**亳州市第十七中学（望州路十二年一贯制学校）采购食堂设备项目方案**

**一、项目基本情况**

1.项目编号：XXXXXXXXX

2.项目名称: 亳州市第十七中学（望州路十二年一贯制学校）采购食堂设备项目；

3.预算金额：（人民币）：**1189223.00**元；

4.最高限价：（人民币）：**1189223.00**元；

 5.采购需求: 亳州市第十七中学（望州路十二年一贯制学校）采购食堂设备项目，具体详见招标文件。

6.合同履行期限：合同签订之日起30日历天内

7.本项目不接受联合体投标。

**二、申请人（投标人）的资格要求**

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

（1）具有独立承担民事责任的能力；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（6）法律、行政法规规定的其他条件。

2.落实政府采购政策需满足的资格要求： /

3.本项目的特定资格要求：

⑴按照《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的要求，根据评审时 “信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）的信息，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝其参与政府采购活动，同时对信用信息查询记录和证据截图存档。

两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员之一存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

遇系统故障则此项不作要求。

（2）标包划分: 共分为1个标包，分别为：/。

（3）其他资格要求：/

**三、付款方式：**

本项目没有预付款，设备安装调试验收合格后30日内，一次性支付95%货款，余款待质保期满后，无息付清。

**四、项目要求：**

1、验收时依照市相关项目管理办法对项目进行验收，如不能满足技术参数要求，则取消其中标资格，不予退还履约保证金，并建议监督管理部门给予相应的处罚。

2、其他要求：

2.1、提供设备的采购、安装、培训与维护升级服务；

2.2、投标单位所报价格应包括货物安装、调试、系统集成、人员培训、项目所需的各种材料、项目管理以及垃圾清运等。

2.3、投标人需要在规定时间内到达现场进行实地勘察和咨询，根据勘察和咨询结果，谨慎报价，如不实地勘察，后果自负。

2.4、本项目质保期一年，1小时电话响应，3小时到达现场，重大活动时需提供现场技术指导和支持，48 小时内无法修复，应提供备件。

**五、评分办法：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评分项目 | 分值 | 评分内容及标准 |
| 价格 | 30分 | 进入综合评审的最低评标价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人价格分按以下公式计算：价格分=(评标基准价／投标报价)×30 |
| 技术 | 30分 | (1)所有参数全部满足或优于招标要求的，得 30 分; (2)标“★”属于重要参数，任何一项不响应或负偏离的， 每一项扣 2分;未标“★”属于一般参数，任何一项不响应或负偏离的，每一项扣 1 分，扣完为止。 注:本项最高 30分，最低0分。以投标响应表及采购需求中要求提供的证明资料作为评审依据。  |
| 产品质量保证 | 27分 | 1、投标人所投燃气燃气灶制造厂家具有有效的AAA级信用企业、AAA级重质量守信用企业、AAA级资信企业认证证书，每提供一个的得1分，满分3 分。（投标文件中需同时提供证书的扫描件、查询网址及网上查询截图材料扫描件，否则不得分。）注：投标文件中提供的有效证书和全国信用企业公示平台官网证书查询截图为评审依据。 2、所投24盘蒸饭车所配蒸饭盘具有食品接触安全认证证书（符合CQC11-448001-2017），满足得1分； 3、油烟净化获得中国环境保护产品认证证书（CEP），满足得1分； 4、油烟净化获得中国环保产品认证证书（CQC），满足得1分； 5、油烟净化获得中国环境标志产品认证证书，满足得1分； 6、油烟净化产品符合检测标准GB/T 14295-2019《空气过滤器》“计数效率（0.3-1.0）μm≥93%以上、（1.0-3.0）μm≥96%以上、（3.0-10.0）μm≥98%以上”。提供检验报告证明，满足得1分； 7、油烟净化设备符合UL710：2017消防安全及UL867-2016电器安全标准要求，设备的性能、泄漏电流、温度、开关和联锁、耐压、燃烧测试、稳定性、清洗、热老化试验等检验项目检验结果均合格的报告，提供检验报告，满足得1分； 8、燃气大锅灶产品通过产品安全认证，提供证书，满足得1分。9、投标人所投地架具有食品接触产品安全认证证书，满足得1分.注：投标文件中提供证书，另附全国认证认可信息公共服务平台网站证书查询截图。 10、保温台产品通过食品接触产品安全认证证书，提供证书并提供证书查询截图，满足得2分。11、收餐台工作台通过食品接触产品安全认证证书，提供证书并提供证书查询截图，满足得1分。12、投标人所投厨房设备为政府采购首选品牌，得1分，为中国著名品牌得1分，提供证明文件，满足得2分。13、所投电脑产品通过高低温、湿热试验，达到工作温度：-25℃~60℃（120小时）；存储运输温度：-55℃~65℃（48小时）；工作条件下相对湿度：20%-93%（48小时）；存储运输条件下相对湿度：20%-93%（120小时），提供证书，满足得2分。14、所投电脑产品厂商具有ISO14064温室气体核查声明书，满足得3分。15、考虑到产品设计的可靠性和稳定性，食堂一卡通管理平台厂商通过CMMI5级认证，提供证书得2分。：16.一卡通终端产品使用范围广，覆盖面积大，应用环境特殊等特点，投标产品生产厂商需拥有专业检测实验室且实验室具有由中国合格评定国家认可委员会批准设立并授权颁发的CNAS实验室认可证书，满足得2分。17.食堂一卡通消费系统厂家拥有信息技术服务维护标准证书贰级货以上认证，满足得2分。 |
| 业绩 | 2分 | 投标单位具有类似业绩 (食堂设备) 单项合同金额 50万(不含)以下得 0.5 分；50万(含)-100 万(不含)有一个得 1 分;100万(含)以上有 一个得 1.5 分;最多得 2分(须提供中标通知书、合同)。 |
| 服务 | 8分 | 1、投标人应当在投标文件中明确说明所提供的售后服务方案、供货安装调试方案、培训方案及售后服务承诺情况，有详细的售后服务计划和完善的故障解决方案，能及时、快速地解决故障等，由评委横向比较评分，优得3分，一般得2分，最低得0分。2、为保证售后服务的稳定及及时性，投标人或所投厨房设备生产厂家获得中国国家认证认可监督管理委员会认证机构颁发的商品售后服务评价体系五星级认证，认证范围包含商用厨房设备（含商用电磁炉灶、商用制冷设备、洗碗机设备、不锈钢厨具制品）、食品机械（食品加工电器具、炊事机械）、环保设备（油烟净化设备、油水分离器设备、排烟通风系统设备）的售后服务，满足得2分。3. 食堂一卡通消费系统厂家获得售后服务五星认证证书，满足得3分。 |
| 其他 | 3分 | 1、投标人具有质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，满分3 分，缺项不得分。  |
| 注:综合评审表中涉及的的相关证照、证明、证书、证件、合同等(非投标单位自身单独出具)，原件的扫描件(印章须为彩色)或从亳州市公共资源交易网注册用户系统中选择上传，否则不得分。原件中标后由采购人核验，如发现弄虚作假的，取消其中标资格，并按有关规定进行处理。 |

**六、采购需求**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **技术参数** | **数量** | **单位** |
| **一** | **中小学食堂** | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 验收货区 | 　 | 　 |
| 1 | 平板推车 | 900\*500\*900 采用1.2mm/304不锈钢制造，4#国标托架；推手采用φ32\*1.2mm\*201#不锈钢圆管；配5寸耐磨重磅脚轮4只。 | 2 | 台 |
| 2 | 双层工作台 | 1500\*700\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。 | 1 | 台 |
| 3 | 双星水池 | 1220\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm，洗盆厚304/1.0 mm；配落水器；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。 | 1 | 台 |
| 　 | 　 | 主食米面库副食调料库 | 　 | 　 |
| 1 | 单层米面架 | 1200\*500\*300 优质一级不锈钢制造；要求50×25×0.8mm/201，插入式格栅型层板；排挡间距不大于70mm；配圆柱Φ51×1.2mm/201不锈钢管六只，并配橡胶套脚。 | 8 | 台 |
| 2 | 平板推车 | 900\*500\*900 采用1.2mm/304不锈钢制造，4#国标托架；推手采用φ32\*1.2mm\*201#不锈钢圆管；配5寸耐磨重磅脚轮4只。 | 1 | 台 |
| 3 | 四层格栅货架 | 1200\*500\*1550 优质一级不锈钢制造； 主材50×25×0.8mm/201不锈钢管，插入式格栅型层板；排挡间距不大于70mm；配圆柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配4套子弹调节脚。 | 4 | 台 |
| 4 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1550 采用优质一级不锈钢制造；立柱选用φ38mm\*1.2mm不锈钢焊管；层板选用厚度为1.0mm不锈钢板制作；配有φ38mm可调脚，调教范围为30mm。层板内加装加强筋。 | 4 | 台 |
| 　 | 　 | 蔬菜粗加工间 | 　 | 　 |
| 1 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1550 采用优质一级不锈钢制造；立柱选用φ38mm\*1.2mm不锈钢焊管；层板选用厚度为1.0mm不锈钢板制作；配有φ38mm可调脚，调教范围为30mm。层板内加装加强筋。 | 3 | 台 |
| 2 | 塑面工作台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢制造；支架部分采用优质不锈钢制造，台面为23mm优质塑面板；立柱50×50×1.0mm/201不锈钢管六只。 | 2 | 台 |
| 3 | 单星大水池 | 1000\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm，洗盆304/1.0 mm；配渣宰隔栅及落水器；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。 | 3 | 台 |
| 4 | 灭蝇灯 | 40W；有效消灭昆虫；采用紫外光诱虫灯管作光源，诱捕率可靠。 | 2 | 台 |
| 5 | 切菜机 | 用途：叶菜类：可切芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜、葱、大蒜、瓜类等长条状之物切成片、丝、段状。适合超市、净菜配送、农贸市场等超市农产企业及中央厨房等大型企业使用。 | 1 | 台 |
| 6 | 沥水推车 | 配套 | 2 | 台 |
| 7 | 土豆去皮机 | 350型 用途：将根茎类蔬菜：如马铃薯、蕃薯、黄瓜、竹笋、洋葱、茄子等切片、条、丁。适合企业食堂 、监狱、学校、部队、中央厨房，膳食托管等团餐企业及超市、净菜配送、农贸市场等超市农产企业使用。 | 1 | 台 |
| 8 | 紫外线消毒灯 | 配套 | 2 | 台 |
| 　 | 　 | 荤菜粗加工间 | 　 | 　 |
| 1 | 灭蝇灯 | 40W；有效消灭昆虫；采用紫外光诱虫灯管作光源，诱捕率可靠。 | 2 | 台 |
| 2 | 四层格栅货架 | 1200\*500\*1550 优质一级不锈钢制造；主材50×25×0.8mm/201不锈钢管，插入式格栅型层板；排挡间距不大于70mm；配圆柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配4套子弹调节脚。 | 1 | 台 |
| 3 | 剖鱼台 | 1800\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm，洗盆厚304/1.0 mm；配落水器；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。★具有食品接触产品安全认证证书 | 1 | 台 |
| 4 | 单星大水池 | 1000\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm，洗盆304/1.0 mm；配渣宰隔栅及落水器；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。 | 2 | 台 |
| 5 | 拼台 | 500\*760\*（800+150） 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。 | 1 | 台 |
| 6 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。★具有食品接触产品安全认证证书 | 1 | 台 |
| 7 | 绞切两用机 | JQD-400型 额定电压：220/3~380V；电机功率：1.1KW；绞肉效率220KG/h；切肉效率：360KG/h。 | 1 | 台 |
| 8 | 紫外线消毒灯 | 配套 | 1 | 台 |
| 　 | 　 | 面点加工间 | 　 | 　 |
| 1 | 搅拌机 | B30型 料桶容积：30L；额定电压 : ~220V/ ~380V；额定频率 : 50Hz；电机功率 : 1.5kW；搅拌转速 : 65/102/296(r/min)。 | 1 | 台 |
| 2 | 和面机 | HWT50Ⅲ型 效率：400kg/h；和面量：50kg/次；功率：3kw/380V。 | 1 | 台 |
| 3 | 压面机（半自动） | 500型；配PVC光滑输送带，单调节手轮，配不锈钢护罩；面辊直径：114mm；可调间隙：5-20mm；电机功率：3KW；电压：380V；动力齿轮：单齿链轮；整机约重：160/180KG。 | 1 | 台 |
| 4 | 双门发酵箱 | FX-26型 额定功率 : 2700W；额定电压 : 220V；标准盘数 : 26盘。 | 1 | 台 |
| 5 | 单星大水池 | 1000\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm，洗盆304/1.0 mm；配渣宰隔栅及落水器；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。 | 2 | 台 |
| 6 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。★具有食品接触产品安全认证证书 | 1 | 台 |
| 7 | 四层格栅货架 | 1500\*500\*1550 优质一级不锈钢制造；主材50×25×0.8mm/201不锈钢管，插入式格栅型层板；排挡间距不大于70mm；配圆柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配4套子弹调节脚。 | 1 | 台 |
| 8 | 六门冰箱 | 精铜管型,双机双温工程款；温度范围-6℃至12℃/0℃至 +10℃；功率：220V/0.5KW。 | 1 | 台 |
| 9 | 单通工作台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm、其余优质不锈钢201/0.8mm，加强筋201/1.0mm；趟门轨道，前后滑轮，单向式双移门，配层板一块；通脚201/Φ65×1.2mm/201锥形不锈钢管配4套重力调节脚。★具有食品接触产品安全认证证书 | 2 | 台 |
| 10 | 紫外线消毒灯 | 配套 | 1 | 台 |
| 　 | 　 | 热加工区 | 　 | 　 |
| 1 | 四门冰箱 | 精铜管型,双机双温工程款；温度范围-6℃至12℃ /0℃至 +10℃；功率：220V/0.5KW。★具有售后服务七星证书，提供证书。提供售后服务承诺书。 | 3 | 台 |
| 2 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1550 采用优质一级不锈钢制造；立柱选用φ38mm\*1.2mm不锈钢焊管；层板选用厚度为1.0mm不锈钢板制作；配有φ38mm可调脚，调教范围为30mm。层板内加装加强筋。 | 2 | 台 |
| 3 | 双星水池 | 1220\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm，洗盆厚304/1.0 mm；配落水器；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。 | 2 | 台 |
| 4 | 炉头拼台 | 400\*1250\*（800+450） 优质不锈钢制造；台面304/1.0mm不锈钢板，配高背板，前挡板与炉灶连成整体；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。 | 3 | 台 |
| 5 | 双眼大锅灶 | 2200\*1250\*（800+450）；炉面采用优质不锈钢冷轧板制作，灶面板材为304/1.2mm不锈钢，侧板、背板、前面板采用优质不锈钢201/0.8mm板，底架为40×40×2.5mm镀锌角钢及2mm钢板制作，两层防锈处理；炉脚以Φ60×1.5mm镀锌管制，加装4只重力调节脚；台面下嵌10mm防火耐热环保保温棉；主气管采用国标镀锌钢管制造，低噪音节能炉头，中压静音防水风机；配摇摆龙头，拦渣板，汤锅；配熄火保护装置；发热量：36000KCAL\*2/HR；功率：370W\*2/220V。 | 1 | 台 |
| 6 | 单眼炒灶 | 1200\*1250\*（800+450）；炉面采用优质不锈钢冷轧板制作，灶面板材为304/1.2mm不锈钢，侧板、背板、前面板采用优质不锈钢201/0.8mm板，底架为40×40×2.5mm镀锌角钢及2mm钢板制作，两层防锈处理；炉脚以Φ60×1.5mm镀锌管制，加装4只重力调节脚；台面下嵌10mm防火耐热环保保温棉；主气管采用国标镀锌钢管制造，低噪音节能炉头，中压静音防水风机；配摇摆龙头，拦渣板，汤锅；配熄火保护装置；发热量：36000KCAL/HR；功率：250W/220V。 | 2 | 台 |
| 7 | 双门蒸饭车 | 24盘； 采用优质一级不锈钢制造；燃气型；配自动供水装置、水掣及蒸汽过压释放系统，整体采用聚胺脂发泡；配重型万向轮，密封层保护，安全跑汽阀；柜体厚度0.5mm,饭盘595\*395\*45。配熄火保护装置。所用不锈钢符合GB48069-2016标准（食品级）要求，达到食品卫生接触标准。 | 2 | 台 |
| 8 | 双通工作台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm、其余优质不锈钢201/0.8mm，加强筋201/1.0mm；趟门轨道，前后滑轮，双移门，配层板一块；通脚201/Φ65×1.2mm/201锥形不锈钢管配4套重力调节脚。 | 2 | 台 |
| 9 | 双层送餐车 | 900\*500\*900 采用优质304不锈钢板制作，台面δ1.0mm，台面加强处理，支架为25\*25\*0.8mm不锈钢管，配置万向轮2只，定向轮2只。 | 2 | 台 |
| 10 | 紫外线消毒灯 | 配套 | 2 | 台 |
| 　 | 　 | 蒸煮间 | 　 | 　 |
| 1 | 单星大水池 | 1000\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm，洗盆304/1.0 mm；配落水器；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。 | 2 | 台 |
| 2 | 拼台 | 650\*760\*（800+150） 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。 | 1 | 台 |
| 3 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。★具有食品接触产品安全认证证书，另附全国认证认可信息公共服务平台网站证书查询截图。提供售后服务承诺书。 | 3 | 台 |
| 4 | 双眼蒸台 | 1800\*1000\*（800+450）产品炉面优质不锈钢冷轧板制作；灶面板材为304/1.2MM不锈钢，侧板、背板、前面板采用优质不锈钢201/0.8MM板，底架为40×40×2.5MM镀锌角钢及2㎜钢板制作，两层防锈处理；炉脚以Φ60×1.5MM镀锌管制，加装重力调节脚；低噪音节能炉头，发热量：72000KCAL/HR ，功率：250W\*2/220V；配熄火保护装置。所用不锈钢符合GB48069-2016标准（食品级）要求。 | 1 | 台 |
| 5 | 拼台 | 1000\*1000\*（800+450） 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。 | 1 | 台 |
| 6 | 双门蒸饭车 | 24盘； 采用优质一级不锈钢制造；燃气型；配自动供水装置、水掣及蒸汽过压释放系统，整体采用聚胺脂发泡；配重型万向轮，密封层保护，安全跑汽阀；柜体厚度0.5mm,饭盘595\*395\*45。配熄火保护装置。所用不锈钢符合GB48069-2016标准（食品级）要求，达到食品接触安全认证标准。★24盘蒸饭车所配蒸饭盘（要求和产品统一品牌）具有合格的检测报告，提供检测报告。提供售后服务承诺书。 | 3 | 台 |
| 　 | 　 | 售卖区 | 　 | 　 |
| 1 | 留样冰箱 | 立式双门制冷方式：直冷；电压：220v；功率：0.3KW。 | 2 | 台 |
| 2 | 保温饭汤车 | 600\*600\*700 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面为一级304不锈钢材质，厚度1.2mm；其余为优质一级201材质，厚度0.8㎜，配四个脚轮，2个有刹，2个无刹。 | 18 | 台 |
| 3 | 保温台 | 1500\*700\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面及水斗为一级304不锈钢材质，厚度1.0mm；下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；立柱38\*38\*1.0mm不锈钢管；功率：220V/3KW；自动恒温；★达到食品接触产品安全认证标准 | 12 | 台 |
| 4 | 拼台 | 1000\*700\*（800+150） 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。 | 6 | 台 |
| 5 | 消毒灯 | 配套 | 12 | 台 |
| 6 | 灭蝇灯 | 40W；有效消灭昆虫；采用紫外光诱虫灯管作光源，诱捕率可靠。 | 4 | 台 |
| 7 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。★具有食品接触产品安全认证证书 | 6 | 台 |
| 　 | 　 | 洗碗间 | 　 | 　 |
| 1 | 双孔收残台 | （800+800）\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm， 台面下加不锈钢加强筋；立柱Φ38×1.0mm/201厚度不锈钢管配子弹调节脚。 | 2 | 台 |
| 2 | 单星大水池 | 1000\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm，洗盆304/1.0 mm；配渣宰隔栅及落水器；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。 | 4 | 台 |
| 3 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。★具有食品接触产品安全认证证书 | 2 | 台 |
| 4 | 单层地架 | 1200\*500\*300 优质一级不锈钢制造；要求50×25×0.8mm/201，插入式格栅型层板；排挡间距不大于70mm；配圆柱Φ51×1.2mm/201不锈钢管六只，并配橡胶套脚。 | 7 | 台 |
| 5 | 紫外线消毒灯 | 配套 | 2 | 台 |
| 6 | 浸泡水车 | 配套 | 2 | 台 |
| 7 | 双层收残车 | 900\*500\*900 采用优质304不锈钢板制作，台面δ1.0mm，台面加强处理，支架为25\*25\*0.8mm不锈钢管，配置万向轮2只，定向轮2只。 | 2 | 台 |
| 8 | 开水器 | 规格（mm)：380V/9KW步进式加热技术，逐步补水加热，出水更快、更省电；防干烧保护，安全放心；精确设定时间，机器自动开机、关机。加热功率 9000W热胆容量 40L制热水能力 90L/h★具有产品节能认证证书 | 1 | 台 |
| 　 | 　 | 餐具消毒存放间 | 　 | 　 |
| 1 | 热风消毒柜 | 双开门/全钢 150度 功率：220V/4.4KW；采用优质SUS201不锈钢板材；面板加强处理，优质不锈钢漏水网；150度立体循环风高温杀菌，无卫生死角；新颖的西欧款式设计，美观大方，安全可靠； | 2 | 台 |
| 2 | 保洁柜 | 配套 | 3 | 台 |
| 　 | 　 | 油烟净化 | 　 | 　 |
| 1 | 三位一体油烟净化器 | 规格:50000 风量具备油烟收集、油烟净化、动力强劲排风功能;多台可组合式安装，单台独立控制。通过对油烟颗粒、有机 挥发物进行过滤、净化，确保排烟效能，实现通风效果好，净化效率、排放标准符合国家《饮食业油烟排放标准》( G B 1 8 4 83 -2 00 1 、 DB DB37/597—2006)要求;达到源头净化、隔离明火，消除烟道、烟井集油等消防安全隐患要求。包含风机，启动器等设备。 | 1 | 套 |
| 2 | 油网烟罩 | 规格:12000\*1200\*600—采用优质不锈钢 1.0mm 制造，加强筋 1.0mm 不锈钢板; 油网，滴油杯 | 1 | 批 |
| 3 | 烟管 | 规格:600\*600—板厚 0.8mm;共板法兰，模压导糟加强处理。 | 1 | 批 |
| 　 | 　 | 餐厅 | 　 | 　 |
| 1 | 六人餐桌椅 | 六人餐桌，分体式；台面采用304不锈钢材质；骨架采用φ50灰色喷涂碳钢圆管制作，椅架采用乳白色喷涂碳钢圆管制作，配防滑脚套；椅面采用带靠背吹塑椅面，颜色为蓝色、绿色、黄色。 | 60 | 套 |
| 2 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。 | 5 | 台 |
| 3 | 餐具自助台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。 | 2 | 台 |
| 4 | 粘捕式灭蝇灯 | 配套 | 10 | 台 |
| 5 | 学生用餐具 | 304不锈钢、托盘、碗、筷、勺子 | 600 | 套 |
| 　 | 　 | 施工改造 | 　 | 　 |
| 1 | 电缆 | 配套电缆，满足设备安装使用 | 1 | 批 |
| 2 | 改造 | 对厨房配套水电改造 | 1 | 项 |
| 3 | 安装 | 设备安装调试 | 1 | 项 |
| 　 | 食堂消费 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 食堂一卡通数据中心 |  |  |
| 1 | 食堂一卡通管理平台 | 1、一卡通内消费交易记录信息的收集和综合处理2、一卡通身份识别平台主要负责：一卡通身份识别的信息汇总统计和综合处理。身份认证应用：身份认证系统、门禁系统、考勤系统、人员监管、大门出入系统、通道机身份认证等；3、采用三层架构：用户应用和数据由中间件层（业务逻辑层及数据访问层）进行隔离，中间件层定义标准的接口规范，所有的数据访问都经过审核和认证，可以保证对数据库的安全访问，有效防止数据的非法访问和篡改；4、一卡通内部门、用户、设备基本参数、管理平台的设置；主要功能包括用户角色授权管理、子系统授权管理、交易科目设定及管理、部门设定管理；5、设置卡批次有效期等；可设置脱机交易时间；6、所有应用子系统必须通过唯一授权码才能接入系统平台，所有硬件设备必须在系统平台进行签到才能接入系统平台；★7.产品设计保证可靠性和稳定性 ；★8.使用环境要求：因考虑到投入本项目的一卡通终端产品使用范围广，覆盖面积大，应用环境特殊等特点。★9、提供售后服务承诺书  | 1 | 套 |
| 2 | 智能卡读写器 | 1.使用卡类；支持Mifare1卡/CPU卡2.工作频率:13.56MHz3.安全性:数据加密和双向验证功能4.读卡时间:≤500ms5.感应距离:0-10cm6.PSAM卡槽:不少于2个7.功耗:＜3W8.防雷防爆保护:支持★9.因读卡器使用频率频繁,要求本次投标产品需具有CQC认证证书，提供证书复印件★10.读写器涉及到金融数据读取和写入，因此必须符合中国人民银行的金融规范（PBOC3.0）,要求本次投标产品需具有银行卡检测中心出具的PBOC3.0非接触IC卡支付终端通讯协议测试检测报告，提供证书复印件★11.为了确保产品质量，需要具有国家电子计算机质量监督检验中心出具的生产许可证检验报告，提供证书复印件★12.为了保证设备之间的兼容性及方便管理维护，要求该设备与所投一卡通基础管理平台为同一品牌。 | 2 | 台 |
| 3 | 系统调试卡 | 1.软硬件系统的参数调试卡2.软件授权加密 | 1 | 套 |
| 4 | 补助发放管理系统 | 实现各类奖金、补助、代发等各类补贴发放到校园卡；1.可实现校内各类餐费补贴、奖学奖教金、勤工助学金、困难补助等发放。2.补助生成方式至少包括两种：一种是依据人员类型区分补助类型，自动生成补助；另一种是外部导入的方式3.补助可通过联机的消费终端在消费过程中自动领取，也可通过圈存、专用领款机等自助终端领取，并可设定领取时限4.支持补助清零功能5.支持指定消费区域和消费终端，实现补助金额专款专用 | 1 | 台 |
| 　 | 　 | 食堂餐饮消费管理系统 |  |  |
| 1 | 餐饮消费管理系统 | 1)支持金额、定额、快捷菜单等扣费模式；2)可指定卡类别和终端定向消费；3)支持自定义设置餐次及时间段；4)可根据身份类别进行优惠打折；5)可根据商户类型进行管理费用收取；6)支持设置终端机最大脱机时间，超时禁止消费，联网后自动恢复；7)支持设置餐次消费限额和日消费限额，超额须密码验证。 | 1 | 套 |
| 2 | 消费机 | 1.消费机2.支持双面点阵液晶显示汉字3.支持中文语音播报，音量可调节，操作时具有正常和异常提示音4.支持Mifare1卡/CPU卡/金融IC卡/HCE、二维码、主被扫/NFC应用终端(SWP-SIM卡，NFC全卡) 5.通讯方式支持CAN总线，TCP/IP，RS485，WIFI、CDMA，GPRS等6.机械按键或触摸按键，防油污7.支持不少于2个PSAM卡，符合ISO 7816规范8.支持扩展大容量后备锂电池9.支持联网/脱机自适应10.脱机流水存储：≥230000笔（双备份）11.黑白名单数量：≥28万★12.因考虑到投入本项目的消费机终端产品使用范围广，覆盖面积大，应用环境特殊等特点，具有中国合格评定国家认可委员会（CNAS）认可的实验室出具的检测报告，且检测报告内容须包含电磁兼容性试验、静电放电抗扰度测试、浪涌（冲击）抗扰度测试等检测内容，提供具有 CNAS 标志的检验报告★13.为了保证设备之间的兼容性及方便管理维护，要求该设备与所投一卡通基础管理平台为同一品牌。 | 20 | 台 |
| 　 | 　 | 校园食堂消费卡 |  |  |
| 1 | IC卡 | 1.符合技术规范：《中国金融集成电路（IC）卡规范》V2.0 ED/EP；2.RF接口： 符合ISO/IEC 14443TYPEA 的RF接口；3.载波频率： 13.56MHZ； | 3000 | 张 |
| 　 | 　 | 食堂一卡通机房 |  |  |
| 1 | 电脑 | 1. 品类：商用电脑2. 处理器：Intel酷睿六核处理器I5十一代及以上3. 主板：英特尔H510芯片组或以上，单路供电，100%全固态电容；4. 内存:8G DDR4 2666MHz内存，提供双内存槽位5. 硬盘：512G SSD固态硬盘6. ★键盘鼠标：同品牌键盘、鼠标，提供IPX7级键盘防水测试报告；7. 机箱：机箱不小于15L，后面板有串口专用扩展位，前置开关键、Reset键；8. ★接口：8个USB接口，其中前置4个USB 3.2 Gen1， 1个麦克风插孔，1个耳机/麦克风combo插孔；后置4个USB 2.0，2个PS/2，1个VGA，1个HDMI，1个RJ-45，1个耳机插孔，1个麦克风插孔，1个Line-in插孔；（以上接口为标配，禁止外加）；9. 电源：180W电源，符合80Plus铜牌标准；10. ★显示器：21.5寸LED显示屏或以上，具有TC07.0认证、中国国家CNAS机构的低蓝光认证和低辐射认证，需提供以上证书；11. ★售后：提供售后服务承诺书。12. ★投标产品通过有关人体辐射的电磁场测量方法，低频电磁辐射值不高于0.62%，提供认证证书； | 2 | 台 |
| 4 | 服务器 | 处理器：配置1颗Hygon 3185（3.0GHz 8核16线程）处理器；内存:配置8GB DDR4内存，提供不少于4根内存插槽，支持 RECC、ECC、nonECC；网络:配置千兆以太网卡，提供不少于2个千兆网口，支持网卡冗余功能，支持网络唤醒功能；存储控制器：配置SATA控制器；硬盘:配置2块2T 3.5吋 6Gb SATA硬盘，最大支持2个SAS/SATA/SSD硬盘；显卡：配置1块NV GT710 2GB 显卡；电源：配置300W静音单电源；扩展槽位：提供不少于4个PCI-E插槽，其中 PCI-E×16插槽不少于1个，PCI-E×8插槽不少于3个；支持NVIDIA Quadro 全系列显卡；IO接口：前面板支持2个USB 3.0接口，音频接口；后面板支持2个USB 3.0接口，1组音频接口。附件：USB DVD-RW光驱，键盘、鼠标；操作系统：支持Windows 10、Windows server 2019；  | 1 | 台 |
| 5 | 机柜 | 24U机柜 | 1  | 台 |
| 6 | 交换机 | 1. 支持固化千兆电口≥24个，固化千兆光口≥4个，标准1U设备;2. 交换容量≥336Gbps，包转发率≥42Mpps3. 支持 MAC地址容量≥8K；  | 4  | 台 |
| 7 | UPS | 1、双变换纯在线式单进单出机架式UPS主机3KVA一台，配备8节100AH电池，后备满载延时4小时以上。2、交流输入低电压转换160VAC/140VAC /120VAC /110VAC±5%(基于负载范围100%～80%/80%～70%/70%～60%/60%～0)；低电压恢复168VAC/148VAC /128VAC /118VAC±5%(基于负载范围100%～80%/80%～70%/70%～60%/60%～0)；高电压转换300 VAC±（3～5）%；高电压恢复290 VAC±（3～5）%；频率范围40Hz～70Hz；功率因素0.99﹫额定电压（100%负载）。3、交流输出电压200/208/220/230/240AC可调；电压范围（电池模式）±1%；频率范围（同步校正范围）46Hz-54﹫50Hz系统；56 Hz ～-64 Hz﹫60 HZ系统，频率范围（电池模式）50 Hz±（0.1～0.2）Hz或60 Hz±（0.1～0.2）Hz；浪涌比率3：1；谐波失真2%THD（线性负载，4%THD（非线性负载）。4、LCD屏幕可显示系统状态、负载大小、电池容量、市电模式、电池模式、旁路模式、故障指示。5、UPS输出为频率跟踪，锁相稳压，滤除杂讯、不受电网波动干扰的纯正弦波电源，支持单电源、双电源输入模式选择，两路输入可以选择旁路+整流，也可双电源切换。6、直流启动功能，可在无市电的状态下直接启动UPS，标配输入输出隔离变压器，内置防雷功能,可根据用户用电要求对UPS进行工作状态设置，用户可选UPS工作模式、ECO节能工作模式、EPS工作模式。 | 1 | 套 |
| 8 | 空调 | 1.72 变频空调2.电源电压（V）220-1-503.冷暖类型：冷暖4.空调技术：变频5.额定制冷功率（W）: 22006.额定制热功率（W）：2150+25007.循环风量（M3/H）12008.室内机噪声 36-43dB9.室外机噪声：41-56dB | 1 | 台 |
| 9 | 施工服务费 | 施工布线、软硬件设备调试，培训以及相关耗材等 | 1 | 批 |
| **二** | **幼儿园食堂** |  |  |
| 　 | 　 | 仓库 | 　 | 　 |
| 1 | 平板推车 | 900\*500\*900 采用1.2mm/304不锈钢制造，4#国标托架；推手采用φ32\*1.2mm\*201#不锈钢圆管；配5寸耐磨重磅脚轮4只。 | 1 | 台 |
| 2 | 单层米面架 | 1200\*500\*300 优质一级不锈钢制造；要求50×25×0.8mm/201，插入式格栅型层板；排挡间距不大于70mm；配圆柱Φ51×1.2mm/201不锈钢管六只，并配橡胶套脚。 | 2 | 台 |
| 3 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1550 采用优质一级不锈钢制造；立柱选用φ38mm\*1.2mm不锈钢焊管；层板选用厚度为1.0mm不锈钢板制作；配有φ38mm可调脚，调教范围为30mm。层板内加装加强筋。 | 2 | 台 |
| 　 | 　 | 粗加工间 | 　 | 　 |
| 1 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1550 采用优质一级不锈钢制造；立柱选用φ38mm\*1.2mm不锈钢焊管；层板选用厚度为1.0mm不锈钢板制作；配有φ38mm可调脚，调教范围为30mm。层板内加装加强筋。 | 2 | 台 |
| 2 | 塑面工作台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢制造；支架部分采用优质不锈钢制造，台面为23mm优质塑面板；立柱50×50×1.0mm/201不锈钢管六只。 | 2 | 台 |
| 3 | 切菜机 | 用途：叶菜类：可切芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜、葱、大蒜、瓜类等长条状之物切成片、丝、段状。适合超市、净菜配送、农贸市场等超市农产企业及中央厨房等大型企业使用。 | 1 | 台 |
| 4 | 土豆去皮机 | 350型 用途：将根茎类蔬菜：如马铃薯、蕃薯、黄瓜、竹笋、洋葱、茄子等切片、条、丁。适合企业食堂 、监狱、学校、部队、中央厨房，膳食托管等团餐企业及超市、净菜配送、农贸市场等超市农产企业使用。 | 1 | 台 |
| 5 | 双星水池 | 1800\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm，洗盆厚304/1.0 mm；配落水器；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。 | 1 | 台 |
| 6 | 单星大水池 | 1000\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm，洗盆304/1.0 mm；配渣宰隔栅及落水器；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。 | 2 | 台 |
| 7 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。★具有食品接触产品安全认证证书 | 1 | 台 |
| 8 | 绞切两用机 | JQD-400型 额定电压：220/3~380V；电机功率：1.1KW；绞肉效率220KG/h；切肉效率：360KG/h。 | 1 | 台 |
| 9 | 紫外线消毒灯 | 配套 | 1 | 台 |
| 　 | 　 | 面点加工间 | 　 | 　 |
| 1 | 搅拌机 | B30型 料桶容积：30L；额定电压 : ~220V/ ~380V；额定频率 : 50Hz；电机功率 : 1.5kW；搅拌转速 : 65/102/296(r/min)。 | 1 | 台 |
| 2 | 和面机 | HWT50Ⅲ型 效率：400kg/h；和面量：50kg/次；功率：3kw/380V。 | 1 | 台 |
| 3 | 压面机（半自动） | 500型；配PVC光滑输送带，单调节手轮，配不锈钢护罩；面辊直径：114mm；可调间隙：5-20mm；电机功率：3KW；电压：380V；动力齿轮：单齿链轮；整机约重：160/180KG。 | 1 | 台 |
| 4 | 双门发酵箱 | FX-26型 额定功率 : 2700W；额定电压 : 220V；标准盘数 : 26盘。 | 1 | 台 |
| 5 | 单星大水池 | 1000\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm，洗盆304/1.0 mm；配渣宰隔栅及落水器；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。 | 1 | 台 |
| 6 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。★具有食品接触产品安全认证证书 | 1 | 台 |
| 7 | 四层格栅货架 | 1500\*500\*1550 优质一级不锈钢制造；主材50×25×0.8mm/201不锈钢管，插入式格栅型层板；排挡间距不大于70mm；配圆柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配4套子弹调节脚。 | 1 | 台 |
| 8 | 四门冰箱 | 精铜管型,双机双温工程款；温度范围-6℃至12℃ /0℃至 +10℃；功率：220V/0.5KW。★具有售后服务七星证书提供售后服务承诺书。 | 1 | 台 |
| 10 | 紫外线消毒灯 | 配套 | 1 | 台 |
| 　 | 　 | 热加工区 | 　 | 　 |
| 1 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1550 采用优质一级不锈钢制造；立柱选用φ38mm\*1.2mm不锈钢焊管；层板选用厚度为1.0mm不锈钢板制作；配有φ38mm可调脚，调教范围为30mm。层板内加装加强筋。 | 2 | 台 |
| 2 | 双星水池 | 1220\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm，洗盆厚304/1.0 mm；配落水器；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。 | 1 | 台 |
| 3 | 炉头拼台 | 400\*1250\*（800+450） 优质不锈钢制造；台面304/1.0mm不锈钢板，配高背板，前挡板与炉灶连成整体；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。 | 2 | 台 |
| 4 | 双眼大锅灶 | 2200\*1250\*（800+450）；炉面采用优质不锈钢冷轧板制作，灶面板材为304/1.2mm不锈钢，侧板、背板、前面板采用优质不锈钢201/0.8mm板，底架为40×40×2.5mm镀锌角钢及2mm钢板制作，两层防锈处理；炉脚以Φ60×1.5mm镀锌管制，加装4只重力调节脚；台面下嵌10mm防火耐热环保保温棉；主气管采用国标镀锌钢管制造，低噪音节能炉头，中压静音防水风机；配摇摆龙头，拦渣板，汤锅；配熄火保护装置；发热量：36000KCAL\*2/HR；功率：370W\*2/220V。 | 1 | 台 |
| 5 | 单眼炒灶 | 1200\*1250\*（800+450）；炉面采用优质不锈钢冷轧板制作，灶面板材为304/1.2mm不锈钢，侧板、背板、前面板采用优质不锈钢201/0.8mm板，底架为40×40×2.5mm镀锌角钢及2mm钢板制作，两层防锈处理；炉脚以Φ60×1.5mm镀锌管制，加装4只重力调节脚；台面下嵌10mm防火耐热环保保温棉；主气管采用国标镀锌钢管制造，低噪音节能炉头，中压静音防水风机；配摇摆龙头，拦渣板，汤锅；配熄火保护装置；发热量：36000KCAL/HR；功率：250W/220V。 | 2 | 台 |
| 6 | 双门蒸饭车 | 24盘； 采用优质一级不锈钢制造；燃气型；配自动供水装置、水掣及蒸汽过压释放系统，整体采用聚胺脂发泡；配重型万向轮，密封层保护，安全跑汽阀；柜体厚度0.5mm,饭盘595\*395\*45。配熄火保护装置。所用不锈钢符合GB48069-2016标准（食品级）要求，达到食品接触安全认证标准。★24盘蒸饭车所配蒸饭盘（要求和产品统一品牌）具有合格的检测报告，提供检测报告。提供售后服务承诺书。 | 1 | 台 |
| 7 | 双通工作台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm、其余优质不锈钢201/0.8mm，加强筋201/1.0mm；趟门轨道，前后滑轮，双移门，配层板一块；通脚201/Φ65×1.2mm/201锥形不锈钢管配4套重力调节脚。★具有食品接触产品安全认证证书 | 1 | 台 |
| 8 | 双层送餐车 | 900\*500\*900 采用优质304不锈钢板制作，台面δ1.0mm，台面加强处理，支架为25\*25\*0.8mm不锈钢管，配置万向轮2只，定向轮2只。 | 2 | 台 |
| 9 | 紫外线消毒灯 | 配套 | 2 | 台 |
| 　 | 　 | 洗碗间 | 　 | 　 |
| 1 | 双孔收残台 | （800+800）\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm， 台面下加不锈钢加强筋；立柱Φ38×1.0mm/201厚度不锈钢管配子弹调节脚。★具有食品接触产品安全认证证书 | 1 | 台 |
| 2 | 单星大水池 | 1000\*760\*（800+150) 优质一级不锈钢冷轧板制造；台面304/1.2mm，洗盆304/1.0 mm；配渣宰隔栅及落水器；立柱Φ38×1.0mm/201不锈钢管配子弹调节脚。 | 2 | 台 |
| 3 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 优质一级不锈钢冷轧板制造；要求台面304/1.0mm，加强筋1.0mm,下置插入式格栅型层板，格栅间距不大于110mm；台面加强处理，下衬加强筋；立柱Φ51×1.0mm/201，配不锈钢螺旋调节脚。★具有食品接触产品安全认证证书 | 1 | 台 |
| 4 | 单层地架 | 1200\*500\*300 优质一级不锈钢制造；要求50×25×0.8mm/201，插入式格栅型层板；排挡间距不大于70mm；配圆柱Φ51×1.2mm/201不锈钢管六只，并配橡胶套脚。 | 4 | 台 |
| 5 | 紫外线消毒灯 | 配套 | 2 | 台 |
| 6 | 浸泡水车 | 配套 | 1 | 台 |
| 7 | 开水器 | 规格（mm)：380V/9KW步进式加热技术，逐步补水加热，出水更快、更省电；防干烧保护，安全放心；精确设定时间，机器自动开机、关机。加热功率 9000W热胆容量 40L制热水能力 90L/h★具有产品节能认证证书 | 1 | 台 |
| 　 | 餐具消毒存放间 | 　 | 　 |
| 1 | 热风消毒柜 | 双开门/全钢 150度 功率：220V/4.4KW；采用优质SUS201不锈钢板材；面板加强处理，优质不锈钢漏水网；150度立体循环风高温杀菌，无卫生死角；新颖的西欧款式设计，美观大方，安全可靠； | 2 | 台 |
| 2 | 保洁柜 | 配套 | 2 | 台 |
| 　 | 　 | 油烟净化 | 　 | 　 |
| 1 | 三位一体油烟净化器 | 规格:40000 风量具备油烟收集、油烟净化、动力强劲排风功能;多台可组合式安装，单台独立控制。通过对油烟颗粒、有机 挥发物进行过滤、净化，确保排烟效能，实现通风效果好，净化效率、排放标准符合国家《饮食业油烟排放标准》( G B 1 8 4 83 -2 00 1 、 DB DB37/597—2006)要求;达到源头净化、隔离明火，消除烟道、烟井集油等消防安全隐患要求。 | 1 | 套 |
| 2 | 油网烟罩 | 规格:12000\*1200\*600—采用优质不锈钢 1.0mm 制造，加强筋 1.0mm 不锈钢板; 油网，滴油杯 | 1 | 批 |
| 3 | 烟管 | 规格:600\*600—板厚 0.8mm;共板法兰，模压导糟加强处理。 | 1 | 批 |
| 　 | 　 | 餐具 | 　 | 　 |
| 1 | 学生用餐具 | 304不锈钢、托盘、碗、筷、勺子 | 500 | 套 |
| 　 | 　 | 施工改造 | 　 | 　 |
| 1 | 电缆 | 配套电缆，满足设备安装使用 | 1 | 批 |
| 2 | 改造 | 对厨房配套水电改造 | 1 | 项 |
| 3 | 安装 | 设备安装调试 | 1 | 项 |