。
100	水果刀	把	5	厨房杂件，规格 10 寸。产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。
101	刮板	个	2	厨房杂件，规格 78 \times 75mm 常规。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。
102	钟表	个	5	厨房杂件，规格 30CM。产品采用优质塑料材质制造；用料厚实，经久耐用。
103	长把单钩	个	3	厨房杂件，规格 8 厘粗。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。
104	长把双钩	个	3	厨房杂件，规格 8 厘粗。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。

105	温度计	个	2	厨房杂件，规格食品常规。产品采用优质环保塑料制造；用料厚实，经久耐用。
106	暖瓶	个	5	厨房杂件，，规格8P。产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
107	油刷	个	5	厨房杂件，规格宽10cm/4"。产品采用优质木材制造；用料厚实，经久耐用。
108	高温手套	副	5	厨房杂件，规格大号。采用优质耐高温棉
109	不锈钢磨具	套	1	厨房杂件，规格八件套。产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
110	布裱花袋	个	5	厨房杂件，规格18寸。采用纯棉布料，符合食品要求
111	裱花嘴	盒	1	厨房杂件，规格24头。产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
112	烤盘	个	20	厨房杂件，规格60*40*4.8CM。产品采用优质铝合金材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
113	长方纸巾盒	个	6	厨房杂件，规格长方。优质皮革
114	餐巾纸盒	个	60	厨房杂件，规格正方。优质皮革
115	不锈钢打蛋器	把	4	厨房杂件，规格12寸。产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
116	不锈钢打蛋器	把	4	厨房杂件，规格16寸。产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
117	橡胶抹刀	把	4	厨房杂件，规格25CM。采用优质橡胶材质，无色无味
118	比萨饼刀	个	2	厨房杂件，规格75mm。产品采用304不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
119	塑料杯 (1000cc)	个	2	厨房杂件，规格圆径113*164。采用优质塑料、坚固、耐用
120	塑料杯 (2000cc)	个	2	厨房杂件，规格圆径148*213。采用优质塑料、坚固、耐用
121	40cm西点刀(双色塑料柄)	把	2	厨房杂件，规格总长535 刃长405。产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。

122	30cm 牛刀(双色塑料柄)	把	2	厨房杂件, 规格总长 430 刃长 300。产品选用, 高强复合钢制造; 刀口做高温热处理。
123	木柄鱼鳞刨	个	4	厨房杂件, 规格 25CM。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 表面拉丝处理。
124	养生壶	台	5	厨房杂件, 规格 1.8L。产品采用优质不锈钢材质制造; 用料厚实, 经久耐用。
125	锑蛋挞壳 20 号	个	50	厨房杂件, 规格 72*43*23。产品采用优质铝合金材质制造; 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 表面拉丝处理。
126	锑椰挞壳 27 号	个	50	厨房杂件, 规格 71×40×21MM。产品采用优质铝合金材质制造; 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 表面拉丝处理。
127	喷水壶	个	6	厨房杂件, 规格 2L。采用优质塑料、坚固、耐用
128	小喷壶	个	6	厨房杂件, 规格 500ml。采用优质塑料、坚固、耐用
129	钢隔粉筛	个	2	厨房杂件, 规格 25CM。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 表面拉丝处理。
130	钢花车	个	2	厨房杂件, 规格 45mm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 表面拉丝处理。
131	竹馅挑	个	20	厨房杂件, 规格 20CM。采用优质竹木
132	屉布	米	50	厨房杂件, 规格细纱。采用纯棉布料, 符合食品要求
133	墩布车	个	4	厨房杂件, 规格 32L 单桶。产品采用优质环保塑料制造; 用料厚实, 经久耐用。
134	垃圾桶	个	5	厨房杂件, 规格 68L 脚踏式。产品采用优质环保塑料制造; 用料厚实, 经久耐用。
135	吸水毛巾 (白色)	条	50	厨房杂件, 规格 30*70CM。采用优质纳米材质, 吸水性强、耐脏
136	吸水毛巾 (绿色)	条	50	厨房杂件, 规格 30*70CM。采用优质纳米材质, 吸水性强、耐脏
137	吸水毛巾 (蓝色)	条	50	厨房杂件, 规格 30*70CM。采用优质纳米材质, 吸水性强、耐脏

138	吸水毛巾 (红色)	条	50	厨房杂件, 规格 30*70CM。采用优质纳米材质, 吸水性强、耐脏
139	吸水毛巾 (咖色)	条	50	厨房杂件, 规格 30*70CM。采用优质纳米材质, 吸水性强、耐脏
140	白毛巾	条	50	厨房杂件, 规格 30*30。纯棉
141	洗碗框	个	5	厨房杂件, 规格 500*500*105mm。产品采用优质环保材料制造; 用料厚实, 经久耐用。
142	盘刺筐	个	5	厨房杂件, 规格 500*500*105mm。产品采用优质环保材料制造; 用料厚实, 经久耐用。
143	推水器	个	5	厨房杂件, 规格中号 61*16*6cm。产品采用优质不锈钢材质制造; 用料厚实, 经久耐用。
144	推地推子	套	5	厨房杂件, 规格长 600mm。产品采用优质不锈钢材质制造; 用料厚实, 经久耐用。
145	筷子	箱	2	厨房杂件, 规格 9 寸。采用优质 PE 材质, 符合食品要求
146	马桶刷	套	10	厨房杂件, 规格常规。产品采用优质环保塑料制造; 用料厚实, 经久耐用。
147	传菜托盘方形	个	5	厨房杂件, 规格 55CM。优质橡胶材质
148	菜单夹子	个	10	厨房杂件, 规格 A4。优质竹木
149	杯刷	个	20	厨房杂件, 规格常规。优质海绵
150	毛巾夹	个	10	厨房杂件, 规格 7 寸。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面拉丝处理。
151	磨刀棒	个	4	厨房杂件, 规格 45cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面拉丝处理。
152	多功能插丝器	个	2	厨房杂件, 规格 5 件套。采用优质塑料、坚固、耐用
153	波浪刀	把	2	厨房杂件, 规格大号。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面拉丝处理。
154	自粘式挂钩	个	50	厨房杂件规格小号。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面拉丝处理。
155	八十件雕刻刀	套	1	厨房杂件, 规格 80 件套。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 表面拉丝处理。

156	米饭保温箱	个	2	厨房杂件，规格 630*480*360。采用优质塑料、坚固、耐用
157	电磁炉	台	4	厨房杂件，规格标准选型。采用优质材料、坚固、耐用 ▲提供符合 GB4706.1-2005;GB4706.14-2008 产品标准的 CQC 中国国家强制性产品认证
158	长方形餐盒	箱	2	厨房杂件，规格 450ML。可降解材料
159	自助餐台茶名座	个	200	厨房杂件，规格 150*100。优质亚克力材质
160	不锈钢保温水壶	个	10	厨房杂件，规格 2L。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
161	欢迎光临地毯	个	2	厨房杂件，规格 1800mm。优质钢丝棉
162	防滑地垫	卷	2	厨房杂件，规格 1200*1500CM。采用优质塑料、坚固、耐用
163	铁板夹	个	2	厨房杂件，规格大号。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
164	牙签罐	个	50	厨房杂件，规格小号。优质亚克力材质
165	小号密漏	个	5	厨房杂件，规格 10CM。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
166	摆台调料罐	套	30	厨房杂件。规格小号。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
167	不锈钢冰块桶	个	2	厨房杂件，规格 1.2L。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
168	手动开瓶器	个	5	厨房杂件，规格常规。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
169	双头挖球器	个	5	厨房杂件，规格双头。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
170	10 公里对讲机	台	10	厨房杂件，规格 10 公里通讯。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
171	灭火毯	张	4	厨房杂件，规格 1.5 米。玻璃纤维材质
172	毛巾消毒柜	台	2	厨房杂件，规格台式。精确控温，针对各类毛巾保洁，保温保湿。轻触式按键，抽屉式接水盒有效接收毛巾加热时产生的水。

173	小号垃圾桶	个	4	厨房杂件，规格 24*29。强力承重，坚固耐用
174	垃圾袋	包	10	厨房杂件，规格 45*50。加厚款
175	塑料刮板	个	10	厨房杂件，规格大号。产品采用优质塑料材质制造；用料厚实，经久耐用。
176	面包刀	把	3	厨房杂件，规格 12 寸。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
177	粗齿刀	把	3	厨房杂件，规格 12 寸。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
178	曲吻刀	把	3	厨房杂件，规格 10 寸。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
179	圆形蛋糕拖台	个	1	厨房杂件，规格 30cm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
180	长竹筷	双	10	厨房杂件，规格 40CM。优质竹木
181	圆框	个	10	厨房杂件，规格 38cm。产品采用优质塑料材质制造；用料厚实，经久耐用。
182	圆框	个	10	厨房杂件，规格 23cm。产品采用优质塑料材质制造；用料厚实，经久耐用。
183	不锈钢卤水篮	个	2	厨房杂件，规格 20CM。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
184	15"如意平底椭圆盘	个	5	后厨陶瓷，规格 38*29.4*3cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350 $^{\circ}$ 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
185	16"平展蒸鱼盘	个	5	后厨陶瓷，规格 40.5*26.5*4cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350 $^{\circ}$ 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
186	8.5"三峡三角盘	个	5	后厨陶瓷，规格 22*20*3.5。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350 $^{\circ}$ 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
187	8"汉丝正方盘	个	5	后厨陶瓷，规格 20.4*20.4*2.3。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350 $^{\circ}$ 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。

188	9"耀芒炉盘	个	5	后厨陶瓷，规格9寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
189	9"耀芒炉座	个	5	后厨陶瓷，规格9寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
190	11"筒式反边意粉盘	个	5	后厨陶瓷，规格27.7*27.7*5.5cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
191	海螺9"古形盘	个	5	后厨陶瓷，规格22.7*22.7*4.7cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
192	10寸竹笋盘（影青）	个	5	后厨陶瓷，规格10寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
193	10"圆脚三角碗	个	6	后厨陶瓷，规格25.5*25.5*6.1。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
194	8.5"石纹旦形盘	个	6	后厨陶瓷，规格21*16*5。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
195	7.5"顺风耳圆盘	个	6	后厨陶瓷，规格19.5*19*3。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
196	10.75"奇特圆盘	个	6	后厨陶瓷，规格27.6*27.3*5.7cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
197	22cm 狮头锅（小）（白）	个	6	后厨陶瓷，规格22CM。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
198	五孔炉座	个	6	后厨陶瓷，规格五孔。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。

199	10*10 旋涡盘	个	6	后厨陶瓷，规格 24.7*24.7*3.6。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
200	10.5" 喇叭碗	个	6	后厨陶瓷，规格 10.5 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
201	75" 天梭味碟	个	20	后厨陶瓷，规格 7.1*7.1*2.5cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
202	大勺	个	20	后厨陶瓷，规格 13*8.1*6.3。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
203	14"边际长方平板	个	6	后厨陶瓷，规格 14 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
204	18"跃龙门 长方平板盘	个	6	后厨陶瓷，规格 12.8 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
205	内蓝外紫玉	个	6	后厨陶瓷，规格 0.5。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
206	10"边际四方平板	个	1	后厨陶瓷，规格 10 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
207	11"厚 边圆盘	个	1	后厨陶瓷，规格 28.2*28.2*1.6cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
208	珐琅彩炖盅盖	个	20	后厨陶瓷，规格 4 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
209	珐琅彩炖盅	个	20	后厨陶瓷，规格 4 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。

210	珐琅彩炖盅底碟	个	20	后厨陶瓷，规格5寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
211	珐琅彩泰式炖盅盖	个	20	后厨陶瓷，规格5寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
212	珐琅彩泰式炖盅身	个	20	后厨陶瓷，规格5寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
213	珐琅彩泰式炖盅炉座	个	20	后厨陶瓷，规格5寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
214	方形万福重竹板	个	5	后厨陶瓷，规格27*27CM。优质重竹木
215	玫瑰金豪华干锅	个	3	后厨陶瓷，规格22CM。材质三层钢镀金
216	味上果盘	个	20	后厨陶瓷，规格17CM。优质手工玻璃
217	大果盘	个	5	后厨陶瓷，规格32CM。优质手工玻璃
218	大汤罐	个	2	后厨陶瓷，规格4L。耐高温材质
219	竹笼屉	个	5	后厨陶瓷，规格18CM。优质竹木
220	笼屉盖	个	5	后厨陶瓷，规格18CM。优质竹木
221	硅胶垫	个	5	后厨陶瓷，规格18CM。优质竹木
222	拌菜碗	个	8	后厨陶瓷，规格18CM。优质手工玻璃
223	长方石板配托	个	5	后厨陶瓷，规格33*18.5CM。优质竹木
224	影青高脚碗	个	5	后厨陶瓷，规格21CM。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。

225	影青双层异形盘	个	5	后厨陶瓷，规格 10 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
226	黑酒精炉	个	5	后厨陶瓷，规格 18CM。耐高温材质
227	二格碟	个	20	后厨陶瓷，规格 7.5*7.5*1.9cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
228	托盘	个	100	密胺餐具，规格 40*30CM。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可
229	六格餐盘	个	300	密胺餐具，规格 40*30CM。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可

230	拉面碗	个	100	<p>密胺餐具，规格 8.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可</p>
231	盖饭盘	个	100	<p>密胺餐具，规格 10.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。</p>
232	米饭碗	个	300	<p>密胺餐具，规格 5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可</p>

233	小园菜碟	个	200	<p>密胺餐具，规格 5.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可</p>
234	小方菜碟	个	200	<p>密胺餐具，规格 5.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可</p>
235	小四方碟	个	200	<p>密胺餐具，规格 5.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可</p>

236	咸菜碟	个	200	密胺餐具，规格 4.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。
237	粥碗	个	300	密胺餐具，规格 6.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。
238	长方碟	个	200	密胺餐具，规格 8.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。

239	小勺	个	300	密胺餐具，规格 15CM。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。
240	筷子	双	300	密胺餐具，规格 9 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。
241	珐琅彩垫盘	个	30	包间用具，规格 17.5 寸。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕
242	珐琅彩骨碟	个	50	包间用具，规格 8.25 寸。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕
243	珐琅彩碗	个	50	包间用具，规格 4.5 寸。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕
244	珐琅彩汤匙	个	50	包间用具，规格 13CM。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕
245	珐琅彩毛巾碟	个	30	包间用具，规格 6 寸。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕
246	珐琅彩茶杯	个	30	包间用具，规格 180CC。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕

247	珐琅彩茶碟	个	30	包间用具，规格 180CC。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕
248	珐琅彩味碟	个	30	包间用具，规格 3 寸。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕
249	珐琅彩筷架	个	30	包间用具，规格三头。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕
250	珐琅彩玻璃缸	个	5	包间用具，规格 3 寸。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕
251	珐琅彩玻璃碟	个	5	包间用具，规格 3 寸。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕
252	珐琅彩牙签筒	个	3	包间用具，规格圆形。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕
253	珐琅彩茶壶	个	3	包间用具，规格 800CC。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕
254	玻璃杯	个	24	包间用具，规格 630ml。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
255	玻璃杯	个	24	包间用具，规格 470ml。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
256	果汁杯	个	24	包间用具，规格 430ml。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
257	水杯	个	24	包间用具，规格 350ML。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
258	玻璃杯	个	24	包间用具，规格 200ML。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
259	玻璃杯	个	24	包间用具，规格 20ML。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
260	玻璃器皿	个	24	包间用具，规格 100ML。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
261	玻璃器皿	个	4	包间用具，规格 1500ML。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
262	餐垫	个	24	包间用具，规格 450*300mm。优质 PVC 环保材质

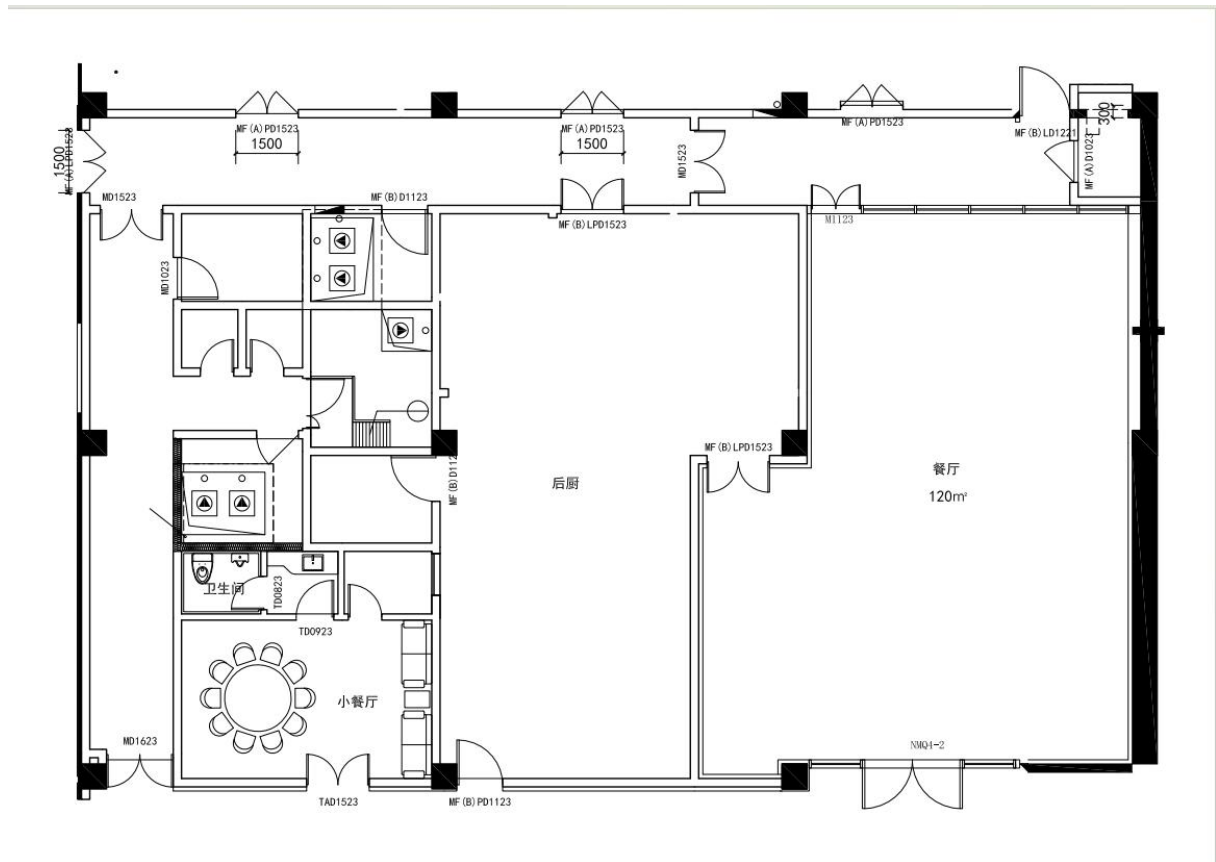
263	主餐刀	把	20	包间用具，规格 236mm。食品级 30418-10 不锈钢，镜面 A+级抛光，表面粗糙度 Ra 值小于 0.32um；外观整洁，表面亮光一致，边缘光滑，内缘无毛刺，形状，外观，抗冲击力测试应符合 GB/T15067.2-2016 标准；重金属迁移量符合 GB4806.9-2016 标准
264	主餐叉	把	20	包间用具，规格 214mm。食品级 30418-10 不锈钢，镜面 A+级抛光，表面粗糙度 Ra 值小于 0.32um；外观整洁，表面亮光一致，边缘光滑，内缘无毛刺，形状，外观，抗冲击力测试应符合 GB/T15067.2-2016 标准；重金属迁移量符合 GB4806.9-2016 标准
265	主餐勺	把	20	包间用具，规格 215mm。食品级 30418-10 不锈钢，镜面 A+级抛光，表面粗糙度 Ra 值小于 0.32um；外观整洁，表面亮光一致，边缘光滑，内缘无毛刺，形状，外观，抗冲击力测试，应符合 GB/T15067.2-2016 标准；重金属迁移量符合 GB4806.9-2016 标准
266	水果叉	把	30	包间用具，规格 157mm。食品级 30418-10 不锈钢，镜面 A+级抛光，表面粗糙度 Ra 值小于 0.32um；外观整洁，表面亮光一致，边缘光滑，内缘无毛刺，形状，外观，抗冲击力测试应符合 GB/T15067.2-2016 标准；重金属迁移量符合 GB4806.9-2016 标准
267	公勺	把	20	包间用具，规格 212mm。食品级 30418-10 不锈钢，镜面 A+级抛光，表面粗糙度 Ra 值小于 0.32um；外观整洁，表面亮光一致，边缘光滑，内缘无毛刺，形状，外观，抗冲击力测试应符合 GB/T15067.2-2016 标准；重金属迁移量符合 GB4806.9-2016 标准
268	合金筷	双	60	包间用具，规格 27cm。优质合金纤维金属合成工艺
269	公筷	双	20	包间用具，规格 27cm。优质合金纤维金属合成工艺
270	口布	个	24	包间用具，规格 50*50。50%丝纤维+50%麻纤维，色织提肌理工艺，层次感好。设计专利花型，克重 300-320 克/平方米符合国家优等品，▲提供产品检测报告，
271	台布	套	2	包间用具，规格 8 米。50%丝纤维+50%麻纤维，色织提肌理工艺，层次感好。设计专利花型，克重 300-320 克/平方米，符合国家优等品，▲提供产品检测报告
272	台裙	套	2	包间用具，规格 3.6 米。50%丝纤维+50%麻纤维，色织提肌理工艺，层次感好。设计专利花型，克重 300-320 克/平方米，符合国家优等品，▲提供产品检测报告

注：1. 供应商应注意磋商文件指出的工艺、材料和设备的标准以及参照的牌号或分类号
仅起说明作用，其目的是方便供应商直观和准确地把握相应档次和技术标准，不具指定

或唯一的意思表示，并没有任何限制性。供应商在响应中可以选用替代标准、牌号或分类号，但这些替代要实质上等于或优于技术规格的要求，比如尺寸、规格等原则上应 \geq 文件中标注的参数，并且使磋商小组满意。

2. 上述需求中要求提供的检测报告均为复印件。

四、场地平面图



第五章 拟签订的合同文本

甲方（采购人）：

乙方（供应商）：

甲乙双方根据_____招标文件及甲方的采购要求，依据相关法律法规的规定，甲乙双方本着平等互利、协商一致的原则，签订本合同。

一、货物名称、数量、价格明细：

本次采购内容是：_____，合同总价款为：_____。

二、供货要求：

1. 项目指标：严格按照甲方认可的供货方案、安装计划进行配送及安装。

2. 交货时间：合同签订，待采购人项目现场具备入场条件后 60 日内完成运输、安装、调试，达到验收标准并交付。

3. 交货地点： 路县故城遗址保护展示工程现场

4. 交付方式：乙方上门送货、安装

5. 质量保证及承诺：

（1）质量保证：乙方提供的标的物应符合国家相关质量验收标准，且能够提供相关权威部门出具的产品质量检测报告；提供相关服务符合国家（或行业）规定标准；

（2）质保期限：货物经甲方验收合格后，质保期 2 年。

（3）质保期限内，货物因质量问题导致产品损坏或无法正常使用，乙方应当提供无偿更换。

（4）质保期限内，货物因使用不当等人为原因导致产品损坏或无法正常使用，乙方应当提供有偿终身保修。乙方应对甲方提出的维修要求在 60 分钟内给予响应，在 2 小时内到达现场，24 小时内排除故障处理完毕，在维修过程中提供正规合格配件，保证不影响甲方正常工作。如乙方提供的货物经两次维修仍不能正常使用，甲方有权提出有偿更换。

（5）超质保期限，产品损坏或无法正常使用，乙方应当提供有偿终身保修。

6. 验收要求：

(1) 货物安装调试完毕后 10 日内甲乙双方共同组织验收，检验工作的完成并不表示确认乙方所供货物合格，如乙方所供货物质量不符合本合同约定要求的，检验工作完成后，甲方仍有权要求乙方承担违约及赔偿责任。

(2) 验收标准：符合招标书或买卖双方合同约定的技术参数及加工、安装工艺等要求，并实现技术参数中约定的各项功能。

(3) 经双方验收，若不符合验收标准，由甲方下达整改单，乙方整改后再次组织验收，直到合格。

三、付款方式

合同签订完成，待采购人资金到账后 10 个工作日内，采购人按合同总金额的 50% 向供应商支付预付款；供应商全部安装完成，经采购人验收合格后，采购人按合同总金额的 50% 向供应商支付剩余货款。

四、责任与义务

(一) 甲方

1. 甲方按付款方式及时办理付款手续，履行付款义务；
2. 甲方负责提供工作场地，并及时配合乙方现场测量、尺寸及数量确认等，以便乙方按期生产；
3. 甲方对本合同中某种规格的货物有特殊需求变动，或对货物需求有调整时，在中标合同单价和其他分项价格维持不变的前提下，乙方需按照甲方需求进行调整并交付货物；如需求变动量大时，双方应及时办理变更、洽商，变动金额最终由甲方委托的审计单位审核结果为准。
4. 甲方有权监督乙方的现场安装及调试等工作，如乙方不服从甲方的协调、管理，有严重的质量、安全问题等情况，甲方有权下达停工整改的通知，要求乙方整改；
5. 甲方有权对乙方的售后服务不符合要求时加以指出乃至追究合同责任。

(二) 乙方

1. 乙方保证所提供货物质量完全符合国家标准、行业标准、企业标准及其它相关标准，且该货物为全新的、未使用过的。乙方并已取得产品销售的准销或准入等相关证明。安装质量必须符合国家相关标准及规范；

2. 乙方必须按招标需求中要求的材质、标准及要求供应甲方采购的货物，在制作前需向甲方提供与投标文件技术指标相一致的洁具、灶具、厨柜及配件等样品供甲方确认，并由甲方封存为验收时的封样验收样品；

3. 在货物使用期间，乙方应对由于设计、工艺、安装、材质或材料等原因导致的质量问题及引发的相关损失负责。由于以上原因，在使用过程中发生事故，所产生的责任及造成的损失均由乙方承担；

4. 货物运输、装卸工作由乙方负责，由乙方承担由此产生的一切费用及风险。对装、卸和运输过程中出现货物包装破损导致货物数量不足或影响甲方正常使用，乙方有义务补足包装完好并与破损货物等量的产品；

5. 乙方实际提供的货物及完成时间必须与投标文件中的承诺相一致，否则甲方有权终止合同，并追究乙方因此造成的损失；

6. 乙方在现场作业过程中应接受甲方人员的监督和管理，由于乙方原因造成的质量事故或对房间其他设施、设备等造成损坏，由此产生的所有费用由乙方承担；

7. 乙方需保证售后服务，在质保期内出现质量问题，严格依据响应文件及相关承诺，及时进行保修、维护及更换等服务。

五、违约责任

1. 在合同履行过程中，如有证据发现乙方是联合体或者存在分包、转包或以次充好的情况，甲方可以立即解除合同，乙方应返还所收合同款项，并按合同总金额 20%向甲方支付违约金；

2. 甲方无正当理由逾期付款的，每逾期一天，应按逾期金额的千分之一向乙方支付违约金，同时仍应履行合同约定的付款义务。逾期超过十五日的，乙方有权解除本合同；

3. 乙方无正当理由逾期交货的，每逾期一天，应按货款金额千分之一向甲方支付违约金，同时仍应履行交货义务。逾期超过十五天的，甲方有权解除合同，乙方应当返还所收合同款项，并按照合同总金额的 20%向甲方支付违约金；

4. 因甲方原因而给乙方造成损失的，由甲方负担。

六、不可抗力

甲乙双方因不可抗力不能履行合同时，应当及时用书面形式通知对方，并在合理期限内提供有关机构出具的证明，可以全部或部分免除该方当事人的责任。

七、争议解决

1. 合同执行过程中出现的未尽事宜，双方协商另行签订补充协议，补充协议与合同具有同等效力。

2. 甲乙双方在执行合同中发生争议，应通过协商解决。如协调不成，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3. 在争议解决期间，合同中未涉及争议部分的条款仍须继续履行。

八、其他

1. 与本合同相关的采购文件、响应文件、供应商所做的其他承诺等相关文件为合同不可分割部分，与本合同具有同等效力。

2. 其他未尽事宜，双方通过补充协议等形式友好协商解决。

3. 本协议一式 陆份，甲方 叁份，乙方 叁份，经甲乙双方签字盖章后生效，效力相同。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人

法定代表人

或委托代理人（签字或盖章）：

或委托代理人（签字或盖章）：

地址：

地址：

电话：

电话：

开户行：

银行帐号：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日

第六章 响应文件格式

供应商编制文件须知

- 1、供应商按照本部分的顺序编制响应文件，编制中涉及格式资料的，应按照本部分提供的内容和格式（所有表格的格式可扩展）填写提交。
- 2、对于竞争性磋商文件中标记了“实质性格式”文件的，供应商不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，**否则响应无效**。未标记“实质性格式”的文件和竞争性磋商文件未提供格式的内容，可由供应商自行编写。
- 3、全部声明和问题的回答及所附材料必须是真实的、准确的和完整的。

响应文件封面（非实质性格式）

响 应 文 件

项目名称：

项目编号：

供应商名称：

- 1 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定及法律法规的其他规定
- 1-1 营业执照等证明文件

1-2 供应商资格声明书（实质性格式）

供应商资格声明书

致：采购人或采购代理机构

在参与本次项目磋商中，我单位承诺：

- （一）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （二）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （三）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （四）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（重大违法记录指因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚，不包括因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，但期限已经届满的情形）；
- （五）我单位不属于政府采购法律、行政法规规定的公益一类事业单位、或使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织（仅适用于政府购买服务项目）；
- （六）我单位不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后，再参加该采购项目的其他采购活动的情形（单一来源采购项目除外）；
- （七）与我单位存在“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系”的其他法人单位信息如下（如有，不论其是否参加同一合同项下的政府采购活动均须填写）：

序号	单位名称	相互关系
1		
2		
...		

上述声明真实有效，否则我方负全部责任。

供应商名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

说明：供应商承诺不实的，依据《政府采购法》第七十七条“提供虚假材料谋取中标、成交的”有关规定予以处理。

2 落实政府采购政策需满足的资格要求（如有）

2-1 中小企业声明函

说明：

（1）如本项目（包）不专门面向中小企业预留采购份额，供应商非必须提供；当小微企业拟享受中小企业扶持政策时，仍应提供《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。

（2）如本项目（包）专门面向中小/小微企业采购，须提供《中小企业声明函》（实质性格式）。

（3）如本项目（包）预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购，要求供应商以联合体形式参加采购活动，且联合体中中小企业承担的部分达到一定比例的，须提供《联合协议》；要求获得采购合同的供应商将采购项目中的一定比例分包给一家或者多家中小企业的，须提供《拟分包情况说明及分包意向协议（类型一）》。

（4）其他

1) 中小企业参加政府采购活动，应当出具此格式文件。《中小企业声明函》由参加政府采购活动的供应商出具。联合体响应的，《中小企业声明函》由牵头人出具。

2) 对于联合体中由中小企业承担的部分，或者分包给中小企业的部分，必须全部由中小企业制造、承建或者承接。供应商应当在声明函“项目名称”部分标明联合体中中小企业承担的具体内容或者中小企业的具体分包内容。

3) 对于多标的的采购项目，供应商应充分、准确地了解所投产品制造企业信息。对相关情况了解不清楚的，不建议填报本声明函。

（5）温馨提示：为方便广大中小企业识别企业规模类型，工业和信息化部组织开发了中小企业规模类型自测小程序，在国务院客户端和工业和信息化部网站上均有链接，供应商填写所属的行业和指标数据可自动生成企业规模类型测试结果。

中小企业声明函（货物）格式

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

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

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日期：_____

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

残疾人福利性单位声明函格式

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位（请进行勾选）：

不属于符合条件的残疾人福利性单位。

属于符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其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）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：_____

日期：_____

2-2 其它落实政府采购政策的资格要求（如有）

3 本项目的特定资格要求（如有）

4 磋商保证金凭证/交款单据电子件

5 响应书

响应书

致：（采购人或采购代理机构）

我方参加你方就_____（项目名称，项目编号）组织的采购活动，并对此项目进行磋商。

1. 我方已详细审查全部竞争性磋商文件，自愿参与磋商并承诺如下：

（1）本响应有效期为自提交响应文件的截止之日起_____个日历日。

（2）除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外，我方响应竞争性磋商文件的全部要求。

（3）我方已提供的全部文件资料是真实、准确的，并对此承担一切法律后果。

（4）如我方成交，我方将在法律规定的期限内与你方签订合同，按照竞争性磋商文件要求提交履约保证金，并在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

2. 其他补充条款（如有）：_____。

与本磋商有关的一切正式往来信函请寄：

地址_____

传 真_____

电话_____

电子函件_____

供应商名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

6 授权委托书

授权委托书

本人____（姓名）系____（供应商名称）的法定代表人（单位负责人），现委托____（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清确认、递交、撤回、修改____（项目名称）响应文件和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：自本授权委托书签署之日起至响应有效期届满之日止。

代理人无转委托权。

供应商名称（加盖公章）：_____

法定代表人（单位负责人）（签字、签章或印鉴）：_____

委托代理人（签字/签章）：_____

日期：____年____月____日

法定代表人（单位负责人）有效期内的身份证正反面电子件：

--	--

委托代理人有效期内的身份证正反面电子件：

--	--

说明：

- 1.若供应商为事业单位或其他组织或分支机构（仅当磋商文件注明允许分支机构响应的），则法定代表人（单位负责人）处的签署人可为单位负责人。
- 2.若响应文件中签字之处均为法定代表人（单位负责人）本人签署，则可不提供本《授权委托书》，但须提供《法定代表人（单位负责人）身份证明》（实质性格式）。
- 3.供应商为自然人的情形，可不提供本《授权委托书》。

附：法定代表人（单位负责人）身份证明

致：____（采购人或采购代理机构）

兹证明，

姓名：____性别：____年龄：____职务：____

系____（供应商名称）的法定代表人（单位负责人）。

附：法定代表人（单位负责人）有效期内的身份证正反面电子件。

--	--

供应商名称（加盖公章）：____

法定代表人（单位负责人）（签字、签章或印鉴）：____

日期：____年____月____日

7 报价一览表

报价一览表

项目编号：_____ 项目名称：_____

序号	供应商名称	报价	
		大写	小写

注：1.此表中，报价应和《分项报价表》中的总价相一致。

供应商名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

8 分项报价表

分项报价表

项目编号：_____ 项目名称：_____ 报价单位：人民币元

序号	明细项目	制造商/生产厂家	产地	品牌、规格、型号	计量单位	内容		
						数量	单价	金额
一	厨房设备							
1	四层平板货架				台	3		
2	米面架				台	2		
3	四门高身柜				台	1		
4	干手器				台	1		
5	洗手星连感应龙头				台	1		
6	净水器				台	1		
7	挂墙层架				台	1		
8	三星水池				台	1		
9	摇摆龙头				个	3		
10	摇柄去水				个	3		
11	台下制冰机				台	1		
12	传菜台				台	1		
13	灭蝇灯				台	1		

14	紫外线 消毒灯				台	1		
15	冷藏操 作台带 靠背				台	1		
16	三层台 面立架				台	1		
17	单通工 作台				台	1		
18	食品净 化机				台	1		
19	四层平板货架				台	1		
20	洗地龙头				台	1		
21	倾斜式切片机				台	1		
22	绞肉机				台	1		
23	双层平板工作台				台	1		
24	灭蝇灯				台	2		
25	三星水池				台	1		
26	摇摆龙头				个	3		
27	摇柄去水				个	3		
28	四门高身柜				台	1		
29	刀具消毒柜				台	1		
30	食品净 化机				台	1		
31	单星盆 水池				台	1		
32	摇摆龙 头				台	3		

33	摇柄去水				台	3		
34	传送带带拐角				米	2		
35	单星污碟台（左星右收残）				台	1		
36	摇摆龙头				台	1		
37	摇柄去水				台	1		
38	L型单星洁碟台				台	1		
39	单温高压花洒龙头（带摇摆水龙头）				台	1		
40	抽气罩				个	1		
41	提拉式洗碗机				台	1		
42	传送带连残食柜				米	3		
43	洗地龙头				台	1		
44	灭蝇灯				台	1		
45	双门不锈钢门消毒柜				台	1		
46	四门碗柜				台	1		
47	单星水池				台	1		
48	摇摆龙头				台	1		
49	摇柄去水				台	1		
50	单通工作台				台	1		
51	毛巾柜				台	1		

52	上下门冰箱				台	1		
53	单星水池				台	1		
54	摇摆龙头				台	1		
55	摇柄去水				台	1		
56	双层平板工作台				台	1		
57	食品留样柜				台	1		
58	电子落地称				台	1		
59	农药残留快速测试仪				台	1		
60	撞击流烟罩				平方米	3		
61	四门高身柜				台	1		
62	灭蝇灯				台	1		
63	双层平板工作台				台	2		
64	冷藏操作台				台	1		
65	单通工作台				台	1		
66	厨房灭火系统				台	1		
67	洗地龙头				台	1		
68	木案工作台下栅格				台	1		
69	压面机				台	1		
70	B25 三功能搅拌机				台	1		

71	GN 饼盆车				台	1		
72	刀具消毒柜				台	1		
73	三星水池				台	1		
74	摇摆龙头				台	3		
75	摇柄去水				台	3		
76	十三盆醒发箱				台	1		
77	电饼铛				台	1		
78	三层六盘电烤箱				台	1		
79	双门蒸饭车(电 热)				台	1		
80	单头矮汤炉				台	1		
81	双通工作柜				台	2		
82	调料车连柜				台	2		
83	炉拼台				台	1		
84	双头单尾小炒灶				台	1		
85	单头大锅灶				台	1		
86	烟罩控制箱				台	1		
87	撞击流烟罩				平 方 米	12		
88	食品净化机				台	1		
89	单门宴会保温 (热)				台	1		

90	双龙头即热开水器				台	1		
91	单通工作台				台	1		
92	灭蝇灯				台	1		
93	三层餐车				台	2		
94	长方形机械缓冲餐炉				台	10		
95	保温煲				台	3		
96	筷子机				台	2		
97	大理石餐台				米	5		
98	六门更衣柜				台	2		
99	四人餐椅				套	25		
100	十人智能电磁炉餐桌				张	1		
101	餐椅				张	15		
102	挂衣架				套	1		
103	不锈钢地沟				米	19		
104	不锈钢滤渣网				项	4		
105	全自动油水分离器				台	1		
二	厨房杂件							
1	手打锅（港式边锅）				个	6		
2	手打锅（港式边锅）				个	4		

3	港式手勺				把	10		
4	港式手勺				把	10		
5	港式手铲				把	10		
6	全钢长柄铲				个	10		
7	长柄不锈钢笊篱				把	5		
8	调料罐				个	30		
9	调料罐				个	30		
10	调料罐				个	30		
11	调味勺				把	6		
12	不锈钢马斗				个	60		
13	不锈钢盆				个	10		
14	不锈钢盆				个	10		
15	不锈钢盆				个	5		
16	不锈钢盆				个	5		
17	不锈钢售饭盆				个	20		
18	不锈钢售饭盆				个	20		
19	不锈钢售饭盆				个	10		
20	油股子				个	6		
21	手打漏勺				把	6		

22	竹把箬 篱				把	6		
23	不锈钢方盘				个	20		
24	不锈钢方盘				个	20		
25	不锈钢方盘				个	20		
26	不锈钢冲孔方盘				个	20		
27	长柄不锈钢汤勺				把	20		
28	食品夹				个	20		
29	不锈钢汤桶				个	2		
30	不锈钢桶				个	2		
31	不锈钢桶				个	2		
32	不锈钢汤桶				个	2		
33	桑刀				把	10		
34	片刀				把	10		
35	骨刀				把	3		
36	剪刀				把	10		
37	四格带 盖刀架				个	4		
38	连盘锅 架				个	4		
39	保鲜盒				个	30		
40	保鲜盒				个	30		

41	保鲜盒				个	30		
42	保鲜盒				个	30		
43	塑料菜筐				个	10		
44	塑料菜筐				个	10		
45	白色蔬菜筐				个	6		
46	蓝色蔬菜筐				个	6		
47	周转箱 (蓝色) 带盖				个	10		
48	周转箱 (白色) 带盖				个	10		
49	白瓷杯				个	100		
50	不锈钢售饭盆				个	20		
51	不锈钢售饭盆				个	20		
52	不锈钢售饭盆				个	10		
53	塑料菜墩 (白色)				个	2		
54	塑料菜墩 (红色)				个	2		
55	塑料菜墩 (黄色)				个	2		
56	塑料菜墩 (蓝色)				个	2		
57	松木菜墩				个	2		
58	塑料菜板 (白色)				个	2		
59	不锈钢调味盒				套	2		

60	自助餐筷子机				个	2		
61	两用刨刀				个	10		
62	木柄削皮刀				把	20		
63	木柄削皮刀				把	20		
64	长方餐炉				套	8		
65	汤炉				套	2		
66	自助盘夹子盘				个	40		
67	大油纸				卷	2		
68	保鲜铝箔				卷	10		
69	保鲜膜				卷	12		
70	剂酱瓶				个	20		
71	喷火头				个	30		
72	不锈钢手提毛巾 篮				个	3		
73	小心地滑告示牌				个	10		
74	水舀子				把	10		
75	多功能料理机				台	2		
76	不锈钢水壳				把	6		
77	塑料把锅刷				个	30		
78	油石				个	5		

79	咖啡机				台	1		
80	磨豆机				台	1		
81	防爆压力锅				个	2		
82	防爆压力锅				个	2		
83	榨汁机				台	4		
84	粉碎机				个	2		
85	蒜蓉机				台	1		
86	微波炉				台	4		
87	台秤				台	2		
88	克秤				台	1		
89	保温桶				个	2		
90	保温桶				个	2		
91	大擀面杖				个	2		
92	小面棍				个	5		
93	小面棍				个	5		
94	枣核擀面杖				个	5		
95	三边利铲				把	5		
96	烙饼不锈钢铲子				个	5		
97	大号木柄扒铲				把	10		

98	走锤				个	2		
99	肉锤				个	2		
100	水果刀				把	5		
101	刮板				个	2		
102	钟表				个	5		
103	长把单钩				个	3		
104	长把双钩				个	3		
105	温度计				个	2		
106	暖瓶				个	5		
107	油刷				个	5		
108	高温手套				副	5		
109	不锈钢磨具				套	1		
110	布裱花袋				个	5		
111	裱花嘴				盒	1		
112	烤盘				个	20		
113	长方纸巾盒				个	6		
114	餐巾纸盒				个	60		
115	不锈钢打蛋器				把	4		
116	不锈钢打蛋器				把	4		

117	橡胶抹刀				把	4		
118	比萨饼刀				个	2		
119	塑料杯 (1000cc)				个	2		
120	塑料杯 (2000cc)				个	2		
121	40cm 西点刀(双 色塑料柄)				把	2		
122	30cm 牛刀(双色 塑料柄)				把	2		
123	木柄鱼鳞刨				个	4		
124	养生壶				台	5		
125	锒蛋挞壳 20 号				个	50		
126	锒椰挞壳 27 号				个	50		
127	喷水壶				个	6		
128	小喷壶				个	6		
129	钢隔粉筛				个	2		
130	钢花车				个	2		
131	竹馅挑				个	20		
132	屉布				米	50		
133	墩布车				个	4		
134	垃圾桶				个	5		
135	吸水毛巾(白色)				条	50		

136	吸水毛巾 (绿色)				条	50		
137	吸水毛巾 (蓝色)				条	50		
138	吸水毛巾 (红色)				条	50		
139	吸水毛巾 (咖色)				条	50		
140	白毛巾				条	50		
141	洗碗框				个	5		
142	盘刺筐				个	5		
143	推水器				个	5		
144	推地推子				套	5		
145	筷子				箱	2		
146	马桶刷				套	10		
147	传菜托盘方形				个	5		
148	菜单夹子				个	10		
149	杯刷				个	20		
150	毛巾夹				个	10		
151	磨刀棒				个	4		
152	多功能插丝器				个	2		
153	波浪刀				把	2		
154	自粘式挂钩				个	50		

155	八十件雕刻刀				套	1		
156	米饭保温箱				个	2		
157	电磁炉				台	4		
158	长方形餐盒				箱	2		
159	自助餐台茶名座				个	200		
160	不锈钢保温水壶				个	10		
161	欢迎光临地毯				个	2		
162	防滑地垫				卷	2		
163	铁板夹				个	2		
164	牙签罐				个	50		
165	小号密漏				个	5		
166	摆台调料罐				套	30		
167	不锈钢冰块桶				个	2		
168	手动开瓶器				个	5		
169	双头挖球器				个	5		
170	10公里对讲机				台	10		
171	灭火毯				张	4		
172	毛巾消毒柜				台	2		
173	小号垃圾桶				个	4		

174	垃圾袋				包	10		
175	塑料刮板				个	10		
176	面包刀				把	3		
177	粗齿刀				把	3		
178	曲吻刀				把	3		
179	圆形蛋糕拖台				个	1		
180	长竹筷				双	10		
181	圆框				个	10		
182	圆框				个	10		
183	不锈钢卤水篮				个	2		
184	15"如意平底椭圆盘				个	5		
185	16"平展蒸鱼盘				个	5		
186	8.5"三峡三角盘				个	5		
187	8"汉丝正方盘				个	5		
188	9"耀芒炉盘				个	5		
189	9"耀芒炉座				个	5		
190	11"筒式反边意粉盘				个	5		
191	海螺 9"古形盘				个	5		
192	10 寸竹笋盘(影青)				个	5		

193	10"圆脚三角碗				个	6		
194	8.5"石纹旦形盘				个	6		
195	7.5"顺风耳圆盘				个	6		
196	10.75"奇特圆盘				个	6		
197	22com 狮头锅 (小) (白)				个	6		
198	五孔炉座				个	6		
199	10*10 旋涡盘				个	6		
200	10.5"喇叭碗				个	6		
201	75"天梭味碟				个	20		
202	大勺				个	20		
203	14"边际长方平 板				个	6		
204	18"跃龙门长方 平板盘				个	6		
205	内蓝外紫玉 ZY8-188				个	6		
206	10"边际四方平 板				个	1		
207	11"厚边圆盘				个	1		
208	珐琅彩炖盅盖				个	20		
209	珐琅彩炖盅				个	20		
210	珐琅彩炖盅底碟				个	20		
211	珐琅彩泰式炖盅 盖				个	20		

212	珐琅彩泰式炖盅身				个	20		
213	珐琅彩泰式炖盅炉座				个	20		
214	方形万福重竹板				个	5		
215	玫瑰金豪华干锅				个	3		
216	味上果盘				个	20		
217	大果盘				个	5		
218	大汤罐				个	2		
219	竹笼屉				个	5		
220	笼屉盖				个	5		
221	硅胶垫				个	5		
222	拌菜碗				个	8		
223	长方石板配托				个	5		
224	影青高脚碗				个	5		
225	影青双层异形盘				个	5		
226	黑酒精炉				个	5		
227	二格碟				个	20		
228	托盘				个	100		
229	六格餐盘				个	300		
230	拉面碗				个	100		

231	盖饭盘				个	100		
232	米饭碗				个	300		
233	小园菜碟				个	200		
234	小方菜碟				个	200		
235	小四方碟				个	200		
236	咸菜碟				个	200		
237	粥碗				个	300		
238	长方碟				个	200		
239	小勺				个	300		
240	筷子				双	300		
241	珐琅彩 垫盘				个	30		
242	珐琅彩骨碟				个	50		
243	珐琅彩碗				个	50		
244	珐琅彩汤匙				个	50		
245	珐琅彩毛巾碟				个	30		
246	珐琅彩茶杯				个	30		
247	珐琅彩茶碟				个	30		
248	珐琅彩味碟				个	30		
249	珐琅彩筷架				个	30		

250	珐琅彩玻璃缸				个	5		
251	珐琅彩玻璃碟				个	5		
252	珐琅彩牙签筒				个	3		
253	珐琅彩茶壶				个	3		
254	玻璃杯				个	24		
255	玻璃杯				个	24		
256	果汁杯				个	24		
257	水杯				个	24		
258	玻璃杯				个	24		
259	玻璃杯				个	24		
260	玻璃器皿				个	24		
261	玻璃器皿				个	4		
262	餐垫				个	24		
263	主餐刀				把	20		
264	主餐叉				把	20		
265	主餐勺				把	20		
266	水果叉				把	30		
267	公勺				把	20		
268	合金筷				双	60		

269	公筷				双	20		
270	口布				个	24		
271	台布				套	2		
272	台裙				套	2		

注：1.本表根据供应商自身报价情况如实填写。

2.如果不提供分项报价将视为没有实质性响应竞争性磋商文件。

3.上述各项的详细规格（如有），可另页描述。

供应商名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

9 技术规格偏离表

项目编号：_____ 项目名称：_____

序号	明细项目	计量单位	内容			磋商文件要求
			数量	响应情况	是否偏离	
—	厨房设备					
1	四层平板货架	台	3			副食库，尺寸≥1200*500*1600，4个不锈钢子弹脚；脚通为直径38mm×1.2mm厚不锈钢管；加强筋为304不锈钢1.2mm厚；层板为304不锈钢1.2mm厚。 ▲提供符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》的检测报告复印件；
2	米面架	台	2			主食库，尺寸≥1200*500*150，货架单层最大承重500kg；适用于-38℃~88℃的冷冻室、冷藏室干藏或器皿清洗区等任何需要储藏的环境内。
3	四门高身柜	台	1			主食库，尺寸≥1220*760*1980，优质压缩机，容积：≥1210L；不锈钢：304，门体<90°自动关闭，>90°自动静止。3层门封条设计。电子面板包含报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统，可不用排水沟；冷冻温度-1℃~-22℃。冷藏温度1℃~8℃。 ▲提供符合GB4806.1-2016、GB4806.9-2016标准的食品接触产品卫生认证证书复印件； ▲提供产品的合格检测报告
4	干手器	台	1			凉菜间，尺寸≥156*176*207，外壳一体成型，外壳底部厚度19CM，强劲双面出风喷气，5-7秒快速干手，内置空气压缩箱，提高风速，一边风干一边沥干，1000W大功率电机，噪音低，启动性能好，结合全金属涡轮增压风扇，金属结构承受高强度压力，48个圆形风孔，带降噪音园弧，以波长为主要感应距离的近红外线应用技术，搭配高灵敏的收送感光材料，智能快速感应。

5	洗手星连感应龙头	台	1			凉菜间, 尺寸 $\geq 400*300*400$, 不锈钢板为 304, 台面 2mm 厚, 星盆 $450 \times 450 \times 300\text{mm}/h1$ 个, 脚通 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 脚横撑 $\phi 25 \times 1.2\text{mm}$, 配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。配感应龙头
6	净水器	台	1			凉菜间, 尺寸 $\geq 132*162*600$, 18.9L, 54000 加仑
7	挂墙层架	台	1			凉菜间, 尺寸 $\geq 1400*350*600$, 材质: 304 不锈钢; 台面板材厚度: 1.5mm 配不锈钢加强筋; 支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$; 承重量: $\geq 50\text{kg}/\text{m}^2$; 双层隔板, 隔板厚度 1.0mm, 配加强筋; 隔板承重量: $\geq 20\text{kg}/\text{m}^2$ 。
8	三星水池	台	1			凉菜间, 尺寸 $\geq 1400*700*800+150$, 不锈钢板为 304, 台面 1.5mm 厚, 星盆 $450 \times 450 \times 300\text{mm}/h3$ 个, 脚通 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 脚横撑 $\phi 25 \times 1.2\text{mm}$, 配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。
9	摇摆龙头	个	3			凉菜间, 台式龙头间距为 254 mm 摆动式水口, 一字型手柄, 金属陶瓷阀芯。 ▲提供合格的检测报告; ▲提供中国节水产品认证报告。
10	摇柄去水	个	3			凉菜间, 弯杆排水阀, 排水接头, 采用标准的 50 出水接头, 安装于 76 mm 水槽开孔, 带排水阀和溢水头和溢水管, 手柄长度: 312mm, 溢水管高度: 492mm。
11	台下制冰机	台	1			凉菜间, 尺寸 $500*570*790$, 5. 散热方式: 风冷 6. 冰型: 方冰 7. 日产冰量: 60KG 8. 储冰量: 20KG
12	传菜台	台	1			凉菜间, 尺寸 $\geq 1500*600*800$, 材质: 304 不锈钢; 台面板材厚度: 1.5mm 配不锈钢加强筋; 支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$; 承重量: $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$; 上滑轨推拉门, 门板板材厚度 0.8mm, 推拉灵活; 双层隔板, 隔板厚度 1.0mm, 配加强筋; 隔板承重量: $\geq 50\text{kg}/\text{m}^2$ 。
13	灭蝇灯	台	1			凉菜间, 尺寸 $\geq 660*128*380$, 外壳采用铝合金材料组合而成。
14	紫外线消毒灯	台	1			凉菜间, 尺寸 $\geq 920*130*80$, - 电压: 220V-功率: 100W

15	冷藏操作台带靠背	台	1		凉菜间，尺寸≥1200*700*800+150，优质压缩机，不锈钢：304，门体<90°自动关闭，>90°自动静止。3层门封条设计。内部圆角，电子面板包含报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统；可满足食品安全认证，冷藏温度1℃~8℃。
16	三层台面立架	台	1		凉菜间，尺寸≥1200*350*700，采用304#优质不锈钢制作，层架全部为38*25mm不锈钢方管连焊接组成；立柱采用Φ38*1.5mm不锈钢圆管，配可调式不锈钢子弹脚。
17	单通工作台	台	1		凉菜间，尺寸≥900*600*800，材质：304不锈钢；台面板材厚度：1.5mm配不锈钢加强筋；支撑管壁厚≥1.2mm；承重量：≥200kg/m ² ；上滑轨推拉门，门板板材厚度0.8mm，推拉灵活；双层隔板，隔板厚度1.0mm，配加强筋；隔板承重量：≥50kg/m ² 。
18	食品净化机	台	1		凉菜间，尺寸≥770*350*90，额定电压220V—240V。额定频率：50/60Hz。3.产品功率：≤500W。4.净化量：8分钟净化叶菜类8公斤、瓜果—20公斤、肉类20公斤。5.整机材质：主机面板：防爆级钢化玻璃；主机后壳：v0防火级ABS+PC；净化舱+舱线：食品级材质。安装方式：分体壁挂式安装 ▲1、依据GB/T19857-2005 2。提供食材样品，经设备运行6分钟对孔雀石绿分解率≥91%；（提供具有CMA标识的检测报告） ▲2、依据消毒技术规范（卫生部2002年版）。提供餐具经设备运行3分钟对大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌杀菌率≥99%的检测报告； ▲3、依据农业部1025号公告-18-2008。提供食材样品含有克伦特罗分解率≥99%的检测报告；（提供具有CMA标识的检测报告） ▲4、依据消毒技术规范（卫生部2002年版）。提供冠状病毒229E的检测报告 ▲5、依据GB/T5750.11-2006

					5.1. 提供经食品净化机处理 6 分钟后自来水无臭氧产生的检测报告；（提供具有 CMA 标识的检测报告）
19	四层平板货架	台	1		加工间，尺寸 $\geq 1200*500*1600$ ，4 个不锈钢子弹脚；脚通为直径 38mm \times 1.2mm 厚不锈钢管；加强筋为 304 不锈钢 1.2mm 厚；层板为 304 不锈钢 1.2mm 厚。
20	洗地龙头	台	1		加工间，尺寸 $\geq 190*550*440$ ，导向臂：可 4 个方向定位，可独立安装，不锈钢结构；15m 的管子长度，最大压力 300PSI，最大温度 80℃，标准接头；铜制旋转接头。主弹簧：采用弹簧合金，拉力 $\geq 25K$ ；前振机水枪：自动关闭。
21	倾斜式切片机	台	1		加工间，尺寸 $\geq 555*460*480$ ，电压：380V 处理能力：4560 片/小时（5880 片/时）两排（50Hz）可切割尺寸（mm）：长 480 \times 宽 240 \times 高 160mm 切割厚度（mm）：0~16 可调 圆刀直径（mm）： $\Phi 300$ 机器重量： $\geq 71kg$
22	绞肉机	台	1		加工间，尺寸 $\geq 190*400*496$ ， -额定电压：220V -额定频率：50Hz -整机重量：27Kg -电机功率：0.55KW -生产能力：120Kg
23	双层平板工作台	台	1		加工间，尺寸 $\geq 1500*760*800$ ，材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.2mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\Phi \geq 38mm$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5mm$ ；配可调性子弹脚，承重量： $\geq 200kg/m^2$ 。
24	灭蝇灯	台	2		加工间，尺寸 $\geq 660*128*380$ ，外壳采用铝合金材料组合而成。
25	三星水池	台	1		加工间，尺寸 $\geq 1750*760*800+150$ ，不锈钢板为 304，台面 1.5mm 厚，星盆 450 \times 450 \times 300mm/h3 个，脚通 $\Phi 38 \times 1.2mm$ 不锈钢管，脚横撑 $\Phi 25 \times 1.2mm$ ，配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。

26	摇摆龙头	个	3		加工间，台式龙头间距为 254 mm 摆动式水口，一字型手柄，金属陶瓷阀芯。
27	摇柄去水	个	3		加工间，弯杆排水阀，排水接头，采用标准的 50 出水接头，安装于 76 mm 水槽开孔，带排水阀和溢水头和溢水管，手柄长度 312mm，溢水管高度：492mm。
28	四门高身柜	台	1		加工间，尺寸 $\geq 1220*760*1980$ ，优质压缩机，容积：1210L；不锈钢：304，门体 $<90^\circ$ 自动关闭， $>90^\circ$ 自动静止。3 层门封条设计。电子面板包含报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统，可不用排水沟；冷冻温度 $-1^\circ\text{C}\sim-22^\circ\text{C}$ 。冷藏温度 $1^\circ\text{C}\sim8^\circ\text{C}$ 。提供符合 GB4806.1-2016、GB4806.9-2016 标准的食品接触产品卫生认证证书复印件；
29	刀具消毒柜	台	1		加工间，尺寸 $\geq 460*95*610$ ，304 不锈钢制作，有开门停灯及 60min 时间控制；有磁吸门及门锁；采用独特透明亚克力刀架，可被紫外线穿透。
30	食品净化机	台	1		加工间，尺寸 $\geq 770*350*90$ ， 1. 额定电压 220V—240V。 2. 额定频率：50/60Hz。 3. 产品功率： $\leq 500\text{W}$ 。 4. 净化量：8 分钟净化叶菜类 8 公斤、瓜果—20 公斤、肉类 20 公斤。 5. 整机材质：主机面板：防爆级钢化玻璃；主机后壳：v0 防火级 ABS+PC；净化舱+舱线；食品级材质。 6. 安装方式：分体壁挂式安装。 1、依据 GB/T19857-2005 2。提供食材样品，经设备运行 6 分钟对孔雀石绿分解率 $\geq 91\%$ ；（提供具有 CMA 标识的检测报告） 2、依据消毒技术规范（卫生部 2002 年版）。提供餐具经设备运行 3 分钟对大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌杀菌率 $\geq 99\%$ 的检测报告； 3、依据 农业部 1025 号公告 -18-2008。提供食材样品含有克伦特罗分解率 $\geq 99\%$ 的检测报告；

						<p>(提供具有 CMA 标识的检测报告)</p> <p>4、依据消毒技术规范(卫生部 2002 年版)。提供冠状病毒 229E 的检测报告</p> <p>5、依据 GB/T5750.11-2006 5.1。提供经食品净化机处理 6 分钟后自来水无臭氧产生的检测报告； (提供具有 CMA 标识的检测报告)</p>
31	单星盆水池	台	1			<p>洗碗间, 尺寸\geq1000*800*800+150, 不锈钢板为 304, 台面 1.5mm 厚, 星盆 450\times450\times300mm/h1 个, 脚通ϕ 38\times1.2mm 不锈钢管, 脚横撑ϕ 25\times1.2mm, 配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。</p>
32	摇摆龙头	台	3			<p>洗碗间, 台式龙头间距为 254 mm 摆动式水口, 一字型手柄, 金属陶瓷阀芯。</p>
33	摇柄去水	台	3			<p>洗碗间, 弯杆排水阀, 排水接头, 采用标准的 50 出水接头, 安装于 76 mm 水槽开孔, 带排水阀和溢水头和溢水管, 手柄长度: 312mm, 溢水管高度: 492mm。</p>
34	传送带带拐角	米	2			<p>洗碗间, 尺寸\geq900*900*800, 304 不锈钢制作, 珐纹处理, 台面厚度=1.5mm, 炉身、炉背厚度δ=1.0mm。炉脚采用直径 2" 不锈钢管内含钢柱, 配可调性不锈钢子弹脚, 炉头: 节能炉头, 独立带长明火种设置, 安装可靠, 炉心: 球墨铸铁, 炉膛: 高 AL203 重质耐火砖、泥。</p>
35	单星污碟台(左星右收残)	台	1			<p>洗碗间, 尺寸 1500*800*800+150, 采用优质 304 不锈钢板材制作; 台面板 1.2mm 加强处理; 立柱为ϕ 38\times1.0mm 不锈钢管, 加装优质不锈钢可调子弹脚。</p>
36	摇摆龙头	台	1			<p>洗碗间, 台式龙头间距为 254 mm 摆动式水口, 一字型手柄, 金属陶瓷阀芯。</p>

37	摇柄去水	台	1		洗碗间, 弯杆排水阀, 排水接头, 采用标准的 50 出水接头, 安装于 76 mm 水槽开孔, 带排水阀和溢水头和溢水管, 手柄长度: 312mm, 溢水管高度: 492mm。
38	L 型单星洁碟台	台	1		洗碗间, 尺寸 1000*1800*800+150, 材质: 304 不锈钢; 台面板材厚度: 1.2mm 配不锈钢加强筋; 格栅板材厚度: 1.0mm 并有不锈钢加强筋; 支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$; 支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$; 配可调性子弹脚, 承重量: $\geq 200\text{kg/m}^2$ 。
39	单温高压花洒龙头 (带摇摆水龙头)	台	1		洗碗间, 尺寸 194*520*1050, 20L 的高流量水口, 300mm 摆动喷管, 150mm 墙支架, 预冲洗单位: 单孔甲板安装混合水龙头。
40	抽气罩	个	1		洗碗间, 尺寸 1000*1000*460, 不锈钢板为 304, 1.5 厚板制作
41	提拉式洗碗机	台	1		洗碗间, 尺寸 735*790*1470, -洗涤能力 40-60 (小时/框) -最大洗涤高度 420MM -洗涤加热功率 3KW -喷淋加热功率 12KW -清洗水泵功率 0.75KW -耗电量 15.8kw -耗水量 2.5L/框 -水箱容积 26L -餐具框尺寸 500*500mm ▲提供产品符合依据 GB/T228.1-2010、GB/T230.1-2018标准证明文件提供洗碗机重要部件三相异步电动机、变压器检测报告。
42	传送带连残食柜	米	3		洗碗间, 尺寸 2500*500*800, 304 不锈钢制作, 珐纹处理, 台面厚度 $\delta = 1.5\text{mm}$, 炉身、炉背厚度 $\delta = 1.0\text{mm}$ 。炉脚采用直径 2" 不锈钢管内含钢柱, 配可调性不锈钢子弹脚, 炉头: 节能炉头, 独立带长明火种设置, 安装可靠, 炉心: 球墨铸铁, 炉膛: 高 AL203 重质耐火砖、泥。

43	洗地龙头	台	1		洗碗间，尺寸 190*550*440，导向臂：可 4 个方向定位，可独立安装，不锈钢结构；15m 的管子长度，最大压力 300PSI，最大温度 80℃，标准接头；铜制旋转接头。主弹簧：采用弹簧合金，拉力≥25K；前振机水枪：自动关闭。
44	灭蝇灯	台	1		洗碗间，尺寸 660*128*380，外壳采用铝合金材料组合而成。
45	双门不锈钢门消毒柜	台	1		洗碗间，尺寸 1380*680*1800，全不锈钢材质，采用红外线高温热风循环消毒，杀毒效果符合国家标准要求；适合耐热 120℃ 以上餐具，不锈钢、玻璃等食具。
46	四门碗柜	台	1		洗碗间，尺寸 1200*500*1800，材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；支撑管壁厚≥1.2mm；承重量：≥200kg/m ² ；上滑轨推拉门，门板板材厚度 0.8mm，推拉灵活；双层隔板，隔板厚度 1.0mm，配加强筋；隔板承重量：≥100kg/m ² 。
47	单星水池	台	1		餐厅备餐间，尺寸 700*600*800+150，不锈钢板为 304，台面 1.5mm 厚，星盆 450×450×300mm/h1 个，脚通 φ 38×1.2mm 不锈钢管，脚横撑 φ 25×1.2mm，配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。
48	摇摆龙头	台	1		餐厅备餐间，尺寸 117*203*205，台式龙头间距为 254 mm 摆动式水口，一字型手柄，金属陶瓷阀芯。
49	摇柄去水	台	1		餐厅备餐间，尺寸 312*391*495，弯杆排水阀，排水接头，采用标准的 50 出水接头，安装于 76 mm 水槽开孔，带排水阀和溢水头和溢水管，手柄长度：312mm，溢水管高度：492mm。
50	单通工作台	台	1		餐厅备餐间，尺寸 1500*700*800，材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；支撑管壁厚≥1.2mm；承重量：≥200kg/m ² ；上滑轨推拉门，门板板材厚度 0.8mm，推拉灵活；双层隔板，隔板厚度 1.0mm，配加强筋；隔板承重量：≥50kg/m ² 。

51	毛巾柜	台	1			餐厅备餐间，尺寸 450*365*450， -电压:220V-功率:500W
52	上下门冰箱	台	1			餐厅备餐间，尺寸 600*650*1800，优质压缩机，容 积：610L；不锈钢 304，门体< 90° 自动关闭，>90° 自动静止。 3 层门封条设计。电子面板包含 报警、冷熟功能键、售后代码显 示等功能，电机蒸发器喷涂，除 霜水自然蒸发系统，可不用排水 沟；冷藏温度 1℃~8℃。
53	单星水池	台	1			验收检测间，尺寸 700*700*800+150，不锈钢板为 304，台面 1.5mm 厚，星盆 450× 450×300mm/h1 个，脚通 φ 38× 1.2mm 不锈钢管，脚横撑 φ 25× 1.2mm，配不锈钢子弹脚 4 个。带 溢水。
54	摇摆龙头	台	1			验收检测间，尺寸 XP-C802-10， 台式龙头间距为 254 mm 摆动式水 口，一字型手柄，金属陶瓷阀芯。
55	摇柄去水	台	1			验收检测间，尺寸 LQ-Y00A，弯 杆排水阀，排水接头，采用标准 的 50 出水接头，安装于 76 mm 水槽开孔，带排水阀和溢水头和 溢水管，手柄长度：312mm，溢水 管高度：492mm。
56	双层平板工作台	台	1			验收检测间，尺寸 1500*700*800，，材质：304 不 锈钢；台面板材厚度： 1.2mm 配不锈钢加强筋；格栅板 材厚度： 1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑 管 φ ≥ 38mm；支撑管壁厚≥1.5mm；配可 调性子弹 脚，承重量：≥200kg/m²。
57	食品留样柜	台	1			验收检测间，尺寸 600*650*1800，优质压缩机，容 积：610L；不锈钢：304，门体< 90° 自动关闭，>90° 自动静止。3 层门封条设计。电 子面板包含报警、冷熟功能键、 售后代码显示等功能，电机蒸发 器喷涂，除霜水自然蒸发系统， 可不用排水沟；冷藏温度 1℃ ~8℃。

58	电子落地称	台	1		验收检测间，尺寸 420*560*900，150KG
59	农药残留快速测试仪	台	1		验收检测间，尺寸 380*380*170，，主要用于蔬菜、水果、茶叶等有机磷和氨基甲酸酯类农药残毒含量的检测 主要技术参数： 波长配置：约 410nm； 抑制率显示范围：0%~100%； 抑制率测量范围：0%~100%； 透射比准确度：±1.5%； 透射比重复性：≤0.5%； 漂移：≤0.005Abs/3min； 抑制率示值误差：≤10%
60	撞击流烟罩	平方米	3		烹饪间，尺寸 1600*1600*610，为前端湿式净化，除油、耐高温，外罩设计应能吸纳排出油烟，分体式控制箱。设备油烟净化效率可达 95%以上，可除去油烟中的异味达 80%以上，油烟排放浓度低于 0.5mg/m ³ 。
61	四门高身柜	台	1		烹饪间，尺寸 1220*760*1980，，优质压缩机，容积：1210L；不锈钢：304，门体<90° 自动关闭，>90° 自动静止。3 层门封条设计。电子面板包涵报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统，可不用排水沟；冷冻温度 -1℃~-22℃。冷藏温度 1℃~8℃。
62	灭蝇灯	台	1		烹饪间，尺寸 660*128*380，外壳采用铝合金材料组合而成。
63	双层平板工作台	台	2		烹饪间，尺寸 1500*800*800，材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.2mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；配可调性子弹脚，承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。
64	冷藏操作台	台	1		烹饪间，尺寸 1800*800*800，优质压缩机，不锈钢：304，门体<90° 自动关闭，>90° 自动静止。3 层门封条设计。内部圆角，电子面板包含报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统；可满足食品安全

					认证，冷藏温度 1℃~8℃。
65	单通工作台	台	1		烹饪间，尺寸 1500*760*800，材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；支撑管壁厚≥1.2mm；承重量：≥200kg/m ² ；上滑轨推拉门，门板板材厚度 0.8mm，推拉灵活；双层隔板，隔板厚度 1.0mm，配加强筋；隔板承重量：≥50kg/m ² 。
66	厨房灭火系统	台	1		<p>烹饪间，尺寸 800*200*700 双瓶组，烟罩灭火系统 烟罩上应安装带保护装置的喷嘴，自动和手动兼容，带手拉柄以及微型开关按钮，带两套正常开启的，两套正常关闭的连接点，所有外露管道和装置必须采用不锈钢材料，按照国家火灾预防协会 1996 版本的最新标准。一旦灭火系统运转起来，分流控制器就会自动断开电路，烟罩灭火系统工厂需提供完整的施工细节图，核实并标明灭火系统药剂罐，控制板，拉柄的具体位置及相关要求，带电磁阀检测器，</p> <p>发生火灾时自动启动灭火系统，增压释放灭火剂并切断能源，整个烟罩灭火系统最终需通过释放式模拟测试；模拟测试可使用惰性气体(如氮气)进行测试，但无需释放化学药剂及气体。</p> <p>▲提供自动灭火装置型式试验检测报告。</p> <p>▲提供自动灭火装置灭火剂试验报告。</p> <p>▲提供灭火剂毒性试验报告。</p> <p>▲提供自动灭火装置消防产品认证证书。</p> <p>▲提供灭火装置水流控制阀要求为机械式启动方式，不能使用电子延时启动方式，并提供机械式水流控制阀由 CMA 或 CNAS 资质检测机构出具满足检测依据“GB4806.9-2016”，关于所投产</p>

					<p>品核心部件“机械式水流控制阀”重金属测定，按照GB31604.49-2016通过电感耦合等离子体原子发射光谱法(ICP-AES)，铅(Pb)、镉(Cd)、砷(As)(人造自来水，40℃，3d，重复三次)检测结果均符合“GB4806.9-2016”限量标准，出具检测报告(复印件)。</p> <p>▲提供厨房设备灭火装置高低温贮存试验及恒定湿热贮存试验测试，试验后均无异常，符合GB/T2423.1-2008;GB/T2423.2-2008;GB/T2423.3-2016标准，具有CMA或CNAS检测报告。</p> <p>▲提供国家认可检测机构出具的有效检测报告(检测内容包含金属喷嘴帽重金属测定符合GB31604.49-2016标准)(提供复印件。)</p>
67	洗地龙头	台	1		<p>烹饪间，尺寸190*550*440，导向臂：可4个方向定位，可独立安装，不锈钢结构；15m的管子长度，最大压力300PSI，最大温度80℃，标准接头；铜制旋转接头。主弹簧：采用弹簧合金，拉力≥25K；前振机水枪：自动关闭。</p>
68	木案工作台下栅格	台	1		<p>烹饪间，尺寸1500*800*800，材质：304不锈钢；支撑管$\phi \geq 38\text{mm}$；支撑管壁厚$\geq 1.2\text{mm}$；配橡胶防震脚，承重量：$\geq 200\text{kg/m}^2$；枫木台面，台面厚度$> 50\text{mm}$。</p>
69	压面机	台	1		<p>烹饪间，尺寸650*645*1200，</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、生产能力：25-30Kg/h； 2、全不锈钢外壳配1.5mm切面机刀组，有3mm、5mm规格刀组可选。
70	B25三功能搅拌机	台	1		<p>烹饪间，尺寸435*450*820，</p> <ul style="list-style-type: none"> -料桶容积：25L -额定电压：220V/3V-380V -额定频率：50Hz -电机功率：1KW -最大和面量：8Kg -搅拌转速：91/164/294r -整机重量：110kg

71	GN 饼盆车	台	1			烹饪间，尺寸 410*650*1865，整体采用 304 不锈钢制作；L 片厚度为 1.5mm；脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方通；配静音万向轮，带刹车
72	刀具消毒柜	台	1			烹饪间，尺寸 460*95*610，304 不锈钢制作，有开门停灯及 60min 时间控制；有磁吸门及门锁；采用独特透明亚克力刀架，可被紫外线穿透。
73	三星水池	台	1			烹饪间，尺寸 1800*760*800+150，不锈钢板为 304，台面 1.5mm 厚，星盆 450×450×300mm/h3 个，脚通 φ 38×1.2mm 不锈钢管，脚横撑 φ 25×1.2mm，配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。
74	摇摆龙头	台	3			烹饪间，尺寸 XP-C802-10，台式龙头间距为 254 mm 摆动式水口，一字型手柄，金属陶瓷阀芯。
75	摇柄去水	台	3			烹饪间，尺寸 LQ-Y00A，弯杆排水阀，排水接头，采用标准的 50 出水接头，安装于 76 mm 水槽开孔，带排水阀和溢水头和溢水管，手柄长度：312mm，溢水管高度：492mm。
76	十三盆醒发箱	台	1			烹饪间，尺寸 700*790*1720，优质不锈钢制作，后板加固反冲击，湿度可调：30-85℃，功率 5KW，热风循环喷雾型，顶部温控可调节旋钮，前面板可视防护钢化玻璃，水位槽恒温加湿，16CM 加粗钢管架，
77	电饼铛	台	1			烹饪间，尺寸 600*722*1019，额定电压：220V 额定频率：5kw
78	三层六盘电烤箱	台	1			烹饪间，尺寸 1225*770*1540， - 功率：20.4KW -电压：3-380V -重量：290KG -规格：三层六盘

79	双门蒸饭车(电热)	台	1		烹饪间, 尺寸 1400*650*1700, 选用 SUS304 优质不锈钢板制作, 内胆 $\delta = 1.0\text{mm}$, 外封板 $\delta = 1.0\text{mm}$, 插槽 $\delta = 1.2\text{mm}$, 水箱自动进水, 配优质耐高温材料及密封条。电压: 380V 功率: 24KW, 含不锈钢蒸屉
80	单头矮汤炉	台	1		烹饪间, 尺寸 700*700*550+450, 采用优质 304-2B 不锈钢板制造, 面板 1.2mm, 其余 0.8mm, $\phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢脚, 采用节能炉头, 比普通炉头节能 55% ▲提供国家认可的第三方检测机构出具的符合 GB35848-2018 《商用燃气燃烧器具》的 CMA 检验报告复印件。
81	双通工作柜	台	2		烹饪间, 尺寸 1800*800*800, 整体采用 304 不锈钢制作; 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; 层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作; 加强筋厚度 1.0mm; 配置不锈钢可调子弹脚。移门为双层架构。
82	调料车连柜	台	2		烹饪间, 尺寸 500*660*600, 采用 304# 不锈钢制作, 车身板厚度为 1.5mm, 采用管壁厚 1.2mm 不锈钢 $30*30*1.2\text{mm}$ 方管, 配四个 $\phi 100\text{mm}$ 万向脚轮。其中两个万向带紧锁装置, 脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品。
83	炉拼台	台	1		烹饪间, 尺寸 400*1100*800+450, 优质 304# 不锈钢磨砂板, 面板 5mm、侧板 1.2mm; 置高**mm 不锈钢后挡炉背板; 横通采用 $\phi 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管连接, 立管采用 $\phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管连可调节高度子弹脚。
84	双头单尾小炒灶	台	1		烹饪间, 尺寸 1800*1100*800+450, 灶具面及水围采用 304-2B 1.5mm 不锈钢拉丝板制作。炉身、炉背厚度 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作, 炉背高 450mm; 炉脚采用直径 50mm 不锈钢管内含 2 寸钢柱, 配可调脚, 燃烧噪音小于 75dB; 燃烧控制

						器，双连稳压电磁阀（火种），自动脉冲电子点火，离子检测熄火保护。 ▲提供国家认可的第三方检测机构出具的符合 GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》的 CMA 检验报告复印件。
85	单头大锅灶	台	1			烹饪间，尺寸 1100*1100*800+450，设备不锈钢部分采用材质为不锈钢；台面厚度为 1.2mm，前面板，侧板厚度 1.0mm，设有来水摇摆龙头；前部设有排水槽；炉架选用 50*50*4.8mm 国标角钢，炉架面及炉胆选用 2.0mm 国标冷轧钢板制造，炉膛与炮台一体式设计，静音节能燃烧器热效率不低于 40%，燃烧噪音≤70 分贝，配安全全自动点火系统，鼓风式风机功率不超过 550w，双风机。 ▲提供国家认可的第三方检测机构出具的符合 GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》的 CMA 检验报告复印件。
86	烟罩控制箱	台	1			烹饪间，尺寸 600*650*1650，
87	撞击流烟罩	平方米	12			烹饪间，尺寸 7700*1600*610，为前端湿式净化，除油、耐高温，外罩设计应能吸纳排出油烟，分体式控制箱。设备油烟净化效率可达 95%以上，可除去油烟中的异味达 80%以上，油烟排放浓度低于 0.5mg/m ³ 。 ▲提供撞击流式排烟罩符合：GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》、HJ/T 62-2001《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》的检测报告。

88	食品净化机	台	1		<p>烹饪间，尺寸 770*350*90， 额定电压 220V—240V。 额定频率：50/60Hz。 3. 产品功率：≤500W。 4. 净化量：8 分钟净化叶菜类 8 公斤、瓜果—20 公斤、肉类 20 公斤。 5. 整机材质：主机面板：防爆级钢化玻璃； 主机后壳：v0 防火级 ABS+PC；净化舱+舱线；食品级材质。 6. 安装方式：分体壁挂式安装。 1、依据 GB/T19857-2005 2。提供食材样品，经设备运行 6 分钟对孔雀石绿分解率≥91%；（提供具有 CMA 标识的检测报告） 2、依据消毒技术规范（卫生部 2002 年版）。提供餐具经设备运行 3 分钟对大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌杀菌率≥99%的检测报告；（需加盖送检方公章） 3、依据 农业部 1025 号公告-18-2008。提供食材样品含有克伦特罗分解率≥99%的检测报告；（提供具有 CMA 标识的检测报告） 4、依据消毒技术规范（卫生部 2002 年版）。提供冠状病毒 229E 的检测报告 5、依据 GB/T5750.11-2006 5.1。提供经食品净化机处理 6 分钟后自来水无臭氧产生的检测报告；（提供具有 CMA 标识的检测报告）</p>
89	单门宴会保温(热)	台	1		<p>备餐区，尺寸 800*930*1850，内设双热风机送风加热，可 30~80° C 热度，保温温度更均匀。11 层大容量，满足 30 多道菜。</p>
90	双龙头即热开水器	台	1		<p>备餐区，尺寸 270*360*710，双龙头，座台式，全不锈钢食品级 ▲提供符合 GB4806.1-2016、GB4806.9-2016 标准的食品接触产品卫生认证证书复印件； ▲提供合格的产品检测报告；</p>

91	单通工作台	台	1			备餐区，尺寸 800*700*800，材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.2mm 配不锈钢加强筋；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ ；上滑轨推拉门，门板板材厚度 0.8mm，推拉灵活；双层隔板，隔板厚度 1.0mm，配加强筋；隔板承重量： $\geq 50\text{kg}/\text{m}^2$ 。
92	灭蝇灯	台	1			备餐区，尺寸 660*128*380，外壳采用铝合金材料组合而成。
93	三层餐车	台	2			备餐区，尺寸 850*450*900，采用 304# 不锈钢制作，板厚度为 1.5mm，采用管壁厚 1.2mm 不锈钢 30*30*1.2mm 圆管为手推把，配四个 $\varnothing 100\text{mm}$ 万向脚轮。其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品。
94	长方形机械缓冲餐炉	台	10			取餐区，尺寸 730*460*400， 1 不锈钢 2.0 加厚全钢炉架；缓冲阻力轴减少开盖噪音。 2、全不锈钢 T 型手柄。 3、一次成型，托盘和餐炉严丝合缝
95	保温煲	台	3			取餐区，尺寸 300*320*360，容量：8L；不锈钢加厚内胆，不生锈，镜面抛光表面，高低温下不析出有害物质，耐腐蚀、耐冲击、不易生锈；方便清洁；调节控温保温营养，三维立体循环极速加热；倒挂式盖子节省时间、空间使用方便。
96	筷子机	台	2			取餐区，尺寸 260*280*250，双层 ABS 加厚机身，200 双大容量筷子仓设计，可拆卸格挡，便于清洗。
97	大理石餐台	米	5			取餐区，尺寸 5000*1000*800，大理石台面，双面取餐，两头圆弧状，台面下方可放餐具，内设电源，台面采用澳维石英石，高密度，抗污染，不渗色，耐高温，无毒无辐射，挡水板、护板为 50mm，挡水板开孔 $\varnothing 200$ ；柜体，环保型铝合金，四次高温双面喷涂，200 度高温镶嵌晶钢，防水防火；异型定制，根据现场情况生产。

98	六门更衣柜	台	2			更衣室，尺寸 900*450*1800，材质：朔钢材质；台面板材厚度：1.5mm 配加强筋；支撑管壁厚≥1.2mm；单开门，内部上下 300mm 高度层板；板材厚度：1.5mm。中部 φ 20 横向挂衣架。带锁。
99	四人餐椅	套	25			餐桌椅，尺寸 1350*1650*825，桌面采用环保烤漆工艺，色泽自然，耐磨耐烫，材料采用优质防火板，强度高，防火性强，能有效保护桌面，遵循健康人体工学，加粗钢管，贴合曲线，腿部采用加强抓力六边形腿，贴地直径 160MM，防护胶套，避免金属与地面刮擦，颜色待选，桌椅整体尺寸 1350*1650*825
100	十人智能电磁炉餐桌	张	1			餐桌椅，尺寸直径 1800，高 750，中式优质实木制作；持久耐用，配十人位电磁炉灶，嵌入式安装电磁炉，上方带全自动转盘；电磁炉功率：2000W，
101	餐椅	张	15			餐桌椅，尺寸 460*450*980，与餐桌相匹配，采用优质实木制作，座椅持久耐用
102	挂衣架	套	1			餐桌椅，尺寸 L1200，采用优质实木制作，加大底盘，接触面积大，不易晃动，厚实稳重，能增加衣帽架的稳定性；

103	不锈钢地沟	米	19		<p>其他设备，尺寸 19000*300*300</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 水槽侧壁内倒角均大于 3mm，8 分钟清洁灭菌率达 100%； 2. 配备 50mm 高度一体式前置存水弯，圆形无死角光滑易冲洗，并随时能提出清洁； 3. 阶梯式盖板阶梯式盖板：阶梯肋条采用双边满焊工艺；防滑等级不低于 R11，外围 3.5mm，内部 2.5mm； 4. 管道连接采用承插套管，内含橡胶圈，无需现场焊接，可连接铸铁、塑料，金属材质管道，安装简洁方便； 5. 对于有防水地面，排水槽下部地漏应采用自带法兰片连接，用以承接防水涂层；有接地线设计； 6. 支撑脚可调高度为 60-170mm，并固定混凝土中； 7. 完全可排性，最低点连接管道，可完全排尽污水，消除污物、异味和有害化学物质的残留；排水量分别为大于等于 3.5L/s 和 5L/s； 8. 清洁效果，8 分钟内清理水槽，0 微生物残留； 9. 水槽自带纵向坡度最小 1%，横向坡度 5。； 10. 水槽宽度小于 300mm 使用 V 型设计剖面，大于 400mm 宽度水槽采用 X 型剖面设计； 1 排水槽钢板原材料厚度 1.5mm，带奥氏体 304 污物收集篮； 14. 排水槽及相关不锈钢产品均采用整体酸洗钝化工艺进行表面处理和卫生级内部氩弧焊工艺。
104	不锈钢滤渣网	项	4		<p>其他设备，尺寸 300*300， 移动式不锈钢滤网毕子，采用 304#不锈钢制作 2.0 厚板制作，</p>
105	全自动油水分离器	台	1		<p>其他设备，尺寸 2460*770*1700，产品采用物理重力分离原理，餐饮废水从入水口进入设备，油脂会加快上浮囤聚，油渣会加快下沉积淀，分离完的废水通过出水口排放至市政管道，整个过程为无压状态，重力流淌；</p> <p>▲提供油水分离器的合格检测报告；</p> <p>▲提供污水提升泵检测报告。</p>
二	厨房杂件				

1	手打锅 (港式边锅)	个	6			厨房杂件, 规格直径 50cm。手工打造, 厚度 1.5MM
2	手打锅 (港式边锅)	个	4			厨房杂件, 规格直径 80cm。手工打造, 厚度 1.5MM
3	港式手勺	把	10			厨房杂件, 规格 8 两。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.5mm, 表面拉丝处理。
4	港式手勺	把	10			厨房杂件, 规格 10 两。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.5mm, 表面拉丝处理。
5	港式手铲	把	10			厨房杂件, 规格 2 号。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.5mm, 表面拉丝处理。
6	全钢长柄铲	个	10			厨房杂件, 规格长 1.2m。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.5mm, 表面拉丝处理。
7	长柄不锈钢笊篱	把	5			厨房杂件, 规格 ϕ 34cm 长 100cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.5mm, 表面拉丝处理。
8	调料罐	个	30			厨房杂件, 规格直径 14cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.0mm, 表面拉丝处理
9	调料罐	个	30			厨房杂件, 规格直径 16cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.0mm, 表面拉丝处理
10	调料罐	个	30			厨房杂件, 规格直径 18cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.0mm, 表面拉丝处理
11	调味勺	把	6			厨房杂件, 规格 20cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.0mm, 表面拉丝处理。
12	不锈钢马斗	个	60			厨房杂件, 规格 16cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.0mm, 表面抛光处理。
13	不锈钢盆	个	10			厨房杂件, 规格直径 30cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度 \geq 1.5mm, 表面抛光处理。
14	不锈钢盆	个	10			厨房杂件, 规格直径 40cm。产品采用 304 不锈钢材质制造; 厚度

						≥1.5mm，表面抛光处理。
15	不锈钢盆	个	5			厨房杂件，规格直径 50cm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.5mm，表面抛光处理。
16	不锈钢盆	个	5			厨房杂件，规格直径 60cm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.5mm，表面抛光处理。
17	不锈钢售饭盆	个	20			厨房杂件，规格四分之一。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.2mm，表面抛光处理，高 5 公分。
18	不锈钢售饭盆	个	20			厨房杂件，规格四分之一。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.2mm，表面抛光处理，高 10 公分。
19	不锈钢售饭盆	个	10			厨房杂件，规格四分之一。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.2mm，表面抛光处理，高 15 公分
20	油股子	个	6			厨房杂件，规格直径 26cm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.5mm，表面拉丝处理。
21	手打漏勺	把	6			厨房杂件，规格 30CM。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.5mm，表面拉丝处理。
22	竹把箬篱	把	6			厨房杂件，规格 Φ 300mm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.5mm，表面拉丝处理。
23	不锈钢方盘	个	20			厨房杂件，规格 30*40*2cm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.2mm，表面抛光处理。
24	不锈钢方盘	个	20			厨房杂件，规格 50*35*4.8cm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.2mm，表面抛光处理
25	不锈钢方盘	个	20			厨房杂件，规格 60*40*4.8cm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥2mm，表面抛光处理
26	不锈钢冲孔方盘	个	20			厨房杂件，规格 60*40*4.8cm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.2mm，表面抛光处理
27	长柄不锈钢汤勺	把	20			厨房杂件，规格长 40cm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.5mm，表面拉丝处理。
28	食品夹	个	20			厨房杂件，规格长 30cm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.5mm，表面拉丝处理。

29	不锈钢汤桶	个	2			厨房杂件，规格加防护边30cm*30cm。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
30	不锈钢桶	个	2			厨房杂件，规格加防护边40cm*40cm。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
31	不锈钢桶	个	2			厨房杂件，规格加防护边50cm*50cm。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
32	不锈钢汤桶	个	2			厨房杂件，规格加防护边60cm*60cm。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
33	桑刀	把	10			厨房杂件，规格1号。产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。
34	片刀	把	10			厨房杂件，规格1号。产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。
35	骨刀	把	3			厨房杂件，规格1号。产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。
36	剪刀	把	10			厨房杂件，规格2号通用。产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。
37	四格带盖刀架	个	4			厨房杂件，规格260*190*78mm橡胶底板。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
38	连盘锅架	个	4			厨房杂件，规格直径30cm。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
39	保鲜盒	个	30			厨房杂件，规格456*320*230mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔
40	保鲜盒	个	30			厨房杂件，规格380*260*140mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔
41	保鲜盒	个	30			厨房杂件，规格300*200*190mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔
42	保鲜盒	个	30			厨房杂件，规格265*190*140mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔

43	塑料菜筐	个	10			厨房杂件，规格 500*400*130mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔
44	塑料菜筐	个	10			厨房杂件，规格 445*350*130mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔
45	白色蔬菜筐	个	6			厨房杂件，规格 600*430*300mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔
46	蓝色蔬菜筐	个	6			厨房杂件，规格 600*430*300mm。产品采用优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔
47	周转箱（蓝色）带盖	个	10			厨房杂件规格 593*482*350。采用优质塑料、坚固、耐用
48	周转箱（白色）带盖	个	10			厨房杂件，规格 593*482*350。采用优质塑料、坚固、耐用
49	白瓷杯	个	100			厨房杂件规格 380ML。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
50	不锈钢售饭盆	个	20			厨房杂件，规格二分之一。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.2mm，表面抛光处理，高 5 公分。
51	不锈钢售饭盆	个	20			厨房杂件规格二分之一。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.2mm，表面抛光处理，高 10 公分。
52	不锈钢售饭盆	个	10			厨房杂件规格二分之一。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 ≥1.2mm，表面抛光处理，高 15 公分
53	塑料菜墩（白色）	个	2			厨房杂件规格 φ 45*15cm。产品采用优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。
54	塑料菜墩（红色）	个	2			厨房杂件，规格 φ 45*15cm。产品采用优质聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。
55	塑料菜墩（黄色）	个	2			厨房杂件，规格 φ 45*15cm。产品采用优质进口聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。

56	塑料菜墩（蓝色）	个	2			厨房杂件，规格Φ 45*15cm。产品采用优质进口聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。
57	松木菜墩	个	2			厨房杂件，规格Φ 45*15cm。产品采用优质进口聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。
58	塑料菜板（白色）	个	2			厨房杂件，规格60*40*3cm。产品采用优质进口聚乙烯塑料制造；加厚，防冻，防摔。
59	不锈钢调味盒	套	2			厨房杂件，规格八格。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
60	自助餐筷子机	个	2			厨房杂件，规格220V。微电脑显示
61	两用刨刀	个	10			厨房杂件，规格不锈钢刃55mm。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
62	木柄削皮刀	把	20			厨房杂件，规格大号。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
63	木柄削皮刀	把	20			厨房杂件，规格中号。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
64	长方餐炉	套	8			厨房杂件，规格58.5*46.5*18cm。银辉:GN1/1 液压式玻璃盖餐炉304不锈钢、容量9L、炉身尺寸：58.5*46.5*18cm、底座尺寸：65.5*37.4*23cm、增配内胆一个
65	汤炉	套	2			厨房杂件，规格46*43.2*18cm。银辉:液压式玻璃盖304不锈钢。容量11L。炉身尺寸：46*43.2*18cm、底座尺寸：37.7*37.7*18.5cm
66	自助盘夹子盘	个	40			厨房杂件，规格12寸。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.10mm，表面拉丝处理。
67	大油纸	卷	2			厨房杂件，规格600*400Mm。采用优质纸张
68	保鲜铝箔	卷	10			厨房杂件，规格614。采用优质PE材质，符合食品要求
69	保鲜膜	卷	12			厨房杂件规格45CM。采用优质PE材质，符合食品要求

70	剂酱瓶	个	20			厨房杂件，规格 16 安白色 10，红黄各 5。采用优质 PE 材质，符合食品要求
71	喷火头	个	30			厨房杂件，规格不锈钢。厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
72	不锈钢手提毛巾篮	个	3			厨房杂件，规格 12 寸。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
73	小心地滑告示牌	个	10			厨房杂件，规格 11 寸。采用优质塑料、坚固、耐用
74	水舀子	把	10			厨房杂件，规格 Φ 160mm、450mm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
75	多功能料理机	台	2			厨房杂件，规格标准选型。产品采用刀片；功率：1250W，集汁杯容量：2000ml，
76	不锈钢水壳	把	6			厨房杂件，规格 4 斤。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
77	塑料把锅刷	个	30			厨房杂件，规格 23*5*3.5cm。产品采用优质木材制造；用料厚实，经久耐用。
78	油石	个	5			厨房杂件，规格 25*8cm。产品采用天然石材制造；用料厚实，经久耐用。
79	咖啡机	台	1			厨房杂件，规格全自动。产品采用 304 不锈钢材质制造；智能模式
80	磨豆机	台	1			厨房杂件，规格全自动。产品采用 304 不锈钢材质制造；智能模式
81	防爆压力锅	个	2			厨房杂件，规格直径 36cm。产品采用优质铝合金材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
82	防爆压力锅	个	2			厨房杂件，规格直径 44cm。产品采用优质铝合金材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
83	榨汁机	台	4			厨房杂件，规格 2L。产品采用刀片；功率：1250W，集汁杯容量：2000ml，
84	粉碎机	个	2			厨房杂件，规格 500g。产品采用优质不锈钢材质制造；用料厚实，经久耐用
85	蒜蓉机	台	1			厨房杂件，规格 20*30*45cm。产品采用优质不锈钢材质制造；功率：350W，杯容量：1800ml

86	微波炉	台	4			厨房杂件，规格 21L。一键启动，功率 700W, 五档设置
87	台秤	台	2			厨房杂件，规格 30KG。产品采用优质环保塑料制造；电子液晶显示，不锈钢机身，分度值为 3g。
88	克秤	台	1			厨房杂件，规格 500g。产品采用优质环保塑料制造；电子液晶显示，不锈钢机身，分度值为 3g。
89	保温桶	个	2			厨房杂件，规格 50L。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
90	保温桶	个	2			厨房杂件，规格 40L。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
91	大擀面杖	个	2			厨房杂件，规格长 80cm。产品采用优质木材制造；用料厚实，经久耐用。
92	小面棍	个	5			厨房杂件，规格 40CM。产品采用优质木材制造；用料厚实，经久耐用。
93	小面棍	个	5			厨房杂件，规格 20CM。产品采用优质木材制造；用料厚实，经久耐用。
94	枣核擀面杖	个	5			厨房杂件，规格 30cm。产品采用优质木材制造；用料厚实，经久耐用。
95	三边利铲	把	5			厨房杂件，规格 220*55mm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
96	烙饼不锈钢铲子	个	5			厨房杂件，规格 380*70mm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
97	大号木柄扒铲	把	10			厨房杂件，规格长 45cm 大号。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理
98	走锤	个	2			厨房杂件，规格大号长 48cm，锤长 27cm。产品选用优质木材生产；用料厚实，品质优良。
99	肉锤	个	2			厨房杂件，规格加重大号。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面拉丝处理。
100	水果刀	把	5			厨房杂件，规格 10 寸。产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。

101	刮板	个	2			厨房杂件，规格78×75mm 常规。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
102	钟表	个	5			厨房杂件，规格30CM。产品采用优质塑料材质制造；用料厚实，经久耐用。
103	长把单钩	个	3			厨房杂件，规格8厘粗。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
104	长把双钩	个	3			厨房杂件，规格8厘粗。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
105	温度计	个	2			厨房杂件，规格食品常规。产品采用优质环保塑料制造；用料厚实，经久耐用。
106	暖瓶	个	5			厨房杂件，规格8P。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
107	油刷	个	5			厨房杂件，规格宽10cm/4"。产品采用优质木材制造；用料厚实，经久耐用。
108	高温手套	副	5			厨房杂件，规格大号。采用优质耐高温棉
109	不锈钢磨具	套	1			厨房杂件，规格八件套。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
110	布裱花袋	个	5			厨房杂件，规格18寸。采用纯棉布料，符合食品要求
111	裱花嘴	盒	1			厨房杂件，规格24头。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
112	烤盘	个	20			厨房杂件，规格60*40*4.8CM。产品采用优质铝合金材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。
113	长方纸巾盒	个	6			厨房杂件，规格长方。优质皮革
114	餐巾纸盒	个	60			厨房杂件，规格正方。优质皮革
115	不锈钢打蛋器	把	4			厨房杂件，规格12寸。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.5mm，表面拉丝处理。

116	不锈钢打蛋器	把	4		厨房杂件，规格 16 寸。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。
117	橡胶抹刀	把	4		厨房杂件，规格 25CM。采用优质橡胶材质，无色无味
118	比萨饼刀	个	2		厨房杂件，规格 75mm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。
119	塑料杯 (1000cc)	个	2		厨房杂件，规格圆径 113*164。采用优质塑料、坚固、耐用
120	塑料杯 (2000cc)	个	2		厨房杂件，规格圆径 148*213。采用优质塑料、坚固、耐用
121	40cm 西点刀(双色塑料柄)	把	2		厨房杂件，规格总长 535 刃长 405。产品选用高强复合钢制造；刀口做高温热处理。
122	30cm 牛刀(双色塑料柄)	把	2		厨房杂件，规格总长 430 刃长 300。产品选用，高强复合钢制造；刀口做高温热处理。
123	木柄鱼鳞刨	个	4		厨房杂件，规格 25CM。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。
124	养生壶	台	5		厨房杂件，规格 1.8L。产品采用优质不锈钢材质制造；用料厚实，经久耐用。
125	锑蛋挞壳 20 号	个	50		厨房杂件，规格 72*43*23。产品采用优质铝合金材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。
126	锑椰挞壳 27 号	个	50		厨房杂件，规格 71 \times 40 \times 21MM。产品采用优质铝合金材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。
127	喷水壶	个	6		厨房杂件，规格 2L。采用优质塑料、坚固、耐用
128	小喷壶	个	6		厨房杂件，规格 500ml。采用优质塑料、坚固、耐用
129	钢隔粉筛	个	2		厨房杂件，规格 25CM。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。

130	钢花车	个	2			厨房杂件，规格 45mm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度 \geq 1.5mm，表面拉丝处理。
131	竹馅挑	个	20			厨房杂件，规格 20CM。采用优质竹木
132	屉布	米	50			厨房杂件，规格细纱。采用纯棉布料，符合食品要求
133	墩布车	个	4			厨房杂件，规格 32L 单桶。产品采用优质环保塑料制造；用料厚实，经久耐用。
134	垃圾桶	个	5			厨房杂件，规格 68L 脚踩式。产品采用优质环保塑料制造；用料厚实，经久耐用。
135	吸水毛巾 (白色)	条	50			厨房杂件，规格 30*70CM。采用优质纳米材质，吸水性强、耐脏
136	吸水毛巾 (绿色)	条	50			厨房杂件，规格 30*70CM。采用优质纳米材质，吸水性强、耐脏
137	吸水毛巾 (蓝色)	条	50			厨房杂件，规格 30*70CM。采用优质纳米材质，吸水性强、耐脏
138	吸水毛巾 (红色)	条	50			厨房杂件，规格 30*70CM。采用优质纳米材质，吸水性强、耐脏
139	吸水毛巾 (咖色)	条	50			厨房杂件，规格 30*70CM。采用优质纳米材质，吸水性强、耐脏
140	白毛巾	条	50			厨房杂件，规格 30*30。纯棉
141	洗碗框	个	5			厨房杂件，规格 500*500*105mm。产品采用优质环保材料制造；用料厚实，经久耐用。
142	盘刺筐	个	5			厨房杂件，规格 500*500*105mm。产品采用优质环保材料制造；用料厚实，经久耐用。
143	推水器	个	5			厨房杂件，规格中号 61*16*6cm。产品采用优质不锈钢材质制造；用料厚实，经久耐用。
144	推地推子	套	5			厨房杂件，规格长 600mm。产品采用优质不锈钢材质制造；用料

						厚实，经久耐用。
145	筷子	箱	2			厨房杂件，规格9寸。采用优质PE材质，符合食品要求
146	马桶刷	套	10			厨房杂件，规格常规。产品采用优质环保塑料制造；用料厚实，经久耐用。
147	传菜托 盘方形	个	5			厨房杂件，规格55CM。优质橡胶材质
148	菜单夹 子	个	10			厨房杂件，规格A4。优质竹木
149	杯刷	个	20			厨房杂件，规格常规。优质海绵
150	毛巾夹	个	10			厨房杂件，规格7寸。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
151	磨刀棒	个	4			厨房杂件，规格45cm。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
152	多功能 插丝器	个	2			厨房杂件，规格5件套。采用优质塑料、坚固、耐用
153	波浪刀	把	2			厨房杂件，规格大号。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
154	自粘式 挂钩	个	50			厨房杂件规格小号。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
155	八十件 雕刻刀	套	1			厨房杂件，规格80件套。产品采用304不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
156	米饭保 温箱	个	2			厨房杂件，规格630*480*360。采用优质塑料、坚固、耐用
157	电磁炉	台	4			厨房杂件，规格标准选型。采用优质材料、坚固、耐用 ▲提供符合GB4706.1-2005;GB4706.14-2008产品标准的CQC中国国家强制性产品认证
158	长方形 餐盒	箱	2			厨房杂件，规格450ML。可降解材料
159	自助餐 台茶名 座	个	200			厨房杂件，规格150*100。优质亚克力材质

160	不锈钢保温水壶	个	10			厨房杂件,规格 2L。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.0mm,表面拉丝处理。
161	欢迎光临地毯	个	2			厨房杂件,规格 1800mm。优质钢丝棉
162	防滑地垫	卷	2			厨房杂件,规格 1200*1500CM。采用优质塑料、坚固、耐用
163	铁板夹	个	2			厨房杂件,规格大号。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.0mm,表面拉丝处理。
164	牙签罐	个	50			厨房杂件,规格小号。优质亚克力材质
165	小号密漏	个	5			厨房杂件,规格 10CM。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.0mm,表面拉丝处理。
166	摆台调料罐	套	30			厨房杂件。规格小号。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.0mm,表面拉丝处理。
167	不锈钢冰块桶	个	2			厨房杂件,规格 1.2L。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.0mm,表面拉丝处理。
168	手动开瓶器	个	5			厨房杂件,规格常规。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.0mm,表面拉丝处理。
169	双头挖球器	个	5			厨房杂件,规格双头。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.0mm,表面拉丝处理。
170	10 公里对讲机	台	10			厨房杂件,规格 10 公里通讯。产品采用 304 不锈钢材质制造;厚度 \geq 1.0mm,表面拉丝处理。
171	灭火毯	张	4			厨房杂件,规格 1.5 米。玻璃纤维材质
172	毛巾消毒柜	台	2			厨房杂件,规格台式。精确控温,针对各类毛巾保洁,保温保湿。轻触式按键,抽屉式接水盒有效接收毛巾加热时产生的水。
173	小号垃圾桶	个	4			厨房杂件,规格 24*29。强力承重,坚固耐用
174	垃圾袋	包	10			厨房杂件,规格 45*50。加厚款
175	塑料刮板	个	10			厨房杂件,规格大号。产品采用优质塑料材质制造;用料厚实,经久耐用。

176	面包刀	把	3			厨房杂件，规格 12 寸。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
177	粗齿刀	把	3			厨房杂件，规格 12 寸。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
178	曲吻刀	把	3			厨房杂件，规格 10 寸。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
179	圆形蛋糕拖台	个	1			厨房杂件，规格 30cm。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
180	长竹筷	双	10			厨房杂件，规格 40CM。优质竹木
181	圆框	个	10			厨房杂件，规格 38cm。产品采用优质塑料材质制造；用料厚实，经久耐用。
182	圆框	个	10			厨房杂件，规格 23cm。产品采用优质塑料材质制造；用料厚实，经久耐用。
183	不锈钢卤水篮	个	2			厨房杂件，规格 20CM。产品采用 304 不锈钢材质制造；厚度≥1.0mm，表面拉丝处理。
184	15"如意平底椭圆盘	个	5			后厨陶瓷，规格 38*29.4*3cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
185	16"平展蒸鱼盘	个	5			后厨陶瓷，规格 40.5*26.5*4cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
186	8.5"三峡三角盘	个	5			后厨陶瓷，规格 22*20*3.5。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。

187	8"汉丝 正方盘	个	5			后厨陶瓷，规格 20.4*20.4*2.3。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
188	9"耀芒 炉盘	个	5			后厨陶瓷，规格 9 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
189	9"耀芒 炉座	个	5			后厨陶瓷，规格 9 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
190	11"筒 式反边 意粉盘	个	5			后厨陶瓷，规格 27.7*27.7*5.5cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
191	海螺 9" 古形盘	个	5			后厨陶瓷，规格 22.7*22.7*4.7cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
192	10 寸竹 筴盘 (影 青)	个	5			后厨陶瓷，规格 10 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
193	10"圆 脚三角 碗	个	6			后厨陶瓷，规格 25.5*25.5*6.1。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
194	8.5"石 纹旦形 盘	个	6			后厨陶瓷，规格 21*16*5。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。

195	7.5"顺风耳圆盘	个	6			后厨陶瓷，规格 19.5*19*3。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
196	10.75"奇特圆盘	个	6			后厨陶瓷，规格 27.6*27.3*5.7cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
197	22com 狮头锅(小)(白)	个	6			后厨陶瓷，规格 22CM。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
198	五孔炉座	个	6			后厨陶瓷，规格五孔。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
199	10*10 旋涡盘	个	6			后厨陶瓷，规格 24.7*24.7*3.6。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
200	10.5"喇叭碗	个	6			后厨陶瓷，规格 10.5 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
201	75"天梭味碟	个	20			后厨陶瓷，规格 7.1*7.1*2.5cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
202	大勺	个	20			后厨陶瓷，规格 13*8.1*6.3。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面

						光泽，无划痕。
203	14"边 际长方 平板	个	6			后厨陶瓷，规格 14 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
204	18" 跃龙门 长方平 板盘	个	6			后厨陶瓷，规格 12.8 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
205	内蓝外 紫玉 ZY8- 188	个	6			后厨陶瓷，规格 0.5。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
206	10"边 际四方 平板	个	1			后厨陶瓷，规格 10 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
207	11"厚 边圆盘	个	1			后厨陶瓷，规格 28.2*28.2*1.6cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
208	珐琅彩 炖盅盖	个	20			后厨陶瓷，规格 4 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
209	珐琅彩 炖盅	个	20			后厨陶瓷，规格 4 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。

210	珐琅彩 炖盅底 碟	个	20			后厨陶瓷，规格5寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
211	珐琅彩 泰式炖 盅盖	个	20			后厨陶瓷，规格5寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
212	珐琅彩 泰式炖 盅身	个	20			后厨陶瓷，规格5寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
213	珐琅彩 泰式炖 盅炉座	个	20			后厨陶瓷，规格5寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝34.43%，高岭土43.57%，1350°高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
214	方形万 福重竹 板	个	5			后厨陶瓷，规格27*27CM。优质重竹木
215	玫瑰金 豪华干 锅	个	3			后厨陶瓷，规格22CM。材质三层钢镀金
216	味上果 盘	个	20			后厨陶瓷，规格17CM。优质手工玻璃
217	大果盘	个	5			后厨陶瓷，规格32CM。优质手工玻璃
218	大汤罐	个	2			后厨陶瓷，规格4L。耐高温材质
219	竹笼屉	个	5			后厨陶瓷，规格18CM。优质竹木
220	笼屉盖	个	5			后厨陶瓷，规格18CM。优质竹木
221	硅胶垫	个	5			后厨陶瓷，规格18CM。优质竹木
222	拌菜碗	个	8			后厨陶瓷，规格18CM。优质手工玻璃

223	长方石板配托	个	5		后厨陶瓷，规格 33*18.5CM。优质竹木
224	影青高脚碗	个	5		后厨陶瓷，规格 21CM。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
225	影青双层异形盘	个	5		后厨陶瓷，规格 10 寸。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
226	黑酒精炉	个	5		后厨陶瓷，规格 18CM。耐高温材质
227	二格碟	个	20		后厨陶瓷，规格 7.5*7.5*1.9cm。高温强化新骨瓷，含氧化铝 34.43%，高岭土 43.57%，1350° 高温烧制成型，耐冲击，釉面光泽，无划痕。
228	托盘	个	100		密胺餐具，规格 40*30CM。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可
229	六格餐	个	300		密胺餐具，规格 40*30CM。1、A5

	盘				<p>密胺材质。2 、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形 、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下： 耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可</p>
230	拉面碗	个	100		<p>密胺餐具，规格 8.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下： 耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可</p>

231	盖饭盘	个	100		密胺餐具，规格 10.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。
232	米饭碗	个	300		密胺餐具，规格 5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可
233	小园菜碟	个	200		密胺餐具，规格 5.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲

					<p>曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可</p>
234	小方菜碟	个	200		<p>密胺餐具，规格 5.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可</p>
235	小四方碟	个	200		<p>密胺餐具，规格 5.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破</p>

					裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可
236	咸菜碟	个	200		密胺餐具，规格 4.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。
237	粥碗	个	300		密胺餐具，规格 6.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm，跌落-无破裂。

238	长方碟	个	200		密胺餐具，规格 8.5 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。
239	小勺	个	300		密胺餐具，规格 15CM。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。
240	筷子	双	300		密胺餐具，规格 9 寸。1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。
241	珐琅彩垫盘	个	30		包间用具，规格 17.5 寸。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕
242	珐琅彩骨碟	个	50		包间用具，规格 8.25 寸。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕
243	珐琅彩碗	个	50		包间用具，规格 4.5 寸。高温釉中彩骨质瓷，24K 手工描金；含骨粉 46%以上，表面光泽透亮、无划痕

244	珐琅彩 汤匙	个	50			包间用具，规格13CM。高温釉中彩骨质瓷，24K手工描金；含骨粉46%以上，表面光泽透亮、无划痕
245	珐琅彩 毛巾碟	个	30			包间用具，规格6寸。高温釉中彩骨质瓷，24K手工描金；含骨粉46%以上，表面光泽透亮、无划痕
246	珐琅彩茶杯	个	30			包间用具，规格180CC。高温釉中彩骨质瓷，24K手工描金；含骨粉46%以上，表面光泽透亮、无划痕
247	珐琅彩茶碟	个	30			包间用具，规格180CC。高温釉中彩骨质瓷，24K手工描金；含骨粉46%以上，表面光泽透亮、无划痕
248	珐琅彩味碟	个	30			包间用具，规格3寸。高温釉中彩骨质瓷，24K手工描金；含骨粉46%以上，表面光泽透亮、无划痕
249	珐琅彩筷架	个	30			包间用具，规格三头。高温釉中彩骨质瓷，24K手工描金；含骨粉46%以上，表面光泽透亮、无划痕
250	珐琅彩玻璃缸	个	5			包间用具，规格3寸。高温釉中彩骨质瓷，24K手工描金；含骨粉46%以上，表面光泽透亮、无划痕
251	珐琅彩玻璃碟	个	5			包间用具，规格3寸。高温釉中彩骨质瓷，24K手工描金；含骨粉46%以上，表面光泽透亮、无划痕
252	珐琅彩牙签筒	个	3			包间用具，规格圆形。高温釉中彩骨质瓷，24K手工描金；含骨粉46%以上，表面光泽透亮、无划痕
253	珐琅彩茶壶	个	3			包间用具，规格800CC。高温釉中彩骨质瓷，24K手工描金；含骨粉46%以上，表面光泽透亮、无划痕
254	玻璃杯	个	24			包间用具，规格630ml。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
255	玻璃杯	个	24			包间用具，规格470ml。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
256	果汁杯	个	24			包间用具，规格430ml。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡

257	水杯	个	24			包间用具，规格 350ML。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
258	玻璃杯	个	24			包间用具，规格 200ML。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
259	玻璃杯	个	24			包间用具，规格 20ML。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
260	玻璃器皿	个	24			包间用具，规格 100ML。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
261	玻璃器皿	个	4			包间用具，规格 1500ML。水晶玻璃，一体成型，表面光泽、透亮，无气泡
262	餐垫	个	24			包间用具，规格 450*300mm。优质 PVC 环保材质
263	主餐刀	把	20			包间用具，规格 236mm。食品级 30418-10 不锈钢，镜面 A+级抛光，表面粗糙度 Ra 值小于 0.32um；外观整洁，表面亮光一致，边缘光滑，内缘无毛刺，形状，外观，抗冲击力测试应符合 GB/T15067.2-2016 标准；重金属迁移量符合 GB4806.9-2016 标准
264	主餐叉	把	20			包间用具，规格 214mm。食品级 30418-10 不锈钢，镜面 A+级抛光，表面粗糙度 Ra 值小于 0.32um；外观整洁，表面亮光一致，边缘光滑，内缘无毛刺，形状，外观，抗冲击力测试应符合 GB/T15067.2-2016 标准；重金属迁移量符合 GB4806.9-2016 标准
265	主餐勺	把	20			包间用具，规格 215mm。食品级 30418-10 不锈钢，镜面 A+级抛光，表面粗糙度 Ra 值小于 0.32um；外观整洁，表面亮光一致，边缘光滑，内缘无毛刺，形状，外观，抗冲击力测试，应符合 GB/T15067.2-2016 标准；重金属迁移量符合 GB4806.9-2016 标准
266	水果叉	把	30			包间用具，规格 157mm。食品级 30418-10 不锈钢，镜面 A+级抛光，表面粗糙度 Ra 值小于 0.32um；外观整洁，表面亮光一致，边缘光滑，内缘无毛刺，形状，外观，抗冲击力测试应符合 GB/T15067.2-2016 标准；重金属迁移量符合 GB4806.9-2016 标准

267	公勺	把	20			包间用具，规格 212mm。食品级 30418-10 不锈钢，镜面 A+级抛光，表面粗糙度 Ra 值小于 0.32um；外观整洁，表面亮光一致，边缘光滑，内缘无毛刺，形状，外观，抗冲击力测试应符合 GB/T15067.2-2016 标准；重金属迁移量符合 GB4806.9-2016 标准
268	合金筷	双	60			包间用具，规格 27cm。优质合金纤维金属合成工艺
269	公筷	双	20			包间用具，规格 27cm。优质合金纤维金属合成工艺
270	口布	个	24			包间用具，规格 50*50。50%丝纤维+50%麻纤维，色织提肌理工艺，层次感好。设计专利花型，克重 300-320 克/平方米符合国家优等品，▲提供产品检测报告，
271	台布	套	2			包间用具，规格 8 米。50%丝纤维+50%麻纤维，色织提肌理工艺，层次感好。设计专利花型，克重 300-320 克/平方米，符合国家优等品，▲提供产品检测报告
272	台裙	套	2			包间用具，规格 3.6 米。50%丝纤维+50%麻纤维，色织提肌理工艺，层次感好。设计专利花型，克重 300-320 克/平方米，符合国家优等品，▲提供产品检测报告

注：

1. 对竞争性磋商文件中的所有商务、技术要求，除本表所列明的所有偏离外，均视作供应商已对之理解和响应。此表中若无任何文字说明，内容为空白的**响应无效**。
2. “偏离情况”列应据实填写“正偏离”或“负偏离”或“无偏离”。

供应商名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

10 竞争性磋商文件要求提供或供应商认为应附的其他材料

11 最后报价一览表（实质性格式，磋商后提交）

最后报价一览表

项目编号：_____ 项目名称：_____

序号	供应商名称	报价	
		大写	小写

注：1.此表中，报价应和《分项报价表》中的总价相一致。

供应商授权代表签字（或加盖供应商公章）：_____

日期：____年____月____日

12 最后分项报价表（实质性格式，磋商后提交）

项目编号：_____ 项目名称：_____ 报价单位：人民币元

序号	设备明细	报价	
		原报价	调减金额
		
最终报价（总价）		大写：_____	小写：_____

注：1.本表根据供应商自身报价情况如实填写。
2.标明调减项，核对总价。

供应商授权代表签字（或加盖供应商公章）：_____

日期：____年____月____日