1. **项目概述**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标的名称 | 所属行业 | 采购数量 | 单位 |
| 1  | 双通打荷台柜 | 工业（制造业） | 1  | 台 |
| 2  | 单星盆水池 | 1  | 台 |
| 3  | 单星盆水池 | 1  | 台 |
| 4  | 脚踏式水池 | 1  | 台 |
| 5  | 双层工作台 | 8  | 台 |
| 6  | 燃气蒸箱 | 1  | 台 |
| 7  | 不锈钢拼台 | 1  | 台 |
| 8  | 炊用燃气大锅灶（核心产品） | 3  | 台 |
| 9  | 保温送餐车三盆 | 33  | 台 |
| 10  | 多功能切菜机 | 1  | 台 |
| 11  | 电饼档 | 1  | 台 |
| 12  | 四层货架 | 6  | 台 |
| 13  | 四层货架 | 1  | 台 |
| 14  | 消毒柜（双门高温热风循环） | 2  | 台 |
| 15  | 热风循环消毒柜 | 3  | 台 |
| 16  | 份数盆 | 33  | 台 |
| 17  | 份数盆 | 132  | 台 |
| 18  | 刀具存放柜 | 2  | 台 |
| 19  | 绞肉机 | 1  | 台 |
| 20  | 肉丝肉片机 | 1  | 台 |
| 21  | 超声波洗碗机 | 1  | 台 |
| 22  | 二十四盆饼车 | 2  | 台 |
| 23  | 紫外线消毒灯 | 5  | 台 |
| 24  | 灭蝇灯 | 2  | 台 |
| 25  | 油烟净化一体机 | 3.90  | 米 |
| 26  | 油烟净化一体机 | 1.30  | 米 |
| 27  | 抽油烟风柜 | 1  | 台 |
| 28  | 不锈钢风管 | 21  | 米 |
| 29  | 镀锌风管 | 2  | 米 |
| 30  | 播风器 | 15  | 个 |
| 31  | 不锈钢风管 | 30  | 平米 |
| 32  | 不锈钢烟罩 | 3.9 | 米 |
| 33  | 抽风背管 | 3.9 | 米 |
| 34  | 不锈钢封口 | 3  | 个 |
| 35  | 垃圾桶 | 20  | 台 |
| 36  | 快餐盘 | 2,100  | 个 |
| 37  | 不锈钢双层碗 | 2,100  | 个 |
| 38  | 不锈钢打勺子 | 2,100  | 把 |
| 39  | 蓝色收纳盒 | 33  | 个 |
| 40  | 不锈钢菜刀 | 4  | 把 |
| 41  | 不锈钢砍刀 | 2  | 把 |
| 42  | 不锈钢打饭勺 | 10  | 把 |
| 43  | 不锈钢板漏 | 4  | 把 |
| 44  | 不锈钢盘常规 | 10  | 个 |
| 45  | 不锈钢保温桶 | 2  | 个 |
| 46  | 烤盘 | 40  | 个 |
| 47  | 离心风机 | 1  | 台 |
| 48  | 挂墙热水器 | 1  | 套 |

**\*二、商务要求**

（一）交货时间：签订合同后20个工作日内完成安装调试。

（二）交货地点：四川省成都市石室天府中学附属小学

（三）付款方式：完成安装验收合格支付合同金额的60%，剩余合同金额的40%于2022年支付。

（四）质保期：自本项目所列的全部货物安装、调试、试运行，验收合格签字之日起整体项目12个月。

（五）验收时提供的技术资料

1提供产品的操作手册、使用说明、维修指南或服务手册；

2备件手册、零件及易损件的图纸及相关资料；

3其它相关技术资料：

（六）安装调试及验收：

1、供应商在发货之前，应对货物的有关内在和外观质量、规格、性能数量和重量进行准确的和全面的检验，并出具其货物符合本项目规定的质量合格证书。该证书将作为提交给使用人付款单据的组成部分，但不视为是对质量、规格、性能、数量的最终确认。

2、在项目最终竣工验收前的实施过程中，货物的安全等问题均由供应商负责。

3、设备进场后，设备由供应商保管并安装调试完毕，在货物验收并交付使用人后，若因使用人管理不善或安全设施原因造成设备（包括整机、部件、零配件）丢失、被盗、更换等，供应商不负任何责任。

4、在合同规定的质保期内，如发现货物的质量或规格与本项目合同规定不符，或证明货物有缺陷，包括潜在的缺陷或使用不合适的原材料或器件等，采购方保留向供应商提出索赔的权利。

5、采购人有权派出技术专家对货物的制造过程进行抽查或监造，以及参与设备的性能检验和试验运行，供应商有义务提供方便和配合。

（七）售后服务

1、中对反映的问题在4个小时之内能得到及时响应，在远程不能解决问题的情况下，供应商或设备生产厂家需确保在12小时之内赶到现场。

2、成交供应商需提出质保期内的维修、维护内容及服务方式、范围（产品、技术、模块、部件）。

3、质保期内，成交供应商负责对其提供的设备进行现场维修，本项目的报价包括质保期的任何费用（如部件费、材料费、人工费、差旅费等）。

4、供应商须承诺保修期满后，继续向采购人提供设备维修、技术支持、备品备件、有偿升级等服务，只收材料成本费。

（八）其他要求

1、供应商需负责2台蒸饭柜、1台吊汤炉及1台的拆除并重新安装

2、供应商需提供15套厨房不锈钢星盆并负责安装调试。

3、采购人在签订合同前有权要求供应商提供响应文件中的证书、检验报告原件或其他有效证明材料，如供应商不能提供或者所提供材料与响应文件不符视为虚假响应，并按政府采购相关法律法规处理。

**三、技术、服务要求**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 规格（±5mm） | 数量 | 单位 | 参考图片 | 技术参数 |
| A01 | 双通打荷台柜 | 1800\*800\*800 | 1  | 台 |  | 1. 材质：304#不锈钢

工艺：1. 面板采用≥1.1mm不锈钢制作；
2. 层板、侧板、围板、内层板采用≥1.0mm、趟门面板厚≥1.1mm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Ø51×≥1.1mm不锈钢管做支撑立柱；
6. 配置不锈钢可调脚，可调节高度；
 |
| A02 | 单星盆水池 | 1000\*700\*950 | 1  | 台 |  | 1. 台面：采用304# ≥1.1mm不锈钢板；
2. 水槽：采用≥1.0mm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
 |
| A03 | 单星盆水池 | 700\*700\*950 | 1  | 台 |  | 1. 台面：采用304# ≥1.1mm不锈钢板；
2. 水槽：采用≥1.0mm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
 |
| A04 | 脚踏式水池 | 600\*600\*950 | 1  | 台 |  | 1. 台面：采用304# ≥1.1mm不锈钢板；
2. 水槽：采用≥1.0mm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
 |
| A05 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 8  | 台 |  | 1. 材质：台面采用304#不锈钢制作；工艺：
2. 面板采用201#≥1.1mm不锈钢、层板采用≥1.0mm不锈钢制作；
3. 面板及层板板下均采用U型加强筋加固；
4. 采用Ø48×≥1.0mm不锈钢管做支撑立柱；
5. 配置不锈钢可调脚，可调节高度。
6. 产品具有食品接触产品安全认证证书和卫生认证证书，提供证书复印件加盖供应商鲜章。
 |
| A06 | 燃气蒸箱 | 44盘 | 1  | 台 |  | 1. 外形尺寸：≥1480\*1100\*1860mm，适用燃气气压：2800pa；蒸饭量：≥120kg；可供人数：≥600人；盆数：≥24；结构形式：双门；单门耗气量：≤0.95kg/h，配24个加厚蒸饭盘；
2. 采用带熄火保护装置的自动燃烧器控制系统，点火稳定，使用安全；
3. 产品使用安全，燃气系统密闭性好，15kPa的压力下，从燃气入口到燃气阀门泄漏量≤0.002L/h；
 |
| A07 | 不锈钢拼台 | 300\*1150\*1200 | 1  | 台 |  | 1. 材料：SUS304不锈钢;
2. 台面采用≥1.1mm，侧面炉身、炉背采用δ≥1.0mm,炉脚采用直径2″不锈钢管内含钢柱，配可调性不锈钢子弹脚;
 |
| A08 | 炊用燃气大锅灶（核心产品） | 1000\*1150\*800 | 3  | 台 |  | 1. 面板选用304#≥1.2mm不锈钢板制作；侧板、背板、前挡板为国标1.0mm厚不锈钢板制作；炉架采用40\*40角钢加固；炉面下衬3mm防火隔热石棉布；内衬面板、炉膛使用A3黑铁板，并以耐火砖砌实；前沿带溢水排污槽，配挡渣板；炉包选用不锈钢整体冲压件配铸铁炉圈；炉灶支撑立柱采用厚度国标2.0mmφ50mm的不锈钢钢管制作，附不锈钢装饰管；台脚处连接φ50全钢可调子弹脚，可调节高度。
2. ▲运行噪音≤68.5dB（A），熄火噪音≤10dB（A），干烟气中CO（a=1）含量≤0.005%；燃气系统密封性泄漏量≤0.003L/h；本条参数需提供具有CMA、CNAS标示的检测单位出具的安全试验报告佐证复印件加盖供应商鲜章；
3. ▲产品符合GB 30531-2014和CJ/T 392-2012标准要求，能效等级1级，提供能源效率检测报告复印件加盖供应商鲜章；
4. ▲产品符合：CQC13-448212-2019要求具有产品认证证书复印件加盖供应商鲜章；
5. 配置：节能炉头，电压220V，功率350w低噪音风机等配件

注：所提供安全试验报告、能效报告、产品认证证书所检测型号需一致，否则视为负偏离。 |
| A09 | 保温送餐车三盆 | 1000\*700\*800 | 33  | 台 |  | 1. 台面：采用304#≥1.1mm不锈钢板；
2. 水槽：采用≥1.0mm不锈钢板；
3. 立柱：采用Φ48\*≥1.0mm不锈钢圆管；
4. 台面采用304 ≥1.1mm不锈钢板；
5. 立柱：采用Φ48\*≥1.0mm不锈钢圆管；
6. 安装₵125承重型2个万向脚轮，2个定向脚轮。
 |
| A10 | 多功能切菜机 | 1165\*550\*1255 | 1  | 台 |  | 1. 功率：≤3KW；电压：220V;
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;
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。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;
 |
| A11 | 电饼档 | 700\*850\*970 | 1  | 台 |  | 1. 功率：5KW；电压：380V；
2. 温度：≥0-250℃，锅沿高度≥3cm；
3. 全部采用不锈钢板，上盖及把手可采用304不锈钢材质，锅体采用特殊处理不粘锅，涂层永不掉，采用智能温控，精准温控，配有超温保护。
4. ▲产品标准符合GB4706.1-2005、GB4706.37-2008，取得产品安全认证证书，提供证书复印件加盖供应商鲜章；
5. ▲产品食品接触部位采用食品级材料制作，符合GB4806.9-2016标准，取得食品接触产品安全认证证书，提供证书复印件加盖供应商鲜章。
 |
| A12 | 四层货架 | 1500\*500\*15001200\*500\*1500 | 6  | 台 |  | 1. 整体采用304不锈钢制作，其中立柱采用Φ48mm\*≥1.1mm厚不锈钢管，内框采用38mm\*25mm\*≥1.1mm厚不锈钢方管；
2. 配置不锈钢可调脚，可调节高度；
 |
| A13 | 四层货架 | 1000\*600\*250 | 1  | 台 |  | 1. 整体采用304不锈钢制作，其中立柱采用Φ48mm\*≥1.1mm厚不锈钢管，内框采用38mm\*25mm\*≥1.1mm厚不锈钢方管；
2. 配置不锈钢可调脚，可调节高度；
 |
| A14 | 消毒柜（双门高温热风循环） | 1260\*650\*1970 | 2  | 台 |  | 1. 功率/电压：≥3KW/220V；外壳采用无磁不锈钢板制作，高压整体发泡保温层，移动式层架，方便使用，一体式折边豪华把手，内设超高温保护功能，定温定时功能；
2. 内部采用远红外发热管加热，120℃以上高温消毒，符合二星级消毒柜要求。
 |
| A15 | 热风循环消毒柜 | 1310\*650\*2010 | 3  | 台 |  | 1. 采用不锈钢整体发泡，彩晶全钢化玻璃，与全无磁彩钢板材结合
2. 采用不绣钢推车式，坚固耐用，高效节能
3. 高温+热风消毒方式，室内温度恒定如一，
4. 容积：≥1200L
5. 功率：220V ≥2400W
6. 温度：20℃以上高温消毒，符合二星级消毒柜要求
 |
| A16 | 份数盆 | 1分之1 | 33  | 台 |  | 1. 尺寸：≥600\*400mm；卷边带盖
2. 304不绣钢坚固耐用带盖，≥0.7mm厚、深度≥150mm
 |
| A17 | 份数盆 | 2分之1 | 132  | 台 |  | 1. 尺寸：≥400\*300mm；卷边带盖
2. 不绣钢坚固耐用带盖。
 |
| A18 | 刀具存放柜 | 700\*600\*1700 | 2  | 台 |  | 1. 材质：台面采用304#不锈钢制作；
2. 面板采用304#≥1.1mm不锈钢、层板采用≥1.0mm不锈钢制作；
3. 面板及层板板下均采用U型加强筋加固；
4. 采用Ø48×≥1.0mm不锈钢管做支撑立柱；
5. 配置不锈钢可调脚，可调节高度。
6. 柜身带刀具存放架、采用符合标准的红外线消毒灯。
 |
| A19 | 绞肉机 | 850\*520\*980 | 1  | 台 |  | 1. 功率：≥2.2KW；
2. 电压：220V或380V，转速≥1500r/min；
3. 外壳采用不锈钢板制作，切肉绞馅功能于一体，切面组织新鲜，用于肉类切片、切丝、绞馅、灌肠；
4. 生产效率：≥200kg/h（丝）、≥200kg/h（绞肉）、≥180kg/h（灌肠），提供CMA标识检测报告复印件；
 |
| A20 | 肉丝肉片机 | 530\*530\*870 | 1  | 台 |  | 1. 不锈钢材质，能将各种鲜肉一次性切成（丝）条状；
2. 入料口尺寸≥180\*90（mm）；
3. 切条尺寸范围2.5－40mm(不可调)；
4. 产量800KG/HR以上；
5. 电源380V 三相；功率1.5KW。
 |
| A21 | 超声波洗碗机 | 1500\*800\*800 | 1  | 台 |  | 1. 盆面采用整体不锈钢制作304# ≥1.1mm不锈钢发纹贴塑板，
2. 220V 3KW 具有清洗、杀菌、消病功能。360度全方位清洗，具有超声波清洗原理。节能环保，使用寿命长。
 |
| A22 | 二十四盆饼车 | 820\*650\*1360 | 2  | 台 |  | 1. 采用商品规格厚度为≥1.1mm，201#不锈钢板；
2. 立柱：采用38\*25\*≥1.0mm不锈钢矩管；
3. 安装₵125承重型2个万向脚轮，2个定向脚轮。
 |
| A23 | 紫外线消毒灯 | 920\*130\*80 | 5  | 台 |  | 1. 全铝合金框体，一体化顶盖设计，不会因为悬挂而导致脱落；
2. 电子启动，可承受电压范围220-260V，稳定性好；
3. 灯管寿命≥8000小时。
 |
| A24 | 灭蝇灯 | 670\*150\*470 | 2  | 台 |  | 1. 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电镀镍材料制成，耗电低，无气味，无辐射；覆盖面积：≥40㎡
2. 4000-4500V,恒流高压变压器，灯管≥18W\*2，220V；
3. 电击声音小，无爆向声，保持连续电击不停歇。
 |
| A25 | 油烟净化一体机 | L\*1300\*1050 | 3.90  | 米 |  | 1. 采用201#不锈钢板，实厚≥1.0 mm，功率/电压：≥1.31KW/380V，专业隔油设计，进风口只进不出，防止油水，均风过滤、动态拦截、静电吸附。油烟净化率超过98%。内置双进风涡轮风机、低空静化器。
2. ▲开机自检、触屏“电源开关”、设定清洗周期、独立加减按键、清洗周期倒计时提示、净化效率提示、开路、短路、闪路、过流、过温故障提示功能，提供该产品的功能检测报告。
3. ▲净化率的实测值≥98.6%，保额≥9000万，提供净化效率检测报告及产品保险单。
4. ▲产品辐射值≤2%，显示触控面板外壳防护等级≥IP68，提供相对应的检测报告。
 |
| A26 | 油烟净化一体机 | L\*1300\*1000 | 1.30  | 米 |  | 1. 采用201#不锈钢板，实厚≥1.0 mm，功率/电压：≥1.31KW/380V， 隔油设计，进风口只进不出，防止油水，均风过滤、动态拦截、静电吸附。油烟净化率超过98%。内置双进风涡轮风机、低空静化器。
2. 开机自检、触屏“电源开关”、设定清洗周期、独立加减按键、清洗周期倒计时提示、净化效率提示、开路、短路、闪路、过流、过温故障提示功能。
3. 净化率的实测值≥98.6%
4. 产品辐射值≤2%，显示触控面板外壳防护等级≥IP68。
 |
| A27 | 抽油烟风柜 | 4kW/380V | 1  | 台 |  | 1. 具有消防排烟和通风换气的两用功能，具有效率高、噪声低、安装方便、运行平稳、流量大、耐高温等特点，箱体采用型材框架，箱板拼装设计
 |
| A28 | 不锈钢风管 | 300\*350 | 21  | 米 |  | 1. 采用≥1.0mm不锈钢制作，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。
 |
| A29 | 镀锌风管 | 350\*300 | 2  | 米 |  | 1. 采用≥1.0mm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,外配法兰盘连接密封。
2. ▲镀锌板依据GB8624-2012燃烧性能达到A(A)1要求,经检测合格具有CMA标示检测报告复印件并加盖供应商鲜章。
 |
| A30 | 播风器 | / | 15  | 个 |  | 1. 采用≥1.0mm201不锈钢制作 直径≥50MM
 |
| A31 | 不锈钢风管 | 480\*480 | 30  | 平米 |  | 1. 采用≥1.0mm不锈钢制作，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。
 |
| A32 | 不锈钢烟罩 | L\*1200\*500 | 3.9 | 米 |  | 1. 烟罩主体采用304#≥1.0mm不锈钢发纹贴塑板；
2. 侧板、围板采用≥1.0mm不锈钢发纹贴塑板
3. 配置滤油网，接油盒。
4. ▲不锈钢板依据GB8624-2012燃烧性能达到A(A)1标准要求,经检测合格具有CMA标示检测合格报告及具有依据GB/T9978.1-2008耐火性≥60min耐火完整性经检测具有CMA、CAL标示检测合格报告复印件并加盖鲜章；
 |
| A33 | 抽风背管 | 530\*439 | 3.9 | 米 |  | 1. 采用≥1.1mm不锈钢制作，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。
 |
| A34 | 不锈钢封口 | 500\*500 | 3  | 个 |  | 1. 采用≥1.1mm不锈钢制作，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。
 |
| A35 | 垃圾桶 | 40cm | 20  | 台 |  | 1. 塑料
2. 容量≥100L
 |
| A36 | 快餐盘 | 五格分三次送 | 2,100  | 个 |  | 1. 采用304#不锈钢制作；
 |
| A37 | 不锈钢双层碗 | 11.5cm三次送 | 2,100  | 个 |  | 1. 采用304不锈钢；一体冲压成型，防烫夹层碗；
 |
| A38 | 不锈钢打勺子 | 分三次送 | 2,100  | 把 |  | 1. 不锈钢圆满头；
 |
| A39 | 蓝色收纳盒 | 500\*360\*300 | 33  | 个 |  | 1. 塑料制作。
 |
| A40 | 不锈钢菜刀 | 1号 | 4  | 把 |  | 1. 采用304#不锈钢制作；
 |
| A41 | 不锈钢砍刀 | 1号 | 2  | 把 |  | 1. 采用304#不锈钢制作；
 |
| A42 | 不锈钢打饭勺 |  | 10  | 把 |  | 1. 采用304#不锈钢制作；
 |
| A43 | 不锈钢板漏 | ３０cm | 4  | 把 |  | 1. 采用304#不锈钢制作；
 |
| A44 | 不锈钢盘常规 | ６０＊４０cm | 10  | 个 |  | 1. 采用304#不锈钢制作；
 |
| A45 | 不锈钢保温桶 | 500  | 2  | 个 |  | 1. 采用304#不锈钢制作；
 |
| A46 | 烤盘 | 600\*400\*50 | 40  | 个 |  | 1. 铝制，外涂黑色不沾涂层
 |
| A47 | 离心风机 | 2.2kw380v | 1  | 台 |  | 1. 向前多翼式单进风直联传动离心风机，90°、180°、0°三种安装角度可调
 |
| A48 | 挂墙热水器 | 100升 | 1  | 套 |  | 1. 尺寸：≥450\*930mm
2. 水箱材质：蓝钻内胆
3. 控制方式：机械旋钮
4. 功率：2100W
5. 安装方式：壁挂式安装
6. 热水输出率：≥78%
7. 额定容量：≥100L
8. 加热模式：加长加热管
9. 电压/频率（V/HZ）：220/50
 |