

采购需求

说明：

1. 本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展暂行办法》第二条规定。

2. 小型和微型企业产品的价格给予 10%的扣除，用扣除后的价格参与评审，具体扣除比例请以第四章《评标办法及评标标准》的规定为准。

3. 小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。

4. 小型、微型企业提供大型企业制造的货物的，视同为大型企业。

5. 根据财库〔2019〕9号及财库〔2019〕19号文件规定，台式计算机，便携式计算机、平板式微型计算机，激光打印机，针式打印机，液晶显示器，制冷压缩机（冷水机组、水源热泵机组、溴化锂吸收式冷水机组），空调机组[多联式空调（热泵）机组（制冷量>14000W），单元式空气调节机（制冷量>14000W）]，专用制冷、空调设备（机房空调），镇流器（管型荧光灯镇流器），空调机[房间空气调节器、多联式空调（热泵）机组（制冷量≤14000W）、单元式空气调节机（制冷量≤14000W）]，电热水器，普通照明用双端荧光灯，电视设备[普通电视设备（电视机）]，视频设备（视频监控设备、监视器），便器（坐便器、蹲便器、小便器），水嘴均为节能产品政府采购品目清单内标注“★”的品目，属于政府强制采购节能产品。若采购货物属于以上品目清单的产品时，投标人的投标货物必须使用政府强制采购的节能产品，投标人必须在投标文件中提供所投产品的节能产品认证证书复印件（加盖投标人公章），否则相应投标无效。

6. 各项技术标准应符合国家强制性标准，不得要求或标明某一特定的专利、商标、名称、设计、原产地或生产供应者，不得含有倾向或者排斥潜在投标人的其他内容。如果必须引用某一生产供应者的技术标准才能准确或清楚地说明拟采购项目的技术标准时，则应当在某一品牌或供应商名称前加上“参照或相当于”字样。

一、项目要求及技术需求				
项号	采购标的内容	项目需要及技术需求	数量	单位
一、罪犯伙房设备				
1	单头大锅灶	1. 规格约：1200mmx1300mmx1200mm、Φ=1000mm 大锅； 2. 炉面采用 304#1.2mm 不锈钢板材；侧板，前板厚 304#0.8mm 不锈钢板； 3. 炉体骨架结构用约 40mmx3.5mm 的角钢； 4. 炉通脚用 Φ≥50mmx1.0mm304#不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管以及高度调整钢脚螺丝； 5. 每个炉头装有摇摆龙头、配中压风机；用气量：约 9m ³ /h。	4	台
2	双通工作柜	1. 工作台面板采用≥1.2mm 雪花不锈钢板加垫约 15mm 木板固定紧贴面板；侧板，底板及趟门约为 1.0mm 的优质不锈钢板； 2. Φ50x1.0mm 不锈钢管脚；可调脚用 Φ50mm 不锈钢子弹脚；层板用 1.0mm 优质雪花不锈钢磨砂贴塑板；加强筋采用约 1.0mm 雪花不锈钢板折弯； 3. 规格约：2200*1100*800mm。	7	台

3	双层工作柜	<p>1. 工作台面板采用$\geq 1.2\text{mm}$ 雪花不锈钢板加垫约 15mm 木板固定紧贴面板；</p> <p>2. 支架、通脚用 mm 不锈钢子弹脚；$\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管；可调脚用$\Phi 38$</p> <p>3. 层板用约 1.0mm 优质雪花不锈钢磨砂贴塑板；加强筋采用约 1.0mm 优质雪花不锈钢板折弯；</p> <p>4. 规格约：2200*1100*800mm。</p>	6	台
4	电磁大锅灶	<p>1. 规格约：1200*1300*800+400mm 背板；$\phi = 1000\text{mm}$ 大锅、功率/电压：25KW/380V；</p> <p>2. 材质：面板采用优质 SUS304 不锈钢板，实厚$\geq 1.25\text{mm}$，侧板，实厚$\geq 1.0\text{mm}$。</p> <p>3. 显示屏带有中文故障原因，方便维修处理。</p> <p>4. 显示屏显示用电量，能显示每天或每个月的能耗；能看见节能。</p> <p>5. 5 档磁控滑档火力调节器。</p> <p>6. 双系统火力控制，可启动 LED 无损触屏和磁控两种火力调节，其中一个损坏，另外一个可以正常使用。</p> <p>7. 双 LED 显示系统，都可以显示用电量，当前输出功率，中文故障代码；其中一个损坏，另外一个可以正常使用。</p> <p>8. 可以通过 LED 无损触屏快速启动不少于以下 3 种常用功能：定时（精确至秒），定温（精确至度），预约（精确至秒）功能。缺一不可。</p> <p>▲9. 配置智能控制器（带智能控制系统），带有定时、定温功能、实时温度、预约功能，带有菜单、菜品功能等（可设 5 种及以上运行模式，分四段设置，每段可独立设置功率、火力大小、运行时间长短，记忆保存，也可以一键运行）；</p> <p>▲10. 符合 GB/T 228.1-2010《金属材料 拉伸试验 第一部分：室温拉伸试验方法》、GB/T 26125-2011《电子电气产品中限用物质的限量要求》标准，投标文件中提供国家认可的市级及以上的检测机构出具的：焊接处抗拉强度 $680\text{N}/\text{mm}^2$ 以上、银色金属检出限量合格检测报告复印件并加盖投标人公章（原件应和投标文件同时递交）；</p> <p>▲11. 产品智能控制器（带智能控制系统）符合 GB4706.1-2005、智能控制器（带智能控制系统）产品技术要求及试验方法，在响应文件中提供产品智能控制器（带智能控制系统）通过市级及以上质量监督检测机构出具的：功能要求（定时、定温功能、实时温度、预约功能，菜单、菜品功能）、电气安全要求合格的检测报告复印件（原件应和投标文件同时递交）；</p> <p>▲12. 投标文件中必须提供产品参数确认书复印件并加盖投标人公章。</p>	8	台
5	电磁汤炉	<p>1. 规格约：1200mmx1300mmx800+470mm、$\Phi 940\text{mm} \times 580\text{mm}$；</p> <p>2. 功率：25KW。</p> <p>3. 电压：380V。</p> <p>4. 频率：50HZ。</p> <p>5. 面板用$\geq 304\#1.2\text{mm}$ 厚优质不锈钢板。</p>	4	台

		<p>6. 每炉头配一个摇摆龙头。</p> <p>7. 定温煲汤技术。</p> <p>8. 工作电压：320V-460V；</p> <p>9. 能够无风险使用，具有两极电路保护体系；</p> <p>▲10. 直接显示火力大小，不能采用模糊的档位显示；</p> <p>▲11. 显示用电量，每天或每个月的能耗；</p> <p>▲12. 使用故障原因，全部用中文显示，方便维修处理；</p> <p>▲13. 具有六种功能：定时关、定温、预约开、节能、煲汤、煮粥、无油烟模式、不糊底烹饪模式、一键搞定、可实现无人值守等。</p>		
6	双门蒸饭柜	<p>▲1. 双内胆，可煮大米约 144 公斤；</p> <p>2. 规格：约 1435*1050*1755mm；</p> <p>▲3. 盘数：48 个；</p> <p>▲4. 柜体采用≥304#1.0mm 不锈钢制作；</p> <p>▲5. 全自动浮球进水功能，缺水自给，满水自停。</p> <p>▲6. 用气量：约 5m³/h、电压/功率(V/W)：380/36KW；</p> <p>▲7. 原料电、天然气。</p>	6	台
7	单星盆台	<p>1. 规格约：1200*800*950mm；</p> <p>2. 台面采用≥1.2mm 不锈钢板；</p> <p>3. 支架、柱横梁用约 38x25mm 不锈钢方管；</p> <p>4. 脚用Φ38 不锈钢管及高度调整全钢子弹脚；</p> <p>5. 支架管用Φ25mm 不锈钢管；</p> <p>6. 星盆水池用优质≥1.0mm 不锈钢板制作，圆滑盆底设计；</p> <p>7. 每盆配双单冷水龙头。</p>	16	台
8	洗米机	<p>1. 面板采用≥1.2mm 不锈钢板材。</p> <p>2. 支架横通采用约Φ25*0.8mm 不锈钢管。</p> <p>3. 产量约：100KG/次</p> <p>4. 规格约：650*550*950mm。</p>	7	台
9	四层格栅货架	<p>规格约：1500*500*1500mm。</p> <p>1. 层架整体采用框架式结构；主框架采用约 38*25mm 厚≥1.2mm 不锈钢方管；</p> <p>2. 层架间隔条采用约 25x13mm 优质不锈钢方管；</p> <p>3. 柱脚采用Φ38 不锈钢管及可调高低不锈钢子弹脚。</p>	39	台
10	大型切肉丁机	<p>▲1. 设备整机板材为 SUS304 不锈钢制造，外表喷砂亚光处理，不生锈。</p> <p>▲2. 设备设计结构紧凑，能将中心温度约-3 度的肉一次切成丁、条、粒、块状。</p> <p>▲3. 切割厚度可以调节，以满足不同规格的要求。</p> <p>▲4. 单刃切割时、内料推杆做步进运动，保证切割尺寸正确。</p> <p>▲5. 操作安全性：设备出料口设有微动开关，出料口门打开或没关好，设备不能启动，能有效保护操作工的安全。</p> <p>▲6. 卫生安全：设备入料和出料口以及刀具均可用水冲洗，清洗方便，无卫生死角，能有效避免因设备没法清洗干净而引起食物二次污染。</p> <p>7. 机器尺寸约：1900 (L) ×990 (W) ×1200 (H) (mm)。</p> <p>▲8. 产量：600—800KG/HR。</p> <p>▲9. 电源：380V 三相。</p> <p>▲10. 功率：3.7KW。</p> <p>▲11. 能将约-3 到 4 摄氏度的冻肉一次性切成肉丁（条）。</p>	1	台

11	杀鱼机	<p>▲1. 能将鱼一次性开膛，同时去掉 95%及以上的鱼鳞。</p> <p>▲2. 设备刀具组设计为悬臂式，可根据大小不同的鱼自动进行切割去鱼鳞。</p> <p>▲3. 加装紧急开关和安全开关，可有效地保护使用者的安全。</p> <p>▲4. 底部设有脚轮方便移动。适合监狱“无刀化”生产、肉类加工厂、中央厨房、超市配送、速冻食品加工厂等使用。</p> <p>▲5. 机器尺寸约：520（L）×550（W）×850（H）（mm）。</p> <p>▲6. 杀鱼重量范围：0.8-6(Kg)。</p> <p>▲7. 速度：3S-4S/条。</p> <p>▲8. 电源：220V 单相。</p> <p>▲9. 功率：1.5KW。</p>	1	台
12	排骨机	<p>▲1. 整机不锈钢制造，输送带可轻松拆卸，清洗方便，无卫生死角；加装紧急开关和安全开关，可有效地保护使用者的安全。</p> <p>▲2. 将横条状排骨切成块，一般搭配锯骨机一起使用。</p> <p>3. 外形尺寸约：780（L）*500（W）* 1250（H）mm。</p> <p>4. 机器重量约：100kg。</p> <p>▲5. 产量约：500kg/h。</p> <p>▲6. 电源：380V 三相。</p> <p>▲7. 功率约：2.25kw。</p>	1	台
13	多功能冻肉片块机	<p>▲1. 适合切割冷冻肉使用。如：冻肉、冻鱼、火腿等产品一次切成片状，二次切成条状、或 3 次切成丁状。</p> <p>▲2. 操作安全性能高，入料口和出料口均设有防护板，能有效的保护操作者的操作安全。</p> <p>▲3. 入料口设有安全感应开关，开盖停机，操作安全。</p> <p>▲4. 采用 PLC、变频器及触摸屏控制。</p> <p>▲5. 整机板材 SUS304 不锈钢，机壳≥2MM 厚度 SUS304 不锈钢制造。</p> <p>▲6. 出料口长度：约 900mm、出料口输送带宽度：约 480MM。</p> <p>▲7. 入料端总长度：约 1990MM。</p> <p>▲8. 采用触摸屏控制。</p> <p>▲9. 设备尾端设有可折叠的多功能载料台，载料台用 3MM+6MM+8MM 不锈钢制成。</p> <p>▲10. 刀架龙门采用单边三导轨设计、不易变形、运行稳定。</p> <p>▲11. 出料输送带可徒手拆卸、方便清洗。</p> <p>▲12. 设备操作简易方便、易清洗无卫生死角。</p> <p>▲13. 设计有不少于 3 个自动气动压料装置，方便切割不同大小的产品。</p> <p>▲14. 龙门刀架的三轴支架钢板厚度为：约 69MM。</p> <p>▲15. 机器尺寸约：2810（L）x 1200（W）x1610（H）（MM）。</p> <p>▲16. 切割速度：30-60 次/分钟。</p> <p>▲17. 冻肉温度：-10℃—0℃。</p> <p>18. 冻肉的最佳解冻环境温度：-6℃至-2℃。</p> <p>▲19. 切片尺寸范围：1mm-100mm（切割尺寸可调）。</p> <p>20. 切割产品最大宽度约：470MM。</p> <p>▲21. 总功率：9.12KW。</p> <p>22. 气源：0.2MPa。</p> <p>▲23. 电源电压：380V 三相。</p>	1	台
14	切片切丝机	<p>▲1. 能将各种鲜肉一次性切成（丝）条状。</p> <p>▲2. 设备整机板材不锈钢制造，设备带有放料槽，方便操作</p>	1	台

		<p>和清洗，避免清洗时水从设备四周留出。刀具组设计为悬臂式，可轻易拆卸、清洗，并能快捷方便地更换不同规格的刀组。</p> <p>▲3. 加装紧急开关和安全开关，可有效地保护使用者的安全。</p> <p>▲4. 底部设有脚轮。适合肉类加工厂、中央厨房、超市配送、速冻食品加工厂等使用。</p> <p>▲5. 技术要求： 5.1 机器尺寸约：700（L）×700（W）×920（H）（mm）； 5.2 入料口尺寸约：180（L）×80（W）（mm）； 5.3 切条尺寸范围：2.5—40（mm）； 5.4 机重约：125KG； 5.5 产量约：800KG/HR； 5.6 电源：380V 三相； 5.7 功率约：1.5KW。</p>		
15	绞肉机	<p>1. 机器尺寸约（mm）：760（L）×420（W）×960（H）。</p> <p>▲2. 最大肉块尺寸约：长 35×宽 35×高 35（mm）。</p> <p>▲3. 电动机：380V 三相。</p> <p>▲4. 产量：400—600KG/HR。</p> <p>▲5. 功率约：3.75kw。</p>	1	台
16	四槽连续带洗菜机	<p>四槽连续带洗菜机(漩涡震动式洗菜机), 机器尺寸约：≥4210(L)*1100(W)*1400(H)。</p> <p>▲1. 带有臭氧杀菌功能，能杀除水中一定的细菌。</p> <p>▲2. 配套二次清洗过滤并带震动沥水功能，机板由约 2MM304 不锈钢拉丝板制成。</p> <p>▲3. 震动滤水槽为圆弧设计、方便清洁卫生、可承受的水压大。</p> <p>▲4. 整机板材均为 SUS304 不锈钢制成。</p> <p>▲5. 水泵壁厚度：不低于 3MM。</p> <p>▲6. 水泵材质：304 不锈钢。</p> <p>▲7. 电控箱为防水设计，设有防水槽，能自动排去水或水气形成的水珠，能有效保护电控箱的电器，能保护设长期稳定运行。</p> <p>▲8. 尾部冲水口和旋流冲水口均可以通过节流阀单独控制水流的大小，有利于根据不同的菜调整水流大小，从而达到微调清洗速度。</p> <p>▲9. 安装导轨式开关电源，自动化设备对故障停机要求很严格，一般都以分钟为单位考核设备运行率，导轨电源。</p> <p>▲10. 安装漏电保护器，为更好的防止发生人身触电和因漏电引起的火灾和电器设备损坏事故。</p> <p>▲11. 安装电压逆变保护器，当电源线接反，设备不启动，能有效保护因此而产生的设备损坏。</p> <p>▲12. 设备有不少于 3 种清洗模式，强力循环水流清洗，汽包清洗模式，水流和汽包混合清洗等，可以根据清洗不同蔬菜，选择适合的清洗模式。</p> <p>▲13. 可根据清洗需要随时一键选择收到和自动，选择手动档位，每一个清洗槽能独立控制，当选址自动档位，清洗槽启动后，自动依次清洗循环动作。</p> <p>▲14. 自动补水装置，节省用水。</p> <p>▲15. 水槽都有单独的一键手动强制补水装置，可根据不同的菜的干净程度，灵活补水。</p>	1	台

		<p>▲16. 内置过滤系统，每槽都残渣过滤，能够提高蔬菜的清洗干净程度。</p> <p>▲17. 设备操作界面有冰水启动开关，可随时单独加装制冷机组，能够让水槽里面的水温降低，有利于保鲜蔬菜。</p> <p>▲18. 产量：1000-2000KG/HR、功率：4.2KW。</p> <p>▲19. 投标文件中提供国家认可的第三方检测机构出具检测报告复印件并加盖投标人公章，检测内容按 GB 4706. 1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》、GB 4706. 38-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食加工机械的特殊要求》进行检测（原件应和投标文件同时递交）。</p>		
17	大型切菜机	<p>▲1. 可将叶菜类蔬菜如：芹菜、韭菜、大白菜、高丽菜、菠菜、葱、瓜类等长条状之物切成片、丝、段、馅料。</p> <p>▲2. 设备整机板材为 SUS304 不锈钢制造，不生锈，耐用。</p> <p>▲3. 双变频器设计，一个变频器控制刀具转速，另一个控制皮带转速。</p> <p>▲4. 输送带：采用食品级皮带，经久耐用，正常使用 5 年内不断。</p> <p>▲5. 电机：电机带防水功能，电机进水设备会自动断电，自我保护，不易烧坏电机。</p> <p>▲6. 操作安全性：设备出料口设有微动开关，出料口门打开或没关好，设备不能启动，能有效保护操作工的安全。</p> <p>▲7. 卫生安全：设备入料和出料口以及刀具均可用水冲洗，清洗方便，无卫生死角，能有效避免因设备没法清洗干净而引起食物中毒。</p> <p>▲8. 变频器调速：通过调节刀具和皮带的变频器可切出不同薄厚的产品。</p> <p>▲9. 机器尺寸约：975（L）×650（W）×1570（H）（mm）。</p> <p>▲10. 切割长度：1—60mm(可调)。</p> <p>▲11. 机器重量约：130KG。</p> <p>▲12. 产量：600—1500KG/HR。</p> <p>▲13. 皮带宽约：160 mm（最大物料直径）。</p> <p>▲14. 电源：220V 单相。</p> <p>▲15. 马力：1.5HP。</p> <p>▲16. 配备大双刀 1 组。</p>	1	台
18	球茎类切菜机	<p>1. 能将根茎类蔬菜：土豆、萝卜等切片、切丝、切丁加工；</p> <p>2. 配片、丝、丁刀组各一套。</p> <p>▲3. 设备整机板材为 SUS304 不锈钢制造，不生锈，耐用。</p> <p>▲4. 可通过更换不同的刀具，切出不同规格的产品。</p> <p>▲5. 安全开关：内置接触器。</p> <p>▲6. 启动开关防护等级：IP54，能有效防尘和防水。</p> <p>▲7. 操作安全性：设备出料口设有微动开关，出料口门打开或没关好，设备不能启动，能有效保护操作工的安全。</p> <p>▲8. 卫生安全：设备入料和出料口以及刀具均可用水冲洗，清洗方便，无卫生死角，能有效避免因设备没法清洗干净而引起食物中毒。</p> <p>9. 机器尺寸约：800（L）×450（W）×1060（H）（mm）。</p> <p>10. 机器重量约：70KG。</p> <p>▲11. 片盘尺寸约：3mm。</p> <p>▲12. 丝盘尺寸约：3mm。</p> <p>▲13. 丁刀组尺寸约：15mm。</p>	1	台

		<p>▲14. 产量：300—800KG/HR。</p> <p>15. 电源：380V 三相。</p> <p>▲16. 提供 CMA 检测报告复印件，具备国家认可的第三方检测机构出具 CMA 检测报告按 GB 4706. 1-2005《家用和类似用途电器的安全 第 1 部分：通用要求》、GB 4706. 38-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食加工机械的特殊要求》CMA 检测报告复印件(原件应和投标文件同时递交)。</p>		
19	智能洗碗烘干消毒一体机	<p>1. 主机规格尺寸：3350*860*2100mm（误差±5%mm）；洗碗机用入口单星水池约：1200*800*900mm；洗碗机用收碟台约：1200*800*780mm；</p> <p>2. 清洗量：每小时不少于 6000 个；</p> <p>3. 总功率约：62KW；</p> <p>▲4. 优质电器控制元件。</p> <p>▲5. 控制操作面板采用电子薄膜开关，一键式启动，设备运行状态及故障在面板上直接用数字显示；可以显示与进水、加热、水位、电机、操作、通信、安全等环节有关的 16 种以上的运行代码，方便操作和故障排查。投标文件中提供印有运行项目的控制面板图片。</p> <p>▲6. 电气控制箱必须内藏于洗碗机内部，操作面板嵌入设备，与设备形成一体。不得单独放置于设备上方或侧面，可防止日常清理维护时被水滴溅到，投标文件中需提供照片及结构说明。</p> <p>▲7. 高分子网格结构的输送带，总宽度 500mm±2%。每个网格形状为方形，上有凸包，可将餐具带入机内，防止餐具在输送带上打滑，网格大小为 60 mm×45 mm×18mm（不含凸包高度，误差±5%），网眼大小、网格形状以及网格粗细等适中，能防止碗碟从网孔中漏下，又可以使粗大污渍从网眼中落下，避免了洗净死角。输送带一列 5 个网格（两列 10 个网格）交替串接而成，每个网格下端有开拆卸口，在不拆散输送带的情况下，可单独更换损坏网格。为保证餐具平稳输送，输送带网格不能呈 U 形、E 形或丁字形；投标文件中提供相关佐证材料并加盖投标人公章。</p> <p>8. 洗净时碗口朝下平放在输送带，无需碗碟筐，且洗涤过程中餐具不会出现竖立或倾斜；</p> <p>▲9. 在输送带上方设置软压带，总宽度为 500mm±2%。软压带网格形状为船形，可避免餐具挂伤，尺寸为 78mm×21mm×21.5mm（误差±5%），两中心孔位置尺寸与输送带一致，可保证防止清洗过程中餐具跳动，保证餐具在高压冲洗之下保持平稳，防止产生跳跃、重叠；投标文件中提供相关佐证材料并加盖投标人公章。</p> <p>▲10. 上下各四根喷淋管的洗净喷淋系统，每根喷淋管为金属圆管，管径为 22mm±0.5mm，可单独从喷淋系统上拆装，无需拆装工具，以利清洁保养。喷淋管上有凸形喷头，喷头为高分子材料，具有月牙形开口，使喷出水成扇形，水分分散均匀，压力和流量集中，冲洗干净；投标文件中提供相关佐证材料并加盖投标人公章。</p> <p>11. 洗净循环水池内的排水圆管结构，浮在水面上的油污杂质可从排水圆筒的溢水口流出，下部的特殊材质硅胶圈密封性好。直接拔掉排水圆管进行排水，操作及日常维护简单；</p> <p>▲12. 烘干区由两部分组成，第一部分由风机的风刀将餐具表面水分刮掉；第二部分设置翅片加热管，机内热风循环使</p>	1	台

		<p>用，烘干风机直接喷吹热风到餐具表面，促进餐具干燥，实现高温消毒。投标文件中提供相关佐证材料并加盖投标人公章。</p> <p>▲13. 入口装有限高装置，防止过高物体进入机器损坏机器。投标文件中提供相关佐证材料并加盖投标人公章。</p> <p>▲14. 出口设有下滑板，餐具通过下滑板滑落到工作台或碗碟筐，设备基本操作人员 1-2 人，操作简单方便，餐具自动滑出，无需人工拿取；投标文件中提供相关佐证材料并加盖投标人公章。</p> <p>15. 出口设置安全检测，防止餐具损坏及保证人身安全；</p> <p>▲16. 尺寸要求：入口区长度$\geq 400\text{mm}$、洗涤区长度$\geq 1000\text{mm}$、烘干区长度$\geq 1500\text{mm}$、烘干区高度$\geq 2100\text{mm}$、烘干区高度$\leq 2200\text{mm}$、出口区长度$\geq 450\text{mm}$、传送履带宽度（可通过最大餐具宽度）$\geq 500\text{mm}$、机器整机长度$\geq 3350\text{mm}$，并且$\leq 3500\text{mm}$。投标文件中提供所投洗碗机的图纸并在图纸上注明各区域的尺寸。</p> <p>17. 洗净温度：60°C以上；清洗温度：80°C以上；烘干温度：90°C-120°C。</p> <p>▲18. 投标文件中提供国家认可的第三方检测机构出具的 GB 2423. 17-2008《电工电子产品环境试验》包含洗碗机餐具破损测试，洗碗机里需设有防破损软压带，盐雾试验后外观无明显锈蚀斑点等的检测报告复印件并加盖投标人公章（原件应和投标文件同时递交）。</p> <p>▲19. 投标文件中须提供国家认可的第三方检测机构出具的 GB4806. 9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》检测报告复印件并加盖投标人公章（原件应和投标文件同时递交）。</p> <p>▲20. 投标文件中必须提供国家认可的市级以上的检测机构出具的洗碗机检测报告，内容包含但不限于：洗碗机是否能在故障状态和运行状态下，自动显示故障诊断和自动运行状态的代码；洗碗机出口有自动感应装置，餐具堆积过多时，洗碗机能自动停止防止餐具损坏等检测内容的检测/检验报告复印件并盖投标人公章（原件应和投标文件同时递交）。</p>		
20	多切能分瓣机	<p>▲1. 多切能分瓣机(安全型油压分瓣机)用于白菜、冬瓜、南瓜等大型果蔬分半。</p> <p>▲2. 设备进料口和出料口均加装防护盖，能有效保护操作工的正常操作安全。</p> <p>▲3. 电源：220V/380V。</p> <p>▲4. 生产效率：400-1000T/H。</p> <p>5. 规格约 1800*1100*800mm。</p> <p>▲6. 功率：1KW。</p> <p>▲7. 投标文件中必须提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告复印件并加盖投标人公章，检测报告按 GB 4706. 1-2005《家用和类似用途电器的安全 第 1 部分：通用要求》、GB 4706. 38-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食加工机械的特殊要求》进行检测（原件应和投标文件同时递交）。</p>	1	台
21	切根机	<p>▲1. 适用于蔬菜去根（如：芹菜，白菜，黄瓜，青菜，萝卜等长条类蔬果）。适合“无刀化”生产。</p> <p>▲2. 蔬菜切根后再清洗，蔬菜的洁净程度高，同时能节约大量用水。</p>	1	台

		<p>▲3. 设备直接输送式切根，整齐。</p> <p>▲4. 整机板材 Sus 优质不锈钢制造。</p> <p>▲5. 刀片不生锈，硬度高，平整度高，经久耐用。</p> <p>▲6. 清洗方便，输送带可直接用水冲洗，方便快捷。</p> <p>▲7. 进料口和出料口盖板均采用椭圆孔设计。</p> <p>▲8. 整机板材激光切割。</p> <p>▲9. 刀具切根下料口设有安全接近开关，开盖停机，能有效保护操作者操作安全。</p> <p>▲10. 输送带宽度：约 457MM。</p> <p>▲11. 切根长度范围：10-80MM。</p> <p>12. 机器尺寸约：1860(L)x800(L)x1150(H)。</p> <p>▲13. 功率：1.5KW。</p> <p>▲14. 电源：380v 三相。</p>		
22	刀具柜	<p>规格约：1200*500*1800mm。</p> <p>1. 柜身采用≥ 1.2mm 不锈钢板；</p> <p>2. 趟门采用≥ 1.0mm 不锈钢板；</p> <p>3. 层板采用≥ 1.0 不锈钢板；</p> <p>4. 可调钢脚用$\Phi 38$ 不锈钢管及高度调整钢脚。</p>	4	台
23	更衣柜	<p>规格约：1000*350*2000mm。</p> <p>1. 柜身采用≥ 1.2mm 不锈钢板；</p> <p>2. 趟门采用≥ 1.0mm 不锈钢板；</p> <p>3. 层板采用≥ 1.0 不锈钢板；</p> <p>4. 可调钢脚用$\Phi 38$ 不锈钢管及高度调整钢脚。</p> <p>5. 六格衣帽柜。</p> <p>6. 包含有抽屉、柜门、五金配件等。</p>	4	台
24	双玻门展示柜	<p>1. 外形尺寸约：1220*730*1940mm；</p> <p>2. 温度范围：2℃~+10℃；</p> <p>3. 净容积约：830L；</p> <p>4. 制冷方式：直冷；</p> <p>5. 制冷剂：R141b；</p> <p>6. 整机功率：2650W；</p> <p>7. 门数量：2 门；</p> <p>8. 物架层数：4 层；</p> <p>9. 控温类型：机械电子控温；</p> <p>10. 电压/频率：220V/50HZ；</p> <p>11. 柜脚类型：4" 脚轮。</p>	3	台
25	侧单星砧板台	<p>规格约：1200*800*950mm。</p> <p>1. 台面板采用≥ 1.2mm 不锈钢板；</p> <p>2. 支架、柱横梁用 38x25mm 不锈钢方管；</p> <p>3. 脚用$\Phi 38$ 不锈钢管及高度调整全钢子弹脚；</p> <p>4. 支架管用$\Phi 25$mm 不锈钢管；</p> <p>5. 星盆水池用≥ 1.0mm 不锈钢板制作，圆滑盆底设计；</p> <p>6. 每盆配单冷水龙头。</p>	2	台
26	保温送饭车	<p>1. 规格约：1300mmx580mmx1200mm；</p> <p>2. 功率：220V/3KW；</p> <p>3. 采用面板约 304#1.2 mm 不锈钢板；</p> <p>4. 侧板采用约 304#0.8mm 不锈钢板；</p> <p>5. 推车的手柄管用约$\Phi 25$mm\times1.0mm 不锈钢管焊管；</p> <p>6. 配万向轮。</p>	11	台
27	保饭汤桶车	规格约：1300*580*1200mm。	10	台

		<p>1. 工作台面采用$\geq 1.2\text{mm}$ 优质雪花不锈钢板并以$\geq 0.8\text{mm}$ 的优质不锈钢板做底板封板。</p> <p>2. 加强筋采用$\geq 1.0\text{mm}$ 优质雪花不锈钢板折弯。</p> <p>3. 配合 2 个承重固定轮，2 个万向轮。</p> <p>4. 功率：3KW</p>		
28	六门雪柜	<p>1. 规格约：1810\times692\times1887mm；</p> <p>2. 整机功率：607W；</p> <p>3. 温度范围：$-15^{\circ}\text{C}\sim-6^{\circ}\text{C}/-5^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$；制冷剂：R134a</p> <p>4. 制冷方式：直冷机械温控；</p> <p>5. 不锈钢板材和优质元件，配置压缩机，制冷强劲，静音节能；</p> <p>6. 数字控温系统，液晶数字清晰，显示温度；</p> <p>7. 层架高度自由调节，存取物品方便；</p> <p>8. 浸塑层架高度可自由调校及整体拉出，弹性规划冷藏空间；</p> <p>9. 可拆卸门封条，随意更换，便于清洁。</p>	1	台
29	压面机	<p>1. 规格约：1300*755*1240mm。</p> <p>▲2. 额定电压：380V。</p> <p>▲3. 功率约：3KW。</p> <p>▲4. 压面宽度：$< 500\text{MM}$。</p> <p>▲5. 压面产量约：1000KG/H。</p> <p>▲6. 压辊调整范围：8-25mm。</p> <p>7. 整机重量约：330Kg。</p>	2	台
30	和面机	<p>双动双速和面机</p> <p>▲1. 额定电压：3~380V。</p> <p>▲2. 额定频率：50Hz。</p> <p>▲3. 电机功率：4.5kw。</p> <p>4. 整机重量约：482kg。</p> <p>▲5. 料桶容积约：100L。</p> <p>▲6. 搅拌转速：210/107(r/min)。</p> <p>▲7. 料桶转速：16(r/min)。</p> <p>▲8. 最大和面量：40kg。</p> <p>9. 外形尺寸约：1160x650x1340 (mm)。</p>	2	台
31	全自动包子机	<p>▲1. 电压(V)：380V。</p> <p>▲2. 功率约：2kw。</p> <p>▲3. 规格：30-220 克/个。</p> <p>▲4. 产量：0-3600 个/小时。</p> <p>5. 机重：约 330kg。</p> <p>6. 外形尺寸约(mm)：1640*700*1600 (包括输送带)。</p>	1	台
32	面粉车	<p>尺寸约：500*500*600mm。</p> <p>1. 面板采用$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板；</p> <p>2. 配万向轮；</p> <p>3. 面粉桶底为圆滑设计。</p> <p>4. 翻/推拉式防尘防蝇取粉盖为约 1.0mm 不锈钢板制作。</p>	2	台
33	电磁台式炒炉	<p>规格尺寸约：380*480*200mm。</p> <p>1. 6KW/220V。</p> <p>2. 采用不少于 9 档磁控旋钮火力调节器；</p> <p>3. 具有不少于 3 种常用功能：定时关（精确至秒），定温（精确至度），预约开（精确至秒）等；</p> <p>4. 配置多功能触摸屏，自带不少于 5 种自编菜单模式，每个</p>	1	台

		菜单厨师都可以分别对时间、火力参数进行设定编程，可以实现出品标准化，烹饪傻瓜化，生产高效化等；； 5. 直接显示火力大小，便于厨师掌控火力； 6. 集成数字电表功能，能直接显示用电量、能耗、节能情况； 7. 出现故障时能直接中文显示故障原因，方便维修处理；8. 配备直径约 400mm/4L 的配套炒锅一个。		
34	饼盆车	尺寸约：470*620*1750mm； 1. 托条板采用≥1.2mm 不锈钢板折弯制作； 2. 框架采用不锈钢板口约 40*40*1.0mm 方管制作； 3. 配万向轮。	2	台
35	双门发酵柜	规格：约 1070*800*1760mm、20 层。 1. 电源：220V 50HZ。 2. 功率：约 2.7KW。	2	台
36	双门蒸包柜（电、天然气）	1. 规格：约 1425x650x1665mm。 ▲2. 功率/电压：24KW/380V、用气量：约 3m ³ /h。 ▲3. 采用扳扣式渐进门锁纹。 ▲4. 冲压成型的 304 不锈钢的饭盒托。 ▲5. 多气镶嵌式门封设计，门封不漏气。 ▲6. 有自动进水等多种保护功能。 ▲7. 采用耐热聚氨酯整体发泡工艺。 ▲8. 箱体绝热性能优良，保温时间长。	2	台
37	烤箱	1. 三层六盘； 2. 规格：约 1330mmx900mmx1590mm； 3. 电源：3N~380V、50HZ； 4. 功率：19.2KW。	2	台
38	电饼铛	▲1. 功率：约 5KW/380V。 ▲2. 外形尺寸约：720*660*780（mm）mm。 3. 适用范围：蛋糕房设备，面包房设备，饮品。	2	台
39	豆浆机	1. 外型尺寸：约 900x640x1300mm ▲2. 额定电压：380V50Hz。 ▲3. 电机功率：13kW。 ▲4. 生产能力约：70kg/h	1	台
40	电烤炉	1. 外型尺寸：约 1340*550*1580mm。 ▲2. 额定电压：380V50Hz。 ▲3. 电机功率：14.52kW。	2	台
41	保鲜工作柜	规格：1800×760×800+150 容积：0.4m ³ 功率：315W 1. 内外箱 201#不锈钢板材，铜管蒸发器，背板锌板，R134a，-5℃~-0℃	3	台
42	热风循环双门消毒柜（带推车）	▲1. 电压：220V，功率：4050W，国标容积：1000L。 ▲2. 热风循环，可调节时间、温度，最高温度 125° C。 ▲3. 采用热风循环高温烘干方式消毒，具有高效节能，杀菌无死角，寿命长等特点。对各种细菌、病毒、破坏乙肝表面抗原的杀灭率达 99.9%，杀毒效果符合国家标准要求。 4. 规格：1290*585*1950mm（带推车）。	5	台
43	侧双星盆连耐纶砧板台	1. 规格约：1800*700*950mm。 2. 台面板采用≥1.2mm 不锈钢板； 3. 支架、柱横梁用约 38x25mm 不锈钢方管； 4. 脚用Φ38 不锈钢管及高度调整全钢子弹脚； 5. 支架管用约Φ25mm 不锈钢管；	1	台

		6. 星盆水池用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作，圆滑盆底设计。 7. 每盆配不锈钢单冷水龙头。		
44	残食台	1. 规格约：1800*700*800mm； 2. 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质不锈钢板制作； 3. 脚用 $\Phi 38$ 不锈钢管及高度调整全钢子弹脚。	1	台
45	米面架	规格约：1200*800*200mm。 1. 采用优质不锈钢 $\square 50*50$ 方通厚 ≥ 1.2 制作成骨架。 2. 采用 $\geq 25\text{mm}$ 厚木板制作成垫板。 3. 面板进行防潮处理。	30	台
46	平板车	规格约：1200*600*800mm。 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板；推车的手柄管选用约 38*25mm*1.0 mm 不锈钢管焊管；推车有万向轮，方便移动。	7	台
47	冷冻库	1. 规格：约 7200mmx3000mmx2200mm； 2. 半封闭低温制冷压缩机配套机组； 3. 库体约 100mm 双面彩钢阻燃聚氨酯库体； 4. 配套标准热交换面积吊顶冷风机； 5. 全电脑自动控制系统； 6. 温度范围： $-22^{\circ}\text{C}\sim-10^{\circ}\text{C}$ ，也可根据库温需求任意调节； 7. 功率：10KW/380V。	47.5	m^3
48	保鲜库	1. 规格：约 5200mmx3200mmx2200mm； 2. 半封闭低温制冷压缩机配套机组； 3. 库体约 100mm 双面彩钢阻燃聚氨酯库体； 4. 配套标准热交换面积吊顶冷风机； 5. 全电脑自动控制系统； 6. 温度范围： $-0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ，也可根据库温需求任意调节； 7. 功率：7.5KW/380V。	36.6	m^3
49	商用榨汁机	1. 电压：220 V； 2. 功率：0.75kw； 3. 转速约：2800r/min； 4. 尺寸约：280*340*500mm； 5. 重量约：26kg。	2	台
50	河粉机	1. 电压：220v； 2. 功率约：1.1kw； 3. 产量约：250kg/h（厚度 1mm）； 4. 尺寸约：5200X1150X1500 mm。	2	台
51	蒸气发生器	1. 蒸汽量(KG/h)：155； 2. 规格：750*880*1470； 3. 电压/功率(V/W)：220/90*2； 4. 耗气量(kg/h)：8； 5. 柜体采用 $\geq 304\#1.0\text{mm}$ 不锈钢制作；全自动浮球进水功能，缺水自给，满水自停。	2	台
52	电子台称	1. 规格：约 450*600*1050mm。 2. 500KG。 3. 电压：220V。	2	台
53	11 座电动巡逻车	1. 额定乘员：11 人； 2. 行驶速度：28-35km/h（可调）； 3. 续驶里程：110-120km； 4. 安全爬坡度： $\leq 30\%$ ； 5. 电控：交流电控； 6. 电机：交流电机，铜绕组 45V/5KW 大功率电机；	1	台

		<p>7. 电池：电动车专用铅酸电池，使用寿命长 8 块/48V；</p> <p>8. 充电器：全自动数字脉冲充电器；</p> <p>9. 充电时间 8-10 小时；</p> <p>10. 顶蓬：汽车工程材料注塑成型；</p> <p>11. 车身：整车全注塑材质、模块化结构设计、可分片更换、节约维修成本。</p> <p>12. 仪表台：塑胶成型仪表台、电压表、电流表、电量表、速度表、仪表指示灯、电锁开关；</p> <p>13. 汽车音响、配备 USB 接口、储物盒、水杯座等；</p> <p>14. 灯光及信号：一体式 LED 前大灯（转向灯、远光灯、近光灯）；</p> <p>15. 一体式后尾灯（转向灯、制动灯），节能省电，便于拆装；</p> <p>16. 行车和倒车提醒喇叭；</p> <p>17. 转向系统：齿轮齿条转向系统，自动间隙补偿功能；</p> <p>18. 制动系统：前盘后鼓双回路液压制动+手刹驻车；</p> <p>19. 前桥及悬挂：前桥麦弗逊式独立悬挂、螺旋弹簧+筒式液压减震；</p> <p>20. 后桥及悬挂：整体式后桥、钢板弹簧+筒式液压减震；</p> <p>21. 轮胎、轮毂：汽车用子午线轮胎、铝合金轮毂；</p> <p>22. 长、宽、高：约 4390mm*1500mm*2070mm、轴距约 2005mm。</p>		
54	17 座电动巡逻车	<p>1. 额定乘员：17 人。</p> <p>2. 行驶速度：25-30(可调)km/h。</p> <p>3. 续航里程：90-110km。</p> <p>4. 安全爬坡度：≤15%。</p> <p>5. 电控：交流智能控制器、带防倒滑和下坡限速功能。</p> <p>6. 电机：三相异步交流牵引电机（功率 7.5KW）。</p> <p>7. 电池：大容量深循环铅酸电池 6V/块 共 12 块。</p> <p>8. 充电机：智能化高频车载充电机、输入电压 220V、输出 72V/30A。</p> <p>9. 充电时间：8-9 小时。</p> <p>10. 顶蓬：汽车工程材料注塑成型、重量轻、不易褪色。</p> <p>11. 车身：整车全注塑材质、模块化结构设计、可分片更换节约维修成本。</p> <p>12. 支架：铝合金支架、防生锈。</p> <p>13. 座椅：仿皮座椅，高回弹不易变形。</p> <p>14. 仪表台：塑胶成型仪表台、电压表、电流表、电量表、速度表、仪表指示灯、电锁开关。</p> <p>15. 汽车音响及收音机、配备 USB 接口、储物盒、水杯座等。</p> <p>16. 灯光及信号：一体式 LED 前大灯（转向灯、远光灯、近光灯）、一体式后尾灯（转向灯、制动灯），节能省电、便于拆装。</p> <p>17. 行车和倒车提醒喇叭。</p> <p>18. 转向系统：齿轮齿条转向系统、自动间隙补偿功能加装电子助力转向系统。</p> <p>19. 制动系统：前盘后鼓双回路液压制动+手刹驻车。</p> <p>20. 前桥及悬挂：前桥麦弗逊式独立悬挂，螺旋弹簧+筒式液压减震。</p> <p>21. 后桥及悬挂：整体式后桥、钢板弹簧+筒式液压减震。</p> <p>22. 轮胎轮毂：汽车用子午线轮胎、铁轮毂。</p>	1	台

		23. 长、宽、高约：6100*1500*2100mm、轴距约：3610mm。		
55	电动式平板送餐车	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外形尺寸约：5300*2100*2205mm。 2. 货斗尺寸：约 4000*1750*600mm（必须大于或等于）。 3. 乘坐人数（人）：3 人。 4. 最高车速（km/h）：25。 5. 充电时间（h）：8-10.6。 6. 爬坡度%：10.7。 7. 总质量（kg）：约 2130。 8. 续航里程（km）：110 公里左右。 9. 前后刹车系统：液压鼓式制动。 10. 驻车制动系统：手刹及电子再生制动。 11. 轮胎及轮毂外型尺寸：195/R15C；6JJ-15。 12. 前减震/后减震形式：纵置钢板弹簧+液压减震弹簧。 13. 电磁质量/载重量约（kg）：700/1840。 14. 转弯半径（m）：≤8。 15. 刹车距离（m）：≤5。 16. 轴距/轮距（mm）：轴距 3340；前轮距：1420；后轮距 1440。 17. 车身及顶棚材料：玻璃钢。 18. 灯光：远光灯、近光灯、小灯、转向灯、尾灯、倒车灯。 19. 底盘车架防腐工艺：抛丸、喷粉。 20. 方向机形式：循环球式。 21. 后视镜尺寸及样板：265*165mm，可上下左右转动一定角度。 22. 内饰镜尺寸及样式：220*75mm，可上下左右转动一定角度。 23. 仪表盘：数字加指针仪表。 24. 加速器：电位器式 0-5KΩ 25. 换向快关：翘板式 10A 26. 整车电压（V）：72 27. 电池数量及容量：2 组 12*6V225AH 并联（共 24 支电池） 28. 充电机及功率：72V20A（配两个充电器）， 29. 电机/功率/转数：交流 51V/9KE/6000r/min。 30. 后桥速比：13.06：1。 31. 功率：72V550A。 32. 座椅材料及样板：表面皮革包裹，黑灰色相间，高回弹泡棉。 33. 座椅护栏及样式：不锈钢座椅扶手，圆弧折弯。 34. 空载距地间隙约：130mm。 35. 满载距地间隙约：110mm。 36. 围板材质：304 不锈钢方管，三面可翻转 37. 液压升降尾板：最大承重 1000KG 及以上。 38. 方向助力形式：电动转向助力系统。 39. 油缸：翻板 50/30-89（2 条）mm。 ▲40. 升降：50/39-106（2 条）mm。 41. 动力系统：功率 2KW、系统压力：12Mpa.。 42. 最高压力：16Mpa。 43. 动作速度：5S。 	2	台
二、排烟系统及送风系统				
56	不锈钢油网烟罩	规格约：L*1400*600mm。 采用≥1.2mm 优质 304#雪花不锈钢板制作。	44	米

57	不锈钢隔油网	采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作。	44	米
58	不锈钢烟罩吊杆	规格约：110*60*L(mm)。 板勾采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#雪花不锈钢板制作，吊杆约为 $\Phi 25 \times 1.2\text{mm}$ 优质不锈钢管。顶装饰圆形盖封。	40	套
59	不锈钢墙幕	1. 规格约：800mm \times 20mm； 2. 采用 $\geq 304\#1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作。	44	米
60	后倾式离心风机	1. 15. KW/380v； 2. 规格约：1350mm \times 1720mm \times 1350mm； 3. 入风口：约 1440mm \times 1250mm； 4. 出风口：约 850mm \times 870mm； 5. 风量：40000m ³ /h ； 6. 转速：660，全压 710pa； 7. 噪音： $\leq 78\text{db}$ 。	3	台
61	后倾式离心风机	1. 7. 5KW/380v； 2. 规格约：1420mm \times 1070mm \times 1060mm； 3. 入风口：约 1140mm \times 970mm； 4. 出风口：约 680mm \times 620mm； 5. 风量：25000m ³ /h； 6. 转速：760，全压 670b。	1	台
62	油烟净化器	一、处理风量 38000m ³ 与风柜配套使用，达到环保标准。 二、技术要求： 1. 采用辉光电离技术，能够吸附不同粒径的烟尘粒子，净化效率达到国家要求，净化效果长久达标。 2. 电源：高压电源（负极性 AF），控制系统可自动调节强度使净化设备在长期运行后仍保持较高的净化率；具有放电保护，保证电源安全可靠；过载保护，对后级负载保护；逆变器设计，节能环保。 3. 高密度电离器：电离器，可处理 0.1MM 以上的油烟粒子，航空铝材集成单元，吸附面积大，净化效率高。 4. 根据不同的净化处理量及净化率要求，单元数量可做适用性调整。 5. 安全系数高：安全系数设计周密，检修门被打开，高压电源即自动切断。 6. 外壳使用全优质冷轧板喷涂材质。 7. 结构人性化：模块净化单元采用分体抽屉式结构，占地面积小，易于运输/安装/维护/清洗方便。 8. 环保达标：可以通过当地环保部门检测，环保达标。 9. 国家环保标准，使用年限 2 年以上，使用过程中无任何损耗配件； 10. 柜体防腐蚀，钣金，变频节能设计，合金离子器，铝合金材质集尘板，竖向导油板，无过滤器更换。 ▲11. 产品净化率必须达到 90%以上，投标文件中需提供国家认可的第三方检测机构出具的油烟净化检测报告复印件并加盖投标人公章，且符合《饮食业油烟排放标准 GB18483-2001》试行。 ▲12. 投标文件中需提供所投设备经国家认可的第三方检测机构出具的根据《GB 4343.1-2018 家用电器、电动工具和类似器具的电磁兼容要求 第 1 部分》对油烟净化器辐射指数测试，且为合格的检测报告复印件或扫描件，并加盖投标人公章。	3	台

		<p>▲13. 由于本项目使用量较大，使用环境比较潮湿、高温，电器产品容易产生短路漏电，为了保证厨房工作人员不发生触电，保证厨房工作人员人身安全，投标文件需提供所投设备经国家认可的第三方检测机构出具的根据《GB4706.1-2005 家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求》进行检测的合格的检测报告复印件并加盖投标人公章（原件应和投标文件同时递交）。</p>		
63	油烟净化器	<p>一、处理风量 24000m³ 与风柜配套使用，达到环保标准。</p> <p>二、核心技术：</p> <p>1. 采用辉光电离技术，能够吸附不同粒径的烟尘粒子，净化效率达到国家要求，净化效果长久达标。</p> <p>2. 电源：高压电源（负极性 AF），控制系统可自动调节强度使净化设备在长期运行后仍保持较高的净化率；具有放电保护，保证电源安全可靠；过载保护，对后级负载保护；逆变器设计，节能环保。</p> <p>3. 高密度电离器：电离器，可处理 0.1MM 以上的油烟粒子，航空铝材集成单元，吸附面积大，净化效率高。</p> <p>4. 灵活性：模块化净化单元，可灵活组合，根据不同的净化处理量及净化率要求，单元数量可做适用性调整。</p> <p>5. 安全系数高：安全系数设计周密，检修门被打开，高压电源即自动切断。</p> <p>6. 外壳使用全优质冷轧板喷涂材质。</p> <p>7. 结构人性化：模块净化单元采用分体抽屉式结构，占地面积小，易于运输/安装/维护/清洗方便。</p> <p>8. 环保达标：可以通过当地环保部门检测，环保达标。</p> <p>9. 国家环保标准，使用年限 2 年以上，使用过程中无任何损耗配件；</p> <p>10. 柜体防腐蚀，钣金，变频节能设计，合金离子器，铝合金材质集尘板，竖向导油板，无过滤器更换。</p> <p>▲11. 产品净化率必须达到 90% 以上，投标文件中需提供国家认可的第三方检测机构出具的油烟净化检测报告复印件并加盖投标人公章，且符合《饮食业油烟排放标准 GB18483-2001》试行。</p> <p>▲12. 投标文件中需提供所投设备经国家认可的第三方检测机构出具的根据《GB 4343.1-2018 家用电器、电动工具和类似器具的电磁兼容要求 第 1 部分》对油烟净化器辐射指数测试，且为合格的检测报告复印件或扫描件，并加盖投标人公章。</p> <p>▲13. 由于本项目使用量较大，使用环境比较潮湿、高温，电器产品容易产生短路漏电，为了保证厨房工作人员不发生触电，保证厨房工作人员人身安全，投标文件需提供所投设备经国家认可的第三方检测机构出具的根据《GB4706.1-2005 家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求》进行检测的合格的检测报告复印件并加盖投标人公章（原件应和投标文件同时递交）。</p>	1	台
64	烟管 1#和风管 1#	1. 规格：约 480 mm×480mm； 2. 采用 ≥1.2mm 不锈钢板制作。	150	米
65	烟管 3#	1. 规格：600 mm×600mm； 2. 采用 ≥1.2mm 不锈钢板制作。	180	米
66	主烟管	1. 规格：约 800 mm×800 mm； 2. 采用 ≥1.2mm 不锈钢板制作。	153	米
67	弯头 1#	1. 规格：约 800 mm×800 mm； 2. 采用 ≥1.2mm 不锈钢板制作。	15	个

68	弯头 2#	1. 规格: 约 600 mm×600 mm; 2. 采用≥1.2mm 不锈钢板制作。	13	个
69	三通 1#	1. 规格: 约 800 mm×800 mm; 2. 采用≥1.2mm 不锈钢板制作。	6	个
70	三通 2#	1. 规格: 约 600 mm×600 mm; 2. 采用≥1.2mm 不锈钢板制作。	8	个
71	变头 1#	1. 规格: 约 800 mm×800 mm; 2. 采用≥1.2mm 不锈钢板制作。	16	个
72	变头 2#	1. 规格: 约 1100 mm×1100 mm; 2. 采用≥1.2mm 不锈钢板制作。	5	个
73	风柜保护器 1#	1. 功率、电压: 7.5KW/380V; 2. 三相五线制, 降压启动; 3. 能有效保护电机及线路。	1	套
74	风柜保护器 2#	1. 功率、电压: 15KW/380V; 2. 三相九线制, 降压启动; 3. 能有效保护电机及线路。	3	套
75	风柜架	采用角钢, 现场制作。防锈处理。	4	个
76	静电器架	采用角钢, 现场制作。防锈处理。	4	个
77	送鲜风嘴	1. 规格约: Φ 200mm; 2. 采用约 304#1.0mm 不锈钢板加工成型; 3. 万向送风方式。	158	个
78	水冷鲜风柜	规格: 约 1250*1250*1150mm。 1. 9 档变频调速; 2. 风量: 30000; 3. 风压: 195Pa ; 4. 风叶型式: 轴流; 5. 功率/电压: 3KW /380V。	4	台
79	水冷鲜风柜架	采用角钢, 槽钢, 现场制作。	4	个
80	变频器	3KW。	4	个
81	出风百叶窗	规格约: 500*500mm。 1. 采用约 1.0mm 优质不锈钢钢板加工成型。 2. 上下方向送风方式。	8	个
82	安装配件	安装辅材, 角钢、播骨、螺丝、阀门、及配件。	1	项

▲二、涉及项目的其他要求

采购预算	采购预算为人民币 3462707.00 元, 投标人投标报价超出采购预算的, 按无效投标处理。
需实现的功能或者目标	见本表“项目需要及技术需求”。
为落实政府采购政策需满足的要求	见本章“说明”第 5 点内容和“第四章 评标办法及评分标准”。
规范标准	采购标的需执行国际标准、国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。多项标准的, 按最新标准或较高标准执行。
采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等	见本表“项目需要及技术要求”。
采购标的需满足的服务标准、期限、效率等	见本表“项目需要及技术要求”。
采购标的验收标准	1. 验收过程中所产生的一切费用均由中标人承担。报价时应考虑相关费用。 2. 中标人在货物验收时由采购单位对照招标文件的功能目标及技术指标全面核对检验, 对所有要求出具的证明文件的原件进行核查, 如不符合招标文件的技术需求及要求以及提供虚假承诺的, 按相关规定做退货处理及违约处理, 中标人承担所有责任和费用, 采购人保留进一步追究责任的权利。 3. 安装标准: 符合国际、国家及行业有关技术规范和技术标准

	4. 招标项目有其他要求的按其要求。
其他技术及服务要求	见本表“项目需要及技术要求”。
▲三、商务要求	
质保期	按国家有关的产品“三包”规定实行“三包”，所有产品为全新产品，符合国家相关标准。所有设备安装调试并经用户验收合格之日起质保期不少于1年（若国家或生产厂家对本项目所涉及货物的质量保证期的规定高于本项目要求的，应按国家或生产厂家的规定执行，若投标人在投标文件中承诺高于该期限，按照投标人承诺），质保期内免费维修、更换配件，免费向用户提供设备维修及正常维护保养所需的零部件，保修期外提供终身维修服务。需求表中特别注明的按需求表中的执行。
售后服务要求	1. 质量保证期内实行“包修、包换、包退”的免费三包服务；中标供应商须对货物制造、安装以及使用过程中的一切质量问题承担责任。 2. 中标人负责送货上门，安装调试，并对操作人员进行免费操作培训。 3. 提供详尽的售后服务计划，定期回访，免费质保期内接到采购人通知后1小时内做出响应，并在接到采购人通知后8小时内到达现场，24小时内对出现质量问题的货物进行免费维修或更换，否则按违约处理。如果需要更换配件的，要求更换的配件应跟被更换的品牌、类型相一致或者是同类同档次的替代品，后者需征得用户方管理人员同意。提供保修期外零配件优惠服务方案。 4. 中标供应商须提供货物操作终身免费保养服务。 5. 其余按投标人承诺。
项目质量控制	1. 质量要求必须达到国家验收合格标准。 2. 所提供的货物型号、技术规格、技术参数等质量必须与招标文件和投标文件所承诺相一致。 3. 所提供的货物必须是全新的、未经使用过的产品，且在正常安装、使用和保养条件下，其使用寿命期内各项指标均达到质量要求。 4. 针对本项目提供质量保证措施，否则投标无效。
交付或者实施时间及地点	1. 实施时间：自合同签订之日60天安装验收完毕。 2. 交货地点：广西北海市采购人指定地点。
付款条件	签订合同后十个工作日内采购人向中标人支付合同总金额的30%作为预付款，货物到达采购人指定地点后，并通过验收合格5个工作日内采购人向中标人支付至合同总金额的60%，安装完毕后5个工作日内采购人向中标人支付至合同总金额的80%，验收合格并经有关部门审定通过后5个工作日内采购人向中标人支付至审定总价的97%，余下的3%于质保期届满之日起5个工作日内一次性支付完毕（不计利息）。（付款前中标人均需向采购人提供同等金额的发票）。
报价及其他要求	1. 要求投标货物是全新的、未经改装的、合格的、满足本项目技术需求及要求的货物。所有零部件、配件必须是未经使用的全新的并符合国家有关质量安全标准的产品。 2. 投标报价包括但不限于货款、标准附件、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、保险、税金、货到就位以及安装、调试、培训、保修等一切税金和费用。投标人在固定总价中必须考虑各种风险费用。在合同履行过程中，采购人不予支付合同以外的其他费用。投标人负责工人人身、设备安全责任，验收前，设备丢失自行负责。 3. 针对本项目提供切实可行的售后服务方案，否则投标无效。 4. 投标人提供的货物及制作安装采用的各种配件、材料均必须满足国家和行业规范标准。 5. 凡标所有的项目需求均为实质性必须满足的，所投产品的项目需求不满足招标文件要求，存在负偏离情况的，作投标无效处理。
核心产品	本项目核心产品为第4项货物中“电磁大锅灶”、第18项货物中“球茎根类切菜机”、第19项货物中“智能洗碗烘干消毒一体机”。
四、投标人的资信要求表	

政策性加分条件	符合节能环保等国家政策要求。
▲五、采购人对项目的特殊要求及说明	
采购人的特殊要求及说明	本项目不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与竞标，如有此类产品参与竞标的做无效投标处理。