



南京地铁 6 号线工程栖霞山车辆段

厨具采购 D.006.X-TC08 标

招 标 文 件

南京地铁建设有限责任公司

二〇二三年十二月

目 录

第一章 投标须知 1

 前附表 1

 投标须知正文 4

第二章 合同协议书 20

第三章 投标文件要求与格式 30

 第一节 投标文件要求 30

 第二节 投标函格式 32

 第三节 报价单 40

 第四节 辅助资料表 53

 第五节 产品介绍及供货组织方案 59

第四章 厨具技术要求 60

第一章 投标须知

前附表

序号	条款号	内 容 规 定	
1	1.1.3	招标项目名称：南京地铁 6 号线工程栖霞山车辆段厨具采购 D.006.X-TC08 标 招标编号：NJHW-200147-28 供货范围：	
		标段号	供货范围
		D.006.X-TC08	栖霞山车辆段厨具采购
		注：招标人保留根据工程实际情况对标段划分和供货范围进行局部调整的权力。	
2	1.1.4	供货期要求： 计划供货开始时间： 2024 年 2 月 计划供货结束时间： 2024 年 12 月 实际供货期按现场施工进度适当调整 供货地点：南京地铁 6 号线工程栖霞山车辆段 质量要求：满足国家行业标准及合同要求	
3	1.3.2 1.5.1 1.5.2 4.2.1 4.3.1 5.1.1	招标日程安排：	
		时间	招标工作安排
		2023 年 12 月 11 日至 2023 年 12 月 18 日	发售招标文件
		2023 年 12 月 18 日下午 17:30 点前	各投标人将需要解答的问题以电子邮件的形式递交给招标人
		2024 年 1 月 9 日上午 9:30(投标截止期)	投标人递交投标文件。 商务、技术部分（第一次）开标会议
		时间待定	经济部分（第二次）开标会议
	投标文件递交地点：		
	南京市公共资源交易中心 1247 室（南京市江东中路 265 号）。		
	开标会议地点：		
	南京智能开标大厅		
	http://180.101.238.201:8180/BidOpening/online_bidding_platform/login 。		
	联系方式：		
联 系 人：邢俊、毛辛培			
电 话：025-51896110			
邮寄地址：南京市江东中路 109 号 110 室			
邮 编：210017			
电子邮箱： njdt1234@163.com			
纪检监察举报电话：025-12388			
4	1.4.1	资格审查的基本要求：	
		（一）本次招标采用资格后审的形式。	
		（二）基本要求	
		（1）具有独立订立合同的能力；	
		（2）通过 ISO9000 系列质量管理体系认证；	
		（3）具有 2018 年 1 月 1 日以来（以合同签订时间为准）不锈钢厨房设备供货业绩，单项合同金额不少于 100 万元（业绩须已完工，并提供完工证明材料）。	
		（三）其他规定	
		（1）本次招标采用资格后审方式，将在投标人递交投标文件后由评标委员会进行资格审查，对不符合要求的投标人其投标文件按否决投标处理；	
		（2）投标人不允许采用联合体的方式参加投标；	
		（3）企业未处于被责令停业、投标资格被取消或者财产被接管、冻结和破产状态；	

		<p>(4) 投标人没有因骗取中标或者严重违约以及发生重大工程质量、安全生产事故等违法违规问题，被有关部门暂停投标资格并在暂停期内的；</p> <p>(5) 单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得同时参与同一标段投标；</p> <p>(6) 本项目招标执行《关于在公共资源交易领域的招标投标活动中建立对失信被执行人联合惩戒的实施意见》（苏信用办[2018]23 号）的规定。投标人不得被列入失信被执行人的名单，失信被执行人情况以“信用中国”网站查询结果（严重失信主体名单）为准。</p>
5	3.3.1	投标有效期： 自开标之日起 180 个日历天
6	3.4.1	<p>投标保证金的金额：1 万元/标段 有效期：与投标有效期一致 委托市公共资源交易中心代收代退 投标保证金的形式：现金、支票、银行保函、保险保单、担保保函、信用承诺</p> <p>投标保证金提交账号 户名名称：南京市公共资源交易中心 银行账号：320006613018010009990 开户银行：交通银行江东中路支行 银行地址：南京市江东中路 265 号一楼大厅交通银行江东中路支行</p> <p>提交方式： (1) 以现金或者支票形式提交投标保证金的，应当从本单位基本账户转出。投标人需先登录交易平台获取投标保证金缴纳码，再登录江苏省公共资源服务平台（南京市），凭此缴纳码办理投标保证金到账确认手续。《投标保证金到账确认函》扫描件或复印件须编入投标文件对应位置。 (2) 以纸质保函（保险）形式提交投标保证金的，须将纸质保函（保险）提交到指定银行，投标人需先登录交易平台获取投标保证金缴纳码，再登录江苏省公共资源服务平台（南京市），凭此缴纳码办理《投保函收讫单》。并将《投保函收讫单》和保函（保险）扫描件或复印件编入投标文件对应位置。 (3) 以电子保函（保险）形式提交投标保证金的，投标人须将电子保函（保险）文件编入投标文件对应位置，无需办理收讫手续。 (4) 以信用承诺方式替代投标保证金的，投标人应签署信用承诺书，随投标文件一同提交。 (5) 投标人在交纳投标保证金时，应当做到一标段一缴纳。招标项目需重新招标的，投标人应在下一次招标时重新递交投标保证金。</p> <p>注：减免措施如下：①施工项目（含工程总承包），投标保证金金额在 20 万元以下的免收，金额在 20 万元以上的减半收取。②服务类项目（含全过程咨询）货物类项目，投标保证金金额在 10 万元以下的免收，金额在 10 万元以上的减半收取。③诚信状况良好是指投标截止时间，投标人（包括联合体各成员单位）在国家、省信用平台网站没有失信行为被公示。④实行减、免投标保证金的项目，其他要求按《关于实行差异化缴纳投标保证金降低招标投标交易成本的通知》执行。</p>
7	3.5.1	投标文件份数： 商务、技术部分和经济部分投标文件正本各 1 份、副本各 2 份，共计各 3 份，电子文件 2 套（商务、技术部分电子文件 1 套、经济部分电子文件 1 套（U 盘），分别随各自的投标文件正本一同封装）。 包装分两包，其中商务和技术部分投标文件一包，经济部分投标文件一包，且每包中将正本与副本分别包封。
8	附件 2	投标报价错误修正的限额： 投标报价错误修正的数额绝对值合计不得超出投标人原投标报价的 3%。
9	5.1	开标： 本次开标分两次进行，第一次为商务、技术部分开标；第二次为经济部分开标。（商务、技术标书及经济标书均须在第一次开标截止时间前递交）
10	6.5.1	履约担保的数额： 合同总价的 5%
11	附件 2	<p>评标方法：本次评标采用综合评估法。第一阶段为商务、技术评审，入围的投标人参与第二次开标和第二阶段评审；第二阶段为经济评审。</p> <p>本次招标，招标人设定最高限价，最高限价：186 万元。</p>

		开标时投标报价超出最高限价的投标文件将被否决投标。
12		参与本项目投标的，因弄虚作假被本项目招标人查实的，自查实之日起三年内，拒绝其参与南京地铁同类项目投标。
		业主应向供货商提供支付担保，支付担保可以采用包含不限于支票、汇票、本票、保函等形式。

投标须知正文

1 总则

- 1.1 总说明**
- 1.1.1 本工程的建设资金由业主通过南京市财政拨款和自筹获得,并用于本工程合同项下的合理支付。
- 1.1.2 栖霞山车辆段位于长江四桥西侧,规划便民河路北侧,规划亭子桥路东侧。
- 1.1.3 本次招标项目名称和招标范围具体见**前附表第 1 项**。
本次招标采用公开招标方式,已经在《中国采购与招标网》发布招标公告。本次招标采取自行招标方式,在南京市公共资源交易中心网同时发布公告、开标和中标公示。
- 1.1.4 本次招标项目主要要求见**前附表第 2 项**,具体要求应按照本招标文件执行。
- 1.1.5 本次招标应遵循的法律法规有:
- (1) 《中华人民共和国招标投标法》
 - (2) 《中华人民共和国招标投标法实施条例》
 - (3) 《评标委员会和评标方法暂行规定》
 - (4) 《工程建设项目施工招标投标办法》
 - (5) 《工程建设项目施工招标投标活动投诉处理办法》
 - (6) 《江苏省综合评标(评审)专家库和专家管理暂行办法》
 - (7) 《江苏省综合评标(评审)专家库及专家管理细则》
 - (8) 招投标其他相关法律法规

1.2 定义

本招标文件使用的下列词语具有如下规定的意义:

- (1) “业主”指南京地铁集团有限公司或取得该当事人资格的合法继承人,享有资产所有权并承担付款义务;
- (2) “建设管理单位”(招标人)指南京地铁建设有限责任公司或取得该当事人资格的合法继承人。南京地铁建设有限责任公司是南京市人民政府授权南京地铁集团有限公司设立的承担南京地铁建设责任的主体,享有建设管理权力并承担相应责任;
- (3) “投标人”指向南京地铁建设有限责任公司提交投标文件的单位;
- (4) “中标人”指由南京地铁建设有限责任公司发出中标通知书的投标人;
- (5) “招标文件”指由南京地铁建设有限责任公司发出的本文件、附件、资料及本文件的补充文件;
- (6) “投标文件”指投标人根据本招标文件向南京地铁建设有限责任公司提交的全部文件及其补充文件;
- (7) “书面形式”指纸质文件、信件和数据电文(包括电报、传真、电子文件和电子邮件)等可以有形地表现所载内容的文件。

1.3 招标过程

- 1.3.1 本次招标包括以下几个主要阶段:招标公告、发售标书、现场踏勘(如有)、招标答疑(如有)、开标、评标准备、澄清(如需要)、评标、中标公示、发出中标通知及签订合同。
- 1.3.2 本次招标具体时间、地点及联系方式见**前附表第 3 项**,如招标人对以上内容有所改动,应以书面形式通知所有投标人。
- 1.3.3 投标人与招标人之间与投标有关的来往通知、函件和文件均应使用中文。

- 1.4 资格要求与合格条件**
- 1.4.1 本次招标资格审查方式见**前附表第 4 项**。
投标人的具体资格条件见**前附表第 4 项**。
本次招标采取资格后审方式，在开标后的初步评审阶段，评标委员会根据招标文件规定的资格条件对投标人资格进行评审，投标资格评审合格的投标人进入详细评审；
- 1.4.2 为了本合同的目的，投标人必须满足**前附表第 4 项**所列的资格标准。为了具有被授予合同的资格，投标人应提供令招标人满意的证据，证明其具有足够的资源和能力有效地履行合同。所提交的投标文件可能包括以下资料：
- (1) 有关投标人的法律地位的原始文件的复印件，说明投标人的注册地点和主要经营范围和地点；
 - (2) 投标人在过去几年的与本合同相似的主要代表项目经历和现在正在进行的合同履行情况；
 - (3) 投标人提供拟在本项目投入的主要人员的资格和经历；
 - (4) 有关投标人最近几年的财务状况、获奖情况和涉及的诉讼案的资料。
- 格式和具体内容详见招标文件**第三章**投标文件要求与格式。
- 1.4.3 本次招标采取资格后审的形式，招标人或评标委员会开标后对所有投标人进行资格审查。所以特别要求投标人：
- (1) 投标人发生合并、分立、破产等重大变化的，应当及时书面告知招标人。**投标人不再具备招标文件规定的资格条件或者其投标影响招标公正性的，其投标无效。**
 - (2) 严禁投标人以他人名义投标，一经查出，立即取消其投标或中标资格；如已签订合同应中止其合同，其合同无效并追究其法律责任。
 - (3) 投标时各投标人不允许有连带关系，一经查出作为围标处理。
- 1.5 投标费用**
- 不论投标结果如何，投标人应承担投标文件编制与递交、参与澄清所涉及的一切费用，招标人对上述费用不负任何责任。

2 招标文件

- 2.1 招标文件的内容**
- 2.1.1 本招标文件的内容包括本文件包含的所有内容，以及所有按本须知**第 2.2 款**和**第 2.3 款**发出的补充文件。**如招标人提供了招标文件格式的电子文件，如有不一致的地方，应以书面文件为准。**
- 2.1.2 投标人应认真阅读招标文件中所有的须知、说明、合同条件、表格、报价说明、报价单、附录，并对它们的理解负责。如果投标人的投标文件不能满足本招标文件的要求而造成的投标无效和瑕疵，其责任由投标人自负。根据评标办法的规定，招标人有权拒绝没有实质性响应招标文件要求的投标文件。
- 2.2 招标文件的澄清**
- 2.2.1 若各投标人要求对招标文件进行澄清，应将需要解答的问题以电子邮件的方式或直接以书面形式（附电子文件）递交给招标人。
- 2.2.2 招标人将在投标截止期 15 天以前以书面函件方式答复(包括对询问的解释，但不说明询问的来源)，招标人的答复将送给所有获得招标文件的投标人。招标人在规定的时间外收到的要求澄清的问题，招标人有权不予回答。
- 2.2.3 投标人对招标文件有异议的，应当在投标截止时间 10 日前提出。招标人应当自收到异议之日起 3 日内作出答复。
异议指“对招标文件的主要内容或条款影响到投标的公平性提出质疑”。招标人有权对不属于异议的内容不作出答复。

- 2.3 招标文件的修改**
- 2.3.1 在投标截止期 15 天之前，招标人可能会以补充通知的方式修改招标文件。补充通知作为招标文件的组成部分，补充通知中的内容如与招标文件中的内容有不一致之处，以补充通知为准，时间在后的补充通知其效力优先于其前的补充通知。
- 2.3.2 补充通知将以书面形式发给所有获得招标文件的投标人，投标人收到补充通知后，应立即以签收或书面形式（邮件）通知招标人，确认已经收到补充通知。
- 2.3.3 为了使投标人有合理的时间，在编制投标文件时能把招标文件补充通知的内容考虑进去，招标人可以按照本须知**第 4.2.2 款**的规定，酌情延长递交投标文件的截止时间。

- 2.4 标前会议**
- 2.4.1 根据项目实际情况，招标人可能安排标前会议，标前会议一般安排在“招标文件的补充文件”发出前进行，会议内容包括招标项目介绍、招标文件重点介绍、投标人注意事项、招标口头答疑等。标前会议有公证处参加。
- 2.4.2 招标人在标前会议上的会议内容以招标文件以及招标文件的补充文件为准，不以口头为准。投标人应派代表按照规定的时间参加标前会议，也可以不参加。

3 投标文件的编制

- 3.1 投标文件的内容和编制要求**
- 3.1.1 投标人的投标文件应按照招标文件**第三章**的要求编制。
- 3.1.2 投标人必须按照招标文件**第三章**提供的投标文件格式、表格及其他附录、资料的要求及顺序如实填写（表格可以按同样格式扩展、缩小，内容项目不得变化）。
- 3.1.3 投标人编制的投标文件打印和装订的具体要求如下：
- (1) 投标文件应按照 A4 幅面双面打印或复印并进行装订；**其中授权委托书及公证书可以单面装订**；
 - (2) 投标文件装订应采用胶装的形式，严禁采用打孔塑料拉条及其他形式装订；
 - (3) 投标文件所有内容一律采取黑白形式；
 - (4) 投标文件应按照顺序编制页码；
 - (5) 投标文件的厚度应符合招标文件**第三章**投标文件格式要求，不得超过限制的页数；
 - (6) 投标文件封面应标明：投标项目名称、投标单位、日期、正副本；
 - (7) 投标文件封面如有颜色的规定要求，应符合招标文件**第三章**中的规定。
 - (8) 投标文件中的文字部分，字号不应小于 5 号字，字体不限，间距、行间距无规定。
- 3.1.4 投标人在递交印刷的投标文件的同时，还必须递交用“Microsoft Word”制作的投标文件(资格证明材料除外)。电子文件使用 U 盘，所递交的 U 盘必须注明投标单位名称、招标项目名称、文件名称。
以上电子文件若招标人提供了统一格式，必须使用招标人提供的格式制作。当投标人提交的印刷投标文件的内容与电子文件的内容不一致时，以前者为准。
- 3.2 投标报价**
- 3.2.1 投标人对本招标项目的报价必须以招标文件为依据，报价按照招标文件**第三章**的要求编制。

- 3.3 投标有效期**
- 3.3.1 投标有效期的规定按照**前附表第 5 项**。投标有效期从提交投标文件截止日起计算。
- 3.3.2 在上述投标有效期满之前如果出现特殊情况，招标人可向投标人提出延长有效期的要求。这种要求和答复应以书面函件的形式进行。投标人可以拒绝这种要求而不被没收投标保证金。同意延期的投标人，不得修改其投标文件，但需要相应地延长投标保证金的有效期。在延长期内，本须知**第 3.4 款**关于投标保证金的退还与没收的规定仍然适用。
- 3.4 投标保证金**
- 3.4.1 投标保证金详见**前附表第 6 项**的规定。
- 3.4.2 投标保证金的退还：委托南京市公共资源交易中心按交易进程自动退还。
- 3.4.3 如有下列情况，投标保证金将不予退还：
- (1) 投标人在投标有效期内撤回投标文件；
 - (2) 中标通知书发出后，中标人放弃中标项目，无正当理由不与招标人签订合同，在签订合同时向招标人提出附加条件或者更改合同实质性内容，或者拒不提交所要求的履约担保，招标人可取消其中标资格，并没收其投标保证金；
 - (3) 中标候选人在评标后向招标人提出附加条件或者更改合同实质性内容的；
 - (4) 招投标法或本招标文件规定的其他不予退还的情况。
- 3.5 投标文件的份数和签署**
- 3.5.1 投标人应按照招标文件的规定，编制一份投标文件正本和**前附表第 7 项**所述份数的副本以及电子文件，并分别标明“正本”和“副本”，正本和副本如有不一致之处，以正本为准。
- 3.5.2 投标文件的正本与副本均应使用不能擦去的书写、打印或复印形式，并按格式规定由投标人的法定代表人或授权代理人签署，授权代理人仅限一人。采用授权代理人的授权委托书应按照投标文件**第三章**提供的授权委托书格式，并附在投标文件中。授权委托书应由本项目所在地或投标人法人注册地的公证部门进行公证，否则将被否决投标（如法定代表人在国外，可由当地领事馆出具公证书）。如果同时参加本次 1 个以上标段的投标，可以只出具一份公证书，但各标段正本中均应含公证书原件。
- 3.5.3 投标文件正本和每份副本均应在标书封面、标书内要求的位置加盖投标人公章及法定代表人或授权代理人印章，封面上正确注明“正本”或“副本”字样。投标人公章不得由其它印章(如投标专用章等)代替。投标文件中规定了签名、加盖公章处应当签名、加盖公章（规定亲笔签名的地方不得由签名章代理），其他没有规定签名、加盖公章的地方不必签名、加盖公章，不必每页小签。投标文件装订后装订边所对的未装订侧边齐缝处应加盖投标人公章。
- 3.5.4 全套投标文件应无涂改和行间插字，除非这些删改是根据招标人指示进行的，或者是投标人造成的必须修改的错误。在后一种情况下，修改处应由投标文件签字人签字确认。
- 3.5.5 每位投标人对每个标段只能提交一份投标文件。任何投标人都不得以任何方式参与同一标段的其他投标人的投标。
如投标人提交的投标文件不能证明其是针对某一具体独立的标段，将被否决投标。

4 投标文件的递交

- 4.1 投标文件的封装**
- 4.1.1 商务、技术部分和经济部分分别封装在两个文件袋内（各文件袋内正本和副本分开包封）加贴封条，并在外封套的封口处加盖投标人单位

章，文件袋上应注明：

①“商务、技术部分”或“经济部分”

②投标人地址：_____

③投标人名称：_____

④_____（项目名称）_____（标段）投标文件在____年____月____日____时____分前不得开启

投标文件内包封中注明“正本”或“副本”字样。商务、技术部分投标文件电子文件随商务、技术部分投标文件正本一同封装；经济部分投标文件电子文件随经济部分投标文件正本一同封装。未按招标文件要求封装的，按照第 5.1.6 款规定处理。

4.1.2 如果上述文件袋没有按上述规定密封并加写标志，招标人将不承担投标文件错放或提前开封的责任，由此造成的过早开封的投标函，招标人将予以拒绝，并退还给投标人。

4.2 投标截止期

4.2.1 投标人应按前附表第 3 项所述的地点和时间递交投标文件。投标人应在投标截止期前将投标文件递交给招标人或公证人员。

4.2.2 招标人可以通过发放本须知第 2.3.3 条规定的补充通知的方式，酌情延长递交投标文件的截止日期。在上述情况下，招标人与投标人由本投标须知中规定的在投标截止期之前的全部权力和义务，将适用于延长后新的投标截止期。

4.2.3 招标人将拒收投标截止期前只递交商务、技术部分或经济部分的投标文件。

4.2.4 招标人将拒收投标截止期前只递交正本或副本的投标文件。

4.2.5 招标人将拒收投标截止期以后递交的投标文件。

4.3 投标文件的修改与撤回

4.3.1 投标人可以在递交投标文件以后，撤回其投标文件，但投标文件撤回的通知，须在前附表第 3 项规定的投标截止期前，以书面形式送达招标人。本次招标不允许采用修改投标报价的形式，如降价函、报价补充说明、报价优惠说明等。

4.3.2 投标人的投标文件撤回通知书（不分正副本，1 份），应按本须知第 4.1.1 款的规定编制、密封、印记和递交，并在封面标明“修改”或“撤回”字样。

投标文件修改或撤回通知书应按照投标函的签署规定签署。

4.3.3 投标人在投标有效期之内，不能修改其投标文件。

4.3.4 投标人在投标有效期之内，不能撤回其投标文件，否则根据本须知第 3.4.3 款的规定其投标保证金将被没收。

5 开标与评标

5.1 开标

5.1.1 第一次开标（商务、技术部分投标文件）：

（1）开标会议由招标人在前附表第 3 项所述的地点组织进行。公证处负责接收投标文件，确定其是否按时送达。

（2）参加开标的投标人法定代表人或授权代理人应携个人有效身份证件向公证处签名报到，以证明其出席。如投标人法定代表人或授权代理人未能在前附表第 3 项所述的时间出场并证明其身份，将视同其认可本次开标过程。

（3）在开标前由招标人代表随机抽取评标基准价 K 值。

（4）开标由招标人代表主持，由公证人员开标唱标。首先由公证员检查所有投标文件密封情况（指外包封），确认无误之后，公证员将对所有投标人的经济部分投标文件进行现场封存。

- 5.1.2 第二次开标（经济部分投标文件）：
第二次开标程序与第一次开标程序相同。通过第一阶段评审的投标人参加第二阶段开标，未通过的投标人不参加第二阶段开标，不开启其经济标，标书不退回。
- 5.1.3 除了对按照本须知第 4.3 款的规定提交了合格的撤回通知书的投标函不予开封之外，第一次开标时公证员将启封商务、技术部分投标文件正本并进行唱标。
- 5.1.4 投标人的名称、密封情况、投标保证金、投标撤回书和招标人认为适当的其他细节（如人员、工期、质量等）均将在唱标时宣布。
- 5.1.5 在开标过程中招标人人员作开标记录，包括第 5.1.4 款规定公开宣布的内容，投标人法定代表人或授权代理人应对所有投标人的开标记录签字确认，如有疑问应在唱标完后当场提出，否则作为没有疑义，确认开标结果处理。如投标人法定代表人或授权代理人未能到场对开标记录进行签字确认，视同其已认可本次开标记录并在开标记录中注明其未到场。
评标过程中，如开标记录中的内容与投标文件正本中的内容有不一致时，以投标文件正本为准。
- 5.1.6 开标时投标文件有下列情形之一的，招标人不予受理：
(1) 逾期送达的或者未送达指定地点的；
(2) 未按招标文件要求密封或封装的（指外包封）。
- 5.1.7 开标纪律
(1) 投标人代表应按照招标文件指定的地点和时间到场，逾期不得入内，并不得提前离场；
(2) 会场如安排席卡的，投标人应按照席卡就座，人数超出的应在会场外等候；
(3) 开标会场严禁吸烟，并保持会场安静，不得大声喧哗，参加会议人员应将手机关闭或设置为振动；
(4) 会议过程中，投标单位如有疑问或需声明，应举手并得到会议主持人的同意后发言。
(5) 参加会议的投标单位有关人员应按要求签到，法定代表人或授权代理人应携带本人身份证明证件以备查验。
- 5.1.8 开标时，投标人对开标有异议的，应当在开标现场提出，招标人应当当场作出答复，并作记录。

5.2 投标文件的详细评审

- 5.2.1 评标委员会将对合格的投标文件进行进一步的评审和比较。
- 5.2.2 本次评标采取综合评估法。具体评标办法详见本须知附件 2“评标办法”。

6 中标与签订合同

6.1 中标及公示

- 6.1.1 南京地铁招标项目，应当确定排名第一的中标候选人为中标人。排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力提出不能履行合同，或者招标文件规定应当提交履约担保而在规定的期限内未能提交的，可以确定排名第二的中标候选人为中标人。排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因不能签订合同的，可以确定排名第三的中标候选人为中标人。中标候选人由评标委员会推举，予以公示。
如采用多个标段同时招标并限制了投标人中标数量，应按照本须知附件 2“评标办法”中的规定。
- 6.1.2 中标价的确定：
以“评标办法”第 8.1.2 款修正后确定的中标候选人的评标价为基准：
(1) 若评标价少于投标报价，以评标价作为中标价；

(2) 若评标价等于或多于投标报价，以投标报价作为中标价；

(3) 若中标价不等于投标报价，投标报价清单价格做相应调整。

6.1.3 招标人在南京市公共资源交易中心网进行中标公示，公示时间为 3 日。公示结束后，向中标单位发出中标通知书。

6.2 授标前澄清

6.2.1 如项目需要，可以组织进行对第一中标候选人进行授标前澄清。澄清时不得向中标人提出压低报价或其他违背中标人意愿的要求，以此作为发出中标通知书和签订合同的条件。

6.2.2 授标前澄清的内容包括：

(1) 项目人员和保证项目实施需进一步明确的内容；

(2) 合同条款需进一步细化的内容；

(3) 需进一步明确的经济方面的问题；

(4) 技术方案需细化的问题。

(5) 其他需澄清的问题。

澄清问题和澄清文件应以书面的形式进行，并于发出中标通知书前完成。澄清文件作为合同文件的组成部分。

6.3 中标通知书

6.3.1 在中标公示后及投标有效期截止前，中标单位需前往南京市公共资源交易中心缴纳综合服务费，中标人接到中标通知书后，应立即向招标人发出接受中标的函件。中标结果确认函格式见本须知附件 1。

6.3.2 中标通知书一般包括合同范围、合同价款、合同方式、项目负责人、合同期限以及其他重要内容。中标通知书将成为今后签订的合同的重要组成部分。

6.3.3 在中标人按本须知第 6.5 款的规定提供了履约担保后，招标人及时将未中标的结果书面通知其他投标人。对于任何投标人，招标人对评标情况不作任何解释。

6.4 签署合同文件

招标人和中标人应当自中标通知书发出之日起三十日内，按照招标文件和中标人的投标文件订立书面合同。招标人和中标人不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。

6.5 履约担保

6.5.1 在接到中标通知书 14 天内或招标人要求的时间内，中标人应按合同规定向招标人提交履约担保。按合同文件规定，履约担保采用银行履约保函或招标人允许的形式，额度应不低于前附表第 10 项规定的标准。履约保函应由在中国注册的银行出具。

履约保函如招标人在招标文件中规定了格式，应按照规定格式提交，如有修改必须征得招标人的同意，否则将作为有瑕疵处理。履约保函将作为合同文件的附件。

6.5.2 如果中标人不遵守本须知第 6.4 款或第 6.5.1 款的规定，招标人将撤销其中标通知书，并没收其投标保证金。

6.6 合同生效

6.6.1 在合同三方法定代表人或授权代理人在合同文件上签字，并分别加盖三方单位的公章后，并提供履约保函后合同正式生效。

6.6.2 本项目合同由招标人委托的公证处公证，公证费用由招标人和投标人分别支付。

投标人支付公证费用标准：

单个标段金额范围	公证收费标准（元）
100 万（含）以下	2000
100 万-1000 万（含）	5000

1000 万-5000 万（含）	10000
5000 万-1 亿（含）	20000
1 亿-5 亿	30000
5 亿-10 亿	50000
10 亿以上	100000

- 6.6.3 本项目综合服务费由南京市公共资源交易中心统一收取。由招标人及中标人分别支付，按照“宁发改价费字〔2023〕614 号《关于优化公共资源交易服务收费管理有关事项的通知》”的规定一次缴纳。

投标须知附件

附件 1 中标通知书确认函

中标通知书确认函

南京地铁建设有限责任公司：

我方已接到你方_____年____月____日发出的____（项目名称）____招标项目的中标通知书，特此确认。

我方将按招标文件的规定递交履约保函并与贵方签订合同。

投标人：____（单位名称）____（盖单位公章）

____年____月____日

附件 2 评标办法

评标办法

1 评标原则

(1)本招标项目评标活动遵循公平、公正、科学、择优的原则。

(2)本次评标采用综合评估法。第一阶段为商务、技术评审，入围的投标人参与第二次开标和第二阶段评审；第二阶段为经济评审。

2 评标依据

(1)招投标法及相关法规

(2)本项目《招标文件》及招标文件的补充文件

(3)有效的《投标文件》及评标前的投标文件澄清文件

3 评标组织

本招标项目评委的产生应按照《江苏省综合评标(评审)专家库及专家管理细则》和《江苏省综合评标(评审)专家库和专家管理暂行办法》执行。评标委员会由招标人评委和专家评委组成，总人数为 7 人及以上单数。除了特殊招标项目外，专家评委采取随机抽取的方式。

评标委员会设负责人的，评标委员会负责人由评标委员会成员推举产生或者由招标人确定。评标委员会负责人与评标委员会的其他成员有同等的表决权。

评标委员会的职责包括：

(1) 评标委员会负责本工程的评标工作，依据评标办法和相应法规处理评标中出现的问题；

(2) 确定评审需澄清、核实的内容，并提出处理意见；

(3) 对投标人进行资格审查；对投标文件进行初步评审、初步修正、商务经济评审和技术评审，对出现的问题给予处理并提出最终意见；

(4) 对投标人进行商务、技术评审和打分；

(5) 进行经济评审；

(6) 推荐排名前三名的投标人为中标候选人；

(7) 编写和提交评标报告。

4 评标纪律

(1)评标专家出席评标时，应当准时签到，并主动出示本人有效身份证件，经确认其身份后参与评标。

(2)评标委员会成员在评标前，应当签署评标专家声明书，声明本人没有依法应当回避的情况，保证遵守有关评标管理规定以及评标记录，客观、公正的进行评标，并接受有关行政监督部门的监督。

(3)参与评标的所有工作人员，应当按照《中华人民共和国招标投标法》的要求履行职责，严格按照制定的评标细则工作，保证评标过程的公正和公平，互相监督。

(4)参加评标的评委应严守职业道德，依法评标，业务精通，本着公正、科学、客观、严谨的工作态度，为招标人负责，为工程负责。

(5)在评标期间评委应遵守保密纪律，自觉接受封闭性管理，不得私自接触投标单位人员，自觉缴纳通讯工具，不得将评标有关的文件、材料带出评标场所，不得泄露评标有关的内容和信息。

(6)参加评标的单位在评标过程中，不得采取任何方式或通过任何途径对评委或工作人员施加影响或探听消息，非请不得涉足与评标有关的工作场所。

(7)对于违纪的评委将取消评委资格并进行通报，对于违纪的工作人员将对其行政处分，对于违纪的投标单位将取消本工程今后所有投标资格并进行通报。

(8)投标人在投标文件的审查、澄清、评价和比较以及授予合同的过程中，对招标人施加影响的任何行为，都将导致取消投标资格。

(9)对于违反《中华人民共和国招标投标法》及有关法律法规的单位或人员，将依法追究其法律责任。

5 评标过程保密与封闭性

(1)开标后，直到发出中标通知书为止，凡属于审查、澄清、评价和比较各投标文件的有关资料和授予合同有关的信息，都不得向投标人或与该过程无关的其他人泄露；

(2)评标地点和专家名单应对投标人保密；

(3)应由专人同投标人进行联络，其他人员不得擅自联络投标人；

(4)评委外出应有专人陪同；

(5)评标时，评委手机应缴纳保管，评委对外联络应通过专门通讯设备；

(6)评标时，评委不得将评标资料带出评标现场。

(7)评标时，公证处进行全程公证。

6 招标项目情况介绍

在评标工作开始时，由招标人向所有评委介绍招标项目的有关情况，包括：

(1)介绍招标过程和开标情况；

(2)介绍招标文件和评标办法；

(3)介绍评标准备情况。

7 第一阶段：商务、技术评审

7.1 资格审查

评标委员会根据招标文件规定的资格条件对投标人资格进行评审，投标资格评审合格的投标人才能进入详细评审。资格审查时，未按评标委员会要求澄清的，评标委员会有权按照否决投标处理。

7.2 商务、技术初步审查

7.2.1 投标文件有下列情形之一的，由评标委员会初审后按否决投标处理：

(1) 未按招标文件要求提供投标保证金的；

(2) 投标人资格条件不符合国家有关规定或者招标文件要求的；

(3) 投标文件未按规定的格式填写，内容不全或关键字迹模糊、无法辨认的；

(4) 投标文件未按要求加盖投标人的公章；

(5) 投标文件未按要求由法定代表人或经其正式授权的代表在投标文件需要签字或盖章的地方签字

或盖章的；

(6) 投标文件由企业法定代表人委托代理人加盖印章（或签字）的，企业法定代表人委托代理人没有合法、有效的委托书的；

(7) 合同条款中的付款、保证、索赔、合同变更条款不能满足招标文件要求或招标人不能接受的；

(8) 投标有效期短于招标文件要求的；

(9) 投标文件载明的招标项目完成期限不满足招标文件规定的项目执行进度要求的；

(10) 投标人递交两份或多份内容不同的投标文件，或在一份投标文件中对同一招标项目报有两个或多个报价，且未声明哪一个为最终报价的，按招标文件规定提交备选投标方案的除外；

(11) 投标报价或评标价高于招标文件设定的最高投标限价；或经评标委员会认定的投标报价低于成本的；

(12) 投标人名称与招标文件获取时不一致且未提供有效证明的；

(13) 以他人的名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的；

(14) 两阶段评标情况下，第一阶段投标文件（商务册、技术册及相应的电子文件）出现投标报价的；

(15) 不符合招标文件中规定的其他实质性要求。

7.3 商务、技术实质性响应审查

在详细评审之前，评标委员会将首先审定每份投标文件是否实质性响应了招标文件的要求和条件。

实质性响应要求的投标文件，应该与招标文件的所有须知、条件、规范和说明相符，无显著差异和保留。所谓显著差异或保留是指对招标项目的范围、质量、交付及使用产生实质性影响，或者对合同中规定的招标人的权力及投标人的责任造成实质性改变，或者对招标文件中的明确规定了否决投标、重大偏差或实质性响应条款的违背；而且纠正这种差异或保留，将会对其他实质上响应要求的投标人的竞争地位产生不公正的影响以及对招标人的权利造成侵害。

就本招标项目而言，实质性响应包括：

(1) 投标人应接受招标文件规定的风险划分原则，不得提出新的风险划分办法；

(2) 投标人不得增加招标人的责任范围，或减少投标人义务；

(3) 投标人不得提出不同的技术标准、检验方法；

(4) 投标人对合同纠纷、事故处理办法不得提出异议；

(5) 投标人不得对合同条款有重大保留；

(6) 关键工程技术方案应满足招标文件要求，不得有重大保留，无重大技术偏差；

(7) 工期、质量标准应满足招标文件要求，不得有重大调整；

(8) 投标人不得任意更改招标项目工程范围；

(9) 投标人不得降低技术标准并对工程实体产生重大影响。

如果投标文件不响应招标文件的实质性要求和条件的，评标委员会将判定为重大偏差并作否决投标处理，并且不允许投标人通过修正或撤消其不符合要求的差异或保留，使之成为具有响应性的投标文件。

投标人在投标文件中提出的超出招标文件要求的任何使招标人可能获得的潜在性收益的方案，除非招标文件另有规定，在评标时不予考虑。

7.4 投标文件商务响应性和完整性检查

本项采用倒扣分方式，无扣分得分为 0 分，扣分带入详细评审部分；扣满 3 分为否决投标不参加下一阶段评标。

(1)投标文件编制响应性

投标人未按照投标须知第 3.1.3 款的要求，一项不符合扣 0.5 分。

投标文件未按照本招标文件第三章第一节“投标文件要求”规定的内容、顺序和页数编制，一项不符合扣 0.5 分。

(2)商务标书完整性

投标文件商务标书未按招标文件第三章第二节“投标函及附件格式”和第四节“辅助资料表格式”提供相关表格或附件，缺 1 项扣 0.5 分。

7.5 商务、技术详细评审

7.5.1 商务部分

商务部分满分 0 分，评审因素主要包括：

序号	评审项目	评标要求	满分
1	投标文件商务响应性和完整性	本项得分为按照本附则第 7.4 款投标文件商务响应性和完整性检查所扣的负分，无扣分得分为 0 分。	0 分

7.5.2 技术部分

技术部分满分 50 分，评审因素主要包括：

序号	评审项目	评分等级				分值
		优 100%~90%	良 90%~80%	一般 80%~70%	无相关描述	
1	项目组织方案和实施方案、人员组成、时间进度安排和验收方案					20
1.1	项目实施方案及时间进度安排。包括货物运输、装卸、安装调试、人员安排、时间进度等	5 分 ≥ 得分 ≥ 4.5 分	4.5 分 > 得分 ≥ 4 分	4 分 > 得分 ≥ 3.5 分	0	5
1.2	验收方案。对投标人项目验收内容和方案比较打分	5 分 ≥ 得分 ≥ 4.5 分	4.5 分 > 得分 ≥ 4 分	4 分 > 得分 ≥ 3.5 分	0	5
1.3	质量保证及检测报告。质量保证是否体系健全，是否附有产品检测报告	5 分 ≥ 得分 ≥ 4.5 分	4.5 分 > 得分 ≥ 4 分	4 分 > 得分 ≥ 3.5 分	0	5
1.4	重大技术改进建议。技术改进建议要在不改变平面布局基础上、以优惠的方式提高系统（设备）实用功能的先进性	5 分 ≥ 得分 ≥ 4.5 分	4.5 分 > 得分 ≥ 4 分	4 分 > 得分 ≥ 3.5 分	0	5
2	售后服务、保险及供货					30 分
2.1	保养期内服务承诺。根据投标人对所投设备在保养期内的售后服务要求的承诺和追加服务内容进行评审	5 分 ≥ 得分 ≥ 4.5 分	4.5 分 > 得分 ≥ 4 分	4 分 > 得分 ≥ 3.5 分	0	5
2.2	质保期内售后服务方案。根据服务体系、服务内容、故障解决方案、响应时间、巡检方案、专业技术人员保障等进行评审	5 分 ≥ 得分 ≥ 4.5 分	4.5 分 > 得分 ≥ 4 分	4 分 > 得分 ≥ 3.5 分	0	5
2.3	质保期外服务承诺。根据投标人对所投设备在质保期外售后服务的追加承诺方案、服务措施、费用等进行评审	4 分 ≥ 得分 ≥ 3.6 分	3.6 分 > 得分 ≥ 3.2 分	3.2 分 > 得分 ≥ 2.8 分	0	4
2.4	售后服务能力	4 分 ≥ 得分 ≥ 3.6 分	3.6 分 > 得分 ≥ 3.2 分	3.2 分 > 得分 ≥ 2.8 分	0	4

				分		
2.5	免费质保期限。质保期如少于二年，得 0 分，承诺免费维保期达 3 年得满分	4 分 \geq 得分 ≥ 3.6 分	3.6 分 $>$ 得分 ≥ 3.2 分	3.2 分 $>$ 得分 ≥ 2.8 分	0	4
2.6	产品保险。投标人具有产品保险，保额在人民币 200 万元以上（含 200 万元，提供复印件）	4 分 \geq 得分 ≥ 3.6 分	3.6 分 $>$ 得分 ≥ 3.2 分	3.2 分 $>$ 得分 ≥ 2.8 分	0	4
2.7	供货保证措施、应急方案能确保完成地铁工程的供货任务	4 分 \geq 得分 ≥ 3.6 分	3.6 分 $>$ 得分 ≥ 3.2 分	3.2 分 $>$ 得分 ≥ 2.8 分	0	4

7.6 打分与汇总

7.6.1 评委打分应遵照以下规定打分：

- (1)评委必须严格按照评分细则规定项目及其分值范围独立打分；
- (2)评委打分如有修改或更正，应在修改或更正处小签；
- (3)评委打分采用记名方式，打分票一经递出，不得拿回。

7.6.2 得分汇总

- (1)得分汇总由工作人员进行，公证处复核，确认无误后得分有效；
- (2)所有计算过程中，得分都按照“四舍五入”保留到小数点后两位；
- (3)所有计算过程中，报价(如基准标价、评标价等)都按照“四舍五入”保留到分；
- (4)所有计算过程中，百分比都按照“四舍五入”保留到百分比小数点后三位；
- (5)技术部分每项最后得分为各评委打分去掉最高、最低分后的平均值；
- (6)总得分为商务、技术部分各项得分的汇总，投标人按照得分汇总进行排名；
- (7)如投标人得分相同，则按技术部分得分高的投标人排名在前。

7.6.3 评标委员会根据评审打分结果，按照商务部分和技术部分汇总得分由高到低确定投标人入围第二阶段经济评审，并开经济标书。

若通过第一阶段初步评审的投标人大于等于 12 家，则按第一阶段综合得分由高到低排序，取前 9 家入围第二阶段评审；若通过第一阶段初步评审的投标人大于等于 9 家，少于 12 家，则按第一阶段综合得分由高到低排序，取前 7 家入围第二阶段评审；若通过第一阶段初步评审的投标人小于 9 家，大于 5 家，则按第一阶段综合得分由高到低排序，取前 5 家入围第二阶段评审；若通过第一阶段初步评审的投标人小于等于 5 家，不再对这些投标人进行商务、技术详细评审，推荐所有合格的投标人入围第二阶段评审。

8 第二阶段：经济评审

8.1 经济部分初步评审

8.1.1 经济部分投标文件有下列情形之一的，由评标委员会评审后按否决投标处理：

- (1)未按要求加盖投标人公章，或无法定代表人（或授权代理人）签字或盖印章的；
- (2)未按规定的格式填写，内容不全或关键字迹模糊、无法辨认的；
- (3)投标人在一份投标文件中对同一招标项目报有两个或多个报价，且未声明哪一个为最终报价的，按招标文件规定提交备选投标方案的除外；
- (4)对工程量清单做出实质性改动（项目名称、项目特征、清单数量、计量单位、计价方式等）。**

(5)招标文件明确规定可以否决投标的其他情形;

8.1.2 评标委员会在对实质上响应招标文件要求的投标文件进行报价审查时,除招标文件另有约定外,应当按下述原则进行修正并确定评标价:

- (1) 投标函中的文字报价与数字报价不一致时,以文字报价为准;
- (2) 投标函中的报价与报价单中的报价不一致时,以报价单中的报价为准;
- (3) 单价和数量的乘积与合价之间不一致时,以单价为准,修改合价;若单价有明显的小数点错误,应以合价为准,修改单价;
- (4) 当各项目的合价累计不等于总价时,应以各项目合价累计数为准,修改总价;
- (5) 当报价中有未报价项目,应按照其他合格投标人中相应项目的最高价,修改总价;
- (6) 税金为不可竞争费,投标人须按招标人指定的计算基础和税率进行报价,当税金的计算基础或税率与招标文件要求不一致时,以招标文件规定的计算基础和税率进行修正。

评标委员会将按上述修正错误的方法,修正投标报价,修正后的投标报价作为详细评审阶段的评标价。修正后的投标报价对投标人起约束作用,中标价按照投标须知**第 6.1.2 款**规定。

8.1.3 对投标报价的初步审查中若有下列情形之一的,按否决投标处理:

- (1) 投标报价超出最高限价或如按照上述修正方法修正后的投标人评标价超出最高限价的,将否决其投标。
- (2) 如按照上述方法修正投标人投标报价的修正数额绝对值合计超过**前附表第 8 项**规定的范围,作为重大偏差,其投标将被否决,并不需征得投标人的同意。
- (3) 如投标人拒绝评标委员会按照上述修正方法对报价的修正,其投标将被否决。
- (4) 经评标委员会认定投标人以低于成本价格投标时,其投标将被否决,不再参加下一阶段评标,成本价由评标委员会确定。

8.2 经济部分详细评审

以有效投标文件的评标价算术平均值为 A (若 7 家 \leq 有效投标文件 <10 家时,去掉其中的一个最高价和一个最低价后取算术平均值为 A;若有效投标文件 <7 家时,取所有有效评标价的算术平均值 A) 。

评标基准价=A \times K, K 值在开标前由招标人代表随机抽取确定, K 值的取值范围为 97%、98%、99%。评标结束后,除确认存在计算错误外,评标基准价不因招投标当事人质疑、投诉、复议以及其它任何情形而改变。评标价等于评标基准价的得满分(50 分),评标价与评标基准价相比每增加 1%扣 0.9 分,评标价与评标基准价相比每减少 1%扣 0.6 分,中间部分按线性插值计算得分。

8.2.1 评标委员会通过经济部分初审,且完成算术性修正后的评标价,按评标价得分从高到低的顺序进行排名。若出现两个或两个以上投标人评标价得分相同时,则投标价低的排序在前。

8.2.2 从评标价得分最高的投标人开始,对其投标文件的报价合理性进行评审。主要包括:

- (1) 投标报价是否按照招标文件有关要求计价,是否违反有关政策和要求,计算步骤及数据是否正确,取费是否合理。
- (2) 投标报价单及附表等是否清晰规范,报价说明是否齐全清晰。

8.2.3 评标委员会评审评标价得分最高的投标人报价时,出现投标人被否决投标的,应依照评标价得分由高到低的顺序继续对其投标文件报价合理性进行评审。

8.2.4 当确定评标价得分最高的投标人为第一中标候选人后，依次对评标价得分由高到低的第二、第三投标人的投标文件进行报价合理性的评审，确定第二中标候选人、第三中标候选人。当出现中标候选人被否决投标的，应依次视评标价得分由高到低的顺序，继续对其投标文件进行报价合理性的评审，以此类推，以评审出第一、第二、第三中标候选人止。

9 评标报告

评标报告由评标会务组按照各类评标报告范本格式和评标结果编制，由评标委员会审查通过并全体签字。

10 中标候选人

根据《中华人民共和国招标投标法》和《评标委员会和评标办法暂行规定》，经评审的评标价得分最高的投标人为第一中标候选人，依次分别为第二、第三中标候选人。排名第一的中标候选人出现以下情况，可以确定排名第二的中标候选人为中标人：

- (1) 中标候选人放弃中标或因不可抗力提出不能履行合同；
- (2) 招标文件规定应当提交履约担保而中标候选人在规定的期限内未能提交；
- (3) 中标候选人未在规定的期限内与招标人签订合同；
- (4) 中标候选人在评标后向招标人提出附加条件或者更改合同实质性内容；
- (5) 中标候选人被查实存在影响中标结果的违法行为，不符合中标条件。

排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因不能签订合同的，可以确定排名第三的中标候选人为中标人。中标候选人由评标委员会推举，予以公示。

11 重新招标

评标过程中如出现下列特殊情况，可重新招标：

- (1) 如所有投标文件均未通过初步评审，须重新招标；
- (2) 如参与某一标段的有效投标人少于 3 家（不含），由评标委员会决定是否进行重新招标；
- (3) 如评标委员会推荐的前三名候选人均放弃中标资格，须重新组织招标。

(4) 排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力不能履行合同、不按照招标文件要求提交履约保证金，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，招标人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，依次确定其他中标候选人与招标人预期差距较大，或者对招标人明显不利的，招标人可以重新招标。

第二章 合同协议书

合同协议书

业 主（全称）：南京地铁集团有限公司
建设管理单位（全称）：南京地铁建设有限责任公司
供 货 商（全称）：

合同订立时间： 2024 年__月__日

合同订立地点： 江苏省南京市

依照《中华人民共和国民法典》及其他有关法律、行政法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方就南京地铁 6 号线工程栖霞山车辆段厨具采购 D.006.X-TC08 标材料采购事项协商一致，订立本合同协议书。

1 当事人定义

下列合同当事人，除合同上下文另有规定外，具有如下含义：

- （1）“业主”指南京地铁集团有限公司或取得该当事人资格的合法继承人，享有资产所有权并承担付款义务；
- （2）“建设管理单位”（招标人）指南京地铁建设有限责任公司或取得该当事人资格的合法继承人。南京地铁建设有限责任公司是南京市人民政府授权南京地铁集团有限公司设立的承担南京地铁建设责任的主体，享有建设管理权力并承担相应责任；
- （3）“监理单位”指建设管理单位委托的负责本工程监理的单位。
- （4）“供货商”指建设管理单位招标确定的，为本工程厨具供货的当事人以及取得该当事人资格的合法继承人。

2 合同标的及要求

2.1 本合同厨具供货范围见前附表。

2.2 计划供货期为 2024 年 2 月~2024 年 12 月。实际供货期按相应施工标段的开工竣工时间适当调整。

2.3 供货商应按本合同和《厨具技术要求》（以下简称《技术要求》，见**第四章**）的规定，进行深化设计、原材料采购、加工制造、包装、发货、运输、交货、施工配合及售后服务等工作。

2.4 暂定合同价款：_____圆（RMB: _____万元）

3 合同文件组成

本合同文件包括但不限于以下内容：

- （1）本合同协议书及附件；
- （2）中标通知书；
- （3）投标函及附录；
- （4）标准、规范及有关技术文件；
- （5）澄清文件、补充文件。

上述文件将相互补充，若有不明确或不一致处，以上述排序在前者为准。除非合同另有约定，在投标阶段、评标阶段、合同签订和履行过程中，建设管理单位与供货商签署与本合同有关的协议、补充文件、澄清文件、洽商、变更、纪要等亦构成合同组成部分，其优先解释顺序应视其内容与其他合同文件的相互关系而定。

4 质量标准及要求

4.1 厨具各项技术指标见《技术要求》。除非另有规定，合同范围内供应厨具的各项技术指标，均应符合合同规定，供货商应严格按照所承诺的各项技术指标进行原材料的采购、加工生产、出厂、运输、现场交验，否则一切责任由供货商负责。如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准，这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

4.2 供货商应按建设管理单位要求向建设管理单位提供有关标准的中文文本。

4.3 除非合同中另有规定，计量单位均应采用公制。

5 原材料采购及加工生产

5.1 供货商应对原材料的采购、入库及加工生产制定符合 ISO9000 要求的质量保证体系，并坚持实施，以确保所供货厨具的质量。

5.2 供货商应按照合同的约定采购原材料并保证合同项下所供厨具是全新的、未使用过的，并且用质量优良的原材料和良好的工艺加工和生产，有关技术规格须与《技术要求》的规定一致。

5.3 供货商保证在施工现场和南京现有条件下，供货范围内的厨具在正常使用维护情况下，不会因生产厂家在原材料选用及生产工艺的采用上的缺陷而产生事故。

6 供货计划

6.1 中标后供货商应根据建设管理单位提供的厨具供应总计划，主动复核，并尽快向建设管理单位提供厨具供货组织方案，供货商应建立完善的保供措施，并将应急措施列入厨具供货组织方案中。供货商须按建设管理单位批准后的厨具供货组织方案供货。

6.2 建设管理单位提前 20 天向供货商提出书面供应要求,要求明确，要求应明确厨具的品种规格、数量、供货时间、送达地点、接收单位负责人及联系方式。

6.3 供货商应及时将厨具送至供货计划指定的送达地点，在到货前 24 小时通知建设管理单位。在应急情况下，对供货计划内的厨具，供货商应在接到建设管理单位通知后 24 小时内送达指定地点；对供货计

划外，但是属于本合同采购范围内的货物，供货商应在接到建设管理单位通知后 48 小时内送达指定地点。

6.4 在发出供货计划后，建设管理单位如变更供货时间、送达地点，应在供货时间前 24 小时以书面形式通知供货商，供货商应满足建设管理单位要求。

6.5 在发出供货计划后，建设管理单位如变更厨具的品种规格、牌号商标或数量时，应在供货时间前 3 天以书面形式通知供货商，供货商收到书面通知后 2 天内答复建设管理单位。如供货商能供货，应保持运费不变，双方以变更形式确定厨具的单价，由此增减的货款由双方以书面形式确定。

6.6 供货商如因生产资料、生产设备、生产供应或市场发生重大变化，须变更厨具品种规格、牌号商标、生产厂家、质量要求、数量或供货时间时，应在供货时间前 3 天与建设管理单位协商，并提供变更原因的有效证明。如建设管理单位同意变更，由此增减的货款双方以书面形式议定。否则，视为供货商违约。

7 现场交货与验收

7.1 交货时，供货商须向建设管理单位随车提交相应批号厨具的合格证并出具其检测报告。若该合格证与检测报告不是原件，供货商应在该件上注明原件在何处并加盖单位印章。

7.2 交货时间早于供货计划所规定供货时间时，建设管理单位如不需要，可以拒绝收货，供货商仍须按供货计划供货。

7.3 交货时间比供货计划所规定供货时间延迟时，每延期一天，供货商应偿付建设管理单位延期交货部分货款总值 1% 的违约金，若由此造成的建设管理单位损失超出违约金数额，则超出部分也由供货商赔偿。

7.4 在交货地点，监理工程师、建设管理单位、供货商按照现行国家或行业标准共同初步验收厨具的品种规格、数量、外观、牌号商标、生产厂家、包装、出厂日期、合格证及检测报告，并由双方签认。

7.5 厨具验收数量以监理工程师、建设管理单位和供货商现场验收结果为准。若一经查实实际供货数量不足，可视为供货商当月的供货数量都不满足要求，在当月结算时按同比核减。

7.6 一经发现任何被检验或测试的厨具不能满足合同要求，建设管理单位有权拒绝接收该货物，并不因货物在启运前通过了建设管理单位检验、测试和认可而受到限制。

7.7 供货过程中，供货商若提供以次充好、假冒伪劣的厨具设备，一经发现，承包商将处以供货商该部分货款总值 5~10 倍的罚金，并有权解除本合同。

8 检验

8.1 在交货前，供货商应对厨具的质量、规格、性能、数量和重量等进行全面的检验或测试，并出具一份证明厨具符合规定的检验证书或测试报告，该证明文件是付款时所需要的文件组成部分，但不能作为有关质量、规格、性能、数量和重量的最终检验。供货商应将检验或测试的结果和细节附在检验或测试报告后面。

8.2 建设管理单位将在供货商安装完毕一周内组织验收，如果厨具的质量、性能、品牌和规格与招标文件不符，或在质量保证期内发现厨具有缺陷的，包括潜在缺陷或使用不符合要求的厨具，建设管理单位有

权向供货商提出索赔。

9 售后服务

9.1 供货商应按要求提供下列服务：

- (1) 针对设计院及建设管理单位的相关施工图设计；
- (2) 为所供厨具提供详细的操作和维护保养手册。

9.2 供货商应按合同规定进行质保期服务，并履行质量保证责任。

9.3 建设管理单位可从供货商选购备品备件、易损件/消耗性材料，但前提条件是该选择并不能免除供货商在合同保证期内所承担的义务。在质保期届满后，供货商应按建设管理单位的要求随时以最优惠的价格向建设管理单位提供设备和材料所需的备用件、更换件或替代件等备品备件、易损件/消耗性材料。

9.4 供货商有责任对用于工程的设备、材料等运输、施工设备、供货商的雇员等办理保险，费用由供货商承担并支付，并使之在合同执行过程中保持有效。供货商还应对货物在制造、购置、运输、安装服务进行全面保险。费用由供货商承担。

10 货款、结算、价格调整原则及付款

10.1 本项目的合同价款采用全费用固定综合单价合同，货款按货物单价乘以实际供货数量结算。

10.2 建设管理单位要求变更厨具的品种规格、牌号商标，按如下方式调整厨具价格：

- (1) 本合同附件中已有适用于变更厨具的价格，按合同已有的价格计算；
- (2) 本合同附件中没有适用于变更厨具的价格，应按供货商投标时的报价水平由双方共同确定厨具价格。由此增减的货款双方以书面形式议定。

10.3 合同总价中，包括本次招标范围内所需全部厨具设备、随厨具设备提供的备品配件及专用工具的价格、包装费、运杂费（运抵承包商工地现场）、保险费、安装费、调试费、配合费、检测费、验收费、质保期内的售后服务费及投标人认为需要的其他费用等。在安装、调试、验收过程中，如发现有漏项、缺件，供货商应无条件、无偿补齐，所发生的一切费用，视为已包含在供货商投标时的投标报价之中，且并不因此而影响交付买方使用的时间。

配合费：厨房厂家负责厨房内给排水设计、厨房设备排油烟及补风设计、食品经营卫生许可证的办理、消防设计报审及厨房设备配电的配合工作。

供货商须按照业业主及建设管理单位的要求进行资产交接工作，电子签章（CA 锁）和资产标签的费用包含在合同总价中。

10.4 付款方式：

- (1) 合同签订后支付合同价款的 5%；
- (2) 设备全部进场并经建设管理单位相关项目管理人员和现场专业监理初验符合要求后付至合同价的 60%；
- (3) 项目安装调试完成，经有关部门验收合格后付至合同价款的 90%；

(4) 项目设备投运一年后, 无质量故障等问题, 进行竣工结算, 付至合同价款的 95%, 5% 货款作为工程质量保修担保。

10.5 工程质量保修担保的支付按以下约定办理: 在完成出质保手续, 并且所有竣工结算资料按要求移交后, 建设管理单位应开具付款通知将工程质量保修担保的全部支付给供货商。但如果此时供货商尚有任何质量保修工作未完成, 则建设管理单位有权在此类工作完成之前扣发与完成此类工作所需费用相应的工程质量保修担保金额; 或者在质量保修期内属于质量保修范围和内容的项目, 供货商未按约定期限派人修理, 而由建设管理单位委托他人进行修理的, 则建设管理单位有权扣发与完成此类工作所需费用相应的工程质量保修担保金额。

10.6 建设管理单位超过约定的支付时间不支付相应的货款, 供货商可向建设管理单位发出要求付款的书面通知, 建设管理单位收到供货商书面通知后仍不能按要求付款, 可与供货商协商签订延期付款协议, 经供货商同意后可延期支付。协议应明确延期支付的时间和应付款的同期银行贷款利息。

10.7 建设管理单位与供货商对货款结算发生争议时, 按本协议第 11.4 款关于争议的约定处理。

10.8 本合同项下所有合同价款的支付由业主负责。

10.9 按业主要求提供增值税专用发票或收据。

11 违约与争议

11.1 建设管理单位的违约责任

- (1) 不按本协议第 10 条支付到期的货款;
- (2) 违反本协议第 14 条廉洁条款相关规定;
- (3) 建设管理单位不履行合同义务或不按合同约定履行义务的其他情况;

发生上述情况, 建设管理单位承担违约责任, 赔偿因其违约给供货商造成的经济损失。

11.2 供货商的违约责任

(1) 供货商提供以次充好、假冒伪劣的厨具(如擅自更改产品的原材料组成, 以次充好进行生产、改变重要原材料产地、厨具的尺寸或数量多次出现采用负偏差等);

(2) 因供货商原因不能按照建设管理单位要求的交货时间、送达地点交货, 不能满足现场施工的要求;

- (3) 因供货商原因厨具的品种规格、牌号商标、包装方式、数量、质量不符合供货计划规定;
- (4) 因供货商供应厨具的质量原因造成工程事故或工程达不到建设管理单位要求的质量标准;
- (5) 违反本协议第 14 条廉洁条款相关规定;

(6) 供货商不履行合同义务或不按合同约定履行义务的其他情况;

发生上述情况, 供货商承担违约责任, 赔偿由此造成的建设管理单位损失, 同时建设管理单位有权中止或解除本合同。若供货商出现违约情况而不改正或不停止违约行为时, 建设管理单位可单方面解除本合同并拒绝支付货款。

11.3 一方违约后, 另一方如要求违约方继续履行合同时, 违约方承担上述违约责任后仍应继续履行合同。

11.4 争议

三方在履行合同时发生争议，应当协商解决；如未能达成一致，可提交上级主管部门调解；调解不成，向合同履行地人民法院起诉，以诉讼作为解决争议的最终方式。

11.5 因资产归属、合同付款发生争议的，由业主负责处理并承担相应责任。因项目建设管理发生争议的，由建设公司负责处理并承担法律责任。

12 不可抗力

12.1 除非合同另有约定，不可抗力系指建设管理单位和供货商都不可预见、不可避免、不能克服的超出认识控制和防范能力的事件。这类事件使合同一方的履约已变得不可能。不可抗力可以包括(但不限于)下列情况：

- (1) 战争、敌对行动(不论宣战与否)、入侵、外敌行动；
- (2) 叛乱、革命、暴动或军事政变或篡夺政权，或内战；
- (3) 暴乱、骚乱或混乱，但对于完全局限在建设管理单位内部并且是由于从事本工程而发生的事件除外；
- (4) 离子辐射或放射性污染；
- (5) 以音速或超音速飞行的飞机或其他飞行装置产生的压力波，飞行器坠落；
- (6) 自然灾害(地震、洪水、海啸、飓风、超强台风、雷击等)。

12.2 遇有不可抗力事件的一方因此影响合同执行时，应在不可抗力事件发生后立即以书面形式通知对方，并应在不可抗力事件发生后 15 天内，提供事件详情及合同不能履行、或者部分不能履行、或者需要延期履行的理由的有效证明文件。按照事件对履行合同的影响程度，由双方协商解决是否解除合同，或者部分免除履行合同的责任，或者延期履行合同。

12.3 因合同一方拖延履行合同后发生不可抗力的，不能免除拖延履行方的相应责任。

13 合同生效、变更、中止、解除和终止

13.1 供货商提交履约保函，并且合同经三方签字盖章后生效。

13.2 三方履行合同全部义务，货款支付完毕，本合同即告终止。

13.3 对本合同协议书条款的任何变更、修改或增减，须经三方协商同意后由法定代表人或授权代理人签署书面补充协议，作为本合同的组成部分。

13.4 建设管理单位如果要求供货商全部或部分中止或终止合同，则应当在 14 日前通知供货商，供货商应当立即停止安排供货。

13.5 因不可抗力致使合同无法履行，三方可以解除合同。

13.6 一方根据本协议书**第 12.2、13.5 款**约定要求解除合同的，应以书面形式向对方发出解除合同的通知，并在发出通知前 14 日告知对方，通知达到对方时合同解除。对解除合同有争议的，按本协议书**第 11.4 款**处理。

13.7 合同解除后，不影响三方在合同中约定的结算、清理和损害赔偿条款及争议的效力。

14 廉洁条款

14.1 合同三方应当自觉遵守国家和南京市有关建设工程货物采购管理办法以及有关廉政建设的规定。

14.2 建设管理单位及其工作人员不得以任何形式向供货商索要和收受回扣等好处费。

14.3 建设管理单位及其工作人员不得接受供货商的礼金、有价证券和贵重物品，不得在供货商报销任何应由个人支付的费用。

14.4 建设管理单位及其工作人员不得参加可能对履行责任、义务有影响的宴请和娱乐活动。

14.5 合同三方不得相互介绍家属或者亲友从事与本工程有关的经济活动。

14.6 供货商不得为谋取私利擅自与建设管理单位就货款、供应量变动、货物验收、货物质量问题处理等进行私下商谈或者达成默契。

14.7 供货商不得以洽谈工作、签订经济合同为借口，邀请建设管理单位及其工作人员外出旅游和进入营业性高档娱乐场所。

14.8 供货商不得为建设管理单位及其工作人员购置或者提供通讯工具、交通工具、家电、高档办公用品等物品。

14.9 合同三方如发现对方工作人员有违反上述协议者，应向对方领导或者对方上级单位举报。三方不得找任何借口对对方进行报复。

14.10 建设管理单位发现供货商有违反本条款或者采用不正当的手段行贿建设管理单位及其工作人员，建设管理单位将根据具体情节和造成的后果追究供货商供货酬金的 5%~10%的违约金。由此给建设管理单位造成的损失均由供货商承担。供货商用不正当手段获取的非法所得由建设管理单位予以追缴。

15 其他

15.1 供货商在收到中标通知书 14 天内向建设管理单位提供履约保函，履约保函由在中国注册的银行出具，履约保函作为**附件 1**。履约保函金额为合同总价的 5%，履约保函期限为合同签订至合同终止后 28 天内一直有效。

15.2 本合同正本一式肆份，具有同等法律效力，在南京市石城公证处进行公证后，业主、建设管理单位、供货商和公证处各执壹份，合同公证费由供货商按有关标准向公证处缴纳。副本拾陆份，业主执肆份，建设管理单位执捌份，供货商执肆份。

15.3 三方根据有关法律、行政法规规定，结合工程实际，经协商一致后，可对本供货合同协议书条款进行补充或修改，并另行签订补充协议，作为合同的组成部分。

（此页无正文）

业 主：南京地铁集团有限公司

建设管理单位：南京地铁建设有限责任公司

法定代表人（或授权代表）：

法定代表人（或授权代表）：

经办人：

经办人：

地址：

地址：

邮编：

邮编：

传真：

传真：

电话：

电话：

供 货 商：

法定代表人（或授权代表）：

地址：

邮编：

传真：

电话：

附件 1 履约保函

履约保函

南京地铁建设有限责任公司：

鉴于你方向_____ (以下简称“承包商”)发出 (项目名称) 的中标通知书，并将与承包商签订 (项目名称) 合同 (以下称“合同”)，我方 (银行名称) 同意为承包商履行上述合同义务作出如下不可撤销的保证：

我方承担连带保证责任,保证金额为_____元人民币 (大写：_____元人民币)。我方在接到你方提出的因承包人在履行合同过程中未能履约或者违背合同规定的义务而要求索赔的书面通知之日起 10 天内，向你方支付上述金额内的任何你方要求的金额，并放弃任何向你方提出异议的权利，也不要求你方出具证明或者说明理由。

我方确认并同意，我方受本保函制约的责任是连续的，在你方和承包商之间的合同条件、合同项下的工程或合同发生变化、补充或修改后，我方承担保函的责任也不改变，有关上述变化、补充和修改无须通知我方。

本保函直至颁发 (子) 单位工程验收意见书以及批准竣工结算后一直有效。(如开具保函银行需注明具体有效期，本保函有效期应至 2026 年 12 月 30 日止)

银行名称：（盖章）

银行法定代表人或负责人：（签字或盖印章）

地址：

邮编：

联系人：

联系电话：

日期：

附件2 廉洁协议

廉洁协议

为了确保南京地铁工程顺利进行，根据国家和江苏省、南京市有关建设工程廉政建设的规定，结合南京地铁工程建设特点，特订立本协议如下：

一、甲乙双方应当自觉遵守国家和江苏省、南京市关于建设工程廉政建设的有关规定。

二、建设管理单位方面：

1、建设管理单位及其工作人员不得以任何形式向供货商索要和收受回扣等好处费。

2、建设管理单位工作人员应当保持与供货商的正常业务交往，不得接受供货商的礼金、有价证券和物品，不得在供货商报销任何应由个人支付的费用。

3、建设管理单位工作人员不得参加可能对公正执行公务有影响的宴请和娱乐活动。

4、建设管理单位工作人员不得要求或者接受供货商为其住房装修、婚丧嫁娶、家属和子女的工作安排、旅游以及出国等提供方便。

5、建设管理单位工作人员不得向供货商介绍家属或者亲友从事与建设管理单位工程有关的经济活动。

三、供货商方面：

1、供货商应当通过正常途径开展相应业务工作，不得向建设管理单位工作人员赠送礼金、有价证券和贵重物品等。

2、供货商不得为谋取私利擅自与建设管理单位工作人员就工程承包、工程费用、材料设备供应、工程量变动、工程验收、工程质量问题处理等进行私下商谈或者达成默契。

3、供货商不得以任何理由，邀请建设管理单位工作人员外出旅游和进入营业性高档娱乐场所。

4、供货商不得为建设管理单位工作人员购置或者提供通讯工具、交通工具、家电、高档办公用品等物品。

5、供货商如发现建设管理单位工作人员有违反上述协议者，应向建设管理单位领导或者建设管理单位上级单位举报。建设管理单位不得找任何借口对供货商进行报复。

四、建设管理单位发现供货商有违反本协议或者采用任何手段行贿建设管理单位工作人员，建设管理单位根据具体情节和造成的后果追究供货商工程合同造价1~5%的违约金。由此给建设管理单位造成的损失均由供货商承担。

五、本廉洁协议作为本合同的附件，与合同具有同等法律效力。

第三章 投标文件要求与格式

第一节 投标文件要求

1.1 投标文件的编制要求

1.1 投标文件应按照招标文件要求的内容编制，超出招标文件要求投标人自行加入的内容不作为评标依据。

1.2 投标人编制投标文件时应实事求是，根据本单位及本工程实际情况合理配置主要人员和施工设备，杜绝虚报、攀比、中标后人员到位率低的情况，评标时将对此充分评估。

1.3 投标人编制投标文件文本和装订应本着简洁实用的原则，不提倡繁复、铺张，以简装为主，以降低投标成本，避免浪费。

1.4 投标人编制的投标文件格式和装订的具体要求应按照投标须知第 3.1.3 款的要求，并按照投标须知第 3.1.4 款的要求提供电子文件。

1.5 投标人应按投标须知第 3.5.1 款规定的数量编制投标文件正、副本。

1.6 投标文件应按照投标须知第 3.5.2 款和第 3.5.3 款规定签署和盖章，按投标须知第 4.1 款规定封装。

1.7 本项目的投标文件封面颜色为：黄色

1.2 投标文件的内容

投标文件的由商务、技术标书和经济标书 2 册组成，其主要内容和要求如下：

《商务、技术部分》为一册(采用 A4 幅面装订，正反面双面复印)		
内容安排		要求
第一部分	投标函（商务、技术部分）及其附录	格式见本章第二节
第二部分	法定代表人授权委托书及其公证书等（正本附原件，副本为复印件）	格式见本章第二节
第三部分	投标保证金	格式见本章第二节
第四部分	投标人对合同条件的保留意见或无条件同意的申明	格式见本章第二节
第五部分	辅助资料表及投标人的证明文件	辅助资料表格式见本章第四节，本部分内容限 50 页码以内，可缩印合页
第六部分	产品介绍及供货组织方案	具体见本章第五节
《经济部分》为一册(采用 A4 幅面装订，正反面双面复印)		
内容安排		要求
第一部分	投标函（经济部分）	格式见本章第二节
第二部分	报价单及报价综合说明	格式见本章第三节

①投标文件按上述顺序装订，采用 A4 幅面装订，正反面双面复印。投标文件正文字号应不小于五号字。

②投标人在递交印刷的投标文件的同时，应同时递交其电子文件。电子文件使用 U 盘，所递交的 U 盘必须注明投标单位名称、招标项目名称、文件名称，以“Microsoft Word”和“Microsoft Excel”制作。

第二节 投标函格式

2.1 投标函格式

投 标 函（商务、技术部分）

南京地铁建设有限责任公司：

1、根据已收到的南京地铁 6 号线工程栖霞山车辆段厨具采购 D.006.X-TC08 标的招标文件,遵照规定,我单位经现场勘察和认真研究上述项目招标文件后，我们承认招标文件的全部内容，按上述项目的所有合同文件要求承担本次工程范围的全部厨具供应。

2、我方按照你方招标文件及其补充文件的要求编制了商务、技术部分投标文件，以上内容包括：

- 一 **商务部分** (1) 投标函及其附录
 (2) 授权委托书及其公证书等
 (3) 投标人对“合同条件”的保留意见
 (4) 辅助资料表

- 二 **技术部分** (1) 产品介绍及供货组织方案

3、我们在接到中标通知书后将按招标文件的要求及时签订合同文件，并在接到中标通知书后将 14 天内提交投标函附录规定数额的银行履约保函。

4、一旦我方中标，我方保证严格按招标人批准的材料供货计划准时供应厨具。

5、一旦我方中标，我方保证完成所有合同范围内的工作内容。

6、我方同意所提交的投标文件在招标文件规定的投标有效期内有效，在此期间内我方的投标有可能中标，我方将受此约束。

7、除非另外达成协议并生效，你方的中标通知书和本投标文件将构成约束我们双方的合同。

8、不管中标与否我们愿意承担我单位为本项目投标所发生的一切费用。

9、我方金额为人民币 1 万元的投标保证金（或保函）与本投标函同时提交。

投标人：(盖章)

法定代表人或授权代理人：(签字或盖印章)

单位地址：

邮政编码：

电话：

传真：

开户银行名称：

银行帐号：

日期： **年** **月** **日**

投 标 函（经济部分）

南京地铁建设有限责任公司：

1、根据已收到的南京地铁 6 号线工程栖霞山车辆段厨具采购 D.006.X-TC08 标的招标文件,遵照规定,我单位经现场勘察和认真研究上述项目招标文件后，我们承认招标文件的全部内容，并愿以人民币_____ (大写)_____ (小写)的投标报价，按上述项目的所有合同文件、报价单等条件承担本次工程范围内的全部货物供应。

2、我方按照你方招标文件及其补充文件的要求编制了经济部分投标文件，以上内容包括：

- 经济部分**
- (1) 投标函（经济部分）
 - (2) 报价单及报价综合说明

3、我方同意所提交的投标文件在招标文件规定的投标有效期内有效，在此期间内我方的投标有可能中标，我方将受此约束。

投标人：(盖章)

法定代表人或授权代理人：(签字或盖印章)

单位地址：

邮政编码：

电话：

传真：

开户银行名称：

银行帐号：

日期： 年 月 日

2.2 投标函附录格式

投标函附录

序号	项 目	内 容
1	履约保函	中标后 14 天内提交履约保函（合同总价的 5%），履约保函期限为合同签订至合同终止后 28 天。
2	延期交货，违约金金额	每延期一天，延期交货部分货款总值的 1%，若由此造成的招标人损失超出违约金数额，则超出部分也由供货商赔偿。
3	结算与支付时间	合同签订后支付合同价款的 5%；设备全部进场并经建设管理单位相关项目管理人员和现场专业监理初验符合要求后付至合同价的 60%；项目安装调试完成，经有关部门验收合格后付至合同价款的 90%；项目设备投运一年后，无质量故障等问题，进行竣工结算，付至合同价款的 95%，5%货款作为工程质量保修担保；
4	工程质量保修担保	工程质量保修担保的支付按以下约定办理：在完成出质保手续，并且所有竣工结算资料按要求移交后，建设管理单位应开具付款通知将工程质量保修担保的全部支付给供货商。但如果此时供货商尚有任何质量保修工作未完成，则建设管理单位有权在此类工作完成之前扣发与完成此类工作所需费用相应的工程质量保修担保金额；或者在质量保修期内属于质量保修范围和内容的项目，供货商未按约定期限派人修理，而由建设管理单位委托他人进行修理的，则建设管理单位有权扣发与完成此类工作所需费用相应的工程质量保修担保金额。
5	供货时间	计划供货时间：2024 年 2 月—2024 年 12 月 实际供货期按相应施工标段的开工竣工时间适当调整。

投标人：（盖章）

法定代表人或授权代理人：（签字或盖印章）

日期： 年 月 日

2.3 授权委托书格式

授权委托书

本人_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，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、说明、补正、递交、撤回、撤销、修改_____（项目名称）_____标段投标文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：投标有效期内

代理人无转委托权。

附：法定代表人身份证明

附：1、授权委托书公证书

2、授权代理人为本企业员工的证明材料

3、社保证明（近 3 个月）：授权代理人必须提供社保机构出具的投标人为其缴纳的养老保险金缴费证明材料（并加盖社保中心章或社保中心参保缴费证明电子专用章）

投 标 人：_____（盖单位章）

法定代表人：_____（签字或盖印章）

身份证号码：_____

委托代理人：_____（签字或盖印章）

身份证号码：_____

_____年____月____日

注：1、本委托书与本人身份证对照使用，该授权委托书需在投标人注册地或南京办理公证。

2、本委托书中授权代理人的签名笔迹或印章是核对由他们签发的文件有效性的依据。授权委托书中“授权代理人（签字或盖印章）”处所签姓名或所盖印章应与投标文件中的签署统一。

3、授权代理人必须为本企业员工，授权委托书及公证书后须附授权代理人为本企业员工的证明材料、社保证明（须加盖社保单位公章）。

2.4 投标保证金

此处需提供：

- 1、以现金或者支票形式提交投标保证金的，须提供《投标保证金到账确认函》扫描件或复印件。
- 2、以纸质保函（保险）形式提交投标保证金的，须提供《投标保函收讫单》和保函（保险）扫描件或复印件。
- 3、以电子保函（保险）形式提交投标保证金的，须提供电子保函（保险）文件。
- 4、以信用承诺方式替代投标保证金的，须提供签署的信用承诺书，详见附件。
- 5、开户行出具的基本账户证明文件的扫描件或复印件。

附件：

投标人减免缴纳投标保证金信用承诺书

（参考格式）

致（招标人名称）：

我单位将严格遵守《中华人民共和国招标投标法》等法律法规和政策规定，现按照招标文件约定郑重承诺如下：

1.我单位信用状况良好，经(行业主管部门信用评价)被评为(信用评价等级等信用情况)企业，自愿遵守招标文件要求，通过提供信用承诺的方式，享受(全部免除、减半缴纳投标保证金等)优惠待遇。

2.我单位如出现投标截止后撤销投标文件、中标后无正当理由不与招标人订立合同、在签订合同时向招标人提出附加条件或其他法律法规规定的投标保证金不予退还的行为，自愿在招标文件约定期限内补缴投标保证金，否则承担因此造成的一切法律后果。

我单位对上述承诺的真实性负责，如有虚假，愿意承担相应的法律责任，并承担因此所造成的一切损失。

承诺单位（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签名或盖章）：

日期： 年 月 日

注：“投标人减免缴纳投标保证金信用承诺书”，必须按照要求加盖承诺单位的公章、法定代表人或委托代理人签名或盖章。

2.5 投标人对合同的保留意见格式

投标人对合同的保留意见

南京地铁建设有限责任公司：

经我单位（ 单位名称 ）对南京地铁 6 号线工程栖霞山车辆段厨具采购 D.006.X-TC08 标的招标文件及其补充文件的经过了仔细研究，对于其中合同部分我单位的保留意见如下表所列：

序号	合同文件名称	保留意见
1	合同协议书及合同附件格式	
2	其他	

注：如有保留意见需填写具体条款号、内容及建议修改意见，如无保留意见填写“无”。

本单位同意上表所列的保留意见只有在招标人批准的前提下才能对合同进行修改，否则我单位仍然按照原合同无条件地执行。其余合同文件的所有内容，我单位全部予以接受。如果中标，我单位保证完全按照合同文件规定的内容执行，不企图谈判、修改或歪解合同。

投标人：(盖章)

法定代表人或授权代理人：(签字或盖印章)

日期： 年 月 日

第三节 报价单

报价说明

1. 投标人应结合投标须知、合同条款等编制投标报价。
2. 投标人应填写报价单中所列的每一单项，货款按各品种规格的材料、设备单价乘以合同规定的结算单位用量结算。
3. 所有报价应以人民币表示。
4. “投标报价表”中所述“单价”指货物按招标文件所要求的南京地铁工地最终验收价，包含材料、设备生产前的准备、原材料及设备采购、生产、包装、技术资料、运输（包括工地卸车费）、安装、保险、售后服务及质保期服务等全过程，以及所产生的成本、费用、利润以及相关税费（不含 13% 增值税），税金单独开项。
5. 投标报价不得低于投标人企业本身的成本价。
6. 工程量计量规则及说明
 - 6.1 四层冲孔平板货架、沥水地架、冷藏库库板连自动回归门、挂墙双层板、粮油地架、拖把沥水挂架车、抹布挂架、工具挂架、双层工作台、双层移动工作台、吊天花双层架下连 1/3 份数盘插槽、打汤双层工作台（带漏汤槽）、洗碗机吸气牛角罩等：本项工作包括运输、搬运、开孔、接板组对、装配零部件、焊接、安放、调试等内容以及按照设计图纸规定及按监理工程师指示的其他为完成该分部分项工程所进行的项目。工程量计算规则：按设计图示数量以（件）计算。
 - 6.2 饼盘车、面粉车、保温饭汤车、托盘架车、收碗车、送餐车：本项工作包括运输、搬运、组装、安放、调试等内容以及按照设计图纸规定及按监理工程师指示的其他为完成该分部分项工程所进行的项目。工程量计算规则：按设计图示数量以（件、辆）计算。
 - 6.3 电子台秤、电子克秤、电子地秤、灭蝇灯、壁扇、洗衣机、保鲜膜包装机、紫外线杀菌灯：本项工作包括运输、搬运、组装、安放、调试等内容以及按照设计图纸规定及按监理工程师指示的其他为完成该分部分项工程所进行的项目。工程量计算规则：按设计图示数量以（件、台）计算。
 - 6.4 挂墙单星洗手池、大单星水池、单星宰杀水池、双星水池、大单星浸泡水池、大三星水池、单星拖把池：本项工作包括测量、检测、试验，栽螺栓、切管、套丝、上零件、器具安装、上下水管连接、配套水龙头安装、试水等内容。工程量计算规则：按设计图示数量以（件）计算。
 - 6.5 冷热混合水龙头、高压冲地水龙头、感应水龙头、冷热混合水高压花洒龙头：本项工作包括测量、检测、试验，上水嘴、试水等内容。工程量计算规则：按设计图示数量以（件）计算。
 - 6.6 多功能切菜机、落地式绞切肉机、冰藏雪柜/冰冻雪柜、消毒柜、电饼铛、波轮洗衣机、压面机、和面机、搅拌机、豆浆机、微波炉、电饭煲、烤箱、电热汤（煮）锅：本项工作包括运输、搬运、组装、安放、接电、调试等内容以及按照设计图纸规定及按监理工程师指示的其他为完成该分部分项工程所进行的项目。工程量计算规则：按设计图示数量以（件、台）计算。
 - 6.7 食堂专用灭火装置、商用洗碗机、餐余垃圾处理机：本项工作包括运输、搬运、组装、安放、接电、调试等内容以及按照设计图纸规定及按监理工程师指示的其他为完成该分部分项工程所进行的项目。工程量计算规则：按设计图示数量以（件、套）计算。
 - 6.8 吹地机、开水器连底座、风机/净化器底座、带盖数盘、不锈钢托盘、手工蒸饭盘、手工蒸馒头

盘、等其他杂项：本项工作包括运输、搬运、组装、安放等内容以及按照设计图纸规定及按监理工程师指示的其他为完成该分部分项工程所进行的项目。工程量计算规则：按设计图示数量以（个、件）计算。

- 6.9 信息发布屏、台式专业广播麦克风、电源时序器、带 MP3 播放合并功放、天花喇叭：本项工作包括运输、搬运、组装、安装、内部管线缆线敷设、通电及调试等内容以及按照设计图纸规定及按监理工程师指示的其他为完成该分部分项工程所进行的项目。工程量计算规则：按设计图示数量以（台、个、件）计算。
- 6.10 双门蒸饭箱、电热油炸炉、电磁双头大锅灶、电磁单眼炒灶、电磁单头大锅灶、可倾式电磁汤锅、双头电磁面条炉、四头红外线炉、电磁加热扒炉、二层四盘烤箱：本项工作包括运输、搬运、灶具安装、通气、试火、调试风门等内容以及按照设计图纸规定及按监理工程师指示的其他为完成该分部分项工程所进行的项目。工程量计算规则：按设计图示数量以（台、个、组、件）计算。
- 6.11 单移门工作柜、双移门工作柜、四人更衣柜、储藏柜、单星盆柜、炉拼柜、不锈钢工作台连抽屉、挂墙吊柜、限位柜、水杯柜、手机柜：本项工作包括测量、检测、试验，台柜制作、运输、安装，五金配件安装、刷防护材料、油漆等内容。工程量计算规则：按设计图示以（件、个、台）计算。
- 6.12 新风罩：本项工作包括新风罩至施工场地的卸车、运输与仓库保管，安装等辅助器材及配件的采购与运输、开箱检查、基础预埋件检查、修正（包括不到位预埋件的修补及更换），吊架安装、找平、找正等工作。工程量计算规则：按设计图示以（台）计算。
- 6.14 风幕机、冷冻库风机、冷冻库压缩主机、新风机、高压排风机、油烟净化器、油网烟罩、控制柜：本项工作包括设备至施工场地的卸车、运输与仓库保管，安装等辅助器材及配件的采购与运输、开箱检查、基础预埋件检查、修正（包括不到位预埋件的修补及更换），吊架安装、吊装、减震器安装，找平、找正，垫垫、螺栓固定、电机的检查接线及调试等工作。工程量计算规则：按设计图示以（台、块）计算。
- 6.13 不锈钢风管制安：本项工作包括钢板风管、天圆地方、扩散筒、成品风帽及其配件的采购、运输与保管、放样、下料、卷圆、折方、焊接、风管检查孔、温度及风量测定孔，打支架墙洞、风管支吊架制作安装及刷漆防腐、埋设支吊架，风管就位、组装、制垫、垫垫、上螺栓、紧固，除锈、刷漆、风管保温及保护层制作安装、孔洞封堵、风管内表面清洗，管口密封、法兰口涂密封胶、等工作。工程量计算规则：按设计图示尺寸以（m²）计算。
- 6.14 防火阀安装：工作内容包括风管阀门运至现场工地的卸车、运输及保管，支吊架等安装辅材的采购与与运输、设备开箱检查、基础预埋件检查与修改、支吊架制安及刷漆防腐、号孔、钻孔、对口、校正，制垫、垫垫、上螺栓、紧固、阀体保温、电动执行机构的检查接线、试动等工作。工程量计算规则：按设计图示以（个）计算。
- 6.17 不锈钢封墙板：本项工作包括钢板采购、运输与保管、放样、下料、焊接、上螺栓、紧固，除锈、刷漆、制作安装、孔洞封堵等工作。工程量计算规则：按设计图示以组计算。
- 计算。
- 6.15 空调室内机、室外机安装：工作内容包括室内机、室外机设备及安装附件的采购、运至现场工地的卸车、运输及保管，设备支吊架等安装辅材的采购与运输、设备开箱检查、基础预埋件检查与修改、支吊架制安及刷漆防腐、设备吊装、安装就位、电机检查接线、试动等工作。工程量计算规则：按设计图示以（台）计算。
- 6.16 多联机冷媒管和水管安装：工作内容包括冷媒管（含冷媒）、冷凝水管、管件的采购、运至现场工地的卸车、运输及保管，管道支吊架、保温材料及保护层等安装辅材的采购与与运

输、开箱检查、基础预埋件检查与修改、支吊架制安及刷漆防腐、管道安装、管件安装、保温及保护层安装、管道试验、充冷媒及调试等所有工作。工程量计算规则：按设计图示以（项）计算，本项目为合价包干项目。

6.17 多联机控制器及附件安装：工作内容包括控制器、控制线及管道的采购、运至现场工地的卸车、运输及保管，开箱检查、基础预埋件检查与修改、支吊架制安及刷漆防腐、控制器安装、控制线及管道的敷设、设备单体调试及整体联调等工作。工程量计算规则：按设计图示以（项）计算，本项目为合价包干项目。

6.18 配合费：本项工作包括厨房厂家负责厨房内给排水设计、厨房设备排油烟及补风设计、食品经营卫生许可证的办理、消防设计报审及厨房设备配电的配合工作。工程量计算规则：按设计图示以（项）计算，为合价包干项目。

6.19 中国政府根据现行税法就本合同项下有关的向供货商征收的一切税费均由供货商负担。供货商在投标报价时已充分了解和理解政府对相关税费的规定。除非政府部门强制性进行调整，在合同执行期间不再作调整。

6.20 投标报价含项目信息化管理过程中需要提供的电子签章（CA 锁）、资产标签等相关费用（包括但不限于材料费、安装费、服务费及相应的配合工作）。电子签章（CA 锁）、资产标签的具体规格、样式及数量，以业主及建设管理单位要求为准，相应费用包含在投标总价中。

7. 本节作为合同附件 3。

投标报价汇总表

项目名称：南京地铁 6 号线工程栖霞山车辆段厨具采购 D.006.X-TC08 标

序号	费用组成	金额（元）
1	南京地铁 6 号线工程栖霞山车辆段厨具采购 D.006.X-TC08 标	
2	税金(1×13%)	
3	投标报价总计（1+2）（元）	

注：1、本表作为合同附件 3；

2、表中材料规格尺寸详见相应技术要求，数量均按实际发生结算。

投标人（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签字或盖印章）：

年 月 日

D.006.X-TC08 标报价表

项目名称：南京地铁 6 号线工程栖霞山车辆段厨具采购 D.006.X-TC08 标

序号	项目名称	项目特征	计量单位	清单数量	单价(元)	合价(元)	计价方式	备注
	一层厨房							
	收货区、更衣间							
AA01	风幕机	长度 1500mm, 风量: ≥2000m³/H, 噪音: ≤56db。	件	2			单价包干	
AA02	灭蝇灯	紫外线诱蝇灯管。功率 30W	件	3			单价包干	
AA03	电子克秤	不锈钢秤面, 可充电, 称重范围: 0.1g--3kg。带背光。含托盘、USB 充电线。	件	1			单价包干	
AA04	电子台秤	不锈钢秤面, 前后双屏显示, LCD 高清液晶大屏。称重范围: 1g--30kg。带背光。含托盘。支持干电池、蓄电池、交流电三种蓄电方式。	件	1			单价包干	
AA05	电子地秤	最大称重量: 300kg, 电子显示。	件	1			单价包干	
AA06	挂墙单星洗手池	450*450*200/150mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
	—感应龙头	详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AA07	壁扇	16 寸, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AA08	紫外线消毒灯	功率 40W	件	4			单价包干	
AA09	波轮洗衣机	外观白色, 洗涤容量≥8kg, 内桶高压喷射免清洗。	台	2			单价包干	
AA10	四门更衣柜	900*500*1800mm, 详见厨具技术要求	件	13			单价包干	
	主副/食库/杂品库							
AB01	储藏柜	1200*500*1800mm, 详见厨具技术要求	件	3			单价包干	
AB02	四层冲孔平板货架	1200*500*1550mm, 详见厨具技术要求	件	15			单价包干	
AB03	粮油地架	1200*500*250mm, 详见厨具技术要求	件	6			单价包干	
AB04	灭蝇灯	紫外线诱蝇灯管。功率 30W	件	3			单价包干	
	冷库、粗加工、切配间							
AC01	冷藏库库板连自动回归门	4800*2850*2600mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—冷藏库冷风机	与冷库压缩机组配套, 功率约 1.1KW (380V/50Hz)	件	1			单价包干	
	—冷藏库压缩主机	风冷涡旋冷冻机组, 机组功率: 4 匹。制冷量 14KW, 功率约 3KW (380V/50Hz)	件	1			单价包干	
	—库内照明及安装辅材	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AC02	冷冻库库板连自动回归门	4800*2250*2600mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—冷冻库冷风机	与冷库压缩机组配套, 功率约 1.1KW (380V/50Hz)	件	1			单价包干	

序号	项目名称	项目特征	计量单位	清单数量	单价(元)	合价(元)	计价方式	备注
	—冷冻库压缩主机	风冷涡旋冷藏机组, 机组功率: 4 匹。制冷量: 14KW,功率约 3KW (380V/50Hz)	件	1			单价包干	
	—库内照明及安装辅材	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AC03	四层冲孔平板货架	1200*500*1550mm, 详见厨具技术要求	件	13			单价包干	
AC04	开水器连底座	功率: 9KW/380V, 容量: ≥60L	件	1			单价包干	
AC05	双层工作台	1250*760*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AC06	双层工作台	850*760*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AC07	双层工作台	1750*760*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AC08	双层工作台	1700*760*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AC09	挂墙双层板	5600*300*650mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AC10	挂墙双层板	3500*300*650mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AC11	砧板刀具毛巾高温消毒柜	1200*650*1850mm, 功率约 3.0KW, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AC12	多功能切菜机	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AC13	落地式绞切肉机	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AC14	全自动保鲜膜包装机	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AC15	灭蝇灯	紫外线诱蝇灯管。功率 30W	件	2			单价包干	
AC16	壁扇	16 寸, 详见厨具技术要求	件	8			单价包干	
AC17	洗地龙头	详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AC18	大单星水池	1200*760*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	5			单价包干	
	—冷热混合水龙头	详见厨具技术要求	件	5			单价包干	
	—拨柄去水制	详见厨具技术要求	件	5			单价包干	
AC19	单星宰杀水池	1500*760*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—冷热混合水龙头	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—冷热混合水高压花洒龙头	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—去水制连挡渣板	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AC20	双星水池	1200*760*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
	—冷热混合水龙头	详见厨具技术要求	件	4			单价包干	
	—去水制连挡渣板	详见厨具技术要求	件	4			单价包干	

序号	项目名称	项目特征	计量单位	清单数量	单价(元)	合价(元)	计价方式	备注
AC21	四层冲孔平板货架	1200*500*1550mm, 详见厨具技术要求	件	8			单价包干	
AC22	双层工作台	1800*800*800mm, 详见厨具技术要求	件	4			单价包干	
AC23	沥水地架	1200*500*250mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
热厨间/蒸煮间								
AD01	油网烟罩连弥散新风	3500*1550*550mm, 详见厨具技术要求	组	1			单价包干	
	—食堂专用灭火装置	详见厨具技术要求	套	1			单价包干	
	—封墙钢	3500*2000mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—烟罩封钢	5050*1000mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AD02	油网烟罩连弥散新风	10000*1550*550mm, 详见厨具技术要求	组	1			单价包干	
	—食堂专用灭火装置	详见厨具技术要求	套	2			单价包干	
	—封墙钢	10000*2000mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—烟罩封钢	11550*1000mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AD03	油网烟罩连弥散新风	4300*1550*550mm, 详见厨具技术要求	组	1			单价包干	
	—封墙钢	4300*2000mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—烟罩封钢	5850*1000mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—食堂专用灭火装置	详见厨具技术要求	套	1			单价包干	
AD04	双门蒸饭箱	详见厨具技术要求	件	3			单价包干	
AD05	大单星水池	1200*760*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—冷热混合水龙头	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—拨柄去水制	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AD06	电热油炸炉	功率: 12KW/380V, 容量≥50L	件	1			单价包干	
AD07	电磁双头大锅灶	详见厨具技术要求	件	3			单价包干	
AD08	双眼电磁小炒灶	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AD09	可倾式电磁汤锅	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AD10	双移门工作柜	2000*1000*800mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AD11	双层工作台	2000*1000*800mm, 详见厨具技术要求	件	3			单价包干	
AD12	双层工作台	1500*1000*800mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AD13	饼盘车	500*650*1600mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	

序号	项目名称	项目特征	计量单位	清单数量	单价(元)	合价(元)	计价方式	备注
AD14	炉拼柜	400*1100*800/440mm, 详见厨具技术要求	件	3			单价包干	
AD15	四门冷藏雪柜	详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AD16	四门冷冻雪柜	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AD17	双层工作台	1500*800*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AD18	双星水池	1200*760*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—冷热混合水龙头	详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
	—去水制连挡渣板	详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AD19	四层冲孔平板货架	1200*500*1500mm, 详见厨具技术要求	件	4			单价包干	
AD20	双层工作台	800*650*800/150, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AD21	沥水地架	1200*500*250mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AD22	双层移动工作台	1500*760*800mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AD23	淘米机	容量≥50KG, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AD24	壁扇	16 寸, 详见厨具技术要求	件	4			单价包干	
AD25	洗地龙头	详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AD26	灭蝇灯	紫外线诱蝇灯管, 功率 30W	件	3			单价包干	
清洁工具间								
AE01	灭蝇灯	紫外线诱蝇灯管, 功率 30W	件	1			单价包干	
AE02	单星拖把池	600*600*500/150mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—冷热混合水龙头	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—去水制连挡渣板	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AE03	拖把沥水挂架车	1500*450*1500mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AE04	抹布挂架	L=1500mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
面点间								
AF01	二层四盘烤箱连下醒发箱	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AF02	灭蝇灯	紫外线诱蝇灯管, 功率 30W	件	1			单价包干	
AF03	自动翻转压面机	功率: 3KW, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AF04	电饼铛	功率: 5KW/380V	件	2			单价包干	
AF05	搅拌机	容积≥40L, 功率: 1.125 kW, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AF06	和面机	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	

序号	项目名称	项目特征	计量单位	清单数量	单价(元)	合价(元)	计价方式	备注
AF07	壁扇	16 寸, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AF08	面粉车	600*500*600mm, 详见厨具技术要求	件	4			单价包干	
AF09	不锈钢工作台连抽屉	1800*800*800mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AF10	吊天花双层架下连 1/3 份数盘插槽	1600*400*1500mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AF11	工具挂架	L=1500mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AF12	单星水池	760*760*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—冷热混合水龙头	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—去水制连挡渣板	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AF13	油网烟罩连弥散新风	3700*1550*550mm, 详见厨具技术要求	组	1			单价包干	
	—食堂专用灭火装置	详见厨具技术要求	套	1			单价包干	
	—封墙钢	3700*2000mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—烟罩封钢	5250*1000mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AF14	四门双机双温雪柜	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AF15	饼盘车	480*650*1600mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AF16	挂墙吊柜	1200*350*700mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AF17	磨豆浆机	功率约 1.1KW, 生产能力 ≥80KG/H, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AF18	四层冲孔平板货架	1200*500*1550mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
二层餐厅								
风味明档								
AG01	油网烟罩(明档式)	3100*1000*550mm, 详见厨具技术要求	组	1			单价包干	
	—食堂专用灭火装置	详见厨具技术要求	套	1			单价包干	
	—烟罩封钢	5100*1000mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AG02	炉拼柜	400*900*810mm, 详见厨具技术要求	件	3			单价包干	
AG03	双头电磁面条水饺炉	电压/功率: 380V /12kW*2, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AG04	灭蝇灯	紫外线诱蝇灯管, 功率 30W	件	1			单价包干	
AG05	单头电磁蒸撑炉	18kw/380V, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AG06	挂墙双层板	2500*300*650mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AG07	单星盆柜	700*760*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—冷热混合水龙头	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	

序号	项目名称	项目特征	计量单位	清单数量	单价(元)	合价(元)	计价方式	备注
	—去水制连挡渣板	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AG08	平台雪柜	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AG09	紫外线消毒灯	功率 40W, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
售卖间、餐厅								
AH01	紫外线消毒灯	功率 40W, 详见厨具技术要求	件	7			单价包干	
AH02	挂墙单星洗手池	450*450*200/150mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
	—感应龙头	详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AH03	双星水池柜	1200*760*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—冷热混合水龙头	详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
	—去水制连挡渣板	详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AH04	汤饭车限位柜	900*700*800mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AH05	保温汤饭车	600*600*800mm, 详见厨具技术要求	辆	2			单价包干	
AH06	打汤双层工作台(带漏汤槽)	1500*800*800mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AH07	单向移门工作柜	1800*760*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AH08	二玻璃门冷藏雪柜(留样)	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AH09	托盘架车	850*450*1000mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AH10	风幕机	长度 1500mm, 风量≥2000m³/H, 噪音≤55db	件	3			单价包干	
AH11	灭蝇灯	紫外线诱蝇灯管, 功率 30W	件	7			单价包干	
AH12	壁扇	16 寸, 详见厨具技术要求	件	3			单价包干	
洗碗消毒间								
AI01	洗地龙头	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AI02	灭蝇灯	紫外线诱蝇灯管, 功率 30W	件	1			单价包干	
AI03	餐余垃圾处理机	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AI04	洗碗机吸气牛角罩	750*250*1500mm, 详见厨具技术要求	件	3			单价包干	
AI05	商用洗碗机(长龙式)	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AI06	壁扇	16 寸, 详见厨具技术要求	件	3			单价包干	
AI07	大单星浸泡水池	1500*900*850mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—冷热混合水龙头	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—拨柄去水制	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	

序号	项目名称	项目特征	计量单位	清单数量	单价(元)	合价(元)	计价方式	备注
AI08	大三星水池	2400*760*800/150mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—冷热混合水高压花洒龙头	详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
	—冷热混合水龙头	详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
	—拨柄去水制	详见厨具技术要求	件	3			单价包干	
AI09	双门热风循环消毒柜	详见厨具技术要求	件	3			单价包干	
AI10	四层冲孔平板货架	1200*500*1550mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AI11	双层移动工作台	1500*760*800mm, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
厨房排油烟及净化系统								
AJ01	铝镁合金高压排风机	1.功率: 15KW 2.风量: 35000m³/h, 3.风压: 1200Pa 4.详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AJ02	主厨高效油烟净化器	1.处理风量: 35000m³/h; 2.净化效率: 98.5%以上 3.详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AJ03	蒸煮/面点区/风味铝镁合金高压排风机	1.功率: 约 15KW 2.风量: 35000m³/h, 3.风压: 1200Pa 4.详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AJ04	高效油烟净化器	1.处理风量: 35000m³/h; 2.净化效率: 98.5%以上 3.详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AJ05	洗碗间排风机	1.功率: 约 1.1KW 2.风量: 4000-6000m³/h, 3.风压: 450Pa 4.详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AJ06	厨房补新风机	1.功率: 约 7.5KW 2.风量: 23000m³/h, 3.风压: 410-550Pa 4.详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AJ07	风机/净化器底座	与设备配套, 防火、防油。	件	4			单价包干	
AJ08	风机减震器	100KG,与风机配套。	件	16			单价包干	
AJ09	排风机变频启动控制箱	功率 15KW, 详见厨具技术要求	件	2			单价包干	
AJ10	排风机启动控制箱	功率 1.1KW, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AJ11	补新风机变频启动控制箱	功率 7.5KW, 详见厨具技术要求	件	1			单价包干	
AJ12	不锈钢排风管	风管采用 0.8~1.0mm 厚, 201 不锈钢板 (含成品风帽)	m²	350			单价包干	
AJ13	镀锌板补新风管	风管采用 0.75~1.0mm 厚, 镀锌钢板	m²	110			单价包干	
AJ14	风机帆布软接	与设备配套, 防火、防油。	件	8			单价包干	
AJ15	150℃排风防火阀	与管道配套	件	2			单价包干	

序号	项目名称	项目特征	计量单位	清单数量	单价(元)	合价(元)	计价方式	备注
AJ16	150℃排风防火阀	与管道配套	件	1			单价包干	
AJ17	70℃新风防火阀	与管道配套	件	1			单价包干	
附加配套设施								
AK01	信息发布屏	50 寸吊挂式发布屏, 分辨率 1080, 内置 WIFI, 支持安卓系统, 智能分屏, 可支持 HDMI/AV 输入。含智能广告发布播放盒、屏蔽网线及配管敷设。	件	5			单价包干	
AK02	台式专业广播麦克风	详见厨具技术要求	台	1			单价包干	
AK03	电源时序器	详见厨具技术要求	台	1			单价包干	
AK04	带 MP3 播放合并功放	详见厨具技术要求	台	1			单价包干	
AK05	天花喇叭	功率约 6W, 详见厨具技术要求	只	12			单价包干	
AK06	收碗车	900*500*800mm, 详见厨具技术要求	辆	2			单价包干	
AK07	送餐车	900*500*800mm, 详见厨具技术要求	辆	2			单价包干	
AK08	微波炉	容量≥25L	台	1			单价包干	
AK09	大电饭煲	容量≥20L	台	2			单价包干	
AK10	15cm 带盖份数盘 (1/2)	长 32.5cm, 宽 26.5cm, 深 15cm, 详见厨具技术要求	个	15			单价包干	
AK11	10cm 带盖份数盘 (1/1)	长 53cm, 宽 32.5cm, 深 10cm, 详见厨具技术要求	个	5			单价包干	
AK12	10cm 带盖份数盘 (1/2)	长 32.5cm, 宽 26.5cm, 深 10cm, 详见厨具技术要求	个	5			单价包干	
AK13	6.5cm 带盖份数盘 (1/1)	长 53cm, 宽 32.5cm, 深 6.5cm, 详见厨具技术要求	个	5			单价包干	
AK14	6.5cm 带盖份数盘 (1/2)	长 32.5cm, 宽 26.5cm, 深 6.5cm, 详见厨具技术要求	个	2			单价包干	
AK15	15cm 冲孔份数盘 (1/1)	长 53cm, 宽 32.5cm, 深 15cm, 五面冲孔, 详见厨具技术要求	个	2			单价包干	
AK16	15cm 冲孔份数盘 (1/2)	长 32.5cm, 宽 26.5cm, 深 15cm, 五面冲孔, 详见厨具技术要求	个	2			单价包干	
AK17	10cm 冲孔份数盘 (1/1)	长 53cm, 宽 32.5cm, 深 10cm, 五面冲孔, 详见厨具技术要求	个	2			单价包干	
AK18	10cm 冲孔份数盘 (1/2)	长 32.5cm, 宽 26.5cm, 深 10cm, 五面冲孔, 详见厨具技术要求	个	2			单价包干	
AK19	6.5cm 冲孔份数盘 (1/1)	长 53cm, 宽 32.5cm, 深 6.5cm, 五面冲孔, 详见厨具技术要求	个	2			单价包干	
AK20	6.5cm 冲孔份数盘 (1/2)	长 32.5cm, 宽 26.5cm, 深 6.5cm, 五面冲孔, 详见厨具技术要求	个	2			单价包干	
AK21	不锈钢小托盘	长 32cm, 宽 22cm, 高 4.8cm, 详见厨具技术要求	个	20			单价包干	
AK22	不锈钢大托盘	长 60cm, 宽 40cm, 高 4.8cm, 详见厨具技术要求	个	20			单价包干	
AK23	不锈钢蒸饭盘	长 60cm, 宽 40cm, 高 4.8cm, 详见厨具技术要求	个	72			单价包干	

序号	项目名称	项目特征	计量单位	清单数量	单价(元)	合价(元)	计价方式	备注
AK24	不锈钢蒸馒头盘	长 60cm,宽 40cm,高 4.8cm, 详见厨具技术要求	个	24			单价包干	
AK25	L 脚指示牌	详见厨具技术要求	个	2			单价包干	
AK26	45 格水杯柜	详见厨具技术要求	个	1			单价包干	
AK27	45 格手机柜	详见厨具技术要求	个	1			单价包干	
后厨空调设备								
AL01	四面出风式 VRV 室内机	1.制冷量: 2.8KW,制热量: 3.2KW,功率:50W (220V/50Hz) 2.含设备支架制安	台	11			单价包干	
AL02	四面出风式 VRV 室内机	1.制冷量: 7.1 KW,制热量: 8.0W,功率:100W (220V/50Hz) 2.含设备支架制安	台	3			单价包干	
AL03	四面出风式 VRV 室内机	1.制冷量: 9.0KW,制热量: 10.0W,功率:150W (220V/51Hz) 2.含设备支架制安	台	1			单价包干	
AL04	VRV 小风量新风机	1.制冷量: 22.0KW,制热量: 13.7W,风量: 2000m3/h,机外静压: 220Pa, 功率:550W (220V/52Hz) 2.含设备支架制安	台	1			单价包干	
AL05	变频 VRV 室外机	1.制冷量: 78.9KW,制热量: 88.0KW,功率:21KW (380V/50Hz), APF≥3.8 2.含设备支架制安	台	1			单价包干	
AL06	多联机冷媒管和水管	1.含所有冷媒管(含冷媒)、冷凝水管 2.含所有管道保温及保护层 3.含管道支架制作及安装 4.其他应包含的所有工作内容	项	1			合价包干	
AL07	多联机控制器及附件	1.多联控制器, 含控制线、配管、支架制安等 2.含空调室内机、室外机设备单体调试及联调等	项	1			合价包干	
(一)	厨具设备费小计		/				/	
(二)	配合费		项	1			合价包干	
(三)	投标报价合计=(一)+(二)		/				/	

说明: 以上设备单价全为除税单价(增值税另计)。

投标人(盖章):

法定代表人或授权委托人(签字或盖印章):

年 月 日

第四节 辅助资料表

表 1 投标人基本情况表

单位名称				注册资金	
营业执照 注册号				成立时间	
注册地址				法定 代表人	
法定代表人 身份证号				企业类型	
是否有上级 主管单位		是□ 否□	主管单位 名称		
基本账户 开户行			账号		
股 东 情 况	序号	股东姓名或名称		股份金额	比例
国 际 标 准 认 证 情 况	序号	标准名称		认证时间	认证单位
产 品 及 销 售	主要产品及产品类型				
	年 生 产 或 销 售 量 (2020~2022 年)				

注：本表附投标人营业执照、开户行基本账户证明文件、股东证明（或企业章程部分内容）、ISO9000 认证书复印件、性能检测报告等。

表 1-2 所投品牌电磁炉资质一览表

序号	资质	是否具备资质证书
1	生产许可证	
2	节能产品认证证书	
3	环保产品认证证书	
4	产品 3C 认证证书	
5	炒灶、大锅灶 1 级能效等级证书	
6	电磁炉 IPX6 防水等级 CQC 认证证书	

注：本表附上述所列具备资质证书的复印件。

表 2 投标人财务资信表

序号	名称	内容
1	主营业务收入(万元)	
2	净资产(万元)	
3	利润总额（万元）	
4	流动比率（%）	
5	资产负债率(%)	

注：1、本表附申请人 2022 年度财务审计报告复印件；
2、本表按照财务审计报告的数据如实填写；
3、上述指标数值应精确到小数点后两位。

表 3 2018 年 1 月 1 日以来不锈钢厨房设备供货业绩

序号	业主名称	合同签订时间	项目名称	合同金额 (万元)	品种、规格	供货数量	开始时间 完成时间
1							

注：具有 2018 年 1 月 1 日以来（以合同签订时间为准）不锈钢厨房设备供货业绩，单项合同金额不少于 100 万元（业绩须已完工，并提供完工证明材料）；

本表附合同主要内容及完工证明复印件，限填 1 项。

表 4 介入诉讼案件

详细说明贵单位近期内介入的诉讼案件

表 5 技术响应性一览表

序号	货物基本技术参数要求	投标文件响应
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		

说明：投标人必须仔细阅读招标文件第四章技术要求，并将所有材料基本技术参数要求列入上表，逐项说明是否满足招标人要求的技术指标。

第五节 产品介绍及供货组织方案

- 1 项目组织方案和实施方案、人员组成、时间进度安排和验收方案
 - 1.1 项目实施方案及时间进度安排。包括货物运输、装卸、安装调试、人员安排、时间进度等。
 - 1.2 验收方案。
 - 1.3 质量保证及检测报告。
 - 1.4 重大技术改进建议。
- 2 售后服务、保险及供货
 - 2.1 保养期内服务承诺。
 - 2.2 质保期内售后服务方案。
 - 2.3 质保期外服务承诺。
 - 2.4 售后服务能力。
 - 2.5 免费质保期限。
 - 2.6 产品保险。
 - 2.7 供货保证措施、应急方案。

注：本节部分内容作为合同附件。

第四章 厨具技术要求

所有施工材料需要符合中华人民共和国最新条例和规范。

有关条例包括卫生、环保部门或其他有关条例。设备须符合政府相关要求且具国家销售许可证及相关证书。

厨房厂家负责厨房内给排水设计、厨房设备排油烟及补风设计、食品经营卫生许可证的办理、消防设计报审及厨房设备配电的配合工作。

栖霞山食堂设备中包含信息发布屏，由厨具厂家负责网络布线和连接。

1、电器材料及设备

所有电器设备必须符合有关部门相关标准，如国家标准（GB）、电力行业标准（DL）等。

2、制冷设备

开放厨房制冷设备必须根据与内装修设计确认立面效果制件。

2.1 所有冷凝机组，不论安装在柜台内，或分离式安装或安装在平台上，均需安装品质优良的减震装置。所有冷凝机组，均需安装启动装置，并有空气开关控制。接驳铜管时，需要除湿及密封，并需附有压力保护装置、干燥剂及冷媒观察镜等。冷凝机组及蒸发器之铜管需作绝热包裹及适当地固定，高压管道需与低压管道分别包裹。

2.2 雪柜有外置温度显示器及控制开关。开放厨房温度显示器及控制开关根据要求放置，安装后需测定及调校准确。保温层为环保型无 CFC 泡沫保温层。

雪柜除装有自动关闭的门铰及磁力条，除门内填充保温材料外，另门框周围应装有加热防潮线来防止冷凝水结露。雪柜门备有锁门拉手、专用钥匙或通用钥匙。雪柜需安装滴水盆以盛蒸发器之冷凝水滴用。

所有风冷雪柜均应为无排水处理，雪柜安放位置地面需配置地漏用于清洁排水。

2.3 冷库的具体尺寸以现场测量数据为准。需和相关食堂确认冷库安装时间，并做好食品储存的过渡方案。聚氨酯保温材料必须达到 B1 级防火性能要求，中标后须提供带 CMA 及 CNAS 标志的 B1 级防火性能检测报告。

3、生产制作产品

所有生产制作产品和外购件设备必须为全新、合格的产品，并且没有瑕疵或缺陷。必须附有说明书、电路图和出厂合格证等相关资料。

开放厨房所有设备柜门在制作折边前，必须先铣槽后再折边。

4、烟罩及控制系统

内厨房烟罩前沿底部应距离地面 2000mm。

所有烟罩需用可膨胀镙丝挂于背板或用 15mm 直径吊码挂于天花。吊于天花板之吊码需用镙丝及固板固定，吊码应为平底式并牢固于不锈钢支架。所有烟罩应设有接驳口以供其它承包商接驳到风管之用，烟罩内应设置防水照明装置。所有内厨房排罩需有前封板及两侧板，所有内厨房抽气罩需有排水管接入去水口，以排冷凝水之用。

油烟排放符合相关法律法规标准。中标后提供相关证书：中国环境保护产品认证证书、质检报告。

5、油网烟罩

内厨房油网烟罩需符合不锈钢产品生产制作标准图。开放厨房烟罩外饰面根据装修设计配合制作。开放厨房吊装高度需与装修设计配合协调，见光部分磨砂板处理。

6、灭火系统

6.1 售后服务要求

6.1.1 保修年限：验收合格之日起 3 年。

6.1.2 响应时间：

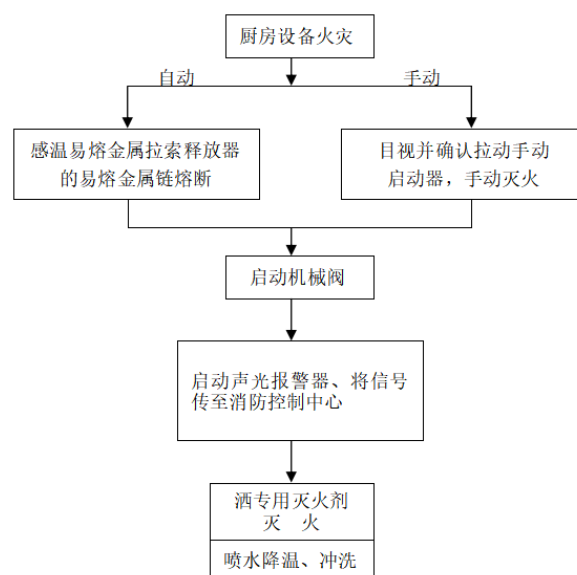
6.1.2.1 有完整的售后维修、保养、技术咨询机构；

6.1.2.2 质保期内每半年上门全面维保一次；

6.1.2.3 随时更换零部件，确保设备运行良好；

6.1.2.4 接报后 4 小时内处理突发事件，全天候解答用户对设备的咨询，定期上门服务。

6.2 厨房设备自动灭火装置工作原理：



6.3 灭火方式：

装置设计需配置自动探测部件，可 24 小时监控灶台及烟道火情。当灶台油锅一旦发生火情时，

可自动启动或手动启动灭火装置灭火，第一时间扑灭灶台油锅火，保障厨房灶台及烟道的消防安全。

厨房设备灭火装置工作原理为当厨房灶台发生火情，当产生的温度达到 183℃ 时，火灾探测器(感温元件)自动熔断（平时灶台热量达不到感温元件熔断的温度不会造成误喷），使机械控制阀启动。贮气瓶膜片被冲破，高压气体（氮气）通过减压装置瞬间驱动灭火剂，通过雾化喷嘴喷出，覆盖在油锅表面，并与高温热油迅速发生化学反应，同时改变食用油的化学性质，迅速将火灾扑灭，并在油锅表面形成厚厚的泡沫。同时灭火剂通过烟道喷嘴喷洒在烟道内扑灭烟道火焰，保证较好的灭火效果并且保证不出现复燃情况。

装置中配套安装机械式水流阀装置。其功能为装置启动灭火后，机械式水流阀自动开启持续喷洒冷却水，达到降温、保障灭火效果的作用。装置同时需配套安装手动启动装置，当油锅发现火情时，初期火达不到感温元件熔断的温度，可第一时间利用手启动器启动装置，扑灭油锅初期火。其灭火工作原理与自动灭火工作原理一样。厨房设备灭火装置在灶台油锅上方均配有专用雾化喷嘴，灭火时喷射压力平稳，油锅燃油不产生飞溅。灭火全过程 3-5 秒。

6.4 产品性能要求

根据厨房特殊的环境特点，为使装置具有稳定的使用性能，装置均属机械传动,不需用电,原材料全部采用优质不锈钢及少量铜材等，防止设备氧化锈蚀。安装不占用厨房地面面积，只占用空间位置。对喷嘴数量和位置需具备灵活性，喷嘴数量按照灶台油锅和集烟罩排烟口数量及尺寸来设计，执行点对点的专项保护。

装置所使用的灭火剂必须为专门针对油锅火的特性而研制的产品，应用于灭油锅火。为适应环保及食品卫生要求，灭火剂需是无毒无味的新型环保产品，灭火现场易清洗，无污染，且具有灭火速度快、效果好。

7、金属台面

所有不锈钢台面和平面应为单片焊接，用帽形槽加固于下侧，并焊接好。由于单张尺寸的限制，或因设备尺寸和安装的要求而对不锈钢台面进行的现场焊接部分除特别规定要求外，应打磨、整洁、牢固、无明显的接痕。台面底侧应完全有隔音，除特别说明外，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶。所有可触及边角采用不伤手设计，流水线精工制造。

8、封闭式台柜

封闭式台柜底层应由钢板制成并用成型的刚零件加固以形成刚硬结构。侧板和隔板的前面应达到全封竖框前的合理宽度。侧板和后隔板之间由底板横条连接及在交叉处焊接。层板应是可活动式。

9、星盆及水板

除非另有特别要求，所有星盆水板均应按规格书制造，水板的底侧应完全隔音。星盆的尺寸

应在设备规格书中指明或在图中表示。

星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖。滴水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管。所有星盆背面之间应有 150 毫米高的档水板，或另有说明。所有星盆在排水后，不应有水在星盆内。所有可触及边角采用不伤手设计，流水线精工制造。

10、工作台

工作台下层板应按规格制造。四边需折下 50 毫米。

层板须就台脚型剪折并牢固焊上台脚，所接驳处均须牢固连接。

所有可触及边角采用不伤手设计，流水线精工制造。

11、柜

除非另有特别要求，柜内的层板应可移动。边缘厚度应为 40 毫米。

12、悬挂式层板

悬挂式层架应使用技术规格中不锈钢厚度装配，边缘厚度应为 40 毫米。

13、柜门

所有金属门需以下不锈钢加固以防止折曲。

门内外层应为技术规格中规定不锈钢及厚度制造，拐角处焊接，应打磨光滑和抛光。柜门约 20 毫米厚。所有开门、移门，关门时应做静音装置。

掩门应为嵌入式，并安装苛重型不锈钢门铰及重型磁吸型门闩，所有门铰应以样本说明。趟门应安装于技术规格中规定的厚度制造的不锈钢架空轨及滚珠静音滚轴上，在不使用工具下趟门可除下。所有有说明的趟门应装配柱塞锁。

14、抽屉及雪柜抽屉

抽屉应安装于装配好的技术规格中规定的不锈钢厚度连锁式路轨上，路轨应设有足够长度的静音滚珠轴以防止抽屉被拉出时脱柜。路轨应为不锈钢制造，并可伸缩，全伸展及负荷量不少于 60 公斤。抽屉可抽出其长度的全长，并应在不需使用工具下即可轻易挪下。抽屉体的前面应为双盘型。如有说明的抽屉应安装配柱塞锁。

15、柜/台脚及横支撑

除非另有特别，设备脚应为 $\Phi 38 \times 1.5$ 毫米不锈钢圆通，横支撑为 $\Phi 25 \times 1.2$ 毫米不锈钢圆通，横支撑所有焊接处应连续且打磨光滑。点焊不予接受。柜脚应为 $\Phi 38$ 的不锈钢可调式子调脚。面粉工作台脚应为 $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢圆通，横支撑为 $\Phi 32$ 毫米圆通。加固帽形槽上再焊接到设备底部。或有特别要求说明。

16、设备轮

设备轮应为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮，防油脂橡胶或氯丁（二烯）橡胶及制动装置。

除非另有特别要求，每个设备轮应能够承受 100 公斤的重量。

轮子的直径应为 125 毫米，宽度至少为 25 毫米。应提供润滑脂和螺纹防护。

17、冰盘/冰箱

所有冰箱、冷藏盘和柜子在接触面或柜面上应提供有隔冷层以防止冷凝水点。

18、食品容器

所有食品容器应符合国家标准。

19、隔热及隔冷材料

所有热柜隔热层应使用最少 25 毫米厚纤维玻璃，所有冷冻设备隔冷层应使用最少 75 毫米厚环保型发泡氨基甲酸乙酯，或按照设计图和指定的要求。

20、排水和水龙头

除非另有特别规定，所有星盆应配备直径 52 毫米的排水管及满水管，“P”形隔气应由厨房设备供应商提供及安装在每一排水管。所有龙头必须是当地标准认可的型号，龙头和其他装置应符合技术指标，龙头必须是热水和冷水可单独控制的混合类型。喷喉必须上旋转式的，并安装于星盆合理的位置上。水龙头应是座台式或按指定要求。

21、焊接

不锈钢焊接必须采用电弧焊或氩气弧焊，不允许采用其他焊接方式。焊条成分需与金属本身成分相同，透彻地焊接，不能有砂眼、裂缝等不完整的地方。焊缝必须坚固及有韧性，多余的填料必须磨平及磨光至焊接物本身的颜色一样。器具的工作面如工作台、泻水板、洗盆等，均需焊接。如器具制造是超过一块不锈钢时，两件不锈钢必须碰口连续地焊接及磨平处理，而不能采用补底点焊再填锡的方式。

所有焊接应尽量在工厂内处理及做表面处理，花纹应磨平磨光处理，与原来的不锈钢一样，尽量减少在工地焊接，所有需要在工地焊接的设备必须采用连续焊接及磨平处理顺滑。磨平磨光方法将按以下的“磨平磨光”表面处理一节进行。焊接底部应涂以防锈漆处理，以防经焊接后发生腐蚀。

工作台的支撑脚管尺寸及强制性的焊接发装配而成。如有螺丝装置的台，投标人可采用焊接法装配。所有焊接弯头将为半径弯管。末端焊接，接头之可容忍压力，须相等同样尺寸及同类型喉管之可容忍压力“T”型接头必须为单一铸体，不能采用由两根喉管结合而成之“T”型接头，并且配有至少一支直径少于主喉管之喉管，除蒸汽喉外，允许使用喉座之喉管操作压力为 16PSIG 或以上，水喉为 125PSIG 以上。

焊接铜管之焊药，其熔点为华氏 460 度，起成分为 95/100 锡和 5/100 铋，所有喉管装须以坚固美观为准。喉管焊接部分必须清洁妥当才可焊接。

22、磨平、磨光、表面处理

所有在表面能看见的焊接即需要适当的磨平、磨光及作表面处理，如果焊缝由于在焊接时下沉，则需整平及磨平，不能有高低点。在磨平时应避免不锈钢过热使变色。在工序处理时应先粗磨平，再磨光及作最后花纹表面处理。

所有由于不锈钢在加工时产生的折裂、锯齿边等问题都需要磨角的地方需要磨平磨光圆滑。所有焊缝在磨平后不能有重叠现象。

23、防锈处理

不锈钢在焊接为防止氧化腐蚀，须经防锈处理。在焊接表面须磨光以防腐蚀，底部适当地磨平后须涂上金属色泽的防锈涂料。如果需要焊接镀锌框架，则需在焊接后涂上金属色泽的防锈涂料。

24、安装

所有管道连接应整齐、合理、有序，横平竖直。

所有冷热水自阀门处与设备之间的连接材料必须为增塑铜管，铜管纯度不应低于 99.9%，符合相关规定标准的要求。

星盆的去水管道材质为增塑 PVC。

所有中式炉具的去水管道连接为金属管。

所有蒸汽管道与设备之间连接为法兰，连接并做烧焊处理，焊疤应打磨抛光处理。

所有不锈钢设备（烟罩、星盆等）之间连接为不见光点焊连接，如设备靠墙做固定处理。

每个电缆的选择和安装都应遵照国家标准（GB）或者电力行业标准（DL），绝缘材料和防护层的类型选择要符合各项要求，以避免因机械、潮湿和腐蚀、热、火灾或者爆炸所引起的损害。

25、不锈钢规格用料标准

不锈钢材料及规格

所有不锈钢应为标准规格，18.8 型 304 号，4 号光洁度，碳含量最高不超过 0.08%，另有特别要求除外。

其中，金属类别 S/S 代表不锈钢；G.I.代表镀锌板；

名称		金属	抛光面
A. 柜/台面板		不锈钢	4
B. 星盆		不锈钢	4
C. 热汤盆	台面	不锈钢	4
	汤池内胆	不锈钢	4
D. 柜	外部非见光部分	不锈钢	4
	外部见光部分	不锈钢	4
	内部	不锈钢	2B

E. 储冰箱	内壳	不锈钢	2B
	外壳	不锈钢	4
F. 层板	高悬式	不锈钢	4
	挂式	不锈钢	4
	柜内架	不锈钢	4
	柜台内架	不锈钢	4
	茜架	不锈钢	4
G. 挂墙柜	外表面	不锈钢	4
	层板	不锈钢	4
H. 储物架		不锈钢	4
I. 中式炉具	台面	不锈钢	4
	侧面	不锈钢	4
	背板	不锈钢	4
J. 疏坑架		不锈钢	4
K. 托盆架		不锈钢	4
L. 柜门	外部	不锈钢	4
	内部	不锈钢	2B
M. 抽屉	外壳	不锈钢	2B
	见光部分	不锈钢	4
	内表面	不锈钢	2B
	路轨	不锈钢	4
N. 活动底板：穿孔式		不锈钢	4
O. 水槽		不锈钢	4
P. 烟罩	主龙骨、水槽	不锈钢	4
	外壳	不锈钢	4
	滤油网	不锈钢	4
Q. 排气罩		不锈钢	4
R. 横支撑	方形管	38*25mm	4
	圆形管	φ25mm	4
S. 设备脚		φ38mm 圆形管	4
T.	外露加固槽	不锈钢	2B
	非外露加固槽	不锈钢	(433)

26、计量器具

中标后提供所有计量器具的第三方的首检报告。

27、噪音

厨具设备噪音应符合相关法律法规标准。

28、主要设备清单

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
	一层厨房			
	收货区、更衣间			
AA01	风幕机	件	2	长度 1500mm, 风量: ≥2000m³/H, 噪音: ≤56db。
AA02	灭蝇灯	件	3	紫外线诱蝇灯管。功率 30W

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
AA03	电子克秤	件	1	不锈钢秤面，可充电，称重范围：0.1g--3kg。带背光。含托盘、USB 充电线。
AA04	电子台秤	件	1	不锈钢秤面，前后双屏显示，LCD 高清液晶大屏。称重范围：1g--30kg。带背光。含托盘。支持干电池、蓄电池、交流电三种蓄电方式。
AA05	电子地秤	件	1	最大称重量：300kg，电子显示。
AA06	挂墙单星洗手池	件	2	水池台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，水斗内尺寸：300*300*200mm 板厚 1.0mm。外尺寸 450*450*200/150mm
	—感应龙头	件	2	1.工作电压：220V 50/60HZ 交流电； 2.工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 3.台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理；
AA07	壁扇	件	2	纯铜芯电机，智能遥控，一级能效，可定时，三档调速。16 寸
AA08	紫外线消毒灯	件	4	符合卫生防疫要求。功率 40W
AA09	波轮洗衣机	台	2	外观白色，洗涤容量≥8kg，内桶高压喷射免清洗。
AA10	四门更衣柜	件	13	柜体采用 1.0mm 厚优质冷轧钢板，柜体钢板基层采用除磷洗化防锈处理，表面采用静电喷涂工艺处理，每门都带挂衣杆、鞋物储藏格、透气孔、安全锁及号牌插槽。尺寸 900*500*1800mm
	主副/食库/杂物库			
AB01	储藏柜	件	3	柜体采用 1.0mm 厚 304/2B 不锈钢板，层板厚 1.0mm，移门采用 0.8mm，腿 Φ38*1.2mm，配不锈钢调节脚。尺寸 1200*500*1800mm
AB02	四层冲孔平板货架	件	15	立柱采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板折边成型，底脚可调节，间距 100mm 设层板高度调节固定孔。层板板厚 1.0mm 冲孔长腰孔，层板固定采用不锈钢螺栓。尺寸 1200*500*1550mm
AB03	粮油地架	件	6	立柱采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢方管，底脚可调节。层板采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢方管。尺寸 1200*500*250mm
AB04	灭蝇灯	件	3	紫外线诱蝇灯管。功率 30W
	冷库、粗加工、切配间			
AC01	冷藏库库板连自动回归门	件	1	库体采用 SUS304/B 板厚度 0.8mm 库板，库底板采用嵌入式，材料为聚胺脂防水保温板，冷库地面铺设瓷砖，与冷库外厨房区地面衔接，100mm 厚环保聚氨酯发泡，发泡体密度不少于 40kg/m ³ ，美式回归扫地平掩门，聚氨酯保温材料必须具备 B1 级防火性能认证。尺寸 4800*2850*2600mm
	—冷藏库冷风机	件	1	与冷库压缩机组配套。功率约 1.1KW（380V/50Hz）
	—冷藏库压缩主机	件	1	风冷涡旋冷冻机组，机组功率：4 匹。制冷量 14KW,功率约 3KW（380V/50Hz）
	—库内照明及安装辅材	件	1	含冷库控制箱、铜管、膨胀阀、冷库 LED 专用低压防腐照明灯等所有配件。防护等级 IP66，防腐等级 WF1。
AC02	冷冻库库板连自动回归门	件	1	库体采用 SUS304/B 板厚度 0.8mm 库板，库底板采用嵌入式，材料为聚胺脂防水保温板，冷库地面铺设瓷砖，与冷库外厨房区地面衔接，100mm 厚环保聚氨酯发泡，发泡体密度不少于 40kg/m ³ ，美式回归扫地平掩门，聚氨酯保温材料必须具备 B1 级防火性能认证。尺寸 4800*2250*2600mm
	—冷冻库冷风机	件	1	与冷库压缩机组配套。功率约 1.1KW（380V/50Hz）

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
	—冷冻库压缩主机	件	1	风冷涡旋冷藏机组，机组功率：4 匹。制冷量：14KW,功率约 3KW（380V/50Hz）
	—库内照明及安装辅材	件	1	含冷库控制箱、铜管、膨胀阀、冷库 LED 专用低压防腐照明灯等所有配件。防护等级 IP66，防腐等级 WF1。
AC03	四层冲孔平板货架	件	13	立柱采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板折边成型，底脚可调节，间距 100mm 设层板高度调节固定孔。层板板厚 1.0mm 冲长腰孔，层板固定采用不锈钢螺栓。尺寸 1200*500*1550mm
AC04	开水器连底座	件	1	不锈钢机身及内胆，步进式分层加热。功率：9KW/380V。容量：≥60L。
AC05	双层工作台	件	2	台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，下层板厚 1.0mm，腿 Φ38*1.2mm，配不锈钢调节脚。尺寸 1250*760*800/150mm
AC06	双层工作台	件	2	台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，下层板厚 1.0mm，腿 Φ38*1.2mm，配不锈钢调节脚。尺寸 850*760*800/150mm
AC07	双层工作台	件	2	台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，下层板厚 1.0mm，腿 Φ38*1.2mm，配不锈钢调节脚。尺寸 1750*760*800/150mm
AC08	双层工作台	件	2	台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，下层板厚 1.0mm，腿 Φ38*1.2mm，配不锈钢调节脚。尺寸 1700*760*800/150mm
AC09	挂墙双层板	件	1	可调支撑板采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，层板采用 1.0mm 厚 304/2B 不锈钢板。尺寸 5600*300*650mm
AC10	挂墙双层板	件	1	可调支撑板采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，层板采用 1.0mm 厚 304/2B 不锈钢板。尺寸 3500*300*650mm
AC11	砧板刀具毛巾高温消毒柜	件	1	双门箱体，分层带砧板架、刀具架、毛巾架，电加热，自动控温、控时，循环高温热风消毒。尺寸 1200*650*1850mm，功率约 3.0KW
AC12	多功能切菜机	件	1	电源：220V，1.3kw； 机器重量：≥100kg； 产量：300-1000kg/hr； 切割尺寸：1-30mm； 本机为双变频控制双头多功能切菜机，叶菜、根茎菜切片、切丝、切丁一机全功能处理； 整机 304 不锈钢； 叶菜部为双轴承座，有防老鼠网、防手挡板。
AC13	落地式绞切肉机	件	1	机器尺寸：约 800*500*1000mm 电源：380V 三相，3.7KW，产量：500-600kg/hr 整机全不锈钢 SUS304 制作，采用特种合金钢绞龙与刀盘，刀盘尺寸：约 Φ3mm、Φ5mm、Φ6.0mm、Φ8.0mm。具备电机过载自动停机及复位功能。
AC14	全自动保鲜膜包装机	件	1	0.5KW。自动切膜，不锈钢材质，安全切刀保护装置、内置保险丝、不锈钢部件。额定电压 220V，机身尺寸约 50*40*20cm，适用 45cm 及以下保鲜膜。
AC15	灭蝇灯	件	2	紫外线诱蝇灯管。功率 30W
AC16	壁扇	件	8	纯铜芯电机，智能遥控，一级能效，可定时，三档调速。16 寸

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
AC17	洗地龙头	件	2	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2、固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3、约 11 米长无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温 85 摄氏度； 4、配花洒喷头； 5、进水接口为标准 1/2"外螺纹；
AC18	大单星水池	件	5	水池台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，水斗尺寸： 1000*500*400mm 板厚 1.0mm，腿采用直径 38*1.2mm 不锈钢圆管，配不锈钢调节脚。尺寸 1200*760*800/150mm
	—冷热混合水龙头	件	5	1.座台式安装，双孔双温，平颈水嘴； 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄；
	—拨柄去水制	件	5	退水器阀体直径 76mm，不锈钢铸造阀体，拨柄长 250mm，带不锈钢隔渣板。
AC19	单星宰杀水池	件	1	水池台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，水斗尺寸： 500*500*300mm 板厚 1.0mm，腿采用直径 38*1.2mm 不锈钢圆管，配不锈钢调节脚。尺寸 1500*760*800/150mm
	—冷热混合水龙头	件	1	1.座台式安装，双孔双温，平颈水嘴； 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄；
	—冷热混合水高压花洒龙头	件	1	1 座台式单孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理 3 150mm±5% 长的墙上托架； 5.接水口口径为 1/2"内螺纹； 6.配 12 寸摇摆龙头
	—去水制连挡渣板	件	1	采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板。插桶去水器 L 型挡渣板
AC20	双星水池	件	2	水池台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，水斗尺寸： 500*500*300mm 板厚 1.0mm，腿采用直径 38*1.2mm 不锈钢圆管，配不锈钢调节脚。尺寸 1200*760*800/150mm
	—冷热混合水龙头	件	4	1.座台式安装，双孔双温，平颈水嘴； 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄；
	—去水制连挡渣板	件	4	采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板。插桶去水器 L 型挡渣板
AC21	四层冲孔平板货架	件	8	立柱采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板折边成型，底脚可调节，间距 100mm 设层板高度调节固定孔。层板板厚 1.0mm 冲长腰孔，层板固定采用不锈钢螺栓。尺寸 1200*500*1550mm
AC22	双层工作台	件	4	台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，下层板厚 1.0mm，腿 Φ38*1.2mm，配不锈钢调节脚。尺寸 1800*800*800mm
AC23	沥水地架	件	1	立柱采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢方管，底脚可调节。层板采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢方管。尺寸 1200*500*250mm
	热厨间/蒸煮间			
AD01	油网烟罩连弥散新风	组	1	烟罩壳体采用 1.2mm 厚 304 不锈钢板，滤油板厚 0.8mm，弥散新风壳体 1.0mm。配内嵌式 LED 照明灯带防爆钢化玻璃罩。尺寸 3500*1550*550mm

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
	—食堂专用灭火装置	套	1	<p>1、厨房设备自动灭火装置总体要求：</p> <p>1.1、本灭火装置可以全天候 24 小时监控，当厨房灶台发生火灾的情况下，自动灭火装置可以自动，也可以手动和应急启动把火焰扑灭于初期。</p> <p>1.2、启动灭火装置灭火的同时切断电灶的供电。</p> <p>1.3、灭火剂喷洒完毕后，水流阀自动打开，把水喷向灶具及烟道开始降温，上述工作同时进行。</p> <p>1.4、自动灭火装置应属纯机械联动，不需用电。</p> <p>1.5、灭火剂需为食用油专用灭火剂，高效、无毒、无味、无污染，环保型，容易清洗，灭火后只用清水一冲即可。需通过国家质量监督检验部门检测并检验合格。</p> <p>1.6、厨房设备自动灭火装置应提供连接消防控制中心信号的传输端子。</p> <p>2、厨房设备自动灭火装置技术参数需求：</p> <p>2.1、单瓶组每套灭火剂量需为 11.5L，双瓶组每套灭火剂量需为 23L。</p> <p>2.2、每套单瓶组佩带喷嘴数量为 10 个，其中包括灶台喷嘴及烟道喷嘴。每个喷嘴的灭火剂喷射量需$\geq 1.15L$，灭个喷嘴的保护面积需$\geq 0.28 m^2$。</p> <p>2.3、每套双瓶组佩带喷嘴数量为 18 个，其中包括灶台喷嘴及烟道喷嘴。每个喷嘴的灭火剂喷射量需$\geq 1.15L$，灭个喷嘴的保护面积需$\geq 0.28 m^2$。</p> <p>2.4、装置的每套工作压力，灭火剂管道工作压力需介于 0.7-0.8Mpa,启动动力瓶工作压力需介于 10-12 Mpa。</p> <p>2.5、装置灭火剂喷放时间在 20s 左右。</p> <p>2.6、装置启动时，在喷放完灭火剂需继续喷放冷却水，应在喷放灭火剂后 5s 内自动切换至喷放冷却水状态。</p> <p>2.7、装置所用灭火剂需为食用油专用灭火剂，灭火器需通过认证，且已达到最佳的扑灭油锅火的效果。</p>
	—封墙钢	件	1	封墙钢采用 1.0mm 厚 304/2B 不锈钢板。尺寸 3500*2000mm
	—烟罩封钢	件	1	封墙钢采用 1.0mm 厚 304/2B 不锈钢板。尺寸 5050*1000mm
AD02	油网烟罩连弥散新风	组	1	烟罩壳体采用 1.2mm 厚 304 不锈钢板，滤油板厚 0.8mm，弥散新风壳体 1.0mm。配内嵌式 LED 照明灯带防爆钢化玻璃罩。尺寸 10000*1550*550mm
	—食堂专用灭火装置	套	2	<p>1、厨房设备自动灭火装置总体要求：</p> <p>1.1、本灭火装置可以全天候 24 小时监控，当厨房灶台发生火灾的情况下，自动灭火装置可以自动，也可以手动和应急启动把火焰扑灭于初期。</p> <p>1.2、启动灭火装置灭火的同时切断电灶的供电。</p> <p>1.3、灭火剂喷洒完毕后，水流阀自动打开，把水喷向灶具及烟道开始降温，上述工作同时进行。</p> <p>1.4、自动灭火装置应属纯机械联动，不需用电。</p> <p>1.5、灭火剂需为食用油专用灭火剂，高效、无毒、无味、无污染，环保型，容易清洗，灭火后只用清水一冲即可。需通过国家质量监督检验部门检测并检验合格。</p>

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
				<p>1.6、厨房设备自动灭火装置应提供连接消防控制中心信号的传输端子。</p> <p>2、厨房设备自动灭火装置技术参数需求：</p> <p>2.1、单瓶组每套灭火剂量需为 11.5L，双瓶组每套灭火剂量需为 23L。</p> <p>2.2、每套单瓶组佩带喷嘴数量为 10 个，其中包括灶台喷嘴及烟道喷嘴。每个喷嘴的灭火剂喷射量需$\geq 1.15\text{L}$，灭个喷嘴的保护面积需$\geq 0.28\text{ m}^2$。</p> <p>2.3、每套双瓶组佩带喷嘴数量为 18 个，其中包括灶台喷嘴及烟道喷嘴。每个喷嘴的灭火剂喷射量需$\geq 1.15\text{L}$，灭个喷嘴的保护面积需$\geq 0.28\text{ m}^2$。</p> <p>2.4、装置的每套工作压力，灭火剂管道工作压力需介于 0.7-0.8Mpa,启动动力瓶工作压力需介于 10-12 Mpa。</p> <p>2.5、装置灭火剂喷放时间在 20s 左右。</p> <p>2.6、装置启动时，在喷放完灭火剂需继续喷放冷却水，应在喷放灭火剂后 5s 内自动切换至喷放冷却水状态。</p> <p>2.7、装置所用灭火剂需为食用油专用灭火剂，灭火器需通过认证，且已达到最佳的扑灭油锅火的效果。</p>
	—封墙钢	件	1	封墙钢采用 1.0mm 厚 304/2B 不锈钢板。尺寸 10000*2000mm
	—烟罩封钢	件	1	封墙钢采用 1.0mm 厚 304/2B 不锈钢板。尺寸 11550*1000mm
AD03	油网烟罩连弥散新风	组	1	烟罩壳体采用 1.2mm 厚 304 不锈钢板，滤油板厚 0.8mm，弥散新风壳体 1.0mm。配内嵌式 LED 照明灯带防爆钢化玻璃罩。尺寸 4300*1550*550mm
	—封墙钢	件	1	封墙钢采用 1.0mm 厚 304/2B 不锈钢板。尺寸 4300*2000mm
	—烟罩封钢	件	1	封墙钢采用 1.0mm 厚 304/2B 不锈钢板。尺寸 5850*1000mm
	—食堂专用灭火装置	套	1	<p>1、厨房设备自动灭火装置总体要求：</p> <p>1.1、本灭火装置可以全天候 24 小时监控，当厨房灶台发生火灾的情况下，自动灭火装置可以自动，也可以手动和应急启动把火焰扑灭于初期。</p> <p>1.2、启动灭火装置灭火的同时切断电灶的供电。</p> <p>1.3、灭火剂喷洒完毕后，水流阀自动打开，把水喷向灶具及烟道开始降温，上述工作同时进行。</p> <p>1.4、自动灭火装置应属纯机械联动，不需用电。</p> <p>1.5、灭火剂需为食用油专用灭火剂，高效、无毒、无味、无污染，环保型，容易清洗，灭火后只用清水一冲即可。需通过国家质量监督检验部门检测并检验合格。</p> <p>1.6、厨房设备自动灭火装置应提供连接消防控制中心信号的传输端子。</p> <p>2、厨房设备自动灭火装置技术参数需求：</p> <p>2.1、单瓶组每套灭火剂量需为 11.5L，双瓶组每套灭火剂量需为 23L。</p> <p>2.2、每套单瓶组佩带喷嘴数量为 10 个，其中包括灶台喷嘴及烟道喷嘴。每个喷嘴的灭火剂喷射量需$\geq 1.15\text{L}$，灭个喷嘴的保护面积需$\geq 0.28\text{ m}^2$。</p> <p>2.3、每套双瓶组佩带喷嘴数量为 18 个，其中包括灶台喷嘴及烟</p>

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
				<p>道喷嘴。每个喷嘴的灭火剂喷射量需$\geq 1.15\text{L}$，灭个喷嘴的保护面积需$\geq 0.28\text{ m}^2$。</p> <p>2.4、装置的每套工作压力，灭火剂管道工作压力需介于 0.7-0.8Mpa,启动动力瓶工作压力需介于 10-12 Mpa。</p> <p>2.5、装置灭火剂喷放时间在 20s 左右。</p> <p>2.6、装置启动时，在喷放完灭火剂需继续喷放冷却水，应在喷放灭火剂后 5s 内自动切换至喷放冷却水状态。</p> <p>2.7、装置所用灭火剂需为食用油专用灭火剂，灭火器需通过认证，且已达到最佳的扑灭油锅火的效果。</p>
AD04	双门蒸饭箱	件	3	箱体主筋采用 1.5mm 厚不锈钢板，背板、侧板采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板，24KW/380V，双门独立控制加热。尺寸约 1170*700*1600mm
AD05	大单星水池	件	1	水池台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，水斗尺寸：1000*500*400mm 板厚 1.0mm，腿采用直径 38*1.2mm 不锈钢圆管，配不锈钢调节脚。尺寸 1200*760*800/150mm
	—冷热混合水龙头	件	1	<p>1.座台式安装，双孔双温，平颈水嘴；</p> <p>2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理；</p> <p>3.陶瓷阀芯一字开形手柄；</p>
	—拨柄去水制	件	1	不锈钢铸造阀体，拨柄长 250mm，带不锈钢隔渣板。
AD06	电热油炸炉	件	1	功率：12KW/380V，容量 $\geq 50\text{L}$ 。
AD07	电磁双头大锅灶	件	3	<p>尺寸约为：2200*1100*（800+450）mm，功率：20kW*2/380V。</p> <p>·材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。</p> <p>·水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，180 度旋转，安全防漏。</p> <p>·把手：9 档火力调节，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫。</p> <p>·显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位。</p> <p>·防水：IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗。</p> <p>·防水、防油烟、防虫。</p>
AD08	双眼电磁小炒灶	件	1	<p>产品尺寸约：2200*1100*（800+450）mm，15kw/380v*2，设备含 2 个 19"炒锅。</p> <p>·材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。</p> <p>·水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，180 度旋转，安全防漏。</p> <p>·把手 9 档火力调节，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫。</p> <p>·显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位。</p> <p>·防水：IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗。</p> <p>·防水、防油烟、防虫。</p>
AD09	可倾式电磁汤锅	件	1	<p>1、产品尺寸约：1300*1000*1400mm，25kw/380v，容量$\geq 200\text{L}$。</p> <p>2、0~90 度汤锅可倾斜角度。</p> <p>4、球底设计。</p> <p>5、材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身。</p> <p>6、水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，180 度旋。</p>

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
AD10	双移门工作柜	件	1	台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板, 下层板厚 1.0mm, 移门采用 0.8mm, 腿 $\Phi 38*1.2\text{mm}$, 配不锈钢调节脚。尺寸 2000*1000*800mm
AD11	双层工作台	件	3	台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板, 下层板厚 1.0mm, 腿 $\Phi 38*1.2\text{mm}$, 配不锈钢调节脚。尺寸 2000*1000*800mm
AD12	双层工作台	件	1	台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板, 下层板厚 1.0mm, 腿 $\Phi 38*1.2\text{mm}$, 配不锈钢调节脚。尺寸 1500*1000*800mm
AD13	饼盘车	件	2	车体采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板, 配 4 寸静音万向脚轮, 两个带刹。尺寸约 500*650*1600mm (适用 600*400 蒸饭盘及烤盘)
AD14	炉拼柜	件	3	台面采用 1.2mm 厚 304/2B 不锈钢板, 下层板厚 1.0mm, 腿 $\Phi 38*1.2\text{mm}$, 配不锈钢调节脚。尺寸约 400*1100*800/440mm
AD15	四门冷藏雪柜	件	2	工程系列, 温度范围: $2^{\circ}\text{C}/\leq 6^{\circ}\text{C}$, 内外箱体材料不锈钢, 制冷方式: 风冷, 电子温控。尺寸约 1200*800*2000mm
AD16	四门冷冻雪柜	件	1	工程系列, 温度范围: $0^{\circ}\text{C}/\leq -18^{\circ}\text{C}$, 内外箱体材料不锈钢, 制冷方式: 风冷, 电子温控。尺寸约 1200*800*2000mm
AD17	双层工作台	件	2	台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板, 下层板厚 1.0mm, 腿 $\Phi 38*1.2\text{mm}$, 配不锈钢调节脚。尺寸约 1500*800*800/150mm
AD18	双星水池	件	1	水池台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板, 水斗尺寸: 500*500*300mm 板厚 1.0mm, 腿采用直径 38*1.2mm 不锈钢圆管, 配不锈钢调节脚。尺寸 1200*760*800/150mm
	—冷热混合水龙头	件	2	1.座台式安装, 双孔双温, 平颈水嘴; 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理; 3.陶瓷阀芯一字开形手柄;
	—去水制连挡渣板	件	2	采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板。插桶去水器 L 型挡渣板
AD19	四层冲孔平板货架	件	4	立柱采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板折边成型, 底脚可调节, 间距 100mm 设层板高度调节固定孔。层板板厚 1.0mm 冲长腰孔, 层板固定采用不锈钢螺栓。尺寸约 1200*500*1500mm
AD20	双层工作台	件	1	台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板, 下层板厚 1.0mm, 腿 $\Phi 38*1.2\text{mm}$, 配不锈钢调节脚。尺寸 800*650*800/150
AD21	沥水地架	件	1	立柱采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢方管, 底脚可调节。层板采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢方管。尺寸 1200*500*250mm
AD22	双层移动工作台	件	2	台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板, 下层板厚 1.0mm, 腿 $\Phi 38*1.2\text{mm}$, 配不锈钢调节脚。尺寸 1500*760*800mm
AD23	淘米机	件	1	采用 1.0mm 厚不锈钢板, 腿 $\Phi 38*1.2\text{mm}$, 配不锈钢调节脚, 带增压泵。容量 $\geq 50\text{KG}$
AD24	壁扇	件	4	纯铜芯电机, 智能遥控, 一级能效, 可定时, 三档调速。16 寸
AD25	洗地龙头	件	2	1、开放式洗地龙头、碳钢主体, 表面环氧喷涂处理 (黑色); 2、固定侧支架钢板厚度 5mm, 黄铜进水主体; 3、约 11 米重工无痕三层液压钢丝管 (黑色)、与主体接口为金属连接件、耐温 85°C ; 4、配花洒喷头; 5、进水接口为标准 1/2" 外螺纹;
AD26	灭蝇灯	件	3	紫外线诱蝇灯管。功率 30W
	清洁工具间			

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
AE01	灭蝇灯	件	1	紫外线诱蝇灯管。功率 30W
AE02	单星拖把池	件	1	水池台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，水斗尺寸： 400*400*200mm 板厚 1.0mm，腿采用直径 38*1.2mm 不锈钢圆管，配不锈钢调节脚。尺寸 600*600*500/150mm
	—冷热混合水龙头	件	1	1.座台式安装，双孔双温，平颈水嘴； 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄；
	—去水制连挡渣板	件	1	采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板。插桶去水器 L 型挡渣板
AE03	拖把沥水挂架车	件	1	车体采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板，配 4 寸静音万向脚轮，两个带刹。尺寸 1500*450*1500mm
AE04	抹布挂架	件	1	架体采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板。L=1500mm
	面点间			
AF01	二层四盘烤箱连下醒发箱	件	1	烤箱容量：二层四盘，醒发箱容量：10 盘 电压：380V, 50/60Hz 功率：13.4kW 电流：3x24.3A 外尺寸约 1200x1200x1800mm 烤箱尺寸约：850(宽)x750(深) mm 底座玻璃门醒发箱，带锁脚轮和刹车
AF02	灭蝇灯	件	1	紫外线诱蝇灯管。功率 30W
AF03	自动翻转压面机	件	1	外型尺寸约：800*1300*1200mm 电压：380V 功率：3KW 面团重量范围：0.5-7kg 压面宽度：500mm 轧辊调整范围：3-20mm
AF04	电饼铛	件	2	功率：5KW/380V
AF05	搅拌机	件	1	电压：220V, 50Hz 功率：1.125 kW 速度：3 种速度 110/220/400rpm±20rpm 尺寸 650x630x1110mm 容积≥40L 标配：1 桶 1 勺 1 拍 1 球 不锈钢安全网 内置安全装置 皮带带动方式 15 分钟计时器 箱体材质铸铁
AF06	和面机	件	1	尺寸约：590x950x1050/1450mm 电压：380-400V, 50/60Hz 面粉 / 面团容量:25 / 50 kg 配 1 桶 1 勺 不锈钢安全网 双马达，双计时器

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
				配备过载保护装置和安全装置 搅拌桶可正反转控制 皮带带动方式 两档变速 箱体材质铸铁
AF07	壁扇	件	2	纯铜芯电机，智能遥控，一级能效，可定时，三档调速。16 寸
AF08	面粉车	件	4	车体采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板，配 4 寸静音万向脚轮，两个带刹。尺寸 600*500*600mm
AF09	不锈钢工作台连抽屉	件	2	台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，下层板厚 1.0mm，抽屉板厚 1.0mm，腿 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ ，配不锈钢调节脚。尺寸 1800*800*800mm
AF10	吊天花双层架下连 1/3 份数盘插槽	件	2	层板采用 1.2mm 厚 304/2B 不锈钢板。尺寸 1600*400*1500mm
AF11	工具挂架	件	1	架体采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板。L=1500mm
AF12	单星水池	件	1	水池台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，水斗尺寸：500*500*300mm 板厚 1.0mm，腿采用直径 38*1.2mm 不锈钢圆管，配不锈钢调节脚。尺寸 760*760*800/150mm
	—冷热混合水龙头	件	1	1.座台式安装，双孔双温，平颈水嘴； 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄；
	—去水制连挡渣板	件	1	采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板。插桶去水器 L 型挡渣板
AF13	油网烟罩连弥散新风	组	1	烟罩壳体采用 1.2mm 厚 304 不锈钢板，滤油板厚 0.8mm，弥散新风壳体 1.0mm。配内嵌式 LED 照明灯带防爆钢化玻璃罩。尺寸 3700*1550*550mm
	—食堂专用灭火装置	套	1	1、厨房设备自动灭火装置总体要求： 1.1、本灭火装置可以全天候 24 小时监控，当厨房灶台发生火灾的情况下，自动灭火装置可以自动，也可以手动和应急启动把火焰扑灭于初期。 1.2、启动灭火装置灭火的同时切断电灶的供电。 1.3、灭火剂喷洒完毕后，水流阀自动打开，把水喷向灶具及烟道开始降温，上述工作同时进行。 1.4、自动灭火装置应属纯机械联动，不需用电。 1.5、灭火剂需为食用油专用灭火剂，高效、无毒、无味、无污染，环保型，容易清洗，灭火后只用清水一冲即可。需通过国家质量监督检验部门检测并检验合格。 1.6、厨房设备自动灭火装置应提供连接消防控制中心信号的传输端子。 2、厨房设备自动灭火装置技术参数需求： 2.1、单瓶组每套灭火剂量需为 11.5L，双瓶组每套灭火剂量需为 23L。 2.2、每套单瓶组佩带喷嘴数量为 10 个，其中包括灶台喷嘴及烟道喷嘴。每个喷嘴的灭火剂喷射量需 $\geq 1.15\text{L}$ ，灭个喷嘴的保护面积需 $\geq 0.28\text{ m}^2$ 。 2.3、每套双瓶组佩带喷嘴数量为 18 个，其中包括灶台喷嘴及烟

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
				<p>道喷嘴。每个喷嘴的灭火剂喷射量需$\geq 1.15\text{L}$，灭个喷嘴的保护面积需$\geq 0.28\text{ m}^2$。</p> <p>2.4、装置的每套工作压力，灭火剂管道工作压力需介于 0.7-0.8Mpa,启动动力瓶工作压力需介于 10-12 Mpa。</p> <p>2.5、装置灭火剂喷放时间在 20s 左右。</p> <p>2.6、装置启动时，在喷放完灭火剂需继续喷放冷却水，应在喷放灭火剂后 5s 内自动切换至喷放冷却水状态。</p> <p>2.7、装置所用灭火剂需为食用油专用灭火剂，灭火器需通过认证，且已达到最佳的扑灭油锅火的效果。</p>
	—封墙钢	件	1	封墙钢采用 1.0mm 厚 304/2B 不锈钢板。尺寸 3700*2000mm
	—烟罩封钢	件	1	封墙钢采用 1.0mm 厚 304/2B 不锈钢板。尺寸 5250*1000mm
AF14	四门双机双温雪柜	件	1	工程系列，温度范围：7°C/ \leq -18°C，内外箱体材料不锈钢，制冷方式：风冷，电子温控。尺寸 1220*760*1980mm
AF15	饼盘车	件	2	车体采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板，配 4 寸静音万向脚轮，两个带刹。尺寸 480*650*1600mm
AF16	挂墙吊柜	件	1	柜体采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板，层板采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板，带锁。尺寸 1200*350*700mm
AF17	磨豆浆机	件	2	机器尺寸约 400*350*900mm，功率约 1.1KW,生产能力 $\geq 80\text{KG/H}$ ，整机重量 $\geq 40\text{KG}$ 。
AF18	四层冲孔平板货架	件	2	立柱采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板折边成型，底脚可调节，间距 100mm 设层板高度调节固定孔。层板板厚 1.0mm 冲孔长腰孔，层板固定采用不锈钢螺栓。尺寸 1200*500*1550mm
	二层餐厅			
	风味明档			
AG01	油网烟罩（明档式）	组	1	烟罩壳体采用 1.2mm 厚 304 不锈钢板，滤油板厚 0.8mm，配内嵌式 LED 照明灯带防爆钢化玻璃罩。尺寸 3100*1000*550mm
	—食堂专用灭火装置	套	1	<p>1、厨房设备自动灭火装置总体要求：</p> <p>1.1、本灭火装置可以全天候 24 小时监控，当厨房灶台发生火灾的情况下，自动灭火装置可以自动，也可以手动和应急启动把火焰扑灭于初期。</p> <p>1.2、启动灭火装置灭火的同时切断电灶的供电。</p> <p>1.3、灭火剂喷洒完毕后，水流阀自动打开，把水喷向灶具及烟道开始降温，上述工作同时进行。</p> <p>1.4、自动灭火装置应属纯机械联动，不需用电。</p> <p>1.5、灭火剂需为食用油专用灭火剂，高效、无毒、无味、无污染，环保型，容易清洗，灭火后只用清水一冲即可。需通过国家质量监督检验部门检测并检验合格。</p> <p>1.6、厨房设备自动灭火装置应提供连接消防控制中心信号的传输端子。</p> <p>2、厨房设备自动灭火装置技术参数需求：</p> <p>2.1、单瓶组每套灭火剂量需为 11.5L，双瓶组每套灭火剂量需为 23L。</p> <p>2.2、每套单瓶组佩带喷嘴数量为 10 个，其中包括灶台喷嘴及烟道喷嘴。每个喷嘴的灭火剂喷射量需$\geq 1.15\text{L}$，灭个喷嘴的保护面</p>

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
				积需 $\geq 0.28 \text{ m}^2$ 。 2.3、每套双瓶组佩带喷嘴数量为 18 个，其中包括灶台喷嘴及烟道喷嘴。每个喷嘴的灭火剂喷射量需 $\geq 1.15\text{L}$ ，灭个喷嘴的保护面积需 $\geq 0.28 \text{ m}^2$ 。 2.4、装置的每套工作压力，灭火剂管道工作压力需介于 0.7-0.8Mpa,启动动力瓶工作压力需介于 10-12 Mpa。 2.5、装置灭火剂喷放时间在 20s 左右。 2.6、装置启动时，在喷放完灭火剂需继续喷放冷却水，应在喷放灭火剂后 5s 内自动切换至喷放冷却水状态。 2.7、装置所用灭火剂需为食用油专用灭火剂，灭火器需通过认证，且已达到最佳的扑灭油锅火的效果。
	—烟罩封钢	件	1	封墙钢采用 1.0mm 厚 304/2B 不锈钢板。尺寸 5100*1000mm
AG02	炉拼柜	件	3	台面采用 1.2mm 厚 304/2B 不锈钢板，下层板厚 1.0mm，腿 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ ，配不锈钢调节脚。尺寸 400*900*810mm
AG03	双头电磁面条水饺炉	件	1	1.规格：1500*800*(810+30)mm 2.电压/功率：380V /12kW*2 3.材质：SUS201 不锈钢,板厚 ≥ 1.0
AG04	灭蝇灯	件	1	紫外线诱蝇灯管。功率 30W
AG05	单头电磁蒸撑炉	件	1	1、产品尺寸：800*800*(810+30) mm，18kw/380v 4、水箱：敞开式可清洁。 5、排水：脚踏机械式排水。 6、内置溢流保护系统。 7、液体膨胀式干烧保护系统。 8、缺水保护系统。 9、一体成型台面，框架结构设计。 10、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。
AG06	挂墙双层板	件	1	可调支撑板采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，层板采用 1.0mm 厚 304/2B 不锈钢板。尺寸 2500*300*650mm
AG07	单星盆柜	件	1	水池台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，水斗尺寸：500*500*300mm 板厚 1.0mm，腿采用直径 38*1.2mm 不锈钢圆管，配不锈钢调节脚。尺寸 700*760*800/150mm
	—冷热混合水龙头	件	1	1.座台式安装，双孔双温，平颈水嘴； 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄；
	—去水制连挡渣板	件	1	采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板。插桶去水器 L 型挡渣板
AG08	平台雪柜	件	1	温度范围：2°C/ $\leq 6^\circ\text{C}$ ，内外箱体材料不锈钢，制冷方式：风冷，电子温控。尺寸 1800*760*800/150mm
AG09	紫外线消毒灯	件	2	符合卫生防疫要求。功率 40W
	售卖间、餐厅			
AH01	紫外线消毒灯	件	7	符合卫生防疫要求。功率 40W
AH02	挂墙单星洗手池	件	2	水池台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，水斗尺寸：300*300*200mm 板厚 1.0mm。尺寸 450*450*200/150mm
	—感应龙头	件	2	2.工作电压：220V 50HZ 交流电； 3.工作压力：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
				4.开孔径：25mm； 5.台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6. 接水口口径为 1/2"外螺纹；
AH03	双星水池柜	件	1	水池台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，水斗尺寸： 500*500*300mm 板厚 1.0mm，腿采用直径 38*1.2mm 不锈钢圆管，配不锈钢调节脚。尺寸 1200*760*800/150mm
	—冷热混合水龙头	件	2	1.座台式安装，双孔双温，平颈水嘴； 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄；
	—去水制连挡渣板	件	2	采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板。插桶去水器 H-270 L 型挡渣板
AH04	汤饭车限位柜	件	2	台面采用 1.5mm 厚 304 不锈钢板，腿 Φ38*1.5mm，配不锈钢调节脚。尺寸 900*700*800mm
AH05	保温汤饭车	辆	2	车体采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板，使用双层发泡保温车体。配 5 寸静音万向脚轮，两个带刹。水保温。尺寸 600*600*800mm
AH06	打汤双层工作台（带漏汤槽）	件	1	台面采用 1.2mm 厚 304/2B 不锈钢板，下层板厚 1.0mm，腿 Φ38*1.2mm，配不锈钢调节脚。尺寸 1500*800*800mm
AH07	单向移门工作柜	件	2	台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，下层板厚 1.0mm，移门采用 0.8mm，腿 Φ38*1.2mm，配不锈钢调节脚。尺寸 1800*760*800/150mm
AH08	二玻璃门冷藏雪柜（留样）	件	1	温度范围：2℃/≤6℃，内外箱体材料不锈钢，制冷方式：风冷，电子温控。尺寸 630*760*1980mm
AH09	托盘架车	件	1	车体采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板，配 4 寸静音万向脚轮，两个带刹。尺寸 850*450*1000mm
AH10	风幕机	件	3	长度 1500mm，风量≥2000m³/H，噪音≤55db。
AH11	灭蝇灯	件	7	紫外线诱蝇灯管。功率 30W
AH12	壁扇	件	3	纯铜芯电机，智能遥控，一级能效，可定时，三档调速。16 寸
	洗碗消毒间			
AI01	洗地龙头	件	1	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2、固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体； 3、约 11 米无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度； 4、配花洒喷头； 5、进水接口为标准 1/2"外螺纹；
AI02	灭蝇灯	件	1	紫外线诱蝇灯管。功率 30W
AI03	餐余垃圾处理机	件	1	1.外形尺寸约：1200*750*900/1000mm 2.材质：台面 SUS304 不锈钢 3.功率：380V,6KW 4.水流压力：2-4bar 5.进水温度：5-40℃ 6.进水接口：冷水 dn15/热水 dn15，排水接口：dn65 7.处理能力：300kg/h 9.垃圾桶容量：90--240L 10、304 不锈钢台面。 粉碎研磨系统采用不锈钢 9CR18 材质。

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
				粉碎研磨系统配有防卡死功能。平均减量率≥80% 配备手持龙头。
AI04	洗碗机吸气牛角罩	件	3	壳体采用 1.2mm 厚 304 不锈钢板。尺寸 750*250*1500mm
AI05	商用洗碗机（长龙式）	件	1	1、外形尺寸：4500*900*2000 mm，洗涤能力≥4000 碟/小时； 2、加热模式：电加热，功率：58KW/380V； 3、清洗缸水箱容量≥85L； 4、传送速度：1.5m/min； 6、变频调速设计，清洗速度可调节； 7、抽屉式不锈钢筛盘和筛篮均可拆卸； 8、门开关，防干烧保护及过热过载多重保护系统的设计； 9、自动进水、自动温度控制系统，清洗水箱自动缺水断电保护系统，马达过载保护系统； 10、双喷淋三道传动系统设计，带烘干模块
AI06	壁扇	件	3	纯铜芯电机，智能遥控，一级能效，可定时，三档调速。16 寸
AI07	大单星浸泡水池	件	1	水池台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，水斗尺寸： 1000*500*400mm 板厚 1.0mm，腿采用直径 38*1.2mm 不锈钢圆管，配不锈钢调节脚。尺寸 1500*900*850mm
	—冷热混合水龙头	件	1	1.座台式安装，双孔双温，平颈水嘴； 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄；
	—拨柄去水制	件	1	退水器阀体直径 76mm，不锈钢铸造阀体，拨柄长 250mm，带不锈钢隔渣板。
AI08	大三星水池	件	1	水池台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，水斗尺寸： 1000*500*400mm 板厚 1.0mm，腿采用直径 38*1.2mm 不锈钢圆管，配不锈钢调节脚。尺寸 2400*760*800/150mm
	—冷热混合水高压花洒龙头	件	1	1 座台式单孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理 3 150mm±5% 长的墙上托架； 5.接水口口径为 1/2" 内螺纹； 6.配 12 寸摇摆龙头
	—冷热混合水龙头	件	2	1.座台式安装，双孔双温，平颈水嘴； 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄；
	—拨柄去水制	件	3	退水器阀体直径 76mm，不锈钢铸造阀体，拨柄长 250mm，带不锈钢隔渣板。
AI09	双门热风循环消毒柜	件	3	双门推入式箱体带推车及不锈钢碗篮，电加热，自动控温、控时，循环高温热风消毒。尺寸 1300*650*1850mm
AI10	四层冲孔平板货架	件	1	立柱采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板折边成型，底脚可调节，间距 100mm 设层板高度调节固定孔。层板板厚 1.0mm 冲长腰孔，层板固定采用不锈钢螺栓。尺寸 1200*500*1550mm
AI11	双层移动工作台	件	1	台面采用 1.5mm 厚 304/2B 不锈钢板，下层板厚 1.0mm，腿 Φ38*1.2mm，配不锈钢调节脚。尺寸 1500*760*800mm
	厨房排油烟及净化系统			
AJ01	铝镁合金高压排风机	件	1	1、功率：15KW 2、风量：35000m³/h，

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
				3、风压：1200Pa 4、外型材料：采用室外烤漆板，强度高、耐高温、防暴晒、不褪色； 5、叶轮：采用高强度合金式叶轮，材质厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，高强度钢轴心， 6、一体成型式倾角型材，框架式结构；
AJ02	主厨高效油烟净化器	件	1	1、处理风量：35000m ³ /h； 2、净化效率：98.5%以上 3、设备箱体要求：采用冷轧钢板酸洗磷化并进行静电喷塑，板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 4、净化机芯要求：电极板采用全不锈钢材质，所有配件均为不锈钢材质；
AJ03	蒸煮/面点区/风味铝镁合金高压排风机	件	1	1、功率：约 15KW 2、风量：35000m ³ /h， 3、风压：1200Pa 4、外型材料：采用室外烤漆板，强度高、耐高温、防暴晒、不褪色； 5、叶轮：采用高强度合金式叶轮，材质厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，高强度钢轴心，
AJ04	高效油烟净化器	件	1	1、处理风量：35000m ³ /h； 2、净化效率：98.5%以上 3、设备箱体要求：采用冷轧钢板酸洗磷化并进行静电喷塑，板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 4、净化机芯要求：电极板采用全不锈钢材质，所有配件均为不锈钢材质，高低压一体式结构
AJ05	洗碗间排风机	件	1	1、功率：约 1.1KW 2、风量：4000-6000m ³ /h， 3、风压：450Pa 4、材质：采用室外烤漆板，强度高、耐高温、防暴晒、不褪色； 5、电机：防护等级 IP55，电机绝缘等级 F；
AJ06	厨房补新风机	件	1	1、功率：约 7.5KW 2、风量：23000m ³ /h， 3、风压：410-550Pa 4、材质：采用室外烤漆板，强度高、耐高温、防暴晒、不褪色；
AJ07	风机/净化器底座	件	4	与设备配套
AJ08	风机减震器	件	16	100KG,与风机配套。
AJ09	排风机变频启动控制箱	件	2	1、功率 15KW。
AJ10	排风机启动控制箱	件	1	功率 1.1KW
AJ11	补新风机变频启动控制箱	件	1	1、功率 7.5KW。
AJ12	不锈钢排风管	m ²	350	风管采用 0.8~1.0mm 厚 201 不锈钢板
AJ13	镀锌板补新风管	m ²	110	风管采用 0.75~1.0mm 厚镀锌钢板
AJ14	风机帆布软接	件	8	与设备配套，防火、防油。
AJ15	150℃排风防火阀	件	2	与管道配套

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
AJ16	150℃排风防火阀	件	1	与管道配套
AJ17	70℃新风防火阀	件	1	与管道配套
	附加配套设备			
AK01	信息发布屏	件	5	50 寸吊挂式发布屏，分辨率 1080，内置 WIFI，支持安卓系统，智能分屏，可支持 HDMI/AV 输入。含智能广告发布播放盒、屏蔽网线及配管敷设。
AK02	台式专业广播麦克风	台	1	换能方式: 电容式 频率响应 40Hz-16KHz 灵敏度 : -45dB±2dB 供电电压(V): DC9V/AC220V 咪线长度、配置: 10 米单芯、单声道插嘴 出厂配置: 话筒、咪线、防风绵、电池、220V 电源适配器
AK03	电源时序器	台	1	45A/8 路受控+1 路直通 90~230V(50Hz)输出: 1、工作电压: 90~220V/50-60Hz 2、每一路功率: 峰值可达 3000W，建议可带 3~4 台 1000W~1500W 功放 3、中控接口 RS232: 后置 RS232 中控接口，RS232 通信接口: 凤凰插头连接器 4、受控功能: 电脑控制，中控控制，墙板控制，级联控制。 5、数字液晶显示电压表
AK04	带 MP3 播放合并功放	台	1	切换播放模式 1.支持 U 盘存储歌曲，更换歌曲方便；配带遥控，方便操作。 2.设有 2 路话筒输入，2 路线路输入，1 路辅助输出。每路输入音量可独立控制，带有高低音量调节。 3.设备设有异常工作保护警告功能，当输入信号过大、负载过重、温度过高、线路短路时，对应的指示灯提示。 输出功率 120W，频率响应 60Hz~18KHz，失真度 <0.1%。 机器尺寸约 480×300×90mm。重量≥7KG。
AK05	天花喇叭	只	12	钢网塑胶材质。 功率约 6W，输入电压 70V/100V 灵敏度: 93DB，频响: 100-15KHZ 外观尺寸约 180*60mm
AK06	收碗车	辆	2	车体采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板，配 4 寸静音万向脚轮，两个带刹。尺寸 900*500*800mm
AK07	送餐车	辆	2	车体采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板，配 5 寸静音万向脚轮，两个带刹。尺寸 900*500*800mm
AK08	微波炉	台	1	容量≥25L
AK09	大电饭煲	台	2	容量≥20L
AK10	15cm 带盖份数盘 (1/2)	个	15	304 食品级不锈钢，厚度 0.8mm。无毛刺、无污点、光滑卷边不伤手、底部圆角。有防挤压槽。长 32.5CM，宽 26.5CM，深 15CM。
AK11	10cm 带盖份数盘 (1/1)	个	5	304 食品级不锈钢，厚度 0.8mm。无毛刺、无污点、光滑卷边不伤手、底部圆角。有防挤压槽。长 53cm，宽 32.5cm，深 10cm。

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
AK12	10cm 带盖份数盘 (1/2)	个	5	304 食品级不锈钢, 厚度 0.8mm。无毛刺、无污点、光滑卷边不伤手、底部圆角。有防挤压槽。长 32.5CM, 宽 26.5CM, 深 10CM。
AK13	6.5cm 带盖份数盘 (1/1)	个	5	304 食品级不锈钢, 厚度 0.8mm。无毛刺、无污点、光滑卷边不伤手、底部圆角。有防挤压槽。长 53cm, 宽 32.5cm, 深 6.5cm。
AK14	6.5cm 带盖份数盘 (1/2)	个	2	304 食品级不锈钢, 厚度 0.8mm。无毛刺、无污点、光滑卷边不伤手、底部圆角。有防挤压槽。长 32.5CM, 宽 26.5CM, 深 6.5CM。
AK15	15cm 冲孔份数盘 (1/1)	个	2	304 食品级不锈钢, 厚度 0.8mm。无毛刺、无污点、光滑卷边不伤手、底部圆角。有防挤压槽。长 53cm, 宽 32.5cm, 深 15cm。五面冲孔。
AK16	15cm 冲孔份数盘 (1/2)	个	2	304 食品级不锈钢, 厚度 0.8mm。无毛刺、无污点、光滑卷边不伤手、底部圆角。有防挤压槽。长 32.5CM, 宽 26.5CM, 深 15CM。五面冲孔。
AK17	10cm 冲孔份数盘 (1/1)	个	2	304 食品级不锈钢, 厚度 0.8mm。无毛刺、无污点、光滑卷边不伤手、底部圆角。有防挤压槽。长 53cm, 宽 32.5cm, 深 10cm。五面冲孔。
AK18	10cm 冲孔份数盘 (1/2)	个	2	304 食品级不锈钢, 厚度 0.8mm。无毛刺、无污点、光滑卷边不伤手、底部圆角。有防挤压槽。长 32.5CM, 宽 26.5CM, 深 10CM。五面冲孔。
AK19	6.5cm 冲孔份数盘 (1/1)	个	2	304 食品级不锈钢, 厚度 0.8mm。无毛刺、无污点、光滑卷边不伤手、底部圆角。有防挤压槽。长 53cm, 宽 32.5cm, 深 6.5cm。五面冲孔。
AK20	6.5cm 冲孔份数盘 (1/2)	个	2	304 食品级不锈钢, 厚度 0.8mm。无毛刺、无污点、光滑卷边不伤手、底部圆角。有防挤压槽。长 32.5CM, 宽 26.5CM, 深 6.5CM。五面冲孔。
AK21	不锈钢小托盘	个	20	长 32CM, 宽 22CM, 高 4.8CM, 带边, 不锈钢 304, 厚度 1mm, 圆角不刮手, 重量约 350g。
AK22	不锈钢大托盘	个	20	长 60CM, 宽 40CM, 高 4.8CM, 带边, 不锈钢 304, 厚度 1mm。圆角不刮手, 重量约 1100g。
AK23	不锈钢蒸饭盘	个	72	长 60CM, 宽 40CM, 高 4.8CM, 带边, 不锈钢 304, 厚度 1mm。圆角不刮手, 重量约 1100g。
AK24	不锈钢蒸馒头盘	个	24	长 60CM, 宽 40CM, 高 4.8CM, 带边, 不锈钢 304, 厚度 1mm。圆角不刮手, 重量约 1100g。
AK25	L 脚指示牌	个	2	201 不锈钢, 板材厚度 0.5mm。银白色, 整体重量约 8 斤。可以灌沙加重。总体高度 125cm, 框外径长度 90cm, 宽度 60cm。
AK26	45 格水杯柜	个	1	304 不锈钢材质, 板材厚度 1.1mm。全钢柜体。尺寸约 180cm*132cm*25cm。水杯格 12cm*23cm。下部为 2 门柜。
AK27	45 格手机柜	个	1	4mm 透明亚克力材质, 柜们柜身倒角, 光滑安全。每个格子高度 10cm, 宽度 10cm, 深度 18cm。有数字编号, 每门带锁不通行。
	后厨空调设备			
AL01	四面出风式 VRV 室内机	台	11	制冷量: 2.8KW, 制热量: 3.2KW, 功率: 50W (220V/50Hz)

序号	产品名称	单位	数量	技术参数
AL02	四面出风式 VRV 室内机	台	3	制冷量：7.1KW,制热量：8.0W,功率:100W（220V/50Hz）
AL03	四面出风式 VRV 室内机	台	1	制冷量：9.0KW,制热量：10.0W,功率:150W（220V/51Hz）
AL04	VRV 小风量新风机	台	1	制冷量：22.0KW,制热量：13.7W,风量：2000m ³ /h,机外静压：220Pa，功率:550W（220V/52Hz）
AL05	变频 VRV 室外机	台	1	制冷量：78.9KW,制热量：88.0KW,功率:21KW（380V/50Hz），APF≥3.8
AL06	多联机冷媒管和冷凝水管	项	1	
AL07	多联机控制器及附件	项	1	控制器、含配线、配套线控器