

第四章 采购项目技术、商务及其他要求

一、采购清单及技术参数要求

| 编号 | 设备名称 | 产品图片 | 尺寸 (WxDxH) mm | 技术参数 | 数量 | 单位 |
|-----------------|--------|---|---------------------|--|----|----|
| A 库房区 | | | | | | |
| A01 | 米面架 |  | 1200*450*300 | 1、整体采用 304#不锈钢制作，层板、加强筋厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，立柱采用 $\geq \phi 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管 2、配可调节高度全钢子弹脚。 | 6 | 台 |
| A02 | 四层平板货架 |  | 1150*500*1500 | 1、台面采用 304# $\geq 1.5\text{mm}$ 优质不锈钢板连接， 2、立柱采用 $\phi 48* \geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管， 3、面板及层板板下均采用 U 型加强筋加固； 4、配置不锈钢可调脚，可调节高度 | 6 | 台 |
| A03 | 平板车 |  | 850*600*800 | 1、台面采用国标 304# 1.5mm 优质不锈钢； 2、立柱采用 $\geq \phi 22*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管； 3、安装 125 承重型 2 个万向脚轮，2 个定向脚轮。 | 1 | 台 |
| B 更衣/检测室 | | | | | | |
| B01 | 单星水池 |  | 700*800*950 | 1、台面：采用国标 304# $\geq 1.5\text{mm}$ 优质不锈钢板； 2、水槽：采用国标 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 优质不锈钢板； 3、立柱：采用 $\geq \phi 48*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管； 4、落水：采用不锈钢深斗带过滤网落水； 5、安装不锈钢可调脚；可调节高度。 | 1 | 台 |
| B02 | 四层平板货架 |  | 1150*500*1500 | 1、台面采用 304# 1.5mm 优质不锈钢板连接， 2、立柱采用 $\phi 48* 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管， 3、面板及层板板下均采用 U 型 | 1 | 台 |

| | | | | | | |
|-------|--------------|---|-------------------|--|---|---|
| | | | | 加强筋加固； 4、配置不锈钢可调脚，可调节高度 | | |
| C 粗加工 | | | | | | |
| C01 | 单星水池 |  | 1000*800*9 50 | 1、台面：采用国标 304# \geq 1.5mm 优质不锈钢板； 2、水槽：采用国标 304# \geq 1.2mm 优质不锈钢板； 3、立柱：采用 Φ 48* \geq 1.2mm 不锈钢圆管； 4、落水：采用不锈钢深斗带过滤网落水； 5、安装不锈钢可调脚；可调节高度。 | 5 | 台 |
| C02 | 双层平板工作台 |  | 1500*700*8 00 | 1、面板采用 304# 1.5mm 优质不锈钢，层板采用 304# 1.2mm 优质不锈钢制作； 2、面板及层板板下均采用 U 型加强筋加固； 3、采用 ϕ 48 \times 1.2mm 不锈钢管做支撑立柱； 4、配置不锈钢可调脚，可调节高度。 | 2 | 台 |
| C03 | 双孔收餐工作台（带靠背） |  | 1500*800*9 50 | 1、面板采用 304# 1.5mm 优质不锈钢； 2、面板板下采用 U 型加强筋加固； 3、采用 ϕ 48 \times 1.0mm 不锈钢管做支撑立柱； 4、配置不锈钢可调脚，可调节高度。 | 1 | 台 |
| C04 | 四层栅格层架 |  | 1200*450*1 500 | 1、台面采用标厚 304#1.5mm 优质不锈钢冲孔板连接； 2、立柱采用 ϕ 38mm 不锈钢圆管； 3、面板及层板板下均采用 U 型镀锌板加固； 4、配置不锈钢可调脚，可调节高度。 | 2 | 台 |
| C05 | 洗地龙头 |  | 碳钢喷涂 (10M) | 耐压 2mpa 爆破测试，1mpa 测试每分钟出水 3.6L,碳钢静电喷涂，10M 黑色钢丝液管。304#接头，水枪可 360 度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状。胶管 | 1 | 台 |

| | | | | | | |
|--------------|----------|---|----------------|---|---|---|
| | | | | 拉伸有定位回收功能。附带 77/50 度摆动支架和冷热调温止回阀，便捷调温。 | | |
| D 主厨房 | | | | | | |
| D01 | 炊用燃气大锅灶 |  | 1200*1350*1200 | <p>★1、台面采用国标厚度$\geq 1.5\text{mm}$的 304#不锈钢板；</p> <p>2、底层采用发泡材料隔热；</p> <p>3、侧板及背板采用厚度$\geq 1.5\text{mm}$的 304#不锈钢板；</p> <p>★4、配置冷却隔热系统；配置调缝燃烧炉体，比普通大锅灶节气 30%；炉体骨架采用 50*50*5mm 角钢加固；立柱采用$\phi \geq 1.5\text{mm}$的 304#无缝不锈钢管，内含钢柱；可人工调节火力大小；配置熄火保护装置；智能控制；配置低噪音风机，噪音低于 60 分贝，比普通灶低 35%，提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件加盖鲜章进行佐证本条技术参数；</p> <p>5、采用气阀、风阀,同时还配有排水篱架等辅助设计；配可调节高度的不锈钢子弹脚；</p> <p>★6、热效率$\geq 65\%$，取得一级能效标识，提供国家认可的第三方检测机构出具的符合 GB 30531-2014 标准的商用燃气灶具能源效率检测报告复印件和能效标识网查询截图；</p> <p>7、灶门：正方形，边长为 15cm ($\pm 1\text{cm}$)；</p> <p>8、配置：不锈钢摇摆龙头</p> | 6 | 台 |
| D02 | 双门蒸饭柜鼓风机 |  | | <p>材质：铸铝壳体，纯铜电机</p> <p>风机：220v/550W</p> | 6 | 台 |

| | | | | | | |
|-----|-------------|---|---------------|---|---|---|
| D03 | 炉拼台 |  | 600*1350*1200 | <p>1、台面采用 304#\geq1.5mm 不锈钢板制作；</p> <p>2、立柱：采用Φ38*\geq1.2mm 不锈钢圆管；</p> <p>3、台面与台脚相连接处应采用不锈钢脚杯焊接以增加强度和美观。</p> | 3 | 台 |
| D04 | 炉拼台 |  | 400*1350*1200 | <p>1、台面采用 304#\geq1.5mm 不锈钢板制作；</p> <p>2、立柱：采用Φ38*1.2mm 不锈钢圆管；</p> <p>3、台面与台脚相连接处应采用不锈钢脚杯焊接以增加强度和美观。</p> | 1 | 台 |
| D05 | 单头低背矮汤炉 |  | 700*700*500 | <p>1、炉具面板采用 304# 1.5mm 不锈钢板制作；</p> <p>2、炉前板、侧板及背板采用 304# 1.2mm 不锈钢板制作；</p> <p>3、炉体骨架采用 40*40*4mm 角钢；</p> <p>4、炉膛为 1.2mm 镀锌板,内砌优质耐火泥；</p> <p>5、不锈钢风阀、全铜气阀；</p> <p>6、立柱采用Φ51*1.5mm 不锈钢管，配不锈钢子弹脚进行调节。</p> | 5 | 台 |
| D06 | 双门蒸饭柜鼓风机 |  | | <p>材质：铸铝壳体，纯铜电机</p> <p>风机：220v/250W</p> | 5 | 台 |
| D07 | 双门蒸饭柜(燃气蒸箱) |  | 1200*900*1800 | <p>1、柜体支撑板骨架及内胆采用\geq1.5mm 厚 304#优质不锈钢板，侧板及围板采用\geq1.5mm 厚 304#优质不锈钢板；</p> <p>2、柜体外壳采用 1.5mm 厚优质不锈钢板，内胆采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板；</p> <p>3、炉脚ϕ50mm 无缝钢管外套ϕ51mm\times1.5mm 不锈钢管，并可调炉身高度 45mm 左右；</p> <p>4、采用不锈钢 U 型发热管受热更快更均匀。</p> <p>5、规格：24 盘；双门；</p> <p>6、热效率\geq94%，取得一级能效</p> | 5 | 台 |

| | | | | | | |
|-----|----------|---|---------------|--|---|---|
| | | | | 标识。 ★7、提供该产品的食品接触产品安全或者卫生认证证书，并提供全国认证认可监督官网（ http://www.cnca.gov.cn/ ）查询结果截图。 | | |
| D08 | 双门蒸饭柜鼓风机 |  | | 材质：铸铝壳体，纯铜电机 风机：220v/550W | 5 | 台 |
| D09 | 单星水池 |  | 1000*800*950 | 1、台面：采用国标 304#≥1.5mm 优质不锈钢板； 2、水槽：采用国标 304#≥1.2mm 优质不锈钢板； 3、立柱：采用Φ48*≥1.2mm 不锈钢圆管； 4、落水：采用不锈钢深斗带过滤网落水； 5、安装不锈钢可调脚；可调节高度。 | 3 | 台 |
| D10 | 双层平板工作台 |  | 800*530*800 | 1、面板采用 304#≥1.5mm 优质不锈钢，层板采用 304#≥1.2mm 优质不锈钢制作； 2、面板及层板板下均采用 U 型加强筋加固； 3、采用φ48×1.2mm 不锈钢管做支撑立柱； 4、配置不锈钢可调脚，可调节高度。 | 1 | 台 |
| D11 | 双通工作台 |  | 2000*1000*800 | 1、面板采用 304#≥1.5mm 优质不锈钢； 2、层板、侧板、围板、趟门面板均采用 304# 1.2mm 优质不锈钢制作；中置内层板； 3、面板及内层板板下均采用 U 型加强筋加固； 4、柜门采用滑轮滑动结构； 5、采用不锈钢重力脚做支撑立柱； 6、配置不锈钢可调脚，可调节高度 | 7 | 台 |

| | | | | | | |
|-----|-----------|---|---------------|--|---|---|
| D12 | 单星水池(无靠背) |  | 1200*1000*800 | <p>1、台面：采用国标 304#\geq1.5mm 优质不锈钢板；</p> <p>2、水槽：采用国标 304#\geq1.2mm 优质不锈钢板；</p> <p>3、立柱：采用Φ48*1.2mm 不锈钢圆管；</p> <p>4、落水：采用不锈钢深斗带过滤网落水；</p> <p>5、安装不锈钢可调脚；可调节高度。</p> | 1 | 台 |
| D13 | 双层平板工作台 |  | 1800*800*800 | <p>1、面板采用 304#\geq1.5mm 优质不锈钢，层板采用 304#\geq1.2mm 优质不锈钢制作；</p> <p>2、面板及层板板下均采用 U 型加强筋加固；</p> <p>3、采用ϕ48\times1.2mm 不锈钢管做支撑立柱；</p> <p>4、配置不锈钢可调脚，可调节高度。</p> | 8 | 台 |
| D14 | 双层台面立架 |  | 1800*350*700 | <p>1.台面采用标厚 304 1.2mm 优质不锈钢板，</p> <p>2.层板下均采用 1.0mm 厚不锈钢 U 型镀锌板加固；</p> <p>3.立柱：采用ϕ38mm 不锈钢圆管；</p> | 2 | 台 |
| D15 | 四层栅格层架 |  | 1200*500*1500 | <p>1、台面采用 304# 1.5mm 优质不锈钢板连接，</p> <p>2、立柱采用Φ48* 1.5mm 不锈钢圆管，</p> <p>3、面板及层板板下均采用 U 型加强筋加固；</p> <p>4、配置不锈钢可调脚，可调节高度</p> | 4 | 台 |
| D16 | 绞切肉机 |  | 620*425*770 | <p>1、额定电源：380v；额定功率：3kw；</p> <p>2、切片产量：500kg/h，切丝产量：180kg/h；绞肉 180kg/h；灌肠 150kg/h；</p> <p>3、刀片间距：3.5mm；</p> <p>4、本机采用 100%铜芯电机、加厚不锈钢外壳设计，外观简洁大方，操作简便安全，工作效率高，质量过硬且高性价比，是酒店、食堂、生鲜市场、肉加工工厂行业的不二选择。</p> | 1 | 台 |

| | | | | | | |
|-----|----------|---|---------------|--|---|---|
| D17 | 大单星盆水池 |  | 900*700*950 | <p>1、台面：采用国标 304# 1.5mm 优质不锈钢板；</p> <p>2、水槽：采用国标 304# 1.2mm 优质不锈钢板；</p> <p>3、立柱：采用Φ48*1.0mm 不锈钢圆管；</p> <p>4、落水：采用不锈钢深斗带过滤网落水；</p> <p>5、安装不锈钢可调脚；可调节高度。</p> | 1 | 台 |
| D18 | 六门高身雪柜 |  | 1830*700*1930 | <p>有效容积：1300L</p> <p>标准能效等级：一、二级</p> <p>柜内温度：-15℃~+5℃</p> <p>制冷方式：直冷式</p> <p>冷媒：R134a</p> <p>电源：220V/50Hz</p> <p>额定电流：3.3A</p> <p>耗电量：5.0kwh/24h</p> <p>额定功率：450W</p> <p>发泡剂：环戊烷</p> <p>净重：148kg</p> <p>电源线：有接地端两极插头（使用 10A 插座），Y 型链接</p> | 2 | 台 |
| D19 | 全能切菜机 |  | 1165*550*1255 | <p>1、外形尺寸:1165*550*1255mm; 功率：3.85KW; 电压：220V。</p> <p>2、切菜规格：1-45mm 双刀切削、切片规格：3mm、切丁规格：10*10*10mm、切丝规格：3*3mm。</p> <p>3、生产能力：850kg/h, 叶菜类与根茎类切菜部分单独开关控制，节约能源，叶菜类回刀与输送带双变频器调速，根茎类部分两种进料口，数显控制屏，操控更人性化，提高科技含量。叶菜类及根茎类门板均安装有开门即停装置，保障安全操作。</p> | 1 | 台 |
| D20 | 双瓶厨房灭火系统 |  | 双瓶组 | <p>1、工作原理：机械感温，机械启动；</p> <p>2、保护对象：烹饪设备、排烟罩、排烟道；</p> <p>3、工作电源：AC:187V~242V；</p> <p>4、工作温度：0-55℃；</p> <p>5、驱动气体：：氮气（N2）；</p> <p>6、驱动气体充装质量（或储存压</p> | 1 | 套 |

| | | | | | | |
|--------------|------|---|-------------|---|---|---|
| | | | | <p>力) 大于等于 13.4MPa;</p> <p>7、动作温度℃: 182±5;</p> <p>8、灭火剂类型: 食用油专用灭火剂 (无污染、易清洁); 灭火剂充装质量: 20L(即 26kg), 灭火剂有效期: ≥6 年;</p> <p>9、装置最大工作压力: 1.5MPa;</p> <p>10、双瓶组喷嘴最大容量: ≥22 只;</p> <p>11、管路直径:16mm, 双瓶组管路最大允许长度:≥26m;</p> <p>12、每套灭火系统应配置独立的联动控制盘, 该联动控制盘自带 7 寸液晶屏, 中文显示, 具有故障、报警、维护、灭火剂有效期提示功能; 设备启动时发出声光报警并具备切断气源 功能, 还可选配通讯模块, 接入厨房设备灭火装置智能管理系统, 实现远程在线监管。提高 设备运行效率, 减少日常管理成本。</p> <p>13、安装方式: 采用 16*2 mm 304 不锈钢管螺纹连接;</p> <p>14、符合公共安全行业标准, 通过 3C 认证。</p> | | |
| D21 | 洗地龙头 |  | 碳钢喷涂 (10M) | <p>耐压 2mpa 爆破测试, 1mpa 测试每分钟出水 3.6L, 碳钢静电喷涂, 10M 黑色钢丝液压管。304#接头, 水枪可 360 度旋转, 前把手控制出水, 按压渐变出水形状。胶管拉伸有定位回收功能。附带 77/50 度摆动支架和冷热调温止回阀, 便捷调温。</p> | 1 | 台 |
| E 面点间 | | | | | | |
| E01 | 单星水池 |  | 700*500*950 | <p>1、台面: 采用国标 304# 1.5mm 优质不锈钢板;</p> <p>2、水槽: 采用国标 304# 1.2mm 优质不锈钢板;</p> <p>3、立柱: 采用Φ48*1.0mm 不锈钢圆管;</p> <p>4、落水: 采用不锈钢深斗带过滤网落水;</p> <p>5、安装不锈钢可调脚; 可调节高</p> | 1 | 台 |

| | | | | | | |
|-----|--------|---|---------------|---|---|---|
| | | | | 度。 | | |
| E02 | 翻门碗柜 |  | 1200*500*1600 | 材料：SUS304 不锈钢板，台面1.2mm,台面内衬18mm 防水机制板并用1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,后板,侧板,层板1.2mm,脚为不锈钢管，配可调节子弹脚 | 1 | 台 |
| E03 | 四层平板货架 |  | 1150*500*1500 | 1、台面采用 304#≥1.5mm 优质不锈钢板连接， 2、立柱采用Φ48* 1.2mm 不锈钢圆管， 3、面板及层板板下均采用 U 型加强筋加固； 4、配置不锈钢可调脚，可调节高度。 | 2 | 台 |
| E04 | 木案工作台 |  | 1500*800*800 | 1、台面：采用厚度为 50mm 木面案板，三方加 150mm 高围板； 2、台支撑脚管采用Φ48*1.2mm 不锈钢焊管； 3、安装不锈钢可调脚；可调节高度。 | 1 | 台 |
| E05 | 单通工作台 |  | 1500*800*800 | 1、面板采用 304# 1.5mm 优质不锈钢； 2、层板、侧板、围板、趟门面板均采用 304# 1.2mm 优质不锈钢制作；中置内层板； 3、面板及内层板板下均采用 U 型加强筋加固； 4、柜门采用滑轮滑动结构； 5、采用不锈钢重力脚做支撑立柱； 6、配置不锈钢可调脚，可调节高度。 | 1 | 台 |

| | | | | | | |
|----------|--------|---|---------------------|--|---|---|
| E06 | 卧式和面机 |  | HJ50 920*640*920 | <p>HJ 精装和面机系列是面食加工的主要设备，外形美观别致，结构合理紧凑，操作方便、安全。适用于饮食加工单位制造花卷、面包、面皮等。经过该机搅拌的面团制作的面食口感好，韧度增加。</p> <p>与食物接触部分均采用不锈钢或同类材料制造；</p> <p>全机采用皮带传动；</p> <p>搅拌器提供扁刀、圆刀、耙刀等刀型；</p> <p>本机设有顺转、逆转，方便快捷；</p> <p>采用齿轮传动，耦合度高，噪音小；</p> <p>功率：2.2KW/380V</p> <p>容量：100L</p> <p>和面量：50KG</p> | 1 | 台 |
| E07 | 单门醒发箱 |  | 495*740*1780 | <p>电压：220V；功率：2.7kw</p> <p>内外胆采用优质不锈钢板。</p> <p>可放标准饼盘：15个。</p> | 1 | 台 |
| F 贮藏/洗洁间 | | | | | | |
| F01 | 拖把池 |  | 700*700*600 | <p>1、台面：采用国标 304# 1.5mm 优质不锈钢板；</p> <p>2、水槽：采用国标 304# 1.2mm 优质不锈钢板；</p> <p>3、立柱：采用Φ48*1.0mm 不锈钢圆管；</p> <p>4、落水：采用不锈钢深斗带过滤网落水；</p> <p>5、安装不锈钢可调脚；可调节高度。</p> | 1 | 台 |
| F02 | 四层平板货架 |  | 1150*500*1500 | <p>1、台面采用 304# 1.5mm 优质不锈钢板连接，</p> <p>2、立柱采用Φ48* 1.2mm 不锈钢圆管，</p> <p>3、面板及层板板下均采用 U 型加强筋加固；</p> <p>4、配置不锈钢可调脚，可调节高度。</p> | 2 | 台 |
| G 预进/备餐间 | | | | | | |

| | | | | | | |
|-----|-----------|---|---------------|---|----|---|
| G01 | 四格保温售卖工作台 |  | 1500*800*800 | <p>1、台面采用 304# 1.5mm 优质不锈钢,侧板、围板采用 304# 1.2mm 优质不锈钢板;</p> <p>2、配有优质 1/1 份数盆;</p> <p>3、装有自控温电热管, 功率: 3KW/220V;</p> <p>★4、支撑脚管: 采用 38mm×38mm×1.2mm 不锈钢管立柱; 提供第三方检测机构出具的具有 CMA/CNAS 的化学元素、硬度、抗拉强度检验报告, 符合 GB/T 11170 GB/T 4237 要求;</p> <p>5、台脚处连接不锈钢可调子弹脚, 可调节高度。</p> <p>★6、提供该产品的食品接触产品卫生或安全认证证书, 并提供国家认证认可监督官网 (http://www.cnca.gov.cn/) 查询结果截图;</p> | 20 | 台 |
| G02 | 双层平板工作台 |  | 1800*800*800 | <p>1、面板采用 304# 1.5mm 优质不锈钢,层板采用 304# 1.2mm 优质不锈钢制作;</p> <p>2、面板及层板板下均采用 U 型加强筋加固;</p> <p>3、采用φ48×1.2mm 不锈钢管做支撑立柱;</p> <p>4、配置不锈钢可调脚, 可调节高度。</p> | 4 | 台 |
| G03 | 单星水池(无靠背) |  | 700*800*800 | <p>1、台面: 采用国标 304# 1.5mm 优质不锈钢板;</p> <p>2、水槽: 采用国标 304# 1.2mm 优质不锈钢板;</p> <p>3、立柱: 采用Φ48*1.0mm 不锈钢圆管;</p> <p>4、落水: 采用不锈钢深斗带过滤网落水;</p> <p>5、安装不锈钢可调脚; 可调节高度。</p> | 1 | 台 |
| G04 | 三层栅格货架 |  | 1200*500*1600 | <p>1、整体采用 304# 不锈钢管制作, 立柱采用Φ48mm*1.2mm 厚不锈钢管, 内框采用 38mm*25mm*1.2mm 厚不锈钢方管;</p> <p>2、配置不锈钢可调脚, 可调节高</p> | 6 | 台 |

| | | | | | | |
|--------------------|---------|---|---------------|---|----|---|
| | | | | 度。 | | |
| G05 | 五格保温送餐台 |  | 1200*800*350 | 1、台面采用 304# 1.5mm 优质不锈钢,侧板、围板采用 304# 1.2mm 优质不锈钢板; 2、配有优质 2/1 份数盆; 3、装有自控温电热管,功率: 3KW/220V; | 28 | 台 |
| G06 | 平板车 |  | 850*600*800 | 1、台面采用国标 304# 1.5mm 优质不锈钢; 2、立柱采用Φ22*1.5mm 不锈钢圆管; 3、安装Φ125 承重型 2 个万向脚轮, 2 个定向脚轮。 | 2 | 台 |
| H 洗消/存放/处理间 | | | | | | |
| H01 | 单星水池 |  | 1200*800*950 | 1、台面: 采用国标 304# 1.5mm 优质不锈钢板; 2、水槽: 采用国标 304# 1.2mm 优质不锈钢板; 3、立柱: 采用Φ48*1.0mm 不锈钢圆管; 4、落水: 采用不锈钢深斗带过滤网落水; 5、安装不锈钢可调脚;可调节高度。 | 4 | 台 |
| H02 | 双层平板工作台 |  | 1800*800*800 | 1、面板采用 304# 1.5mm 优质不锈钢,层板采用 304# 1.2mm 优质不锈钢制作; 2、面板及层板板下均采用 U 型加强筋加固; 3、采用φ48×1.2mm 不锈钢管做支撑立柱; 4、配置不锈钢可调脚,可调节高度。 | 2 | 台 |
| H03 | 四层栅格层架 |  | 1200*450*1500 | 1、整体采用 304# 不锈钢制作,立柱采用Φ48mm*1.5mm 厚不锈钢管,内框采用 38mm*25mm*1.2mm 厚不锈钢方管; 2、配置不锈钢可调脚,可调节高 | 2 | 台 |

| | | | | | | |
|-----|-------|---|---------------|--|---|---|
| | | | | 度。 | | |
| H04 | 双门消毒柜 |  | 1160*500*1850 | <p>1、不锈钢双门高温热风循环食具消毒柜，全不锈钢外壳，整体发泡；外形参数：≥宽 1160*厚 500*高 1850mm，容积：≥600L,功率：2400W（±200W）；</p> <p>★2、电热方式高温消毒，120℃以上保持时间≥15分钟，对大肠杆菌的平均杀灭对数值均为>3，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值均为>4，是合格的二星级消毒柜；进行微生物检测柜内最高温度可达 200℃以上，对大肠杆菌的杀灭率可达 99.999%，对脊髓灰质炎病毒灭活对数值>5.9；符合 GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》的相关要求，提供国家认可微生物检测中心分析检测报告佐证参数（复印件加盖鲜章）；</p> <p>3、热风循环，保证柜体内部温度均匀，精确控温，防止过热或者过压，保证经久耐用；无磁不锈钢框体，经久耐用；双门双室，独立控制；内置 8 个餐盘层架，结实耐用；</p> <p>★4、产品具有 CQC 产品认证证书（附试验报告）、食品接触产品安全认证证书（附试验报告）（复印件加盖鲜章）；</p> | 2 | 台 |
| H05 | 洗地龙头 |  | 碳钢喷涂(10M) | <p>耐压 2mpa 爆破测试，1mpa 测试每分钟出水 3.6L,碳钢静电喷涂，10M 黑色钢丝液压管。304#接头，水枪可 360 度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状。胶管拉伸有定位回收功能。附带 77/50 度摆动支架和冷热调温止回阀，便捷调温。</p> | 1 | 台 |

| | | | | | | |
|---------|---------------|---|---------------|--|-----|---|
| H06 | 三层栅格货架 |  | 1200*500*1600 | 1、整体采用 304#不锈钢制作，立柱采用Φ48mm*1.2mm 厚不锈钢管，内框采用 38mm*25mm*1.2mm 厚不锈钢方管； 2、配置不锈钢可调脚，可调节高度。 | 6 | 台 |
| H07 | 单星水池 |  | 800*800*950 | 1、台面：采用国标 304# 1.5mm 优质不锈钢板； 2、水槽：采用国标 304# 1.2mm 优质不锈钢板； 3、立柱：采用Φ48*1.0mm 不锈钢圆管； 4、落水：采用不锈钢深斗带过滤网落水； 5、安装不锈钢可调脚；可调节高度。 | 1 | 台 |
| H08 | 垃圾桶 |  | 680*620*820 | 高密度聚乙烯全新料 | 4 | 台 |
| H09 | 灭蝇灯 |  | 30W | 电器说明：（1）用恒流电感变压器，连续性输出 3000—5000V 高压，采用欧洲式电网（面积大、粗线径、宽网缝）、不会发生电击饱和现象，击毙率高；（2）在电击过程中，无惊人响声，无爆裂、无残骸飞溅四处、无臭味；（3）电网不产生静电，不粘蝇虫残骸，不需花时间清扫，能保持干净、卫生；（4）采用飞利浦诱虫灯管，引诱率高，有效寿命长。 额定电压：220V，额定功率：30W。 | 8 | 台 |
| 一体机抽排系统 | | | | | | |
| I01 | ●净化一体设备（核心产品） |  | L*1300*1000 | 1、板材：厚度≥1.5mm 的 304# 不锈钢材质 2、风量≥6000m³/h 3、额定电压：380V 4、装机功率 ≥2200W | 9.6 | 米 |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>5、额定频率 50HZ1</p> <p>6、高压电源：≥（2个）、UV灯：每根长度 60cm±1cm、≥1.2mm 钢丝网：（70cm）±1cm；空开：≥4个；塑壳断路器：≥1个；故障指示灯：≥3个；</p> <p>7、噪音≤67dB（A），通过≥5层滤网净化，配置 304 不锈钢双网托油盘≥4个,配置触摸开关显示屏，配置防爆灯≥3个和 UV 灯管≥3组,配置散热风扇(自带新风)；</p> <p>★8、符合检验依据：（GB 4706.1-2005 家用和类似用途电器的安全第一部分：通用要求），检测项目分别是泄漏电流、电气强度、接地电阻、标识和说明、对触及带电部件的防护、机械强度，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告复印件加盖投标供应商鲜章佐证本条参数；</p> <p>★9、整机外壳防护等级≥IP66，无进水和无进尘，智能数字显示触摸屏和触摸开关防水等级≥IPX7，符合 GB/T 4208，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告复印件加盖投标供应商鲜章佐证本条参数；</p> <p>★10、对正常使用中手容易接触到的导电表面,施加加放电电压，放电次数≥10次，整机正常工作；对面板上缝隙、孔、按键，施加放电电压，放电次数≥10次，整机正常工作；提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告复印件加盖投标供应商鲜章佐证本条参数；</p> <p>★11、油烟净化率≥98%，设备本体漏风率≤5%；基准风量时的颗粒物排放浓度≤1mg/m³,基准风量下的油烟出口浓度≤0.5mg/m³,基准风量时的非甲烷总烃排放浓度≤3mg/m³,提供第三方检测机构出</p> | | |
|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|-----|-------|---|------------------------|---|----|---|
| | | | | 具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告并加盖投标供应商鲜章。 | | |
| I02 | 镀锌抽风管 |  | 400*400 按实际用量 计算 | 采用 1.2mm 优质镀锌板制作, 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理, 使用共板法兰连接密封。 | 5 | 米 |
| I03 | 镀锌抽风管 |  | 800*600 按实际用量 计算 | 采用 1.0mm 优质镀锌板制作, 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理, 使用共板法兰连接密封。 | 30 | 米 |
| I04 | 镀锌弯头 |  | 800*600 按实际用量 计算 | 采用 1.0mm 优质镀锌板制作, 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理, 使用共板法兰连接密封。 | 4 | 个 |
| I05 | 软接 |  | 配套 | 采用防油帆布制作, 具有消除震动的功能。 | 5 | 套 |
| I06 | 不锈钢烟罩 |  | L*1200*50 0 | 烟罩主体采用国标 304# 1.5mm 不锈钢发纹贴塑板, 侧板、围板采用 1.0mm 不锈钢发纹贴塑板 配置滤油网, 防爆灯, 接油盒 | 13 | 米 |
| I07 | 镀锌背风管 |  | 530*600 | 采用 1.0mm 优质镀锌板制作, 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理, 使用共板法兰连接密封。 | 13 | 米 |
| I08 | 镀锌抽风管 |  | 800*600 按实际用量 计算 | 采用 1.0mm 优质镀锌板制作, 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理, 使用共板法兰连接密封。 | 20 | 米 |
| I09 | 镀锌弯头 |  | 800*600 按实际用量 计算 | 采用 1.0mm 优质镀锌板制作, 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理, 使用共板法兰连接密封。 | 4 | 个 |
| I10 | 镀锌变接 |  | 现场做 | 采用 1.0mm 优质镀锌板制作, 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理, 使用共板法兰连接密封。 | 4 | 个 |

| | | | | | | |
|-----|--------|---|-------------|--|---|---|
| I11 | 抽油烟风柜 |  | 11.5KW/380V | <p>1.全镀锌板材材质制造，基础防锈，外壳足厚 1.0mm。</p> <p>2.内部采用一体成型镀锌支架焊接固定。</p> <p>3.外箱均为大尺寸检修门，拆卸方便，保养维修简易。</p> <p>4.采用多翼式低噪音前倾风轮。</p> <p>5.380V 4 极电机。</p> | 1 | 台 |
| I12 | 抽油烟风柜 |  | 15KW/380V | <p>1.全镀锌板材材质制造，基础防锈，外壳足厚 1.0mm。</p> <p>2.内部采用一体成型镀锌支架焊接固定。</p> <p>3.外箱均为大尺寸检修门，拆卸方便，保养维修简易。</p> <p>4.采用多翼式低噪音前倾风轮。</p> <p>5.纯铜 380V 4 极电机。</p> | 1 | 台 |
| I13 | 离心电机 |  | 380V/11.5KW | <p>材质：纯铜机芯、冷轧硅钢</p> <p>功率：380V/11.5KW</p> | 1 | 台 |
| I14 | 离心电机 |  | 380V/15KW | <p>材质：纯铜机芯、冷轧硅钢</p> <p>功率：380V/11.5KW</p> | 1 | 台 |
| I15 | 油烟净化设备 |  | ≥20000 | <p>1、规格：≥20000m³/h；</p> <p>2、除油烟效率达到 98%以上，除异味率高达 80%；</p> <p>3、可自动调节工作电压、操作简单、易于保养、可除 0.1um 以上粒子；</p> <p>4、达到高标准的排放要求，能够做到肉眼完全看不到油烟、闻不到刺激性的气味，从而满足敏感地区油烟净化和低空直接排放的要求；</p> <p>★5、整机外壳防护等级≥IP66，符合 GB/T 4208，提供第三方国家认可检测机构出具的带 CMA、CNAS 标识的检测报告复印件并加盖投标人鲜章；</p> | 1 | 台 |

| | | | | | | |
|-----|---------|---|---------|---|---|---|
| | | | | <p>★6、经 36h 中性盐雾验和乙酸盐雾试验，保护评级≥9 级，无缺陷，符合 GB/T 3280、GB/T 6461、GB/T10125，提供第三方国家认可检测机构出具的带 CMA、CNAS 标识的检测报告复印件加盖鲜章；</p> <p>★7、提供制造商取得的有效中国环境保护产品认证证书、有效的电气产品防水等级认证证书、有效的质量管理体系认证证书、有效的环境管理体系认证证书、有效的职业健康安全管理体系认证证书、有效的五星级或五星级以上售后服务认证证书，并提供国家认证认可监督官网（http://www.cnca.gov.cn/）查询结果截图，提供复印件并加盖投标人鲜章。</p> | | |
| I16 | 不锈钢消音器 |  | 720*500 | 采用优质 1.2 不锈钢板制造，结合高品质消音棉、隔音网及设计吸声片结构及流体通道以增强吸收效果，符合抽排油烟系统标准，空气动力流通过学原理，适用于厨房专用油烟消声。 | 3 | 米 |
| I17 | 减震支架 |  | 配套 | 采用 50 角钢焊接，表面刷防锈漆； 配减振器 4 个。 | 4 | 套 |
| I18 | 电机启动保护器 |  | 11.5KW | 内配置空开、交流接触器、电动机综合保护器；通过低电压启动高电压，能对风柜起到，缺相自动断电、启动电流过大时自动断电、漏电时自动断电；充分的保护了风柜机的使用寿命及人员操作的安全 | 1 | 台 |
| I19 | 电机启动保护器 |  | 15KW | 内配置空开、交流接触器、电动机综合保护器；通过低电压启动高电压，能对风柜起到，缺相自动断电、启动电流过大时自动断电、漏电时自动断电；充分的保护了风柜机的使用寿命及人员操作的安全 | 1 | 台 |

| | | | | | | |
|-----|----------|---|------------------------|--|---------|---|
| I20 | 软接 |  | 配套 | 采用防油帆布制作，具有消除震动的功能。 | 4 | 套 |
| I21 | 减震器 |  | 承重 200kg | 1、风柜内隔震专用减震器； 2、缓冲不锈钢网设计，克服冲击性震动，一定承度降低风机启动晃动强度； 3、弹簧采用优质钢线，并经特殊热处理,隔震效果优良,使用寿命 长； 4、能隔绝机械体振动所产生的噪音，达到降低持有动产生噪声目的。 | 8 | 套 |
| I22 | 防火阀 |  | 800*600 按实际用量 计算 | 优质碳钢制作，表面刷防锈漆处理，有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路，确保安全性。机械式控制 | 1 | 个 |
| I23 | 排烟系统安装辅材 | | 现场定做 | 含风管连接法兰、风管支架、密封材料等 | 1 | 项 |
| | 厨房杂件 | | | | | |
| J01 | 馒头盘 |  | 600*400*50 (mm) | 1、采用 304#0.8mm 不锈钢制作； 2、一次性拉伸成型，边防割手处理。 | 70 | 个 |
| J02 | 软水管 |  | 60CM | 1、材质：不锈钢、黄铜、三元乙丙橡胶、尼龙； 2、连接口径：通用四分接口； 3、耐高温、耐高压、耐腐蚀； 4、耐压性：0-2Mpa； | 60 | 个 |
| J03 | 蒸饭盘 |  | 600*400*50 (mm) | 1、采用 304#0.8mm 不锈钢制作； 2、一次性拉伸成型，边防割手处理。 | 17 0 | 个 |
| J04 | 铁锅 |  | 直径 1000mm | 1、材质：灰口铸铁； 2、特点：物理不粘锅； 3、双边设计，防割手 | 6 | 口 |
| J05 | 大汤桶 |  | 60CM | 1、采用优质不锈钢制作； 2、内外镜面抛光处理； 3、加粗实心把手，加大加固铆钉，防漏水，承重能力强。 | 5 | 个 |

| | | | | | | |
|-----|-------------|---|-------------|--|----|---|
| J06 | 小汤桶 (带盖) |  | 40CM | 1、采用优质不锈钢制作； 2、内外镜面抛光处理； 3、加粗实心把手，加大加固铆钉，防漏水，承重能力强。 | 10 | 个 |
| J07 | 不锈钢大盆 |  | 直径 700mm | 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 12 | 个 |
| J08 | 不锈钢中盆 |  | 直径 600mm | ； 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 10 | 个 |
| J09 | 不锈钢中盆 |  | 直径 500mm | 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 10 | 个 |
| J10 | 不锈钢小盆 |  | 直径 250mm | 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 10 | 个 |
| J11 | 不锈钢漏盆 |  | 70CM | 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 10 | 个 |
| J12 | 不锈钢漏盆 |  | 60CM | 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 10 | 个 |
| J13 | 不锈钢漏盆 |  | 50CM | 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 10 | 个 |
| J14 | 分菜勺 |  | 小号 | 1、采用 304#1.0mm 不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、加工工艺：光滑打圆； 3、加厚加重、边沿圆角处理，防止割手。 | 60 | 个 |
| J15 | 汤勺 |  | 中号 | 304 不锈钢制作；1、采用 304# 不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、加工工艺：光滑打圆； 3、加厚加重、边沿圆角处理，防止割手。 | 60 | 个 |

| | | | | | | |
|-----|---------------|---|----------------|---|---------|---|
| J16 | 菜板 |  | 400*50 (mm) | 1、采用 PE 材质一体成型制作； 2、高韧性、耐腐蚀、不掉渣； 3、产品耐温：-20℃-80℃； 4、不吸水、不残留，即冲即干净。 | 8 | 个 |
| J17 | 菜筐 |  | 大号 | 1、采用 PE 材质一体成型制作； 2、高韧性、耐腐蚀、不掉渣； 3、产品耐温：-20℃-80℃； | 30 | 个 |
| J18 | 调味缸 |  | 18CM | 1、采用 304#0.8mm 不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 40 | 台 |
| J19 | 保鲜盒 (大号) |  | 41*29*15 | 采用优质塑料制作。 | 30 | 个 |
| J20 | 保鲜盒 (中号) |  | 31*22*11 | 采用优质塑料制作。 | 20 | 个 |
| J21 | 保鲜盒 (小号) |  | 27*18*10 | 采用优质塑料制作。 | 20 | 个 |
| J22 | 留样盒 |  | 8*8 | 采用优质塑料制作。 | 20 | 个 |
| J23 | 03 方筛 |  | 43*34*13 | 采用优质塑料制作。 | 30 | 个 |
| J24 | 1/1*20 份数盆 |  | 30*32.*25 | 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 11 2 | 个 |
| J25 | 长把水 勺 |  | 18cm | ； 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 6 | 个 |

| | | | | | | |
|-----|-------------|---|---------------|--|----|---|
| J26 | 沙光炒勺 |  | 10 两 | ； 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 10 | 个 |
| J27 | 大锅铲 |  | 18cm | ； 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 8 | 个 |
| J28 | 炒铲 |  | 1 号 | ； 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 5 | 个 |
| J29 | 全钢柄漏瓢 |  | 30CM | ； 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 6 | 个 |
| J30 | 高边斜纹油格 |  | 10 寸 | ； 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 6 | 个 |
| J31 | 炸厘 |  | 30cm | ； 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 6 | 个 |
| J32 | 片刀 |  | 2 号 | ； 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 10 | 个 |
| J33 | 砍刀 |  | 2 号 | ； 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 5 | 个 |
| J34 | 桑刀 |  | 1 号 | ； 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 10 | 个 |
| J35 | 分刀 |  | 8 寸 | ； 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 6 | 个 |
| J36 | 胶菜墩 (白色) |  | 500*150M M | 采用优质抗菌 pe 塑料制作 | 3 | 个 |

| | | | | | | |
|-----|-----------|---|------------|--|----|---|
| J37 | 胶菜板 |  | 60*40*2 绿 | 采用优质抗菌 pe 塑料制作 | 5 | 个 |
| J38 | 胶菜板 |  | 60*40*2 蓝 | 采用优质抗菌 pe 塑料制作 | 5 | 个 |
| J39 | 刷把 |  | 粗 | 采用优质竹子制作。 | 10 | 个 |
| J40 | 地称 |  | 200KG | 配置说明：不锈钢面、全防水，称重 200KG。 | 2 | 台 |
| J41 | 刨丝刀 |  | 大号 | 采用优质不锈钢制作 | 5 | 个 |
| J42 | 削皮刀 |  | 大号 | 采用优质不锈钢制作 | 5 | 个 |
| J43 | 青石 |  | 常规 | 采用优质青石制作 | 5 | 块 |
| J44 | 磨刀油石 |  | 常规 | 采用优质青石制作 | 5 | 块 |
| J45 | 带轮垃圾桶 |  | 240L | 采用工程塑料制作。 | 3 | 个 |
| J46 | 带轮垃圾桶 |  | 120L | 采用工程塑料制作。 | 3 | 个 |
| J47 | 圆形带盖垃圾桶 |  | 160L | 采用工程塑料制作。 | 3 | 个 |
| J28 | 1/1*20份数盆 |  | 53*32.7*20 | ； 1、采用优质不锈钢制作，拉伸一体成型； 2、内外镜面抛光处理； 3、宽边设计，方便端拿。 | 28 | 个 |

| | | | |
|-----|----|----|----|
| J49 | 抓钩 | 订制 | 标准 |
|-----|----|----|----|

采用优质不锈钢制作

| | |
|---|---|
| 2 | 把 |
|---|---|

二、商务要求（实质性要求）：

1、**交货期限：**合同签订之日起**30**日内完成供货并安装完毕。（如由于采购人的原因造成合同延迟签订或验收的，时间顺延）。

2、**交货、安装地点：**采购人指定地点。

3、**报价要求：**供应商需按照采购人的要求提供货物并安装调试交付使用，报价是供应商响应本次采购项目要求的全部工作内容的价格体现，含供应商完成本项目所需的一切费用，包括但不限于完成本项目所涉及的人工劳务、安装、运输、配送、搬运及二次搬运、耗材配件、保险、利润、验收、税费、售后服务以及国家规定的各项税费等一切费用；确定成交后，在未增加采购数量的前提下，成交供应商不得以任何理由要求采购人增加费用。

4、**付款方式：**合同签订后采购人支付合同金额的**30%**给成交供应商作为预付款，货物（设备）验收合格并正常使用**2**个月后，采购人在收到成交供应商完税发票后支付至合同总金额的**65%**，余款**5%**自货物验收合格之日起，正常运行三年后无违约行为的情况下支付（以上款项的支付以财政实际到账为准，所有款项均不计利息），

5、验收方法和标准：

（1）试运行**15**个工作日后组织进行验收，试运行期间有任何问题成交供应商无条件换货。试运行后，由成交方负责并会同采购人按谈判文件、合同等所列明的技术标准、技术要求进行联合验收。

（2）采购人将严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）、《政府采购需求管理办法》（财库[2021]22号）的要求及国家行业主管部门规定的标准、方法和内容及采购文件的质量要求和技术标准及合同约定组织验收。

6、**产品质量及安全要求：**产品在质保期内，在正确的安装及使用条件下，如因质量问题（未达到国家相关质量标准）出现事故，供

应商若提供了非标准产品，或假冒其它产品商标的，一旦查实，采购人有权拒绝支付相关费用，已经支付了相关费用的，采购人有权追回。供应商因非法渠道提供的相关产品构成犯罪的，由供应承担全部责任。产品必须符合国家（行业）相关安全标准，项目实施过程中的相关人身与财产安全由成交供应商负完全责任。

7、售后服务要求

(1) 质保期：自产品验收合格之日起3年，按国家相关质量要求标准执行。

(2) 成交供应商对提供的货物质量负责，因产品质量而导致的缺陷，必须免费提供包换、包退服务。

(3) 质保期内出现质量问题，成交供应商在0.5小时内响应，4小时内到达现场,24小时内完成维修或更换，并承担修理调换的费用；成交供应商对设备易损配件、专型配件要提供长期的供货保证；如货物经成交供应商2次更换仍不能达到本合同约定的质量标准，视作成交供应商未能按时交货，采购人有权退货并追究成交供应商的违约责任。货到现场后由于采购人保管不当造成的问题，成交供应商亦应负责修复，但费用由采购人负担。

(4) 成交供应商须全面负责设备的安装调试与培训。

(5) 成交供应商须指派专人与采购人联系售后服务事宜。

三、其他要求(提供承诺函)

1、供应商须承诺：如若成交，在签订合同时提供谈判文件技术参数中所要求的检测报告或证书原件给采购人进行查验与比对，不能提供原件或是提供的原件中内容与谈判文件中不一致的，按虚假响应处理，采购人将上报财政部门进行相关处理。

2、供应商在成交后签定合同前提供针对本项目的布局方案图；方案图必须达到食药监局验收标准，设施设备布局因地制宜、科学合理经采购人审核同意后方可实施。

3、供应商须提供全新的货物(含零部件、配件、使用说明书等)，表面无划伤、无碰撞痕迹，且权属清楚，不得侵害他人的知识产权。

4、供应商应保证所提供货物是满足谈判文件要求的产品，是符合国家相关要求的正规合格产品。因质量引起的售后质量问题,由供应商承担所造成的一切损失及由此产生的费用。

5、供应商成交后须提供原生产厂家对本项目核心产品质保期内的售后服务承诺函。

6、供应商须承诺：如若成交，项目实施过程中的相关工作人员人身、财产及防疫等一切安全责任由供应商自行负责。

注：以上带“★”的条款为实质性条款，不允许有负偏离，否则作为无效投标处理。