如有建议或意见，请以书面形式并加盖公章、注明联系人、联系方式，于2025年1月5日17:30之前送至采购人单位，逾期不受理（如邮寄，2025年1月5日17:30之后到达采购人单位的邮件将不再受理）。

# 采购需求

# 一、说明

（一）采购人：沛县初级中学

（二）采购项目名称：沛县初级中学食堂设备项目

（三）采购标的：沛县初级中学食堂设备项目（具体采购标的详见“二、技术规格(技术性能)及数量要求”）

（四）采购预算：本项目采购预算为85万元，**最高限价：85万元。**

二、技术规格(技术性能)及数量要求

（一）技术规格(技术性能) 及数量具体要求

|  |
| --- |
| 沛县初级中学清单 |
| 食堂设备详细配置技术清单 |
| 序号 | 设备名称 | 参考图片 | 规格型号 | 技术参数 | 数量 | 单位 |
| 更衣间 |  |  |  |
| 1 | 六门更衣柜 | IMG_256 | 900\*450\*1800 | 整体采用优质SUS304不锈钢制作;经过高温除油、酸碱防锈、高温防腐拉丝防腐等工艺处理;外表光滑整洁，内外无毛刺;柜门配优质专用锁具；※落地安装。 | 6 | 台 |
| 2 | 风幕机 |  | 1.5L | 贯流式强力送风在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外。风速高，噪音低。 | 1 | 台 |
| 3 | 风幕机 |  | 1.2L | 贯流式强力送风在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外。风速高，噪音低。 | 2 | 台 |
| 主食库 |  |  |  |
| 1 | 米面架 |  | 1200\*500\*300 | 优质SUS304不锈钢方管制作而成，管壁厚≧1.2mm；格栅间距不大于100mm；配静音脚垫。※落地安装。 | 8 | 台 |
| 2 | 平板车 |  | 900\*600\*900 | 采用SUS304不锈钢板制作，支撑板≧1.2mm厚;主管采用38\*1.2mm不锈钢管焊接（±5%）；配承重型脚轮四个(两定向两万向),连优质轴承；※落地安装。 | 6 | 台 |
| 副食库 |  |  |  |
| 1 | 储物柜 |  | 1200\*500\*1800 | 层板优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；柜身优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；上揭式内置门优质SUS304不锈钢板，外门板厚≧1.0mm，内衬板厚≧0.8mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 1 | 台 |
| 3 | 四层平板货架 |  | 1200\*500\*1550 | 整体采用优质SUS304不锈钢制作，层板板厚≧1.2mm，立柱采用≧1.0mm厚不锈钢管；配不锈钢可调节脚；※落地安装。 | 6 | 台 |
| 粗加工间 |  |  |  |
| 1 | 大单星盆台 |  | 1000\*700\*800/100 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；星盆优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；横通优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 6 | 台 |
| 2 | 单孔污碟台 |  | 700\*700\*800/100 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；横通优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 1 | 台 |
| 3 | 开水器连底座 |  | 560\*450\*1090 | 优质不锈钢制造，逐层补水，逐步加热直至水被烧开，不产生"阴阳水"；自动控温及缺水保护能有效保护电加热管；保温节能好，整机故障少，有防触电功能。21KW/380V（±5%）。 | 1 | 台 |
| 4 | 四层平板货架 |  | 1200\*500\*1550 | 整体采用优质SUS304不锈钢制作，层板板厚≧1.2mm，立柱采用≧1.0mm厚不锈钢管；配不锈钢可调节脚；※落地安装。 | 2 | 台 |
| 5 | 双通工作台 |  | 1800\*700\*800 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；层板优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 4 | 台 |
| 7 | 毛刷去皮机 |  | SN-1800 | 功率：1.1KW/220V（±5%）；生产能力：≧300KG/H；整体不锈钢材料制作，包括料筒盖，样式新颖，美观整洁，可拆卸式沙板，耐水耐用更换方便※落地安装。 | 1 | 台 |
| 8 | 双头变频切菜机 |  | 1280\*600\*850 | 传送带一侧：通过调节传送带步进速度和圆刀转速，可加工1-60mm的包菜丝，洋葱丝，黄瓜莴笋圆片，蒜苗，缸豆段，酸豆角丁，芹菜，白菜，大葱圈，小葱花，韭菜花，菠菜段等绝大多数叶类菜和长条形菜球根茎一侧，通过更换不同功能刀盘可将土豆，红薯，萝卜，胡萝卜，黄瓜，莴笋等 球根茎食材加工成2-10mm粗细丝（条），2-8mm片，6/8/10/12/15/20/25（mm)丁（块）；生产能力：600-1000KG/H(叶菜)300-1000KG/H(根茎) | 1 | 台 |
| 9 | 刀具消毒柜 |  | 1000\*600\*1600 | 优质不锈钢板制作，板厚≧1.0mm，双重防辐射外壳，采用紫外线及低温消毒，消毒效果好，能有效消灭刀具的细菌。 | 2 | 台 |
| 10 | 四门高身雪柜 | IMG_257 | 1200\*700\*1950 | 功率：0.83KW/220V（±5%）；温度范围：0℃～10℃/-18℃；四门,开门角度45度时自动回归；门中梁要求电热丝加热，防止冷凝水；采用无CFC 的环保雪种（R134a)，柜体60mmH ，门板55mmH环保绝缘材料填充（±5%）；活动式强力风冷系统；自动化霜系统：温控控制定时停机化霜；浸塑层架标配；可承受43℃环境温度，湿度30%—80%；温控类型：电子温控；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 3 | 台 |
| 细加工间 |  |  |  |
| 1 | 大单星盆台 | IMG_259 | 1000\*700\*800/100 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；星盆优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；横通优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≥1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 4 | 台 |
| 2 | 四层平板货架 |  | 1200\*500\*1550 | 整体采用优质SUS304不锈钢制作，层板板厚≧1.2mm，立柱采用≧1.0mm厚不锈钢管；配不锈钢可调节脚；※落地安装。 | 4 | 台 |
| 3 | 双层工作台 |  | 1500\*700\*800/100 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；层板优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 2 | 台 |
| 4 | 双通工作台 |  | 1800\*700\*800/100 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；层板优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 2 | 台 |
| 面食蒸煮区 |  |  |  |
| 1 | 燃气双门蒸饭车 |  | 1000\*800\*1530 | 功率：2x12kW 380v（±5%）;配优质耐高温材料及进口密封条;水箱自动进水；配24对挂托，可放24个400\*600\*65mm饭盘（±5%）；※落地式安装； | 7 | 台 |
| 2 | 双通工作台 |  | 1800\*800\*800 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；层板优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 2 | 台 |
| 3 | 灭蚊灯 |  | 400\*170\*310 | 40w（±5%） | 2 | 台 |
| 4 | 四层平板货架 |  | 1200\*500\*1550 | 整体采用优质SUS304不锈钢制作，层板板厚≧1.2mm，立柱采用≧1.0mm厚不锈钢管；配不锈钢可调节脚；※落地安装。 | 2 | 台 |
| 5 | 大单星盆台 | IMG_259 | 1000\*700\*800/100 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；星盆优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；横通优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 1 | 台 |
| 6 | 油网烟罩上下带封板 |  | 16000\*2000\*800 | 采用304不锈钢板制造,板厚≧1.0㎜,不锈钢隔油栅栏,配积油杯,配阻火装置,进口防爆灯,带加强筋。 | 31 | 平方 |
| 热加工区 |  |  |  |
| 1 | 双通工作台 |  | 1800\*800\*800 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；层板优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 3 | 台 |
| 3 | 节能静音单大炒燃气灶 |  | 1500\*1500\*800/450 | 优质不锈钢制作；台面厚度为≧1.0mm，前面板，侧板厚度≧0.8mm，炉架采用40\*40角铁架，特质分火翅耐高温超1300°维修率较低。炉圈选用22’国标铸铁并经过精致的翻砂工艺铸造而成。为保障火种稳定，火种管路内配置二次跟风，限气阀门，主气管选用304材质波纹管，具有更强的耐腐蚀性和防泄漏效果。风管选用成型管材，风管口采用缩管密封效果更好。静音节能燃烧器热效率高，燃烧噪音低。 | 7 | 台 |
| 4 | 电磁摇摆汤锅 |  | 400L+10L | 优质304D不锈钢板制造，内外锅体整体冲压成型，自动抛光，精细焊接。锅体可倾，出料更加便利，清洗方便。内装耐热保温装置，更节能，热效率80%以上。作业舒适安全。大小火可调，噪音低，加速度快。  | 2 | 台 |
| 5 | 双通工作台 |  | 1800\*700\*800/100 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；层板优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 1 | 台 |
| 6 | 大单星盆台 |  | 1000\*700\*800/100 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；星盆优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；横通优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 1 | 台 |
| 7 | 四层平板货架 |  | 1200\*500\*1550 | 整体采用优质SUS304不锈钢制作，层板板厚≧1.2mm，立柱采用≧1.0mm厚不锈钢管；配不锈钢可调节脚；※落地安装。 | 2 | 台 |
| 备餐间 |  |  |  |
| 1 | 保温送餐车 |  | 1960\*700\*850 | 整体优质SUS304不锈钢制作，板厚≧1.2mm，恒温加热管，温度可调，机身具有良好隔热性，确保集体热量不易流失，带静音脚轮，带自锁。4KW（±5%）带加热功能。 | 6 | 台 |
| 2 | 灭蚊灯 |  | 400\*170\*310 | 40w（±5%） | 1 | 台 |
| 售餐区 |  |  |  |
| 1 | 售饭保温柜 |  | 1800\*700\*800 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；层板优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 12 | 台 |
| 2 | 紫外线杀菌灯 |  | 1100\*100\*950 | 40w（±5%） | 2 | 台 |
| 3 | 灭蚊灯 |  | 400\*170\*310 | 40w（±5%） | 1 | 台 |
| 4 | 单门留样柜 |  | 650\*610\*1850 | 功率：0.2KW/220V（±5%）；温度范围：0℃~+10℃；双玻璃门,开门角度45度时自动回归；浸塑层架标配；温控类型：电子温控；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 1 | 台 |
| 5 | 双层工作台 |  | 1500\*700\*800/100 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；层板优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 3 | 台 |
| 6 | 洗手星连电子感应龙头 |  | 450\*450\*250/150 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；星盆优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；柜身优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；※挂墙安装； | 1 | 台 |
| 洗碗间 |  |  |  |
| 1 | 大单星盆台 | IMG_261 | 1000\*700\*800/100 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；星盆优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；横通优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 4 | 台 |
| 2 | 双通工作台 |  | 1800\*700\*800/100 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；层板优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 1 | 台 |
| 3 | 单孔污碟台 |  | 800\*700\*800/100 | 台面优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm；立柱优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；横通优质SUS304不锈钢板，厚≧1.0mm；加强筋优质SUS304不锈钢板，厚≧1.2mm，加强筋采用种钉加固工艺，种钉间距200mm；不锈钢台边内部设有卫生型封边；配不锈钢可调节脚；※落地安装； | 1 | 台 |
| 4 | 开水器连底座 |  | 21KW | 优质不锈钢制造，逐层补水，逐步加热直至水被烧开，不产生"阴阳水"；自动控温及缺水保护能有效保护电加热管；保温节能好，整机故障少，有防触电功能。21KW/380V（±5%）。 | 1 | 台 |
| 5 | 灭蚊灯 |  | 400\*170\*310 | 40w（±5%） | 1 | 台 |
| 消毒间 |  |  |  |
| 1 | 双门消毒柜 | IMG_262 | 1310\*700\*1980 | 功率：4.4kw/220v（±5%）；容积：≧720升；温度范围：20℃～125℃；层架承重：≧25kg；采用符合国家标准的优质不锈钢板材；保温层使用环戊烷发泡剂；整体拉伸箱底，干净卫生，清洁无死角；双温度传感器，使用更放心；深浅筐设计，收纳更随心；360°热风循环，杀菌无死角；※落地式安装； | 8 | 台 |
| 配件 |  |  |  |
| 1 | 感应龙头 | IMG_263 |  | 精铜主体，PVD电镀，重力铸造；使用AC电源，220v插电，感应范围约13cm内开孔35mm；断电断水功能，2秒止水； | 3 | 台 |
| 2 | 摇摆龙头 |  | 单冷 | 采用优质SUS304优质磨砂铸造压件，精铜主体；不含铅，且耐酸、耐碱、耐腐蚀、不释放有害物质；精铜主体，PVD电镀，重力铸造； | 15 | 台 |
| 排烟 |  |  |  |
| 1 | 低噪音风柜（面食蒸煮间） | IMG_264 | 15kw | 风机采用多翼式叶轮，采用钢板制作，叶片为圆弧形状，强度高不易变形，叶轮经过严格的动静平衡校正，噪音低，电机采用纯铜电机，寿命长，耗电少，金属拉伸外壳，加厚钢槽脚架，超强风量。 | 2 | 台 |
| 2 | 油烟净化器（热加工间） | IMG_265 | 31000风量 | 采用国内最先进的超高压电源，电压1.1V-1.6KV；利用无外电场荷电粉尘平流吸附技术，对油烟分子净化率达到95%以上；芒刺电晕板和宽极距技术使分子，荷电能力更强；工作原理，采用直流叠加脉冲等离子电源和齿板结构电场组合形成，产生电晕放电，获得高能等离子体。油烟在电场的作用下，使小颗粒油滴凝成大颗粒油滴，而被吸附在集油板上，并下沉降到集油槽。 | 2 | 台 |
| 3 | 星三角风柜启动器 |  | 11kw | 星三角或自耦降压启动装置，可以降低启动电流，减轻它对电网和同一配网中其它电气设备的的冲击；配件全部为品牌电器；装有缺项及过载保护。 | 2 | 台 |
| 4 | 不锈钢烟道、弯头、变径、集烟箱 |  | 定制 | 采用优质SUS304优质不锈钢贴胶磨砂板制作板材厚度≧1.2mm管道拼口采用辘骨双向扣边技术制作，管道内拼缝采用耐高温密封胶处理。 | 265 | 平方 |
| 5 | 法兰 | IMG_266 | 定制 | 采用优质角铁制作≧1.2mm | 50 | 个 |
| 6 | 防火阀 | IMG_267 | 定制 | 采用优质角铁贴胶磨砂板制作≧1.2mm后板加固防冲击顶部温控自动开启。 | 2 | 个 |
| 7 | 设备支架 |  | 定制 | 采用优质角铁制作≧1.2mm | 2 | 套 |
| 8 | 设备减震 |  | 定制 | 减震，降噪 | 1 | 套 |
| 9 | 软连接 |  | 定制 | 采用优质防水雨布制作，接口处采用耐高温密封胶处理，起到隔绝共震效果。 | 1 | 套 |
| 厨房用厨杂小件 |  |  |
| 1 | 密漏 | 30cm | 不锈钢材质，手柄长度300mm，密度30目（±5%） | 4 | 把 |
| 2 | 漏勺 | 30cm | 不锈钢材质≧1.2mm厚，手柄长度230mm（±5%） | 4 | 把 |
| 3 | 不锈钢盆 | 70cm | 不锈钢加厚款，重量2.4KG（±5%） | 6 | 只 |
| 4 | 不锈钢盆 | 60cm | 不锈钢加厚款，重量1.8KG（±5%） | 6 | 只 |
| 5 | 不锈钢盆 | 40cm | 不锈钢加厚款，重量0.8KG（±5%） | 6 | 只 |
| 6 | 菜筐 | 特大 | 漏孔塑料筐加厚，分3个颜色 | 6 | 只 |
| 7 | 菜筐 | 大号 | 漏孔塑料筐加厚 | 6 | 只 |
| 8 | 菜筐 | 中号 | 漏孔塑料筐加厚 | 6 | 只 |
| 9 | 锅刷 | 长度30cm | 毛竹材质带木柄 | 6 | 把 |
| 10 | 保温汤桶 | 60cm | 材质≧3.0mm厚 | 6 | 只 |
| 11 | 保温汤桶 | 50cm | 材质≧2.0mm厚 | 15 | 只 |
| 12 | 汤桶 | 40cm | 材质≧2.0mm厚 | 6 | 只 |
| 13 | 份数盆 | 1/1\*15cm | 材质≧1.2mm厚 | 30 | 套 |
| 14 | 刨子 | 29\*12cm | 不锈钢材质 | 2 | 把 |
| 15 | 剪刀 | 强力直剪 | 不锈钢材质，刃长80mm（±5%）。 | 2 | 把 |
| 16 | 一次性手套 | XL/100只/包、1件\*100包 | 丁腈材质、耐油性好、耐磨性高热性好、可降解 | 1 | 件 |
| 17 | 防头皮屑一次性蓝色帽 | 弹力帽、束口 | 一次性使用医用帽 | 1 | 件 |
| 18 | 大锅灶用不锈钢铲 | 1.2米长，铲头25\*15 | 一次性焊接成型，材质厚度≧1.5mm | 4 | 个 |
| 19 | 一次性口罩 | 1盒\*50个、1件\*10盒 | 三层≧28克无纺布面料制作;鼻梁处采用环保型全塑条，不含任何金属，配带透气 | 2 | 件 |
| 20 | 电子称 | 300kg | 台面尺寸：420\*520\*830mm（±5%），带轮，充电式 | 1 | 台 |
| 21 | 不锈钢方盘 | 60\*40\*4.8 | 材质≧1.0mm厚 | 20 | 只 |
| 22 | 不锈钢漏盘 | 60\*40\*4.8 | 材质≧1.0mm厚 | 20 | 只 |
| 23 | 长把水勺 | 16\*45cm | 不锈钢材质，加厚 | 4 | 把 |
| 24 | 加厚带盖保鲜盒 | 中号 | 食品级PP材质 | 4 | 个 |
| 25 | 加厚带盖保鲜盒 | 大号 | 食品级PP材质 | 4 | 个 |
| 26 | 带轮垃圾桶大 | 外观尺寸580\*720\*1040mm | 塑料材质，容积≧240L。 | 2 | 个 |
| 27 | 硅胶蒸垫 | 600\*400mm | 食品级硅胶，不沾，耐高温，易清洗 | 20 | 只 |
| 28 | 磨刀石 | 225\*75\*40 | 棕刚玉双面油石 | 2 | 个 |
| 29 | 脚踩式垃圾桶 | 直径300mm | 不锈钢≧1.5mm厚 | 2 | 个 |
| 30 | 不锈钢切菜刀 | 330\*110mm(±5mm) | 夹木柄，材质50Cr15MoV钼钒钢 | 4 | 把 |
| 31 | 剁刀 | 320\*110mm(±5mm) | 夹木柄，材质50Cr15MoV钼钒钢 | 2 | 把 |
| 32 | 电子台秤 | 290\*340\*112mm | 充电式，称重上限30kg，称重下限1g,正负误差0.5-1.5g | 1 | 台 |
| 33 | 塑料菜墩 | 直径500mm | 直径500mm，高度150mm（±5%） | 4 | 台 |
| 34 | 打菜勺 | 小号 | 不锈钢材质≧1.2mm厚，总长423mm，勺头直径73mm | 8 | 把 |
| 35 | 布围裙 | 围裙长度110cm，宽度80cm | 帆布材质，黑色 | 2 | 只 |
| 36 | 水围裙 | 围裙长度110cm，宽度80cm | 外层采用仿记忆布布料成分是聚酯纤维，内层网状透气布料。 | 20 | 只 |
| 37 | 防水护袖 | 360mm | 外层采用仿记忆布布料成分是聚酯纤维，内层网状透气布料。 | 20 | 双 |
| 38 | 不锈钢打皮刀 | 260\*60mm | 不锈钢材质 | 5 | 个 |
| 39 | 胶皮手套 | L尺码 | 防油型，200双/箱 | 20 | 双 |
| 40 | 钢丝球 | 直径80mm | 钢丝制成，耐腐蚀，不生锈，一箱100包，每包6个 | 20 | 包 |
| 41 | 扫把 | 800\*250mm | 扫把杆及簸箕采用不锈钢材质 | 4 | 套 |
| 42 | 拖把 | 1200mm | 木杆，拖头材质棉线棉纱 | 4 | 把 |
| 43 | 60地刮 | 600mm | 不锈钢杆配双层胶棉 | 4 | 把 |
| 44 | 80地刮 | 800mm | 不锈钢杆配双层胶棉 | 4 | 把 |
| 45 | 地刷 | 1220\*230mm | 手杆长度3级可调 | 2 | 把 |
| 46 | 钢丝刷 | 205\*25mm | 木柄钢丝 | 2 | 把 |
| 47 | 大毛巾 | 600\*300 | 纯棉 | 20 | 条 |
| 48 | 保温箱 | 80L | 食品级PP材质 | 20 | 个 |
| 49 | 不锈钢快餐盘 | 5格厚800重1KG | 优质304不锈钢制作 | 3500 | 只 |
| 50 | 不锈钢碗 | 双层加厚 | 304不锈钢制作双层加厚 | 3500 | 只 |
| 51 | 竹筷 | 270mm | 竹子材质 | 3500 | 只 |
| 其他 |  |  |
| 1 | 餐桌椅 | 四人连体 | 桌面:1200\*600\*1mm ，优质304拉丝不锈钢制作，内衬≧20mm 密度板，厚度≧5公分，桌面敷膜。桌架:钢管50\*50\*1.2mm， 优质不锈钢制作。桌面托盘:钢管38\*25\*1.2mm ，优质不锈钢制作。凳腿拉称:50\*50\*1.0mm 实厚，优质不锈钢2制作。凳面:中空六号平板座椅，颜色蓝桔对半。（±5%） | 500 | 套 |
| 2 | 柜机空调 | 3P冷暖 | 制冷量(W)：≧7100，制热量(W)：≧9300，制冷功率(W)：2300（±10%），制热功率(W)：3100（±10%），最大输入功率(W)：5540（±10%），最大输入电流(A)：25.2（±5%），电辅热输入功率(W)：1800（±10%），循环风量(m3/h)：≧1280，制冷剂及注入量(kg)：R32/1.10（±5%），室内噪声dB(A)：43-46，室外噪声dB(A)：≦56。 | 15 | 台 |

**说明：**

**本“二、技术规格(技术性能)及数量要求”中的“数量”为不允许偏离的实质性要求和条件，如有偏离，在符合性审查时按照投标无效处理。**

（二）投标文件要求：

1.投标文件中提供《所投产品的技术规格(技术性能)》文件。

2.《所投产品的技术规格(技术性能)》文件按照“（一）技术规格(技术性能) 及数量具体要求”编制。

3.《所投产品的技术规格(技术性能)》包括以下内容：

3.1序号

3.2名称；

3.3所投产品的技术参数。对照以上“（一）技术规格(技术性能) 及数量具体要求”中的“技术规格(技术性能)”列出所投产品的技术参数。（注：**开水器连底座：**▲1、开水器的水质符合《CJ94-2005引用净水水质标准及 GB/T5750.4--2006》 对饮用水检测浑浊度小于0.5证明材料。▲2、CQC3133-2011《中国节能产品认证证书》证书。**四门高身雪柜：**▲1、冷柜用内胆搁架符合GB 21551.2-2010《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能抗菌材料的特殊要求》的抗细菌性能试验，大肠杆菌8099、金黄色葡萄球菌ATCC 6538、鼠伤寒沙门氏菌CICC 21483、白色念珠菌ATCC 10231、黑曲霉CMCC 2089抗菌率均为99.9%以上，提供国家法定检测机构具有CMA和CNAS标志的检验报告。▲2、CQC《中国国家强制性产品认证证书》3C证书。**节能静音单大炒燃气灶：**▲1、符合GB30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》能效等级为1级(检测项目：热负荷、热效率），提供国家法定检测机构具有CMA和CNAS标志的检验报告。▲2、GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》干烟气中CO含量≤0.1%；运行噪音≤80的检测报告。**燃气双门蒸饭车：**▲1、GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》干烟气中CO含量≤0.1%；运行噪音≤80的检测报告。▲2、蒸饭车加热管符合JB/T4088-2012依据的防干烧能力检测；符合GB/T26572-2011依据，镉、铅、汞、六价铬不得检出，以上内容提供具有CMA标志检测报告。**低噪音风柜（面食蒸煮间）：**▲1、满足GB/T23717.1-2009，GB/T2298-2010，GB/T16916.1-2014检测标准，检测机械振动测试、机械冲击测试、破皮测试、漏电、防止松动、外观、防触电保护、绝缘介电强度等项目，检测结果符合要求，判定合格。有检测报告。▲2、满足GB/T17626.31-2021，GB/T17626.5-2019，GB/T17626.6-2017，GB/T17626.10-2017检测标准，检测射频场感应的传导骚扰抗扰度、短时中断和电压变化的抗扰度、工频磁场抗扰度的检测结果符合要求。有检测报告。▲3、满足GB/T2423.63-2019、GB/T12085.22-2022 检测标准，进行温度综合试验、温度湿度综合试验、稳态加速度试验，检测结果符合要求；依据GB/T2423.58-2008标准，进行环境检测(振动混合模式)试验，检测结果符合要求；依据GB/T2423.17-2008标准，通过盐雾测试，盐雾浓度5%、测试溶液PH值6.7(23℃)、盐雾驻留时间120小时，测试后经检査，样品漆膜无气泡、生锈、脱落、点蚀、裂纹等现象；依据GB/T2423.4-2008标准，在温度40℃，湿度≥95% 的环境下工作48小时，循环次数6次，电气性能正常，表面无明显的损坏和变化，样品功能正常；依据GB/T2423.43-2008环境试验(振动、冲击、动力学）冲击试验，检测结果合格。有检测报告。**油烟净化器（热加工间）：**▲1、满足GB/T17626.5-2019，GB/T13870.5-2016，GB/T12113-2023，GB/T38847-2020检测标准。对触及带电部件的防护，短时中断和电压变化的抗扰度，运转中有无异常声音或异常振动现象，可靠性，过压过流保护，短路保护，闪络保护，开路保护，生理效应接触电压阀值，检测结果符合要求。有检测报告。▲2、符合GB/T25915.1-2021，GB/T25915.3-2010，GB/T25915.7-2010的检测标准，依据GB/T25915.9-2018的检验方法，设备洁净度粒径试验合格，检测结果为SCP4级。有检测报告。▲3、满足GB/T23717.1-2009，GB/T5095.2502-2021， GB/T35758-2017的检验标准，对自然衰减测试、盐雾测试、机械冲击试验、机械振动进行测试，检测结果符合要求，判定合格，根据GB/T 2423.5-2019冲击试验方法，测试产品外观、功能及特性符合A级要求。根据GB/T2423.17-2008第2部分:盐雾试验方法，测试条件满足：盐雾浓度5%、测试溶液PH值6.7(23℃)、盐雾驻留时间120小时，测试后经检査，样品漆膜无气泡、生锈、脱落、点蚀、裂纹等现象。有检测报告。）

三、项目实施要求

（一）项目实施具体要求

**1.供货时间要求：签订合同后，经采购人告知后，中标（或成交）人将货物运抵采购人指定地点，并在14天内安装调试调试完毕。**

2.安装要求：

2.1本项目所有设备采购及安装服务费都包含在中标价格内，项目实施过程中所需的辅料，全部由中标人自行计算，并计入投标总价，采购人不再另外支付任何费用；

2.2现实施现场已具备电源设备，中标人应根据现场情况和现有的水电路情况，将设备安装到位，并保证电路、水路以及设备的正常使用。

3.配送要求：按照项目要求合理安排配送，所有设备包安装、调试，安装辅助材料免费提供，安装好保证正常使用。

4.完工期：合同签订后，**14天**未能按照承诺如期供货、安装、调式完成，视为违约。

（二）投标文件要求

1.投标文件中提供《项目实施方案》文件。

2.《项目实施方案》包括以下内容：

2.1供货期；

2.2安装方案；

2.3配送方案。

四、质保、维修及售后服务

1.**本项目质保期为3年**，从验收合格之日起开始计算，质保期内项目标的物出现质量问题的，中标（或成交）人负责免费维修或更换，所需费用均由中标（或成交）供应商承担，采购人不支付任何费用。

质保期外设备终身保修，如需上门维修，只收取采购人必要的材料费，不收取上门服务费。

2.中标（或成交）人须设有7\*24小时售后维修服务电话，负责解答采购人在使用过程中遇到的问题，及时提出解决问题的建议和操作方法。

3.服务响应时间：乙方应随时提供免费的电话技术咨询和指导，乙方需提供7\*24小时服务，设备出现故障3天内维修不好需提供备用设备，如未按照甲方要求提供相应设备或给甲方造成损失的，甲方有权解除合同并要求乙方按照合同价款的10%支付违约金。乙方在规定时间内无法响应问题解决问题，甲方可自行组织维修，费用由乙方承担。保修期内一切费用由乙方承担。因乙方原因造成甲方损失，一切损失由乙方赔偿。

4.如标的物使用复杂，中标（或成交）人必须给予免费培训，直到采购人能够熟练使用为止。

五、验收标准（验收要求、验收标准和程序）要求

1.采购人以采购文件、中标（或成交）人的响应文件、合同为依据，成立验收小组，负责对项目进行全面的验收，中标（或成交）人须向采购人提供详细的预验收方案。

2.采购人按照国家规定标准验收，没有国家标准的按行业标准验收，无行业标准的按地方或企业标准验收，中标（或成交）人应予以配合。涉及安全、消防、环保等其他需要由质检或行业主管部门验收的项目，采购人须约请相关部门和专家参加项目验收。

六、商品包装具体要求：见招标文件第五章《拟签订的合同文本》中“第5条。快递包装具体要求：见招标文件第五章《拟签订的合同文本》中“第5条“包装要求”。

七、关于支付（采购资金的支付方式、时间、条件）的要求

所有产品均符合学校厨房设备安全指标，安全指标均达到国家相关要求，质保期≧3年（以验收合格日期计期），所有设备均按学校要求安装到位，含各种附件、附材及设备安装施工，安装完成后学校能正常使用，验收合格后方能付款。

甲方付款前乙方应提供正规全额发票，否则甲方有权拒绝付款且不视为违约。