

第三章 技术、服务及其他要求

(注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。)

3.1.采购内容

采购包1:

采购包预算金额(元): 312,961.00

采购包最高限价(元): 312,961.00

序号	采购品目名称	标的名称	数量(计量单位)	标的金额(元)	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及采购进口产品	是否涉及强制采购节能产品	是否涉及优先采购节能产品	是否涉及优先采购环境标志产品
1	A02249900 其他食品加工设备	彭山区城西幼儿园采购厨房设备项目	1.00(项)	312,961.00	工业	是	否	是	是	是

是否适用本国产品标准:

采购包1: 是

报价要求

采购包1:

序号	报价内容	数量(计量单位)	最高限价	价款形式	报价说明
1	彭山区城西幼儿园采购厨房设备项目	1.00(项)	312,961.00	总价	1.投标人需按“分项报价明细表”的格式详细报出投标总价的各个组成部分的报价。2.“分项报价明细表”各分项报价合计应当与“报价一览表”报价合计相等。

★注：投标人响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

本项目涉及核心产品:

采购包1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
1	A02249900 其他食品加工设备	彭山区城西幼儿园采购厨房设备项目	双门蒸饭车(燃气)

注：涉及核心产品的，具体评审规定见第五章。

本项目涉及采购进口产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：不涉及采购进口产品时，投标人不得提供进口产品进行响应；涉及采购进口产品时，如国产产品满足采购需求，也可提供国产产品进行响应。

本项目涉及强制采购节能产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
1	A02249900 其他食品加工设备	彭山区城西幼儿园采购厨房设备项目	洗手池中的“水龙头”、单星工作台（左星）1中“水龙头”、单星工作台（左星）2中“水龙头”、单星盆水池1中“水龙头”、单星盆水池2中“水龙头”、电热水器、单头大锅灶中“水龙头”

★注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品，投标人应当提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，否则作无效投标处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

本项目涉及优先采购节能产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
1	A02249900 其他食品加工设备	彭山区城西幼儿园采购厨房设备项目	单头大锅灶、双门蒸饭车(燃气)、粘捕式灭蝇灯

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

本项目涉及优先采购环境标志产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
----	--------	------	------

1	A02249900 其他食品加工设备	彭山区城西幼儿园采购厨房设备项目	洗手池中的“水龙头”、六门更衣柜、单星工作台（左星）1中“水龙头”、单星工作台（左星）2中“水龙头”、米面架、四层栅格货架1、四层栅格货架2、单星盆水池1中“水龙头”、单星盆水池2中“水龙头”、单通移门荷台柜、单头大锅灶中“水龙头”、电热水器、单门留样柜、刀具保洁柜、单通移门荷台柜、双门消毒柜、抽油烟风柜、粘捕式灭蝇灯
---	--------------------	------------------	--

注：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

3.2.技术要求

采购包1：

标的名称：彭山区城西幼儿园采购厨房设备项目

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标					
			序号	标的名称	数量	单位	单价限价(元)	标的金额(元)
			1	粘捕式灭蝇灯	8	台	285	2280
			2	洗手池	2	台	1550	3100
			3	六门更衣柜	1	台	2380	2380
			4	单星工作台1（左星）	1	台	2550	2550
			5	单星工作台2（左星）	1	台	2650	2650
			6	单门留样柜	1	台	3400	3400
			7	米面架	2	台	1220	2440
			8	四层栅格货架1	2	台	1950	3900
			9	四层栅格货架2	1	台	2300	2300
			10	多用切菜机	1	台	17500	17500
			11	双层工作台带靠背1	1	台	2800	2800
			12	双层工作台带靠背2	1	台	2600	2600
			13	双层工作台带靠背3	1	台	1990	1990
			14	双层工作台带靠背4	3	台	2700	8100
			15	双层工作台带靠背5	1	台	1890	1890

1

★

采购清单

16	单星盆水池1	6	台	1640	9840
17	单星盆水池2	2	台	1740	3480
18	刀具保洁柜	3	台	1190	3570
19	电热水器	2	台	2380	4760
20	绞切肉机	1	台	9850	9850
21	厨房设备灭火装置	1	套	36500	36500
22	双温四门高身柜	1	台	8500	8500
23	双层工作台	1	台	2550	2550
24	单通移门荷台柜	3	台	4550	13650
25	单头大锅灶	3	台	8900	26700
26	双门蒸饭车(燃气)	1	台	12490	12490
27	四格售饭工作台	1	台	2750	2750
28	紫外线消毒灯	2	台	195	390
29	垃圾桶	1	台	180	180
30	单孔收餐工作台	1	台	2200	2200
31	双门消毒柜	1	台	8500	8500
32	风幕机1	1	台	1960	1960
33	风幕机2	2	台	1760	3520
34	不锈钢烟罩	5.2	米	2950	15340
35	镀锌背风管	5.2	米	880	4576
36	镀锌抽风管	10	米	800	8000
37	镀锌弯头	4	个	1100	4400
38	镀锌变接	4	个	1100	4400
39	抽油烟风柜	1	台	13600	13600
40	油烟净化设备	1	台	23860	23860
41	减震支架	2	套	1400	2800
42	电机启动保护器	1	台	1400	1400
43	软接	2	套	455	910
44	防火阀	1	个	1500	1500
45	安装辅材	1	项	2600	2600
46	菜刀	5	把	100	500
47	菜板	5	个	245	1225
48	送餐车两格式	8	辆	450	3600
49	分餐桶	50	个	150	7500
50	打饭勺	30	把	50	1500
51	勺子	380	把	10	3800
52	锅铲	6	把	30	180

注：1.因系统固化原因，投标人如需填报《中小企业声明函》的，标的名称以3.2.技术要求中的《采购清单》中的标的名称进行逐项填报；未按要求填报视为无效。2.以

上内容涉及国家标准的，如有标准失效均以国家发布的最新标准进行执行。

序号	标的名称	技术参数与性能指标
1	粘捕式灭蝇灯	1、尺寸：≥330mm*300mm*120mm； 2、工作方式：粘捕式； 3、功率：≥5W；电压220V； 4、灯管：Led灯珠； 5、适用面积：40-60m ² 。
2	洗手池	1、尺寸：≥500mm*400mm*500mm； 2、台面：采用304#厚度≥1.2mm不锈钢板； 3、水槽：采用304#厚度≥1.0mm不锈钢板； 4、采用304#不锈钢深斗带过滤网落水； 5、给水采用304#不锈钢蛇形管，配不锈钢下水器；排水采用PVC专用排水管，直径≥50mm，要求抱箍固定。 6、配置双温水龙头1套。
3	六门更衣柜	1、尺寸：≥900mm*420mm*1800mm； 2、门板扣手一次压型； 3、柜体厚度采用≥0.6mm冷轧钢板，喷塑柜体；
4	单星工作台1（左星）	1、尺寸：≥1200mm*600mm*800mm+150mm； 2、台面及靠背板采用304#不锈钢板，厚度≥1.2mm； 3、星盆采用304#不锈钢板，厚度≥1.2mm； 4、台脚采用φ48*1.0mm/304#不锈钢管及配可调节子弹脚； 5、横通用38*25*1.0mm/304#不锈钢矩管； 6、给水采用304#不锈钢蛇形管，配不锈钢下水器；排水采用PVC专用排水管，直径≥50mm，要求抱箍固定； 7、配置双温水龙头1套。
5	单星工作台2（左星）	1、尺寸：≥1200mm*700mm*800mm+150mm； 2、台面及靠背板采用304#不锈钢板，厚度≥1.2mm； 3、星盆采用304#不锈钢板，厚度≥1.2mm； 4、台脚采用φ48*1.0mm/304#不锈钢管及配可调节子弹脚； 5、横通用38*25*1.0mm/304#不锈钢矩管； 6、给水采用304#不锈钢蛇形管，配不锈钢下水器；排水采用PVC专用排水管，直径50mm，要求抱箍固定； 7、配置双温水龙头1套。

6	单门留样柜	<p>1、尺寸：≥530mm*510mm*1380mm；</p> <p>2、制冷控制系统：机械温控；</p> <p>3、制冷方式：直冷；</p> <p>4、开门方式：侧开式；</p> <p>5、功率：≥70W；电压220V；</p> <p>6、最大容积：≥138L；</p> <p>7、温度：0-10℃；</p> <p>8、带双锁。</p>
7	米面架	<p>1、尺寸：≥1200mm*500mm*300mm；</p> <p>2、整体采用不锈钢制作，立柱及外框连接架采用≥38mm*38mm*1.0mm不锈钢方管，内框采用≥38mm*25mm*1.0mm不锈钢方管；</p> <p>3、配可调节脚。</p>
8	四层栅格货架1	<p>1、尺寸：≥1200mm*500mm*1500mm；</p> <p>2、整体采用304#不锈钢制作，立柱采用φ48mm*1.0mm不锈钢管，内框采用≥38mm*25mm*1.0mm不锈钢方管；</p> <p>3、配置不锈钢可调脚，可调节高度。</p>
9	四层栅格货架2	<p>1、尺寸：≥1500mm*500mm*1500mm</p> <p>2、整体采用不锈钢制作，立柱采用φ48mm*1.0mm不锈钢管，内框采用≥38mm*25mm*1.0mm不锈钢方管；</p> <p>3、配置不锈钢可调脚，可调节高度。</p>
10	多用切菜机	<p>1、尺寸：≥590mm*660mm*1115mm；</p> <p>2、功率：≥0.75kw；电压：220V；</p> <p>3、效率：≥400kg/h；</p> <p>4、切片规格：2mm、3mm。</p>
11	双层工作台带靠背1	<p>1、尺寸：≥1800mm*700mm*800mm+150mm；</p> <p>2、面板采用304#厚度≥1.2mm不锈钢，层板采用304#厚度≥1.2mm不锈钢制作；</p> <p>3、面板及层板板下均采用U型加强筋加固，面板下加装15mm木工板；</p> <p>4、采用φ48×1.0mm不锈钢管做支撑立柱；</p> <p>5、配置不锈钢可调脚，可调节高度。</p>
12	双层工作台带靠背2	<p>1、尺寸：≥1500mm*700mm*800mm+150mm；</p> <p>2、面板采用304#厚度≥1.2mm不锈钢，层板采用304#厚度≥1.2mm不锈钢制作；</p> <p>3、面板及层板板下均采用U型加强筋加固，面板下加装15mm木工板；</p> <p>4、采用φ48×1.0mm不锈钢管做支撑立柱；</p> <p>5、配置不锈钢可调脚，可调节高度。</p>

13	双层工作台面带靠背3	<ol style="list-style-type: none"> 1、尺寸：≥1000mm*700mm*800mm+150mm； 2、面板采用304#厚度≥1.2mm不锈钢，层板采用304#厚度≥1.2mm不锈钢制作； 3、面板及层板板下均采用U型加强筋加固，面板下加装15mm木工板； 4、采用φ48×1.0mm不锈钢管做支撑立柱； 5、配置不锈钢可调脚，可调节高度。
14	双层工作台面带靠背4	<ol style="list-style-type: none"> 1、尺寸：≥1700mm*630mm*800mm+150mm； 2、面板采用304#厚度≥1.2mm不锈钢，层板采用304#厚度≥1.2mm不锈钢制作； 3、面板及层板板下均采用U型加强筋加固，面板下加装15mm木工板； 4、采用φ48×1.0mm不锈钢管做支撑立柱； 5、配置不锈钢可调脚，可调节高度。
15	双层工作台面带靠背5	<ol style="list-style-type: none"> 1、尺寸：≥700mm*700mm*800mm+150mm； 2、面板采用304#厚度≥1.2mm不锈钢，层板采用304#厚度≥1.2mm不锈钢制作； 3、面板及层板板下均采用U型加强筋加固，面板下加装15mm木工板； 4、采用φ48×1.0mm不锈钢管做支撑立柱； 5、配置不锈钢可调脚，可调节高度。
16	单星盆水池1	<ol style="list-style-type: none"> 1、尺寸：≥700mm*700mm*800mm+150mm； 2、台面及靠背板采用304#不锈钢板，厚度≥1.2mm； 3、星盆采用304#不锈钢板，厚度≥1.2mm； 4、台脚采用φ48*1.0mm/304#不锈钢管及配可调节子弹脚； 5、横通用38*25*1.0mm/304#不锈钢矩管； 6、给水采用304#不锈钢蛇形管，配置不锈钢下水器；排水采用PVC专用排水管，直径50mm，要求抱箍固定； 7、配置双温水龙头1套。
17	单星盆水池2	<ol style="list-style-type: none"> 1、尺寸：≥800mm*700mm*800mm+150mm； 2、台面及靠背板采用304#不锈钢板，厚度≥1.2mm； 3、星盆采用304#不锈钢板，厚度≥1.2mm； 4、台脚采用φ48*1.0mm/304#不锈钢管及配可调节子弹脚； 5、横通用38*25*1.0mm/304#不锈钢矩管； 6、给水采用304#不锈钢蛇形管，配置不锈钢下水器；排水采用PVC专用排水管，直径50mm，要求抱箍固定； 7、配置双温水龙头1套。

18	刀具保 洁柜	1、尺寸：≥450mm*200mm*600mm； 2、柜机配置安全锁； 3、时间调节≤60分钟，一键启动； 4、防滑落刀架，容纳10把刀具； 5、无磁钢丝支架； 6、功率：≥20W，电压：220V。
19	电热水 器	1、额定输入功率：功率≥2000W； 2、额定电压/额定频率：220V/50Hz； 3、额定压力：0.8MPa； 4、防水等级：不低于IPX4； ★5、能效等级：不低于二级； 6、热水输出率：80%； 7、控制方式：机械旋钮； 8、加热管材质规格：310S； 9、内胆材质：搪瓷钢板，厚度≥1.8mm； 10、保温层发泡材料：环保发泡料（发泡剂：245fa）； 11、外壳材质：SPCC+喷涂（板材厚度：≥0.38mm）； 12、容量：≥100L。
20	绞切肉 机	1、尺寸：≥600mm*420mm*800mm； 2、全不锈钢机身和绞切肉组件，绞切肉刀组可以免工具拆装，全铜芯双电机设计； 3、默认刀距3.5mm，切片厚度可以根据实际需求定制(2.5mm--20.00mm)； 4、电压：220V或380V；功率：≥2*2.2KW； 5、切丝产量：≥250kg/h； 6、切片产量：≥350kg/h； 7、绞肉产量：≥180kg/h； 8、灌肠产量：≥150kg/h； 9、切肉转速：490转/分。

21	厨房设备灭火装置	<p>1、规格：单瓶组；</p> <p>2、喷头数量≥9只，管道长度≥9米，驱动气体充装压力或贮存压力≥12MPa；</p> <p>3、灭火剂名称：食用油专用灭火药剂，充装质量：≥10kg或10L；灭火剂有效使用期≥6年；</p> <p>4、工作原理：采用机械、电控相结合传动，全天候24小时监控，火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有机械应急启动装置，当手动、自动启动不成功时使用；</p> <p>5、驱动气体：氮气；氮气驱动压力≥13MPa；</p> <p>▲6、控制盘依据《GB/T 17626.9-2025、GB/T 17626.29-2006》标准中（5级1000A/m）脉冲磁场抗扰度试验（检验），直流电源输入端口（40%UT/70%UT）电压暂降、短时中断和电压变化（80%UT/120%UT）的抗扰度检验（检验），实验（检验）结论为合格；（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告扫描件并加盖投标供应商公章）</p> <p>▲7.主控板依据GB/T4208-2017进行防水防尘测试，防护等级≥IP68；（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告扫描件并加盖投标供应商公章）</p> <p>▲8.声光报警器依据《GB/T 2423.3-2016、GB/T 2423.2-2008、GB/T 2423.1-2008》标准进行的低温运行试验（-5℃，≥16h）、高温运行试验（40℃，≥16h）、恒定湿热试验（40℃，90%，≥4d）试验（检验），实验（检验）结论为合格。（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告扫描件并加盖投标供应商公章）</p>
22	双温四门高身柜	<p>1、尺寸：≥1200mm*700mm*1960mm；</p> <p>2、容积：≥850L；</p> <p>3、配置压缩机；</p> <p>4、高密度粘合精铜管路蒸发器；</p> <p>5、内外箱采用油墨201不锈钢板材，微孔环戊烷发泡层；</p> <p>6、自动回归门铰链，C型把手；</p> <p>7、浸塑搁物架；</p> <p>8、电压/频率：220V/50Hz；功率≥330W；</p> <p>9、柜内温度：冷藏10℃~0℃；冷冻-6~-15℃。</p>

技术参数与性能指标

23	双层工作台	<p>1、尺寸：≥1500mm*700mm*800mm；</p> <p>2、面板采用304#厚度≥1.2mm不锈钢，层板采用304#厚度≥1.2mm不锈钢制作；</p> <p>3、面板及层板板下均采用U型加强筋加固，面板下加装15mm木工板；</p> <p>4、采用φ48×1.0mm不锈钢管做支撑立柱；</p> <p>5、配置不锈钢可调脚，可调节高度。</p>
24	单通移门荷台柜	<p>1、尺寸：≥1500mm*700mm*800mm；</p> <p>2、面板采用304#厚度≥1.2mm不锈钢；</p> <p>3、层板、侧板、围板、趟门面板均采用304#厚度≥1.2mm不锈钢制作；中置内层板；</p> <p>4、面板及内层板板下均采用不锈钢加强筋加固；</p> <p>5、柜门采用不锈钢滑动趟门结构；</p> <p>6、采用不锈钢重力脚做支撑立柱；</p> <p>7、配置不锈钢可调脚，可调节高度。</p>
25	单头大锅灶	<p>1、尺寸：≥1100mm*1150mm*800mm+400mm；</p> <p>2、额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz，额定功率：≥250W，进水管：DN15，排水管：DN32；</p> <p>3、304#不锈钢板制造，面板、前脸板厚≥1.2mm,台面一次压制成型；外旁板、后立板采用不锈钢304#，板厚≥1.2mm，龙骨架40*40角钢厚4≥mm；衬板电解镀锌钢板厚≥1.2mm，隔热层厚≥40mm,炉膛厚≥50mm耐高温材料；</p> <p>4、配置不锈钢摇摆水龙头1套、铸铁炒锅1个；</p> <p>★5、具有意外熄火自动断气保护功能；</p> <p>★6、符合GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》国家标准。 。（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告扫描件及检测报告）</p>
26	双门蒸饭车(燃气)	<p>1、尺寸：≥1410mm*650mm*1720mm；</p> <p>2、柜体支撑板骨架及内胆采用304#厚度≥1.2mm不锈钢板，外壳采用304#厚度≥1.2mm不锈钢板；</p> <p>3、配不少于24个304#不锈钢蒸盘，蒸盘深度≥5cm，厚度≥1.0mm；配置不少于4个稳定足轮；</p> <p>4、具有意外熄火自动断气保护功能；</p> <p>5、额定热负荷≥12kW*2；</p> <p>★6、燃气种类：天然气（12T）；</p> <p>★7、符合GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》国家标准。</p>

27	四格售饭工作台	<p>1、尺寸：≥1500mm*700mm*800mm；</p> <p>2、台面采用304#厚度≥1.2mm不锈钢，侧板、围板采用304#厚度≥1.0mm不锈钢板；</p> <p>3、配有1/1份数盆四个；</p> <p>4、装有可控温电热管，功率/电压：≥3kW/220V；</p> <p>5、支撑脚管采用Φ38×1.2mm不锈钢管；</p> <p>6、台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。</p>
28	紫外线消毒灯	<p>1、功率：≥30W；</p> <p>2、石英紫外线灯管；可承受电压范围220-260V；</p> <p>3、石英无臭氧灯管采用石英玻璃管材，使用中产生的臭氧低与0.3mg/立方；</p> <p>4、辐射紫外线波长为≥253.7nm，辐射强度大，具有强烈的杀菌能力，能使细菌发生异变或死亡。</p>
29	垃圾桶	<p>1、尺寸：≥φ680mm*800mm；</p> <p>2、采用聚乙烯制作；</p> <p>3、容积：≥195L；</p> <p>4、把手：铁把。</p>
30	单孔收餐工作台	<p>1、尺寸：≥1800mm*700mm*800mm；</p> <p>2、面板采用304#不锈钢板制造，板厚≥1.2mm；</p> <p>3、面板板下采用U型加强筋加固；</p> <p>4、采用φ48×1.0mm不锈钢管做支撑立柱；</p> <p>5、配置不锈钢可调脚，可调节高度。</p>

31	双门消毒柜	<p>1、尺寸：≥1300mm*620mm*1980mm；容积：≥760L；</p> <p>2、功率/电压：≥3kW/220V；</p> <p>3、外壳用无磁不锈钢板制作，高压整体发泡保温层，移动式层架，一体式折边把手，内设超高温保护功能；定温定时功能；</p> <p>★4、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145℃以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值>3，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值>4，依据GB 17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》，达到二星级消毒标准；</p> <p>▲5、产品依据GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验，符合A级要求；（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告扫描件并加盖投标供应商公章）</p> <p>▲6、产品依据GB/T 26572-2011 电子电气产品中受限物质(至少包含镉、铅、汞、六价铬)的限量要求检测结果均合格(符合)；（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告扫描件并加盖投标供应商公章）</p> <p>★7、箱体、内壁、层架、网架等与餐具接触的材料化学元素（Pb、Cr、Ni 等元素）依据GB 4806.9-2023，检验合格；（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告扫描件并加盖投标供应商公章）</p> <p>★8、提供产品卫生安全评价报告及备案截图；（提供消毒产品卫生安全评价报告（至少应包含评价报告正文）扫描件、全国消毒产品网上备案信息服务平台备案查询截图）。</p>
32	风幕机1	<p>1、尺寸：≥1200mm*190mm*210mm；</p> <p>2、额定电压：220V；</p> <p>3、额定频率：50/60Hz；</p> <p>4、功率：≥200W；</p> <p>5、风速：≥11M/S；</p> <p>6、风量：≥1900m³/h；</p> <p>7、机身净重：≥12kg。</p>

33	风幕机2	<ol style="list-style-type: none"> 1、尺寸：≥1000mm*190mm*210mm； 2、额定电压：220V； 3、额定频率：50/60Hz； 4、功率：≥180W； 5、风速：≥11M/S； 6、风量：≥1600m³/h； 7、机身净重：≥10.5kg。
34	不锈钢烟罩	<ol style="list-style-type: none"> 1、烟罩主体采用304#厚度≥1.2mm不锈钢发纹贴塑板，侧板、围板采用≥1.0mm不锈钢发纹贴塑板； 2、配置滤油网，防爆灯，接油盒。
35	镀锌背风管	<ol style="list-style-type: none"> 1、采用厚度≥1.0mm镀锌板制作； 2、烟管内连接处用玻璃硅胶密封,双面压筋加强处理； 3、使用共板法兰连接密封。
36	镀锌抽风管	<ol style="list-style-type: none"> 1、采用厚度≥1.0mm镀锌板制作； 2、烟管内连接处用玻璃硅胶密封,双面压筋加强处理； 3、使用共板法兰连接密封。
37	镀锌弯头	<ol style="list-style-type: none"> 1、采用厚度≥1.0mm镀锌板制作； 2、烟管内连接处用玻璃硅胶密封,双面压筋加强处理； 3、使用共板法兰连接密封。
38	镀锌变接	<ol style="list-style-type: none"> 1、采用厚度≥1.0mm镀锌板制作； 2、烟管内连接处用玻璃硅胶密封,双面压筋加强处理； 3、使用共板法兰连接密封。
39	抽油烟风柜	<ol style="list-style-type: none"> 1、采用全镀锌板材质制造，基础防锈，外壳足厚≥1.0mm； 2、内部采用一体成型镀锌支架焊接固定； 3、外箱均为大尺寸检修门，拆卸方便，保养维修简易； 4、采用多翼式低噪音前倾风轮； 5、配置纯铜380V 4极电机； 6、功率：≥5.5KW，电压：380V。 ▲7、产品至少符合 GB/T 15913-2022 《风机机组与管网系统节能监测》标准，风机机组与管网的系统节能监测中，风机机组电能利用率≥50%，电机负载率≥45%；（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告扫描件并加盖投标供应商公章） ▲8、所投风机至少符合GB/T 3482-2008 《电子设备雷击试验方法》标准，风机电源线进行雷击试验，在电流峰值 5kA，电压波形 8/20μs，严酷等级不低于5 级时进行试验，试验恢复不低于15min 后，产品性能正常；（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告扫描件并加盖投标供应商公章）

40	油烟净化设备	<p>1、风量$\geq 12000\text{m}^3/\text{h}$;</p> <p>2、额定风量下油烟净化效率$\geq 97\%$，基准风量下油烟出口浓度$\leq 2\text{mg}/\text{m}^3$，基准风量时的颗粒物排放浓度$\leq 2\text{mg}/\text{m}^3$;</p> <p>3、可自动调节工作电压、操作简单、易于保养、可除$0.1\mu\text{m}$以上粒子;</p> <p>▲4、整机外壳防护等级$\geq \text{IP66}$，无粉尘进入，少许水珠进入壳体,至少符合GB/T 4208-2017；（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告扫描件并加盖投标供应商公章）</p> <p>▲5、产品至少符合GB/T 2423.10-2019《环境试验 第2部分：试验方法 试验Fc：振动(正弦)》、GB/T 2423.3-2016《环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab：恒定湿热试验》、GB/T 2423.4-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验Db 交变湿热(12h+12h循环)》检测要求。（提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告扫描件并加盖投标供应商公章）</p>
41	减震支架	1、采用 $\geq 50\text{mm}$ 角钢焊接，表面刷防锈漆；配减振器不少于4个。
42	电机启动保护器	<p>1、内配置空开、交流接触器、电动机综合保护器；</p> <p>2、通过低电压启动高电压，能对风柜起到，缺相自动断电、启动电流过大时自动断电、漏电时自动断电；</p> <p>3、充分的保护了风柜机的使用寿命及人员操作的安全。</p>
43	软接	1、采用防油帆布制作，具有消除震动的功能。
44	防火阀	1、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。
45	安装辅材	1、风柜电线、玻璃胶、吊杆等材料，用于现场施工安装并使用需求。
46	菜刀	<p>1、材质：不锈钢40Cr14+梨花木；</p> <p>2、刀具尺寸：$\geq 349*108\text{mm}$；</p> <p>3、刀身尺寸：$\geq 230*108\text{mm}$。</p>
47	菜板	<p>1、尺寸：$\geq \phi 450\text{mm} \times 80\text{mm}$；</p> <p>2、材质：实木；</p> <p>3、整木无拼接；</p> <p>★4、符合GB 4806.12-2022《食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品》标准。</p>
48	送餐车两格式	<p>1、尺寸：$\geq 850*600*850\text{mm}$；</p> <p>2、采用304#不锈钢板制作，厚度$\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>3、立柱采用$\geq 38*38*1.2\text{mm}$不锈钢方管；</p> <p>4、配置承重型$\geq \phi 125\text{mm}$脚轮共4个，含万向脚轮2个、定向脚轮2个。</p>

			49	分餐桶	1、尺寸：≥φ300mm； 2、采用304#食品级不锈钢，不锈钢厚度≥5.0mm，高度≥300mm，配不锈钢盖。
			50	打饭勺	1、采用304#不锈钢制作，带木质手柄，炒勺直径≥100mm，深度≥30mm，勺总长≥450mm。
			51	勺子	1、采用304#不锈钢制作，勺宽度≥42mm，勺总长≥184mm。
			52	锅铲	1、采用304#不锈钢制作，铲头宽≥140mm，铲柄长度≥380mm，铲头厚度≥1.3mm，钢柄厚度≥1.0mm。

3.3.服务要求

3.3.1.服务内容要求

采购包1:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
1	★	其他服务要求	1.拟投入本项目服务人员的健康、人身和财产安全、保险、管理、法律等方面全部由投标人承担。 2.若国家或行业主管部门对采购产品的技术标准、质量标准和资格资质条件等有强制性规定的，必须符合其要求。例如：供应商提供的产品若涉及3C认证、工业品生产许可、进网许可证、销售许可证或其他强制规定要求、前置许可、认证的，在响应文件中可不提供相关证书、证件(招标文件有要求在响应文件中提供证明材料的除外)，投标人承诺中标后应在签订采购合同时向采购人提供加盖投标人公章的相关证书、证件扫描件或复印件，如不符合以上要求，按照政府采购相关法律法规执行，所产生的后果由中标人承担。（须在响应文件中单独提供承诺函，格式自拟）

3.3.2.商务要求

采购包1:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	交货时间	自合同签订之日起30日内完成供货及调试安装。
2	★	交货地点	眉山市彭山区第四小学
3	★	支付方式	分期付款
4	★	付款进度安排	1、签订合同后，经采购人在收到供应商出具的合法有效的完税发票及凭证资料后，达到付款条件起21日内，支付合同总金额的30.00% 2、所有货物安装及调试后，经采购人验收合格并收到供应商出具的合法有效的完税发票及凭证资料后，达到付款条件起21日内，支付合同总金额的70.00%
5	★	验收、交付标准和方法	中标人与采购人应严格按照国家现行有关行业规定、技术规范和要求以及《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）进行验收。全部服务成果符合现行国家、地方及行业相关规定和招标文件、采购合同的相关技术、服务要求。

6	★	质量保修范围和保修期	<p>1、≥1年，中标人需保证所提供货物是全新的，未使用过的，完全符合采购文件中规格和参数的要求，且符合国家相关要求的正规合格产品。在质保期内，产品若发生质量问题，中标人负责更换或维修。在质保期外，产品出现质量问题由中标人更换或维修，只收取成本费用。2、中标人应当为采购人提供技术援助电话服务，解答采购人在使用中遇到的问题，及时为采购人提出解决问题的建议。3、中标人售后服务必须提供7*24小时全天候服务，质保期内服务方式为上门服务，接到服务申报后30分钟内响应，3小时内到达现场维修，8小时内解决故障；质保期后若设备出现损坏，无条件先负责修理好设备，并经使用人员使用正常后付相关维修费用。</p>
7	★	违约责任与解决争议的方法	<p>1、采购人违约责任：（1）采购人无正当理由拒收货物的，采购人应偿付合同总价百分之五的违约金；（2）采购人逾期支付货款的，除应及时付足货款外，应向供应商偿付欠款总额万分之三/天的违约金；逾期付款超过30天的，供应商有权终止合同；（3）采购人偿付的违约金不足以弥补供应商损失的，还应按供应商损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给供应商。2、供应商违约责任：（1）供应商交付的货物质量不符合合同规定的，供应商应向采购人支付合同总价的百分之五的违约金，并须在合同规定的交货时间内更换合格的货物给采购人，否则，视作供应商不能交付货物而违约，按本条前款下述第“（2）”项规定由供应商偿付违约赔偿金给采购人。（2）供应商不能交付货物或逾期交付货物而违约的，除应及时交足货物外，应向采购人偿付逾期交货部分货款总额的万分之三/天的违约金；逾期交货超过15天，采购人有权终止合同，供应商则应按合同总价的百分之五的款额向采购人偿付赔偿金，并须全额退还采购人已经付给供应商的货款及其利息。（3）供应商货物若经采购人送交具有法定资格条件的质量技术监督机构检测后，如检测结果认定货物质量不符合本合同规定标准的，则视为供应商没有按时交货而违约，供应商须在15天内无条件更换合格的货物，如逾期不能更换合格的货物，采购人有权终止本合同，供应商应另付合同总价的百分之五的赔偿金给采购人。（4）供应商保证本合同货物的权利无瑕疵，包括货物所有权及知识产权等权利无瑕疵。如任何第三方经法院（或仲裁机构）裁决有权对上述货物主张权利或国家机关依法对货物进行没收查处的，供应商除应向采购人返还已收款项外，还应另按合同总价的百分之五向采购人支付违约金并赔偿因此给采购人造成的一切损失。（5）供应商偿付的违约金不足以弥补采购人损失的，还应按采购人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给采购人。3、争议解决办法：（1）因货物的质量问题发生争议，由质量技术监督部门或其指定的质量鉴定机构进行质量鉴定。货物符合标准的，鉴定费由采购人承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由供应商承担。（2）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，由采购人所在地法院管辖。</p>
8	★	包装方式及运输	<p>涉及的商品包装和快递包装，均应符合《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）》的要求，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定地点。</p>

3.4.其他要求

1.投标人提供的项目实施方案包含：①设备供货、运输保障方案、②设备安装应急保障方案、③设备安装措施方案、④关键点控制，培训交付方案、⑤质量保障方案措施。2.投标人提供的售后服务方案包含：①售后服务体系流程及服务人员安排、②售后巡检组织方案、③售后应急保障方案、④售后换新方案、⑤售后维保方案。3.供应商具备类似项目业绩。