**采购需求**

**（供参考，具体内容以招标文件为准）**

**前注：**

1.根据《关于规范政府采购进口产品有关工作的通知》及政府采购管理部门的相关规定，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。

2.下列采购需求中：

（1）如属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的节能产品，则投标人所投产品须具有市场监管总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构目录》中的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品认证证书。

（2）如涉及商品包装和快递包装，投标人应当执行《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》（财办库〔2020〕123号）、《安徽省财政厅关于贯彻落实政府绿色采购有关政策的通知》（皖财购〔2023〕853号）的要求，提供符合需求标准的绿色包装、绿色运输，同时，采购人将对包装材料和运输环节作为履约验收条款进行验收。

3.下列采购需求中：标注▲的产品（核心产品），投标人在投标文件《主要中标标的承诺函》中填写名称、品牌、规格、型号、数量、单价等信息。

4. 如采购人允许采用分包方式履行合同的，应当明确可以分包履行的相关内容。

**一、采购需求前附表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | 条款名称 | 内容、说明与要求 |
| 1 | 付款方式 | 验收合格后，一次性付清合同款 |
| 2 | 供货及安装地点 | 肥东县境内，具体以招标人指定地点为准 |
| 3 | 供货及安装期限 | 合同签订后30日历天内完成供货、安装、调试 |
| 4 | 质保期 | 验收合格后三年 |

**二、货物需求**

1、指标重要性描述

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 标识重要性 | 标识符号 | 符号说明 |
| 重要指标项 | ●、★ | 作为评分项，按照评分细则进行评分。 |
| 无标识项 |  | 投标人须在投标文件中提供承诺，承诺无标识项完全满足（或优于）招标文件要求，如项目验收时发现所提供的产品不满足招标文件要求，投标人承担由此产生的一切后果及责任（承诺函格式详见投标文件格式）。投标文件中未提供相应承诺或承诺的内容不满足要求的，**投标无效**。 |
| 注：如某项标识中包含多条技术参数或要求，则该项标识所含内容均需满足或优于招标文件要求，否则不予认可。 |

2、货物需求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **标的名称** | **主要技术参数** | **数量(单位)** | **所属行业** |
| **更衣、保洁间** |
| 1 | 洗手星盆 | 1. 规格：500×450×250mm (±10mm)；
2. 采用不锈钢板制作；配置排水漏斗；
3. 台面采用≥1.0mm 厚的磨砂贴膜201不锈钢板,整体拉伸台面；
4. 立柱：直径约38mm不锈钢圆管制作；
5. 脚：配不锈钢调节脚。
 | 5台 | 工业 |
| 2 | 更衣柜 | 1. 规格：1200×500×1800mm (±10mm)；
2. 采用201不锈钢制造；
3. 侧板≥1.0mm、加强筋≥1.2mm，背板≥10.8mm；
4. 趟门轨道，前后滑轮，≥10.8mm 厚的单向式双移门；
5. 内置层板≥1.0mm，加强筋≥1.2mm；
6. 通脚直径约65×1.2mm 锥形不锈钢管，配子弹调节脚。
 | 4台 | 工业 |
| **主、副食库、收货区** |
| 3 | 电子秤 | 1. 规格≥150kg；
2. 智能称重精准防抖一键锁定；
3. 面板防水、不锈钢表头、智能运算芯片。
 | 1台 | 工业 |
| 4 | 平板推车 | 1. 规格：750×500×850mm (±10mm)；
2. 采用不锈钢冷轧板制；
3. 厚度≥1.0mm 钢板材制作；推手为直径约25×1.2mm 不锈钢管加强处理；
4. 载重型，内置钢管加强，配聚氨酯静音轮。
 | 2台 | 工业 |
| 5 | 四层平板货架 | 1. 规格：1200×500×1550mm(±10mm)；
2. 采用不锈钢板制作；
3. 采用≥1.0mm 厚的磨砂贴膜201不锈钢板；
4. 立柱采用直径约38mm 不锈钢圆管；
5. 配不锈钢调节脚。
 | 6台 | 工业 |
| 6 | 大米架 | 1. 规格：1200×500×300mm(±10mm)；
2. 采用不锈钢板制作；
3. 排档为方管约50×25×1.0mm 方管；
4. 立柱采用方管约50×50mm 方管并焊接支撑加强三角板。
 | 6台 | 工业 |
| 7 | 双层平板工作台（一） | 1. 规格：1800×700×800mm(±10mm)；
2. 采用不锈钢板制作；
3. 台面板采用≥1.0mm 厚的磨砂贴膜201不锈钢板，面板下衬中密度板；
4. 下层采用≥1.0mm 厚的201不锈钢和约38×25mm不锈钢方管焊接而成；
5. 立柱：直径约38mm不锈钢圆管制作；
6. 脚：配不锈钢调节脚。
 | 11台 | 工业 |
| 8 | 大单星水池 | 1. 规格：1000×700×800mm(±10mm)；
2. 采用不锈钢板制作；配置排水漏斗；
3. 台面采用≥1.0mm 厚的磨砂贴膜201不锈钢板，整体拉伸台面；
4. 立柱：直径约38mm 不锈钢圆管制作；
5. 脚：配不锈钢调节脚。
 | 10台 | 工业 |
| 9 | 洗地龙头 | 1. 规格≥10 米；
2. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）；
3. 固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体；
4. 10.7米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温85度；
5. 黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）
6. 进水接口为标准1/2"外螺纹；
7. ★所投产品符合水嘴通用技术条件要求，外观、表面性能、螺纹、装配、其他水嘴的耐压性能、其他水嘴及部件的密封性能、抗安装负载、抗使用负载检测结果合格，产品表面涂镀层进行24h乙酸盐雾试验后，外观评级达到10级，且判定结果为合格。
 | 4台 | 工业 |
| **荤、素加工间** |
| 10 | 塑面工作台 | 1. 规格：1800×700×800 mm (±10mm)；
2. 采用食品级塑面材料制作。
 | 2台 | 工业 |
| 11 | 绞切肉机 | 1. 规格：560×480×810mm (±10mm)；
2. 不锈钢材质；电压功率：约220V、1.1kW；
3. 切肉厚度：3mm-5mm。
 | 1台 | 工业 |
| 12 | 开水器连底座 | 1. 规格≥6kW，电压≥380V；
2. 不锈钢材料制造，整体灌注聚氨酯发泡保温；
3. 自动机械延时进水控制，保障使用 100%开水；
4. 全自动控制，缺水断电，防干烧保护系统；
5. 导向出水口，出水不分散；
6. 容量≥30L。
 | 3台 | 工业 |
| 13 | 单星水池连宰杀台 | 1. 规格：1200×700×800mm(±10mm)；
2. 采用不锈钢板制作，配置排水漏斗；
3. 台面采用201≥1.0mm 厚的磨砂贴膜不锈钢板，整体拉伸台面；
4. 立柱：直径约38mm 不锈钢圆管制作；
5. 脚：配不锈钢调节脚。
 | 1台 | 工业 |
| 14 | 四层栅格货架 | 1. 规格：1200×500×1600mm (±10mm)；
2. 采用不锈钢板制作；
3. 采用≥1.0mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板；
4. 立柱采用直径约38mm不锈钢圆管；
5. 配不锈钢调节脚。
 | 2台 | 工业 |
| 15 | 饮食业油水分离装置（一） | 1. 规格≥650×450×350mm；
2. 采用≥1.2mm厚的304材质不锈钢制造；
3. 让含油污水流过斜板、波纹板细管和滤器等；
4. 使之产生涡流、转折和碰撞，以促使微小油粒聚集成较大的油粒；
5. 再经密度差的作用而上浮，从而达到分离的目的，分离后，清洁水通过排除口排除；
6. 左右集油室中污油捞出即可；
7. 在出水水质中动植物油≤74.5mg/L、悬浮物≤28mg/L、化学需氧量≤245mg/L、油去除效率≥96.8%。
 | 2台 | 工业 |
| **主烹饪间** |
| 16 | 刀具、砧板、毛巾立式消毒柜 | 1. 规格：540×160×600mm (±10mm) ；
2. 柜体通用料采用≥1.0mm厚的不锈钢制造；
3. 可定时消毒。
 | 1台 | 工业 |
| 17 | 双温四门高身柜 | 1. 规格型号：1220×700×1960mm(±10mm)；
2. 电压：220V，功率：0.395kW，容量≥900L，冷藏容积≥450L冷冻容积≥450L，制冷方式：直冷，温度范围：保鲜-5℃～+5℃，冷冻0℃～-18℃；
3. 板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板；加厚型发泡层，采用环戊烷C5H10环保发泡材料；
4. 釆用独立机组双压缩机双冷凝器双冷凝风机可整体抽出机组拆卸更换；
5. 采用微电脑温控器；
6. 多气囊可拆卸式门封条；
7. 自动回归关门设计；
8. 门框加热丝可更换，同时有专用开关控制；
9. 接线采用JST端子插接；
10. 所有电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护；
11. 纯铜蒸发器制作，采用TP2铜制作蒸发器；
12. ★所投产品符合《商用制冷器具能效限定值和能效等级 第2部分：自携冷凝机组商用冷柜》标准，能效等级判定为1级（立式冰箱）。
 | 1台 | 工业 |
| 18 | 双层平板工作台（二） | 1. 规格：1500×700×800mm (±10mm)；
2. 采用不锈钢板制作；
3. 台面板采用≥1.0mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板，面板下衬中密度板；
4. 下层采用≥1.0mm 厚的201不锈钢和约38×25mm不锈钢方管焊接而成；
5. 立柱：直径约38mm不锈钢圆管制作；
6. 脚：配不锈钢调节脚。
 | 3台 | 工业 |
| 19 | 烤盘架 | 1. 规格≥12盘；
2. 台面采用201不锈钢冷轧板制造；
3. 格挡≥1.2mm厚，加强筋≥1.2mm厚；
4. 配厚度≥1.0mm的顶板、底板各一件；
5. 配4寸耐磨脚轮。
 | 2台 | 工业 |
| 20 | 双层平板工作台（三） | 1. 规格：1500×800×800mm (±10mm)
2. 采用不锈钢板制作；
3. 台面板采用≥1.0mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板，面板下衬中密度板；
4. 下层采用≥1.0mm 厚的201不锈钢和约38×25mm不锈钢方管焊接而成；
5. 立柱：直径约38mm不锈钢圆管制作；
6. 脚：配不锈钢调节脚。
 | 2台 | 工业 |
| 21 | 双通工作台 | 1. 规格：1500×800×800mm(±10mm)；
2. 采用不锈钢板制作；
3. 台面板采用≥1.0mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板，面板下衬中密度板；
4. 移门、底层板及层板采用≥1.2mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板；
5. 侧板及后背板采用≥1.0mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板；
6. 双向式双移门采用双层吊辘挂式结构；
7. 脚：配不锈钢拆卸重力调节脚。
 | 1台 | 工业 |
| 22 | 炉拼台 | 1. 规格：400×1200×800+450mm (±10mm)
2. 采用不锈钢板制作；
3. 台面板采用≥1.0mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板，面板下衬中密度板；
4. 下层采用≥1.0mm 厚的201不锈钢和约38×25mm不锈钢方管焊接而成；
5. 立柱：直径约38mm不锈钢圆管制作；
6. 脚：配不锈钢调节脚。
 | 3台 | 工业 |
| 23 | 厨房设备灭火装置 | 1. 规格型号：三瓶组；
2. 主机箱采用≥1.0mm厚的SUS304不锈钢板，灭火系统连接管采用≥1.2m厚的SUS304不锈钢管，喷嘴采用365度无死角转动喷嘴；
3. 所投产品具备自动和手动两种操作模式需与消防水(或者自来水)管路相连，系统启动后，自控水阀等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水，具有火灾自动探测，自动实施灭火功能；
4. 所投产品的系统装置包括：控制箱、管路、喷嘴探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头、释放机构、驱动瓶、水流控制阀、单向阀、减压阀等；释放机构及水流阀为机械式启动(不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法启动)电控系统与主机箱为一体，具备四寸微电脑显示屏；
5. 所投产品的喷嘴数量≥36只，灭火剂升量≥16L\*3，充装压力：13MPa，自动切换时间≤1.2s，喷嘴时间≥45s，喷嘴延迟时间≤1s，喷嘴工作压力：0.25MPa，灭火剂有效期≥10年，机械式启动方式；
6. 所投产品的“应急启动装置”满足温度变化速度率≤1℃/min 。
 | 1套 | 工业 |
| 24 | 动火离人装置 | 1. 规格型号：340×260×120mm(±10mm)；
2. 时刻探测餐饮热厨房动火烹饪期间有无操作人员值守；
3. 人员动火离开时间超过预定时间自动触发控制报警系统，现场声光报警提醒；
4. 全自动感应功能，可自动巡视，自动感应到人是否在保护范围内持续活动；
5. 延时时间6档可调；
6. 具有4G物联网报警，所有警情信息与电脑端手机APP同步，自动拨打电话、语音报警，接收微信报警，报警时间保存功能，自动打印功能，确准定位详细的报警地址等功能；
7. ★动火离人装置具有自动报警及燃气切断的检测报告，检测项目为：监控报警功能试验、故障报警功能试验、自检功能试验、电源功能试验、绝缘电阻试验、电气强度试验、低温试验、高温试验、恒温湿热贮存试验、防护隔离、产品功能检测，结果全部判定合格。（检测依据：《电气火灾监控系统第1部分:电气火灾监控设备》、《信息技术设备安全第1部分:通用要求》、《电工电子产品环境试验第2部分:试验方法试验 A:低温》、《电工电子产品环境试验第2部分:试验方法试验 B:高温》、《环境试验第2部分:试验方法试验 Cab:恒定湿热试验标准》）
 | 1台 | 工业 |
| 25 | 中餐燃气炒菜灶 | 1. 规格：1100×1200×800/400mm(±10mm)；
2. 台面采用≥1.5mm厚的304材质不锈钢制作；
3. 炉架，层板全不锈钢1.0mm厚；
4. 双层球墨铸铁炉膛，炉膛封闭效果好，热流失少，静音节能，耐高温不易变形；
5. 炉头采用侧进风310S不锈钢内外双炫火预混炉头，隐藏式点火针、熄火保护感应针；
6. 不锈钢拉伸反射体，聚热辐射；
7. 60W直流静音风机；
8. 熄火保护装置，炉头意外熄火自动切断气源；
9. 控制系统，气阀，风阀，风机，控制器集成化设计，风气自动配比，无需手动调节风气比例；
10. ★所投产品符合《商用燃气燃烧器具》标准，检测结果满足：额定热负荷≥35kW，热效率≥46%，燃气阀门泄漏量≤0.004L/h，干烟气中CO检测结果≤0.007%，特殊工况下CO黄焰燃烧检测结果≤0.017%、脱火燃烧检测结果≤0.02%，点火性能连续动作10次点燃燃烧器不爆燃，I类器具泄漏电流≤0.15mA，接地措施中接线端子对外壳接地电阻应小于0.05Ω；
 | 1台 | 工业 |
| 26 | 炊用燃气大锅灶 | 1. 规格：1100×1200×800/400mm(±10mm)；
2. 台面采用≥1.35mm厚的304材质不锈钢制作；
3. 炉架，层板全不锈钢1.0mm厚；
4. 不锈钢双层灌浆炉膛，炉膛内壁不锈钢1.5mm厚；
5. 采用预混炉头，过火面积大，火力猛，隐藏式点火针、熄火保护感应针；
6. 不锈钢拉伸反射体，聚热辐射；
7. 60W直流静音风机；
8. 熄火保护装置，炉头意外熄火自动切断气源的要求；
9. 控制系统，气阀，风阀，风机，控制器集成化设计，风气自动配比，无需手动调节风气比例；
10. 所投产品额定热负荷≥45kW，热效率≥65%，燃气阀门泄漏量≤0.005L/h。
 | 3台 | 工业 |
| 27 | 双门蒸饭车 | 1. 规格型号：24盘；
2. 采用不锈钢制造；
3. 中间保温层采用添加阻燃的高密度的聚氨酯整体发泡厚度40mm；
4. 配置304全不锈钢蒸饭盘24个；
5. 采用双U卡槽结构确保蒸饭盘伸出自由；
6. 全自动供水装置；配自动进水；缺水自给，满水自停；整体发泡保温节能；一次成型内胆；
7. 配置食品级的门封条、渐进式锁扣，密封层保护，安全跑汽阀；
8. ★所投产品采用的不锈钢板，在试验温度为35±2℃，浓度为5%的氯化钠溶液中进行中性盐雾试验，且试验时间大于等于720h后，外观评级达到10级，且判定结果为合格（检测依据：《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》、《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》）。
 | 2台 | 工业 |
| 28 | 燃气矮汤炉 | 1. 规格：750×700×600/720mm(±10mm)；
2. 炉面板采用实际厚度≥1.08mm厚不锈钢板，侧板1.0mm；
3. 炉镗采用加厚耐火砖砌成，带可调动脚；
4. 低温：大幅度降低厨房温度，灶台外部温度比普通灶降低4-8度；
5. 静音：降低噪音；
6. 天然气灶具专用电磁阀、控制器组合而成，燃气泄漏自动熄火保护；
7. ●所投产品具有《中国环境标志产品认证证书》。
 | 1台 | 工业 |
| 29 | ▲机械静电光解复合式餐饮业油烟净化一体设备（一） | 1. 规格：长约2600mm；
2. 壳体及加强筋采用≥1.0mm厚的不锈钢；
3. 配不锈钢滴油杯及LED灯；
4. 配消音过滤空气净化网；
5. 所投产品满足12000m³/h≤风量≤20000m³/h，在80%和120%风量运行条件下油烟净化效率均≥99%、油烟排放浓度≤0.1mg/m³、颗粒物净化效率≥99%、颗粒物排放浓度≤0.5mg/m³、非甲烷总烃净化效率≥98%、非甲烷总烃排放浓度≤0.6mg/m³；
6. ★所投产品在试验温度为35±2℃，浓度为5%的氯化钠溶液中进行中性盐雾试验，且试验时间大于等于720h后，外观评级达到10级，且判定结果为合格（检测依据《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》、《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》）。
 | 2组 | 工业 |
| **面点间** |
| 30 | 单星水池 | 1. 规格：600×700×800mm(±10mm)；
2. 采用不锈钢板制作；配置排水漏斗；
3. 台面采用≥1.0mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板，整体拉伸台面；
4. 立柱：直径约38mm不锈钢圆管制作；
5. 脚：配不锈钢调节脚。
 | 1台 | 工业 |
| 31 | 面粉车 | 1. 规格：500×500×500mm(±10mm)；
2. 采用≥1.0mm厚的SUS 201不锈钢板制作；
3. 车体厚度≥1.5mm，抽拉式盖板厚度≥1.2mm；
4. 配4寸静音脚轮。
 | 2台 | 工业 |
| 32 | 双通工作台 | 1. 规格：1800×800×800mm(±10mm)；
2. 采用不锈钢板制作；
3. 台面板采用≥1.0mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板，面板下衬中密度板；
4. 移门、底层板及层板采用≥1.2mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板；
5. 侧板及后背板采用≥1.0mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板；
6. 双向式双移门采用双层吊辘挂式结构；
7. 脚：配不锈钢拆卸重力调节脚。
 | 2台 | 工业 |
| 33 | 双速和面机 | 1. 质量：约85kg；
2. 搅拌轴有正反转功能；
3. 和面量≥25kg/次；
4. 生产能力≥200kg/小时；
5. 电功率≥2.2kW/380V。
 | 1台 | 工业 |
| 34 | 压面机 | 1. 规格：300型；
2. 该机适用于各食品制作单位及大专院校和大、中型食堂、饮食单位揉压各种酥韧性面团，可以使面团输送、折叠和揉压自动连续完成，无须人工翻动及折叠；
3. 压面宽度＜300mm，压面厚度：5-25mm；
4. 最大生产能力：约600kg/小时，电机功率：2.2kW。
 | 1台 | 工业 |
| 35 | 搅拌机 | 1. 规格≥20L；
2. 料桶容积≥20 L；
3. 电压：220V或380V，频率：50赫兹；
4. 功率：0.75kW；
5. 和面量≥6kg；
6. 搅拌速度（r/分钟）：三档。
 | 1台 | 工业 |
| 36 | 双层烤箱连醒发箱 | 1. 规格：1225×920×1735mm(±10mm)；
2. 电子数控显示；
3. 全面采用喷塑涂覆；
4. 箱盖采购不锈钢拉伸成型；
5. 设备功率：380V/1—5kW。
 | 2台 | 工业 |
| 37 | 电饼铛 | 1. 规格：直径450mm(±10mm)；
2. 采用不锈钢；
3. 电压：380V，功率：5kW；
4. 全不锈钢机体，远红外线发热管，底、面火独立可控，自动恒温。
 | 2台 | 工业 |
| 38 | 机械静电光解复合式餐饮业油烟净化一体设备（二） | 1. 规格：长约2400mm；
2. 壳体及加强筋采用≥1.0mm厚的不锈钢；
3. 配不锈钢滴油杯及LED灯；
4. 尺寸：根据现场定制，1800/2000/2400/2800（长）×1100（宽）×1050（高）mm可选；
5. 配消音过滤空气净化网；
6. ★所投产品风量≥12000m³/h，检测结果符合《饮食业油烟排放标准》，在80%风量下实测：油烟净化效率≥99.3%、颗粒物净化效率≥99.1%、油烟排放浓度≤0.1mg/m³、非甲烷总烃效率≥98.8%、非甲烷总烃排放浓度≤0.3mg/m³，设备本体漏风率≤0.8%，设备本体阻力≤84Pa，噪音≤67dB（A），设备应配风幕功能模块，符合要求，产品外观、标牌、说明书检测结果单项判定合格（检测依据：《饮食业油烟排放标准》）；
7. 所投产品在试验温度为35±2℃，浓度为5%的氯化钠溶液中进行中性盐雾试验，且试验时间大于等于720h，试验后，外观评级≥10级，检验结果为合格（检测依据《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》、《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》）。
 | 2组 | 工业 |
| **一、二、三层备餐间** |
| 39 | 送餐车 | 1. 规格：定制；
2. 采用不锈钢制作；主材采用≥1.0mm厚的不锈钢制造；推手采用直径约32×1.2mm不锈钢圆管，内衬加强处理；配耐磨重磅万向脚轮。
 | 15台 | 工业 |
| 40 | 五格保温台 | 1. 规格：1800×800×800mm(±10mm) ；
2. 采用≥1.2mm厚的食品级304不锈钢制作；
3. 发热管加热保温存储；
4. 台面厚度≥1.2mm，水箱厚度为≥1.0mm，立柱采用38×约38mm矩形不锈钢管，配5套质食品级304不锈钢板标准1/1份数盘；配不锈钢可调子弹脚，不锈钢发热管。
5. 可调温控制开关，额定电压：约220V，额定功率：约3kW。
 | 2台 | 工业 |
| 41 | 双层平板工作台（四） | 1. 规格：2200×800×800mm(±10mm)；
2. 采用不锈钢板制作；
3. 台面板采用≥1.0mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板，面板下衬中密度板；
4. 下层采用≥1.0mm 厚的201不锈钢和约38×25mm不锈钢方管焊接而成；
5. 立柱：直径约38mm不锈钢圆管制作；
6. 脚：配不锈钢调节脚。
 | 3台 | 工业 |
| 42 | 留样柜 | 1. 规格：600×700×1700mm(±10mm)；
2. 有效容积：约380L；
3. 顶置一体化机组；
4. 门板内衬版底板均采用一体拉伸成型，内箱底板拐角处圆弧过度，配全玻璃门；
5. 凝结水自动蒸发功能；
6. 内部材质：5mm保温层；100mm重力子弹脚；自动回归门；具有自动化霜功能；
7. 温度范围：保鲜：+0℃～10℃，制冷剂：R404a；电源≥220V；额定功率≥430W。
 | 1台 | 工业 |
| **洗碗间/消毒间** |
| 43 | 鼓泡预洗机 | 1. 规格：1000×700×800mm(±10mm)；
2. 电压：220V；
3. 功率：约6kW；
4. 采用钢板制作，符合食品级要求。
5. 整机采用电加热方式。
 | 1台 | 工业 |
| 44 | 收残台 | 1. 规格：1800×700×950mm(±10mm)；
2. 采用201不锈钢制作；
3. 台面厚度≥1.2mm；
4. 支架、通脚为直径38mm、≥1.0mm 厚的不锈钢管。
 | 1台 | 工业 |
| 45 | 四门碗柜 | 1. 规格：1200×500×1800mm(±10mm)；
2. 采用 201 不锈钢制造；
3. 侧板厚度≥1.0mm、加强筋厚度1.2≥mm，背板厚度≥10.8mm；
4. 趟门轨道，前后滑轮，≥10.8mm 厚的单向式双移门；
5. 内置层板厚度≥1.0mm，加强筋厚度≥1.2mm；
6. 通脚直径约65×1.2mm锥形不锈钢管，配子弹调节脚。
 | 3台 | 工业 |
| 46 | 双层平板工作台（五） | 1. 规格：1600×700×800mm(±10mm) ；
2. 采用不锈钢板制作；
3. 台面板采用≥1.0mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板，面板下衬中密度板；
4. 下层采用≥1.0mm 厚的201不锈钢和约38×25mm不锈钢方管焊接而成；
5. 立柱：直径约38mm不锈钢圆管制作；
6. 脚：配不锈钢调节脚。
 | 1台 | 工业 |
| 47 | 饮食业油水分离装置 | 1. 规格：≥600×400×350mm；
2. 全部采用304材质1.2mm不锈钢制造；
3. ★所投产品满足《饮食业含油污水处理装置》环保产品认证实施规则，装置分离后，出水动植物油≤3.5mg/L、悬浮物≤45mg/L、化学需氧量≤200mg/L、油去除效率≥98%。
 | 1台 | 工业 |
| 48 | 汤桶高温热风循环消毒柜 | 1. 规格：1520×760×1990mm(±10mm)；
2. 热风循坏烘干，节能定时控温，二星级消毒，全无磁不锈钢。
3. 双开门，触摸式液晶显示电脑板控制，
4. 不锈钢柜脚，可调节。
 | 2台 | 工业 |
| 49 | 热风循环消毒柜 | 1. 外形尺寸：1310×670×1980mm；
2. 内壁：采用1.0mm厚优质不锈钢板，配不锈钢加固；
3. 外壁：采用0.8mm厚优质不锈钢板；
4. 双层保温结构，最高温度可达125度，自动烘干，配不锈钢重力脚；
5. 另配：自动控温自动恒温和定时装置，超温保护；
6. 360度热风循环杀菌，不锈钢面板；
7. 电压：220V，功率≥4.8kW，容积≥720L；
8. 所投产品符合《食具消毒柜安全和卫生要求》二星级消毒柜规定，3次杀菌实验结果，在设备内中外部不同位置的杀灭对数值均＞6；对脊髓灰质炎病毒Ⅰ型（poliovirus，PV-Ⅰ)疫苗株，3次杀菌实验结果，在设备内中外部不同位置的杀灭对数值均＞6；
9. 所投产品所用的不锈钢板，实测C元素含量≤0.5%；Si元素含量≤0.5%；Mn元素含量≤2%；P元素含量≤0.05%；S元素含量≤0.005%；
10. ●所投产品具有《中国电器防腐蚀等级认证证书》。
 | 3台 | 工业 |
| **其他** |
| 50 | 灭蝇灯 | 1. 规格≥40W；
2. 额定电压：220V；
3. 有效面积：60-90 m2；
4. 采用紫外光诱虫灯管作光源，用1.2-1.5mm厚度铝型材构成，铝材表面经电化处理。
 | 8台 | 工业 |
| 51 | 紫外线消毒灯 | 1. 规格：≥30W；
2. 额定电压：≥220V；
3. 机身尺寸约40×130×140mm，灯管规格约900mm；
4. 有效面积：40-50㎡；
5. 具有光波杀菌消毒功能。
 | 15台 | 工业 |
| 52 | 单温星盆龙头 | 1. 规格：单温；
2. 座台式安装，单孔单温，平颈水嘴；
3. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理；
4. 陶瓷阀芯一字开形手柄；
5. 开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹；
6. 所投产品属节水产品，需提供符合《水嘴水效限定值及水效等级》的要求，流量均匀性≤1L/min，水嘴水效等级中厨房水嘴≤3L/min，检验结果符合一级要求；
7. 所投产品龙头弯管所采用的生产材料，满足：铅含量≤0.05%、铜含量≤62%、铁含量≤0.05%、锌含量≤37%、杂质总和≤0.05%，符合《加工铜及铜合金牌号和化学成分》要求；
8. ●所投产品具有《中国节水产品认证证书》。
 | 5个 | 工业 |
| 53 | 双温星盆龙头 | 1. 规格：双温；
2. 座台式安装，双孔双温鹅颈水嘴；
3. 低铅铜铸造表面抛光镀铬处理；
4. 配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄；
5. 冷热接口开孔间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）；
6. 开孔尺寸为25mm，接口为标准4分外螺纹；
7. 所投产品属节水产品，水嘴技术须符合《水嘴水效限定值及水效等级》、《陶瓷片密封水嘴》的要求，密封性能无渗漏；
8. 具有所投产品水嘴所采用的生产材料，满足：铅含量≤0.25μg/L、铬含量≤0.55μg/L、镉含量≤0.06μg/L、砷含量≤0.6μg/L，符合环境标志产品技术要求；
9. ●所投产品具有《中国节水产品认证证书》。
 | 9个 | 工业 |
| 54 | 感应水龙头 | 1. 规格：双温；
2. 外形尺寸：160×60×170(mm)±5%；
3. 工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者220V、50/60HZ交流电；
4. 工作水压：0.1-0.6MPa可接冷热混水，出水温度可调；
5. 开孔径：25mm；
6. 台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理；
7. 接水口口径为1/2"外螺纹；
8. ★所投产品属节水产品，水嘴技术须符合《水嘴水效限定值及水效等级》、《非接触式给水器具》的要求，密封性能无渗漏的要求，检验结果为合格。
 | 5个 | 工业 |
| 55 | 挡鼠板 | 1. 规格：根据现场要求制作；
2. 采用≥1.0mm厚的201不锈钢板制作。
 | 5套 | 工业 |
| 56 | 留样盒304不锈钢 | 1. 规格：140×110×60mm(±10mm)；
2. 采用食品级304不锈钢加工制造，加厚一次冲压成型，无毛刺，易清洁。
 | 24个 | 工业 |
| 57 | 干手器 | 全自动感应干手器，智能微电脑控制，过热保护。 | 2个 | 工业 |
| 58 | 带盖周转箱（大） | 采用pp材质制作≥80L | 10个 | 工业 |
| 59 | 带盖周转箱（中） | 采用pp材质制作≥55L | 15个 | 工业 |
| 60 | 带盖周转箱大（小） | 采用pp材质制作≥40L | 15个 | 工业 |
| 61 | 白米桶 | 采用食品级材质制作≥120L | 1个 | 工业 |
| 62 | 面桶 | 采用食品级材质制作≥120L | 1个 | 工业 |
| 63 | 不锈钢勺子 | 1. 规格：135mm(±10mm)；
2. 采用食品级304不锈钢加工制造，加厚一次冲压成型，无毛刺，易清洁。
 | 480个 | 工业 |
| 64 | 儿童快餐盘 | 1. 规格：三格；
2. 采用食品级304不锈钢加工制造，加厚一次冲压成型，无毛刺，易清洁。
 | 480个 | 工业 |
| 65 | 双层不锈钢汤碗 | 1. 规格：115mm(±10mm)；
2. 采用食品级304不锈钢加工制造，加厚双层隔热型，加厚一次冲压成型，无毛刺，易清洁；
 | 480个 | 工业 |
| 66 | 不锈钢喝水杯 | 采用食品级304不锈钢加工制造，加厚一次冲压成型，无毛刺，易清洁。 | 480个 | 工业 |
| 67 | 不锈钢食品盘 | 1. 规格：120mm (±10mm)；
2. 采用食品级304不锈钢加工制造，加厚一次冲压成型，无毛刺，易清洁。
 | 480个 | 工业 |
| 68 | 磨刀石 | 8×25cm(±10mm) | 1个 | 工业 |
| 69 | 水果刀 | 270mm(±10mm) | 1把 | 工业 |
| 70 | 剪刀 | 23cm(±10mm) | 5把 | 工业 |
| 71 | 水果刨刀 | 18cm(±10mm) | 15把 | 工业 |
| 72 | 温度计 | 23cm(±10mm) | 2个 | 工业 |
| 73 | 调料缸 | 160mm(±10mm) | 10个 | 工业 |
| 74 | 调料勺 | 23cm(±10mm) | 5个 | 工业 |
| 75 | 油缸 | 直径25cm(±10mm)  | 4个 | 工业 |
| 76 | 钢漏勺 | 30cm(±10mm) | 2个 | 工业 |
| 77 | 两炒勺 | 100mm(±10mm) | 2把 | 工业 |
| 78 | 大锅铲 | / | 2把 | 工业 |
| 79 | 厚汤桶 | 直径500mm(±10mm)  | 2个 | 工业 |
| 80 | 炒锅 | 直径460mm(±10mm) | 2个 | 工业 |
| 81 | 料理机 | 直径33cm(±10mm) | 1台 | 工业 |
| 82 | 锅刷 | 25cm(±10mm) | 5个 | 工业 |
| 83 | 半圆夹食品夹 | 23cm(±10mm) | 5个 | 工业 |
| 84 | 圆头夹食品夹 | 23cm(±10mm) | 5个 | 工业 |
| 85 | 份数盘×15 | 530×325(±10mm) | 15个 | 工业 |
| 86 | 抹布 | 30cm(±10mm) | 20块 | 工业 |
| 87 | 排拖 | 60cm(±10mm) | 3个 | 工业 |
| 88 | 地刷 | 60cm(±10mm) | 2个 | 工业 |
| 89 | 保鲜膜 | 450mm(±10mm) | 3卷 | 工业 |
| 90 | 双耳炒锅 | 650mm(±10mm) | 1个 | 工业 |
| 91 | 锅刷 | 25cm(±10mm) | 4个 | 工业 |
| 92 | 木柄密漏漏勺 | 30cm(±10mm) | 2把 | 工业 |
| 93 | 塑料大号刮板 | 16cm(±10mm) | 2个 | 工业 |
| 94 | 打蛋器 | 10寸(±10mm) | 1个 | 工业 |
| 95 | 擀面杖 | 250mm(±10mm) | 1个 | 工业 |
| 96 | 擀面杖 | 600mm(±10mm) | 1个 | 工业 |
| 97 | 不锈钢绞蒜机 | 直径33cm(±10mm) | 1台 | 工业 |
| 98 | 带孔不锈钢方盘 | 600×400×48mm(±10mm) | 20个 | 工业 |
| 99 | 黑色不沾烤盘 | 600×400×50mm(±10mm) | 8个 | 工业 |
| 100 | 量杯 | ≥2000mL | 2个 | 工业 |
| 101 | 菜筐（白色） | 600×400×130mm(±10mm) | 20个 | 工业 |
| 102 | 菜筐（兰色） | 600×400×130mm(±10mm) | 20个 | 工业 |
| 103 | 菜筐（蓝色） | 520×320×120mm(±10mm) | 20个 | 工业 |
| 104 | 菜筐（白色） | 520×320×120mm(±10mm) | 20个 | 工业 |
| 105 | 白方巾 | 300×500mm(±10mm) | 20条 | 工业 |
| 106 | 黑方巾 | 300×500mm(±10mm) | 10条 | 工业 |
| 107 | 绿白条 | 300×500mm(±10mm) | 20条 | 工业 |
| 108 | 红白条 | 300×500mm(±10mm) | 20条 | 工业 |
| 109 | 蓝白条 | 300×500mm(±10mm) | 20条 | 工业 |
| 110 | 蓝色垃圾桶 | ≥120L | 1个 | 工业 |
| 111 | 军绿色垃圾桶 | ≥120L | 1个 | 工业 |
| 112 | 三合钢桑刀 | 370×130mm(±10mm) | 10把 | 工业 |
| 113 | 打菜勺 | 8cm(±10mm) | 15把 | 工业 |
| 114 | 打饭勺 | 22cm(±10mm) | 15把 | 工业 |
| 115 | 打汤勺 | 45×12cm(±10mm) | 15把 | 工业 |
| 116 | 洗洁精 | 2kg×8瓶装 | 2件 | 工业 |
| 117 | 台式电子秤 | 称重范围：不小于0——300千克 | 1台 | 工业 |
| 118 | 克秤 | 称重范围：不小于5克——5000克 | 1台 | 工业 |
| 119 | 羊毛刷（大） | ≥3寸 | 1个 | 工业 |
| 120 | 羊毛刷（小） | ≥2寸 | 1个 | 工业 |
| 121 | 码斗（中） | 18cm(±10mm) | 15个 | 工业 |
| 122 | 计时器 | 不小于0——2000秒 | 1个 | 工业 |
| 123 | 时钟 | 标准 | 3个 | 工业 |
| 124 | 仓库温湿度计 | / | 1个 | 工业 |
| 125 | 百洁布 | 30mc(±10mm) | 1件 | 工业 |
| 126 | 一次性手套 | 20cm(±10mm) | 1件 | 工业 |
| 127 | 皮手套 | 40cm(±10mm) | 50双 | 工业 |
| 128 | 加长带护袖皮手套 | 40cm(±10mm) | 30双 | 工业 |
| 129 | 围裙 | / | 10个 | 工业 |
| 130 | 护袖 | 35cm(±10mm) | 10双 | 工业 |
| 131 | 拖把 | / | 2个 | 工业 |
| 132 | 扫把 | / | 2个 | 工业 |
| 133 | 簸箕 | / | 2个 | 工业 |
| 134 | 大黑垃圾袋(配120升垃圾桶） | 80×100cm(±10mm) | 1捆 | 工业 |
| 135 | 成人筷 | 27cm(±10mm) | 20双 | 工业 |
| 136 | 淘米篮子 | 28cm(±10mm) | 2个 | 工业 |
| 137 | 接开水的304不锈钢铁桶 | 40cm(±10mm) | 2个 | 工业 |
| 138 | 不锈钢沥水篮 | 60×40×2cm(±10mm) | 4个 | 工业 |
| 139 | 舀水的长把勺子 | 60×16cm(±10mm) | 1把 | 工业 |
| 140 | 电子食品中心温度计 | / | 1个 | 工业 |
| 141 | 班级保温桶（带盖） | 用于荤菜素菜饭汤的保温，尺寸：210cm×200cm（直径×高）。 | 45个 | 工业 |
| 142 | 三层保温桶 | 不锈钢材质，容量：≥2.5L。 | 50个 | 工业 |
| **排烟系统** |
| 143 | 不锈钢烟罩封钢 | 1. 规格：长约6600mm；
2. 采用不锈钢板制作；
3. 不锈钢台面板采用≥1.0mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板，无毛刺处理。
 | 1项 | 工业 |
| 144 | ▲机械静电光解复合式餐饮业油烟净化一体设备（三） | 1. 壳体及加强筋采用≥1.0mm厚的不锈钢；
2. 配不锈钢滴油杯及LED灯；
3. 尺寸：根据现场定制，1800/2000/2400/2800（长）×1100（宽）×1050（高）mm可选；
4. 配消音过滤空气净化网；
5. 所投产品风量≥12000m³/h，检测结果符合《饮食业油烟排放标准》，在80%风量下实测：油烟净化效率≥99.3%、颗粒物净化效率≥99%、油烟排放浓度≤0.1mg/m³、非甲烷总烃效率≥98%、非甲烷总烃排放浓度≤0.3mg/m³，设备本体漏风率≤0.8%，设备本体阻力≤90Pa，噪音≤70dB（A），设备应配备风幕功能模块，产品外观、标牌、说明书判定结果均为合格；（检测依据：《饮食业油烟排放标准》）
6. 所投产品在试验温度为35±2℃，浓度为5%的氯化钠溶液中进行中性盐雾试验，且试验时间大于等于720h后，外观评级达到10级，且判定结果为合格。（检测依据《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》、《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》）
 | 2组 | 工业 |
| 145 | 不锈钢烟罩封钢 | 1. 规格：长约5600mm；
2. 采用不锈钢板制作；
3. 不锈钢台面板采用≥1.0mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板，无毛刺处理。
 | 1项 | 工业 |
| 146 | 不锈钢烟罩封钢 | 1. 规格：长约5500mm；
2. 采用不锈钢板制作；
3. 不锈钢台面板采用≥1.0mm厚的磨砂贴膜201不锈钢板，无毛刺处理。
 | 1项 | 工业 |
| 147 | 不锈钢烟管 | 1. 规格：根据现场情况定制；
2. 采用优不锈钢板材制作,不锈钢板厚度≥1.0mm；
3. 机制，ACL压轧加强槽线，共板法兰，内填充防漏油材料。
4. 连接方式：机制共板法兰；
5. 其他：烟管采用辘剪压筋机压轧加强槽线，烟管量包含直观管、弯头、三通、变径等全部材料，满足安装全部需求。
6. 规格：定制。
 | 190平方米 | 工业 |
| 148 | 机械式餐饮业油烟净化设备 | 1. 规格：组合式，风量≥30000m³/h；
2. 采用旋风分离，过滤两级油烟净化；具有净化、消声、通风多项功能，各项指标满足环境要求；
3. 配有抽吸力极大的专用低噪声风机，风压高达650pa，机组进行声学处理；
4. 达到国家区域环境噪声标准要求；
5. 除正常更换滤料外，无其他易损坏，可长期安全可靠工作；
6. 废油通过油管收集，无二次污染。
7. ●所投产品具有《中国环境保护产品认证证书》。
 | 1台 | 工业 |
| 149 | 智能启动控制箱 | 1. 规格：与油烟净化风机配套；
2. 采用钢板内外烤漆外壳；
3. 配电机缺相过载保护装置。
4. 风机配套启动器控制箱需与风机兼容配套使用；
 | 1台 | 工业 |
| 150 | 静电式餐饮业油烟净化设备 | 1. 规格≥30000立方米/小时；
2. 具有灭弧保护、多次电保护、负载开路保护、高压开路保护，负载短路保护、高压短路保护、电源过压、过流（过载）保护、电源超温保护、恒流输出控制等功能。
3. 电气强度在电源输入端与外壳之间施加2000V工频交流电压1min，产品无出现绝缘击穿或闪烁、异响；
4. 外壳采用1.2mm厚优质不锈钢制作；
5. 产品外壳防尘防水等级不低于IP66，耐腐蚀性能（5%NaC1溶液，35℃±2℃，48h），试验后，样品耐腐蚀性能达到10级，且判定结果为合格（检测依据：《外壳防护等级(IP代码)》）；
6. 所投产品满足：在对电压波动和闪烁试验中，相对稳态电压变化不超过3.5%dc、最大相对电压变化不超过4.0%dmax的测试结果为合格（检测依据：《电磁兼容限值 对每相额定电流≤16 A且无条件接入的设备在公用低压供电系统中产生的电压变化、电压波动和闪烁的限制》）；
7. 所投产品的控制盒的外壳防尘等级IP4X结果为检测合格；
8. 所投产品防尘防水等级不低于IP66；
9. 所投产品油烟净化效率≥99%、油烟排放浓度≤0.1mg/m³、颗粒物净化效率≥99%、颗粒物排放浓度≤0.5mg/m³、非甲烷总烃净化效率≥98%、非甲烷总烃排放浓度≤0.5mg/m³。
 | 1台 | 工业 |
| 151 | 百叶窗 | 1. 规格：根据现场要求制作；
2. 采用铝型材，180°静电喷涂；
3. 叶芯和外框采用插销式链接；
4. 过滤部分采用滑道式过滤网；
5. 规格：风口规格形状可根据现场要求制作。
 | 1个 | 工业 |
| 152 | 防火阀 | 1. 规格：根据现场要求制作；
2. 在通风、空气调节、空气净化系统中作为调节阀；
3. 调节阀的气密性好，其相对漏风量在5％左右，调节性能好；
4. 规格：尺寸与通风管道标准化规定的矩形风管尺寸配套。
 | 1台 | 工业 |
| 153 | 净化设备机组吊装及减震支架 | 1. 质量≥100kg；
2. 以金属弹簧为主，组合一定的阻尼材料；
3. 采用钢弹簧与橡胶串联形式组合隔振降噪元件。
 | 1项 | 工业 |
| **明厨亮灶系统** |
| **前端设备、后端设备** |
| 154 | 明厨亮灶摄像机 | 1. 具有不小于400万像素CMOS图像传感器，内置CPU、GPU、NPU一体化芯片；
2. 焦距：4.mm/6.0mm/8.0mm/12.00mm可选；
3. 支持H.265、H.264视频编码，视频分辨率不低于2688\*1520，支持三码流，支持数字降噪、透雾功能、区域遮盖、走廊模式、强光抑制。
 | 8台 | 工业 |
| 155 | 摄像机支架 | 配套壁装支架/白/铝合金 | 8个 | 工业 |
| 156 | 硬盘录像机 | 1. 双HDMI接口可同时输出异源高清视频信号；
2. 接入路数不少于24路；
3. 具备视频入侵检测功能，警戒区域的大小、位置、灵敏度及进入警戒或撤除警戒等功能，均应能设置。
 | 1台 | 工业 |
| 157 | 监控硬盘 | 1. 容量≥6T；
2. 支持温度传感器；
3. 缓存≥256MB。
 | 2块 | 工业 |
| 158 | 16口POE交换机 | 1. 固化千兆电口≥16个；
2. 交换容量≥336Gbps，包转发率≥108Mpps；
3. 支持预留的特权IP必须由管理员审批才可以使用，同时支持IP白名单免审批；
4. 支持联动第三方安全设备或平台，通过联动实现从系统对交换机对风险终端MAC地址进行封堵；
5. 支持终端类型库，包含无线接入点、无线共享设备、路由器、摄像头、PC、打印机等，并能自动识别终端类型。
 | 1台 | 工业 |
| 159 | 55寸液晶电视 | 1. 监视器尺寸≥55英寸；
2. 亮度≥350cd/m2；
3. 对比度≥1200：1；
4. 物理分辨率≥3840×2160像素。
 | 1台 | 工业 |
| 160 | 电视机挂架 | 配套壁装支架/黑/铝合金 | 1套 | 工业 |
| **线缆及辅材** |
| 161 | 壁挂机柜 | 12U | 1台 | 工业 |
| 162 | 8口PDU插座 | 8口PDU，10A，220V | 1台 | 工业 |
| 163 | 六类非屏蔽网线 | 1.6类室内非屏蔽双绞线；2.标准：符合GB/T 18015.5要求，性能指标优于现行6类线缆250MHz标准； | 2箱 | 工业 |
| 164 | PVC20管 | PVC20管 | 200米 | 工业 |
| 165 | HDMI成品线 | 10米 | 1条 | 工业 |
| **本项目除上述设备供货安装，还涉及食堂水电改造，详细清单如下** |
| **序号** | **名称** | **主要技术参数** | **数量** | **所属行业** |
| 166 | 排水管 | PVC75 | 70米 | 工业 |
| 167 | 冷热上水管 | PPR-DN20 | 260米 | 工业 |
| 168 | 三角阀 | 美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 | 45个 | 工业 |
| 169 | 灭蝇灯 | 吊装，含吊链辅材等 | 8套 | 工业 |
| 170 | 消毒灯 | 吊装，含吊链辅材等 | 15套 | 工业 |
| 171 | 平板照明灯 | 600\*600防爆平板照明灯，含吊链辅材等 | 40套 | 工业 |
| 172 | 电缆 | YJV22/3\*2.5，包含电缆铜鼻子等辅材、安装等 | 223米 | 工业 |
| 173 | 电缆 | YJV22/5\*4，包含电缆铜鼻子等辅材、安装等 | 186米 | 工业 |
| 174 | 电缆 | YJV22/5\*6，包含电缆铜鼻子等辅材、安装等 | 62米 | 工业 |
| 175 | 电缆 | YJV22/5\*10，包含电缆铜鼻子等辅材、安装等 | 93米 | 工业 |
| 176 | 电缆 | YJV22/5\*25，包含电缆铜鼻子等辅材、安装等 | 55米 | 工业 |
| 177 | 电缆 | YJV22/5\*50，包含电缆铜鼻子等辅材、安装等 | 65米 | 工业 |
| 178 | 配电控制箱 | PZ30-48，60A以下漏电保护 | 2套 | 工业 |
| 179 | 配电控制箱 | PZ30-24，60A以下漏电保护 | 2套 | 工业 |
| 180 | 桥架 | 1. 名称：金属桥架；
2. 材质：镀锌钢制；
3. 规格：200\*100 mm；
4. 壁厚：国标；
5. 说明：桥架连接件、接地线等安装。
 | 120米 | 工业 |
| 181 | 防水插座 | 1. 名称：单相二、三极安全型暗插座；
2. 型号：250V 10A、16A；
3. 安装方式：距地0.30米暗装。
 | 55个 | 工业 |
| 182 | 接线盒 | 1. 名称：接线盒；
2. 材质：钢制；
3. 规格：86系列；
4. 安装形式：暗装。
 | 55个 | 工业 |
| 183 | 吊顶 | 600\*600铝制吊顶，铝板厚度≥1.0mm 含主副龙骨及安装辅材等 | 297平方 | 工业 |
| **注：食堂装饰改造除上述内容外，还涉及材料运输搬运、垃圾外运、开墙洞及墙洞恢复等其它内容，产生的费用包含在报价中。** |

**注：1、合同执行时，招标人有权核实上述相关材料，若出现虚假响应、材料不符合响应文件等情况，将报监管部门依法处理，引起的一切责任及后果由中标人自行承担。**

**2、上述产品的名称，均为通用叫法。若投标人提供的相关证书中的产品名称与本项目所列货物名称不完全一致，但经评标委员会认定为同一产品的，予以认可。**

**3、本项目安装施工内容允许专业分包，中标人可将安装施工内容分包给具备相应资质的企业实施，本项目在安装及施工过程中发生的安全事故均由中标人承担一切责任。**

**三、报价要求**

本项目采用总价报价，投标人报价不得高于最高限价，**否则按投标无效处理**。报价包含完成本项目所有内容的费用，招标人后期不再追加任何费用，投标人报价时应综合考虑报价风险。

1. **安装调试、质保及售后服务要求**

1.设备供货安装根据现场进度，招标人有权根据开学情况要求中标人加快施工进度，确保如期完工。

2.售后服务要求：中标人接到招标人售后服务通知后半小时内响应，4小时内到达现场。

3.合同签订后供货前应满足《合肥市燃气管理条例》售后服务要求，

配备经考核合格的燃气燃烧器具安装、维修人员，负责售后的安装、维修服务。

**五、其他要求**

本次采购的货物为保障性开学项目，中标人确保在规定期限内保质保量完成生产、供货、安装调试及履约验收等全部工作内容，否则招标人有权追究违约责任，中标人承担所有的责任及损失。

**六、验收要求**

项目验收时，由招标人组织验收小组，验收小组应严格依照采购文件、采购合同及相关验收规范进行核对、验收，形成验收结论，并出具书面验收报告。