

歙县扬之学校厨房设备采购项目采购需求

一、技术参数配置要求

序号	设备名称	规格、尺寸	参数	单位	数量
主食库					
1	四层货架 1	1170*470*1530 (±5%)	材料：304 不锈钢板，厚度不少于 1.2mm,脚为不锈钢管，配可调节子弹脚。	台	3
2	单层米架	1500*800*500 (±5%)	材料：304 不锈钢板，厚度不少于 1.2mm,脚为不锈钢管，配可调节子弹脚。	台	1
3	紫外线消毒灯 1		1、适用面积：20 m ² -50 m ² (含)； 2、电源方式：交流电，其它是否有臭氧：带臭氧； 3、光源类型：紫外线光源； 4、功率(W)：40W 杀菌紫外线灯内面发出的线是 c 波，其波长范围为 200—270nm， 杀菌的中心波长为 253.7nm (±5%)。	台	1
预进间					
4	单星脚踏水池	700*700*800 (±5%)	1、整体 304 不锈钢制作； 2、台面采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作； 3、星盆斗采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作； 4、立柱采用 38*38mm (±5%) 方通，配可调式子脚； 5、横撑采用 25*38mm (±5%) 方通； 6、配不锈钢下水器；	台	1
5	紫外线消毒灯 2		1、适用面积：20 m ² -50 m ² (含)； 2、电源方式：交流电，其它是否有臭氧：带臭氧； 3、光源类型：紫外线光源； 4、功率(W)：40W 杀菌紫外线灯内面发出的线是 c 波，其波长范围为 200—270nm, 杀菌的中心波长为 253.7nm (±5%)	台	2
备餐间					

6	不锈钢打饭台	700*700*800 (±5%)	1. 台面采用 304 不锈钢制作, 磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm, 层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm; 2. $\Phi 63\text{mm}$ (±5%) 不锈钢锥形重力脚。	台	4
7	五格售饭台	1800*700*800 (±5%)	1. 采用 304 磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm, 层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm, 不锈钢制造, 配冲孔盖板; 2. 智能温度控制器; 3. 电压 220V, 功率 6KW; 4. 配不锈钢调节脚。	台	5
8	打汤台	1800*700*800 (±5%)	1. 台面采用 304 不锈钢制作, 磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm, 层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm; 2. $\Phi 63\text{mm}$ (±5%) 不锈钢锥形重力脚。	台	1
9	四门碗柜 1	1200*500*1800 (±5%)	1. 台面采用 304 磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm, 层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm, 2. 门板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm; 3. 侧板厚度不少于 1.2mm, 门封板厚度不少于 0.8mm, 加强筋厚度不少于 1.0mm; 4. 趟门轨道, 不锈钢滑轮, 双向式双移门; 5. $\Phi 63\text{mm}$ (±5%) 不锈钢锥形重力脚。	台	4
10	单通工作台 1	1800*700*800 (±5%)	1. 台面采用 304 不锈钢制作, 磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm, 层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm; 2. 门板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm; 3. 侧板厚度不少于 1.2mm, 门封板厚度不少于 0.8mm, 加强筋厚度不少于 1.0mm; 4. 趟门轨道, 不锈钢滑轮, 双向式双移门; 5. $\Phi 63\text{mm}$ (±5%) 不锈钢锥形重力脚。	台	2
11	单星水池 1	700*700*800 (±5%)	1、整体 304 不锈钢制作 , 2、台面采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作; 3、星盆斗采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作; 4、立柱采用 38*38mm (±5%) 方通, 配可调式子脚;	台	2

			<p>5、横撑采用 25*38mm (±5%) 方通;</p> <p>6、配不锈钢下水器;</p>		
12	留样柜	590*700*1960 (±5%)	<p>1、高效风冷系统, 配铜管风冷蒸发器, 配有压缩机; 风道循环设计, 温度均衡, 自动化霜;</p> <p>2、微电子中央处理器精确控温, 液晶数字清晰显示温度;</p> <p>3、内外箱体均 304 不锈钢材质;</p> <p>4、层架高度可调;</p> <p>5、自动回归门设计, 隐藏式门把手;</p> <p>6、易拆卸磁性门密封胶条;</p> <p>7、高压整体发泡, 门框带除露发热丝;</p> <p>8、采用环保型制冷剂;</p>	台	1
13	单通工作台 2	1200*700*800 (±5%)	<p>1. 台面采用 304 不锈钢制作, 磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm, 层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm,</p> <p>2. 门板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm;</p> <p>3. 侧板厚度不少于 1.2mm, 门封板厚度不少于 0.8mm, 加强筋厚度不少于 1.0mm;</p> <p>4. 趟门轨道, 不锈钢滑轮, 双向式双移门;</p> <p>5. $\Phi 63\text{mm}$ (±5%) 不锈钢锥形重力脚。</p>	台	1
14	单通工作台 3	1000*700*800 (±5%)	<p>1. 台面采用 304 不锈钢制作, 磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm, 层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm,</p> <p>2. 门板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm;</p> <p>3. 侧板厚度不少于 1.2mm, 门封板厚度不少于 0.8mm, 加强筋厚度不少于 1.0mm;</p> <p>4. 趟门轨道, 不锈钢滑轮, 双向式双移门;</p> <p>5. $\Phi 63\text{mm}$ (±5%) 不锈钢锥形重力脚。</p>	台	1
15	补形台 1		<p>1. 台面采用 304 不锈钢制作, 磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm, 层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm;</p> <p>2. $\Phi 63\text{mm}$ (±5%) 不锈钢锥形重力脚。</p>	台	1

16	紫外线消毒灯 3		<p>1、适用面积：20 m²-50 m²（含）；</p> <p>2、电源方式：交流电，其它是否有臭氧：带臭氧；</p> <p>3、光源类型：紫外线光源；</p> <p>4、功率(W)：40W 杀菌紫外线灯内面发出的线是 c 波，其波长范围为 200—270nm， 杀菌的中心波长为 253.7nm（±5%）</p>	台	3
洗消间					
17	接碟台	1200*800*800（±5%）	<p>1. 台面采用 304 不锈钢制作，磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm，层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm；</p> <p>2. Φ63mm（±5%）不锈钢锥形重力脚。</p>	台	1
18	通道式洗碗机	4500*840*2100（±5%）	<p>1、基本配置：整机功率 68kW（±5%）（380V/50Hz），整机规格≥4500×840×2100mm，装载清洗宽度不少于 620mm、高度不少于 460mm，清洗数量 1500-2000（碟/小时）；</p> <p>2、核心参数：主洗模块（50-60℃）+双漂洗模块（80-85℃）+烘干模块（100-110℃）；</p> <p>3、安全保障：防水、隔热，配置反转开关、磁控吸合开关、行程限位开关、过载保护等多重防护；</p> <p>4、结构特点：一体式全开门双层结构，A 级 SUS304#不锈钢和紧固件、SUS316#不锈钢加热管，便捷万向轮重力脚；</p> <p>5、节能模式：多组特定的红外光电感应开关，多重水位监测，精准控制进水/补水/溢水/升温/清洗，开门停机感应；</p> <p>6、排水特点：手自一体双控排水阀配置，一键自动排水；</p> <p>7、智能系统：微程序控制智能面板，三点式轻触操作；配置无极变频调速器，0-2.6 米/分钟随意调节；并联动倒车功能，防止卡顿，保护餐具及设备，正反方向运转均可调速；</p> <p>8、烘干配置：内置风扇除湿结构和热风循环系统配合，有效保证烘干效果；</p> <p>9、洗涤用途：可清洗陶瓷、密胺、不锈钢、pp 等材料（或餐盘、餐碗、筷子、汤勺等类型）的餐具；</p> <p>★10、洗碗机电机、水泵、控制柜在①耐潮湿，②泄漏电流和电气强度，③结</p>	台	1

			<p>构，④电气强度测试等方面均检测合格，且外壳防护等级都达到 IP69。投标时提供国家认可的第三方机构出具的检测报告扫描件，确保国家认监委官网可查询。</p> <p>★11、洗碗机主机、304 螺丝、304 螺帽、主洗喷臂（主洗喷管）、漂洗喷臂（漂洗喷管）、高温桶（高温箱）、挡水帘、急停开关、硅胶圈（防水垫片）、水位探针、水位开关、高温线（白色套管）、三相异步电机（传动电机）、三相水泵（清洗泵、漂洗泵）、电箱（控制柜）具有满足现行有效的标准要求。投标时提供国家认可的第三方机构出具的检测报告，确保国家认监委官网可查询。</p> <p>★12、洗碗机具有产品抗霉菌性能认证，且在严酷等级下，试验菌种为：黑曲菌，土曲菌，球毛壳菌、树脂子囊菌、宛氏拟青菌、绳状青菌、短柄帚菌、绿色木菌，长霉等级为：0 级。投标时提供国家认可的第三方机构出具的检测报告，确保国家认监委官网可查询。</p>		
19	分配器		分配器用于洗碗机配套，抽取清洁剂，催产剂进去到机器里面，从而达到清洗效果，且分配器对于药液的抽取，剂量可调，分配器需外置于洗碗机之外，方便操作，易于检修。	台	1
20	单星洗刷台	1200*800*800（±5%）	<ol style="list-style-type: none"> 1、整体 304 不锈钢制作； 2、台面采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作； 3、星盆斗采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作； 4、立柱采用 38*38mm（±5%）方通，配可调式子脚； 5、横撑采用 25*38mm（±5%）方通； 6、配不锈钢下水器； 	台	1
21	高压水龙头			个	1

22	收残柜	1200*800*800 (±5%)	<p>1、整体 304 不锈钢制作，</p> <p>2、台面采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作；</p> <p>3、星盆斗采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作；</p> <p>4、立柱采用 38*38mm (±5%) 方通，配可调式子脚；</p> <p>5、横撑采用 25*38mm (±5%) 方通；</p>	台	1
23	四门碗柜 2	1200*500*1800 (±5%)	<p>1. 台面采用 304 磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm，层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm，</p> <p>2. 门板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm；</p> <p>3. 侧板厚度不少于 1.2mm，门封板厚度不少于 0.8mm，加强筋厚度不少于 1.0mm；</p> <p>4. 趟门轨道，不锈钢滑轮，双向式双移门；</p> <p>5. $\Phi 63\text{mm}$ (±5%) 不锈钢锥形重力脚。</p>	台	2
▲24	双门消毒柜	1300*680*1950 (±5%)	<p>1、双门，全不锈钢外壳，整体发泡；外形参数：\geq宽 1310*厚 650*高 1950mm，容积：$\geq 800\text{L}$，功率：$\geq 3000\text{W}$；无指纹哑拉丝全无磁不锈钢箱体；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、电热方式高温消毒，120℃以上保持时间≥ 15分钟，柜内最高温度可达 147℃以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值≥ 4，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值≥ 3，达到二星级；符合《食具消毒柜安全和卫生要求》、《消毒技术规范》的相关要求；投标时提供国家认可的第三方机构出具的检测报告，确保国家认监委官网可查询。</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，取得食品接触产品安全（或者卫生）认证证书（附试验报告）；投标时提供国家认可的第三方机构出具的检测报告，确保国家认监委官网可查询。</p>	台	3

25	三星水池	1800*700*800 (±5%)	1. 采用 304 不锈钢制作， 2. 台面厚度不少于 1.2mm，洗盆厚度不少于 1.2mm； 3. 台面下加不锈钢加强筋； 4. 配不锈钢调节脚。	台	1
26	壁柜式开水器		容量：100L。（±5%）	台	1
27	收残桶		100L 塑料桶。（±5%）	个	1
28	双层工作台	1200*700*800 (±5%)	1. 台面采用 304 不锈钢制作，磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm，层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm； 2. Φ63mm (±5%) 不锈钢锥形重力脚。	台	1
29	双孔收残柜	1200*700*800 (±5%)	1. 台面采用 304 不锈钢制作，磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm，层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm； 2. Φ63mm (±5%) 不锈钢锥形重力脚。	台	1
30	紫外线消毒灯 4		1、适用面积：20 m ² -50 m ² (含)； 2、电源方式：交流电，其它是否有臭氧：带臭氧； 3、光源类型：紫外线光源； 4、功率(W)：40W 杀菌紫外线灯内面发出的线是 c 波，其波长范围为 200—270nm，杀菌的中心波长为 253.7nm (±5%)	台	1
食品加工间					
31	四层货架 2	1170*470*1530 (±5%)	材料：304 不锈钢板，厚度不少于 1.2mm，脚为不锈钢管，配可调节子弹脚。	台	3
32	开水器带底座 1		1. 功率：9KW；电源：380V，50Hz； 2. 材质：整机外壳、内胆全部使用食品级不锈钢制造；	台	1
33	单星大水池	1200*700*800 (±5%)	1、整体 304 不锈钢制作； 2、台面采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作； 3、星盆斗采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作； 4、立柱采用 38*38mm (±5%) 方通，配可调式子脚； 5、横撑采用 25*38mm (±5%) 方通； 6、配不锈钢下水器；	台	2

34	单星沥水池	1200*700*800 (±5%)	<ol style="list-style-type: none"> 1、整体 304 不锈钢制作； 2、台面采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作； 3、星盆斗采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作； 4、立柱采用 38*38mm (±5%) 方通，配可调式子脚； 5、横撑采用 25*38mm (±5%) 方通； 6、配不锈钢下水器； 	台	2
烹饪区					
35	电磁单头低汤炉	800*800*800 (±5%)	<p>功率：不少于 15KW/380V</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠； 2. 全封闭机芯，喇叭形隧道散热风道设计，散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路； 3. 配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头； 4. 搭载云端监控系统，可实时监控电磁灶线盘、IGBT、锅底、IC 的温度，可通过云端远程监控设备运转情况，直接通过云端自动故障报警。 5. “齿”形线盘组件，高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘； 6. LED 彩色数码显示屏，实时显示当前档位、功率、温度和累计用电量，具有中文故障显示功能。 7. 立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫； 8. 合金材质火力调节把手，硅胶防滑垫，5 档火力控制，档位清晰。 	台	2
36	炉平台	400*1150*800 (±5%)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 304 不锈钢磨砂板，面板厚度不少于 1.2mm、侧板厚度不少于 1.2mm；台面下垫厚度不少于 15mm 厚实木板；置高不少于 410mm 不锈钢后挡炉背板；横通采用 $\varnothing 25* 1.0\text{mm}$ (±5%) 不锈钢管连接； 2. 立管采用 $\varnothing 38* 1.0\text{mm}$ (±5%) 不锈钢管连可调节高度子弹脚。 	台	5

37	电磁单头大锅灶	1000*1100*800 (±5%)	<p>功率：不少于 20KW/380V</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定，确保设备安全可靠； 2. 全封闭机芯，电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路； 3. 配备不锈钢摇摆水龙头，三点固定设计，坚固耐用，安全防漏； 4. 喇叭形隧道散热风道设计、散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟侵蚀电路； 5. 磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘； 6. 数码管显示，直观显示当前工作状态的火力强度及锅具温度； 7. IPX4 标准防水设计，四面可直接喷淋； 8. 全不锈钢制作，坚固耐用； 9. 三防结构，防水、防油烟、防虫； 	台	6
38	补形台 2	950*600*800 (±5%)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 304 不锈钢制作，磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm，层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm； 2. $\Phi 63\text{mm}$ (±5%) 不锈钢锥形重力脚。 	台	1
39	单通工作台 4	1800*600*800 (±5%)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 台面采用 304 不锈钢制作，磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm，层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm； 2. 门板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm； 3. 侧板厚度不少于 1.2mm，门封板厚度不少于 0.8mm，加强筋厚度不少于 1.0mm； 4. 趟门轨道，不锈钢滑轮，双向式双移门； 5. $\Phi 63\text{mm}$ (±5%) 不锈钢锥形重力脚。 	台	1
40	开水器带底座 2		<ol style="list-style-type: none"> 1. 功率：9KW；电源：380V，50Hz； 2. 材质：整机外壳、内胆全部使用食品级不锈钢制造； 	台	1
41	四层货架 3	1170*470*1530 (±5%)	<p>材料：304 不锈钢板，厚度不少于 1.2mm，脚为不锈钢管，配可调节子弹脚。</p>	台	10

42	单通工作台 5	1800*800*800 (±5%)	<p>1. 台面采用 304 不锈钢制作，磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm，层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm；</p> <p>2. 门板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm；</p> <p>3. 侧板厚度不少于 1.2mm，门封板厚度不少于 0.8mm，加强筋厚度不少于 1.0mm；</p> <p>4. 趟门轨道，不锈钢滑轮，双向式双移门；</p> <p>5. Φ63mm (±5%) 不锈钢锥形重力脚。</p>	台	6
43	保鲜工作台	1800*800*800 (±5%)	<p>1、尺寸：≥1800*760*800 (mm)；温度：+10℃~-1℃；电源 220V50Hz，功率：≥200W；</p> <p>2、台面、门板、侧板、内板食品级 201 材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架 2 个，可放置 1/1 或 2/1GN 盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>3、柜体厚度≥50mm，前置出风口，确保散热效果，保证设备性能；</p> <p>★4、产品技术要求：产品符合电磁兼容试验和测量技术静电放电抗扰度试验。投标时提供国家认可的第三方机构出具的检测报告，确保国家认监委官网可查询。</p> <p>★5、蒸发器类型：风冷；净容积：≥400L；冷柜间室温度等级不低于 H2 级 (+10℃~-1℃) 标准下，总能量消耗：≤1.85kwh/24h。投标时提供国家认可的第三方机构出具的检测报告，确保国家认监委官网可查询。</p>	台	4
44	双通打荷台	1800*800*800 (±5%)	<p>1. 台面采用 304 不锈钢制作，磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm，层板、底板单面磨砂不锈钢板厚度不少于厚度 1.2mm；</p> <p>2. 门板单面磨砂不锈钢板厚度不少于 1.2mm；</p> <p>3. 侧板厚度不少于 1.2mm，门封板厚度不少于 0.8mm，加强筋厚度不少于 1.0mm；</p> <p>4. 趟门轨道，不锈钢滑轮，双向式双移门；</p> <p>5. Φ63mm (±5%) 不锈钢锥形重力脚。</p>	台	5

45	单星水池 2	700*800*800 (±5%)	<ol style="list-style-type: none"> 1、整体 304 不锈钢制作； 2、台面采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作； 3、星盆斗采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作； 4、立柱采用 38*38mm (±5%) 方通，配可调式子脚； 5、横撑采用 25*38mm (±5%) 方通； 6、配备不锈钢下水器； 	台	3
46	单星平板水池	1200*700*800 (±5%)	<ol style="list-style-type: none"> 1、整体 304 不锈钢制作； 2、台面采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作； 3、星盆斗采用不少于 1.2mm 厚不锈钢板制作； 4、立柱采用 38*38mm (±5%) 方通，配可调式子脚； 5、横撑采用 25*38mm (±5%) 方通； 6、配备不锈钢下水器； 	台	1
47	刀具消毒柜	800*600*1300 (±5%)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用不锈钢制作，可视化玻璃门； 2. 消毒方式：紫外线加臭氧红外热风循环； 3. 消毒刀数量≥6 把，消毒砧板数量≥5 块(厚度≥5cm)； 4. 电压：220V，功率≥0.5KW。 	台	1
48	洗地龙头		<ol style="list-style-type: none"> 1. 外形尺寸：长度 10m 2. 壳体为冷轧板制成，支架为 Q235 钢制成，表面静电喷塑处理； 3. 中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材； 4. 锰钢弹簧； 5. 10 米蓝色液压钢丝管，耐温 95℃，承压不小于 300PSI； 6. 接水口口径为 1/2 "外螺纹； 	个	1

49	蒸饭柜	1060*700*1500 (±5%)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 额定电压：380V； 2. 额定功率：15Kw； 3. 尺寸：795*850*1720mm； (±5%) 4. 材质：全不锈钢加厚机身。 5. 水箱：启闭式可清洁水箱设计，装拆清洗方便。 6. 排水：脚踏机械式排水排水开关。 7. 气流：环绕升汽，根据蒸饭需求优化蒸汽进气、排气气流路径，蒸汽自下环绕向上，保证每盘米饭都可以充分、均匀加热。 8. 结构：一体成型柜体设计，40mm (±5%) 厚保温夹层，保温性能良好，减少热量损耗，提升热效率。 9. 三防：立体三防设计，防水、防油烟、防虫。 	台	5
消毒间					
50	四层格栅货架	1200*400*1550 (±5%)	<p>材料：304 不锈钢板，厚度不少于 1.2mm，脚为不锈钢管，配可调节子弹脚。</p>	台	10
51	紫外线消毒灯 5		<ol style="list-style-type: none"> 1、适用面积：20 m² -50 m² (含)； 2、电源方式：交流电，其它是否有臭氧：带臭氧； 3、光源类型：紫外线光源； 4、功率(W)：40W 杀菌紫外线灯内面发出的线是 c 波，其波长范围为 200—270nm，杀菌的中心波长为 253.7nm (±5%) 	台	2
排烟系统					

52	湿式静电 光解复合 式集烟罩 餐饮业油 烟净化一 体设备	L*1300*800 (±5%)	<p>1、产品原理：采用最科学设计原理即“液沫洗涤法”，根据“传质双膜理论”，对油烟气体进行碰撞、吸收、冷凝、过滤、洗涤等工艺处理。</p> <p>2、材 质：采用优质不锈钢 201 双面油墨拉丝，国标 1.0mm 材质。</p> <p>3、规 格：L*1300*800（可根据现场实际情况定制）</p> <p>4、液晶屏幕控制：人性化界面，美观大方，可实时显示设备工作情况。</p> <p>5、设备自带智能管理：设备实时进行多级化参数操作设置（可实现设备自动清洗等操作）。</p> <p>6、手/自切换：手动、自可根据实际情况自由切换。</p> <p>7、智能化检测：设备自带故障检测功能，根据故障代码可判断设备故障原因进而解决设备问题。</p> <p>8、节能降耗：设备采用先进的变频软启动，设备运行 3 秒左右风机开始工作，保证风机安全和使用寿命，减少开机对电网的冲击，综合节约电能可达 17%以上。</p>	米	18
53	明档烟罩		<p>1. 采用 304 不锈钢，板材厚度不少于 1.2mm、净化效率在 95%以上；</p> <p>2. 收集--净化--排烟集于一体，占用空间小；</p> <p>3. 一体化设计，智能面板控制，可独立运行；</p> <p>4. 静电式高效吸附净化，可选 UV 除味等多级净化；</p> <p>5. 防火安全、节能环保、易管耐用；</p> <p>6. 废油回收率达 100%，避免风管内因大颗粒废油堆积而引发火灾的可能性；</p> <p>7. 方便风管、风机清洗；</p> <p>8. 配备大叶轮离心卧式风机；</p>	平方	18

54	风机 1	5.5KW (±5%)	<p>采用防爆离心风机；</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、电机功率：380V/5.5KW； 2、风机采用传动方式采用 C 式皮带传动，其优点是可以通过带轮变速来调整风量风压 3、风机核心部件配套轴承完全不与油烟直接接触，质量和使用寿命更有保障。 4、风机外壳烤漆处理，设有放油孔，安装时接驳一条油管可使液体的积油从放油咀流出，减少清理积油的次数； 5、机壳上设计清理门，在不拆开风机的情况下，只需打开清理门就能对叶轮进行清理和维护。 	台	1
55	机械式油烟净化一体机	6 米 (±5%)	<ol style="list-style-type: none"> 1、本体采用不锈钢制作，一体式烟罩； 2、烹饪时产生的油烟气体，随风机产生的气流，进入高度旋转的网盘，被屏蔽拦截并在其离心作用下分离，废油回收率高，大大降低了风管内因由大颗粒废油堆积而引起的火灾隐患； 3、再利用高压电场使黑烟颗粒、臭味荷电分离并吸附与电极上，净化效率高，节能环保，油烟排放符合国家排放标准； 4、高清液晶显示屏，中文、动态图标全视角显示设备的运行状态。 	米	6
56	风机 2	11 千瓦 (±5%)	<p>采用防爆离心风机；</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、电机功率：380V/11KW；风量：25000m³/h 2、风机采用传动方式采用 C 式皮带传动，其优点是可以通过带轮变速来调整风量风压； 3、风机核心部件配套轴承完全不与油烟直接接触，质量和使用寿命更有保障。 4、风机外壳烤漆处理，设有放油孔，安装时接驳一条油管可使液体的积油从放油咀流出，减少清理积油的次数； 5、机壳上设计清理门，在不拆开风机的情况下，只需打开清理门就能对叶轮进行清理和维护。 	台	1
57	变频器		<ol style="list-style-type: none"> 1、多种故障保护功能，过流、过压、欠压、过热、过载、缺相，确保安全运行； 2、0.75KW-22KW 可内置制动单元； 	台	2

58	消音管		用料：采用厚度不少于 1.0mm 不锈钢板，ACL 压轧加强槽线，烟道设计坡度，内填充防油材料；双层隔音棉	平方	80
59	变径		用料：采用厚度不少于 1.0mm 不锈钢板，ACL 压轧加强槽线，烟道设计坡度，内填充防油材料；	个	2
60	弯头		用料：采用厚度不少于 1.0mm 不锈钢板，ACL 压轧加强槽线，烟道设计坡度，内填充防油材料；	个	8
61	辅材		结构胶、角铁、吊筋等等	批	1
62	控制箱		采用热镀冷轧钢板制作，二层喷漆防锈处理	台	2
63	排烟管道		用料：采用厚度不少于 1.0mm 不锈钢板，ACL 压轧加强槽线，烟道设计坡度，内填充防油材料；	平方	320
厨杂					
64	50*35*2 红色刀板		食品级 PE	块	15
65	50*35*2 白色刀板		食品级 PE	块	15
66	不锈钢切菜刀	斩切刀	主体钢材：不锈钢	把	20
67	不锈钢切菜刀（木柄）		主体钢材：不锈钢	把	10
68	大锅盖		1. 材质：不锈钢	个	6
69	蒜蓉机		容量：不少于 6L	台	1
70	学生餐盘	304	材质：304 不锈钢	个	1800
71	不锈钢吃饭勺子	304	材质：304 不锈钢	个	1800
72	12cm 铂金碗	304	材质：304 不锈钢	个	2600

73	电动厢式送餐车		材料：201 不锈钢板，厚度不少于 1.0mm,脚为不锈钢管，配可调节子弹脚；	辆	1
74	不锈钢带盖（二分之一）分数格	1/2*6.5	材质：不锈钢	只	120
75	不锈钢保温汤桶		1. 材质：不锈钢 2. 容量：不少于 60L	只	35
76	周转箱	61*41*24 (±5%)	材质：塑料制品	只	55
77	2002 不锈钢饭勺		材质：不锈钢	只	55
78	60 人份鼓形电饭锅		容量：60 人	台	2
79	36cm 不锈钢提水桶	无磁	材质：不锈钢	个	8
80	砍骨刀		主体钢材：不锈钢	把	2
81	10 寸不锈钢油格	10 寸	材质：不锈钢	个	10
82	餐桌椅		1. 餐桌面采用 304#不锈钢板； 2. 面台板铁皮厚不少于 1.0mm,桌面外框厚度不少于 30mm,桌面里面厚度不少于 25mm,桌面四周采用线切割后内折边,焊接后四周压死角,防止桌面变形； 2. 支撑架采用不锈钢 40*40*1.5mm (±5%) 的方管,椅座板采用吹塑一次冲压成型,, 结实耐用,不脱焊,承重力强,椅子多种颜色；	张	99

注：①本项目采用报总价，报价包含完成所投包别所需的一切费用（投标产品以及投标产品产生的采购、生产加工、运输、人工、安装、售后、税费等所有费用），投标人报价时应充分考虑成本。

②最终结算以实际供货量为准，按实结算。

③以上标“▲”号的为本项目核心产品。投标人所提供的检测报

告须在全国认证认可信息公共服务平台及检测机构官网上可查询，验收时业主有权对检测报告原件核查。

二、商务要求

序号	内容	要求
1	合同签订地点	歙县扬之学校
2	供货完成时限	自合同签订之日起 30 日历天内完成。
3	货物包装运输要求	<p>本项目中涉及商品包装和快递包装的，按照安徽省财政厅、安徽省生态环境厅、安徽省邮政管理局《关于转发财政部办公厅生态环境部办公厅国家邮政局办公室关于印发〈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）〉的通知》执行。</p> <p>除合同另有规定外，成交人提供的全部货物均应按标准保护措施进行包装，涉及木质制品及木制包装材料的（含铺垫、支撑、加固设施设备），禁止使用和调入松木及其制品。该包装应适应远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，确保货物安全无损运抵现场。由于包装不善所引起的货物锈蚀、损坏和损失均由成交人承担。</p>
4	货物质保期	2 年
5	货物售后服务	<p>设有 7*24 小时维修服务电话，负责解答采购人在使用中遇到的问题，及时提出解决问题的建议和操作办法。有专门的售后服务队伍，建立完备的故障响应机制。如货物出现质量问题，电话响应无法解决，必须在接报电话 2 小时内到达现场，且故障修复时间不超过 2 小时，如现场不能解决问题，必须提供替代的货物备用。质保期内，必须维护保养 2</p>

		次，保证设备寿命及正常使用。
6	验收	经采购人验收合格
7	付款	<p>付款人：歙县教育局</p> <p>付款方式：合同签订支付合同价款 40%作为预付款，供货及安装验收合格后一次付清余款。</p> <p>备注：招标人支付预付款前，成交供应商应当提交银行、保险公司、担保公司等金融机构出具的预付款保函。担保措施生效以及具备实施条件后 5 个工作日内支付。</p>
8	履约保证金	<p>1. 是否收取履约保证金： <input type="checkbox"/>否； <input checked="" type="checkbox"/>是：合同金额的 2%。</p> <p>2. 供应商在合同签订前自主选择转账、电汇、支票、汇票、本票、保险、保函等形式缴纳，如以保函方式缴纳履约保证金的，受益人为采购人，履约保证金代收单位为黄山市公共资源交易中心歙县分中心。</p> <p>3. 履约保证金账户（如供应商在合同签订前选择现金形式缴纳履约保证金的，提供以下账户供中标供应商选择）</p> <p>户名：黄山市公共资源交易中心歙县分中心</p> <p>账号：520854971481000002（注：请从单位账户转入，并在附言中备注项目名称，交易服务股联系电话：0559-6525651）</p> <p>开户银行：徽商银行股份有限公司歙县支行</p> <p>成交供应商按投标承诺履约完成后予以退还。</p>