

第三章 招标项目技术、服务、商务及其他要求

（注：当采购包的评标方法为综合评分法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。）

（注：当采购包的评标方法为最低评标价法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。）

3.1 采购项目概况

为新建中小学、幼儿园配备一批食品加工设备，包括大锅灶、消毒柜、抽排系统、油烟净化系统、工作台等

3.2 采购内容

3.2.1 标的清单

采购包1:

采购包预算金额（元）：1,000,000.00

采购包最高限价（元）：1,000,000.00

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及及采购进口产品	是否涉及及采购节能产品	是否涉及及采购环境标志产品
1	厨房设备	1.00	1,000,000.00	批	工业	是	否	是	是

3.3 技术要求

采购包1:

标的名称：厨房设备

参数性质	序号	技术参数与性能指标			
		一、设备清单			
		序号	标的名称	数量	单位
		1	不锈钢木案工作台	2	台
		2	抽风风柜①（主厨）	1	台
		3	抽风风柜②（洗碗间）	1	台
		4	厨房灭火系统	3	台
		5	大锅连小炒灶	1	台
		6	单通工作台①	2	台
		7	单通工作台②	1	台
		8	单通工作台③	2	台
		9	单通工作台④	3	台
		10	单头矮汤炉	1	台
		11	单星盆水池①	3	台

12	单星盆水池②	2	台
13	单星盆水池③	13	台
14	单星盆水池④	3	台
15	单星盆水池⑤	1	台
16	单星盆水池⑥	1	台
17	单星盆水池⑦	1	台
18	电机启动保护装置	1	套
19	电子落地称	2	台
20	镀锌风喉①	76	m ²
21	镀锌风喉②	296	m ²
22	防火阀①	1	个
23	防火阀②	1	个
24	风柜保护控制箱①	1	套
25	风柜保护控制箱②	1	套
26	风柜保护控制箱③	1	套
27	风幕机①	3	台
28	风幕机②	3	台
29	更衣柜	1	台
30	脚踏式洗手星①	4	台
31	脚踏式洗手星②	1	台
32	搅拌机	1	台
33	九门更衣柜	7	台
34	留样柜	2	台
35	米面架①	6	台
36	米面架②	2	台
37	米面架③	2	台
38	面粉车	1	台
39	灭蝇灯	14	台
40	牛奶保鲜柜	1	台
41	平板车	2	台
42	全自动多功能切菜机	1	台
43	燃气热水系统①	1	套
44	燃气热水系统②	1	套
45	三门烤箱（电热）	1	台
46	十二盆饼车	1	台
47	收餐工作台	1	台
48	双层餐车	4	台
49	双层平板工作台①	2	台
50	双层平板工作台②	9	台

★

1

51	双层平板工作台③	2	台
52	双层平板工作台④	3	台
53	双层平板工作台⑤	1	台
54	双层平板工作台⑥	8	台
55	双层平板工作台⑦	1	台
56	双层平板工作台带靠背	1	台
57	双门玻璃门消毒柜	1	台
58	双门不锈钢消毒柜	14	台
59	双门蒸饭柜(燃气)	9	台
60	双头矮汤炉	1	台
61	双头大锅灶①	2	台
62	双头大锅灶②	4	台
63	双星盆水池①	1	台
64	双星盆水池②	1	台
65	四层栅格层架①	19	台
66	四层栅格层架②	6	台
67	四层栅格层架③	1	台
68	四格保温售卖工作台	4	台
69	四门高身雪柜①	5	台
70	四门高身雪柜②	2	台
71	四门碗柜	1	台
72	送餐车	6	台
73	五格保温售卖工作台	1	台
74	吸附式灭蝇灯	1	台
75	洗地龙头	5	台
76	新风窗	15	个
77	新风风柜①	1	台
78	新风风柜②	1	台
79	油网烟罩①	1.4	米
80	油网烟罩②	7.7	米
81	油网烟罩③	4	米
82	油烟净化器	1	台
83	油烟净化一体机	24	米
84	粘捕式灭蝇灯	1	台
85	长龙洗碗机	1	台
86	紫外线消毒灯	4	台

注：核心产品：双门不锈钢消毒柜。

(二) 技术要求

序号	标的名称	技术参数与性能指标
1	不锈钢木案 工作台	1、1800×800×800（mm），材质：304#磨砂不锈钢；面板厚度1.2mm，三面围栏；面板下采用不锈钢U型加强筋加固；采用38×38不锈钢管做支撑立柱，钢管厚度1.5mm；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。
2	抽风风柜① （主厨）	1、功率：≥11KW；风柜：柜体内附带隔音棉，厚度≥100mm；采用猪笼扇芯，无轴向转动，风柜骨架采用≥50mm×50mm×5mm角钢，箱板为双层复式结构，箱体设有检修门；风柜保护控制系统：含空开、交流接触器、电动机综合保护器；采用电器元件组装。线路材料采用铜芯线缆及线管、管件；风柜安装支架及减震器：采用≥50mm×50mm×5mm角钢并进行防锈处理，含相匹配的弹簧减震装置；风柜接油盘：采用镀锌板制作，厚度≥1.2mm，并含排油闸阀及管道； 2、风柜满足GB/T1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》要求。
3	抽风风柜② （洗碗间）	1、功率：≥3KW；风柜：柜体内附带隔音棉，厚度≥100mm；采用猪笼扇芯，无轴向转动，风柜骨架采用≥50mm×50mm×5mm角钢，箱板为双层复式结构，箱体设有检修门；风柜保护控制系统：含空开、交流接触器、电动机综合保护器；采用电器元件组装。线路材料采用铜芯线缆及线管、管件；风柜安装支架及减震器：采用≥50mm×50mm×5mm角钢并进行防锈处理，含相匹配的弹簧减震装置；风柜接油盘：采用镀锌板制作，厚度≥1.2mm，并含排油闸阀及管道； 2、风柜满足GB/T1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》要求。

4	厨房灭火系统	<p>1、双瓶组：箱体全身采用不锈钢材质，自带双瓶组16-18个喷嘴，保护灶台3-5米箱体。通过无色透明液体及急性经口毒性试验；（交货时提供国家认可的检测机构出具的食用油专用灭火剂检测报告）；灭火时间$\leq 2s$。火焰熄灭后，20分钟内未出现复燃（交货时提供国家认可的检测机构出具的检测报告）；灭火装置配有机械式水流阀，机械式水流联动阀为食品接触级，该装置启动同时打开机械水流阀联动（交货时提供国家认可的检测机构出具的检测报告证明机械式水流联动阀为食品接触级）；厨房自动灭火装置药剂管线：启动管线、药剂管线进行渗透探伤试验，试验结果符合NB/T47013.5-2015检测标准，验收等级≥ 1级（交货时提供国家认可的检测机构出具的检测报告）；灭火剂管道组件通过中性盐雾试验，测试后，样品表面无变化，无生锈（交货时提供国家认可的检测机构出具的检测报告）；自动灭火装置喷头保护帽经有害物质检测，且未检测出：铅(Pb)、镉(Cd)、汞(Hg)、六价铬(Cr(VI))、多溴联苯(PBBs)，多溴二苯醚(PBDEs)（交货时提供国家认可的检测机构出具的检测报告）；厨房灭火装置金属喷头保护帽：经过200°C、48h的高温项目检测和经过-20°C、48h的低温项目检测，测试后，样品表面无明显变化、无开裂、无起泡、无剥落（交货时提供国家认可的检测机构出具的检测报告）；</p> <p>2、符合XF498-2012《厨房设备灭火装置》检测要求。</p>
---	--------	--

5	大锅连小炒灶	<p>1、2200×1350×800+450（mm）；采用304#不锈钢材质；灶台面及边框采用1.5mm厚不锈钢板，并配冷却水灶前配洗涮槽、洗刷槽上配不锈钢过滤网（不锈钢板钻孔加工而成）；灶面冷却水控制阀；</p> <p>2、灶前面板采用1.2mm厚不锈钢板；灶类侧面板采用0.8mm厚不锈钢板；背板采用1.0mm厚不锈钢板；内骨架采用∠40X4角钢骨架；1.5mm厚冷板做面板内衬，并铺设保温隔热层，风管全部采用Φ60镀锌管；镀锌管灶脚外套不锈钢管、并配可调脚；</p> <p>3、大锅灶采用Φ160节能炉头，内为钢板门，外为不锈钢门；配一台370W鼓风机漏电开关控制，气用强制式燃烧系统。火烟管采用1.5mm厚冷板加工而成；点火方式为电子打火，配备电子打火器备用件5个；双眼大锅灶分别设置鼓风机；镀锌管灶脚外套不锈钢管、并配可调脚；（配点火棒；单口独立控制使用、不得采用软管；配备熄火保护装置）；配双锅；</p> <p>4、产品满足GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求。</p>
6	单通工作台 ①	<p>1、1800×800×800（mm），台面1.2mm（304#）不锈钢磨砂板，下铺设15mm木工板；下层板、围板厚度≥1.0mm；脚通采用Φ38mm×厚度≥1.2mm不锈钢管，含不锈钢可调子弹脚；产品满足GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》要求。柜门1.0mm连双向滑槽不锈钢板；配Φ50不锈钢可调重力脚；可移动趟门，下层板/中层板双排不锈钢加强码仔。</p>
7	单通工作台 ②	<p>1、1700×760×950（mm）；台面1.2mm（304#）不锈钢磨砂板，下铺设15mm木工板；下层板、围板厚度≥1.0mm；脚通采用Φ38mm×厚度≥1.2mm不锈钢管，含不锈钢可调子弹脚；产品满足GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》要求。柜门1.0mm连双向滑槽不锈钢板；配Φ50不锈钢可调重力脚；可移动趟门，下层板/中层板双排不锈钢加强码仔。</p>
8	单通工作台 ③	<p>1、1200×760×950（mm）；台面1.2mm（304#）不锈钢磨砂板，下铺设15mm木工板；下层板、围板厚度≥1.0mm；脚通采用Φ38mm×厚度≥1.2mm不锈钢管，含不锈钢可调子弹脚；产品满足GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》要求。柜门1.0mm连双向滑槽不锈钢板；配Φ50不锈钢可调重力脚；可移动趟门，下层板/中层板双排不锈钢加强码仔。</p>

9	单通工作台 ④	1、1800×1000×800（mm）；台面1.2mm（304#）不锈钢磨砂板，下铺设15mm木工板；下层板、围板厚度≥1.0mm；脚通采用Φ38mm×厚度≥1.2mm不锈钢管，含不锈钢可调子弹脚；产品满足GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》要求。柜门1.0mm连双向滑槽不锈钢板；配Φ50不锈钢可调重力脚；可移动趟门，下层板/中层板双排不锈钢加强码仔。
10	单头矮汤炉	1、650×650×1250（mm），采用304#不锈钢材质：炉台面板及水围基板厚1.5mm；炉身及炉背板板材厚度：1.0mm；炉膛内膛板3.0mm冷轧板，炉体骨架为40mm×40mm角铁，角铁需做防锈处理；炉脚：Φ38mm×厚度≥1.0mm的圆形不锈钢管，含不锈钢可调式子弹脚；高效环保节能炉头； 2、产品满足GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求。
11	单星盆水池 ①	1、1200×760×800+150（mm），304#不锈钢；台面板材厚度：1.2mm；星盆斗板材厚度：1.2mm；连接管为38×25mm、厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38×38mm，厚度1.0mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚；配Φ80不锈钢下水器，隔渣器，排水管采用PVC蓝色管道接驳，星斗高位溢水孔及连接硬管去水。台面双排加强码仔，正面带不锈钢装饰围板（配一个不锈钢双温水龙头）。
12	单星盆水池 ②	1、760×760×800+150（mm），304#不锈钢；台面板材厚度：1.2mm；星盆斗板材厚度：1.2mm；连接管为38×25mm、厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38×38mm，厚度1.0mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚；配Φ80不锈钢下水器，隔渣器，排水管采用Φ50PVC蓝色管道接驳，星斗高位溢水孔及连接硬管去水。台面双排加强码仔，正面带不锈钢装饰围板（配1个不锈钢双温水龙头）。
13	单星盆水池 ③	1、1000×760×800+150（mm），304#不锈钢；台面板材厚度：1.2mm；星盆斗板材厚度：1.2mm；连接管为38×25mm、厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38×38mm，厚度1.0mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚；配Φ80不锈钢下水器，隔渣器，排水管采用Φ50PVC蓝色管道接驳，星斗高位溢水孔及连接硬管去水。台面双排加强码仔，正面带不锈钢装饰围板（配1个不锈钢双温水龙头）。

14	单星盆水池 ④	1、1100×760×800+150（mm），304#不锈钢；台面板材厚度：1.2mm；星盆斗板材厚度：1.2mm；连接管为38×25mm、厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38×38mm，厚度1.0mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚；配Φ80不锈钢下水器，隔渣器，排水管采用Φ50PVC蓝色管道接驳，星斗高位溢水孔及连接硬管去水。台面双排加强码仔，正面带不锈钢装饰围板（配1个不锈钢双温水龙头）。
15	单星盆水池 ⑤	1、1600×600×800（mm）；304#不锈钢；台面板材厚度：1.2mm；星盆斗板材厚度：1.2mm；连接管为38×25mm、厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38×38mm，厚度1.0mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚；配Φ80不锈钢下水器，隔渣器，排水管采用PVC蓝色管道接驳，星斗高位溢水孔及连接硬管去水。台面双排加强码仔，正面带不锈钢装饰围板（配一个不锈钢双温水龙头）。
16	单星盆水池 ⑥	1、760×700×800+150（mm）；304#不锈钢；台面板材厚度：1.2mm；星盆斗板材厚度：1.2mm；连接管为38×25mm、厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38×38mm，厚度1.0mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚；配Φ80不锈钢下水器，隔渣器，排水管采用Φ50PVC蓝色管道接驳，星斗高位溢水孔及连接硬管去水。台面双排加强码仔，正面带不锈钢装饰围板（配1个不锈钢双温水龙头）。
17	单星盆水池 ⑦	1、1200×800×800+150（mm）；304#不锈钢；台面板材厚度：1.2mm；星盆斗板材厚度：1.2mm；连接管为38×25mm、厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38×38mm，厚度1.0mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚；配Φ80不锈钢下水器，隔渣器，排水管采用Φ50PVC蓝色管道接驳，星斗高位溢水孔及连接硬管去水。台面双排加强码仔，正面带不锈钢装饰围板（配1个不锈钢双温水龙头）。
18	电机启动保护装置	1、≥4KW；有效保护电机的正常运行，配置有缺相、过载、漏电保护等功能。
19	电子落地称	1、420×560×900（mm），便携式带滚轮可折叠电子称；钢架结构，不绣纲秤盘；采用交、直流电两用供电方式（充电电池6V/4Ah）；最大称重量：300kg。
20	镀锌风喉①	1、定制；镀锌板，厚度≥1.0mm双面压筋加强处理；包含法兰、耐候胶防漏油处理。（按实际数量结算）

21	镀锌风喉②	1、材质：采用1.2mm镀锌铁皮制作。(按实际数量结算)
22	防火阀①	1、材质：不锈钢。
23	防火阀②	1、定制；材质：不锈钢；阀门框体和叶片采用镀锌钢板制成；自动控制型，控制温度区280℃；能有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路。
24	风柜保护控制箱①	1、350×200×550（mm），电压：380V；箱内含空开、交流接触器、电动机综合保护器，电器元件组装。线路材料采用铜芯线缆及线管、管件。
25	风柜保护控制箱②	1、电压：380V；箱内含空开、交流接触器、电动机综合保护器，电器元件组装。线路材料采用铜芯线缆及线管、管件。
26	风柜保护控制箱③	1、≥7.5KW；电压：380V；箱内含空开、交流接触器、电动机综合保护器，电器元件组装。线路材料采用铜芯线缆及线管、管件。
27	风幕机①	1、1200×160×200（mm），电压：220V；频率：50Hz；风速：≥11m/s；噪音：≤65dB；输入功率：≥180W；安装高度：2.3-3m；宽度：1.2m；具有手动和自动功能（开关门自动联动控制）。
28	风幕机②	1、1500×185×219（mm）；电源：220V/≤1KW；风量：≥3500m³/h；噪音：<52dB；使用环境：-10℃~+40℃；具有手动和自动功能（开关门自动联动控制）。
29	更衣柜	1、900×500×1800（mm），采用304#不锈钢板，柜身钢板厚度1.2mm，中置一层平板，内置层板两片，上下配置双层不锈钢滑动拉门结构，柜脚采用Φ50×1.2mm,配4个可调节子弹脚，每格单独配锁；人的肢体所能接触处全部进行回边、倒钝、去锐边毛刺等工艺处理，产品平视无焊点、全无缝焊接、光滑无毛刺。
30	脚踏式洗手星①	1、400×300×400（mm），整体采用304不锈钢制作，台面厚1.2mm；四角为R10圆角；附件：下水器1套、不锈钢脚踏水龙头1套。
31	脚踏式洗手星②	1、500×450×600（mm）；整体采用304不锈钢制作，台面厚1.2mm；四角为R10圆角；附件：下水器1套、不锈钢脚踏水龙头1套。
32	搅拌机	1、590×680×900（mm）；料桶容积：≥30L；电压：380V；功率：≥1.25kw；搅拌轴转速：308/136/83RPM；功能：打蛋搅拌和面。

33	九门更衣柜	1、1240×500×1800（mm），柜内共计九个存放空间，每个存放空间配拉手及锁具；采用304#不锈钢板，柜身钢板厚度1.2mm，中置一层平板，内置层板两片，上下配置双层不锈钢滑动拉门结构，柜脚采用Φ50×1.2mm,配4个可调节子弹脚，每格单独配锁；人的肢体所能接触处全部进行回边、倒钝、去锐边毛刺等工艺处理，产品平视无焊点、全无缝焊接、光滑无毛刺。
34	留样柜	1、容积：≥200L；电压：220V，功率≤700W；作业制冷温度可达范围：冷藏：+10℃~-5℃。侧板、内板均采用不锈钢材质制作；含可调节可拆卸式网架6个，可放置1/1或2/1GN盆；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，4扇玻璃门；具有开门限位及自动恢复功能，含开门风机即停转装置；含除霜水自蒸发系统（无需物理连接装置排水）； 2、产品满足GB/T 8059-2016《家用和类似用途制冷器具》要求。
35	米面架①	1、1200×600×150（mm），整体采用304不锈钢制作，厚度1.0mm；横柱用38×25×0.8mm厚不锈钢；立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢；配置塑胶脚垫。
36	米面架②	1、1100×600×150（mm），整体采用304不锈钢制作，厚度1.0mm；横柱用38×25×0.8mm厚不锈钢；立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢；配置塑胶脚垫。
37	米面架③	1、1500×600×150（mm）；整体采用304不锈钢制作，厚度1.0mm；横柱用38×25×0.8mm厚不锈钢；立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢；配置塑胶脚垫。
38	面粉车	1、500×600×530（mm），材质：采用1.2mm，304不锈钢制作。配置：4个2寸万向轮。
39	灭蝇灯	1、670×150×470（mm）；电压：220V，功率：≤40W；采用半密封式收集器；产品满足GB4706.76-2008《家用和类似用途电器的安全灭虫器的特殊要求》。
40	牛奶保鲜柜	1、容积：≥280L；电压:220V；温度:0~8℃。
41	平板车	1、850×600×800（mm），层板采用304#不锈钢板，δ≥1.25mm；拉手采用304#φ25不锈钢管，δ≥1.0mm；立柱采用304#30×30不锈钢管，δ≥1.0mm；车底安装4寸静音活动脚轮（两定向，两万向带刹车装置）。

42	全自动多功能切菜机	<p>1、1165×550×1255（mm）；功率：≤3.85KW；电压：220V。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>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。</p>
43	燃气热水系统①	<p>1、有效容积≥350L；电源：220V，智能温控系统，自动点火，定时运行；</p> <p>2、热效率：≥88%；水箱内胆采用搪瓷内壁；</p> <p>3、产品符合《燃气容积式热水器》（GB18111-2021）相关要求。</p>
44	燃气热水系统②	<p>1、有效容积≥498L；电源：220V，智能温控系统，自动点火，定时运行；</p> <p>2、热效率：≥88%；水箱内胆采用搪瓷内壁；</p> <p>3、产品符合《燃气容积式热水器》（GB18111-2021）相关要求。</p>
45	三门烤箱（电热）	<p>1、1220×900×1600（mm），电压：380V，输入功率：≤21KW；结构类型：三层，每层配2个标准烤盘；外壳304不锈钢；炉温可调范围：20℃—300℃，分层独立控制结构，每一层的底火和面火均可独立控制；托架+底架双重结构，防爆式可视玻璃窗，内置照明灯；</p> <p>2、产品满足GB4706.38-2008《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》。</p>
46	十二盆饼车	<p>1、500×650×1360（mm）；304#不锈钢方管结构，立柱采用38×38×1.2mm，筐架30×30×1.0mm，隔块30×15×1.0配不锈钢调节脚；根据烤盘尺寸定制，设烤盘放滑落围挡，采用无噪音万向滑轮并带刹车。</p>
47	收餐工作台	<p>1、1800×760×800+150（mm）；材质：面板采用1.2mm不锈钢制作；工艺：面板采用不锈钢焊接制作，面板下采用不锈钢加强筋加固；横通采用25×1.2mm不锈钢结构管焊接；采用38×1.2mm不锈钢管做支撑立柱，台脚处立管采用Φ38mm不锈钢管连可调节高度子弹脚。</p>
48	双层餐车	<p>1、950×650×900（mm）；台面采用S30408磨砂不锈钢板，面板厚度≥1.2mm；下板采用S30408不锈钢制作，厚度≥1.2mm；含4寸黑色中型活动脚轮，2个定向、2个带刹车万向；</p>

49	双层平板工作台①	1、1700×760×800（mm），台面采用304不锈钢砂纹板制作，面板1.2mm厚；下层采用30×30×1.0m m矩管，台面上垫15mm厚夹木板；台面上以1.0mm厚U形不锈钢加强槽钢承托补固，立管采用Φ51×1.2m m不锈钢管连可调节高度不锈钢子弹脚。
50	双层平板工作台②	1、1800×760×800（mm，）面板采用304#不锈钢， $\delta \geq 1.25\text{mm}$ ，面板下衬15mm厚木工板（减震、消音用），并以 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 厚U型不锈钢加强筋承托加固；下层板采用304#不锈钢， $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ；立柱采用304#38×38不锈钢管， $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ，配可调节子弹脚。
51	双层平板工作台③	1、1500×760×800（mm），台面采用304不锈钢砂纹板制作，面板1.2mm厚；下层采用30×30×1.0m m矩管，台面上垫15mm厚夹木板；台面上以1.0mm厚U形不锈钢加强槽钢承托补固，立管采用Φ51×1.2m m不锈钢管连可调节高度不锈钢子弹脚。
52	双层平板工作台④	1、1800×900×800（mm），面板采用304#不锈钢， $\delta \geq 1.25\text{mm}$ ，面板下衬15mm厚木工板（减震、消音用），并以 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 厚U型不锈钢加强筋承托加固；下层板采用304#不锈钢， $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ；立柱采用304#38×38不锈钢管， $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ，配可调节子弹脚。
53	双层平板工作台⑤	1、1700×760×800（mm）；面板采用304#不锈钢， $\delta \geq 1.25\text{mm}$ ，面板下衬15mm厚木工板（减震、消音用），并以 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 厚U型不锈钢加强筋承托加固；下层板采用304#不锈钢， $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ；立柱采用304#38×38不锈钢管， $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ，配可调节子弹脚
54	双层平板工作台⑥	1、1600×800×800（mm）；面板采用304#不锈钢， $\delta \geq 1.25\text{mm}$ ，面板下衬15mm厚木工板（减震、消音用），并以 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 厚U型不锈钢加强筋承托加固；下层板采用304#不锈钢， $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ；立柱采用304#38×38不锈钢管， $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ，配可调节子弹脚。
55	双层平板工作台⑦	1、1500×800×800（mm）；面板采用304#不锈钢， $\delta \geq 1.25\text{mm}$ ，面板下衬15mm厚木工板（减震、消音用），并以 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 厚U型不锈钢加强筋承托加固；下层板采用304#不锈钢， $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ；立柱采用304#38×38不锈钢管， $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ，配可调节子弹脚。

★

2

56	双层平板工作台带靠背	<p>1、1800×800×800+150（mm）；面板采用304#不锈钢，$\delta \geq 1.25\text{mm}$，面板下衬15mm厚木工板（减震、消音用），并以$\delta \geq 1.0\text{mm}$厚U型不锈钢加强筋承托加固；下层板采用304#不锈钢，$\delta \geq 1.0\text{mm}$；立柱采用304#38×38不锈钢管，$\delta \geq 1.0\text{mm}$，配可调节子弹脚。</p>
57	双门玻璃门消毒柜	<p>1、1200×550×1800（mm）；双门，全不锈钢外壳，整体发泡；容积：$\geq 620\text{L}$，功率：$\geq 1800\text{W}$；无指纹全无磁不锈钢箱体；加深加粗全无磁导轨式四层快餐盘专用层架；隐藏式发热体，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；子弹头柜脚；带独立温度显示器；</p> <p>2、消毒效果、电器安全：电热方式高温消毒，120°C以上保持时间≥ 25分钟，柜内最高温度可达147.5°C以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值> 5.9，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值> 4，达到二星级消毒柜标准；交货时提供第三方检测机构出具的检验报告；</p> <p>3、产品符合：箱体、层架等有可能与餐具接触的材料达到食品级；产品符合（包括但不限于）GB/T17626.2-2018电磁兼容试验和测量技术静电放电抗扰度试验、GB/T17626.4-2018电磁兼容试验和测量技术电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T17626.5-2019电磁兼容试验和测量技术浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T17626.6-2017电磁兼容试验和测量技术射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T17626.12-2023电磁兼容试验和测量技术振铃波抗扰度试验、GB/T2423.3-2016环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab：恒定湿热试验、GB/T2423.17-2008电工电子产品环境试验第2部分试验方法试验Ka盐雾等技术标准（即检验检测合格）；交货时提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告佐证参数；</p> <p>4、交货时提供所投消毒产品生产企业有效的《消毒产品生产企业卫生许可证》和所投消毒产品有效的《消毒产品卫生安全评价报告》（投标产品若为新消毒产品须提供有效的卫生许可批件）复印件，投标时响应即可。</p>

58	双门不锈钢消毒柜	<p>1、≥1250×650×1800（mm）；双门，全不锈钢外壳，整体发泡；容积：≥620L，功率：≥1800W；无指纹全无磁不锈钢箱体；加深加粗全无磁导轨式四层快餐盘专用层架；隐藏式发热体，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；子弹头柜脚；带独立温度显示器；</p> <p>2、消毒效果、电器安全：电热方式高温消毒，120℃以上保持时间≥25分钟，柜内最高温度可达147.5℃以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值>5.9，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值>4，达到二星级消毒柜标准；交货时提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告；</p> <p>3、产品符合：箱体、层架等有可能与餐具接触的材料达到食品级；产品符合（包括但不限于）GB/T17626.2-2018电磁兼容试验和测量技术静电放电抗扰度试验、GB/T17626.4-2018电磁兼容试验和测量技术电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T17626.5-2019电磁兼容试验和测量技术浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T17626.6-2017电磁兼容试验和测量技术射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T17626.12-2023电磁兼容试验和测量技术振铃波抗扰度试验、GB/T2423.3-2016环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab：恒定湿热试验、GB/T2423.17-2008电工电子产品环境试验第2部分试验方法试验Ka盐雾等技术标准（即检验检测合格）；交货时提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告；</p> <p>4、交货时提供所投消毒产品生产企业有效的《消毒产品生产企业卫生许可证》和所投消毒产品有效的《消毒产品卫生安全评价报告》（投标产品若为新消毒产品须提供有效的卫生许可批件）复印件，投标时响应即可。</p>
----	----------	---

59	双门蒸饭柜(燃气)	<p>1、≥1500×900×1800（mm），材质：SUS304磨砂不锈钢板，下前横挡厚度≥1.5mm，下柜侧板、门板厚度≥1.2mm；上柜开门采用整体发泡并安装耐高温硅胶密封条及不锈钢渐进式把手；上柜蒸箱内设置可拆卸式饭盘轨道以便于清洗内胆；补水箱设置在蒸箱内部，便于定期观测水位及维护并设置自动进水装置；炉胆采用SUS304≥1.5mm厚不锈钢制作，热交换管采用SUS304Φ25mm×厚度≥1.2mm不锈钢管制作；采用≥40mm×40mm×4mm角钢做主骨架，表面双层防腐处理；支撑脚采用≥Φ51mm×厚度≥1.5mm不锈钢管内衬无缝管并含可调子弹脚；蒸柜炉头环保无鼓风式、静音、节能，点火方式：电子点火和手动点火；设置缺水，过热及熄火保护装置；</p> <p>2、配置600mm×400mm×60mm24个蒸饭盘，材质为304材质，一次冲压成型，厚度≥1.2mm；馒头盘：600×400×48mm/24个，材质为304材质，一次冲压成型带沥水孔，厚度≥1.2mm；</p> <p>3、产品满足GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求。</p>
60	双头矮汤炉	<p>1、1200×650×800+450（mm）；采用304#不锈钢材质：炉台面板及水围基板厚1.5mm；炉身及炉背板板材厚度：1.0mm；炉膛内膛板3.0mm冷轧板，炉体骨架为40mm×40mm角铁，角铁需做防锈处理；炉脚：Φ38mm×厚度≥1.0mm的圆形不锈钢管，含不锈钢可调式子弹脚；高效环保节能炉头；</p> <p>2、产品满足GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求。</p>

61	双头大锅灶 ①	<p>1、1900×1250×1250（mm），材质：台面采用SU S304磨砂不锈钢板；面板≥1.5mm厚，围板≥1.2mm厚；结构：炉面下衬采用环保隔热材料；炉体骨架采用≥40mm×40mm×4mm角钢加固，炉脚采用≥Φ48mm×3.0mm厚黑铁管，外套≥Φ51mm不锈钢管，含不锈钢可调节脚，炉脚调节高度≥25mm；锅圈口径外径≥Φ800mm，内径≥Φ780mm；炉堂采用厚度≥1.5mm的钢板制作，并以耐火砖砌实，前沿带溢水排污槽，含挡渣板，后沿设置喷淋系统以冷却面板；可调节大小火力。点火方式：一键式脉冲，配备手动点火棒；线路需穿管保护，设置常明火种；含≥Φ130mm炉头；含风机2台，功率≥550W，风机采用中压风机，风管采用镀锌钢板，厚度≥1.0mm；噪声：运行噪音≤75dB（A）；</p> <p>2、配件：不锈钢摇摆水龙头2支；含翻边大锅2口，采用铸铁制作，厚度≥2.0mm；</p> <p>3、产品满足GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求。</p>
62	双头大锅灶 ②	<p>1、2200×1200×800+450（mm）；材质：台面采用SUS304磨砂不锈钢板；面板≥1.5mm厚，围板≥1.2mm厚；结构：炉面下衬采用环保隔热材料；炉体骨架采用≥40mm×40mm×4mm角钢加固，炉脚采用≥Φ48mm×3.0mm厚黑铁管，外套≥Φ51mm不锈钢管，含不锈钢可调节脚，炉脚调节高度≥25mm；锅圈口径外径≥Φ800mm，内径≥Φ780mm；炉堂采用厚度≥1.5mm的钢板制作，并以耐火砖砌实，前沿带溢水排污槽，含挡渣板，后沿设置喷淋系统以冷却面板；可调节大小火力。点火方式：一键式脉冲，配备手动点火棒；线路需穿管保护，设置常明火种；含≥Φ130mm炉头；含风机2台，功率≥550W，风机采用中压风机，风管采用镀锌钢板，厚度≥1.0mm；噪声：运行噪音≤75dB（A）；</p> <p>2、配件：不锈钢摇摆水龙头2支；含翻边大锅2口，采用铸铁制作，厚度≥2.0mm；</p> <p>3、产品满足GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求。</p>

63	双星盆水池 ①	1、1600×760×950（mm），304#不锈钢；台面板材厚度：1.2mm；星盆斗板材厚度：1.2mm；连接管为38×25mm、厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38×38mm，厚度1.0mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚；配Φ80不锈钢下水器，隔渣器，排水管采用Φ50PVC蓝色管道接驳，星斗高位溢水孔及连接硬管去水。台面双排加强码仔，正面带不锈钢装饰围板（配2个不锈钢双温水龙头）。
64	双星盆水池 ②	1、1800×760×800+150（mm）；304#不锈钢；台面板材厚度：1.2mm；星盆斗板材厚度：1.2mm；连接管为38×25mm、厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38×38mm，厚度1.0mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚；配Φ80不锈钢下水器，隔渣器，排水管采用Φ50PVC蓝色管道接驳，星斗高位溢水孔及连接硬管去水。台面双排加强码仔，正面带不锈钢装饰围板（配2个不锈钢双温水龙头）。
65	四层栅格层架①	1、1200×500×1550（mm），材质：304#不锈钢；搁板厚度1.2mm，每层搁板承重200kg以上；立柱采用38×38×1.0mm，304不锈钢管，配不锈钢可调实心脚；横管采用38×25×1.0mm不锈钢矩管；层板下加不锈钢加强筋；立柱顶须满焊密封后抛光。
66	四层栅格层架②	1、1100×500×1550（mm），材质：304#不锈钢；搁板厚度1.2mm，每层搁板承重200kg以上；立柱采用38×38×1.0mm，304不锈钢管，配不锈钢可调实心脚；横管采用38×25×1.0mm不锈钢矩管；层板下加不锈钢加强筋；立柱顶须满焊密封后抛光。
67	四层栅格层架③	1、1500×500×1550（mm）；材质：304#不锈钢；搁板厚度1.2mm，每层搁板承重200kg以上；立柱采用38×38×1.0mm304不锈钢管，配不锈钢可调实心脚；横管采用38×25×1.0mm不锈钢矩管；层板下加不锈钢加强筋；立柱顶须满焊密封后抛光。

68	四格保温售卖工作台	<p>1、1600×700×800（mm）；台面采用304#不锈钢，$\delta \geq 1.25\text{mm}$，面板上方设计整体冲压扣手；侧板、底板、中板、移门采用304#不锈钢，$\delta \geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>2、不锈钢滑动趟门结构，柜内置放1张层板；柜脚采用304#$\phi 51$不锈钢管，$\delta \geq 1.0\text{mm}$，配可调节子弹脚；</p> <p>3、带保温隔热及可调温温控设置；可调温30-100度，电压/功率；3KW/220V</p> <p>4、不锈钢份数盆连盖4套；</p> <p>5、产品满足GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》要求。</p>
69	四门高身雪柜①	<p>1、1220×760×1950（mm），电压：220V，功率$\leq 700\text{W}$；作业制冷温度可达范围：冷藏：$+10^{\circ}\text{C} \sim -5^{\circ}\text{C}$；冷冻：$-6^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$。门板、侧板、内板均采用不锈钢材质制作；含可调节可拆卸式网架6个，可放置1/1或2/1GN盆；箱体整体发泡，柜体厚度$\geq 50\text{mm}$；具有开门限位及自动恢复功能，含开门风机即停转装置；含除霜水自蒸发系统（无需物理连接装置排水）；产品达到国家一级能效标准。</p> <p>2、产品满足GB/T8059-2016《家用和类似用途制冷器具》要求。</p>
70	四门高身雪柜②	<p>1、1200×700×1950（mm）；电压：220V，功率$\leq 700\text{W}$；作业制冷温度可达范围：冷藏：$+10^{\circ}\text{C} \sim -5^{\circ}\text{C}$；冷冻：$-6^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$。门板、侧板、内板均采用不锈钢材质制作；含可调节可拆卸式网架6个，可放置1/1或2/1GN盆；箱体整体发泡，柜体厚度$\geq 50\text{mm}$；具有开门限位及自动恢复功能，含开门风机即停转装置；含除霜水自蒸发系统（无需物理连接装置排水）；产品达到国家一级能效标准。</p> <p>2、产品满足GB/T8059-2016《家用和类似用途制冷器具》要求。</p>
71	四门碗柜	<p>1、1200×500×1800（mm）；采用304#不锈钢板，柜身钢板厚度1.2mm，中置一层平板，内置层板两片，上下配置双层不锈钢滑动拉门结构，柜脚采用$\phi 50 \times 1.2\text{mm}$，配4个可调节子弹脚。</p>
72	送餐车	<p>1、1200×1000×1000（mm）；柜体采用304#不锈钢，$\delta \geq 1.0\text{mm}$；层板下以$\delta \geq 1.0\text{mm}$厚U型不锈钢加强筋承托加固；上置份数盆，内置1张层板，可放4个送餐桶；</p> <p>2、车底安装4寸静音活动脚轮（两定向，两万向带刹车装置）</p>

73	五格保温售卖工作台	1、1800×700×800（mm）；台面采用304磨砂不锈钢板，面板厚度≥1.2mm，面板上方设计整体冲压扣手（方便份数盆取放）；下板、围板、门板厚度≥1.2mm；脚通采用Φ51mm×厚度≥1.2mm不锈钢管，含不锈钢可调子弹脚；含530mm×325mm×150mm SUS304材质厚度≥0.8mm的不锈钢份数盆连盖5套；产品满足GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》要求。
74	吸附式灭蝇灯	1、电压：220V，功率≤40W；采用半密封式收集器；产品满足GB4706.76-2008《家用和类似用途电器的安全灭虫器的特殊要求》。
75	洗地龙头	1、材料：低碳钢材喷涂/开放式孔；阀芯类型：钢球阀芯；龙头360度活动旋转，拉伸止回，握管自动回收；管长：≥10米，耐高温：100度；水枪/喷头高压冲洗，喷枪为全铜材质。
76	新风窗	1、材质：采用帆布制作，含播风口。
77	新风风柜①	1、功率：≥4KW；风柜：柜体内附带隔音棉，厚度≥100mm；采用猪笼扇芯，无轴向转动，风柜骨架采用≥50mm×50mm×5mm角钢，箱板为双层复式结构，箱体设有检修门；风柜保护控制系统：含空开、交流接触器、电动机综合保护器；采用电器元件组装。线路材料采用铜芯线缆及线管、管件；风柜安装支架及减震器：采用≥50mm×50mm×5mm角钢并进行防锈处理，含相匹配的弹簧减震装置；风柜接油盘：采用镀锌板制作，厚度≥1.2mm，并含排油闸阀及管道； 2、风柜满足GB/T1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》要求。
78	新风风柜②	1、功率：≥7.5KW；风柜：柜体内附带隔音棉，厚度≥100mm；采用猪笼扇芯，无轴向转动，风柜骨架采用≥50mm×50mm×5mm角钢，箱板为双层复式结构，箱体设有检修门；风柜保护控制系统：含空开、交流接触器、电动机综合保护器；采用电器元件组装。线路材料采用铜芯线缆及线管、管件；风柜安装支架及减震器：采用≥50mm×50mm×5mm角钢并进行防锈处理，含相匹配的弹簧减震装置；风柜接油盘：采用镀锌板制作，厚度≥1.2mm，并含排油闸阀及管道； 2、风柜满足GB/T1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》要求。

79	油网烟罩①	1、L×900×610（mm），不锈钢板材，罩体厚度≥1.0mm，加防漏、耐高温玻璃胶防漏油处理，双面压筋加强处理，采用法兰盘机械接驳；含直管、弯头、三通、变径接头。
80	油网烟罩②	1、L×1200×610（mm），不锈钢板材，罩体厚度≥1.0mm，加防漏、耐高温玻璃胶防漏油处理，双面压筋加强处理，采用法兰盘机械接驳；含直管、弯头、三通、变径接头。
81	油网烟罩③	1、L×1000×610（mm）；不锈钢板材，罩体厚度≥1.0mm，加防漏、耐高温玻璃胶防漏油处理，双面压筋加强处理，采用法兰盘机械接驳；含直管、弯头、三通、变径接头。
82	油烟净化器	<p>1、≥30000风量；油烟净化器采用静电净化，外壳采用碳钢板制作，油烟净化率≥90%，处理风量≥30000m³/h；油烟净化器安装支架：与净化器尺寸配套，采用≥50×50×5mm国标角钢并进行防锈处理。油烟净化器接油盘：采用国标镀锌板制作，厚度≥1.2mm，并配置排油闸阀及管道。</p> <p>2、所投产品整机的动态结构性能应符合《电工电子产品环境试验》的强度标准；</p> <p>3、所投产品整机的耐低温、防尘及防水能力应符合《电工电子产品环境试验》、《户内户外防腐低压电器环境技术要求》及《外壳防护等级（IP代码）》中关于户内户外低压电器环境的技术要求；</p> <p>4、所投产品柜体的耐盐雾腐蚀能力应符合《电工电子产品环境试验》的标准；</p> <p>5、所投产品显示器的防尘防水等级应符合《外壳防护等级（IP代码）》的标准；</p> <p>6、所投产品高压电源部分耐受环境温度快速变化的能力应符合《环境试验》的标准。</p>

83	油烟净化一体机	<p>1、L×1300×960（mm）；收集、净化、输送集于一体，噪音低于75分贝；静电加机械双重高效净化，全封闭机身低噪音；罩体厚度为1.2mm；</p> <p>2、采用不锈钢板，采用四级净化，经过四级净化后，达到净化率大于等于98%，直排达标，额定风量本体漏风率小于等于2%；基准风量时的颗粒物排放浓度小于等于1mg/m³，基准风量下的油烟出口浓度小于等于0.5mg/m³，基准风量时的非甲烷总烃排放浓度小于等于3mg/m³，噪音小于等于67dB（A）（交货时提供包含净化效率、漏风率、颗粒物排放浓度、油烟出口浓度及噪音指标的第三方检验机构出具的带CMA或CNAS的检验合格报告）。</p>
84	粘捕式灭蝇灯	<p>1、395×120×290（mm）；电压：220V；功率：≥20W；尺寸：≥395×120×290mm；覆盖面积≥80m²外壳ABS防阻燃材料，插座带3C；双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射；</p> <p>2、灭蝇灯主板依据GB/T2423.16-2022环境试验第2部分：试验方法试验J和导则，在放大50倍下，没有发现明显有黑曲霉、绿色木霉、绳状青霉，达到1级及以下，产品依据GB/T2423.1-2008电工电子产品环境试验第2部分：试验方法试验A:低温GB/T2423.2-2008电工电子产品环境试验第2部分：试验方法试验B:高温检测，在温度为-20℃和60℃的试验箱中持续工作2小时，试验中，样品功能正常。</p>
85	长龙洗碗机	<p>1、5000×900×1998（mm）；洗碗机由进端、主洗区、双道漂洗、烘干区、出端等5个基础模块组成；机器传送带速度无极变速可调。入口区长度≥900mm，主洗区长度≥800mm，漂洗区长度≥600mm,烘干区≥800mm，出口区≥1100mm；机器入口高度≥420mm；传送带宽度≥505mm。整机由多个可拆卸模块组合而成，每个模块都能方便的单独拆卸，并且单个模块长度不超过1.1米。整机材料采用不锈钢，材料厚度：水箱厚度≥1.5mm、机架厚度≥2.0mm、外罩板≥1.0mm、加热包封板≥6mm。</p> <p>2、符合《家用和类似用途电器的安全商用电动洗碗机的特殊要求》相关要求，交货时提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告。</p>

		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="336 69 454 589">86</td> <td data-bbox="454 69 627 589">紫外线消毒灯</td> <td data-bbox="627 69 1272 589"> <p>1、920×130×80（mm）；一体化顶盖设计，全铝合金框体；可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，不锈钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；紫外线和臭氧双重杀菌，除异味、除甲醛、净化空气。产品满足GB/T28795-2012《冷阴极紫外线杀菌灯》要求。</p> <p>2、交货时提供所投消毒产品生产企业有效的《消毒产品生产企业卫生许可证》和所投消毒产品有效的《消毒产品卫生安全评价报告》（投标产品若为新消毒产品须提供有效的卫生许可批件）复印件，投标时响应即可。</p> </td> </tr> </table> <p>注：1.参数中“L”为根据现场实际尺寸制作；2.除需根据现场实际情况需要调整尺寸外，所有不锈钢厂制品长宽高尺寸正负偏差不大于5%，厚度正负偏差不大于10%；3.除厂制品以外的外购件产品，尺寸偏差允许正负偏差10%。</p>	86	紫外线消毒灯	<p>1、920×130×80（mm）；一体化顶盖设计，全铝合金框体；可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，不锈钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；紫外线和臭氧双重杀菌，除异味、除甲醛、净化空气。产品满足GB/T28795-2012《冷阴极紫外线杀菌灯》要求。</p> <p>2、交货时提供所投消毒产品生产企业有效的《消毒产品生产企业卫生许可证》和所投消毒产品有效的《消毒产品卫生安全评价报告》（投标产品若为新消毒产品须提供有效的卫生许可批件）复印件，投标时响应即可。</p>
86	紫外线消毒灯	<p>1、920×130×80（mm）；一体化顶盖设计，全铝合金框体；可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，不锈钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；紫外线和臭氧双重杀菌，除异味、除甲醛、净化空气。产品满足GB/T28795-2012《冷阴极紫外线杀菌灯》要求。</p> <p>2、交货时提供所投消毒产品生产企业有效的《消毒产品生产企业卫生许可证》和所投消毒产品有效的《消毒产品卫生安全评价报告》（投标产品若为新消毒产品须提供有效的卫生许可批件）复印件，投标时响应即可。</p>			
★	3	<p>三、其他要求</p> <p>（一）售后服务要求：</p> <p>（1）售后服务：具有常设的售后服务机构和固定的售后服务人员；三年内免费提供现场维修调试服务；质保期内出现质量问题，接到通知后1小时内响应到场，5小时内完成维修或更换。如供应商承诺质保期超过此期限，则从其承诺。</p> <p>（2）投标人须提供售后服务方案，包含：①售后服务机构及网点；②售后服务团队（含长期稳定的维护人员名单及联系方式）；③售后服务制度；④项目整体售后服务年限；⑤投标主要产品的备品（配件）库存设定等。</p> <p>（3）培训。中标人安装调试完成后，分批分时段为使用人正确使用产品进行培训。</p> <p>（二）安全要求：本项目自签订合同之日起至服务完成之日止，中标人将负责该项目实施过程中的人身安全、财产安全等一切安全责任。在项目实施过程中造成的直接或间接损失，均由投标人自行承担。</p> <p>（三）供应商承担本项目所有设备的包装、运输及现场安装前的保管、保险工作，设备进场后，设备由中标供应商保管并安装调试完毕，在项目最终验收前的实施过程中，货物的安全等问题均由中标供应商负责。</p> <p>（四）如中标，不可因未了解项目现场情况而放弃中标不履行中标人义务。如因投标人不能正常履约，给采购人造成任何损失的，采购人将保留进一步追溯的权利，并要求投标人赔偿由此带来的损失；如放弃中标，所产生的后果按照政府采购相关法律法规执行。</p> <p>（五）本项目的投标报价包括但不限于设备、安装调试、人员工资、培训、税费、管理费、利润、各种风险等在内的一切费用；采购人不再支付其他任何费用，如出现因投标报价估算错误等引起的损失由投标人自行承担。</p> <p>注：1. 本项目所引用的规范/标准/文件，如有最新版本，依照其最新规定执行；</p> <p>2. 本章带“★”号条款为实质性要求，有具体证明材料要求的须按文件要求提供证明材料，无要求具体证明材料的响应即可，格式自拟。</p>			

3.4商务要求

3.4.1交货时间

采购包1:

自合同签订之日起40日

3.4.2交货地点

采购包1:

金牛区教育局指定下属中小学校、幼儿园，采购人指定地点。

3.4.3支付方式

采购包1:

分期付款

3.4.4支付约定

采购包1: 付款条件说明: 合同签订后, 支付预付款, 达到付款条件起 10 日内, 支付合同总金额的 40.00%。

采购包1: 付款条件说明: 所有设备安装调试完毕并验收合格、签署验收报告后18个月内, 达到付款条件起 10 日内, 支付合同总金额的 60.00%。

3.4.5验收标准和方法

采购包1:

1、验收主体: 成都市金牛区教育局。2、验收时间、方式及程序: 投标人在交货并安装调试完成后5日内提出验收申请, 使用学校在接到投标人验收申请后30日内自行组织初步验收; 初验合格后由采购人进行最终验收。3、验收内容: 对本项目的“采购内容”、“技术要求”、“商务要求”进行验收。4、验收标准: 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)的要求及国家现行的有关法律法规和合同要求进行验收。验收标准按国家有关规定以及甲方招标文件的质量要求和技术指标、乙方的投标文件及承诺与本合同约定标准进行验收; 甲乙双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项, 由甲方在招标与投标文件中按质量要求和技术指标比较优胜的原则确定该项的约定标准进行验收。5、采购人在组织验收时可邀请未中标供应商参与, 项目验收时如需作破坏性检测, 检测设备及检测费用由供应商负责。6、本项目履约完成后30个日历日内由使用学校负责人员、纪检监察人员、教师代表组成验收小组进行项目初步验收, 本次项目涉及到的所有相关学校初验完成并签署初验合格的验收报告后, 由区教育局科技科相关人员、采购专家和学校代表成立验收小组, 依据国家相关标准, 对照采购文件要求进行现场项目最终验收, 项目终验合格并在验收报告签字盖章。如第一次验收不合格产品, 供应商必须进行整改, 并提供相应产品的法定专业检测机构的质检报告。7、验收其他条款: (1) 采购人在货物安装调试完成后, 采取随机抽样方式抽取2件货物样品, 送具有合法检测资质的机构进行304不锈钢材质和厚度检测, 若检测的304不锈钢材质、厚度等相关投标参数不达标, 则视为产品质量不达标, 同一批次同类产品全部退回, 其全部损失由中标人承担。随机抽样方式对消毒柜消毒效果、油烟净化器净化效果进行效果检测, 检测效果不达标限7天内全部更换, 造成相关损失中标人全权负责。(2) 产品随机抽样检测费用由中标人计算入投标总价内。

3.4.6包装方式及运输

采购包1:

涉及的商品包装和快递包装, 均应符合《商品包装政府采购需求标准(试行)》《快递包装政府采购需求标准(试行)》的要求, 包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸, 以确保货物安全无损运抵指定地点。

3.4.7质量保修范围和保修期

采购包1:

验收合格后三年。

3.4.8违约责任与解决争议的方法

采购包1:

违约责任： 1、甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。 2、如因乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任。 解决争议的方法：合同履行期间,若双方发生争议，可协商或由有关部门调解解决，协商或调解不成的，向采购人所在地人民法院起诉。

3.5其他要求

因系统固化，作如下说明：（一）★交货时间：合同签订后40个日历天内完成交货和安装调试。（二）★付款方式：合同签订后，达到付款条件起10日内支付合同金额的40%作为预付款；所有设备安装调试完毕并验收合格、签署验收报告后540日内支付合同金额的60%（申请付款前，中标人须向采购人出具合法有效完整的完税发票及凭证资料，采购人对中标人提交的付款资料进行审核通过后支付；若中标人未出具完税发票，采购人可拒绝付款且不承担任何责任）。（三）其他： 1.★本项目第三章“3.4商务要求”的全部内容均为实质性要求。 2.因系统固化，系统格式中的“分项报价表”中的“货物名称”填写第三章“3.2.1标的清单”里的“标的名称”，规格型号、品牌、产地、制造商名称填写核心产品“双门不锈钢消毒柜”的信息，数量为1批，单价和总价为投标总价。投标人也可根据自身情况另行上传分项报价表。 3.★因系统固化，中小企业声明函中的“标的名称”为第三章“3.3技术要求”里“一、设备清单”中的“标的名称”，投标人须完整报出所有标的的中小企业声明情况，若系统格式无法增加行数，投标人可按照系统格式另行上传中小企业声明函。 4.★确定中标候选人名单时，在执行招标文件“5.4.6确定中标候选人名单”相关要求后仍出现相同的情况下，不发达地区或少数民族地区的供应商排列顺序在非不发达地区或少数民族地区的供应商之前；均为不发达地区或少数民族地区的并列。