# 采购需求

**为鼓励不同品牌的充分竞争，如某设备的某技术参数或要求属于个别品牌专有，则该技术参数及要求不具有限制性，投标人可对该参数或要求进行适当调整，但这种调整整体上要优于或相当于招标文件的相关要求，并说明调整理由，且该调整须经评委会审核认可。**

**1、在采购活动开始前没有获准采购进口产品而开展采购活动的，视同为拒绝采购进口产品。**

**2、根据“关于印发《政府采购进口产品管理办法》的通知”等相关规定：下列采购需求中标注进口产品的货物均已履行相关论证手续，经核准采购进口产品，但不限制满足招标文件要求的国内产品参与竞争。未标注进口产品的货物均为拒绝采购进口产品。**

**3、中标人提供的货物为进口产品的，供货时须向采购人提供所投进口产品的海关报关单等证明材料。**

**一、商务要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **商务条款名称** | **具体要求内容** |
| 1 | 付款方式 | 验收合格后一次性付清 |
| 2 | 供货及安装地点 | 安庆市大观区山口乡安庆军分区教导队 |
| 3 | 供货及安装期限 | 合同签订后20日历天 |
| 4 | 免费质保期 | 三年 |
| 5 | 商品包装要求 | 除另有约定外,供应商交付全部货物的包装要求严格按照国家强制标准执行。 |

### 技术要求一览表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **设备名称** | **尺寸(WxDxH)** | **技术参数** | **数量** | **单位** | **参考图片** |
| **A仓库** | | | | | | |
| A01 | 灭蚊灯 | 8W | 1.工作方式：粘捕式 2.额定功率：0.008KW 3.覆盖面积：30-50平方米 4.额定电压：220V-50HZ | 1 | 台 |  |
| A02 | 米面架 | 1000\*600\*150MM | 1.整体采用201不锈钢制作，厚度1.0mm； 2.横柱用38×25×0.8mm厚不锈钢； 3.立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢； 4.配置塑胶脚垫 | 2 | 台 |  |
| A03 | 四层平板货架 | 1500\*500\*1600MM | 1.整体采用201不锈钢制作，平板厚度1.0mm； 2.立柱采用φ48mm，1.0mm厚不锈钢圆管； 3.配不锈钢可调子弹脚。 | 4 | 台 |  |
| **B粗加工** | |  |  |  |  |  |
| B01 | 灭蚊灯 | 8W | 1.工作方式：粘捕式 2.额定功率：0.008KW 3.覆盖面积：30-50平方米 4.额定电压：220V-50HZ | 1 | 台 |  |
| B02 | 绞切肉机 | 绞切两用 | 1.电源（V）：220/380 2.功率（kw）：1.1 3.机重（kg）：73 4.外形尺寸（mm）：500\*390\*750 5.转速（rpm）：473 6.刀片间距（mm）：ф62 7.工作效率（kg/h）： 切肉片：300KG/H肉丝： 150KG/H | 1 | 台 |  |
| B03 | 食品留样柜 | 600\*650\*1800MM | 有效容积不小于128L,双层钢化玻璃门，制冷方式：直冷，八档可调温控开关0-8度冷藏，制冷剂R134A或600A,功率64W,带锁，配四只移动万向轮 | 1 | 台 |  |
| B04 | 四层栅格层架 | 1200\*500\*1600MM | 1.整体采用201不锈钢制作，厚度1.0mm； 2.格栅采用38×25×0.8mm厚不锈钢方管； 3.立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管； 4.配不锈钢可调子弹脚。 | 1 | 台 |  |
| B07 | 大单星盆水池柜 | 1000\*700\*800+150MM | 1.整体304不锈钢制作，一级板材； 2.台面采用1.0mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.星斗尺寸：800\*500\*280mm； 5.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 6.横撑采用25\*38mm方通； 7.不锈钢下水器； 8.不锈钢水龙头、开孔φ22mm。 | 2 | 台 |  |
| B08 | 单星工作柜 | 1200\*700\*800+150MM | 1.整体201不锈钢制作，一级板材； 2.台面采用1.0mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.星斗尺寸：500\*500\*280mm； 5.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 6.横撑采用25\*38mm方通； 7.不锈钢下水器； 8.不锈钢水龙头、开孔φ22mm。 | 1 | 台 |  |
| **C主厨房** | |  |  |  |  |  |
| C01 | 灭蚊灯 | 400\*120\*170MM | 1.工作方式：粘捕式 2.额定功率：0.008KW 3.覆盖面积：30-50平方米 4.额定电压：220V-50HZ | 2 | 台 |  |
| C02 | 洗地龙头 | 170\*537\*504MM | 1、规格：蓝色液压管可配5-15米； 2、采用不锈钢开放式卷盘厚度1.2MM，底座钢板厚度5MM，液压管出口采用304不锈钢板加固，系统控制软管的长度和拖拉力度，可自动撤回； 3、标配一把喷枪或花洒喷头。 | 1 | 台 |  |
| C04 | 开水器带底座 | 520\*530\*1300MM | 产品采用耐用电器元件，外壳全不锈钢制造，水箱式结构，具有自动进、自动控温及水位和温度显示功能；容量：≧60L。 | 1 | 台 |  |
| C05 | 单通工作台 | 1800\*700\*800MM | 1.整体采用201不锈钢制作； 2.台面厚度1.0mm，内衬4mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 | 1 | 台 |  |
| C06 | 四层栅格层架 | 1500\*500\*1600MM | 1.整体采用201不锈钢制作，厚度1.0mm； 2.格栅采用38×25×0.8mm厚不锈钢方管； 3.立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管； 4.配不锈钢可调子弹脚。 | 2 | 台 |  |
| C08 | 三星盆水池 | 1800\*700\*800MM | 1.整体201不锈钢制作，一级板材； 2.台面采用1.0mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.星斗尺寸：500\*500\*280mm； 5.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 6.横撑采用25\*38mm方通； 7.不锈钢下水器； 8.不锈钢水龙头、开孔φ22mm。 | 1 | 台 |  |
| C09 | 工作台 | 1000\*700\*800MM | 1.整体采用SUS304不锈钢制作； 2.台面厚度1.0mm，内衬15mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.下层板厚度1.0mm； 4.脚管采用Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管； 5.配不锈钢可调子弹脚。 | 1 | 台 |  |
| C10 | 三门消毒柜 | 1300\*500\*1800MM | 1.参考容积：500L 2.额定电压：220V 3.功率：1200W 4.消毒时间：≥20min 5.层架参考承重：10kg 6.温度：75+℃/-10℃ | 1 | 台 |  |
| C11 | 双层平板工作台 | 1500\*800\*800MM | 1.整体采用201不锈钢制作； 2.台面厚度1.0mm，内衬4mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.下层板厚度1.2mm； 4.脚管采用Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管； 5.配不锈钢可调子弹脚。 | 1 | 台 |  |
| C12 | 挂墙双层板 | 1500\*350\*600MM | 采用优质304不锈钢板材制作 | 1 | 台 |  |
| C13 | 单星工作柜 | 1500\*800\*800+150MM | 1.整体201不锈钢制作，一级板材； 2.台面采用1.0mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.星斗尺寸：500\*500\*280mm； 5.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 6.横撑采用25\*38mm方通； 7.不锈钢下水器； 8.不锈钢水龙头、开孔φ22mm。 | 1 | 台 |  |
| C14 | 双门平台雪柜 | 1800\*800\*800MM | 按国际标准GN1/1与层架交替使用设计。采用全封闭式压缩机，噪音低，耗电小；整体高密度发泡技术，保温性能更佳，采用R-134a无氟环保制冷剂，微电脑智能控温技术，柜内温度一目了然；可抽式机组，便于维护，保养，冷凝水自动蒸发。可拆式门封条，清洗更方便。 | 1 | 台 |  |
| C15 | 四门冰柜 | 1200\*700\*1980MM | 采用201不锈钢，内箱圆弧设计 机组独立模块化技术，外挂防尘网  1.温度范围：-5℃～10℃/-18℃～-6℃；  2.箱体材料：内外箱不锈钢；  蒸发箱：铜管；  3.★所投产品能效等级达到1级**（投标时提供能效检测报告扫描件加以佐证）**  4.★所投产品冷柜具有中国国家强制性产品3C认证**（投标时提供3C证书扫描件加以佐证）**  5.★所投产品冷柜具有食品接触产品安全认证证书**（投标时提供食品接触产品安全认证证书扫描件加以佐证）**  6.★所投产品冷柜具有食品接触产品卫生认证证书**（投标时提供食品接触产品卫生认证证书扫描件加以佐证）**  8.★所投产品冷柜具有超节能优品认证证书**（投标时提供超节能优品认证证书扫描件加以佐证）** | 1 | 台 |  |
| C16 | 双层台面立架 | 1800\*400\*600MM | 采用优质304不锈钢板材制作 | 2 | 台 |  |
| C17 | 单通工作台 | 1800\*800\*800MM | 1.整体采用SUS201不锈钢制作； 2.台面厚度1.0mm，内衬4mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 | 4 | 台 |  |
| C18 | 双通工作台 | 1800\*800\*800MM | 1.整体采用201不锈钢制作； 2.台面厚度1.0mm，内衬4mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.加强筋厚度1.0mm； 5.配置不锈钢可调子弹脚。 | 2 | 台 |  |
| C19 | 单星水池 | 700\*700\*800MM | 1.整体201不锈钢制作，一级板材； 2.台面采用1.0mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.星斗尺寸：500\*500\*280mm； 5.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 6.横撑采用25\*38mm方通； 7.不锈钢下水器； 8.不锈钢水龙头、开孔φ22mm。 | 1 | 台 |  |
| C20 | 双层平板工作台 | 1500\*700\*800MM | 1.整体采用201不锈钢制作； 2.台面厚度1.0mm，内衬4mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3.下层板厚度1.2mm； 4.脚管采用Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管； 5.配不锈钢可调子弹脚。 | 1 | 台 |  |
| C21 | 双门蒸饭车 | 1400\*650\*1700MM | 外层指纹板磨砂不锈钢制作，中层加厚高密度整体发泡层，内层采用一次性成型整体拉伸食品级不锈钢，全自动进水装置S304锈钢浮球，黄铜水阀，工业级环形发热管。不锈钢门把手。配DN20口径S316不锈钢蒸汽进汽口。配24张食品级S304加厚不锈钢饭盘 | 1 | 台 |  |
| C22 | 电饼铛 | 700\*700\*910MM | 1.额定电压：220V/380V 2.锅盘直径：530mm 3.柜子尺寸：670\*730\*380mm 4.额定功率：5KW 5.锅高尺寸：26mm | 1 | 台 |  |
| C23 | 单头矮汤炉 | 700\*700\*800+450MM | 采用优质201不锈钢板制造，面板1.2mm，其余0.8mm，φ38\*1.0mm不锈钢脚，采用节能炉头，比普通炉头节能55% | 1 | 台 |  |
| C24 | 单头大锅灶 | 1100\*1100\*800+450MM | 设备不锈钢部分采用材质为不锈钢；台面厚度为1.2mm，前面板，侧板厚度1.0mm，设有来水摇摆龙头；前部设有排水槽；炉架选用50\*50\*4.8mm国标角钢，炉架面及炉胆选用2.0mm国标冷轧钢板制造，炉膛与炮台一体式设计，静音节能燃烧器热效率不低于40%，燃烧噪音≤70分贝,配安全全自动点火系统,鼓风式风机功率不超过550w，双风机。 | 1 | 台 |  |
| C25 | 炉拼台 | 300\*1100\*800+450MM | 优质304#不锈钢磨砂板，面板1.5mm、侧板1.2mm；不锈钢后挡炉背板；横通采用￠25\*1.2mm不锈钢管连接，立管采用￠38\*1.2mm不锈钢管连可调节高度子弹脚。 | 1 | 台 |  |
| C26 | 单头单尾小炒灶 | 1100\*1100\*800+450MM | 1.炉灶框架：台面不锈钢304材质1.2mm厚+发泡+不锈钢复板，其它1.0mm厚，全不锈钢骨架。不锈钢304#水龙头， 不锈钢手柄。  2.燃烧系统：350广式上排烟球墨双层炉膛，底进风95#（不锈钢盖）外混炉头，铸铁反射体。  3.控制器系统：熄火保护器,不锈钢防水按键启动开关，中压风机。  4.产品具有获得中国质量认证中心（CQC）认的“中国节能产品认证证书”，且在有效期内**投标时提供认证证书**。  5.产品具有获得中国质量认证中心（CQC）认的“中国环保产品认证证书”，且在有效期内，**投标时提供认证证书**。  6.提供所投产品具有国家认可的检测机构出具的符合GB30531-2014标准的能效等级达1级，热效率不低于45%，热负荷≤31KW的能源效率检测报告，**投标时提供检测报告。**  7.产品通过3C认证证书， GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》中实测热负荷与额定热负荷偏差应≤±5.6%，运行噪声≤70.8dB，干烟气中CO≤0.008%等 16 项安全检验，检验结果合格。**(投标时需提供经国家认可的检测机构出具的在其“认可的检测能力范围 ”内带“CMA,CNAS”标识的检测报告）。**  8.所投“燃气单头大锅灶”具有CQC食品接触产品安全认证证书。**（投标时提供认证证书扫描件加以佐证）** | 1 | 台 |  |
| C27 | 双头煲仔炉 | 400\*1100\*800+450MM | 1、采用优质不锈钢，1.2板厚制作 2、特制炉头直径200mm，测板高度200mm 3、背板高度150mm，子弹脚直径38mm | 1 | 台 |  |
| C28 | 油烟净化一体机 | 1800\*1000\*930MM | 1、一级初步过滤采用双层不锈钢冲孔式错位初步过滤油汽；二级净化动态拦截，采用时差式分离盘高速运转拦截油烟；三级通过专用油汽过滤网进行分离盘后的油烟颗粒及水蒸气进行多层过滤。四级净化使用电子静电原理，通过高压直流电，维持一个足以使气体电离的静电场，气体电离后所产生的电子：阴离子与阳离子，吸附在通过的油烟颗粒上，使油烟颗粒获得电荷； ★2、所供机械静电光解复合式集烟罩餐饮业油烟净化一体设备具备符合GB18483-2001、HJ/T62-2001、HJ38-2017标准的检测报告，满足颗粒物浓度≤0.1mg/m³、非甲烷总烃浓度≤0.1 mg/m³、油烟排放浓度≤0.04mg/m³，**（投标时提供省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA检测标识的检测报告证明）** ★3、所供油烟净化一体机经省级或省级以上检测部门认定的检测机构检测，符合GB4706.1-2005标准，检测结果满足噪声≤53.5dB(A)，**（投标时提供省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA检测标识的检测报告证明）** ★4、甩油盘电机最近连续三年（2022年至今含2022年）检测符合GB/T4208-2017标准，其防护等级达到IP66等级要求；**（具备省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA和CNAS标识的检测报告，且检测报告受检单位需为一体设备整机生产厂家，投标时提供检测报告）** ★5、所供产品控制屏需提供省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的最近连续四年（2021年至今含2021年）的符合GB/T2423.1-2008、GB/T2423.2-2008高低温测试报告；**（具备省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA和CNAS标识的检测报告，且检测报告受检单位需为一体设备整机生产厂家，投标时提供检测报告）** 6、产品油烟净化率达≥ 99.6% ★7、产品具备燃气泄漏自启动功能，并符合GB4706.1-2005检测标准，满足当燃气泄漏时，5s内立即启动自动排烟功能且电气安全(接地电阻)≤0.09Ω；**（投标时提供省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA检测标识的检测报告证明佐证）**  ★8、所供产品具备中环协颁中国环境保护产品认证证书，且烟罩外壳在水温:80士5℃，距离:10~15CM实验下其防护水等级达到IPX9**（投标时提供省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告）** | 1 | 台 |  |
| C29 | 油烟净化一体机 | 2700\*1300\*930MM | 1、一级初步过滤采用双层不锈钢冲孔式错位初步过滤油汽；二级净化动态拦截，采用时差式分离盘高速运转拦截油烟；三级通过专用油汽过滤网进行分离盘后的油烟颗粒及水蒸气进行多层过滤。四级净化使用电子静电原理，通过高压直流电，维持一个足以使气体电离的静电场，气体电离后所产生的电子：阴离子与阳离子，吸附在通过的油烟颗粒上，使油烟颗粒获得电荷； ★2、所供机械静电光解复合式集烟罩餐饮业油烟净化一体设备具备符合GB18483-2001、HJ/T62-2001、HJ38-2017标准的检测报告，满足颗粒物浓度≤0.1mg/m³、非甲烷总烃浓度≤0.1 mg/m³、油烟排放浓度≤0.04mg/m³，**（投标时提供省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA检测标识的检测报告证明）** ★3、所供油烟净化一体机经省级或省级以上检测部门认定的检测机构检测，符合GB4706.1-2005标准，检测结果满足噪声≤53.5dB(A)， ★4、甩油盘电机最近连续三年（2022年至今含2022年）检测符合GB/T4208-2017标准，其防护等级达到IP66等级要求；**（具备省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA和CNAS标识的检测报告，且检测报告受检单位需为一体设备整机生产厂家，投标时提供检测报告）** ★5、所供产品控制屏需提供省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的最近连续四年（2021年至今含2021年）的符合GB/T2423.1-2008、GB/T2423.2-2008高低温测试报告；**（具备省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA和CNAS标识的检测报告，且检测报告受检单位需为一体设备整机生产厂家，投标时提供检测报告）** 6、产品油烟净化率达≥ 99.6% ★7、产品具备燃气泄漏自启动功能，并符合GB4706.1-2005检测标准，满足当燃气泄漏时，5s内立即启动自动排烟功能且电气安全(接地电阻)≤0.09Ω；**（投标时提供省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA检测标识的检测报告证明佐证）**  ★8、所供产品具备中环协颁中国环境保护产品认证证书，且烟罩外壳在水温:80士5℃，距离:10~15CM实验下其防护水等级达到IPX9**（投标时提供省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告）** | 1 | 台 |  |
| C30 | 油烟净化一体机 | 2600\*1300\*930MM | 1、一级初步过滤采用双层不锈钢冲孔式错位初步过滤油汽；二级净化动态拦截，采用时差式分离盘高速运转拦截油烟；三级通过专用油汽过滤网进行分离盘后的油烟颗粒及水蒸气进行多层过滤。四级净化使用电子静电原理，通过高压直流电，维持一个足以使气体电离的静电场，气体电离后所产生的电子：阴离子与阳离子，吸附在通过的油烟颗粒上，使油烟颗粒获得电荷； ★2、所供机械静电光解复合式集烟罩餐饮业油烟净化一体设备具备符合GB18483-2001、HJ/T62-2001、HJ38-2017标准的检测报告，满足颗粒物浓度≤0.1mg/m³、非甲烷总烃浓度≤0.1 mg/m³、油烟排放浓度≤0.04mg/m³，**（投标时提供省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA检测标识的检测报告证明）** ★3、所供油烟净化一体机经省级或省级以上检测部门认定的检测机构检测，符合GB4706.1-2005标准，检测结果满足噪声≤53.5dB(A)， ★4、甩油盘电机最近连续三年（2022年至今含2022年）检测符合GB/T4208-2017标准，其防护等级达到IP66等级要求；**（具备省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA和CNAS标识的检测报告，且检测报告受检单位需为一体设备整机生产厂家，投标时提供检测报告）** ★5、所供产品控制屏需提供省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的最近连续四年（2021年至今含2021年）的符合GB/T2423.1-2008、GB/T2423.2-2008/高低温测试报告；**（具备省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA和CNAS标识的检测报告，且检测报告受检单位需为一体设备整机生产厂家，投标时提供检测报告）** 6、产品油烟净化率达≥ 99.6% ★7、产品具备燃气泄漏自启动功能，并符合GB4706.1-2005检测标准，满足当燃气泄漏时，5s内立即启动自动排烟功能且电气安全(接地电阻)≤0.09Ω；**（投标时提供省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA检测标识的检测报告证明佐证）**  ★8、所供产品具备中环协颁中国环境保护产品认证证书，且烟罩外壳在水温:80士5℃，距离:10~15CM实验下其防护水等级达到IPX8**（投标时提供省级或省级以上质量检验部门认定的检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告）** | 1 | 台 |  |
| C31 | 连接管 | 600\*600MM | 1.风管：0.8mm不锈钢板  2.加强：五线压筋+共板法兰 | 96 | 平方 |  |
| C32 | 连接管 | 400\*400MM | 1.风管：0.8mm不锈钢板  2.加强：五线压筋+共板法兰 | 35 | 平方 |  |
| C33 | 灭火系统 | 单瓶组 | 1.单瓶组  2.触点温度：182℃；  3.灭火剂储存容器容量：采用不锈钢瓶，药剂量不低于 12.5升；  4.灭火药剂冷凝固点：≤-1℃ 5.装置机械应急操作机构操作力为 140N,手动操作位移为≥11mm 且≤13.5mm；充装质量：12MPa  6.联动性能，灭火剂喷射后立即启动水流联动阀，自动切换时间≤0.5秒，喷射延迟时间≤0.5 秒。 | 1 | 套 |  |
| **D餐厅** | | | | | | |
| D01 | 灭蝇灯 |  | 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㎡ | 4 | 台 |  |
| D02 | 消毒碗柜 | 1200\*500\*1800MM | 1.中温热风循环，内外不锈钢带磁箱体； 2.臭氧立体消毒＋石英管加热无死角； 3.设有符合人体工程学修长把手，开关门方便； 4.全不锈铜层架，承载力强，坚固耐用； 5.空间规划合理，灵活多变，加载和卸载方便； 6.设有定时器功能，灵活方便。 | 1 | 台 |  |
| D03 | 双孔收餐柜车 | 1000\*600\*800MM | 采用优质304不锈钢板材制作 | 4 | 台 |  |
| D04 | 长形洗碗池 | 2500\*500\*800+150MM | 1.整体SUS201不锈钢制作，一级板材； 2.台面采用1.0mm厚不锈钢板制作； 3.星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4.立柱采用38\*38mm方通，配可调式子弹脚； 5.横撑采用25\*38mm方通； 6.不锈钢下水器； 7.不锈钢水龙头、开孔φ22mm。 | 2 | 台 |  |
| D05 | 双格暖碟车 | 400\*700\*800MM | 采用优质304不锈钢板材制作 | 4 | 台 |  |
| D06 | 六格售饭柜 | 2100\*700\*800MM | 1、精准控温304不锈钢加热管迅速升温 2、三角结构设计，加厚称重板材，安全牢固 3、热效高，保温持久，轻松保留食物温度及口感 4、大容量储存 5、适合多种场所使用 6、油渍污渍一擦就净，边角经过磨合防止划伤 | 4 | 台 |  |
| D07 | 筷子消毒车 | 664\*350\*800MM | 电压:220V 功率:350W 材质:304不锈钢 | 4 | 台 |  |
| D08 | 油水分离器 | 1200\*600\*800MM | 材质:304不锈钢。 1.0厚 | 1 | 台 | 定制品 |
| **说明：**  1、投标人的投标文件必须标明所投货物的品牌与参数，保证原厂正品供货。 2、本项目核心产品为表中编号 C28、C29、C30 的“油烟净化一体机”。 3、本项目主要标的为表中编号为 C15、C26、C28、C29、C30 的设备，主要标的名称、品牌、型号、数量、单价等信息将在中标结果公告中公示。  4、所有技术参数及要求采购人验收时将逐条核对，如发现与实际情况不符、虚假响应等，采购人有权报监管部门并追究违约责任。  5、投标人应按照招标文件要求提供证明材料。若投标提供了招标文件未要求的证明材料，评标委员会将不予评审。  6、投标人提供的证明材料须清晰地反映评审内容，如因材料模糊不清，导致评标委员会无法辨认的，评标委员会可以不予认可，一切后果由投标人自行承担。 7、本项目报价中包含设备设施采购和安装以及水电的一并布置，详见图纸。投标人报价时需考虑到。 | | | | | | |

### 三、人员培训要求

货物安装、调试、验收合格后，中标人应对采购人的相关人员进行免费现场培训。培训内容包括基本操作、保养维修、常见故障及解决办法等。

### 四、货物质量及售后服务要求

1、货物质量：中标人提供的货物必须是全新、原装、合格正品，完全符合国家规定的质量标准和厂方的标准。货物完好，配件齐全。

2、保修及售后服务：依据商品的保修条款及售后服务条款，提供原厂质保，质保期按照国家规定，且不低于所供品牌向用户承诺的质保期限，招标文件另有约定的从其约定。质保期从货物验收合格后算起。

### 五、验收

中标人和采购人双方共同实施验收工作，结果和验收报告经双方确认后生效。