

## 采购需求

### 一、项目概况

宣汉县圣灯中学(学生食堂设备设施)采购项目

### 二、采购标技术参数及要求

#### 1. 采购清单

| 序号 | 标的名称   | 单位 | 数量 | 单价最高限价(元) | 所属行业 |
|----|--------|----|----|-----------|------|
| 1  | 单头大锅灶  | 台  | 4  | 3500      | 工业   |
| 2  | 排烟罩    | 米  | 12 | 1600      | 工业   |
| 3  | 双门蒸饭车  | 台  | 4  | 4500      | 工业   |
| 4  | 双通工作柜  | 台  | 5  | 2700      | 工业   |
| 5  | 单通工作柜  | 台  | 5  | 2700      | 工业   |
| 6  | 单星盆    | 台  | 9  | 1530      | 工业   |
| 7  | 四层菜架   | 台  | 1  | 1750      | 工业   |
| 8  | 四层菜架 1 | 台  | 1  | 1580      | 工业   |
| 9  | 刀具消毒柜  | 台  | 2  | 2050      | 工业   |
| 10 | 绞切肉机   | 台  | 1  | 3800      | 工业   |
| 11 | 双层工作台  | 台  | 13 | 1580      | 工业   |
| 12 | 土豆去皮机  | 台  | 1  | 3550      | 工业   |
| 13 | 切丝切片机  | 台  | 1  | 3360      | 工业   |
| 14 | 留样柜    | 台  | 1  | 1560      | 工业   |
| 15 | 储物柜    | 组  | 5  | 380       | 工业   |
| 16 | 米面架    | 台  | 10 | 1180      | 工业   |
| 17 | 四层货架   | 台  | 16 | 3300      | 工业   |
| 18 | 平板车    | 台  | 4  | 730       | 工业   |

|    |       |   |    |      |    |
|----|-------|---|----|------|----|
| 19 | 四门冰箱  | 台 | 6  | 5460 | 工业 |
| 20 | 加工台   | 张 | 2  | 760  | 工业 |
| 21 | 休息椅   | 把 | 10 | 300  | 工业 |
| 22 | 加工台 1 | 台 | 1  | 1200 | 工业 |
| 23 | 单星盆   | 台 | 1  | 1430 | 工业 |
| 24 | 保鲜台   | 台 | 1  | 3950 | 工业 |
| 25 | 醒发箱   | 台 | 1  | 1500 | 工业 |
| 26 | 饼盘车   | 台 | 3  | 1300 | 工业 |
| 27 | 压面机   | 台 | 1  | 3100 | 工业 |
| 28 | 和面机   | 台 | 1  | 3400 | 工业 |
| 29 | 单星洗碗盆 | 台 | 11 | 1550 | 工业 |
| 30 | 双门消毒柜 | 台 | 10 | 3400 | 工业 |
| 31 | 四格售卖台 | 台 | 10 | 2450 | 工业 |
| 32 | 售饭台 1 | 台 | 3  | 1750 | 工业 |
| 33 | 售饭台 2 | 台 | 4  | 2300 | 工业 |
| 34 | 售饭台 3 | 台 | 2  | 2180 | 工业 |
| 35 | 汤桶台   | 台 | 2  | 1450 | 工业 |
| 36 | 收残台   | 台 | 4  | 1500 | 工业 |

|    |         |    |     |      |    |
|----|---------|----|-----|------|----|
| 37 | 收残桶     | 台  | 4   | 350  | 工业 |
| 38 | 收残车     | 台  | 12  | 1100 | 工业 |
| 39 | 送餐车     | 台  | 2   | 1580 | 工业 |
| 40 | 一二层餐桌   | 套  | 160 | 1530 | 工业 |
| 41 | 风柜      | 台  | 1   | 6550 | 工业 |
| 42 | 油烟净化器   | 台  | 1   | 7800 | 工业 |
| 43 | 镀锌风管    | 平方 | 150 | 110  | 工业 |
| 44 | 三角启动控制箱 | 台  | 1   | 430  | 工业 |
| 45 | 风机支架    | 个  | 4   | 76   | 工业 |
| 46 | 净化器支架   | 个  | 2   | 73   | 工业 |
| 47 | 软连接     | 套  | 2   | 173  | 工业 |
| 48 | 辅材      | 批  | 1   | 5300 | 工业 |

## 2. 技术参数及要求

| 序号 | 产品名称  | 机械参数   | 单位 | 数量 |
|----|-------|--|----|----|
| 1  | 单头大锅灶 | 1. 规格 1200mm*1250mm*800mm+350(+5mm)<br>2. 面板选用厚度为 $\geq 5$ mm 不锈钢腹膜磨砂板, 炒炉围板,<br>3. 后背板及其他辅助板选用厚度为 $\geq 1.0$ mm 不锈钢腹膜磨砂板<br>4. 炉体骨架采用 40*40mm( $\pm 2$ mm) 优质碳素角钢<br>5. 炉头采用专业节能炉头; | 台  | 4  |

|   |       |   |   |    |
|---|-------|---|---|----|
|   |       | <p>6. 鼓风机选用中压风机。</p> <p>7. 炉面板左前缘落水槽内设有 D38mm(±1mm)落水口；</p> <p>8. 炉脚选用 DG50 镀锌管外套<math>\geq</math>D51mm*1.2mm(±1mm)不锈钢焊管而成，</p> <p>9. 炉脚下部装有 M24 可调螺栓，调教高度为<math>\geq</math>40mm</p>  |   |    |
| 2 | 排烟罩   | <p>1. 规格 5500mm*1300mm*450mm(±5mm)</p> <p>2. 采用不锈钢材质制成，性能稳定，坚固耐腐蚀，不易生锈。</p> <p>3. 配有防摩擦硅胶圈。</p> <p>4. 散热效果好，反光效果强，灯罩厚实，不易变形。</p>  | 米 | 12 |
| 3 | 双门蒸饭车 | <p>1. 规格 1400mm*730mm*1600mm(±5mm)</p> <p>2. 选用厚度为<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢腹膜磨砂板；炒炉围板，</p> <p>3. 后背板及其他辅助板选用厚度为<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢腹膜磨砂板；</p> <p>4. 操作极为方便. 容量：<math>\geq</math>24 盘 4KG/盘。</p>  | 台 | 4  |
| 4 | 双通工作柜 | <p>1. 规格 1800mm*800mm*800mm(±5mm)；</p> <p>2. 工作台的面板选用厚度为<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢腹膜磨砂板，</p> <p>3. 工作台面板下垫厚度<math>\geq</math>18mm 细木工板</p> <p>4. 工作台侧板，层板，门板及其它辅助板选用厚度为<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢腹膜磨砂板；</p> <p>5. 工作台底板选用厚度为<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢腹膜磨砂板；</p> <p>6. 工作台台面和底板都需要加固加固槽头选用厚度为<math>\geq</math>1.0mm 不<br/>锈钢腹膜磨砂板；</p> <p>7. 工作台的支撑脚管选用<math>\geq</math>D51*1.0mm 不锈钢管；工作台的支撑<br/>脚底部装配有<math>\geq</math>D51mm 不锈钢。</p> | 台 | 5  |
| 5 | 单通工作柜 | <p>1. 规格 1800mm*800mm*800mm(±5mm)；</p> <p>2. 工作台的面板选用厚度为<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢腹膜磨砂板，</p> <p>3. 工作台面板下垫厚度<math>\geq</math>18mm 细木工板；</p> <p>4. 工作台侧板，层板，门板及其它辅助板选用厚度为<math>\geq</math>1.0mm 不<br/>锈钢腹膜磨砂板；</p> <p>5. 工作台底板选用厚度为<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢腹膜磨砂板；</p> <p>6. 工作台台面和底板都需要加固加固槽头选用厚度为<br/><math>\geq</math>1.0mm 不</p>  | 台 | 5  |

|    |           |  |   |    |
|----|-----------|--|---|----|
|    |           | <p>锈钢腹膜磨砂板</p> <p>7.工作台的支撑脚管选用<math>\geq D51*1.0</math>mm 不锈钢管;工作台的支撑</p> <p>脚底部装配有<math>\geq D51</math>mm 不锈钢。</p>  |   |    |
| 6  | 单星盆       | <p>1.规格 1000mm*700mm*800mm+135(<math>\pm 5</math>mm)</p> <p>2.面板采用<math>\geq 1.5</math>mm304 不锈钢制作:</p> <p>3.层板采用<math>\geq 1.2</math>mm304 不锈钢制作。</p> <p>4.面板采用<math>\geq 1.5</math>mm304 不锈钢制作。</p> <p>5.面板及层板板下均采用<math>\geq 1.2</math>mm 厚不锈钢 U 型加强筋加固;</p> <p>6.采用 48*1.2mm 不锈钢管做支撑立柱:</p> <p>7.台脚处连接不锈钢可调子弹脚</p> | 台 | 9  |
| 7  | 四层菜架      | <p>1、规格 1500mm*500mm*1500mm(<math>\pm 5</math>mm)</p> <p>2、采用优质不锈钢材质,存放架的立管选用 D38mm*1.5mm 不<br/>锈钢<br/>焊管,存放架的存放台选用厚度为 0.8mm 不锈钢材质。</p>  | 台 | 1  |
| 8  | 四层菜架<br>1 | <p>1、规格 1200mm*500mm*1500mm(<math>\pm 5</math>mm)</p> <p>2、采用优质不锈钢材质,存放架的立管选用 D38mm*1.5mm 不<br/>锈钢<br/>焊管,存放架的存放台选用厚度为 0.8mm 不锈钢材质。</p>  | 台 | 1  |
| 9  | 刀具消毒<br>柜 | <p>1、规格 800mm*600mm*1300mm(<math>\pm 5</math>mm)</p> <p>2、优质不锈钢,全不锈钢加厚,结实耐用,耐用合叶门设计,经久耐用,整体发泡技术,保温效果好,开闭柜门不烫手,多层收纳, 586L 大容量,可移动层架。镍烙发热管技术,发热均匀,寿命长,加厚铝合金外框。利用远红外线高温消毒 125 持续消毒 15 分钟能够杀死大肠杆菌金黄色葡萄球菌及破坏乙肝病毒。</p>   | 台 | 2  |
| 10 | 绞切肉机      | 生产能力: 150-2000KG/h, 功率: 1.1kw, 额定电压: 220v  | 台 | 1  |
| 11 | 双层工作<br>台 | <p>1、规格 1800mm*800mm*800mm(<math>\pm 5</math>mm)</p> <p>2、采用优质不锈钢材质,精心砂光打磨,经久耐用,安全不易破损,精细直纹拉丝采用优质不锈钢拉丝板;内部采用先进工艺精细抛光,易清洗,干净明亮,食品级材质,防摔防损。</p>  | 台 | 13 |

|    |       |  |   |    |
|----|-------|--|---|----|
| 12 | 土豆去皮机 | 生产能力：300KG/h, 功率：0.75kw, 额定电压：220v   | 台 | 1  |
| 13 | 切丝切片机 | 生产能力：150-2000KG/h, 功率：1.1kw, 额定电压：220v   | 台 | 1  |
| 14 | 留样柜   | 1、规格型号：标准<br>2、优质不锈钢材，精细直纹拉丝采用优质不锈钢拉丝板；精组抛光，易清洗，干净明亮，食品级材质   | 台 | 1  |
| 15 | 储物柜   | 1、规格 800mm*400mm*900mm(±5mm)<br>2、采用优质冷轧钢板厚度≥0.8MM, 除油除锈酸洗磷化等九工位处理静电喷塑<br>3、柜身棱角采用 R10 圆弧设计，考虑使用过程中安全问题。<br>4、上顶采用中国传统家具的飞檐设计，使钢板做出艺术美<br>5、门板上压型采用一次冲压成型工艺，冲压规格 605mm*220mm(±5mm), 弧高 30mm(±5mm), 冲压内外边框尺寸为 20mm(±5mm)。<br>6、拉手采用锌合金电镀弓型拉手。<br><b>注：投标提供：柜身、上顶、门板、拉手、4 个部件 A4 纸大小实物测量图片</b> | 组 | 5  |
| 16 | 米面架   | 1、规格 1200mm*600mm*300mm(+5mm)<br>2、选用厚度 30*15*1.0mm 不锈钢矩管；支撑脚管选用 φ38*1.0mm 不锈钢管；   | 台 | 10 |
| 17 | 四层货架  | 1、规格 1500mm*500mm*1500mm(±5mm)<br>2、采用优质不锈钢材质，存放架的立管选用 D38mm*1.5mm 不锈钢焊管，存放架的存放台选用厚度为≥0.8mm 不锈钢材质。   | 台 | 16 |
| 18 | 平板车   | 1、规格 900mm*600mm*950mm(±5mm)<br>2、优质 1.2mm 武钢冷轧钢板平板，配备四个万向轮。   | 台 | 4  |
| 19 | 四门冰箱  | 1、规格 1200mm*730mm*1920mm(±5mm)<br>2、内外箱采用优质不锈钢，脚轮设计，智能温控省电节能，环保型制冷剂，高度可调层架，内部空间可随心规划。柜底下凹带出水口设计，以防积水，使用更方便，门体密封条，使用更安全。温度范围 0-12 度，电压/功率 220v/400w。  | 台 | 6  |

|    |     |  |   |    |
|----|-----|--|---|----|
| 20 | 加工台 | <p>1、规格 1200mm*600mm*755mm (±5mm)</p> <p>2. 台脚：用优质铝合金 ADC12, 一体压铸成型，尺寸为：502mm*56mm (±1mm)，脚底连接调解脚的底座直径为 25mm (±1mm)，桌脚外间距 1165mm (±3mm)，中间距 1105mm (±3mm)，脚与立管内弧度 90°，外弧度 85°，桌脚与立管连接处内高度 57mm (±1mm)，外高度 30mm (±1mm)，表面粉末静电喷涂；</p> <p>3. 立管：采用 35mm*80mm 优质钢管，管壁厚度≥1.5mm, 表面粉末静电喷涂；</p> <p>4. 前挡板：厚度≥1.2mm 优质钢板，四角星冲孔折弯加工而成，距离 40mm 及 29mm，大小为 9mm 整齐美观，表面粉末静电喷涂；</p> <p>5. 桌架连接梁：30mm*60mm 优质钢管，厚度≥1.5mm，桌架连接梁距地 476mm，表面粉末静电喷涂；</p> <p>6. 台面板连接角码：长 245mm，厚度≥2mm 厚优质冷板模具压制而成，表面静电粉末喷涂；</p> <p>7. 台面板：采用不锈钢材质，尺寸为 1200mm*600mm (±3mm)，厚度≥5mm；</p> <p>8. 加工台调解脚垫：用优质铝合金 ADC12, 一体压铸成型，脚垫外圆直径 60mm (±1mm)，内圆直径 40mm (±1mm)，中间装橡胶防滑圈，桌脚中调解脚垫中距 429 mm (±1mm)。</p> <p><b>注：投标提供：台脚、前挡板、桌架连接梁、台面板连接角码、加工台调解脚垫、5 个部件 A4 纸大小实物测量图片。</b></p> | 张 | 2  |
| 21 | 休息椅 | <p>1、椅面规格：宽 420*深 400*背高 440*厚 4mm。(±5mm)</p> <p>2、椅架立柱采用椭圆管 55*25*4mm (±5mm) (每根立柱分别采用单一注塑成型，不采用型材锯割)，四柱组合结构，七档升降，每档 20 mm。椅子升降高度 300-440mm，升降处必须采用穿心螺杆加螺帽连接更方便。</p> <p><b>注：投标提供：椅面、1 个部件 A4 纸大小实物测量图片</b></p>   | 把 | 10 |

|    |       |  |   |   |
|----|-------|--|---|---|
| 22 | 加工台 1 | <p>1、规格 1800mm*800mm*800mm (±5mm)</p> <p>2、采用优质不锈钢材质，精心砂光打磨，经久耐用，安全不易破损，精细直纹拉丝采用优质不锈钢拉丝板；内部采用先进工艺，精细抛光，易清洗，干净明亮，食品级材质，防摔防损。</p>  | 台 | 1 |
| 23 | 单星盆 1 | <p>1. 规格 1000mm*700mm*800mm+135 (±5mm)</p> <p>2. 面板采用≥1.5mm304 不锈钢制作</p> <p>3. 层板采用≥1.2mm304 不锈钢制作。</p> <p>4. 面板采用≥1.5mm304 不锈钢制作。</p> <p>5. 面板及层板板下均采用≥1.2mm 厚不锈钢 U 型加强筋加固；</p> <p>6. 采用≥48*1.2mm 不锈钢管做支撑立柱；</p> <p>7. 台脚处连接不锈钢可调子弹脚。</p> | 台 | 1 |
| 24 | 保鲜台   | <p>1. 规格 1800mm*800mm*800mm (±5mm)</p> <p>材质：1. 面板采用≥1.5mm 不锈钢制作；</p> <p>2. 前板、侧板、背板采用≥1.0mm 不锈钢制作</p> <p>3. 台面厚度≥1.2mm。</p> <p>4. 下置一平层板，板厚≥1.0mm；台面下垫≥12mm 厚优质夹木板，以万能胶水粘连；</p>   | 台 | 1 |
| 25 | 醒发箱   | <p>1. 规格:常规</p> <p>2. 可变空间，自动湿度，智能温度。</p>  | 台 | 1 |
| 26 | 饼盘车   | <p>1. 规格 400mm*600mm*1750mm (±5mm)</p> <p>2. 采用优质不锈钢材质，精心砂光打磨，经久耐用，安全不易破损，精细直纹拉丝采用优质不锈钢拉丝板；内部采用先进工艺，精细抛光，易清洗，干净明亮，食品级材质，防摔防损。</p>  | 台 | 3 |
| 27 | 压面机   | <p>1. 规格 510mm*360mm*9000mm (±5mm)</p> <p>2. 300 型，68 转每分钟，出货量为 100 公斤每小时，功率为 1.5-2.2KW，电压 220V。</p>   | 台 | 1 |
| 28 | 和面机   | <p>1. 和面量≥30KG</p> <p>2. 和面时间 15-18 分钟</p> <p>3. 电压 220V 功率 3KW</p> <p>4. 和面杆转速 230/120RPM</p>   | 台 | 1 |



|    |       |   |   |    |
|----|-------|---|---|----|
|    |       | <p>5. 料桶转速 18/10RPM, 双动双速和面机。</p> <p>6. 金属机身, 搅拌时非常平稳, 机器不会左右晃动, 搅拌桶采用加厚型食用不锈钢材料制作, 更扎实耐用, 电源线采用防漏电保护电源线, 使用起来更安全放心。</p>  |   |    |
| 29 | 单星洗碗盆 | <p>1、规格 1000mm*700mm*800mm+135 (±5mm)</p> <p>2. 材质: 面板采用 ≥1.5mm304 不锈钢制作; 层板采用 ≥1.2mm304 不锈钢制作。</p> <p>3. 工艺: 面板采用 ≥1.5mm304 不锈钢制作。面板及层板板下均采用 ≥1.2mm 厚不锈钢 U 型加强筋加固; 采用 ≥48*1.2mm 不锈钢管做支撑立柱; 台脚处连接不锈钢可调子弹脚。</p>                      | 台 | 11 |
| 30 | 双门消毒柜 | <p>1、规格 1400mm*520mm*1600mm (±5mm)</p> <p>2、优质不锈钢, 全不锈钢加厚, 结实耐用, 耐用合叶门设计, 经久耐用, 整体发泡技术, 保温效果好。</p> <p>3、开闭柜门不烫手, 多层收纳, 586L 大容量, 可移动层架。</p> <p>4、镍烙发热管技术, 发热均匀, 寿命长, 加厚铝合金外框。利用远红外线高温消毒 125 持续消毒 15 分钟, 能够杀死大肠杆菌金黄色葡萄球菌及破坏乙肝病毒。</p> | 台 | 10 |
| 31 | 四格售卖台 | <p>1、规格 1500mm*700mm*800mm (±5mm)</p> <p>材质: 1. 面板采用 ≥1.5mm 不锈钢制作;</p> <p>2. 层板采用 ≥1.2mm 不锈钢制作。</p> <p>工艺: 1. 面板采用 ≥1.5mm 不锈钢制作。 2. 面板及层板板下均采用 ≥1.2mm 厚不锈钢 U 型加强筋加固; 3. 采用 ≥48*1.2mm 不锈钢管做支撑立柱; 4. 台脚处连接不锈钢可调子弹脚。</p>               | 台 | 10 |
| 32 | 售饭台 1 | <p>1、规格 1300mm*700mm*800mm (±5mm)</p> <p>材质: 1. 面板采用 ≥1.5mm 不锈钢制作;</p> <p>2. 层板采用 ≥1.2mm 不锈钢制作。</p> <p>工艺: 1. 面板采用 ≥.5mm 不锈钢制作。 2. 面板及层板板下均采用 ≥1.2mm 厚不锈钢 U 型加强筋加固; 3. 采用 ≥48*1.2mm 不锈钢管做支撑立柱; 4. 台脚处连接不锈钢可调子弹脚。</p>                | 台 | 3  |

|    |       |   |   |   |
|----|-------|---|---|---|
|    |       |   |   |   |
| 33 | 售饭台 2 | <p>1、规格 1800mm*700mm*800mm (±5mm)</p> <p>材质：1. 面板采用≥1.5mm 不锈钢制作； 2. 层板采用≥1.2mm 不锈钢制作。</p> <p>工艺：1. 面板采用≥1.5mm 不锈钢制作。 2. 面板及层板板下均采用≥1.2mm 厚不锈钢 U 型加强筋加固； 3. 采用≥48*1.2mm 不锈钢管做支撑立柱； 4. 台脚处连接不锈钢可调子弹脚。</p> | 台 | 4 |
| 34 | 售饭台 3 | <p>1、规格 1700mm*700mm*800mm (±5mm)</p> <p>材质：1. 面板采用≥1.5mm 不锈钢制作； 2. 层板采用≥1.2mm 不锈钢制作。</p> <p>工艺：1. 面板采用≥1.5mm 不锈钢制作。 2. 面板及层板板下均采用≥1.2mm 厚不锈钢 U 型加强筋加固； 3. 采用≥48*1.2mm 不锈钢管做支撑立柱； 4. 台脚处连接不锈钢可调子弹脚。</p> | 台 | 2 |
| 35 | 汤桶台   | <p>1、规格 1800mm*800mm*800mm (±5mm)</p> <p>2、采用优质不锈钢材质，精心砂光打磨，经久耐用，安全不易破损，精细直纹拉丝采用优质不锈钢拉丝板；内部采用先进工艺，精细抛光，易清洗，干净明亮，食品级材质，防摔防损。</p>   | 台 | 2 |
| 36 | 收残台   | <p>1、规格 1400mm*700mm*800mm (±5mm)</p> <p>2、采用优质不锈钢材质，精心砂光打磨，经久耐用，安全不易破损，精细直纹拉丝采用优质不锈钢拉丝板；内部采用先进工艺，精细抛光，易清洗，干净明亮，食品级材质，防摔防损。</p>   | 台 | 4 |
| 37 | 收残桶   | <p>1、规格：200L</p> <p>2、优质塑料制品，经模具一次成型，外观规则无毛刺，经久耐用，不易损坏。</p>   | 台 | 4 |

|    |       |   |   |     |
|----|-------|---|---|-----|
| 38 | 收残车   | <p>1、规格 860mm*540mm*950mm (±5mm)</p> <p>2、采用优质不锈钢材质，精心砂光打磨，经久耐用，安全不易破损，精细直纹拉丝采用优质不锈钢拉丝板；内部采用先进工艺，精细抛光，易清洗，干净明亮，食品级材质，防摔防损。</p>  | 台 | 12  |
| 39 | 送餐车   | <p>1、规格 860mm*540mm*950mm (±5mm)</p> <p>2、采用优质不锈钢材质，精心砂光打磨，经久耐用，安全不易破损，精细直纹拉丝采用优质不锈钢拉丝板；内部采用先进工艺，精细抛光，易清洗，干净明亮，食品级材质，防摔防损。</p>  | 台 | 2   |
| 40 | 一二层餐桌 | <p>1、规格 1870mm*550mm*750mm (±5mm)</p> <p>2、材质为 201 不锈钢，餐桌面及脚架全部为不锈钢结构，满足卫生和清洁要求。</p> <p>3、其台面不锈钢板厚度为<math>\geq 0.2\text{mm}</math>，台面折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁。</p> <p>4、餐桌架为 50mmx50mm (±2mm) 不锈钢方管焊接而成，焊接处紧密坚固不易脱落，经打磨无焊疤，手感顺滑。管壁厚度为<math>\geq 0.8\text{mm}</math>，桌脚加装胶套，有防滑和静音的效果。</p> | 套 | 160 |
| 41 | 风柜    | <p>采用铜芯单速电机，外置式结构，相对铝芯电机散热性能好采用高性能底座式轴承。叶轮选用前向多翼式低噪音设计，整个叶轮选用优质型材，由精致模具加工而成，经动平衡校正和超速试验。风机的箱体采用加厚镀锌板材质，部分箱体可拆卸。同时箱体使用喷漆处理；箱体采用不锈钢材质或双层设计，中间加消音棉。功率 15kw, 转速 800r/min, 流量 23394-39345 流量/小时，全压 715-419pa, 静压 625-164pa, 噪音<math>\leq 78\text{A}</math>。</p>  | 台 | 1   |
| 42 | 油烟净化器 | <p>静电式高空分离器，处理风量 20000 流量/小时, 冷板厚度 1.0, 净化效率高, 阻力<math>\angle 150\text{pa}</math>, 额定电压 220V, 功率 600W, 风净化效率高, 安全、可靠性强, 安装简单快捷, 维护、维修方便, 能耗低, 噪音小。</p>  | 台 | 1   |

|    |         |  |    |     |
|----|---------|--|----|-----|
| 43 | 镀锌风管    | 1. 规格：900mm*600mm（±5mm）<br>2. 采用 1mm 优质镀锌板制作，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。 | 平方 | 150 |
| 44 | 三角启动控制箱 | 11KW 内装抽油烟系统控制开关及漏电和短路保护装置，有效保护抽油烟系统的安全运行。                                     | 台  | 1   |
| 45 | 风机支架    | 标准优质加厚钢材经高强度焊接，打磨光滑无焊疤。经除锈处理，表面喷涂防锈漆。  | 个  | 4   |
| 46 | 净化器支架   | 标准优质加厚钢材经高强度焊接，打磨光滑无焊疤。经除锈处理，表面喷涂防锈漆。  | 个  | 2   |
| 47 | 软连接     | 标准优质加厚钢材经高强度焊接，打磨光滑无焊疤。经除锈处理，表面喷涂防锈漆。  | 套  | 2   |
| 48 | 辅材      | 含控制器、开关、铜线等辅材及施工打孔等  | 批  | 1   |

### 三、商务要求

1. 交货期限：合同签订后，根据合同要求完成所有货物交付及安装、调试、培训等各项工作。
2. 履约地点：业主指定地点。
3. 支付方式：一次性支付；
4. 质保要求：(1) 质保期：12 个月(自验收合格之日起) (2) 设备在使用过程中出现故障后，由采购人与中标供应商联系，接到故障或服务要求电话起 1 小时内响应，5 小时响应到场，48 小时内解决故障；特殊情况，中标供应商根据采购人需要，提供现场保障。
5. 验收交付标准和方法：成交供应商与采购人应按照国家相关标准及采购人的相关制度进行验收。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，以采购文件技术指标、商务要求、响应内容和行业相关标准验收。

**四、其他要求：**本项目其他未尽事宜，由采购人和成交供应商在签订采购合同时约定

**注：**本章全部为实质性要求，有负偏离的将被视为无效响应