一、项目概述

1.本项目为：叙州区区域养老中心（厨房设备、饮水机等）设备设施采购项目

2.预算价：1119873.00 元人民币。

3.标的物所属行业：工业。

4.核心产品：炊用燃气大锅灶

二、采购清单技术参数及配置标准要求

（一）采购清单技术参数及配置标准要求

编号	设备名称	规格尺寸	技术参数及配置标准	数量	单位	产品参考图片	备注
一、厨房设备							
其它							
其它 01	洗地龙头	117*375*360mm（±3mm）	10M/安装型式,挂墙 1.液压管长管长 10 米,外表喷涂,低碳钢材； 2.配花洒喷头或高压水枪； 3.耐高温 120 度,可拉伸自动收缩,使用便捷,高效；	1	台		
其它 02	灭蝇灯	380*100*300mm（±3mm）	40W 1.用光线引诱虫蝇，诱使虫蝇靠近灭蝇灯灯管，使昆虫接触灭蝇灯附近的高压电栅栏或粘蝇纸， 将其电死或粘住，达到杀灭虫蝇的目的。	30	台		
其它 03	紫外线杀菌灯	900mm（±3mm）	1.长度：900mm 2.色度：蓝紫色 3.玻壳型式：直管 4.玻壳外径：26mm	6	台		
其它 04	风幕机	1500mm(±3mm）	1、贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室	5	台		

			内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外。 2、遮断效果佳，风路升级体现高风速，低噪音运转。				
其它 05	电子台秤	400*500*850mm（±3mm）	1.显示方式：数码管显示[LED] 2.面板材质：不锈钢 3.称量规格 20g-300kg	1	台		
主副食库							
主副食库 01	四层平板货架	1200*500*1550mm(±3mm)	1.整体采用不锈钢制作，平板厚度 1.0mm； 2.立柱采用 38×38×1.0mm 厚不锈钢方管； 3.配不锈钢可调子弹脚。	4	台		
主副食库 03	单层地架	1200*600*300mm（±3mm）	1.整体采用不锈钢制作，厚度 1.0mm； 2.横柱用 38×25×0.8mm 厚不锈钢；（中间加抬换，横向加不少于三条，顺向加不少于一条） 3.立柱采用 38×38×1.0mm 厚不锈钢； 4.配置塑胶脚垫	4	台		
冷藏区							
冰箱存放区 01	冷藏四门高身柜（四门冰箱）	1220*760*1980mm(±3mm)	1.额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz，额定功率：400W，容积 1000L；温度区间：冷冻-21~-5℃，冷藏-5~10℃；优质 SUS304-2B 不锈钢板制造：前板板材厚度 0.8、外立板 0.5.，保温材料厚度 50mm；	1	台		

			★2.设备具有杀菌功能，可自由设定杀菌时间，在进行杀菌时候自动上锁，作用 10h 金黄色葡萄球菌、大肠杆菌、沙门氏菌、表皮葡萄球菌杀灭率≥99.9%；（须提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的整机检测报告复印件并加盖供应商单位鲜章） ★3.设备显示屏状态显示，可显示用电量、工作时间、温度，工作状态；（须提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的整机检测报告复印件并加盖供应商单位鲜章） 4.★设备有 WIFI 功能(产品可以通过 WIFI 远程调节);（须提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的整机检测报告复印件并加盖供应商单位鲜章） ★5.设备具有设备使用信息可传送功能，设备信息通过 WIFI，蓝牙数据上传；（须提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的整机检测报告复印件并加盖供应商单位鲜章）				
冰箱存放区 02	冷藏六门高身柜（六门冰箱）	1810*760*1980mm（±3mm）	1.额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz，额定功率：400W，容积≥1000L；温度区间：冷冻-21~-5℃，冷藏-5~10℃；优质	1	台		

			SUS304-2B 不锈钢板制造：前板板材厚度 0.8mm、外立板 0.5mm，保温材料厚度 50mm；				
售卖间							
售卖间01	单门展示柜	660*760*1830mm（±3mm）	采用电融霜技术，功率 220v/0.25kw 温度：+1℃～+4℃风冷，优质压缩机，容量：≥438L 内外柜体:1.2 mm，304 不锈钢板材质 柱脚:D50*1.2 mm不锈钢管加可调子弹脚	1	台		
售卖间03	双层平板工作台	1200*700*800mm（±3mm）	1.台面采用优质 1.2mm 优质不锈钢板制作,层板采用 1.0mm 优质不锈钢板制作； 2.面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固,面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理， 3.立柱采用Φ38*1.2mm 加厚不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚。	2	台		
售卖间03	双层平板工作台	1500*700*800mm（±3mm）	1.台面采用优质 1.2mm 优质不锈钢板制作,层板采用 1.0mm 优质不锈钢板制作； 2.面板内衬 15mm 人造板及加强筋加固,面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理， 3.立柱采用Φ38*1.2mm 加厚不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚。	6	台		
洗消间							
洗消间	消毒柜	1140*495*	1、需利用远红外线穿透能力较强的	6	台		

01		1862mm（±3mm）	特点，在有限的容积内能使重叠的餐具均得以有效消毒， 2、需采用干式高温方法消毒，使经消毒的餐具没有臭氧、蒸汽、紫外线消毒等方式难免的残留水渍，同时具备餐具消毒与烘干及无菌储存等功能； 3、由室温至150℃温度需可自由调节，需具有对多种材质餐具、餐巾消毒的功能； 4、、需采用全不锈钢结构并采用低热负荷金属红外线发热管、环保矿物保温材料、毛条门密封材料等； 5、设备需具有耐用、安全、可靠、环保等特点； 6、功率：2.42KW/220V，容积：≥1.3m³。				
洗消间02	四星洗池	2800*700*800+150mm（±3mm）	1. 台面采用1.0mm优质不锈钢板制作； 2. 星盆采用0. 8mm不锈钢板拼接成型满焊打磨制 成，配置不锈钢"DN40”下水器； 3. 主横管采用25*1.0不锈钢圆管制做； 4. 立柱采用38mm*1.0mm不锈钢圆管制作，	1	台		
洗消间03	双孔收餐柜车	1000*600*800mm（±3mm）	1.台面采用优质1.2mm优质不锈钢板制作,层板采用1.0mm优质不锈钢板制作；	1	台		

			2.立柱采用38*1.2mm加厚不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚。				
烹饪区							
烹饪区01	双星水池	1200*700*800+150mm（±3mm）	1. 台面采用1.0mm不锈钢板制作； 2. 星盆采用0.8mm不锈钢板拼接成型满焊打磨制 成，配置不锈钢"DN40”下水器； 3. 主横管采用25*1.0不锈钢圆管制做； 4. 立柱采用38mm*1. 0mm不锈钢圆管制作，	0	台		
烹饪区02	四层栅格层架	1200*500*1500mm(±3mm）	1.整体采用不锈钢制作，平板厚度1.0mm； 2.立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管； 3.配不锈钢可调子弹脚。	2	台	 	
烹饪区03	单通工作台	1800*800*800mm（±3mm）	1.材质采用不锈钢板； 2.台面优质不锈钢厚1.5mm.侧板及内层板厚1.0mm.趟门面板厚1.0mm； 3.台面内衬15mm木板(减震.消音)，以万能胶粘连； 4.中置一活动层板，可拆卸式； 5.活动式趟门结构； 6.柱脚采用φ51*1.5mm不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。	4	台		
烹饪区04	平台雪柜	1800*800*800mm（±3mm）	电压 220V\50Hz； 功率320W；制冷方式 直冷；制冷温度5～-5；磨砂不锈钢外壳、单液晶显示器、单冷凝器、单电机风扇、蒸发器精铜管	3	台		

			制作、铝内胆				
烹饪区05	双门蒸饭车(24盘燃气)	1400*750*1700mm(±3mm)	材质：不锈钢板制作； 1、炉体骨架采用40*40*4mm角钢。前端排水槽，排水槽连疏孔滤渣器； 2、边衬、炉侧板、正面板1.2mm：燃烧室采用1.5mm钢板，循环管采用2.0mm厚**无缝钢管制作**，整体发泡，内胆拉深。 3、高温硅胶门封、密封、牢固，高效渐进门锁，方便使用； 4、自动浮球进水功能，缺水自给，满水自停，防干烧，安全； 5、灶脚采用无缝钢管内含钢柱可调高度子弹脚； 6、适用燃料：天燃气；	2	台		
烹饪区06	双头低背矮汤炉	1400*850*550+250mm（±3mm）	1、不锈钢板制造，面板、前脸板厚δ＝1.2,台面一次压制成型，外旁板、后立板SUS201板厚δ＝1.0,龙骨架国标不锈钢方管25*38厚1.2，炉膛10厚陶瓷纤维隔热棉耐高温材料；	2	台		
烹饪区07	炊用燃气双头大锅灶（核心产品）	2000*1100*800+450mm（±3mm）	1、额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz，额定热负荷：35kW，额定功率：42W，额定气压：2.0kPa，炉膛口径：350mm，进气口：DN20，进水管：DN15，排水管：DN25； 2、优质SUS304-2B不锈钢板制造，面板、前脸板厚δ＝1.2mm,台面一次压制成型；外旁板、后立板	2	台		

			201J1/J4，板厚δ＝1.0mm,龙骨架国标不锈钢方管25*38厚1.2mm;衬板电解镀锌钢板厚δ＝1.2mm,灶身双层热轧钢板，隔热层厚40,炉膛50厚耐高温材料； 3、炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，厚度2.0内配稀土贵金属聚能网;配全预混式节能炉头,43V42W直流风机，一键启动； ★4、产品符合GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求；所投设备额定热负荷35KW,热负荷准确度±10%以内，热效率65%以上； ★5、所投设备有燃气泄漏模块（通过燃气泄漏模块检测漏气，检测到产品内部燃气泄漏后停止工作，电磁阀关闭，并且通过手机发送短信通知）； ★6、所投设备有风机功率调节及转速显示功能（通过设定风机的转速的数值，可自由调节每一档风机的功率，通过主板的风机模块检测风机转速数值，在显示屏或小程序上显示）。 （检测依据：GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》、GB/T25000.51-2016：《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价（SQuaRE）第51部分：就绪可用软				

			件产品（RUSP）的质量要求和测试细则》、《商用燃气燃烧器据产品评价技术规范》） ★上述 4、5、6 条须提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的整机检测报告复印件加盖供应商鲜章并提供网上截图予以佐证。				
烹饪区 08	炊用燃气大锅灶（一大锅一小炒）	2000*1100*800+450mm（±3mm）	1、额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz，额定热负荷：35kW，额定功率：42W，额定气压：2.0kPa，炉膛口径：350mm，进气口：DN20，进水管：DN15，排水管：DN25； 2、优质 SUS304-2B 不锈钢板制造，面板、前脸板厚δ＝1.2mm,台面一次压制成型；外旁板、后立板 201J1/J4，板厚δ＝1.0mm,龙骨架国标不锈钢方管 25*38 厚 1.2mm;衬板电解镀锌钢板厚δ＝1.2mm,灶身双层热轧钢板，隔热层厚 40,炉膛 50 厚耐高温材料； 3、炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，厚度 2.0 内配稀土贵金属聚能网；配全预混式节能炉头，43V42W 直流风机，一键启动； ★4、产品符合 GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求；所投设备额定热负荷 35KW，热负荷准确度±10%以内，热效率 65%以上；	1	台		

			★5、所投设备有燃气泄漏模块（通过燃气泄漏模块检测漏气，检测到产品内部燃气泄漏后停止工作，电磁阀关闭，并且通过手机发送短信通知）； ★6、所投设备有风机功率调节及转速显示功能（通过设定风机的转速的数值，可自由调节每一档风机的功率，通过主板的风机模块检测风机转速数值，在显示屏或小程序上显示）。 （检测依据：GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》、GB/T25000.51-2016：《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价（SQuaRE）第 51 部分：就绪可用软件产品（RUSP）的质量要求和测试细则》、《商用燃气燃烧器据产品评价技术规范》） ★上述 4、5、6 条须提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的整机检测报告复印件加盖供应商鲜章并提供网上截图予以佐证。				
烹饪区 09	四层栅格层架	1200*500*1500mm（±3mm）	1.整体采用不锈钢制作，平板厚度 1.0mm； 2.立柱采用 38×38×1.0mm 厚不锈钢方管； 3.配不锈钢可调子弹脚。	1	台		

烹饪区10	和面机	930*680*970mm（±3mm）	1、电压：380V 3~ 2、功率：2.2kW 3、频率：50Hz 4、产品在正常使用条件下，预期或已经与食品接触所采用的各种金属材料及制品其不锈钢板符合 GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》 5、产品在非正常或误操作情况下应避免引起火灾危险、机械性损坏、产品自身有关的铁制零件应有足够的防锈能力 6、产品自身不应释放有害射线、不应存在毒性或类似的危险 7、为了满足厨房特殊使用条件，产品防触电保护类别为 I 类、器具类型为驻立式、电源连接方式为连接柔性软线的一组接线端子、通过耐潮湿测试（GB4706.38-2008） 8、产品符合 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》对试验条件、分类、标志和说明、对触及带电部件的防护、电动器具的启动、输入功率和电流、发热、工作温度下的泄露电流和电气强度、泄露电流和电气强度、机械强度、内	1	台		

			部布线、元件、外部导线用接线端子、接地措施、螺钉和连接、电气间隙和爬电距离及固体绝缘、耐热和耐燃的安全测试。 9、产品对人体触及外壳内设备的重要或危险部位食品机械控制系统面板的防护依据GB/T4208-2017标准，≥IP6X检测：壳内无粉尘沉积现象，≥IPX9检测:壳内未见进水痕迹。				
烹饪区11	压面机	750*960*1000mm（±3mm）	1.电压：380V 3~ 2.功率：1.5kW 3.频率：50Hz 4.产品在正常使用条件下，预期或已经与食品接触所采用的各种金属材料及制品其不锈钢板符合GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》； 6.产品自身不应释放有害射线、不应存在毒性或类似的危险； 7.为了满足厨房特殊使用条件，产品防触电保护类别为I类、器具类型为驻立式、电源连接方式为连接柔性软线的一组接线端子、通过耐潮湿测试； 8.产品符合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》对试	1	台		

			验条件、分类、标志和说明、对触及带电部件的防护、电动器具的启动、输入功率和电流、发热、工作温度下的泄露电流和电气强度、泄露电流和电气强度、机械强度、内部布线、元件、外部导线用接线端子、接地措施、螺钉和连接、电气间隙和爬电距离及固体绝缘、耐热和耐燃的安全测试 9.产品对人体触及外壳内设备的重要或危险部位食品机械控制系统面板的防护依据GB/T4208-2017标准，≥IP6X检测：壳内无粉尘沉积现象，≥IPX9检测:壳内未见进水痕迹。				
烹饪区12	烤箱	3层6盘	1.额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz，额定功率：2000W；优质SUS304-2B不锈钢板制造：前板板材厚度0.8、外立板0.5.，保温材料厚度≥50mm；	1	台		
烹饪区13	豆浆机	350*400*750mm（±3mm）	蒸汽包有个两个安全阀，气压过高时自动泄压，有效消除安全隐患。电蒸汽加热煮浆，可自动手动补水，保持原有营养加长保质期	2	台		
男女更衣间							
男女更衣间01	六门更衣柜	1200*500*1800mm(±3mm)	材质：采用不锈钢； 1.面板采用1.2mm不锈钢制作，台面内衬不锈钢加强筋加固； 2.后.侧.层板1.2mm； 3.立柱采用51*1.0mm不锈钢管；	2	台		

			4.台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。				
蔬菜存放区							
蔬菜存放区 01	四层栅格层架	1200*500*1500mm（±3mm）	1.整体采用不锈钢制作，平板厚度 1.0mm； 2.立柱采用 38×38×1.0mm 厚不锈钢方管； 3.配不锈钢可调子弹脚。	2	台		
蔬菜肉类加工区							
蔬菜肉类加工区 01	四层栅格层架	1200*500*1500mm（±3mm）	1.整体采用不锈钢制作，平板厚度 1.0mm； 2.立柱采用 38×38×1.0mm 厚不锈钢方管； 3.配不锈钢可调子弹脚。	1	台		
蔬菜肉类加工区 02	单通工作台	1800*800*800mm（±3mm）	1.材质采用不锈钢板； 2.台面优质不锈钢厚 1.5mm.侧板及内层板厚 1.0mm.趟门面板厚 1.0mm； 3.台面内衬 15mm 木板（减震.消音），以万能胶粘连； 4.中置一活动层板，可拆卸式； 5.活动式趟门结构； 6.柱脚采用 φ51*1.5mm 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。	1	台		
蔬菜肉类加工区 03	冷藏大双门玻璃门高身柜	1220*760*1980mm（±3mm）	采用不锈钢，内箱圆弧设计 机组独立模块化技术，外挂防尘网 内箱尺寸(mm)：1100*590*1405（±3mm） 控温类型：电子数字温控 制冷剂：冷藏：R134a,冷冻：R404a	1	台		

蔬菜肉类加工区 04	三星水池	1800*700*800+120mm（±3mm）	1. 台面采用 1.0mm 优质不锈钢板制作； 2. 星盆采用 0.8mm 不锈钢板拼接成型满焊打磨制 成，配置不锈钢"DN40”下水器； 3. 主横管采用 25*1.0 不锈钢圆管制做； 4. 立柱采用 38mm*1.0mm 不锈钢圆管制作，	2	台		
蔬菜肉类加工区 06	绞切肉机	630*430*800mm（±3mm）	1、电压：220V~ 2、功率：2.2kW 3、频率：50Hz	1	台		
蔬菜肉类加工区 07	双通工作台	1800*800*800mm（±3mm）	1. 材质采用不锈钢板； 2.台面优质不锈钢厚 1.5mm.侧板及内层板厚 1.0mm.趟门面板厚 1.0mm； 3.台面内衬 15mm 木板(减震.消音)，以万能胶粘连； 4.中置一活动层板，可拆卸式； 5.活动式趟门结构； 6.柱脚采用 φ51*1.5mm 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。	1	台		
蔬菜肉类加工区 08	四层栅格层架	1200*500*1500mm(±3mm）	1.整体采用不锈钢制作，平板厚度 1.0mm； 2.立柱采用 38×38×1.0mm 厚不锈钢方管； 3.配不锈钢可调子弹脚。	1	台		
预进间							
预进间 01	干手器	156*176*207mm（±	外壳一体成型，外壳底部厚度 19CM，强劲双面出风喷气，5-7 秒快速干	1	台		

		3mm）	手，内置空气压缩箱，提高风速，一边风干一边沥干，1000W 大功率电机，噪音低，启动性能好，结合全金属涡轮增压风扇，金属结构承受高强度压力，48 个圆形风孔，带降噪音园弧，以波长为主要感应距离的近红外线应用技术，搭配高灵敏的收送感光材料，智能快速感应。				
预进间02	洗手星	500*450*600mm（±3mm）	1. 台面采用 1.0mm 优质不锈钢板制作； 2. 星盆采用 0.8mm 不锈钢板拼接成型满焊打磨制成，配置不锈钢"DN40”下水器； 3. 主横管采用 25*1.0 不锈钢圆管制做； 4. 立柱采用 38mm*1. 0mm 不锈钢圆管制作，	2	台		
预进间03	挂衣钩	410*45*50mm（±3mm）	不锈钢制作	3	台		
排油烟系统							
排油烟系统 01	低噪音风柜	功率：18KW/380V	1.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； 2.轴承：采用耐腐蚀风机专用轴承；电机：纯铜芯国标电机；叶轮：按三元流理论设计的机翼形前倾式风轮； ★3.所投风机依据 GB 8624-2012	1	台		

			《建筑材料及制品燃烧性能分级》标准，测试阻燃等级，阻燃等级达到 A(A1)级别，炉内温升△T≤30℃，质量损失率△m≤50%，总热值 PCS≤1.0MJ/m²，提供产品阻燃等级认证证书以及三方检测机构出具的带 CMA 标识的检测报告复印件并加盖供应商鲜章； ★4.所投风机重要部件轴承、叶轮、电机依据 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》标准，通过乙酸盐雾试验，提供第三方检测机构出具的带 CMA 标识的检测报告复印件并加盖供应商鲜章； ★5.所投风机依据 GB/T 3482-2008《电子设备雷击试验方法》标准，进行雷击试验，电源线雷击试验波形和严酷等级 5 级，电流波为 5kA 8/20μs，提供第三方检测机构出具的带 CMA 标识的检测报告复印件并加盖供应商鲜章； ★6.所投风机依据 GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》标准，通过 720H 中性盐雾测试，样品表面无明显变化，评级达到 9 级，防腐蚀等级达到户外 1 级，需提供认证证书和带 CMA 标识的检测报告复印件并加盖供应商鲜章。				

排油烟系统02	防火阀	配套风管	优质碳钢制作，表面刷防锈漆处理，有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路，确保安全性。机械式控制	2	个		
排油烟系统03	风柜及净化器电源回路接驳材料	配套风柜	链接辅材	2	套		
排油烟系统04	风柜及净化器支架	配套风柜及净化器	L50角钢制作，配备弹簧减震焊接安装固定；	2	套		
排油烟系统05	风量调节阀	配套风管	防止风回流串流 现场采用密封胶定制安装密封	2	套		
排油烟系统06	软联接	配套风管	1.用途：用于风机、风管之间的连接 2.材料：该产品是由镀锌板折边+镀锌板压条+铆钉铆接而成 3.材料： 角钢（3#），消防帆布 4.定制安装配置密封胶安装	2	套		
排油烟系统07	镀锌接油盘	配套烟罩	材质：优质镀锌板1.0mm； 1.连接处用玻璃硅胶密封； 2.双面压筋加强处理； 3.外配法兰盘连接密封；	2	套		
排油烟系统08	风柜启动保护器	配套风柜	配套风柜 变压启动箱	1	套		
排油烟系统09	通风油烟管	配套烟罩	材质：优质镀锌板1.2m 1.连接处用玻璃硅胶密封；	360	平米		

			2.双面压筋加强处理； 3.外配法兰盘连接密封。				
排油烟系统10	油网烟罩	L*1300*610mm（±3mm）	优质不锈钢制造； 壳体面板201厚度1.0mm，加强筋1.2mm； 配双层隔油网，滴油杯及防潮灯； 配英式防爆灯座，电源线套管丝牙接驳。	12	米		
排油烟系统11	45000风量净化器	2205*1977*2376mm（±3mm）	1.在15-35℃，相对湿度为30-60的测试条件下，测试标准为GB/T 4343.2-2020，静电放电抗扰度测试结果全部为A； 2.在试验电压为220V/50Hz、持续120S的注入时间下，电快速瞬变脉冲群抗扰度测试合格； 3.在15-35℃，相对湿度为25-75的测试条件下，测试标准为GB/T 4343.2-2020，浪涌（冲击）抗扰度测试合格； 4.在测试标准为GB/T 4343.2-2020下，电压暂降测试合格； 5.在测试标准为GB/T 4343.2-2020下，短时中断抗扰度测试合格； 6.在测试标准为GB/T 4343.2-2020下，电压变化抗扰度测试合格。	1	台		
厨房杂件							
厨房杂件1	60全钢桶	600*600mm（±3mm）	1.2mm厚度 优质304食品不锈钢，加盖	15	个		
厨房杂	50全钢	500*500mm	1.2mm厚度	20	个		

件 2	桶	（±3mm）	优质 304 食品不锈钢，加盖				
厨房杂件 3	35 全钢桶	350*350（±3mm）	1.2mm 厚度 优质 304 食品不锈钢，加盖	25	个		
厨房杂件 4	30*53 粗漏	30*53cm（±3mm）	外圈不锈钢 内为优质钢丝	20	把		
厨房杂件 5	切片刀	35.5*12cm（±3mm）	30cr13 不锈钢材质	6	把		
厨房杂件 6	砍刀	35.5*12cm（±3mm）	30cr13 不锈钢材质	4	把		
厨房杂件 7	水果刀	40*17cm（±3mm）	30cr13 不锈钢材质	10	把		
厨房杂件 8	10 寸油古	29*15cm（±3mm）	1.2mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	20	个		
厨房杂件 9	30 炒勺	30*42cm（±3mm）	整体采用优质不锈钢 均为冲孔表面磨砂	10	把		
厨房杂件 10	大号菜篮	630*465*310mm	钢化塑料	10	个		
厨房杂件 11	中号菜篮	530*390*270mm（±3mm）	钢化塑料	10	个		
厨房杂件 12	圆菜篮	350*140mm（±3mm）	钢化塑料	5	个		
厨房杂件 13	木柄手钩	45cm（±3mm）	木质手柄 双钩	2	把		
厨房杂件 14	50 面盆	500mm（±3mm）直径	1.2mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	20	个		
厨房杂件 15	泡菜坛	容量 800-1000 斤	材质：陶瓷。	10	个		

厨房杂件 16	泡菜坛	容量 500 斤（±0.1kg）	材质：陶瓷。	10	个		
厨房杂件 17	炒锅	配灶具	铸铁	3	口		
厨房杂件 18	38 面盆	380mm（±3mm）直径	1.2mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	20	个		
厨房杂件 19	30 面盆	300mm（±3mm）直径	1.2mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	20	个		
厨房杂件 20	65CM 面盆		1.2mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	15	个		
厨房杂件 20	55CM 面盆		1.2mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	10	个		
厨房杂件 21	锅刷把	5*32cm(±3mm)	天然竹制作而成	15	把		
厨房杂件 22	20 马斗（加厚）	20cm（±3mm）	1.2mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	30	个		
厨房杂件 23	带孔方盘	60*40*4.8cm(±3mm)	1.2mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	30	个		
厨房杂件 24	大号锅铲	80*30cm（±3mm）	带把总长 1100mm	5	把		
厨房杂件 25	刮皮刀	1.2mm 厚度	优质 304 食品不锈钢	50	个		
厨房杂件 26	剪刀	1.2mm 厚度	优质 304 食品不锈钢	10	把		
厨房杂件 27	骨头剪	1.2mm 厚度	优质 304 食品不锈钢	10	把		
厨房杂件 28	毛巾	72*34cm（±3mm）	纯棉	30	个		

厨房杂件 29	小方巾	34*34cm（±3mm）	纯棉，3 个颜色（白色必选），一个颜色 100 条	300	条		
厨房杂件 30	扫把	41*110cm（±3mm）	塑料材质	100	个		
厨房杂件 31	纱布	450*250mm（±3mm）	纯棉	200	米		
厨房杂件 32	整理箱	85L（±0.1L）	塑料制品	80	个		
厨房杂件 33	大汤勺	1.2mm 厚度	优质 304 食品不锈钢	15	把		
厨房杂件 34	料缸	16cm（±3mm）	1.2mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	40	个		
厨房杂件 35	95 圆形垃圾桶	510*630（±3mm）	塑料材质	10	个		
厨房杂件 36	留样盒	100*100mm（±3mm）	塑料材质	100	个		
厨房杂件 37	饭勺	20cm 长（±3mm）	优质不锈钢 全实木手柄	50	把		
厨房杂件 38	炒勺	勺体宽 14cm（±3mm）	优质不锈钢 全实木手柄	20	把		
厨房杂件 39	工作服	均码	无纺布	25	件		
厨房杂件 40	帽子	均码	一次性 每盒 50 个	30	包		
厨房杂件 41	头套	均码	一次性 每盒 50 个	20	盒		
厨房杂件 42	调料勺	1.2mm 厚度	优质 304 食品不锈钢	10	把		

厨房杂件 43	蒸饭盘	60*40*4.8 cm(±3mm)	1.0mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	50	盘		
厨房杂件 44	带轮垃圾桶	240 升	塑料制品带轮	3	个		
厨房杂件 45	防水围裙	均码	防水材质	20	双		
厨房杂件 46	防水袖套	均码	防水材质	20	双		
厨房杂件 47	布围裙	均码	防水材质	30	条		
厨房杂件 48	菜墩	50*12cm（±3mm）	铁木	10	块		
厨房杂件 49	尼龙菜墩	45*8cm(±3mm)	优质不锈钢	5	块		
厨房杂件 50	水瓢	24cm（±3mm）	1.2mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	10	把		
厨房杂件 51	铁撮箕	29*30*60cm（±3mm）	1.2mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	15	个		
厨房杂件 52	深餐盘	4+1 格	1.0mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	500	个		
厨房杂件 53	汤碗	11cm（±3mm）	1.0mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	500	个		
厨房杂件 54	饭碗	14cm（±3mm）	1.0mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	500	个		
厨房杂件 55	高压锅	44cm（±3mm）	304 不锈钢 80L	2	个		
厨房杂件 56	勺子	12cm（±3mm）	1.2mm 厚度 优质 304 食品不锈钢	500	个		
厨房杂	大号箩	80*65cm	天然竹制作而成	30	个		

件 57	箕	（±3mm）					
厨房杂件 58	中号笤箕	60*50cm（±3mm）	天然竹制作而成	30	个		
厨房杂件 59	不锈钢双层餐车	900*700*800mm（±3mm）	1.900mm*700mm*800mm 。 2.台面采用国标优质 1.2mm 优质不锈钢板。 3.立柱：采用Φ22*1.2mm 不锈钢圆管。 4.安装₵125 承重型 2 个万向脚轮，2 个定向脚轮。	15	台		
厨房杂件 60	小电子称	135*175mm（±3mm）	克数秤	2	台		
厨房杂件 61	餐厨垃圾桶	120L	塑料制品	10	个		
厨房杂件 62	电磁炉	400*400mm（±3mm）	1、电压：220V~ 2、功率：2.2kW	5	台		
厨房杂件 63	卡气炉	340*290*990mm（±3mm）	一体式	5	个		
厨房杂件 64	插线板	5 米	国标	60	个		
厨房杂件 65	插线板	3 米	国标	40	个		
厨房杂件 66	拖把	29*115cm（±3mm）	简易	100	个		
厨房杂件 67	垃圾袋	130*150cm（±3mm）	大件，大号	100	件		
厨房杂件 68	垃圾袋	45*50cm（±3mm）	大件，小号	400	件		

厨房杂件 69	垃圾桶	510*630mm（±3mm）	塑料材质	50	个		
厨房杂件 70	长把把汤勺	500mm（±3mm）	不锈钢	50	个		
厨房杂件 71	筷子	270mm（±3mm）	竹制品	1000	把		
厨房杂件 72	保鲜膜	300*100mm（±3mm）	大卷	10	卷		
厨房杂件 73	保鲜袋	330*400mm（±3mm）	国标	10	箱		
厨房杂件 74	水果盘	直径 100mm（±3mm）	不锈钢材质	300	个		
厨房杂件 75	破壁机	1.2L	最大噪音 70 分贝 额定电压 220V 加热功率 800W 搅拌功率 350W	8	台		
厨房杂件 76	豆浆桶	直径 300mm（±3mm）	不锈钢材质，带龙头的，12-15L	15	个		
厨房杂件 77	工作台	1200*700*800mm（±3mm）	不锈钢材质	7	台		
厨房杂件 80	消毒柜	560*470*1200mm（±	容积：≥300L -额定电压：220V	7	台		

		3mm）	-功率：600W -消毒时间：≥20min -层架参考承重：10kg -温度：75+℃/-10℃				
厨房杂件81	食品添加剂专用柜	400*390*650mm（±3mm）	不锈钢材质	7	台		
厨房杂件82	冷藏柜	660*760*1830mm（±3mm）	护理站存放药品 采用电融霜技术，功率220v/0.25kw 温度：+1℃～+4℃风冷，优质压缩机，容量：≥438L 内外柜体:1.2 mm，S/S 304不锈钢板材质 柱脚:D50*1.2 mm不锈钢管加可调子弹脚	7	台		
厨房杂件83	餐具（大雅间）	骨瓷	餐具一套24个	1	套		
厨房杂件84	餐具（小雅间）	骨瓷	餐具一套15个	3	套		
厨房杂件85	消毒配餐柜	1160*500*1780mm(±3mm）	1.需利用远红外线穿透能力较强的特点，在有限的容积内能使重叠的餐具均得以有效消毒， 2.需采用干式高温方法消毒，使经消毒的餐具没有臭氧、蒸汽、紫外线消毒等方式难免的残留水渍，同时具备餐具消毒与烘干及无菌储存等功能； 3.由室温至150℃温度需可自由调节，需具有对多种材质餐具、餐巾	4	个		

			消毒的功能； 4.需采用全不锈钢结构并采用低热负荷金属红外线发热管、环保矿物保温材料、毛条门密封材料等； 5.设备需具有耐用、安全、可靠、环保等特点； 6.功率：2.42KW/220V，容积：≥1.3m3				
厨房杂件86	酒具	2两	钢化杯	50	个		
厨房杂件87	筷架	3.1*10cm（±3mm）	骨瓷	50	个		
厨房杂件88	小酒杯	5钱	玻璃	50	个		
厨房杂件89	雅间筷子	270mm（±3mm）	天然竹制作而成	60	双		
厨房杂件90	雅间茶杯	50ml	骨瓷	60	个		
厨房杂件91	小饭碗	4.5英寸	骨瓷	60	个		
厨房杂件92	分酒器	80ml	玻璃	30	个		
厨房杂件93	渣盘	140*140mm（±3mm）	不锈钢制作	500	个		
厨房杂件94	小勺	2.9*11.6cm（±3mm）	陶瓷	500	个		
厨房杂件95	双星水池	1200*700*800+120mm（±3mm）	1.台面采用1.0mm优质不锈钢板制作； 2.星盆采用0. 8mm不锈钢板拼接成	7	台		

			型满焊打磨制成，配置不锈钢"DN40”下水器； 3.主横管采用25*1.0不锈钢圆管制做； 4.立柱采用9 38mm*1. 0mm不锈钢圆管制作。				
二、饮水机							
1	两龙头反渗透饮水机		1.热胆容量：≥10升； 2.电源/功率：220V /50Hz ≤2KW； 3. 产水量：开水≥20L/H；温开水≥72L/H； ★4.出水方式：2口（一开一温开水）； 5. 外形尺寸（长×宽×高）：530×420×1490mm±20； 6. 温开水：35-65度可调； 7.适用水压：0.1-0.4MPA，市政自来水 ★8.过滤配置：不低于4级反渗透过滤（PP棉+活性炭+活性炭+RO反渗透），净水流量≥1L/min（提供与投标产品型号一致的整机《涉及饮用水卫生安全产品卫生许可批件》复印件，证件内须注明净水流量≥1L/min,不低于4级过滤，另所投型号水胆容量需在批件内明确体	24	台		

			现≥10 升）； 9.智能技术：温控采用电子温控技术，控温更精确；采用智能电脑芯片智能控制，设有定时开关机；液晶中文显示屏，显示包含：温度、星期、补水、加热等状态； ★10.开水出口可按需添加智能感应锁，并配有红外遥控器，后期可根据实际情况自行一键取消或启动开水锁功能； ★11.具有滤芯寿命提醒功能，分别显示各级滤芯实时寿命进度，并带有射频无线技术，可对使用耗材进行智能识别，防止假冒伪劣，保证饮水安全。 12.整机系统采用水电联动控制，热水出口、温水出口的开启与关闭时同步的，使内胆承受压强和冲击力大大降低，增加内胆使用寿命； 13.整机四柱平行支撑稳固，可调节整机的高度；设备凸出角必须是圆弧流线型，不得采用塑料或其他材质以包裹的形式，以免脱落导致学生意外碰伤发生人身安全事。 ★14.饮水设备液位检测控制器具有防腐蚀技术，防止释放有害物质				

			到饮用水中污染水源。 ★15. 温开水采用热交换技术，节能环保，节能率达到80%以上，提供热交换器节能率检测报告复印件并加盖供应商鲜章佐证。 16.整机全不锈钢板材，涉水部件用304食品级不锈钢，面板板采用不锈钢钛金板材，前面板和门板均可采用3D纳米打印技术，具有高亮度，防腐蚀，防指纹，永不退色，可个性定制图案。 ★17.所投饮水机须具有CCC证书，证书内所投型号功率与要求一致(提供认证证书复印件）； ★18.自动开水安全消毒技术，自动排放隔夜水功能，保证水质新鲜，长时间放置不使用时，可自行消毒。 19.设备应具有缺水保护功能，水未进入不能启动加热装置（防缺水），具超温和干烧自动切断内部供电系统功能，保障使用安全。（必须配置防干烧温控器） ★20.产品具有智能无菌技术，采用消毒排换水智能模块，能够智能按需自动排放污水，保证水质新鲜 ★21.食品卫生要求：整机符合				

			GB4806.7-2016、GB4806.9-2016、GB4806.11-2016 要求保证出水安全。（提供与投标产品型号一致的整机《食品接触产品安全认证证书》复印件）。 ★22.环保要求：整机符合 GB/T26572-2011、GB/T26125-2011 要求，符合 RoHS 认证（提供与投标产品型号一致的整机《RoHS 符合性认证证书》复印件）。 ★23.环保要求：饮水机整机符合 GB/T24021-2001 要求，通过中国环境标志产品认证（提供与投标产品型号一致的整机中国环境标志产品认证证书复印件）。				
2	饮水机安装配件	配套		24	台		
3	设备安装及运输费	配套		24	台		

注：★1.采购项目清单内主要产品的技术参数指标或要求中有“★”号的属于必须满足的参数或要求，不得有负偏离，有任何一项负偏离可以视为未能对采购需求做完全实质性响应。

2.技术参数中执行标准如有作废的不再执行、若有过期的标准以现行执行标准为准。

（二）质量要求

1.供应商须提供全新的货物（含零部件、配件、使用说明书等），表面无划

痕，无碰撞痕迹，且权属清楚，不得侵害他人的知识产权，并按照相关要求包装完好。

2.供应商提供的产品必须符合或优于国家（行业）标准、地方标准或者其他标准、规范要求，以及本项目质量要求和技术指标与出厂标准。

★3.签订合同后3天内，成交供应商须提供竞争性谈判文件中所要求的检测报告原件（或加盖生产厂家鲜章的复印件），送至采购人处查验核实，如不能提供按虚假响应处理，报财政部门处理。**（单独提供承诺函，格式自理）**

4.供应商应保证所提供货物是满足竞争性谈判文件要求的产品，应是符合国家相关要求的正规合格产品。因质量引起的售后 ，由供应商承担所造成的一切损失。如采购人对产品的规格或质量有异议，有权提出停止使用，若该产品经相关检验部门鉴定确有质量问题，由此而发生的一切费用由供应商承担。

★5.签定合同前跟采购人确认样式、样色、规格，经采购人书面确认后才能生产，否则产生的一切后果自己承担。**（单独提供承诺函，格式自理）**

★四、商务要求

（一）合同签订时间：成交通知书发出后5日内签订；

（二）交货时间：自签订合同起20日内完成本项目所有供货、安装工作。

（三）供货地点：宜宾市叙州区（采购人指定地点）。

（四）售后服务要求：

1.质保期：验收合格之日起1年。生产厂家对产品有质保期且质保期大于1年的，质保期以原厂质保期为准。

2.供应商应有完善的技术支持与服务体系，专人负责与采购人联系售后服务事宜，具有专门的服务电话及投诉电话。

3.提供7×24小时的技术支持服务，配置专门固定的售后服务电话。

4.质保期内出现质量问题，供应商在接到电话后3小时响应到场，12小时内完成维修或更换，并承担所有费用。货物经供应商3次维修仍不能达到本项目质量标准，视作供应商未能按时交货，采购人有权退货并追究供应商的违约责任，由于采购人保管不当造成的问题，供应商亦应负责修复，但只收取成本费。（**提供承诺函，格式自拟。**）

5.按照采购方实际情况，协商安排免费培训工作，并在培训结束后免费提供

使用咨询等。

（五）履约保证金：成交总金额的5%。

采购合同签订前，成交供应商须向采购人缴纳合同总金额的5%的履约保证金。在规定时间内完成履约并验收合格后15日内无息退还。履约保证金以对公转账、支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式交纳。供应商未按照竞争性谈判文件要求交纳履约保证金的，采购人有权拒绝与其签订政府采购合同。履约保证金作为违约金的一部分及用于补偿采购人因供应商不能履行合同义务而蒙受的损失。验收合格30日内无息退还履约保证金。

（六）付款方式：本项目验收合格后，达到付款条件30日内支付合同金额的100%。成交供应商须向采购人交付相关完整票据。

（七）验收方式及验收标准

1.验收方式:本项目安装服务全部完成后15日内，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)、本项目采购文件、成交供应商响应文件、签订的采购合同等要求进行验收。

2.验收结果合格的，按合同约定支付采购资金；验收结果不合格的，采购人不予支付采购资金，还可能会报告相关部门按照采购法律法规等有关规定给予行政处罚或者以失信行为记入诚信档案。

（八）报价要求：成交价是供应商响应采购项目要求的全部工作内容的价格体现，包括设备的运输费用（包含二次及以上转运）、装卸、仓储、税收、保险、资金利息、安装、调试、保修期内的维护等一切费用。

（九）其他要求

1.供应商所提供的货物验收时，在无质量问题前提下，发现有其他问题的。须以采购人能接受的方式加以解决。

2.安全要求：成交供应商在货物运输、安装等过程中引起的一切安全事故由成交供应商自行负责，采购人不承担任何责任。

（十）违约责任

1.成交供应商必须遵守采购合同并执行合同中的各项规定，保证采购合同的正常履行。

2.如因成交供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或

者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，成交供应商对此均应承担全部的赔偿责任。

3.成交供应商应当遵守采购人的相关项目需求及相关技术要求及实质性条款，实施完成采购合同应当完全满足相关项目需求及相关技术要求及实质性条款，若成交供应商瑕疵履行采购合同，采购人有权向成交供应商要求赔偿合同总价款20%的违约金，若造成相关损失的，采购人有权要求供应商承担所有赔偿责任。

4.有下列情形之一的，当事人可以解除合同：

4.1 因不可抗力致使不能实现合同目的(由于非成交供应商或采购人原因，致使合同实质性条款无法实现的)；

4.2 当事人一方迟延履行主要债务，经催告后在合理期限内仍未履行；

4.3 当事人一方迟延履行债务或者有其他违约行为致使不能实现合同目的；

4.4 法律规定的其他情形。

（十一）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。

（十二）其它未尽事宜由采购人与成交人在采购合同中约定。

注：带“★”为实质性要求，不满足作无效响应处理。