

**供应商参加本次政府采购活动应具备下列条件：**

1. 具有独立承担民事责任的能力；
2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
4. 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
5. 参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
6. 法律、行政法规规定的其他条件；
7. 根据采购项目提出的特殊条件：供应商及其现任法定代表人、主要负责人不得具有行贿犯罪记录；
8. 本项目不允许联合体参加；
9. 按照规定获取了磋商文件。

**禁止参加本次采购活动的供应商：**

1. 根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录的通知》（财库〔2016〕125号）的要求，采购代理机构将通过“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、“中国政府采购网”网站（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）等渠道，查询供应商递交响应文件截止时间前一个工作日的信用记录并保存信用记录结果网页截图，拒绝列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单中的供应商参加本项目的政府采购活动。

2. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商禁止参加同一合同项下的政府采购活动。

3. 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商禁止参加本次采购项目。

4. 供应商实际控制人或者中高级管理人员，同时是采购代理机构工作人员，禁止参加本次采购项目。

5. 供应商与采购代理机构存在关联关系，或者是采购代理机构的母公司或子公司，禁止参加本次采购项目。

6. 本项目为专门面向中小企业的政府采购活动，非中小企业不得参与本次采购活动（中小微企业是指提供的货物全部由符合政策要求的中小微企业制造）。

## 供应商须知附表

序号	应知事项	说明和要求
1	确定邀请磋商的供应商数量和方式	本次磋商邀请的供应商数量：不少于3家； 本次采购采取公告的方式邀请参加磋商的供应商。
2	采购预算 (实质性要求)	采购预算：828,009.00元(大写：人民币捌拾贰万捌仟零玖元整)； 超过采购预算的报价无效。
3	最高限价 (实质性要求)	最高限价：828,009.00元(大写：人民币捌拾贰万捌仟零玖元整)； 超过最高限价的报价无效。
4	联合体(实质性要求)	本项目不允许联合体参加
5	低于成本价 不正当竞争预防措施 (实质性要求)	<p>1. 在评审过程中，磋商小组认为供应商的报价明显低于其他通过实质性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，磋商小组应当要求其在磋商现场合理的时间内提供书面说明，并提交相关证明材料，供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效处理。</p> <p>供应商的书面说明材料应当按照国家财务会计制度的规定要求，逐项就供应商提供的货物的主营业务成本、税金及附加、销售费用、管理费用、财务费用等成本构成事项详细陈述。</p> <p>2. 供应商书面说明应当签字确认或者加盖公章，否则无效。书面说明的签字确认，由其法定代表人/主要负责人/本人或者其授权代表签字确认。</p> <p>3. 供应商提供书面说明后，磋商小组应当结合采购项目采购需求、专业实际情况、供应商财务状况报告、与其他供应商比较情况等就供应商书面说明进行审查评价。供应商拒绝或者变相拒绝提供有效书面说明或者书面说明不能证明其报价合理性的或未在规定时间内递交有效书面说明书的，磋商小组应当将其响应文件作为无效处理。</p>
	本项目需要落实的政府采购政策	一、促进中小企业发展，促进监狱企业发展，促进残疾人福利性单位发展。

6		<p>二、扶持不发达地区和少数民族地区政府采购政策：          供应商营业执照注册地为不发达地区或少数民族地区的，按照第九章《综合评分明细表》的规则进行加分。</p> <p>三、失信企业扣分</p> <p>1. 对记入诚信档案且在有效期内的失信供应商，在参加政府采购活动中直接从总分中扣除5分/次。</p> <p>2. 供应商参加政府采购活动时，应当就自己的诚信情况在响应文件中进行声明。</p> <p>四、优先采购节能环保标志产品（强制节能产品除外）。</p>
7	失信企业扣分	<p>1. 对按照《四川省政府采购当事人诚信管理办法》（川财采〔2015〕33号）记入诚信档案的且在有效期内的失信供应商，在参加政府采购活动中实行直接从总分中扣除5分/次，且供应商失信行为惩戒实行无限制累加制，直至总分扣完为止。</p> <p>2. 供应商参加政府采购活动时，应当就自己的诚信情况在磋商文件中进行声明。</p>
8	进口产品 (实质性要求)	本项目不允许采购进口产品
9	磋商情况公告	供应商资格审查情况、磋商情况、报价情况、磋商结果等在四川政府采购网上采购结果公告栏中予以公告。
10	磋商保证金	本项目不要求交纳磋商保证金
11	履约保证金	本项目不要求交纳履约保证金
12	磋商文件咨询	联系人：张先生、徐女士，联系电话：028-83902173
13	磋商过程、结果工作咨询	联系人：张先生、徐女士，联系电话：028-83902173
14	成交通知书发放	<p>自成交供应商确定之日起2个工作日内，发出成交通知书，成交供应商可在“四川政府采购网”成交结果公告栏查询。</p> <p>成交通知书发放地址：成都市新都区兴乐北路88号缤纷时代广场1号楼1603室</p> <p>联系人：张先生、徐女士</p>

		联系电话：028-83902173
15	供应商询问	<p>根据委托代理协议约定,关于采购需求方面的询问由和其他方面的询问由四川德鑫招标代理有限公司负责接收和处理。</p> <p>联系人：张先生、徐女士</p> <p>联系电话：028-83902173</p> <p>地址：成都市新都区兴乐北路88号缤纷时代广场1号楼1602室</p> <p>邮编：610500</p>
16	供应商质疑	<p>供应商质疑不得超出磋商文件、采购过程、采购结果的范围。供应商针对同一采购程序环节的质疑应当在法定质疑期内一次性提出。</p> <p>根据委托代理协议约定,关于采购需求方面的质疑由采购人负责答复,对于磋商文件其他方面的质疑、采购过程的质疑、采购结果的质疑均由四川德鑫招标代理有限公司负责答复。</p> <p>联系人：鞠先生</p> <p>联系电话：028-83977895</p> <p>地址：成都市新都区兴乐北路88号缤纷时代广场1号楼1602室</p> <p>邮编：610500</p>
17	供应商投诉	<p>投诉受理单位：成都市新都区财政局，联系人：代老师，联系电话：028-89396791</p> <p>联系地址：成都市新都区马超东路289号金融服务中心</p> <p>注：根据《中华人民共和国政府采购法》及其他有关规定，供应商投诉事项不得超出已质疑事项的范围</p>
18	政府采购合同公告备案	<p>政府采购合同签订之日起2个工作日内，政府采购合同将在四川政府采购网公告；政府采购合同签订之日起7个工作日内，政府采购合同将向本采购项目同级财政部门备案。</p>
19	响应文件份数 (实质性要求)	<p>资格性响应文件正本一份，副本二份；技术、服务性响应文件正本一份，副本二份。</p>
20	电子文档	<p>为方便结果公告时录入明细，评审结果确定后，第一成交候选供</p>

		应商需准备一份和磋商时内容完全一致的响应文件电子文档。
21	答疑会和 现场考察	本次政府采购活动不召开答疑会、不组织现场考察。
22	磋商有效期 (实质性要求)	本项目磋商有效期为递交响应文件截止时间届满后60天
23	代理服务费	根据《政府采购代理机构管理暂行办法》（财库〔2018〕2号）的规定，本项目代理服务费由成交供应商向采购代理机构支付，约定收费金额：11,900元（大写：人民币壹万壹仟玖佰元整）。 招标代理服务费交至以下指定账户： 收款单位：四川德鑫招标代理有限公司 开户行：中国银行新都支行 银行账号：130 662 649 813
24	定向采购	本项目为专门面向中小企业采购的项目
25	声明承诺提醒	供应商响应文件中提供的各种声明和承诺应当真实有效，无效声明和承诺、虚假声明和承诺将由供应商自己承担由此带来的任何不利后果，虚假声明和承诺还将报告监管部门追究法律责任。
26	中小企业政府采购信用融资	参加本次采购活动成交的中小企业无需提供财产抵押或第三方担保，凭借政府采购合同可向金融机构申请融资。相关政策规定内容请在“四川政府采购网”查询。

## 供应商应当提供的资格、资质性及其他类似效力要求的相关证明材料

一、供应商参加本次政府采购活动，应当在资格性响应文件中提交以下证明材料：

1. 承诺函和声明函；
2. 法定代表人身份证明书及法定代表人身份证或护照；
3. 法定代表人授权委托书及授权代表身份证；
4. 有效的营业执照或法人证书或执业许可证明材料复印件；
5. 具有良好商业信誉的承诺函；

6. 具有健全的财务会计制度提供：①可提供 2019 年或 2020 年度经审计的财务报告复印件（包含审计报告和审计报告中所涉及的财务报表和报表附注），②也可提供供应商 2019 年或 2020 年度的财务报表复印件（至少包含资产负债表），③也可提供资信证明复印件（银行资信证明出具时间在磋商截止时间前一个月内有效），④供应商成立时间至递交响应文件截止时间止不满一个会计年度的，提供成立后任意时段的资产负债表复印件；

7. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供有效的营业执照或法人证书或执业许可证明材料复印件）；

8. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的证明材料：

2020 年 1 月至今任意一个月缴纳税收和社保资金的证明材料（税收提供缴纳税收的银行电子回单或行政部门出具的纳税证明或完税证明复印件；社保资金提供缴纳社保的银行电子回单或行政部门出具的社保缴纳证明材料复印件。依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金）；

9. 参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录的承诺函；

10. 法律、行政法规规定的其他条件（提供有效的营业执照或法人证书或执业许可证明材料复印件）；

11. 供应商单位及现任法定代表人、主要负责人没有行贿犯罪记录承诺函；

12. 按照规定获取了磋商文件（由代理机构提供报名信息，供应商无须提供相关材料）。

上述证明材料均须加盖公章（鲜章），相关证明材料附后。

二、供应商在资格性响应文件中应提供的报价产品的资格、资质性及其他类似效力要求的相关证明材料

无。

# 采购项目技术、服务、政府采购合同内容条款及其他商务要求

## 一、项目概述

成都市新都区旃檀小学校拟采用竞争性磋商的方式，采购一批厨房用品设备。本次政府采购项目共一个包件。

## 二、购置清单及技术参数要求

序号	产品目录 (名称)	数量	单位	参数
热厨区				
1	全自动数控燃气小炒灶(单)	1	台	<p>1. 优质 SUS304-2B 不锈钢板制造，面板、前脸板厚 <math>\delta = 1.2\text{mm}</math>，台面一次压制成型。</p> <p>2. 每个炉头配摇摆开关，汤锅。</p> <p>3. 外旁板、后立板 SUS201 板厚 <math>\delta = 1.0\text{mm}</math>，龙骨架国标不锈钢方管 <math>25*38\text{mm}</math>，厚 <math>1.2\text{mm}</math>，衬板电解镀锌钢板厚 <math>\delta = 1.2\text{mm}</math>，灶身双层热轧钢板，隔热层厚 <math>40\text{mm}</math>，炉膛 <math>50\text{mm}</math> 厚，耐高温材料；炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，厚度 <math>2.0</math> 内配稀土贵金属聚能网。</p> <p>4. ▲配全预混式节能炉头，每个燃气器前端配置燃气稳压器，最高压力下的燃气流量与额定压力下燃气流量的偏差在 <math>\pm 10\%</math> 范围内（提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章）。</p> <p>5. ▲电机为直流电机，其工作电压 <math>24\text{V}\sim 50\text{V}</math>，其风机功率一档功率不大于 <math>35\text{W}</math>，二档功率不大于 <math>35\text{W}</math>，三档功率不大于 <math>40\text{W}</math>，四档功率不大于 <math>40\text{W}</math>，五档功率不大于 <math>45\text{W}</math>（提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章）。</p> <p>6. ▲单个额定热负荷 <math>35\text{KW}</math>，实测热负荷与额定热负荷偏差应 <math>\leq \pm 10\%</math>，能源合理利用 <math>\geq 45\%</math>（提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章）。</p> <p>7. ▲使用蓝牙控制，蓝牙可在无障碍的情况下 <math>2.5</math> 米直线范围内用手机正常连接，蓝牙可实现灶具参数设定和灶具控制板程序升级功能（提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章）。</p> <p>8. ▲燃具显示屏显示火力为 <math>5</math> 档，火力大小数字可视化显示器，故障代码显示（提供第三方检测机构出具的具有 CM</p>

				A 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章)。
2	全自动数控燃气大锅灶(单) (装 900#的锅)	4	台	<p>1. 优质 SUS304-2B 不锈钢板制造, 面板、前脸板厚 <math>\delta = 1.2\text{mm}</math>, 台面一次压制成型。</p> <p>2. 每个炉头配摇摆开关。</p> <p>3. 外旁板、后立板 SUS201 板厚 <math>\delta = 1.0\text{mm}</math>, 龙骨架国标不锈钢方管 <math>25*38\text{mm}</math>, 厚 <math>1.2\text{mm}</math>, 衬板电解镀锌钢板厚 <math>\delta = 1.5\text{mm}</math>, 灶身双层热轧钢板, 隔热层厚 <math>40\text{mm}</math>, 炉膛 <math>50\text{mm}</math>, 厚耐高温材料及 <math>50\text{mm}</math> 厚耐高温泥, 稀土贵金属聚能网。</p> <p>4. ▲配全预混式节能炉头, 每个燃气器前端配置燃气稳压器, 最高压力下的燃气流量与额定压力下燃气流量的偏差在 <math>\pm 10\%</math> 范围内(提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章)。</p> <p>5. ▲电机为直流电机, 其工作电压 <math>24\text{V}\sim 50\text{V}</math>, 其风机功率一档功率不大于 <math>35\text{W}</math>, 二档功率不大于 <math>35\text{W}</math>, 三档功率不大于 <math>40\text{W}</math>, 四档功率不大于 <math>40\text{W}</math>, 五档功率不大于 <math>45\text{W}</math>(提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章)。</p> <p>6. ▲单个额定热负荷 <math>35\text{KW}</math>, 实测热负荷与额定热负荷偏差应 <math>\leq \pm 10\%</math>, 热效率 <math>\geq 65\%</math>(提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章)。</p> <p>7. ▲使用蓝牙控制, 蓝牙可在无障碍的情况下 <math>2.5</math> 米直线范围内用手机正常连接, 蓝牙可实现灶具参数设定和灶具控制板程序升级功能(提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章)。</p> <p>8. ▲燃具显示屏显示火力为 <math>5</math> 档, 火力大小数字可视化显示器, 故障代码显示(提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章)。</p>
3	双层工作台 (800#)	17	台	采用 304#不锈钢制作, 台面板实际厚度 $1.2\text{mm}$ , 余板实际厚度 $1.0\text{mm}$ , 国标磨砂不锈钢板加 $15\text{mm}$ 细木工板粘连; $38*25*1.2\text{mm}$ 不锈钢矩管框架托于木板下方, 下层板采用井字不锈钢加强码仔; 立柱采用 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢矩管, 配 $\Phi 38*1.2$ 不锈钢子弹可调节脚。
4	单星水池	1	台	材质采用 304 不锈钢磨砂板制作, 台面 $1.2\text{mm}$ 、星盆 $1.0\text{m}$ 厚; 内置冲压星盆 1 只, 尺寸: $600*500*400\text{mm}$ ; 底部采用 $1.2\text{mm}$ 不锈钢支撑加强补固; 连接管采用 $\Phi 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆通管连接; 立柱采用 $\Phi 51*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管连可调节高度子弹脚; 附件: $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢下水器 1 套及双孔台式开关 1 套。此型号可调整: $1.0$ 米- $1.45$ 米长。
5	四层货架	11	台	立柱采用 $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 层架主管采用 $38*25*1.0\text{mm}$ 矩管, 层架内管采用 $25*13*0.8\text{mm}$ 不锈钢矩管。配 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢子弹脚。耐受量 $200\text{kg}$ 以上。
6	四门食品冰柜	2	台	1. ▲外形参数: $\geq 1220*755*1965\text{mm}$ , 功率: $\geq 370\text{W}$ ; 温度范围: $+4\sim -5/-3\sim -18\text{C}$ , 容积: $910\text{L}(\pm 10\text{L})$ (提供第三

				<p>方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章)。</p> <p>2. ▲产品符合 GB/T26125-2011、GB/T26572-2011 要求(提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章)。</p> <p>3. ▲产品整机材质达到食品级,提供产品 CQC 食品接触产品安全认证证书(复印件加盖供应商鲜章)。</p> <p>4. ▲具有 2021 年产品责任险(附加保险单明细复印件并加盖供应商鲜章)。</p> <p>5. ▲提供制造商针对本项目出具的售后服务承诺(承诺在接到使用方维修通知后 24 小时内上门维修)。</p>
7	厨房设备 灭火系统	1	组	<p>1. 装置具备自动和手动两种操作模式,并能给出报警信号。</p> <p>2. 装置需在启动灭火的同时启动机械。</p> <p>3. 装置需与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后自控水阀等灭火剂喷洒完全后,再自动喷水。</p> <p>4. 系统装置包括:控制箱(机械式)、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管单向阀、减压阀等构成。</p> <p>5. 性能参数: a 工作温度: 4-55℃。b 最高工作压力: 13Mpa。c 单个喷嘴最大喷洒速率: 0.22L/s。d 灭火剂保持期: 3 年。e 药剂喷洒时间: 11 秒。f 灭火时间: 3-5 秒。</p> <p>6. 安装规范: a 水压<math>\geq</math>0.25Mpa; b 下喷嘴需采取连续布置、间距 600-650mm 角度正对所保护区域的中心位置。c 安装高度 1100-1200mm、对灶台危险区域实现无死角的全覆盖保护。d 每个烟道口都需布置上喷嘴。烟罩内布置水平安装的侧喷嘴。e 感温探测器动作温度 <math>183\pm 5^{\circ}\text{C}</math>, 相邻两个感温探测器安装距离不能超过 1000mm。f 每一组装置所保护的区域要安装燃气切断阀,在灭火的时候能迅速切断燃气。</p>
8	灭蝇灯(20W)	8	台	环保型;优质灯管;电网电压(V) 4500~5000;输入电压(V) 220;灯管尺寸(mm) 450;诱虫灯管(支) 20Wx2。
9	不锈钢油网烟罩(1200#)	5.5	M	材质采用 201 不锈钢磨砂板制作,外壳厚度 1.2mm、滤油格厚度 1.0mm;配置不锈钢沥油格(可拆卸式)、接油槽及不锈钢接油杯;每 1000mm 位置安装防潮防雾照明灯一只,所有电线套于导管中并用接驳箱连接。
10	镀锌横风管	5.5	M	采用国标镀锌板,厚度 1.0mm,法兰采用 30 角钢,耐候胶防漏油处理、防锈漆处理。
11	调料车	4	台	材质采用 201 不锈钢磨砂板制作,台面 1.2mm;内嵌调料缸,置放区深度 200mm;安装四个活动轮子(两定向两万向)并连优质轴承。
12	灶具气水管接驳材料	3	套	含 1 米范围内天然气管、供水水管、电源线路的管道及接驳。
13	降噪系统	1	套	钢结构,库板为 100mm 彩钢聚氨酯发泡保温材料,库板之间

				均为凹凸型配内置偏心锁组接。减弱回声，吸音降噪。
14	4头直饮水机	6	台	<p>1. 基本参数：电源：50Hz 220V<sup>~</sup>；加热功率：≤3kW；保温功率：≤2kW；温开水产量≥100L/H（必须是温开水，不能是混合水）；进水方式：智能电控；开关：4个（三温开水一开水）（每个开关出水量≥0.8升/分钟，出水开关带有防碰撞及防烫保护）；出水温度：温开水开关42℃±5℃（电控可调）；外形尺寸：1220*450*1450（mm）±50mm，材料：整机采用SUS304不锈钢，厚≥0.7mm。</p> <p>2. ▲容量：≥13L（煮开水箱）+60L（储温开水箱）（双水箱、容积须用检测报告佐证）。</p> <p>3. ▲整机达到食品接触产品安全级别；提供食品接触安全认证（附食品接触安全认证专属的CQC标志认证试验报告）（复印件加盖供应商鲜章）。</p> <p>4. ▲工作方式：采用上置式无压两水箱制造，开水箱步进加热沸腾抛离技术，开水加热低于92℃（国标）时不能出水进入温开水箱，温开水箱内置冷却导流槽和全封闭节能热交换器；热交换后的原水温度≥50℃，水箱上应设置水质测检口，便于清理维护保养（附产品原理示意图）。</p> <p>5. ▲消毒措施：出水开关前置紫外线装置，对所出温开水进行二次消毒，保证饮水健康。智能触摸综合管理系统：显示面板有时间显示、水位高低显示、加热工作状态显示、故障检测显示，开水、温开水双温显示，进补水显示，智能检测水箱水垢清洗提醒功能（提供检查报告或厂家说明书或彩页等证明材料加盖供应商鲜章）。</p> <p>6. ▲售后服务支持：全国联保售后服务，提供制造商针对本项目售后服务承诺。</p>
15	单星水池	4	台	<p>材质采用304不锈钢磨砂板制作，台面1.2mm、星盆1.0mm厚；内置冲压星盆1只，尺寸：600*500*400mm；底部采用1.2mm不锈钢支撑加强补固；连接管采用Φ25*1.2mm不锈钢圆通管连接；立柱采用Φ51*1.2mm不锈钢圆管连可调节高度子弹脚；附件：Φ50mm不锈钢下水器1套及双孔台式开关1套。此型号可调整：1.0米-1.45米长。</p>
16	电热水器	1	台	<p>内胆材质：蓝钻内胆；容量：80L；防水等级：IPx4；热水输出率：94%；功率：3000w；最高温度：75℃；能耗等级：1级。</p>
17	带式洗碗机	1	台	<p>1. 整机材质：整机采用304不锈钢；内壁、堵头、发热管、硅胶圈、波纹管、止回阀、水泵叶轮、水泵外壳、防水垫圈等主要与水接触的部件符合食品安全国家标准。尺寸及功率：≥3600*1000*1500mm，功率≤70KW。</p> <p>2. ▲发热管功率偏差测量、电气强度试验检测依据符合JB/T 4088-2012；高温线结构、电性能、热延伸试验检测依据符合GB/T 5013.3-2008/IEC 60245-3: 1994（提供第三方检测机构出具的具有CMA或CNAS认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章）。</p>

				<p>3. 水箱配置：大容量清洗水箱+独立高温水箱；自动进水、补水，高低水位保护，防止发热管干烧。水泵配置：380v/50Hz，耐碱、耐弱酸、耐高温清洗水泵。主洗单元：水温60-65℃，SUS316#食品级不锈钢材质发热管，清洗喷臂管交叉错位分布，45道强力喷射水流。漂洗单元：水温80-92℃，SUS316#食品级不锈钢材质发热管，漂洗喷臂管配广角扇形防堵喷嘴，采用交叉错位分布，10道反复循环喷射水幕，杀菌消毒。</p> <p>4. ▲洗碗机整机外壳异物防护等级≥IP4X、整机外壳防水等级≥IPX5；水泵外壳防尘等级≥IP5X、水泵外壳防水等级≥IPX5；吸合开关防水等级≥IPX8，以上检测依据符合GB/T 4208-2017（提供第三方检测机构出具的具有CMA或CNAS认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章）。</p> <p>5. ▲洗碗机洗涤效果：可清洗陶瓷、密胺、不锈钢、pp等材质的餐具，洗涤后的餐具符合GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》检测的标准要求，且大肠菌群未测出、沙门氏菌未测出、游离式余氯&lt;0.03，十二烷基苯磺酸钠未测出（提供第三方检测机构出具的具有CMA或CNAS认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章）。</p>
18	洁碟台	1	台	<p>材质采用304不锈钢磨砂板制作，台面1.2mm、星盆1.0mm厚；内置冲压星盆1只，尺寸：600*500*400mm；底部采用1.2mm不锈钢支撑加强补固；连接管采用Φ25*1.2mm不锈钢圆管连接；立柱采用Φ51*1.2mm不锈钢圆管连可调节高度子弹脚；附件：Φ50mm不锈钢下水器1套及双孔台式开关1套。此型号可调整：1.0米-1.45米长。</p>
19	高温消毒柜	2	台	<p>1. 光波热风循环高温双门消毒柜，全不锈钢内外壳，整体发泡。</p> <p>2. 外形参数：≥宽1310*厚650*高1980，功率4400W。</p> <p>3. ▲消毒温度范围最高125度，对大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒，杀灭率达到99.99%，消毒效果为一星级，需提供省级或省级以上微生物分析检验报告佐证（复印件加盖供应商鲜章）。</p> <p>4. ▲产品达到GB17988-2008消毒要求，对脊髓灰质炎病毒1型疫苗株的灭活对数值均&gt;4，对大肠杆菌的杀灭对数值均&gt;3（提供检测报告加盖供应商鲜章）。</p> <p>5. ▲具有2021年产品责任险（附加保险单明细复印件并加盖供应商鲜章）。</p> <p>6. ▲同时提供消毒柜食品接触产品安全认证证书（复印件加盖供应商鲜章）。</p> <p>7. ▲服务能力符合国家标准《商品售后服务评价体系》GB/T27922-2011并有五星级或以上售后服务认证证书（复印件加盖供应商鲜章）。</p>
20	紫外线灭菌灯	3	台	<p>优质灯管，额定功率：220V/40W。底部带灯座一套。由基建预埋线路。</p>

21	不锈钢油网烟罩(1200#)	4	M	材质采用 201 不锈钢磨砂板制作，外壳厚度 1.2mm、滤油格厚度 1.0mm；配置不锈钢沥油格（可拆卸式）、接油槽及不锈钢接油杯；每 1000mm 位置安装防潮防雾照明灯一只，所有电线套于导管中并用接驳箱连接。
22	镀锌横风管	4	M	采用国标镀锌板，厚度 1.0mm，法兰采用 30 角钢，耐候胶防漏油处理、防锈漆处理。
23	柜式送餐车	6	台	材质采用 201 不锈钢磨砂板制作，底板厚度 1.2mm、围板 1.0mm、盖板 0.8mm；不锈钢双开拉门结构，台面预留圆形残渣回收孔一个，配加重型尼龙橡胶脚轮 4 个（两定向两万向）并连优质轴承。
24	双层收餐车	6	台	材质采用 201 不锈钢磨砂板制作，面板厚度 1.2mm；共分两层，深槽型；立管采用 $\phi 25*1.2$ mm 不锈钢圆管连接；配 4 个活动式脚轮（两定向两万向），并连优质轴承。
25	四盆保温售卖台	6	台	用 304# 不锈钢制作，台面板实际厚度 1.2mm 余板实际厚度 1.0mm 国标磨砂不锈钢板，侧面板、层板 1.0mm 国标磨砂不锈钢板，柜门为滑门 1.0mm 国标磨砂不锈钢板；配 $\phi 50$ 不锈钢可调重力脚；下层板双排不锈钢加强码仔配有专用发热管、数字集成控制器、排水阀电源：220V/3KW，配置 16A 插头。
26	食品留样冷藏柜	1	台	带锁单开玻璃门，容积：218L；冷藏温度 $+3^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C}$ ，额定电压：220V，铜管蒸发器。
27	脚踏式单星水池（小）	1	台	材质采用 304 不锈钢磨砂板制作，台面 1.2mm、星盆 1.0mm；内置整体冲压星盆一只，尺寸：300*300*280mm；配件： $\phi 50$ mm 不锈钢下水器及脚踏控制开关 1 套。
28	切菜机	1	台	1. 电源：380V。输入功率：3kW。 2. ▲刀片采用含碳量较高的耐腐蚀优质钢材（3Cr13、4Cr13、9Cr18）制造。刀片的前、后刀面磨削表面硬糙度 Ra 值 $\geq 1.25\mu\text{m}$ 。机器铸件应符合 SB/T225 规定，焊接应符合 SB/T226 规定，喷漆应符合 SB/T228-2007 规定（提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章）。 3. 厚片、薄片、切四角丝、切圆丝、切条、切角块、切斜片、切段均可调。 4. ▲服务能力符合国家标准《商品售后服务评价体系》GB/T27922-2011 并有五星级或以上售后服务认证证书（复印件加盖供应商鲜章）。
29	土豆去皮机	1	台	不锈钢型；效率 $\geq 750\text{kg/h}$ ，功率： $\geq 1.1\text{KW}$ ；广泛适用于圆形，椭圆形果蔬比如生姜、胡萝卜、山芋、马铃薯、红薯、根类蔬菜的清洗、脱皮；箱体采用不锈钢，不锈蚀、清洁卫生；有渣皮清洗出口。
30	单星水池	4	台	材质采用 304 不锈钢磨砂板制作，台面 1.2mm、星盆 1.0mm 厚；内置冲压星盆 1 只，尺寸：600*500*400mm；底部采用 1.2mm 不锈钢支撑加强补固；连接管采用 $\phi 25*1.2$ mm 不

				锈钢圆通管连接；立柱采用 $\phi 51*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管连可调节高度子弹脚；附件： $\phi 50\text{mm}$ 不锈钢下水器 1 套及双孔台式开关 1 套。此型号可调整：1.0 米-1.45 米长。
31	四层货架	1	台	立柱采用 $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管，层架主管采用 $38*25*1.0\text{mm}$ 矩管，层架内管采用 $25*13*0.8\text{mm}$ 不锈钢矩管。配 $\phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢子弹脚。耐受重量 200kg 以上。
32	绞切肉机	1	台	100%铜芯电机，单电机，额定功率：1100W/200V；切片转速：530r/min，切片产量： $\geq 450\text{kg/h}$ ，切丝产量： $\geq 225\text{kg/h}$ 绞肉转速：350r/min，绞肉产量： $\geq 180\text{kg/h}$ 。
33	单星水池	2	台	材质采用 304 不锈钢磨砂板制作，台面 1.2mm、星盆 1.0mm 厚；内置冲压星盆 1 只，尺寸：600*500*400mm；底部采用 1.2mm 不锈钢支撑加强补固；连接管采用 $\phi 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆通管连接；立柱采用 $\phi 51*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管连可调节高度子弹脚；附件： $\phi 50\text{mm}$ 不锈钢下水器 1 套及双孔台式开关 1 套。此型号可调整：1.0 米-1.45 米长。
34	大双星盆台	2	台	材质采用 304 不锈钢磨砂板制作，台面 1.2mm、星盆 1.0mm 厚；内置冲压星盆 1 只，尺寸：600*500*400mm；底部采用 1.2mm 不锈钢支撑加强补固；连接管采用 $\phi 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆通管连接；立柱采用 $\phi 51*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管连可调节高度子弹脚；附件： $\phi 50\text{mm}$ 不锈钢下水器 1 套及双孔台式开关 1 套。此型号可调整：1.0 米-1.45 米长。
35	不锈钢米面架	3	台	材质采用 304 优质不锈钢磨砂板制作；沥水格条采用 1.2mm 不锈钢板折弯加工焊接，间距 $\leq 60\text{mm}$ ；横档采用 $30*25$ 不锈钢管，壁厚 1.2mm 焊接；立柱采用 $\phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管，连可调节高度子弹脚。
36	全自动数控燃气蒸柜(24#)	3	台	1. 外形尺寸：1390*660*1720 (mm) 采用优质加厚 201 不锈钢联众板材，不锈钢把手以及 24 个 201 不锈钢蒸饭盘。 2. 整体高密度发泡，加厚保温层，保温效果好，箱体强度高，提高承重能力，内胆一次拉伸成型，易于清洗。 3. 箱体内部加装加厚钢条，防止变形，自动进水装置，自带溢水阀，防止烫伤。 4. ▲具有 2021 年产品责任险(附加保险单明细复印件并加盖供应商鲜章)。 5. ▲服务能力符合国家标准《商品售后服务评价体系》GB/T27922-2011 并有五星级或以上售后服务认证证书。
37	全自动数控燃气平头炉(700#)	1	台	1. 优质 SUS304-2B 不锈钢板制造，面板、前脸板厚 $\delta = 1.2$ 。 2. 台面一次压制成型。 3. 外旁板、后立板 SUS201 板厚 $\delta = 1.0\text{mm}$ ，龙骨架国标不锈钢方管 $25*38\text{mm}$ ，厚 1.2mm，炉膛 10 厚陶瓷纤维隔热棉耐高温材料。 4. ▲配全预混式节能炉头，每个燃气器前端配置燃气稳压器，最高压力下的燃气流量与额定压力下燃气流量的偏差在 $\pm 10\%$ 范围内(提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 C

				<p>NAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章)。</p> <p>5. ▲电机为直流电机，其工作电压 24V~50V，其风机功率一档功率不大于 35W，二档功率不大于 35W，三档功率不大于 40W，四档功率不大于 40W，五档功率不大于 45W（提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章）。</p> <p>6. ▲单个额定热负荷 25KW，实测热负荷与额定热负荷偏差应 ≤±10% 以内。热效率 ≥55%，运行噪声 ≤67dB(A)（提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章）。</p> <p>7. ▲使用蓝牙控制，蓝牙可在无障碍的情况下 2.5 米直线范围内用手机正常连接，蓝牙可实现灶具参数设定和灶具控制板程序升级功能（提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章）。</p> <p>8. ▲燃具显示屏显示火力为 5 档，火力大小数字可视化显示器，故障代码显示（提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章）。</p>
38	搅拌机	1	台	尺寸：≥650*700*1350mm，功率：≥2.2KW，电压：220；最大和面量：12.5kg/次。
39	不锈钢白案工作台	1	台	<p>1. 材质：304# 不锈钢。</p> <p>2. 面板板材厚度：1.2mm，面板内衬厚度 15mm 的木工板，三方 100mm 围板。</p> <p>3. 加强筋板材厚度：1.2mm，面板下使用加强筋焊接加固。</p> <p>4. 立柱：38*38*1.2mm 不锈钢方管连可调节高度子弹脚。</p>
40	不锈钢油网烟罩(1200#)	5.1	M	材质采用 201 不锈钢磨砂板制作，外壳厚度 1.2mm、滤油格厚度 1.0mm；配置不锈钢沥油格（可拆卸式）、接油槽及不锈钢接油杯；每 1000mm 位置安装防潮防雾照明灯一只，所有电线套于导管中并用接驳箱连接。
41	镀锌横风管	5.1	M	采用国标镀锌板，厚度 1.0mm，法兰采用 30 角钢，耐候胶防漏油处理、防锈漆处理。
42	不锈钢九格更衣柜	4	台	烤漆铁制衣柜，每个柜门单独配备锁。
43	脚踏式单星水池(小)	2	台	材质采用 304 不锈钢磨砂板制作，台面 1.2mm、星盆 1.0mm；内置整体冲压星盆一只，尺寸：300*300*280mm；配件：Φ50mm 不锈钢下水器及脚踏控制开关 1 套。
44	电子地磅	1	台	规格：150kg(台面 35X42)，主要技术指标：不锈钢显示仪表，可计数计重计价，黑字背光显示和红字显示可选择，内置蓄电池，额定电压：220V，50HZ，功耗：3W，环境温度：贮藏-10-50 度，工作 0-40 度。
45	不锈钢工作台	1	台	材质采用 304 不锈钢磨砂板制作，台面厚 1.2mm、侧板及内层板厚 1.0mm、趟门面板厚 0.8mm。台面内衬 15mm 实木板（减震、消音、防腐处理）；台面下以 1.2mm 厚 U 型不锈钢加强型槽钢承托补固；中置一活动层板，可拆卸式。

				柜门选用不锈钢滑动趟门结构，柜脚采用 $\phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。1.8 米长。
46	平板转运车	4	台	材质采用 201 优质不锈钢磨砂板制作，面板 1.5mm 厚；骨架采用 50*50 国标角钢焊接，表面刷防锈漆；扶手采用 $\phi 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管连接；配 4 个活动式脚轮（两定向两万向），连优质轴承。
47	镀锌抽风管	20	M	材质采用国标镀锌钢板制作，厚度 1.0mm；内部压筋加强处理，每米配角钢法兰盘 1 付，烟管内连接处用玻璃硅胶密封。
48	镀锌三通	2	个	材质采用国标镀锌钢板制作，厚度 1.0mm；内部压筋加强处理，每件配角钢法兰盘 1 付，烟管内连接处用玻璃硅胶密封。
49	镀锌弯头	4	个	材质采用国标镀锌钢板制作，厚度 1.0mm；内部压筋加强处理，每件配角钢法兰盘 1 付，烟管内连接处用玻璃硅胶密封。
50	风柜出风口变径	1	个	材质采用国标镀锌钢板制作，厚度 1.0mm；内部压筋加强处理，每件配角钢法兰盘 1 付，烟管内连接处用玻璃硅胶密封。
51	抽油烟风柜(25寸)	1	台	风柜采用低噪音猪笼式风柜；1、柜体采用夹层吸音棉制作，内、外层均采用 1.2mm 厚镀锌板；2、猪笼式内胆，箱体架采用 50*50*5 角钢，作防锈处理。3、进、出风口进行消音处理，具有噪声低、流量大、效率高、运转平稳等特点。
52	静电式油烟净化器(40000#)	1	台	处理风量： $\geq 40000\text{m}^3/\text{h}$ ；内部采用蜂窝式结构，该产品各项指标均符合 HJ/T62-2001《饮食业油烟净化的设备技术要求及检测技术规范试行》的要求。最低去除效率不少于 85%。高频静电电源控制系统具有过流过压自动保护装置，保证设备的运行安全。
53	风柜减震支架	2	套	材质采用国标槽钢与 $\angle 50*50*5$ 角钢制造，双层防腐处理。底部配减振装置 4 套。
54	集油盘	4	套	采用国标镀锌板，厚度 1.0mm。
55	洗碗机抽汽系统	2	套	系统包括：烟罩一组，材质采用 201 不锈钢磨砂板；外壳厚度 1.0mm、滤油格厚度 0.8mm。抽油烟风机(18 寸)一台 1、柜体采用夹层吸音棉制作，内、外层均采用 1.2mm 厚镀锌板；猪笼式内胆，箱体架采用 50*50*5mm 角钢，作防锈处理，风柜马达一台：100%铜芯电机，配优质轴承、皮带及皮带轮。镀锌抽风管 10 米镀锌弯头 3 个；材质采用国标镀锌钢板制作，厚度 1.0mm，内部压筋加强处理；每米配角钢法兰盘 1 付，烟管内连接处用玻璃硅胶密封。风柜降压启动系统一套：箱内采用电器元件；控制箱体采用优质钢板制作；控制箱有效保护电机的正常运行，配置有启动保护、缺相、过载、漏电保护等功能。
56	风柜 Y $\Delta$ 降压启动系统	1	套	箱内采用电器元件；控制箱体采用优质钢板制作；控制箱有效保护电机的正常运行，配置有启动保护、缺相、过载、

				漏电保护等功能。
57	风幕机(1200#)	8	个	风力高度 2.0-3.0m; 风速 9-11m/s; 风量 >2200m <sup>3</sup> /h, 含安装支架。
厨房杂件				
序号	品名	数量	单位	参数
58	不锈钢加厚型汤桶(300#)	120	个	材质: 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 厚度为 2.2mm。
59	不锈钢加厚型汤桶(500#)	5	个	材质: 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 厚度为 2.2mm。
60	不锈钢调料缸	50	个	材质: 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识); 无磁机制成型, 具有良好的耐蚀性。
61	圆柄大片刀	10	个	优质不锈钢 4Cr13MoV 材料, 按传统的制刀方法, 把刀坯放在炉中加热升温至 1000℃左右, 用铁锤反复锻打刀坯, 使金属材料中的碳化物组织更细化, 更均匀地分布, 大大提高金属材料热处理的综合机械性能; 经传统手工锻打的刀具硬度高、韧性强、具有高强度的耐磨性及耐冲击, 加于纯实木木柄, 不易脱落安全性更高。
62	木柄砍刀	5	个	优质不锈钢 40Cr13V 材料, 按传统的制刀方法, 把刀坯放在炉中加热升温至 1000℃左右, 用铁锤反复锻打刀坯, 使金属材料中的碳化物组织更细化, 更均匀地分布, 大大提高金属材料热处理的综合机械性能; 经传统手工锻打的刀具硬度高、韧性强、具有高强度的耐磨性及耐冲击, 加于纯实木木柄, 不易脱落安全性更高。
63	塑料菜板(薄)(食品级)	3	个	材质: 塑料 PE, 形状圆形, 尺寸: 直径 40 cm*厚 5 cm。
64	塑料菜板(厚)(食品级)	5	个	材质: 塑料 PE, 形状圆形, 尺寸: 直径 48 cm*厚 10 cm。
65	长钢肉抓	2	个	长柄型 304 不锈钢材质(压制有 304LOG 标识)。
66	不锈钢加厚型菜盆(500#)	5	个	材质: 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 厚度 1.2mm 无磁, 高压车床一次冲压成型, 具有良好的耐蚀性。
67	不锈钢加厚型菜盆(480#)	20	个	材质: 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 厚度 1.2mm 无磁, 高压车床一次冲压成型, 具有良好的耐蚀性。
68	不锈钢加厚型菜盆(280#)	30	个	材质: 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 厚度 1.2mm 无磁, 高压车床一次冲压成型, 具有良好的耐蚀性。
69	不锈钢水瓢	5	个	材质: 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识); 勺体与把手无缝满焊连接, 不易脱落变形。
70	双耳菜筐(大)	20	个	材质: PE 特点: 耐腐蚀性, 电绝缘性(尤其高频绝缘性)优良, 可以氯化, 化学交联、辐照交联改性, 可用玻璃纤维增强。低压聚乙烯的熔点, 刚性和强度较高, 吸水性小, 有良好的电性能和耐辐射性; 高压聚乙烯的柔软性, 伸长率, 冲击强度和渗透性较好; 超高分子量聚乙烯冲击强度高。
71	双耳菜筐(中)	30	个	材质: PE 特点: 耐腐蚀性, 电绝缘性(尤其高频绝缘性)优

				良,可以氯化,化学交联、辐照交联改性,可用玻璃纤维增强. 低压聚乙烯的熔点,刚性,硬度和强度较高,吸水性小,有良好的电性能和耐辐射性;高压聚乙烯的柔软性,伸长率,冲击强度和渗透性较好;超高分子量聚乙烯冲击强度高。
72	双耳菜筐(小)	10	个	材质: PE 特点: 耐腐蚀性,电绝缘性(尤其高频绝缘性)优良,可以氯化,化学交联、辐照交联改性,可用玻璃纤维增强. 低压聚乙烯的熔点,刚性,硬度和强度较高,吸水性小,有良好的电性能和耐辐射性;高压聚乙烯的柔软性,伸长率,冲击强度和渗透性较好;超高分子量聚乙烯冲击强度高。
73	不锈钢长柄锅铲	10	个	材质: 304 不锈钢, 厚度 1.2mm, 带长柄木质手把。
74	不锈钢饭盘	30	个	304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 厚度为 1.0mm。
75	不锈钢馒头盘	20	个	材质采用 304 不锈钢(要求压制有 304LOG 标识), 厚度 0.8mm, 机制成型, 具有良好的耐蚀性、耐热性、低温强度和机械特性, 适合用于食品的加工、储存和运输。表面均匀冲圆孔。
76	削皮刀	10	个	材质: 优质不锈钢, 带木柄手把。
77	不锈钢漏勺(300#)	6	个	材质: 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 厚度 1.0mm。均匀冲孔。
78	双层隔热不锈钢汤碗(160#)	500	个	材质: 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 单层厚度 0.6mm, 双层中空夹层, 焊边碗, 光滑无毛刺。
79	双层隔热不锈钢汤碗(140#)	500	个	材质: 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 单层厚度 0.6mm, 双层中空夹层, 焊边碗, 光滑无毛刺。
80	双层隔热不锈钢汤碗(110#)	200	个	材质: 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 单层厚度 0.6mm, 双层中空夹层, 焊边碗, 光滑无毛刺。
81	全钢分菜勺	50	个	304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 厚度为 1.0mm。
82	留样盒	100	个	304 不锈钢加盖密封。
83	大锅(80#)	2	口	材质: 生铁制造。直径: 80 公分。
84	大锅(90#)	4	口	材质: 生铁制造。直径: 90 公分。
85	快餐桌(8人)	35	套	材质: 优质不锈钢。
86	不锈钢加厚型面盆	30	个	304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 厚度为 1.0mm。
87	不锈钢夹	25	个	材质: 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识)。
88	不锈钢刀箱	3	个	材质: 304 不锈钢, 厚度 0.8mm。内分四格, 带锁装置, 带不锈钢盖子。
89	不锈钢水杯	30	个	材质: 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 厚度 0.7mm。有手柄, 圆形, 带盖子。
90	不锈钢漏勺(350#)	10	个	材质: 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 厚度 1.0mm。均匀冲孔。
91	菜墩架(能放前面定)	3	个	材质采用 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识)矩形管焊接, 壁厚 1.2mm; 横管为 38*25 不锈钢管, 立管为 38*38 不锈钢

	的菜板)			管。分多格式。
92	不锈钢锅盖	2	个	304 不锈钢(压制有 304LOG 标识), 厚度为 1.0mm。
93	不锈钢菜盆有孔	10	个	选用 304 不锈钢(压制有 304LOG 标识)磨砂板制作, 厚度为 1.0mm。
94	燃气热水器	1	台	温显方式; LED 数码显示; 最大容积(L): 12; 排气方式: 强排式; 加热温度(°C): 30-65; 能效等级: 2 级。
95	洗地龙头	3	台	面喷塑高碳钢主体 15 米长耐压水管, 黄铜泵体, 高压喷枪等配件组成【高压洗地龙头】特点: 外观高档, 不易生锈, 自动回收管。
96	不锈钢餐勺	500	个	材质: 304 不锈钢。
97	全自动数控燃气大锅灶(单)	2	台	<p>1. 优质 SUS304-2B 不锈钢板制造, 面板、前脸板厚 <math>\delta = 1.2</math> mm, 台面一次压制成型。</p> <p>2. 每个炉头配摇摆开关。</p> <p>3. 外旁板、后立板 SUS201 板厚 <math>\delta = 1.0</math> mm, 龙骨架国标不锈钢方管 25*38mm, 厚 1.2mm, 衬板电解镀锌钢板厚 <math>\delta = 1.5</math> mm, 灶身双层热轧钢板, 隔热层厚 40mm, 炉膛 50mm 厚耐高温材料及 50mm 厚耐高温泥, 稀土贵金属聚能网。</p> <p>4. ▲配全预混式节能炉头, 每个燃气器前端配置燃气稳压器, 最高压力下的燃气流量与额定压力下燃气流量的偏差在 <math>\pm 10\%</math> 范围内(提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章)。</p> <p>5. ▲电机为直流电机, 其工作电压 24V~50V, 其风机功率一档功率不大于 35W, 二档功率不大于 35W, 三档功率不大于 40W, 四档功率不大于 40W, 五档功率不大于 45W(提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章)。</p> <p>6. ▲单个额定热负荷 35KW, 实测热负荷与额定热负荷偏差应 <math>\leq \pm 10\%</math>, 热效率 <math>\geq 65\%</math>(提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章)。</p> <p>7. ▲使用蓝牙控制, 蓝牙可在无障碍的情况下 2.5 米直线范围内用手机正常连接, 蓝牙可实现灶具参数设定和灶具控制板程序升级功能(提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章)。</p> <p>8. ▲燃具显示屏显示火力为 5 档, 火力大小数字可视化显示器, 故障代码显示(提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的检测报告复印件加盖供应商鲜章)。</p>
98	全自动数控燃气蒸柜(24#)	2	个	<p>1. 外形尺寸: 1390*660*1720 (mm) 采用优质加厚 201 不锈钢联众板材, 不锈钢把手以及 24 个 201 不锈钢蒸饭盘。</p> <p>2. 整体高密度发泡, 加厚保温层, 保温效果好, 箱体强度高, 提高承重能力, 内胆一次拉伸成型, 易于清洗。</p> <p>3. 箱体内部加装加厚钢条, 防止变形, 自动进水装置, 自带溢水阀, 防止烫伤。</p> <p>4. ▲具有 2021 年产品责任险(附加保险单明细复印件并加</p>

				盖供应商鲜章)。 5. ▲服务能力符合国家标准《商品售后服务评价体系》GB/T27922-2011 并有五星级或以上售后服务认证证书。
99	绞切肉机	1	台	100%铜芯电机，单电机，额定功率：1100W/200V；切片转速：530r/min，切片产量：≥450kg/h，切丝产量：≥225kg/h 绞肉转速：350r/min，绞肉产量：≥180kg/h。
100	搅拌机	1	台	尺寸：≥650*700*1350mm，功率：≥2.2KW，电压：220；最大和面量：12.5kg/次。
101	高温消毒柜	1	台	1. 光波热风循环高温双门消毒柜，全不锈钢内外壳，整体发泡。 2. 外形参数：≥宽 1310mm*厚 650mm*高 1980mm，功率 4400W。 3. ▲消毒温度范围最高 125 度，对大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒，杀灭率达到 99.99%，消毒效果为一星级。（需提供省级或省级以上微生物分析检验报告佐证，复印件加盖供应商鲜章） 4. ▲产品达到 GB17988-2008 消毒要求，对脊髓灰质炎病毒 1 型疫苗株的灭活对数值均>4，对大肠杆菌的杀灭对数值均>3（提供检测报告加盖供应商鲜章）。 5. ▲具有 2021 年产品责任险（附加保险单明细复印件并加盖供应商鲜章）。 6. ▲同时提供消毒柜食品接触产品安全认证证书（复印件加盖供应商鲜章）。 7. ▲服务能力符合国家标准《商品售后服务评价体系》GB/T27922-2011 并有五星级或以上售后服务认证证书（复印件加盖供应商鲜章）。
102	切菜机(立式)	1	台	切菜丝量：≥150kg/h,切片产量：≥200kg/h，功率：220V，1.1KW. 铜心电机，不锈钢外壳，厚度 1.0mm，刀片厚度 8mm。
103	快餐桌(8人)	25	台	1. 外形尺寸：2000*1450*750mm，桌面：2000*600*30mm：材质采用 201 不锈钢磨砂板制作，厚度 1.2mm；台面内衬 25mm 厚实木板，表面作防腐处理；下以 1.2mm 不锈钢加强筋补固；桌架及凳架。 2. 采用 50*50*1.5mm 矩形管焊接作静电喷塑处理；座凳选用直径 300mm 的蓝色圆形凳，材质采用工程塑料冲压成型。
104	不锈钢大锅(800mm)	4	个	直径：80 公分。
105	不锈钢加厚型菜盆(280#)	20	个	304 不锈钢(要求压制有 304LOG 标识)，厚度为 1.0mm。
106	不锈钢加厚型菜盆(500#)	5	个	304 不锈钢(要求压制有 304LOG 标识)，厚度为 1.0mm。
107	塑料菜板(厚)(食品级)	5	个	材质：塑料 PE,形状圆形，尺寸：直径 48 cm*厚 10 cm。

108	不锈钢夹	10	个	材质：304 不锈钢(要求压制有 304LOG 标识)。
109	双层隔热不锈钢汤碗(140#)	400	个	材质：304 不锈钢(要求压制有 304LOG 标识)，单层厚度 0.6mm, 双层中空夹层，焊边碗, 光滑无毛刺。
110	双层隔热不锈钢汤碗(120#)	200	个	材质：304 不锈钢(要求压制有 304LOG 标识)，单层厚度 0.6mm, 双层中空夹层，焊边碗, 光滑无毛刺。
111	圆柄大片刀	10	个	材质：锋钢。
112	不锈钢长柄锅铲	5	个	材质：304 不锈钢(要求压制有 304LOG 标识)，厚度 1.5mm, 带长柄木质手把。
113	全钢分菜勺	15	个	材质：304 不锈钢(要求压制有 304LOG 标识)，厚度 1.0mm, 带木柄手把。
114	不锈钢漏勺(350#)	5	个	材质：304 不锈钢(要求压制有 304LOG 标识)，厚度 1.0mm。均匀冲孔。
115	灭蝇灯(20W)	5	台	环保型；优质灯管；电网电压(V) 4500~5000；输入电压(V) 220；灯管尺寸(mm) 450；诱虫灯管(支) 20Wx2。
116	不锈钢餐勺	500	个	材质：304 不锈钢。

说明：1. ▲条款为本项目重要参数，提供彩页或说明书或检测报告或厂家技术指标予以佐证。

★2. 如涉及国家强制认证（CCC 认证），供应商须承诺所提供的设备符合国家强制认证的相关规定，在供货时一并提供相关材料复印件（响应文件中须针对此项提供承诺函，否则响应文件作无效处理）。

★3. 本项目强制节能产品：电热水器。（供应商须提供市场监管总局 2019 年第 16 号公布的认证机构出具的处于有效期之内的节能产品认证证书复印件加盖供应商鲜章）。

### 三、服务内容及要求

1. 针对本项目的特点提供方便的、快速响应的本地化服务。具有高、中级技术人员，可以为用户进行设备调试、产品培训、排障等服务。

2. 供应商需进行严格的过程管理控制，定期向采购人提供针对本项目的项目实施进度计划。在项目实施过程中，定期汇报项目情况，阶段性开会通告项目进度与问题。

3. 安装调试及技术服务(含培训)要求：供应商负责设备的安装及调试工作。在具备可安装条件下，供应商接到采购人通知后 5 日内到达现场组织安装、调试，达到正常运行要求，保证采购人正常使用。

4. 提供详尽、可行的培训方案。技术培训内容包括：日常操作培训（培训内

容：功能及结构的讲解；对系统工作流程和管理流程的介绍）；系统日常维护培训（培训内容：包括各硬件的维护保养，日常清洁注意事项）；典型故障排除培训（培训内容：包括常遇的典型故障的种类、表现形式、产生的原因、解决方法等）；安全培训（培训内容：安全操作、安全防护）；随工现场培训。

5. 质保及售后/后续服务要求：供应商应提供至少三年的免费质保服务。

6. 售后服务：在系统终验合格之日起进入保修期，提供 7×24 小时技术支持服务，完善的故障分级响应机制。远程技术咨询服务，电话解答客户提出的技术问题。设备、系统一般性小故障在 30 分钟内响应，8 小时内予以解决。重大故障，1 小时内响应，安排人员 24 小时内赶到现场并排除故障保障采购人正常使用。

**★7. 采购人可对供应商提供的货物进行抽检，抽检内容包括但不限于：是否按磋商文件购置清单及技术参数要求中使用 304 不锈钢，由采购方随机抽样，送国家法定质量检验机构进行检测，提供的产品如果不符合磋商文件要求及国家相关法律法规要求，采购人可终止采购合同，相应损失由供应商负责。**

**（提供承诺函加盖供应商鲜章）**

#### **四、质量要求**

1. 供应商须提供全新的货物（含零部件、配件等），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。

2. 货物必须符合或优于国家（行业）标准，以及本项目磋商文件的质量要求和技术指标与出厂标准。

3. 在使用过程中，货物质量出现问题，供应商应负责三包（包修、包换、包退），费用由供应商负担，采购人有权实地了解和检查供应商的货物质量和供货进度。

4. 货到现场后交付采购人使用前由于供应商运输、装卸、保管不当造成的质量问题，采购人不负责修理，费用由供应商负担。

#### **五、商务要求**

1. 交货时间：签订合同后于 2021 年 8 月 15 日签完成安装并交付采购人使用。

2. 交货地点：采购人指定地点。

3. 付款方式及时间：安装完成并经采购人验收合格后一次性支付合同金额。

采购人付款前，成交供应商须提供合法有效完整的完税发票。

4. 质量保修期 3 年，自项目验收合格之日起计算。

5. 验收办法：成交供应商与采购人应严格按照《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）并参照《四川省政府采购项目需求论证和履约验收管理办法》（川财采〔2015〕32号）的要求进行验收。

6. 验收标准：按国家相关规定及磋商文件的技术要求、成交供应商的响应文件及服务承诺与合同约定标准进行验收。