

政府采购项目采购需求

采购单位：泸州市政府投资建设工程管理第二中心

所属年度：2022年

编制单位：泸州市政府投资建设工程管理第二中心

编制时间：2022年10月14日

一、项目总体情况

- (一) 项目名称： 2021年老旧小区改造配套城市更新项目-泸州高中忠山校区提档升级改扩建工程食堂厨卫项目采购工程
- (二) 项目所属年度： 2022年
- (三) 项目所属分类： 货物
- (四) 预算金额（元）： 1,993,972.00元 ， 大写（人民币）： 壹佰玖拾玖万叁仟玖佰柒拾贰元整
- (五) 项目概况： 2021年老旧小区改造配套城市更新项目-泸州高中忠山校区提档升级改扩建工程食堂厨卫项目采购工程
- (六) 本项目是否有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： 否

二、项目需求调查情况

依据《政府采购需求管理办法》的规定，本项目不需要需求调查，具体情况如下：

- 本项目属于以下应当展开需求的情形
 - 本项目属于以下可以不再重复开展需求调查的情形
- (一) 需求调查方式
 - (二) 需求调查对象
 - (三) 需求调查结果
 1. 相关产业发展情况
 2. 市场供给情况
 3. 同类采购项目历史成交信息情况
 4. 可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、耗材等后续采购情况
 5. 其他相关情况

三、项目采购实施计划

- (一) 采购组织形式： 分散采购
- (二) 预算采购方式： 非公开招标
 - 采购方式： 竞争性谈判
- (三) 本项目是否单位自行组织采购： 否
- (四) 采购包划分： 不分包采购
- (五) 执行政府采购促进中小企业发展的相关政策
 - 本项目不专门面向中小企业采购
 - 注： 监狱企业和残疾人福利单位视同小微企业。
- (六) 是否采购环境标识产品： 是
- (七) 是否采购节能产品： 是
- (八) 项目的采购标的是否包含进口产品： 否
- (九) 采购标的是否属于政府购买服务： 否

(十) 是否属于政务信息系统项目: 否

(十一) 是否省属高校、科研院所科研设备采购: 否

(十二) 是否属于PPP项目: 否

(十三) 是否属于一签多年项目: 否

四、项目需求及分包情况、采购标的

(一) 分包名称: 合同包一

1、执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

1) 不专门面向中小企业采购

2、预算金额(元): 1,993,972.00, 大写(人民币): 壹佰玖拾玖万叁仟玖佰柒拾贰元整

最高限价(元): 1,993,972.00, 大写(人民币): 壹佰玖拾玖万叁仟玖佰柒拾贰元整

3、评审方法: 最低评标价法

4、定价方式: 固定单价

5、是否支持联合体投标: 否

6、是否允许合同分包选项: 否

7、拟采购标的的技术要求

1	采购品目	专用家具	标的名称	2021年老旧小区改造配套城市更新项目-泸州高中忠山校区提档升级改扩建工程食堂厨卫项目采购工程
	数量	1.00	单位	批
	合计金额(元)	1,993,972.00	单价(元)	1,993,972.00
	是否采购节能产品	是	未采购节能产品原因	无
	是否采购环保产品	是	未采购环保产品原因	无
	是否采购进口产品	否	标的物所属行业	批发业

标的名称: 2021年老旧小区改造配套城市更新项目-泸州高中忠山校区提档升级改扩建工程食堂厨卫项目采购工程

参数性质	序号	技术参数与性能指标					
★	1	采购清单及技术要求:					
		项次	产品名称	材质	单位	数量	备注
			A 主、副食库				
		A01	不锈钢存放架	1、1500*500*1550mm, 四层格式货架。边框采用38*38mm不锈钢方管, 管壁厚1.2mm, 横隔采用38*25mm不锈钢管; 立柱: 采用38*38mm不锈钢管, 配38*38mm不锈钢调整脚。	台	3	厂制品
		A02	不锈钢存放架	1、1500*600*250mm, 米面架。边框采用38*38mm不锈钢方管, 横隔采用38*25mm不锈钢管; 立柱: 采用38*38mm不锈钢管, 承重力强。	台	2	厂制品

A0 3	平板车	1、600*870*900mm, 面板: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 下衬镀锌板; 边框及横称: 采用30*30mm镀锌方管, 配 ϕ 125mm加重万向轮2个定向轮2个。	台	1	厂制品
	B 粗加工间				厂制品
B0 1	洗刷池	1、1500*700*800mm, 双眼, 面板: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 配不锈钢加固; 槽体: 采用1.0mm厚优质不锈钢板, 配不锈钢加固; 立柱: 采用 ϕ 43mm不锈钢管, 配 ϕ 43mm不锈钢调整脚; 每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头2个; 全不锈钢下水漏2个; 橡塑PUC钢丝下水管2根;	台	2	厂制品
B0 2	开水器	1、外形尺寸: 480*320*810mm, 产水量: 80L/H, 功率: 9KW, 电压: 380V。具有自动上水、缺水断电功能。	台	1	厂制品
B0 3	工作台	1、1400*800*800mm, 双层工作台。台面: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 配不锈钢加固; 层板: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 立腿: 采用 ϕ 43mm不锈钢管, 配 ϕ 43mm不锈钢调整脚; 采用安全设计工艺, 确保使用安全不划伤手。	台	1	厂制品
B0 4	工作台	1、1800*800*800mm, 双层工作台。台面: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 配不锈钢加固; 层板: 边框采用1.2mm厚优质不锈钢板, 横隔采用1.0mm 优质不锈钢板; 立腿: 采用 ϕ 43mm不锈钢管, 配 ϕ 43mm不锈钢调整脚; 采用安全设计工艺, 确保使用安全不划伤手。	台	1	厂制品
	C 面点间				厂制品
C0 1	电烤箱	1、外形尺寸: 1240*780*1640mm, 三层六盆, 功率: 19.5KW, 电压: 380V, 采用远红外电热管发热, 具有较强辐射加热效果, 能使烘烤物受热均匀, 由里及表。	台	1	厂制品
C0 2	醒发箱	1、外形尺寸: 490*690*1660mm, 功率: 2.6KW, 电压: 220V, 箱内温度自动调节, 相对湿度达80-85%, 发酵温度: 35℃-40℃。	台	1	厂制品
C0 3	电饼铛	1、炉盘直径: \geq 550, 额定电压: 380V/220V, 额定频率: \geq 50Hz, 额定功率: \geq 4.5KW。	台	1	厂制品
C0 4	拉门操作台	1、1500*800*800mm, 单拉门, 台面: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板; 门滑道: 采用优质不锈钢滑道, 配上吊式滑轮; 柜脚: 采用加重式 ϕ 60mm不锈钢调整脚。	台	1	厂制品
C0 5	面案工作台	1、1800*800*800mm, 台面: 采用32mm厚优质椴木板; 立腿: 采用 ϕ 43mm不锈钢管, 配 ϕ 43mm不锈钢调整脚; 采用安全设计工艺, 确保使用安全不划伤手;	台	1	厂制品
C0 6	面粉车	1、550*550*550mm, 采用1.0mm厚优质不锈钢板, 配 ϕ 125mm加重轮4个	台	1	厂制品
C0 7	洗刷池	1、900*700*800mm, 单眼, 面板: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 配不锈钢加固; 槽体: 采用1.0mm厚优质不锈钢板, 配不锈钢加固; 立柱: 采用 ϕ 43mm不锈钢管, 配 ϕ 43mm不锈钢调整脚; 每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头2个; 全不锈钢下水漏1个; 橡塑PUC钢丝下水管1根;	台	1	厂制品
C0 8	搅拌机	1、外形尺寸: 450*430*880mm; 不锈钢料筒, 最大和面量: 3-6KG/次; 额定输入功率: 1.5kw, 电压: 380V; 采用皮带传动, 搅拌器在料桶内做行星运动, 具有搅拌面粉、拌馅, 打蛋液等多种功能。搅拌设有三种转速和多种搅拌器, 适用于酒店、食堂等搅拌物料使用。	台	1	厂制品
C0 9	双动和面机	1、外形尺寸: 880*480*930mm, 最大和面量: 16KG, 料桶容积: 40L, 其和面器与料桶可同时转动, 面斗内衬不锈钢板, 所有面粉接触的零部件均进行镀镍处理, 电机功率: 1.1/2.2KW, 电压: 380V。	台	1	厂制品
C1 0	双温双门高身柜	1、外形尺寸: 1220*720*1950mm 内外全不锈钢, 整体发泡, 双机双温, 电压功率220V/420W, 容积930L, 温度范围: 冷冻箱内0℃~-12℃, 冷藏箱内+5℃~-5℃; 无氟压缩机、铜管蒸发器、加厚发泡层、圆角内胆、不锈钢宽拉手, 简洁美观。	台	1	厂制品
C1 1	机械湿式复合式集烟罩餐饮业油烟净化一体设备	1. 不锈钢外壳, 超低空净化, 额定风量下净化效率 $>98\%$, 80%风量下净化效率 $>99\%$, 120%风量下净化效率 $>96\%$, 额定风量下油烟排放浓度 $<0.8\text{mg}/\text{m}^3$ 。达到超低空排放标准。	台	2	厂制品
	D 烹饪间				厂制品
D0 1	燃气蒸箱	1、24盘; 带熄火保护装置, 外壳采用1.2mm, 304不锈钢复合膜; 2、可供人数: 400-500 3、蒸饭时间: \leq 55分钟 4、燃气种类: 液化气/天然气 5、盆数: 配24个不锈钢蒸饭盘, 采用SUS304不锈钢制造, 一次拉伸成型盘, 每个重量 \geq 2400克, 尺寸600*400*50 (\pm 5) mm。	台	1	厂制品

D0 2	调料台	1、500*1000*800mm, 台面: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 立腿: 采用 ϕ 38mm不锈钢管, 配 ϕ 38mm不锈钢调整脚;	台	2	厂制品
D0 3	中餐燃气炒菜灶	1、1800*1000*800mm, 两炒一温, 炉面采用: 1.2mm厚优质不锈钢板, 炉背板: 均采用1.0mm厚优质不锈钢板; 炉架: 采用40*40mm方管, 炉腿为 ϕ 51mm不锈钢管, 内另衬钢管, 配备 ϕ 51mm不锈钢调整脚。 2、尾气烟筒采用3.0mm厚镀锌钢板制作; 铸铁烟囱帽; 阀门: 采用优质防泄漏阀门; 前置水阀; 采用优质节能炉头, 配备助燃风机2台; 带熄火保护装置。 3、中餐燃气炒菜灶炉头盆, 采用310S不锈钢, 厚度 \geq 4.0mm, 重量 \geq 10.4kg, 一次整体铸造成型, 无焊接、打磨配耐高温节能聚热网。	台	1	厂制品
D0 4	炊用燃气大锅灶	1、1100*1200*800mm, 单大锅(直径800mm锅) 炉面: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 衬板为2.0mm厚冷轧钢板; 炉背板: 采用1.0mm厚优质不锈钢板; 炉架: 采用40*40mm方管, 炉腿为 ϕ 51mm不锈钢管, 内另衬钢管, 配备 ϕ 51mm不锈钢调整脚。尾气烟筒采用3.0mm厚镀锌钢板制作; 阀门: 采用优质防泄漏阀门; 前置水阀; 双层保温炉膛, 铸铁烟囱帽; 炉头: 采用优质节能炉头, 配备风机1台, 配 ϕ 820加重锅一个; 配电子打火功能。 ★2、电磁阀控制开关, 自动点火, 电磁阀符合CJ/T346-2010。提供国家合法检验检测机构出具的检测报告佐证(复印件加盖供应商公章)。 ★3、配有熄火保护装置, 点火失败及中途意外熄火自动断气, 熄火保护装置符合CJ/T421-2013。提供国家合法检验检测机构出具的检测报告佐证(复印件加盖供应商公章)。 ★4、配节能静音风机, 风机符合GB/T5171.1-2014、GB12350-2009。提供国家合法检验检测机构出具的检测报告佐证(复印件加盖供应商公章)。 ★5、燃气手动阀符合CJ/T180-2014。提供国家合法检验检测机构出具的检测报告佐证(复印件加盖供应商公章)。	台	2	厂制品
D0 5	拉门操作台	1、1800*800*800mm, 双拉门, 台面: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板; 门滑道: 采用优质不锈钢滑道, 配上吊式滑轮; 柜脚: 采用加重式 ϕ 60mm不锈钢调整脚。	台	3	厂制品
D0 6	四门冰柜	1、外形尺寸: 1220*720*1950mm 内外全不锈钢, 整体发泡, 双机双温, 电压功率220V/420W, 容积930L, 温度范围: 冷冻箱内0 $^{\circ}$ C~-12 $^{\circ}$ C, 冷藏箱内+5 $^{\circ}$ C~-5 $^{\circ}$ C; 无氟压缩机、铜管蒸发器、加厚发泡层、圆角内胆、不锈钢宽拉手, 简洁美观。	台	2	厂制品
D0 7	拉门操作台	1、1800*700*800mm, 单拉门, 台面: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板; 门滑道: 采用优质不锈钢滑道, 配上吊式滑轮; 柜脚: 采用加重式 ϕ 60mm不锈钢调整脚。	台	1	厂制品
D0 8	洗刷池	1、900*700*800mm, 单眼, 面板: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 配不锈钢加固; 槽体: 采用1.0mm厚优质不锈钢板, 配不锈钢加固; 立柱: 采用 ϕ 43mm不锈钢管, 配 ϕ 43mm不锈钢调整脚; 每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头2个; 全不锈钢下水漏1个; 橡塑PUC钢丝下水管1根;	台	1	厂制品
D0 9	机械湿式复合式集烟罩餐饮业油烟净化一体设备	1、1500*1350*900mm 材质: 采用1.0mm厚优质不锈钢板制作; 原理: 采用专业净化剂提高气液两相之间的双膜传质动力, 能快速捕捉气相中的油烟等微粒; 同时利用自身排风风机的负压生产约600mm厚的液沫层(液沫大小直径1.5mm)对油烟气体进行洗涤式净化。特点: 化学液沫洗涤, 反应充分, 除油(90%)降味(60%)以上; 防火设计, 管道风机不积油; 收集-净化-输送集于一机, 占用空间小; 电压: 380V;	台	1	厂制品
D1 0	机械湿式复合式集烟罩餐饮业油烟净化一体设备	1、2400*1350*900mm 材质: 采用1.0mm厚优质不锈钢板制作; 原理: 采用专业净化剂提高气液两相之间的双膜传质动力, 能快速捕捉气相中的油烟等微粒; 同时利用自身排风风机的负压生产约600mm厚的液沫层(液沫大小直径1.5mm)对油烟气体进行洗涤式净化。特点: 化学液沫洗涤, 反应充分, 除油(90%)降味(60%)以上; 防火设计, 管道风机不积油; 收集-净化-输送集于一机, 占用空间小; 电压: 380V;	台	2	厂制品
E 早餐配餐间					
E0 1	洗刷池	1、700*700*800mm, 单眼, 面板: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 配不锈钢加固; 槽体: 采用1.0mm厚优质不锈钢板, 配不锈钢加固; 立柱: 采用 ϕ 38mm不锈钢管, 配 ϕ 38mm不锈钢调整脚; 每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头1个; 全不锈钢下水漏1个; 橡塑PUC钢丝下水管1根;	台	1	厂制品
E0 2	复底桶电煮面炉	1、规格(MM): 650*H810mm, 内尺: 450*H450mm; 开水时间: 20分钟; 容量: 70L; 电压: 380V, 功率: 9KW;	台	2	厂制品
E0 3	台式电磁炉 (平头)	1、350*450*120mm, 采用优质磨砂贴膜1.2mm厚不锈钢板制造; 面板冲压一次成型; 采用全模块化机芯设计; 档位开关; 功率: 3.5KW, 电压: 220V。	台	2	厂制品
E0 4	拉门操作台	1、1800*700*800mm, 单拉门, 台面: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板; 门滑道: 采用优质不锈钢滑道, 配上吊式滑轮; 柜脚: 采用加重式 ϕ 60mm不锈钢调整脚。	台	2	厂制品

E05	保鲜台	1、外形尺寸：1800*760*800mm 内外全不锈钢，整体发泡，电压功率220V/156W，容积486L，温度范围：+5℃~-5℃；无氟压缩机、铜管蒸发器、加厚发泡层、圆角内胆、不锈钢宽拉手，简洁美观。	台	1	厂制品
E06	储物柜	1、1200*480*1800mm，拉门储物柜，台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板；门滑道：采用优质不锈钢滑道，配上吊式滑轮；柜脚：采用加重式Φ60mm不锈钢调整脚	台	1	厂制品
E07	电磁柜式全平扒炉	1、700*800*800+120mm，采用优质1.2mm厚不锈钢板制造；电磁加热，带定温、智能显示，旋钮开关，操作简单，精确智能温度控制功率：8KW，电压：380V。	台	1	厂制品
E08	拉门操作台	1、1200*700*800mm，单拉门，台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板；门滑道：采用优质不锈钢滑道，配上吊式滑轮；柜脚：采用加重式Φ60mm不锈钢调整脚。	台	1	厂制品
F 洗消间					厂制品
F01	电热消毒柜	1、外形尺寸：1310*660*1910mm；内壁：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；外壁：采用1.0mm厚优质不锈钢板；双层保温结构，最高温度可达150度，自动烘干，另配不锈钢重力脚；另配：自动控温自动恒温定时装置，超温保护、安全节能、操作简便；电压：220V，功率：4.4KW；容积：720L。	台	2	厂制品
F02	残食台	1、900*700*800mm，台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，立腿：采用Φ38mm不锈钢管，配Φ38mm不锈钢调整脚；残食口冲压成型。	台	1	厂制品
F03	洗刷池	1、900*700*800mm，单眼，面板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；槽体：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用Φ43mm不锈钢管，配Φ43mm不锈钢调整脚；每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头2个；全不锈钢下水漏1个；橡塑PUC钢丝下水管1根。	台	1	厂制品
F04	洗刷池	1、1500*700*800mm，双眼，面板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；槽体：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用Φ43mm不锈钢管，配Φ43mm不锈钢调整脚；每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头2个；全不锈钢下水漏2个；橡塑PUC钢丝下水管2根。	台	1	厂制品
F05	开水器	1、外形尺寸：480*320*810mm，产水量：80L/H，功率：9KW，电压：380V。具有自动上水、缺水断电功能。	台	1	厂制品
G 餐厅					厂制品
G01	双孔残食柜连车	1、1200*650*800mm，台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，侧板采用1.0mm厚优质不锈钢板；柜脚：采用加重式Φ60mm不锈钢调整脚推车：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；配Φ125车轮4个。	台	1	厂制品
G02	收碗车	1、500*900*800mm，层板：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用25*25mm不锈钢方管，配Φ125mm车轮4个。	台	2	厂制品
G03	拉门操作台	1、1400*700*800mm，单拉门，台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板；门滑道：采用优质不锈钢滑道，配上吊式滑轮；柜脚：采用加重式Φ60mm不锈钢调整脚。	台	1	厂制品
G04	五格拉门保温售饭柜	1、1800*700*800mm，面板：采用1.2mm厚优质不锈钢板；围板：采用1.0mm厚优质不锈钢板，门滑道：采用优质不锈钢滑道，配上吊式滑轮；柜脚：采用加重式Φ60mm不锈钢调整脚，功率：2.5KW/220V，配1/1*150mm深的份数盆5套。	台	2	厂制品
G05	拉门操作台	1、1800*700*800mm，单拉门，台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板；门滑道：采用优质不锈钢滑道，配上吊式滑轮；柜脚：采用加重式Φ60mm不锈钢调整脚。	台	2	厂制品
G06	保温汤桶车	1、700*700*800mm，台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，侧板采用1.0mm厚优质不锈钢板；配Φ100mm车轮4个。功率：2.5KW/220V，配直径500mm的汤桶1个。	台	2	厂制品
H 其他					厂制品
H01	粘捕式灭蝇灯 (LED电子灭蚊灯)	1、利用蚊蝇对特殊光波段喜好吸引，蚊蝇一旦触碰粘捕纸即牢牢粘住；8W/220V。	台	4	厂制品
I 排油烟系统					厂制品
I01	镀锌板管道	1、采用供板法兰及国标镀锌板，板材厚为1.0mm。	m ²	260	厂制品
I02	装饰板	1、采用1.2mm厚优质不锈钢板制作，上下配滑轨固定。	m ²	18	厂制品
I0	角码卡扣及配件	1、采用国标镀锌板，板材厚为1.0mm。冲压成型。	项	1	厂制

3					品
I04	逆止阀	1、冷轧钢板静电喷涂;	个	4	厂制品
I05	防雨百叶	1、采用1.2mm厚优质不锈钢板制作;	个	2	厂制品
I06	管道支架	1、采用国标40角钢焊接	个	7	厂制品
	J 补风系统				厂制品
J01	补风风柜	1、15寸/2.2KW, 流量9500立方米/小时, 风柜外壳采用镀锌板制作, 板材厚度为1.0mm。	台	1	厂制品
J02	风柜支架及减震装置	1、采用国标40*40mm角钢焊接。	台	1	厂制品
J03	风机启动控制箱	1、冷轧钢板静电喷涂, 内置正泰接触器, 1KW-5.5KW。	台	1	厂制品
J04	镀锌板补风管道	1、采用供板法兰及国标镀锌板, 板材厚为1.0mm。	m ²	130	厂制品
J05	橡塑海绵	1、厚度: 6mm。	m ²	130	厂制品
J06	角码卡扣及配件	1、采用国标镀锌板, 板材厚为1.0mm. 冲压成型, 及国标吊链。	项	1	厂制品
J07	散流器	1、铝合金静电喷涂。	台	8	厂制品
J08	电动风阀	1、冷轧钢板静电喷涂。	个	1	厂制品
J09	防雨百叶	1、采用1.2mm厚优质不锈钢板制作。	个	1	厂制品
J10	管道支架	1、国标40角钢。	个	8	厂制品
厨房基础小件					
序号	名称	规格	数量	单位	厂制品
1	打菜勺	1、3两 全不锈钢材质, 把手与勺头一体, 轻便耐用; 勺头直径: 9cm, 总长: 43cm.	60	个	厂制品
2	大手勺	1、8两 不锈钢勺体, 厚实耐用, 防滑木质手柄加长设计, 方便厨师使用, 勺头直径: 12cm, 总长: 50cm.	20	个	厂制品
3	小漏勺	1、全不锈钢材质, 把手与勺头一体, 轻便耐用; 边缘圆润, 细致打磨, 把手挂孔设计, 方便悬挂在厨房操作间, 勺头直径: 12cm, 总长: 40cm.	20	个	厂制品
4	长把水壳	1、2号精制 全不锈钢材质, 水壳直径: 16cm, 总长: 47cm.	20	个	厂制品
5	不锈钢油钵	1、全不锈钢材质, 防烫宽边一体成型, 双面抛光, 上沿外径29cm, 上沿内径24cm, 深度: 17cm. ★2、提供产品合格检测报告(复印件加盖投标人公章)。	40	个	厂制品
6	不锈钢味盅	1、全不锈钢材质, 圆筒型; 上沿外径16cm, 上沿内径15cm, 高度: 17cm. ★2、提供产品合格检测报告(复印件加盖投标人公章)。	40	个	厂制品
7	长柄调料勺	1、全不锈钢材质, 加长手柄设计, 椭圆形勺头, 长度: 21cm.	30	个	厂制品
8	馅匙	1、纯牛肋骨天然材料, 人工打磨, 长度: 16cm, 适用于馄饨、饺子包馅料用。	30	个	厂制品
9	码斗	1、不锈钢材质, 镜面抛光工艺, 浅口小盆, 用来盛放配菜、拌料等使用, 上沿外径: 17cm, 上沿内径: 15cm.	40	个	厂制品
10	菜墩	1、圆形柳木菜墩, 木质密度高稳定耐用不易起屑, 耐砍耐剁不伤刀; 外围加装一条钢箍, 多层保护, 使砧板更加坚固, 不易开裂。直径: 47cm, 厚度: 8cm.	20	个	厂制品
11	水果菜墩	1、圆形PE塑料菜板, 颜色: 白色; 砧板表面特殊防滑纹理设计, 避免切割时滚动伤手; 直径: 42cm, 厚度: 2cm.	10	个	厂制品
12	砍刀	1、不锈钢材质, 精磨刀刀, 刃口呈弧线型, 适用于鸡、鸭、鹅、排骨等中小类骨头	1	把	厂制

		的分解使用。	0		品
13	菜刀	1、整体均为不锈钢材质，精磨刀刃，刃口平直略有弧度，适用于瓜果蔬菜加工使用。刀具抗腐蚀、韧性十足，刀刃持久锋利。	2 0	把	厂制 品
14	水果刀	1、刀身材质：不锈钢，把手：防滑木把手；刃口坚硬锋利，易复磨，总长：37cm	5	把	厂制 品
15	尖刀	1、刀身材质：不锈钢，把手：防滑木把手；刀尖刃口坚硬锋利，总长：26cm，适用于剃骨分割使用。	5	把	厂制 品
16	刀盒	1、优质不锈钢材质，造型简易美观，分四个隔层，可放置多规格刀具，清洗方便。	1 0	个	厂制 品
17	磨刀棒	1、高碳钢棒体磁力细纹，不损刀刃，快速修复刃口，配有防滑胶质把手，长度：40cm.	1 0	个	厂制 品
18	磨刀石	1、金钢砂材质，采用粗细两面设计，磨削性能强，快速开刃，长*宽*高：22*7*4cm.	1 0	个	厂制 品
19	自助餐夹	1、半圆头 通体不锈钢材质，沥水、沥油翻转食物夹取省力，长度：23cm.	5 0	个	厂制 品
20	自助餐夹	1、花瓣头 不锈钢材质，红色手柄，长度：23cm.	2 0	个	厂制 品
21	饭叉子	1、不锈钢材质，5齿叉，不锈钢把手结实耐用，长度：24cm.	1 0	个	厂制 品
22	饭板	1、木质饭板一体成型，边缘光滑不伤锅底，长度：22cm.	1 0	个	厂制 品
23	不锈钢汤桶	1、40# 不锈钢材质，下沉式桶盖与桶身紧密贴合，汤桶外径：42cm，高度：42cm.	1 0	个	厂制 品
24	不锈钢汤桶	1、50# 不锈钢材质，下沉式桶盖与桶身紧密贴合，汤桶外径：52cm，高度：52cm.	1 0	个	厂制 品
25	保温桶	1、50# 不锈钢材质，双层保温，三层锁温，密封性强，内径：34cm，内高：47cm，容量：50L。无嘴。	3	个	厂制 品
26	保温桶	1、30# 不锈钢材质，双层保温，三层锁温，密封性强，内径：28cm，内高：34cm，容量：30L。无嘴。	3	个	厂制 品
27	不锈钢盆（小）	1、30# 不锈钢材质，卷边设计，不易变形；上口外径：30cm。	2 0	个	厂制 品
28	不锈钢盆（中）	1、40# 不锈钢材质，卷边设计，不易变形；上口外径：40cm；	2 0	个	厂制 品
29	不锈钢盆（大）	1、60# 不锈钢材质，卷边设计，不易变形；上口外径：57cm；	3 0	个	厂制 品
30	不锈钢漏盆（大）	1、60# 不锈钢材质，卷边设计，不易变形；上口外径：59cm，上口内径：56cm，高16cm.	1 0	个	厂制 品
31	不锈钢漏盆（小）	1、36# 不锈钢材质，卷边设计，不易变形；上口外径：36cm，上口内径：33cm，高10cm. 适用于洗米筛淘，沥水方便。	1 0	个	厂制 品
32	塑料菜筐（中）	1、漏眼塑料筐，坚固韧性好，抗压耐摔，经久耐用，适用于收纳储物，洗菜沥水。长*宽*高：40*30*12cm。	3 0	个	厂制 品
33	塑料菜筐（大）	1、漏眼塑料筐，坚固韧性好，抗压耐摔，经久耐用，适用于盛放仓储货品。长*宽*高：60*40*30cm。	5 0	个	厂制 品
34	塑料周转箱	1、一次性注塑成型，把手一体，坚固耐用，长*宽*高：50*40*23cm	2 0	个	厂制 品
35	塑料周转盒	1、白色、无盖，边角圆润，经久耐用，长*宽*高：40*50*20cm	2 0	个	厂制 品
36	食品留样盒	1、小号 透明塑料带扣保鲜盒，四边卡扣贴合，密封圈环绕，安全无异味。可用于盛放留样食物。长*宽*高：12*12*6cm	1 0	个	厂制 品
37	保鲜盒	1、小号 透明塑料带扣保鲜盒，双边卡扣贴合，密封圈环绕，安全无异味。可用于盛放厨房食材、腌制食物。长*宽*高：30*20*11cm	2 0	个	厂制 品
38	保鲜盒	1、中号 透明塑料带扣保鲜盒，双边卡扣贴合，密封圈环绕，安全无异味。可用于盛放厨房食材、腌制食物。长*宽*高：35*25*13cm	2 0	个	厂制 品
39	电子称	1、落地式电子称，90度折叠设计，方便收纳，高清大屏显示，电大称重量：150KG，最小称重量：1KG。	1	个	厂制 品
40	电子称	1、台式电子称，最大称重量：30KG，防水按键，计价可累计多次金额。	2	个	厂制 品
41	快餐盘	1、不锈钢分餐盘五格。	2 0	个	厂制 品

			0		
			0		
42	不锈钢双层碗	1、不锈钢中空双层小汤碗，防烫隔热，碗口直径：11.5cm。 ★2、提供产品合格检测报告（复印件加盖投标人公章）。	2000	个	厂制品
43	汤匙	1、不锈钢加深大平底匙。	2000	个	厂制品
44	筷子	1、密胺筷，深咖色，长度：23.5cm.	2000	个	厂制品
45	边锅	1、双耳铁锅，口径：40cm，纯铁打造，无涂层，传热迅速。	4	个	厂制品
46	边锅	1、双耳铁锅，口径：50cm，纯铁打造，无涂层，传热迅速。	4	个	厂制品
47	边锅	1、双耳铁锅，口径：60cm，纯铁打造，无涂层，传热迅速。	4	个	厂制品
48	连盘锅架	1、加厚不锈钢板精制而成，圆型连盘锅架，直径：30cm，稳固耐用，可双面使用。	6	个	厂制品
49	圆管锅架	1、圆管焊接成型，上、下两层，上口直径：23cm，下口直径：26cm.	4	个	厂制品
50	避火架	1、不锈钢材质，呈U型槽状，两侧凸起支架支撑锅底，长度：26cm	4	个	厂制品
51	大锅铲	1、长柄不锈钢大锅铲，大弧度开口，长手柄设计，方便厨师使用，长度：1070cm	5	个	厂制品
52	小锅铲	1、不锈钢材质，把手与铲头一体轻便耐用，长度：47cm.	10	个	厂制品
53	馒头盘	1、不锈钢材质冲压成型，孔距规整，四角采用光滑圆角设计，易清洗，长*宽*高60*40*4cm。	30	个	厂制品
54	米饭盘	1、不锈钢材质冲压成型，四角采用光滑圆角设计，易清洗，长*宽*高60*40*4cm。	30	个	厂制品
55	米饭盘	1、不锈钢材质冲压成型，四角采用光滑圆角设计，易清洗，长*宽*高：30*40*4cm。	20	个	厂制品
56	份数盆	1、1/2型，采用优质不锈钢制作，槽体一体成型，电解抛光，配有上盖1个，可与保温菜台配套使用，长*宽*高：32.5*26.5*15cm。	20	套	厂制品
57	份数盆	1、1/1型，采用优质不锈钢制作，槽体一体成型，电解抛光，配有上盖1个，可与保温菜台配套使用，长*宽*高：53*32.5*15cm。	20	套	厂制品
58	粤式漏勺	1、30# 不锈钢材质，勺头均匀大孔，中空不锈钢把手，勺头直径：30cm，长度：49cm。	5	个	厂制品
59	罩廉	1、底线支撑加粗设计，均匀网孔，捞面、控水均可，罩头直径：30cm，长度：63cm。	5	个	厂制品
60	加密油篦子	1、10寸 细密网孔，网格均匀，加厚全夹边，全方位锁丝不脱落，过滤细小残渣用，罩头：30cm，总长：54cm。	5	个	厂制品
61	擀面杖	1、大号 原木色 实木擀面杖，光滑不开裂，长度：50cm.	3	个	厂制品
62	擀面杖	1、中号 原木色 实木擀面杖，光滑不开裂，长度：40cm.	3	个	厂制品
63	擀面杖	1、小号 原木色 实木擀面杖，光滑不开裂，长度：25cm.	3	个	厂制品
64	擀面杖	1、两头尖 原木色 实木擀面杖，光滑不开裂，长度：40cm.	2	个	厂制品
65	走锤	1、小号 原木色 实木擀面杖，360度旋转滚轴设计，弧形把手，握感舒适，光滑不开裂，总长度：50cm. 外径：8.5cm	2	个	厂制品
66	打皮刀	1、不锈钢材质， 双面锯齿刀刃锋利耐用，长度：17cm	6	把	厂制品
67	剪刀	1、厨房、家用尖头剪刀，锋利结实耐用，长度：21cm	10	把	厂制品

68	锅刷	1、刷体采用天然毛竹片，使用传统手工制作，绿色环保，不粘油，易清洗，长度：26cm.	20	个	厂制品
69	插菜板	1、厨房多功能切菜刨丝器，切丝切片擦菜方便快捷，不锈钢刃口，塑料支架，拆洗方便。	5	个	厂制品
70	抢刀	1、原木手柄，加厚钢片，刀口宽度：7cm，总长度：21cm.	10	个	厂制品
71	胶皮手套	1、加厚橡胶牛筋乳胶手套，高弹力防水防滑耐用。	30	双	厂制品
72	百洁布	1、采用表面丙纶丝+内层海绵组合，软硬适中，不伤器物表面。	20	块	厂制品
73	钢丝球	1、优质螺旋钢丝，不易生锈，不易松散，卫生耐用。	20	个	厂制品
74	围裙	1、白色防水皮料 柔软有弹性，长*宽：115*60cm.	20	个	厂制品
75	套袖	1、防水面料，舒适耐磨，宽口松紧，长度：38cm.	20	副	厂制品
76	石英钟	1、PVC盘面防霉防潮，扫秒静音走时准确，字体清晰大气。	3	个	厂制品
77	推水器	1、地面推水刮，不锈钢把手及夹板，双层耐磨胶条，积水一推即净。杆长：120cm，刮头宽：60cm.	5	个	厂制品
78	打蛋器	1、不锈钢手动搅拌器，长度：30cm	3	个	厂制品
79	长木筷	1、原木材质，加长款，捞面、油炸食品用筷子，长度：43cm.	3	双	厂制品
80	点火器	1、明火式电子点火器，枪式外观，金属导管即点即燃，可循环充气使用，长度：30cm.	10	个	厂制品
81	高温布	1、无纺布 耐高温 不粘厘，可反复使用，直径：40cm.	20	张	厂制品
82	面箩	1、筛框及筛网均是不锈钢材质，筛网细密，滤孔均匀，直径：30cm	2	个	厂制品
83	食品鏟子	1、不锈钢材质，手柄焊接牢固，圆口铲，用途：铲粮食、杂物、冰块等，总长：30cm	2	个	厂制品
84	面案刮板	1、塑料硅胶梯形大号刮板，也可用于切割面团，长*宽：13*20cm	5	个	厂制品
85	肉锤	1、采用优质不锈钢制作，锤头一侧是平面，另一侧带有多个锤钉，可将肉类轻松敲散，肉组织可快速入味，长度：26cm.	2	个	厂制品
86	羊毛刷	1、中号 木柄把手，刷头柔软，涂刷细腻，烧烤、烘焙刷油使用，长*宽：22*7cm.	10	个	厂制品
87	打鳞器	1、直身木柄，不锈钢刷头，轻松去鳞。	5	个	厂制品
88	腮钳	1、中号 加厚不锈钢材质，轻松去除鱼腮，长度：26cm.	5	个	厂制品
89	煎铲	1、铲柄为原木把手，铲面为不锈钢材质，用途：烙饼、生煎等烹饪料理，长*宽：30*7cm.	2	个	厂制品
90	量杯	1、塑料材质 标准刻度 鹰嘴设计 最大容量：2000ml.	2	个	厂制品
91	筷子消毒机	1、智能全自动出筷，液晶显示屏，触摸按键，臭氧消毒，全方位灭菌。额定电压：220V，功率：10W。	3	个	厂制品
92	垃圾桶	1、圆形 白色塑料桶 带盖 不带轮 桶口直径：52cm，桶高：52cm，容量：100L。	5	个	厂制品
93	垃圾桶	1、塑料垃圾桶 带轮款，脚踏式开盖，结实耐用，高度：75cm，宽度：52cm，容量：100L。	5	个	厂制品
94	高压锅	1、全不锈钢防爆压力锅，高效导热，自动排压，锅内径：31cm，高：26cm，适用环境：燃气、电磁灶通用；	1	个	厂制品
95	蒸锅	1、锅身为优质不锈钢材质，内配带孔篦子三个直径：40cm	1	个	厂制品

学生食堂厨房设备明细清单

项次	产品名称	材质	单位	数量	备注
----	------	----	----	----	----

		A主食库				
A01	不锈钢存放架	1、1500*600*250mm,米面架。边框采用38*38mm不锈钢方管,横隔采用38*25mm不锈钢管;立柱:采用38*38mm不锈钢管,承重力强。	台	3	厂制品	
A02	不锈钢存放架	1、1500*500*1550mm,四层平板货架。层板:采用1.0mm厚优质不锈钢板,内衬不锈钢加固;立柱:采用 Φ 43mm不锈钢管,配 Φ 43mm不锈钢调整脚。	台	1	厂制品	
A03	储物柜	1、1200*480*1800mm,台面:采用1.2mm厚优质不锈钢板,侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板;门滑道:采用优质不锈钢滑道,配上吊式滑轮;门板采用细纱钢固定于门框;柜脚:采用加重式 Φ 60mm不锈钢调整脚。	台	1	厂制品	
A04	顶开门冷柜	1、外形尺寸:1525*770*935mm;温度:-18℃;容积:498L二门;额定电机功率:265W,电压:220V;	台	2	厂制品	
A05	平板车	1、600*870*900mm,面板:采用1.2mm厚优质不锈钢板,下衬镀锌板;边框及横称:采用30*30mm镀锌方管,配 Φ 125mm加重万向轮2个定向轮2个;	台	2	厂制品	
		B副食库				厂制品
B01	平板车	1、600*870*900mm,面板:采用1.2mm厚优质不锈钢板,下衬镀锌板;边框及横称:采用30*30mm镀锌方管,配 Φ 125mm加重万向轮2个定向轮2个;	台	2	厂制品	
B02	不锈钢存放架	1、1500*500*1550mm,四层格式货架。边框采用38*38mm不锈钢方管,管壁厚1.2mm,横隔采用38*25mm不锈钢管;立柱:采用38*38mm不锈钢管,配38*38mm不锈钢调整脚。	台	6	厂制品	
		C泡菜间				厂制品
C01	阶梯式二层架	1、层板:采用1.0mm厚优质不锈钢板,内衬不锈钢加固;立柱:采用 Φ 43mm不锈钢管,配 Φ 43mm不锈钢调整脚;	台	2	厂制品	
		D热加工区				厂制品
D01	炊用燃气大锅灶	1、1280*1380*800mm,单大锅,炉面:采用1.2mm厚优质不锈钢板,衬板为2.0mm厚冷轧钢板;炉背板:采用1.0mm厚优质不锈钢板;炉架:采用40*40mm方管,炉腿为 Φ 51mm不锈钢管,内另衬钢管,配备 Φ 51mm不锈钢调整脚。尾气烟筒采用3.0mm厚镀锌钢板制作;阀门:采用优质防泄漏阀门;前置水阀;双层保温炉膛,铸铁烟囱帽;炉头:采用优质节能炉头,配备助燃风机1台,配 Φ 1000加重锅一个;配电子打火功能。	台	7	厂制品	
D02	调料台	1、380*1380*800mm,台面:采用1.2mm厚优质不锈钢板,立腿:采用 Φ 38mm不锈钢管,配 Φ 38mm不锈钢调整脚。	台	3	厂制品	
D03	调料台	1、500*1380*800mm,台面:采用1.2mm厚优质不锈钢板,立腿:采用 Φ 38mm不锈钢管,配 Φ 38mm不锈钢调整脚。	台	1	厂制品	
D04	中餐燃气炒菜灶	1、1800*1000*800mm,两炒一温,炉面采用:1.2mm厚优质不锈钢板,炉背板:均采用1.0mm厚优质不锈钢板;炉架:采用40*40mm方管,炉腿为 Φ 51mm不锈钢管,内另衬钢管,配备 Φ 51mm不锈钢调整脚。 2、尾气烟筒采用3.0mm厚镀锌钢板制作;铸铁烟囱帽;阀门:采用优质防泄漏阀门;前置水阀;采用优质节能炉头,配备助燃风机2台;带熄火保护装置。 3、中餐燃气炒菜灶炉头盆,采用310S不锈钢,厚度 \geq 4.0mm,重量 \geq 10.4kg,一次整体铸造成型,无焊接、打磨配耐高温节能聚热网。 ★4、提供中餐燃气炒菜灶炉头盆样品一个。	台	1	厂制品	
D05	燃气蒸箱	1、24盘;带熄火保护装置,外壳采用1.2mm,304不锈钢复合膜; 2、可供人数:400-500 3、蒸饭时间: \leq 55分钟 4、燃气种类:液化气/天然气	台	1	厂制品	

		5、盆数：配24个不锈钢蒸饭盘，采用SUS304不锈钢制造，一次拉伸成型盘，每个重量≥2400克，尺寸600*400*50（±5）mm。 ★6、提供不锈钢蒸饭盘样品一个。。			
D06	商用燃气平头炉（矮汤炉）	1、1100*650*500mm，双眼（自吸风），炉面：1.2mm厚优质不锈钢板，炉身：均采用1.0mm厚优质不锈钢板；炉架：采用φ51mm不锈钢管为支腿，配φ51mm不锈钢调整脚，每个炉头热负荷22KW；炉头：强力炉头；阀门：采用优质防泄漏阀门，带熄火保护装置。	台	1	厂制品
D07	机械湿式复合式集烟罩餐饮业油烟净化一体设备	1、2400*1350*900mm 材质：采用1.0mm厚优质不锈钢板制作；原理：采用专业净化剂提高气液两相之间的双膜传质动力，能快速捕捉气相中的油烟等微粒；同时利用自身排风风机的负压生产约600mm厚的液沫层（液沫大小直径1.5mm）对油烟气体进行洗涤式净化。特点：化学液沫洗涤，反应充分，除油（90%）降味（60%）以上；防火设计，管道风机不积油；收集-净化-输送集于一机，占用空间小；电压：380V；	台	5	厂制品
D08	机械湿式复合式集烟罩餐饮业油烟净化一体设备	1、2200*1350*900mm 材质：采用1.0mm厚优质不锈钢板制作；原理：采用专业净化剂提高气液两相之间的双膜传质动力，能快速捕捉气相中的油烟等微粒；同时利用自身排风风机的负压生产约600mm厚的液沫层（液沫大小直径1.5mm）对油烟气体进行洗涤式净化。特点：化学液沫洗涤，反应充分，除油（90%）降味（60%）以上；防火设计，管道风机不积油；收集-净化-输送集于一机，占用空间小；电压：380V；	台	1	厂制品
D09	机械湿式复合式集烟罩餐饮业油烟净化一体设备	1、1500*1350*900mm 材质：采用1.0mm厚优质不锈钢板制作；原理：采用专业净化剂提高气液两相之间的双膜传质动力，能快速捕捉气相中的油烟等微粒；同时利用自身排风风机的负压生产约600mm厚的液沫层（液沫大小直径1.5mm）对油烟气体进行洗涤式净化。特点：化学液沫洗涤，反应充分，除油（90%）降味（60%）以上；防火设计，管道风机不积油；收集-净化-输送集于一机，占用空间小；电压：380V；	台	1	厂制品
D10	四门冰柜	1、外形尺寸：1220*730*1950mm 内外全不锈钢，整体发泡，双机双温，电压功率220V/420W，容积930L，温度范围：冷冻箱内0℃~-12℃，冷藏箱内+5℃~-5℃；无氟压缩机、铜管蒸发器、加厚发泡层、圆角内胆、不锈钢宽拉手，简洁美观。	台	2	厂制品
D11	拉门操作台	1、1800*800*800mm，双拉门，台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板；门滑道：采用优质不锈钢滑道，配上吊式滑轮；柜脚：采用加重式φ60mm不锈钢调整脚。	台	6	厂制品
D12	毛巾、刀具、砧板组合消毒柜	1外形尺寸：650*600*1750mm；电压：220v；功率：660w；消毒方式：紫外线加臭氧消毒；消毒刀数量：10把；消毒砧板数量：5块；毛巾若干。	台	1	厂制品
D1	洗刷池	1、900*700*800mm，单眼，面板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；槽体：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用	台	2	厂制

3		φ43mm不锈钢管，配φ43mm不锈钢调整脚；每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头2个；全不锈钢下水漏1个；橡塑PUC钢丝下水管1根。			品
D 1 4	开水器	1、外形尺寸：480*320*810mm，产水量：80L/H，功率：9KW，电压：380V。具有自动上水、缺水断电功能。	台	2	厂制品
D 1 5	工作台	1、1800*700*800mm，双层工作台。台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；层板：边框采用1.2mm厚优质不锈钢板，横隔采用1.0mm 优质不锈钢板；立柱：采用φ43mm不锈钢管，配φ43mm不锈钢调整脚；采用安全设计工艺，确保使用安全不划伤手。	台	4	厂制品
D 1 6	二层挂墙层架	1、1800*300*600mm，二层挂墙层架。层板：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用25*25mm不锈钢方管。	台	4	厂制品
D 1 7	洗地龙头	1、壳体呈黑色，轴承采用黄铜材质，枪头及花洒采用不锈钢+塑胶+锌合金材质，管长10.5米，耐高温100度，配一把水枪。	台	1	厂制品
E 主食灶间					厂制品
E 0 1	四门冰柜	1、外形尺寸：1220*730*1950mm 内外全不锈钢，整体发泡，双机双温，电压功率220V/420W，容积930L，温度范围：冷冻箱内0℃~-12℃，冷藏箱内+5℃~-5℃；无氟压缩机、铜管蒸发器、加厚发泡层、圆角内胆、不锈钢宽拉手，简洁美观。	台	2	厂制品
E 0 2	豆奶机	1、外形尺寸：1060*640*1300采用不锈钢漏斗及煮浆桶，蒸汽包设弹簧式自动安全阀；防干烧保护；数显温度设计，自动恒温；最大产量80Kg/h.，煮浆桶容量：40L；功率：11KW，额定电压：380V。	台	1	厂制品
E 0 3	电热液态煲粥锅	1、外形尺寸：600*680*800+（背170）mm，生产能力：40-80KG/H，加热功率4.5KW或9KW，额定电压：380V。	台	2	厂制品
E 0 4	电蒸箱	1、外形尺寸：1050*840*1690mm；门外壳板采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固，内胆板：采用0.8mm厚优质不锈钢板冲压成型，侧板外壳：采用1.0mm厚优质不锈钢板，整体采用耐热聚胺脂整体发泡工艺；配备优质不锈钢电热管，面板上配备独立电控开关，门锁：采用高效渐进式门锁，内配米饭盘12个，馒头盘12个。功率：12KW*2，电压：380V；	台	5	厂制品
E 0 5	电烤箱	1、外形尺寸：1240*780*1640mm，三层六盆，功率：19.5KW，电压：380V，采用远红外电热管发热，具有较强辐射加热效果，能使烘烤物受热均匀，由里及表。	台	1	厂制品
E 0 6	多功能电炸锅	1、950*600*800mm，采用优质不锈钢制作，活动上翻式滤网孔板，带定时、定温功能；功率：9KW，电压：380V；适用于在主食间炸油条、麻花等使用。	台	1	厂制品
E 0 7	电饼铛	1、外形尺寸：700*850*970mm用料：全部采用优质不锈钢板，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，额定电压380v/220v，额定功率50Hz，温度范围0℃-250℃，输入功率5kw，锅沿高度3cm，配有超温保护，温度误差小。	台	2	厂制品
E 0 8	机械湿式复合式集烟罩餐饮油烟净化一体设备	1、2400*1350*900mm 材质：采用1.0mm厚优质不锈钢板制作；原理：采用专业净化剂提高气液两相之间的双膜传质动力，能快速捕捉气相中的油烟等微粒；同时利用自身排风风机的负压生产约600mm厚的液沫层（液沫大小直径1.5mm）对油烟气体进行洗涤式净化。特点：化学液沫洗涤，反应充分，除油（90%）降味（60%）以上；防火设计，管道风机不积油；收集-净化-输送集于一机，占用空间小；电压：380V；	台	2	厂制品
E 0 9	机械湿式复合式集烟罩	1、1500*1350*900mm 材质：采用1.0mm厚优质不锈钢板制作；原理：采用专业净化剂提高气液两相之间的双膜传质动力，能快速捕捉气相中的油烟等微粒；同时利用自身排风风机的负压生产约600mm厚的液沫层（液沫大小直径1.5mm）对油烟气体进行洗涤式净化。特点：化学液沫洗涤，反	台	2	厂制品

	餐饮业油烟净化一体设备	应充分, 除油 (90%) 降味 (60%) 以上; 防火设计, 管道风机不积油; 收集-净化-输送集于一机, 占用空间小; 电压: 380V;			
E10	机械湿式复合式集烟罩餐饮业油烟净化一体设备	1、2200*1350*900mm 材质: 采用1.0mm厚优质不锈钢板制作; 原理: 采用专业净化剂提高气液两相之间的双膜传质动力, 能快速捕捉气相中的油烟等微粒; 同时利用自身排风风机的负压生产约600mm厚的液沫层 (液沫大小直径1.5mm) 对油烟气体进行洗涤式净化。特点: 化学液沫洗涤, 反应充分, 除油 (90%) 降味 (60%) 以上; 防火设计, 管道风机不积油; 收集-净化-输送集于一机, 占用空间小; 电压: 380V;	台	2	厂制品
E11	饼盘车	1、470*640*1600mm, 12盘定型, 骨架: 采用30*30mm不锈钢方管, 盘拖板采用1.0mm 优质不锈钢板; 配定向轮2个万向轮2个。	台	2	厂制品
E12	面案单拉柜	1、1500*800*800mm, 台面: 采用32mm厚优质椴木板; 侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板; 门滑道: 采用优质不锈钢滑道, 配上吊式滑轮; 柜脚: 采用加重式φ60mm不锈钢调整脚。	台	2	厂制品
E13	面粉车	1、550*550*550mm, 采用1.0mm厚优质不锈钢板, 配φ125mm加重轮4个。	台	1	厂制品
E14	拉门操作台	1、1800*800*800mm, 双拉门, 台面: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板; 门滑道: 采用优质不锈钢滑道, 配上吊式滑轮; 柜脚: 采用加重式φ60mm不锈钢调整脚。	台	2	厂制品
E15	洗刷池	1、1500*700*800mm, 双眼, 面板: 采用1.2mm厚优质不锈钢板, 配不锈钢加固; 槽体: 采用1.0mm厚优质不锈钢板, 配不锈钢加固; 立柱: 采用φ43mm不锈钢管, 配φ43mm不锈钢调整脚; 每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头2个; 全不锈钢下水漏2个; 橡塑PUC钢丝下水管2根。	台	1	厂制品
E16	开水器	1、外形尺寸: 480*320*810mm, 产水量: 80L/H, 功率: 9KW, 电压: 380V。具有自动上水、缺水断电功能。	台	1	厂制品
E17	和面机	1、外形尺寸: 1330*690*1290mm; 环形 (75 公斤以上安装自动翻斗功能), 一次和面量: 最多100KG; 电机功率: 4+0.75KW, 电压: 380V。	台	1	厂制品
E18	揉面压皮机	1、外形尺寸: 620*1110*1110mm; 压辊尺寸: 138*350mm; 压辊调整间隙: 5-25mm; 功率: 2.2KW; 电压: 380V。	台	1	厂制品
E19	馒头机	1、板材: 采用不锈钢板制作, 最高生产效率: 70个/分钟, 外形尺寸: 1350*430*930mm; 功率: Y100L-2/4-3KW; 重量: 265KG, 电压: 380V。	台	1	厂制品
E20	菜馅机	1、外形尺寸: 775*715*950mm, 不锈钢外壳, 优质不锈钢刀片, 外形美观, 坚固耐用, 适用于将根、茎、叶切成细小颗粒, 每小时可加工300kg, 电机功率: 1.1KW, 电压: 380V或220V。	台	1	厂制品
E21	脱水机	1、外形尺寸: 500*380*820mm; 板材: 采用201优质不锈钢制作; 料桶容量: 20L; 额定电压: 220V; 输入功率: 750W。	台	1	厂制品
E22	搅拌机	1、外形尺寸: 450*430*880mm; 不锈钢料筒, 最大和面量: 3-6KG/次; 额定输入功率: 1.5kw, 电压: 380V; 采用皮带传动, 搅拌器在料桶内做行星运动, 具有搅拌面粉、拌馅, 打蛋液等多种功能。搅拌设有三种转速和多种搅拌器, 适用于酒店、食堂等搅拌物料使用。	台	1	厂制品
E23	双动和面机	1、外形尺寸: 880*480*930mm, 最大和面量: 16KG, 料桶容积: 40L, 其和面器与料桶可同时转动, 面斗内衬不锈钢板, 所有面粉接触的零部件均进行镀锌处理, 电机功率: 1.1/2.2KW, 电压: 380V。	台	1	厂制品

E 2 4	醒箱	1、外形尺寸：1000*690*1660mm，功率：2.8KW，电压：220V，箱内温度自动调节，相对湿度达80-85%，发酵温度：35℃-40℃。	台	1	厂制品
		F肉类粗加工			厂制品
F 0 1	挂墙洗手盆	1、480*450*250mm，台面采用1.2mm厚优质不锈钢板制作，盆体为拉伸成型水盆；电压为220V。每台配有全自动感应水龙头1个；全不锈钢下水漏1个；橡塑PUC钢丝下水管1根。	台	1	厂制品
F 0 2	干手器	1、220V/2KW。	台	1	厂制品
F 0 3	洗刷池	1、1200*700*800mm，单眼，面板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；槽体：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用 ϕ 43mm不锈钢管，配 ϕ 43mm不锈钢调整脚；每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头2个；全不锈钢下水漏1个；橡塑PUC钢丝下水管1根。	台	2	厂制品
F 0 4	洗刷池	1、1500*700*800mm，双眼，面板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；槽体：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用 ϕ 43mm不锈钢管，配 ϕ 43mm不锈钢调整脚；每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头2个；全不锈钢下水漏2个；橡塑PUC钢丝下水管2根。	台	1	厂制品
F 0 5	开水器	1、外形尺寸：480*320*810mm，产水量：80L/H，功率：9KW，电压：380V。具有自动上水、缺水断电功能。	台	1	厂制品
F 0 6	肉丝肉片机	1、机器尺寸：700*700*920mm；电压：220V/380V；功率：1.5KW；产量：0-800KG/HR；切割尺寸范围：2.5-40mm；产品特性：能将各种鲜肉一次性切成片、丝、条状。	台	1	厂制品
F 0 7	绞肉机	1、外形尺寸：440*230*455mm，生产能力：0-220KG/H，电机功率：0.75KW，电压：220V。	台	1	厂制品
F 0 8	工作台	1、1200*700*800mm，双层工作台。台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；层板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，立腿：采用 ϕ 43mm不锈钢管，配 ϕ 43mm不锈钢调整脚；采用安全设计工艺，确保使用安全不划伤手。	台	1	厂制品
F 0 9	刀具消毒柜（豪华款）	1、外形尺寸：420*210*600mm； 消毒10把刀。 电压：220V 功率：660W， 消毒方式：紫外线杀菌，臭氧消毒。 特点：可挂墙。	台	1	厂制品
F 1 0	工作台	1、1800*700*800mm，双层工作台。台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；层板：边框采用1.2mm厚优质不锈钢板，横隔采用1.0mm 优质不锈钢板；立腿：采用 ϕ 43mm不锈钢管，配 ϕ 43mm不锈钢调整脚；采用安全设计工艺，确保使用安全不划伤手。	台	2	厂制品
F 1 1	不锈钢存放架	1、1500*500*1550mm，四层平板货架。层板：采用1.0mm厚优质不锈钢板，内衬不锈钢加固；立柱：采用 ϕ 43mm不锈钢管，配 ϕ 43mm不锈钢调整脚。	台	2	厂制品
F 1 2	星盆台	1、1500*700*800mm，单眼，池中，面板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；槽体：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用 ϕ 43mm不锈钢管，配 ϕ 43mm不锈钢调整脚；每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头1个；全不锈钢下水漏1个；橡塑PUC钢丝下水管1根。	台	2	厂制品
F 1 3	洗地龙头	1、壳体呈黑色，轴承采用黄铜材质，枪头及花洒采用不锈钢+塑胶+锌合金材质，管长10.5米，耐高温100度，配一把水枪。	台	1	厂制品
		G蔬菜粗加工			厂制品
G 0 1	洗刷池	1、1500*700*800mm，双眼，面板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；槽体：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用	台	2	厂制品

		φ43mm不锈钢管，配φ43mm不锈钢调整脚；每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头2个；全不锈钢下水漏2个；橡塑PUC钢丝下水管2根。			
G02	洗地龙头	1、壳体呈黑色，轴承采用黄铜材质，枪头及花洒采用不锈钢+塑胶+锌合金材质，管长10.5米，耐高温100度，配一把水枪。	台	1	厂制品
G03	清洗去皮机	1、机器尺寸：1280*680*1085mm 毛刷：7根；产量：800-1200KG/H；功率：1.1KW；电压：380V；物料通过毛刷转动，物料表面与毛刷摩擦，从而达到物料要清洗、去皮、抛光的效果。适用范围：主要将根茎物料清洗、去皮、抛光，如：土豆、胡萝卜、甜菜、山药、果品等。	台	1	厂制品
G04	工作台	1、1800*700*800mm，双层工作台。台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；层板：边框采用1.2mm厚优质不锈钢板，横隔采用1.0mm 优质不锈钢板；立腿：采用φ43mm不锈钢管，配φ43mm不锈钢调整脚；采用安全设计工艺，确保使用安全不划伤手。	台	1	厂制品
G05	多功能涡流洗菜机	1、外形尺寸：1200*800*800+160mm，机体采用优质不锈钢板制作，最大洗涤量：120KG/小时；清洗功率/加热功率/总功率：550w/3kw/3.6kw；电压：220V；产品特点：（1）洗涤时间可调，四位数码管显示，多种程序供用户选择，洗涤完成时报警提醒；（2）利用臭氧氧化方式进行杀菌、解毒去除农药，不需要再添加任何洗涤剂；（3）利用涡流节能气泡清洗技术，能轻松清洗一些比较难洗的水果和蔬菜，而且被洗涤物同洗涤筐同时旋转，确保蔬菜和水果不受过重摩擦而伤害。（4）消毒去菌：特设的臭氧发生装置，在洗涤蔬菜和水果的过程中连续产生并输送臭氧，经过布气装置与水与洗涤物充分接触，达到杀菌消毒的目的。	台	1	厂制品
H消毒存放间					厂制品
H01	电热消毒柜	1、外形尺寸：1310*660*1910mm；内壁：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；外壁：采用1.0mm厚优质不锈钢板；双层保温结构，最高温度可达150度，自动烘干，另配不锈钢重力脚；另配：自动控温自动恒温定时装置，超温保护、安全节能、操作简便；电压：220V，功率：4.4KW；容积：720L。	台	4	厂制品
H02	储物柜	1、1200*480*1800mm，拉门储物柜，台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板；门滑道：采用优质不锈钢滑道，配上吊式滑轮；柜脚：采用加重式φ60mm不锈钢调整脚。	台	2	厂制品
J餐具回收洗消间					厂制品
J01	洗地龙头	1、壳体呈黑色，轴承采用黄铜材质，枪头及花洒采用不锈钢+塑胶+锌合金材质，管长10.5米，耐高温100度，配一把水枪。	台	1	厂制品
J02	洗刷池	1、1200*700*800mm，单眼，面板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；槽体：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用φ43mm不锈钢管，配φ43mm不锈钢调整脚；每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头2个；全不锈钢下水漏1个；橡塑PUC钢丝下水管1根。	台	1	厂制品
J03	洗刷池	1、1500*700*800mm，双眼，面板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；槽体：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用φ43mm不锈钢管，配φ43mm不锈钢调整脚；每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头2个；全不锈钢下水漏2个；橡塑PUC钢丝下水管2根。	台	1	厂制品
J04	开水器	1、外形尺寸：480*320*810mm，产水量：80L/H，功率：9KW，电压：380V。具有自动上水、缺水断电功能。	台	1	厂制品
J05	污碟台	1、1500*700*860mm，面板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；槽体：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用φ43mm不锈钢管，配φ43mm不锈钢调整脚。	台	1	厂制品
J06	饮食业油水分离装置	1、600*390*290mm，采用优质不锈钢板制作，有效滤除各种固体杂质和液体杂质。产品质量可靠。	台	1	厂制品
J	高压	1、全铜制内芯，外表镀铬处理全铜制内芯，外表镀铬处理；花洒龙头	台	1	厂

07	花洒	配件：高压软管、强有力大弹簧、花洒头连环、花洒直管、底座总成、固定卡座、喷射阀门、冷热水开关、冷热阀手柄、喷射阀门连面盖、移位座、摇摆龙头；特点：美观大方，节水环保，易于安装。			制品
J08	洁碟台	1、1500*700*860mm，面板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用 ϕ 43mm不锈钢管，配 ϕ 43mm不锈钢调整脚。	台	1	厂制品
J09	通道式洗碗机	1、外观尺寸：1150*745*1640 2、最大洗涤量：180筐/小时 3、功率：44KW 4、电压：380V 5、最大耗水量：270升/小时 6、材质：SUS304不锈钢 7、清洗温度：65℃ 8、冲洗温度：85℃	台	1	厂制品
J10	不锈钢烟罩	1、单体主板采用1.0mm厚优质不锈钢板，配备不锈钢隔油栅及不锈钢接油盒。	平方米	2	厂制品
K备餐间					厂制品
K01	保温汤桶车	1、700*700*800mm，台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，侧板采用1.0mm厚优质不锈钢板；配 ϕ 100mm车轮4个。功率：2.5KW/220V，配直径500mm的汤桶1个。	台	4	厂制品
K02	五格保温售饭台	1、1800*700*800mm，面板：采用1.2mm厚优质不锈钢板；围板：采用1.0mm厚优质不锈钢板，下层是平板，立腿采用38*38mm不锈钢方管，配38mm调整脚；功率：2.5KW/220V，配1/1*150mm深的份数盆5套。	台	7	厂制品
K03	工作台	1、1800*700*800mm，双层工作台。台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；层板：边框采用1.2mm厚优质不锈钢板，横隔采用1.0mm优质不锈钢板；立腿：采用 ϕ 43mm不锈钢管，配 ϕ 43mm不锈钢调整脚；采用安全设计工艺，确保使用安全不划伤手。	台	3	厂制品
K04	工作台	1、1500*700*800mm，双层工作台。台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；层板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，立腿：采用 ϕ 43mm不锈钢管，配 ϕ 43mm不锈钢调整脚；采用安全设计工艺，确保使用安全不划伤手。	台	6	厂制品
K05	紫外线消毒灯	1、集中高强度紫外线在短时间内即可杀菌，主要用于消毒、杀菌、净化空气。	台	7	厂制品
K06	洗刷池	1、700*700*800mm，单眼，面板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；槽体：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用 ϕ 38mm不锈钢管，配 ϕ 38mm不锈钢调整脚；每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头1个；全不锈钢下水漏1个；橡塑PUC钢丝下水管1根。	台	2	厂制品
K07	拉门操作台	1、1800*700*800mm，单拉门，台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板；门滑道：采用优质不锈钢滑道，配上吊式滑轮；柜脚：采用加重式 ϕ 60mm不锈钢调整脚。	台	9	厂制品
K08	样品留样柜	1、外形尺寸：530*640*1720mm 单玻璃门，整体发泡，外板为钢板喷塑，内胆为铝压花板；电压功率：220V/210W，容积218L，温度范围：箱内10℃/0℃；玻璃门为可锁式。	台	1	厂制品
K09	餐车	1、500*900*800mm，三层，层板：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用25*25mm不锈钢方管，配 ϕ 125mm车轮4个。	台	4	厂制品
L餐厅					
L01	收碗车	1、500*900*950mm，层板：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；立柱：采用38*38mm不锈钢方管，上层槽深200mm，下层槽深100mm，配 ϕ 125mm车轮定向2个，万向2个。	台	4	厂制品
L02	残食柜连车	1、1500*700*800mm，台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，侧板采用1.0mm厚优质不锈钢板；柜脚：采用加重式 ϕ 60mm不锈钢调整脚推车：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；配 ϕ 125mm车轮4个。	台	2	厂制品
L03	拉门操作	1、1500*700*800mm，单拉门，台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，侧板、隔板均采用1.0mm厚优质不锈钢板；门滑道：采用优质不锈钢滑道，	台	2	厂制

3	台	配上吊式滑轮；柜脚：采用加重式 ϕ 60mm不锈钢调整脚。			品
		M餐具回收			厂制品
M01	工作台	1、1800*700*800mm, 双层工作台。台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；层板：边框采用1.2mm厚优质不锈钢板，横隔采用1.0mm 优质不锈钢板；立腿：采用 ϕ 43mm不锈钢管，配 ϕ 43mm不锈钢调整脚；采用安全设计工艺，确保使用安全不划伤手。	台	1	厂制品
M02	工作台	1、1500*700*800mm, 双层工作台。台面：采用1.2mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；层板：采用1.2mm厚优质不锈钢板，立腿：采用 ϕ 43mm不锈钢管，配 ϕ 43mm不锈钢调整脚；采用安全设计工艺，确保使用安全不划伤手。	台	1	厂制品
		洗消间排气系统			厂制品
1	排气管道	1、采用供板法兰及国标镀锌板，板材厚为1.0mm。	平方米	30	厂制品
2	管道支架	1、采用国标40角钢焊接。	个	2	厂制品
3	排气风机	1、0.75kw 4000m ³ /h；外壳采用 \geq 1.0mm双面烤漆钢板制作，内部双层静音棉孔板制作适当地加固以避免在正常运作时产生振动；采用耐腐蚀风机专用轴承；纯铜芯国标电机；叶轮厚度1.0mm镀锌钢板制作，耐腐蚀性好。	台	1	厂制品
4	风柜支架及减震装置	1、采用国标40*40mm角钢焊接。	套	1	厂制品
5	风机启动控制箱	1、冷轧钢板静电喷涂，内置正泰接触器；功率：1KW-5.5KW。	台	1	厂制品
6	角码卡扣	1、采用国标镀锌板，板材厚为1.0mm. 冲压成型。	项	1	厂制品
7	防火阀	1、冷轧钢板静电喷涂。	台	1	厂制品
8	装饰板	1、采用1.2mm厚优质不锈钢板制作，上下配滑轨固定。	平方米	8	厂制品
		排油烟系统			厂制品
1	排烟管道	1、采用供板法兰及国标镀锌板，板材厚为1.0mm。	平方米	480	厂制品
2	管道支架	1、采用国标40角钢焊接。	个	32	厂制品
3	逆止阀	1、冷轧钢板静电喷涂。	个	13	厂制品
4	角码卡扣	1、采用国标镀锌板，板材厚为1.0mm. 冲压成型。	项	1	厂制品
5	装饰板	1、采用1.2mm厚优质不锈钢板制作，上下配滑轨固定。	平方	45	厂制

			米		品
	补风系统				厂制品
1	补风管道	1、采用供板法兰及国标镀锌板，板材厚为1.0mm。	平方米	240	厂制品
2	管道支架	1、采用国标40角钢焊接。	个	16	厂制品
3	风机	1、5.5kw 15000m ³ /h，外壳采用≥1.0mm双面烤漆钢板制作，内部双层静音棉孔板制作适当地加固以避免在正常运作时产生振动；采用耐腐蚀风机专用轴承；纯铜芯国标电机；叶轮厚度1.0mm镀锌钢板制作，耐腐蚀性好。	台	1	厂制品
4	风机	1、7.5kw 22000m ³ /h；外壳采用≥1.0mm双面烤漆钢板制作，内部双层静音棉孔板制作适当地加固以避免在正常运作时产生振动；采用耐腐蚀风机专用轴承；纯铜芯国标电机；叶轮厚度1.0mm镀锌钢板制作，耐腐蚀性好。	台	1	厂制品
5	风柜支架及减震装置	1、采用国标40*40mm角钢焊接。	套	2	厂制品
6	风机起动的控制箱	1、冷轧钢板静电喷涂，内置正泰接触器；功率：1KW-5.5KW。	台	1	厂制品
7	风机起动的控制箱	1、冷轧钢板静电喷涂，内置正泰接触器；功率：7.5KW-11KW。	台	1	厂制品
8	角码卡扣	1、采用国标镀锌板，板材厚为1.0mm。冲压成型。	项	1	厂制品
9	防火阀	1、冷轧钢板静电喷涂。	台	2	厂制品
10	橡塑海绵	1、厚度：6mm。	平方米	240	厂制品
11	散流器	1、400*400mm铝合金静电喷涂。	台	25	厂制品
12	防雨百叶	1、采用1.2mm厚优质不锈钢板制作。	个	2	厂制品

商务要求:

一、交货时间、地点及验收方式

(一) 交货时间

成交供应商应在采购合同签订后30个工作日内交货并完成所有安装调试。

(二) 交货地点

交货地点：采购人指定地点。

(三) 验收方式

1、货物到达现场后，供应商应经采购人或其指定验收单位清点品名、规格、数量；检查外观，作出验收记录，双方签字确认。

2、供应商应保证货物到达用户所在地完好无损，如有缺漏、损坏，由供应商负责调换、补齐或赔偿。

3、供应商应提供完备的技术资料、装箱单和合格证等，并派遣专业技术人员进行现场安装调试。验收合格条件如下：

3.1设备品种、规格、数量、技术参数以及商品品牌、生产厂家等与采购合同一致，性能指标达到规定的标准。

- 3.2货物技术资料、装箱单、合格证等资料齐全。
- 3.3在规定时间内完成交货并验收，并经采购人确认。
- 4、供应商提供的货物未达到询价采购规定要求，且对采购人造成损失的，由供应商承担一切责任，并赔偿所造成的损失。
- 5、大型或者复杂的政府采购产品项目，采购人可邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。
- 6、采购人需要厂家对成交供应商交付的产品（包括质量、技术参数等）进行确认的，厂家应予以配合，并出具书面意见。
- 7、产品包装材料归采购人所有。

二、质量保证及售后服务

（一）产品质量保证期

1、自验收之日起，提供1年的免费质保期，质保期内全免费维修和更换零配件。（若供应商有更优惠的质保期，请在响应文件中明确应答）。

2、采购货物属于国家规定“三包”范围的，其产品质量保证期不得低于“三包”规定。

3、采购货物由产品生产厂家（指产品生产厂家或其负责销售、售后服务机构，下同）负责标准售后服务，应当在响应文件中予以明确说明，并提供相关文件。

（二）售后服务内容

供应商和厂家在质量保证期内应当为采购人提供以下技术支持服务：

1、质量保证期内服务要求

1.1电话咨询

成交供应商和厂家应当为用户提供技术援助电话，解答用户在使用中遇到的问题，及时为用户提出解决问题的建议。

1.2现场响应

用户遇到使用及技术问题，电话咨询不能解决的，成交供应商或厂家应在24小时内采取相应响应措施；无法在48小时内解决的，应在24小时内派出专业人员进行技术支持。

1.3技术升级

在质保期内，如果成交供应商和厂家的产品技术升级，成交供应商应及时通知采购人，如采购人有相应要求，成交供应商和厂家应对采购人进行升级服务。

2、质保期外服务要求

2.1质量保证期过后，成交供应商和厂家应同样提供免费电话咨询服务，并应承诺提供产品上门维护服务。

2.2质量保证期过后，采购人需要继续由原成交供应商和厂家提供售后服务的，成交供应商和厂家应以优惠价格提供售后服务。

（三）故障响应时间要求

供应商接到使用方产品出现问题的通知后立即作出响应，24小时内到达现场进行处理。

（四）维修配件

成交供应商或厂家应提供备品备件，保证用户应急所需。使用的维修零配件应为原厂配件，未经用户同意不得使用非原厂配件。

三、付款方式

1、付款方式：转账支付

2、支付方式：合同签订后支付30%，验收合格后一个月内支付67%，剩余3%在质保期满后无质量问题一个月内无息支付。

四、知识产权

采购人在中华人民共和国境内使用成交供应商提供的货物及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，成交供应商应承担由此而引起的一切法律责任和费用。

（注：若涉及软件开发等服务类项目知识产权的，知识产权归采购人所有）。

五、项目要求

成交候选人或成交供应商放弃成交项目，无正当理由不与采购人签订合同，在签订合同时向采购人提出附加条件或者更改合同实质性内容，或者拒不提交履约担保的，取消其成交资格，保证金不予退还，给采购人的损失超过保证金数额的，成交候选人或成交供应商应对超过部分予以赔偿。供应商应对上述采购要求在响应文件中无条件予以响应。

六、培训

成交供应商须提供对设备的操作培训，使相关使用人员能够正常操作相关设备。

七、附件、图纸及包装要求

所有设备及软件按照厂家规定的产品包装和随机标准附件为准。

八、其他商务要求内容

（一）供应商必须在响应文件中对以上条款和服务承诺明确列出，承诺内容必须达到本篇及询价其他条款的要求。

（二）其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。

8、供应商一般资格要求

序号	资格要求名称	资格要求详细说明
----	--------	----------

序号	资格要求名称	资格要求详细说明
1	具有独立承担民事责任的能力。	①供应商若为企业法人：提供“统一社会信用代码营业执照”；未换证的提供“营业执照、税务登记证、组织机构代码证或三证合一的营业执照”；②若为事业法人：提供“统一社会信用代码法人登记证书”；未换证的提交“事业法人登记证书、组织机构代码证”；③若为其他组织：提供“对应主管部门颁发的准许执业证明文件或营业执照”；④若为自然人：提供“身份证明材料”。以上均提供复印件
2	具有良好的商业信誉	提供承诺函
3	具有健全的财务会计制度。	①可提供2021年度至今任意一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可提供2021年度至今任意一年度供应商完整的全套财务报表复印件，③可提供截至响应文件递交截止日一年内银行出具的资信证明（复印件）；供应商注册时间截至响应文件递交截止日不足一年的，可提供承诺函
4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。	提供承诺函
5	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。	提供 2021年至今任意三个月缴纳税收和缴纳社会保障资金的有效证明材料复印件（属于免税企业的，应提供相关部门出具的免税证明材料）；自公司成立日期起到投标截止时间为止不足三个月的，应提供具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录承诺函。
6	参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。	提供承诺函
7	不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的政府采购活动的行为。	提供承诺函
8	不属于为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商。	提供承诺函

9、供应商特殊资格要求

序号	资格要求名称	资格要求详细说明
无		

10、分包的评审条款

评审项编号	一级评审项	二级评审项	详细要求	分值	客观评审项

11、合同管理安排

- 1) 合同类型：承揽合同
- 2) 合同定价方式：固定单价
- 3) 合同履行期限：自合同签订之日起30日
- 4) 合同履行地点：采购人指定地点
- 5) 支付方式：分期付款
- 6) 履约保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳履约保证金：否

- 7) 质量保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳质量保证金：否

8) 合同支付约定:

1、 付款条件说明: 合同签订后支付 , 达到付款条件起 15 日, 支付合同总金额的 30.00 %;

2、 付款条件说明: 验收合格后一个月内支付 , 达到付款条件起 30 日, 支付合同总金额的 67.00 %;

3、 付款条件说明: 剩余3%在质保期满后无质量问题一个月内无息支付 , 达到付款条件起 30 日, 支付合同总金额的 3.00 %;

9) 验收交付标准和方法: 1、货物到达现场后, 供应商应经采购人或其指定验收单位清点品名、规格、数量; 检查外观, 作出验收记录, 双方签字确认。 2、供应商应保证货物到达用户所在地完好无损, 如有缺漏、损坏, 由供应商负责调换、补齐或赔偿。 3、供应商应提供完备的技术资料、装箱单和合格证等, 并派遣专业技术人员进行现场安装调试。验收合格条件如下: 3.1设备品种、规格、数量、技术参数以及商品品牌、生产厂家等与采购合同一致, 性能指标达到规定的标准。 3.2货物技术资料、装箱单、合格证等资料齐全。 3.3在规定时间内完成交货并验收, 并经采购人确认。 4、供应商提供的货物未达到询价采购规定要求, 且对采购人造成损失的, 由供应商承担一切责任, 并赔偿所造成的损失。 5、大型或者复杂的政府采购产品项目, 采购人可邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。 6、采购人需要厂家对成交供应商交付的产品(包括质量、技术参数等)进行确认的, 厂家应予以配合, 并出具书面意见。 7、产品包装材料归采购人所有。

10) 质量保修范围和保修期: 1、自验收之日起, 提供1年的免费质保期, 质保期内全免费维修和更换零配件。(若供应商有更优惠的质保期, 请在响应文件中明确应答)。 2、采购货物属于国家规定“三包”范围的, 其产品质量保证期不得低于“三包”规定。 3、采购货物由产品生产厂家(指产品生产厂家或其负责销售、售后服务机构, 以下同)负责标准售后服务, 应当在响应文件中予以明确说明, 并提供相关文件。

11) 知识产权归属和处理方式: 采购人在中华人民共和国境内使用成交供应商提供的货物及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控, 成交供应商应承担由此而引起的一切法律责任和费用。(注: 若涉及软件开发等服务类项目知识产权的, 知识产权归采购人所有)。

12) 成本补偿和风险分担约定: 无

13) 违约责任与解决争议的方法: 合同双方友好协商不成的向项目所在地人民法院提起诉讼, 具体以合同约定为准。

14) 合同其他条款: 无

12、履约验收方案

1) 验收组织方式: 自行验收

2) 是否邀请本项目的其他供应商: 否

3) 是否邀请专家: 否

4) 是否邀请服务对象: 否

5) 是否邀请第三方检测机构: 否

6) 履约验收程序: 一次性验收

7) 履约验收时间:

供应商提出验收申请之日起15日内组织验收

8) 验收组织的其他事项：无

9) 技术履约验收内容：根据采购文件规定要求和相关行业标准组织验收

10) 商务履约验收内容：根据采购文件规定要求组织验收

11) 履约验收标准：根据采购文件规定要求和相关行业标准组织验收

12) 履约验收其他事项：无

五、风险控制措施和替代方案

该采购项目按照《政府采购需求管理办法》第二十五条规定，本项目是否需要组织风险判断、提出处置措施和替代方案：否