

入场登记号：XA-2026-000191-B01

项目编号：SXJTZB-ZC-GK20260421

经开区 2026 年区属公办中小学、幼儿园  
设施设备采购项目（厨房及餐厅设备）

# 招标文件

采 购 人：西安经济技术开发区教育体育局

采购代理机构：陕西嘉唐建设项目管理有限公司

二〇二六年六月

# 目 录

|     |                 |     |
|-----|-----------------|-----|
| 第一章 | 招标公告 .....      | 2   |
| 第二章 | 投标人须知 .....     | 7   |
| 第三章 | 招标要求及技术参数 ..... | 27  |
| 第四章 | 评标方法 .....      | 204 |
| 第五章 | 商务及合同主要条款 ..... | 212 |
| 第六章 | 投标文件格式 .....    | 216 |

# 第一章 招标公告

## 项目概况

经开区 2026 年区属公办中小学、幼儿园设施设备采购项目（厨房及餐厅设备）  
招标项目的潜在投标人应在全国公共资源交易平台(陕西省·西安市)网站【首页>电子交易平台>陕西政府采购交易系统>企业端】获取招标文件，并于 2025 年 07 月 01 日 09 时 00 分（北京时间）前递交投标文件。

## 一、项目基本情况：

项目编号：SXJTZB-ZC-GK20260421

项目名称：经开区 2026 年区属公办中小学、幼儿园设施设备采购项目（厨房及餐厅设备）

采购方式：公开招标

预算金额：8334388.00 元

采购需求：

合同包 1（经开二幼等十七所学校（厨房及餐厅设备））

合同包预算金额：2381550.00 元

合同包最高限价：2381550.00 元

| 品目号 | 品目名称   | 采购标的                | 数量<br>(单位) | 技术规格、参<br>数及要求 | 品目预算(元)    |
|-----|--------|---------------------|------------|----------------|------------|
| 1-1 | 其他厨卫用具 | 经开二幼等十七所学校（厨房及餐厅设备） | 1（批）       | 详见采购文件         | 2381550.00 |

本合同包不接受联合体投标

合同履行期限：合同签订后 30 个日历天供货安装调试完毕

合同包 2（经开三小等十四所学校（厨房及餐厅设备））

合同包预算金额：2830414.00 元

合同包最高限价：2830414.00 元

| 品目号 | 品目名称 | 采购标的   | 数量<br>(单位) | 技术规格、参<br>数及要求 | 品目预算<br>(元) |
|-----|------|--------|------------|----------------|-------------|
| 2-1 | 其他厨卫 | 经开三小等十 | 1（批）       | 详见采购           | 2830414.00  |

|  |    |               |  |    |  |
|--|----|---------------|--|----|--|
|  | 用具 | 四所学校（厨房及餐厅设备） |  | 文件 |  |
|--|----|---------------|--|----|--|

本合同包不接受联合体投标

合同履行期限：合同签订后 30 个日历天供货安装调试完毕

合同包 3（第四学校（厨房及餐厅设备））

合同包预算金额：3122424.00 元

合同包最高限价：3122424.00 元

| 品目号 | 品目名称   | 采购标的          | 数量<br>(单位) | 技术规格、参数及要求 | 品目预算<br>(元) |
|-----|--------|---------------|------------|------------|-------------|
| 3-1 | 其他厨卫用具 | 第四学校（厨房及餐厅设备） | 1（批）       | 详见采购文件     | 3122424.00  |

本合同包不接受联合体投标

合同履行期限：合同签订后 30 个日历天供货安装调试完毕

## 二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

合同包 1(经开二幼等十七所学校（厨房及餐厅设备）)落实政府采购政策需满足的资格要求如下：

本项目非专门面向中小企业采购。

合同包 2(经开三小等十四所学校（厨房及餐厅设备）)落实政府采购政策需满足的资格要求如下：

本项目非专门面向中小企业采购。

合同包 3(第四学校（厨房及餐厅设备）)落实政府采购政策需满足的资格要求如下：

本项目非专门面向中小企业采购。

3. 本项目的特定资格要求：

合同包 1(经开二幼等十七所学校（厨房及餐厅设备）)特定资格要求如下：

①法定代表人参加投标的提供法定代表人身份证明及身份证，被授权人参加投标的提供法定代表人授权委托书及被授权人身份证；自然人只需提供身份证；备注：

分支机构由分支机构负责人授权即可；②本项目不接受联合体投标（提供书面声明材料）。

合同包 2(经开三小等十四所学校（厨房及餐厅设备）)特定资格要求如下：

①法定代表人参加投标的提供法定代表人身份证明及身份证，被授权人参加投标的提供法定代表人授权委托书及被授权人身份证；自然人只需提供身份证；备注：分支机构由分支机构负责人授权即可；②本项目不接受联合体投标（提供书面声明材料）。

合同包 3(第四学校（厨房及餐厅设备）)特定资格要求如下：

①法定代表人参加投标的提供法定代表人身份证明及身份证，被授权人参加投标的提供法定代表人授权委托书及被授权人身份证；自然人只需提供身份证；备注：分支机构由分支机构负责人授权即可；②本项目不接受联合体投标（提供书面声明材料）。

### 三、获取招标文件

时间：2026 年 06 月 11 日至 2026 年 06 月 17 日，每天上午 00:00:00 至 12:00:00，下午 12:00:00 至 23:59:59（北京时间，法定节假日除外）

途径：全国公共资源交易平台(陕西省·西安市)网站【首页>电子交易平台>陕西政府采购交易系统>企业端】。

方式：在线获取

售价：0 元

### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

时间：2026 年 07 月 01 日 09 时 00 分 00 秒（北京时间）

提交投标文件地点：西安市公共资源交易平台【首页·>电子交易平台·>陕西政府采购交易系统·>企业端】登录，登录后切换到【我的项目】模块，依次点选【项目流程·>项目管理·>上传响应文件】

开标地点：全国公共资源交易平台（陕西省·西安市）西安市公共资源交易不见面开标大厅

### 五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

## 六、其他补充事宜

1. 操作流程：①供应商初次使用电子交易平台时,请先阅读【全国公共资源交易平台(陕西省·西安市)】(<http://sxggzyjy.xa.gov.cn/>)网站【首页】服务指南【下载专区】中的《西安市市级单位电子化政府采购项目投标指南》,并按要求完成诚信入库登记、CA 认证及企业信息绑定。

②办理 CA 认证:电子交易平台现已接入陕西 CA、深圳 CA、西部 CA、北京 CA 四家数字证书公司,各供应商在交易过程中登录系统、加密/解密投标文件、文件签章等均可使用上述四家 CA 公司签发的数字证书。办理须知及所需资料详见:<http://www.sxggzyjy.cn/fwzn/004003/20220701/6972feo2-f996-4928-951e-545dab02e53c.html>

③请供应商务必及时下载项目招标文件并做好备份,否则会影响投标文件编制及后续投标活动。

④本项目采用“不见面开标”形式,供应商可登录全国公共资源交易平台(陕西省·西安市)网站【首页】不见面开标系统,在线参加开标过程。操作手册详见【首页】服务指南【下载专区】中的《西安公共资源交易不见面开标大厅供应商操作手册》。

⑤因投标人自身设施故障或自身原因导致无法完成解密或投标的,由投标人自行承担后果。

2. 需要落实的政府采购政策：（1）《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知-财库〔2020〕46号；（2）财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知-财库〔2014〕68号；（3）《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》-国办发〔2007〕51号；（4）《财政部发展改革委生态环境部市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》-（财库〔2019〕9号）；（5）《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》-（财库〔2019〕18号）；（6）《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》-（财库〔2019〕19号）；（7）《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》-（财库〔2017〕141号）；（8）《关于运用政府采购政策支持乡村振兴的通知》-（财库〔2021〕19号）；（9）《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）；（10）陕西省财政厅关于印发《陕西省中小企业政府采购信用融资办法》-（陕财办采〔2018〕23号）；（11）《陕西

省财政厅关于加快推进我省中小企业政府采购信用融资工作的通知》-（陕财办采〔2020〕15号）；（12）《关于进一步加强政府绿色采购有关问题的通知》-（陕财办采〔2021〕29号）；（13）《陕西省财政厅、中国人民银行西安分行关于深入推进政府采购信用融资业务的通知》-（陕财办采〔2023〕5号）；（14）《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》财库〔2026〕2号；（15）《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）；（16）其他需要落实的政府采购政策。若享受以上政策优惠的企业，提供相应声明函或品目范围内产品有效认证证书。如有最新颁布的政府采购政策，按最新的文件执行。

3. 供应商须按照陕西省财政厅《关于政府采购供应商注册登记有关事项的通知》中的要求，通过陕西省政府采购网（<http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/>）注册登记加入陕西省政府采购供应商库。

## **七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。**

### **1. 采购人信息**

名称：西安经济技术开发区教育体育局

地址：西安经济技术开发区凤城十二路与明光路凯瑞 F 座

联系方式：029-86516508

### **2. 采购代理机构信息**

名称：陕西嘉唐建设项目管理有限公司

地址：西安市未央区凤城五路与明光路十字天朗经开中心 25 楼 12501 室

联系方式：029-89351397

### **3. 项目联系方式**

项目联系人：张荷、王琳娜、曾小旦、廖丽

电话：029-89351397

## 第二章 投标人须知

### 投标人须知前附表

| 编号 | 条款名称             | 编 列 内 容   |
|----|------------------|---|
| 1  | 采购人              | 采购人信息：西安经济技术开发区教育体育局<br>地址：西安经济技术开发区凤城十二路与明光路凯瑞 F 座<br>联系人：马金钰<br>电话：029-86516508                   |
| 2  | 采购代理机构           | 名称：陕西嘉唐建设项目管理有限公司<br>地址：西安市未央区凤城五路与明光路十字天朗经开中心 10 楼 11002 室<br>联系人：张荷、王琳娜、曾小旦、廖丽<br>电话：029-89351397 |
| 3  | 项目名称             | 经开区 2026 年区属公办中小学、幼儿园设施设备采购项目（厨房及餐厅设备）  |
| 4  | 项目编号             | SXJTZB-ZC-GK20260421  |
| 5  | 项目预算编号           | YS-西安市经开区-2026-00136  |
| 6  | 是否预留份额专门面向中小企业采购 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否                                    |
| 7  | 资金来源             | 财政性资金   |
| 8  | 最高限价             | 一包：2381550.00 元；二包：2830414.00 元；三包：3122424.00 元   |
| 9  | 交货期              | 合同签订后 30 个日历天供货安装调试完毕   |
| 10 | 质保期              | 自验收合格之日起，电子产品质保三年，非电子产品质保一年。  |

|    |                  |  |
|----|------------------|--|
| 11 | 交货地点             | 采购人指定地点  |
| 12 | 进口产品             | <input checked="" type="checkbox"/> 本采购项目拒绝进口产品参加投标<br><input type="checkbox"/> 本采购项目已经财政部审核同意购买部分进口产品 |
| 13 | 是否接受联合体投标        | 不接受。   |
| 14 | 投标保证金            | 本项目不收取投标保证金。   |
| 15 | 偏离               | 本项目商务条款不允许负偏离。   |
| 16 | 现场踏勘和集中答疑        | 不组织。   |
| 17 | 投标预备会            | 不召开  |
| 18 | 构成招标文件的其他材料      | 对招标文件所做的澄清、修改等。  |
| 19 | 供应商要求澄清招标文件的截止时间 | 投标截止时间 10 日前。  |
| 20 | 投标截止时间           | 2026 年 07 月 01 日 09 时 00 分 00 秒（北京时间）  |
| 21 | 供应商确认收到招标文件澄清的时间 | 收到澄清后 24 小时内。  |
| 22 | 供应商确认收到招标文件修改的时间 | 收到修改后 24 小时内。  |
| 23 | 构成投标文件的其他材料      | 供应商按照招标文件的要求认为有利于自身投标的材料。  |
| 24 | 投标有效期            | 90 日历日（自投标截止时间之日算起）。   |

|    |                              |  |
|----|------------------------------|--|
| 25 | 是否允许递交备选投标方案                 | 不允许。   |
| 26 | 签字或盖章要求                      | 投标文件加盖供应商公章并经法定代表人或其委托代理人签字或盖章。由委托代理人签字或盖章的在投标文件中须同时提交有效投标文件签署授权委托书。   |
| 27 | 纸质投标文件要求                     | 投标时投标供应商无需提供纸质版投标文件。<br>中标人在领取中标通知书前将纸质版投标文件正本 1 册、副本 2 册打印盖章后提交至招标代理公司处，以便采购人进行留存备案等工作，中标人应保持投标文件纸质版内容与电子版内容完全一致，否则将承担一切法律责任。<br>纸质投标文件一律采用书籍（胶装）方式装订且单面或双面打印   |
| 28 | 政府采购信息发布媒体（采购公告、采购结果公告、变更公告） | 1. 陕西省政府采购网：仅提供项目公告，官网地址： <a href="http://ccgp-shaanxi.gov.cn/">http://ccgp-shaanxi.gov.cn/</a> 。<br>2. 全国公共资源交易平台（陕西省·西安市）：即西安市公共资源交易平台，提供项目公告和采购文件下载。官网地址： <a href="http://sxggzyjy.xa.gov.cn/">http://sxggzyjy.xa.gov.cn/</a> 。 |
| 29 | 开标形式                         | <input checked="" type="checkbox"/> 不见面开标 <input type="checkbox"/> 见面开标<br>详见本章“开标程序”有关内容。   |
| 30 | 递交投标文件地点                     | 全国公共资源交易平台（陕西省·西安市）自行下载  |
| 31 | 开标时间和地点                      | 开标时间：2026 年 07 月 01 日 09 时 00 分 00 秒（北京时间）<br>开标地点：全国公共资源交易平台（陕西省·西安市）西安市公共资源交易不见面开标大厅   |
| 32 | 采购代理服务费用                     | 参照国家计委印发的《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格〔2002〕1980 号）和国家发展和改革委员会办公厅印发的《关于招标代理服务收费有关问题的通知》（发改办价格〔2003〕857 号）的有关规定执行。   |

|    |                            |  |
|----|----------------------------|--|
|    |                            | <p>中标单位在领取中标通知书前，须向采购代理机构一次性支付招标代理服务费。</p> <p><b>银行账户：</b></p> <p><b>公司名称：陕西嘉唐建设项目管理有限公司</b></p> <p><b>账 号：112011580000141313</b></p> <p><b>开 户 行：西安银行股份有限公司含光门支行</b></p>  |
| 33 | 履约保证金                      | 不要求提供履约保证金   |
| 34 | 融资平台                       | <p>根据《陕西省财政厅关于加快推进我省中小企业政府采购信用融资工作的通知》陕财办采（2020）15号文件精神，有融资需求的供应商可根据自身情况，在陕西省政府采购信用融资平台（含各市分平台）自主选择金融机构及其融资产品，凭政府采购中标（成交）通知书或政府采购合同向金融机构提出融资申请。</p> <p>网<br/>址：<a href="http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/zcdservice/zcd/shanxi/s">http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/zcdservice/zcd/shanxi/s</a></p> |
| 35 | 履约验收                       | <p><b>组织履约验收：</b></p> <p>通过检验的货物方可进行安装、调试、达到使用条件时由采购单位负责组织验收，或者邀请有关专家、采购代理机构共同进行验收，验收费用由中标单位支付（备注：如有验收需向采购代理机构支付金额 3000-5000 元不等）；验收合格须交接项目实施的全部资料，并填写政府采购项目验收报告单。验收须以合同、招标文件及投标文件、澄清及国家相应的标准、规范等为依据。</p>  |
| 36 | 投诉受理                       | 受理单位：西安经济技术开发区财政金融局  |
| 37 | 西安市公共资源交易中心电子化政府采购系统技术支持（软 | <p>国泰新点软件股份有限公司</p> <p>1. 技术支持热线：400-998-0000/400-928-0095</p> <p>2. 驻场技术人员：029-86510166/86510167 转 80310</p>  |

|    |         |   |
|----|---------|---|
|    | 件开发商)   |   |
| 38 | CA 业务网点 | <p>陕西省数字证书认证中心股份有限公司</p> <p>网点 1: 西安市高新三路信息港大厦 1 楼客服中心<br/>客服电话: 4006-369-888</p> <p>网点 2: 西安市长安北路 14 号省体育公寓 B 座一楼<br/>咨询电话: 029-88661241</p> <p>网点 3: 西安市文景北路 16 号白桦林国际 B 座 2 楼 11#窗口<br/>咨询电话: 029-86510073 转 80211</p>   |
| 39 | 核心产品    | <p>一包: 西安经开第十四幼儿园洗碗机</p> <p>二包: 西安经开第二学校长龙洗碗机</p> <p>三包: 单头燃气大锅灶</p>  |
| 40 | 其他      | <p>1. 本项目属性为货物。</p> <p>2. 本项目采购标的所属行业为<b>工业</b>。</p> <p>3. 按照《西安市财政局关于促进政府采购公平竞争优化营商环境的通知》（市财函〔2021〕431 号）规定：供应商登记免费领取招标文件的，如不参与项目投标，应在递交投标文件截止时间前一日以书面形式（格式如下，签字盖章后发回代理机构邮箱 shanxijiatang@163.com 即可）告知采购代理机构。否则，采购代理机构可以向财政部门反映情况并提供相应的佐证。供应商一年内累计出现三次该情形，将被监管部门记录为失信行为。</p> <p>不参与投标告知函</p> <p>（招标代理机构名称）：</p> <p>经研究决定，由于_____（不参与原因），我单位（单位名称）确认不参与关于_____（项目名称）的投标活动。</p> <p>特此说明！</p> <p>单位名称（盖章）：</p> <p>法定代表人或授权代表（签字或盖章）：</p> |

|    |   |  |
|----|---|--|
| 41 | / | <p>本项目采购的产品属于节能产品政府采购品目清单中应强制采购的产品范围，供应商应当提供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，否则作无效响应处理。</p> |
|----|---|--|

**友情提示：**

(1) 本项目为电子化政府采购项目，供应商初次登录西安市公共资源交易平台前应先完成诚信入库登记、CA 认证和企业信息绑定。详见西安市公共资源交易平台【首页·> 服务指南·> 下载专区】中的《西安市市级单位电子化政府采购项目投标指南》。

(2) 制作电子投标文件 (\*.SXSTF) 需要使用专用制作工具。软件下载及操作说明详见西安市公共资源交易平台【首页·> 服务指南·> 下载专区】中的《政府采购项目投标文件制作软件及操作手册》。

(3) 提交投标文件截止时间前，供应商应随时留意【陕西省政府采购网】、【全国公共资源交易平台（陕西省·西安市）】上可能发布的变更公告。若变更公告中明确注明本项目提供有变更文件的，供应商应登录企业端后，从【项目流程·> 项目管理·> 答疑文件下载】获取更新后的电子招标文件 (\*.SXSCF)，使用旧版电子招标文件制作的电子投标文件 (\*.SXSTF)，系统将拒绝接收。

(4) 提交投标文件的方式：从西安市公共资源交易平台【首页·> 电子交易平台·> 陕西政府采购交易系统·> 企业端】登录，登录后切换到【我的项目】模块，依次点选【项目流程·> 项目管理·> 上传响应文件】上传加密后的电子投标文件 (\*.SXSTF)，逾期提交的，系统将拒绝接收。

(5) 开标形式：本项目将采用“不见面开标”形式。操作说明详见平台【首页·> 服务指南·> 下载专区】中的《西安公共资源交易不见面开标大厅供应商操作手册》。

## 一、定义

1. 采购人：西安经济技术开发区教育体育局
2. 监督机构：西安经济技术开发区财政金融局
3. 采购代理机构：陕西嘉唐建设项目管理有限公司
4. 投标人/供应商：响应招标文件并且符合招标文件规定资格条件向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。
5. 评标委员会：依据《中华人民共和国政府采购法》等有关规定组建，依法履行评审采购活动职责的评审成员
6. 中标人：由评标委员会推荐经采购人确认的投标人
7. 西安市公共资源交易平台：即【全国公共资源交易平台（陕西省·西安市）】的简称，官网地址 <http://sxggzyjy.xa.gov.cn/>。
8. 企业端：指西安市公共资源交易平台〔首页·〉电子交易平台·〉陕西政府采购交易系统·〉企业端〕，快捷登录网址 <http://www.sxggzyjy.cn:9002/TPBidder/memberLogin>。

## 二、合格的投标人

### 1. 合格的投标人

#### 1.1 合格投标人条件：

- 1.1.1 具有独立承担民事责任的能力
- 1.1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度
- 1.1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力
- 1.1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录
- 1.1.5 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
- 1.1.6 法律、行政法规规定的其他条件

1.2 参加本次投标的投标人不得直间接的与采购人（包括陕西嘉唐建设项目管理有限公司、采购人及用户）有任何关联，亦不得是采购人的附属机构。如果投标人在招标中隐瞒了上述关系，其投标文件按照无效处理。

1.3 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加本项目同一合同项下的投标。如果投标人在招标中隐瞒了上述关系，其投标文件按照无效处理。

1.4 为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加本项目的投标。如果投标人在招标中隐瞒了上述事实，其招标文件按照无效处理。

## **2. 投标人信用记录查询**

2.1 查询渠道：投标单位通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)等渠道查询相关主体信用记录；

2.2 查询截止时点：投标文件递交截止时间后 2 小时内查询；

2.3 查询记录和证据留存方式：（代理机构网站截图留存）；

2.4 使用规则：对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标单位，其投标无效；

## **3. 投标委托**

如投标人代表不是法定代表人，须提供《法定代表人授权委托书》。

## **4. 投标费用**

无论投标的结果如何，投标人自行承担参加投标相关的全部费用。

# **三、招标文件**

## **5. 招标文件**

5.1 招标文件规定了要求提供的货物和服务，招标程序和合同条件在招标文件中均有说明。招标文件共六章，内容如下：

第一章 招标公告

第二章 投标人须知

第三章 招标要求及技术参数

第四章 评标方法

第五章 商务及合同主要条款

第六章 投标文件格式

5.2 采购项目需要落实的政府采购政策：**详见招标公告。**

## **6. 招标文件的澄清及修改**

采购代理机构可对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为招标文件的组成部分。澄清和修改的内容可能影响投标文件编制的，采购代理机构应当在投标文件截止时间至少十五日前，以书面形式通知所有获取招标

文件的潜在投标人，并对投标人具有约束力。投标人在收到上述通知后，应当立即以书面形式向采购代理机构确认；不足十五日的，采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

## 7. 招标文件的领取

投标人必须在获取招标文件时限内登录全国公共资源交易平台（陕西省·西安市）系统，直接下载招标文件。投标人自行转让或复制的招标文件视为无效招标文件；招标文件一经发出，一律不退，仅作为本次招标使用。

## 8. 评标的处理依据

评标委员会有权对在开标、评标过程中出现的一切问题，根据《中华人民共和国政府采购法》和《政府采购货物和服务招标投标管理办法》的条款，本着公开、公平、公正的原则进行处理。

## 9. 解释权归属及质疑投诉

本招标文件的解释权归采购代理机构。

### 9.1 询问

供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问。采购人或采购代理机构将在 3 个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复。

### 9.2 质疑

（1）供应商认为采购文件、采购过程、成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内以书面形式向采购人、采购代理机构提出。

（2）质疑方式：

在线质疑：登录西安市公共资源交易平台【首页·> 电子交易平台·> 企业端】，在【我的项目】中点击“项目流程·> 提出质疑”，填写表单并提交质疑。

书面质疑：书面质疑函应按照财政部国库司制定的《政府采购供应商质疑函范本》（见下方链接）进行填写，签字、盖章后提交至采购人、采购代理机构。

质疑函范本地址：<http://download.ccgp.gov.cn/2018/zhiyihanfanben.zip>

（3）供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应

当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖单位公章，公章不得以合同章或其他印章代替。供应商委托代理人提出质疑的，应当同时提交供应商签署的授权委托书。

(4) 在法定质疑期内，针对同一采购程序环节的质疑应当一次性提出。采购人、采购代理机构将在收到书面质疑后 7 个工作日内做出答复，并以书面形式通知质疑人和其他有关供应商。

(5) 有下列情形之一的，属于无效质疑：

① 对采购文件提出质疑的质疑人不是依法获取采购文件的潜在供应商；对采购过程、中标结果提出质疑的质疑人不是参与本次政府采购项目的供应商；

② 超过法定期限或未以书面形式提出的；

③ 缺乏必要的证明材料，或捏造事实、提供虚假材料，或以非法手段取得证明材料的；

④ 质疑函没有合法有效的签字、盖章或委托授权书的（代理人提出质疑和投诉，应当提交供应商签署的授权委托书）；

⑤ 针对同一采购程序环节又提出其他质疑事项的，或质疑答复后就同一事项再次提出质疑的；

⑥ 不符合法律法规、规章和政府采购监管机构规定的其他条件的。

### 9.3 投诉

(1) 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内做出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内按照《政府采购质疑和投诉办法》（财政部 94 号令）相关规定向西安经济技术开发区财政金融局提出投诉。

(2) 供应商投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。供应商提出投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按财政部《投诉书范本》给定的格式进行填写。

投诉书范本地址：

<http://download.ccgp.gov.cn/2018/tousushufanben.zip>

## 恶意质疑、投诉的法律后果

(1) 对捏造事实、提供虚假材料进行质疑、投诉的行为予以严肃处理：

《政府采购质疑和投诉办法》（财政部 94 号令）规定，投诉人在全国范围内十二个月内三次以上投诉查无实据的，由财政部门列入不良行为记录名单。对于捏造事实或提供虚假材料或以非法手段取得证明材料（证据来源的合法性存在明显疑问，投诉人无法证明其取得方式合法的，视为以非法手段取得证明材料）进行投诉的，属于虚假、恶意投诉，由财政部门列入不良行为记录名单，并禁止其一至三年内参加政府采购活动。

(2) 对捏造事实诬告陷害他人、诽谤他人的法律适用：

《中华人民共和国刑法》第 243 条【诬告陷害罪】捏造事实诬告陷害他人，意图使他人受刑事追究，情节严重的，处三年以下有期徒刑、拘役或者管制；造成严重后果的，处三年以上十年以下有期徒刑。

《中华人民共和国刑法》第 246 条【侮辱罪、诽谤罪】以暴力或者其他方法公然侮辱他人或者捏造事实诽谤他人，情节严重的，处三年以下有期徒刑、拘役、管制或者剥夺政治权利。

## 四、招标要求

### 10. 招标内容

本次招标为：经开区 2026 年区属公办中小学、幼儿园设施设备采购项目（厨房及餐厅设备），1 批，预算金额：8334388.00 元，最高限价：8334388.00 元。项目概况：经开区 2026 年区属公办中小学、幼儿园设施设备采购项目（厨房及餐厅设备），具体内容详见第三章招标要求及技术参数。

投标人可根据自身的资质情况和经营范围对各包进行投标，不得将其子目再行分解或只投其中的一部分内容，否则投标无效；开标、阅标、评标、定标、签订合同均以标段为单位进行。

### 11. 投标人须提交以下资质证明文件：

11.1 基本资格条件：符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定，并提供下列材料：

基本资格条件如下：

(1) 具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织，提供有效存续的营业执照或事业单位法人证书或非企业专业服务机构执业许可证或民办非企业单位登记证书或自然人的身份证明；

(2) 财务状况报告：提供经审计的 2024 年度或 2025 年度完整有效的财务报告复印件（财务报告是指经会计师事务所审计的上述指定年度整个会计年度财务报表，复印件至少须包括报告正文、资产负债表、现金流量表、利润表、附注和会计师事务所营业执照，报告正文应当有会计师事务所公章和 2 名注册会计师的签字及盖章。且审计报告应当经过注册会计师行业统一监管平台备案赋码）或在开标日期前六个月内其开户银行出具的资信证明或信用担保机构出具的投标担保函，以上三种形式的资料提供任何一种即可（分支机构如无法提供财务审计报告，须出具包含分支机构的财务数据的总公司财务审计报告）；事业单位零余额账户提供相应证明；

(3) 税收缴纳证明：提供已缴纳的 2025 年 5 月至今任意一个月的纳税证明或完税证明，纳税证明或完税证明上应有代收机构或税务机关的公章或业务专用章。依法免税的供应商应提供相关文件证明；

(4) 供应商须提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺；

(5) 社会保障资金缴纳证明：提供已缴存的 2025 年 5 月至今任意一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明，单据或证明上应有社保机构或代收机构的公章或业务专用章。依法不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相关文件证明；

(6) 出具参加本次政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；

## 11.2 本项目的特定资格要求：

①法定代表人参加投标的提供法定代表人身份证明及身份证，被授权人参加投标的提供法定代表人授权委托书及被授权人身份证；自然人只需提供身份证；备注：分支机构由分支机构负责人授权即可；②本项目不接受联合体投标（提供书面声明材料）。

以上均为必备资质，缺一项或某项达不到要求，均视为资格审查不合格，资格审查不合格按无效投标处理。

## **12. 投标文件的编制**

投标文件必须根据招标文件提供的内容及格式编制，并对招标文件作出实质性响应。具体内容包括：

- 12.1 按照格式要求填写的投标函；
- 12.2 开标一览表；
- 12.3 法定代表人证明书与法定代表人授权委托书；
- 12.4 按要求出具的资质证明文件；
- 12.5 投标人的投标方案；
- 12.6 投标人承诺书。
- 12.7 投标文件按标段（如有）必须单独制作。

## **13. 投标报价**

13.1 投标报价是指产品到达使用地点，达到正常使用条件下的所有费用。以招标文件的内容和要求作为投标依据；

13.2 投标人应在投标文件中的开标一览表上，标明所投产品的供应价、运杂费、税金、招标代理服务费等一系列费用；任何有选择的报价不予接受；

13.3 投标货币：人民币；单位：元（精确到小数点后两位）；

13.4 开标一览表应有投标人公章及法定代表人或被授权人的签字；

13.5 投标报价表中标明的价格，在合同执行过程中，不得以任何理由变更；

13.6 凡因投标人对招标文件阅读不深、理解不透、误解、疏漏或因市场行情了解不清造成的后果和风险均由投标人自负；

13.7 最低报价不是中标的唯一依据；

13.8 当评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理。

## **14. 合同备案**

投标人与采购人签订合同后需送一份副本来我公司备案。

## **15. 投标文件的有效期**

投标文件有效期为自开标之日起算九十（90）个日历日；投标文件无投标有效期或有效期短于招标文件规定的投标有效期，按无效投标文件处理。中标人的投标文件有效期延长至合同执行完毕。

## 16. 投标文件的签署及规定

16.1 投标人须依据招标文件内容和投标文件格式的要求编制投标文件；

16.2 投标文件需统一编码，在每一页的正下方清楚标明连续页码；

16.3 投标人在投标文件中指定的页面的落款处，按招标文件要求加盖公章或签字；

16.4 投标人名称应填写全称，同时加盖公章；

16.5 投标文件的任何行间插字、涂改和增删，必须由法定代表人或被授权人在改动处旁签字方为有效；

16.6 投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人负责。

16.7 投标文件的制作和签章

16.7.1. 电子投标文件（\*.SXSTF）需要使用专用制作软件——“新点投标文件制作软件（陕西公共资源）”进行编制。软件下载地址及操作手册：见西安市公共资源交易平台〔首页〉服务指南〉下载专区〕中的《政府采购项目投标文件制作软件及操作手册》。

链接地址：

<http://sxggzyjy.xa.gov.cn/fwzn/004003/20181115/4d59c184-e8f6-4d5a-a416-c2f6b0601e66.html>

16.7.2. 编制电子投标文件前，务必先做好电子招标文件的备份工作。然后按操作手册中给出的方法将电子招标文件（\*.SXSZF）或答疑文件（\*.SXSCF，即更新后的电子招标文件）导入制作软件，最后按照章节分别编制投标文件各个部分。

再次提醒：提交投标文件截止时间前，供应商应随时留意“政府采购信息发布媒体”上可能发布的变更公告。若变更公告中明确注明本项目伴有变更文件的，供应商应登录企业端后，从〔项目流程·〉项目管理·〉答疑文件下载〕获取更新后的电子招标文件（\*.SXSCF），使用旧版电子招标文件制作的电子投标文件（\*.SXSTF），系统将拒绝接收。

16.7.3. 电子投标文件制作过程中，需要法定代表人签字或盖章的地方，请使用

“法人 CA 锁”进行签章；需要加盖供应商公章的地方，请使用“企业 CA 锁”进行签章。

若导出的 PDF 文件里看不到签章，请尝试使用专用制作软件中的“查看投标文件工具”打开未加密的电子投标文件重新导出。在制作过程中，如有其他技术性问题，请先翻阅操作手册，或致电软件开发商。

16.7.4 投标文件应按第六章“投标文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为投标文件的组成部分。其中，投标函附录在满足招标文件实质性要求的基础上，可以提出比招标文件要求更有利于采购人的承诺。

16.7.5 投标文件应当对招标文件有关合同期限、投标有效期、工作内容和要求等实质性内容作出响应。

### **17. 文字要求**

本次招标只接受简体中文文字的投标文件。

### **18. 本项目不接受联合体投标**

## **五、投标文件密封、递交**

### **19. 提交投标文件的方式**

提交投标文件的方式：从西安市公共资源交易平台【首页·> 电子交易平台·> 陕西政府采购交易系统·> 企业端】登录，登录后切换到【我的项目】模块，依次点选【项目流程·> 项目管理·> 上传响应文件】上传加密后的电子投标文件(\*.SXSTF)。上传成功后，电子化平台将予以记录。

### **20. 投标文件递交**

投标文件以西安市公共资源交易平台系统公示的开标时间为准，在开标前上传至西安市公共资源交易平台。因供应商自身原因造成无法解密投标文件，按无效投标对待。

### **21. 投标截止时间**

21.1 投标人必须在招标文件规定的递交截止时间之前递交投标文件，采购代理机构在截止时间后拒绝接收任何投标文件。

21.2 因采购人推迟投标截止时间时，采购代理机构应以书面（或传真）的形式，通知所有投标人；在这种情况下，采购代理机构和投标人的权利和义务将受到新的

截止期的约束。

## 22. 投标文件的修改和撤回

22.1 在招标文件规定的投标截止时间前，供应商可以修改或撤回已递交的投标文件，但应以书面形式通知采购人。

22.2 供应商修改或撤回已递交投标文件的书面通知应按照本章第 16 项的要求签字或盖章。采购人收到书面通知后，向供应商出具签收凭证。

22.3 修改的内容为投标文件的组成部分。修改的投标文件应按照本章规定进行编制和递交。

# 六、开标、评标、定标

## 23. 开标

23.1 采购代理机构按招标文件规定的时间、地点组织公开开标；开标大会由采购代理机构主持、采购人参会人员及有关工作人员参加；

23.2 为确保评标工作公开、公平、公正，依法成立评标委员会。评标委员会由采购人代表及有关专家组成，成员人数为 5 人及以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二，专家名单由有关人员从省级以上的财政部门设立的政府采购评审专家库中随机抽取，评标委员会成员应当遵守并履行下列责任和义务：

23.2.1 要严格遵守政府采购相关法律制度，依法履行各自职责，公正、客观、审慎地组织和参与评审工作；

23.2.2 审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

23.2.3 按招标文件规定的评审方法和标准，对投标文件进行比较和评价；对投标人的价格分等客观评分项的评分应当一致；

23.2.4 要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或说明；

23.2.5 要依法独立评审，按照招标文件的要求和评标标准进行评标，推荐中标候选人名单，对评审意见承担个人责任；

23.2.6 对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评审委员会成员应当在评审报告上签署不同意见并说明理由，否则视为同意；

23.2.7 对评审情况以及在评审过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任；

23.2.8 配合采购人、采购代理机构答复投标人提出的质疑；

23.2.9 配合财政部门处理投诉工作。

23.3 开标时，投标文件中出现下列情况，修正原则为：

23.3.1 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中明细内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

23.3.2 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

23.3.3 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

23.3.4 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；

23.3.5 多处内容交叉不符时，以评标委员会评审结果为准；

23.3.6 文字与图表不符时以文字为准；

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。按上述修正错误的原则及方法调整或修正投标文件的报价和内容，投标人同意后，调整后的报价和内容对投标人起约束作用。如果投标人不接受修正后的报价和内容，则其投标无效。

23.4 公开开标后，直到向中标的投标人授予合同为止，凡审查、澄清、评价和比较投标的有关资料及被授标意见等内容，评标委员会成员均不得向投标人及与评标无关的其他人透露。

## 24. 投标文件的初审

初审为资格性审查和符合性审查。资格性审查由采购人或采购代理机构对投标文件的资格评审，若采购人对资质有疑问的可由评标委员会协助审查；符合性审查由评标委员会审查；

**24.1 资格性审查：**依据招标文件的规定，由采购人或采购代理机构对投标文件的资格证明进行审查。

**24.2 符合性审查：**依据招标文件规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查。出现下列情况之一者（但不限于），不得进入评审环节：

24.2.1 投标人的投标报价超过最高限价的；

24.2.2 投标人未按招标文件要求的加盖公章的；

24.2.3 无投标有效期或有效期达不到招标文件要求的；

24.2.4 投标文件附加了采购人难以接受的条件或条款的；

24.2.5 投标产品的技术参数、性能指标与招标文件要求出现重大负偏差的；

24.2.6 投标文件未实质性响应招标文件要求的；

24.2.7 不符合法律法规和招标文件中规定的其他实质性要求的。

**24.3 投标人出现下列情况之一（但不限于），按无效文件处理：**

24.3.1 必备资质的有效性和符合性不符合要求的；

24.3.2 投标人未经过正常渠道领取招标文件，或投标人名称与领取招标文件时登记的投标人名称不符的；

24.3.3 无投标有效期或有效期达不到招标文件要求的；

24.3.4 投标人针对同一项目递交两份或多份内容不同的投标文件，未书面声明哪一份是有效的或出现选择性报价的；

24.3.5 投标人有串通投标、弄虚作假（包括但不限于虚假资质、虚假证明、虚假应答等）、行贿等违法行为的；

24.3.6 投标文件附加了采购人难以接受的条件或条款的；

24.3.7 投标人前期参与了本次招标项目方案设计的；

24.3.8 在政府采购或其他重大项目履约过程中有不良记录，未能按期履约的；

24.3.9 当评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理；

24.3.10 投标报价子目出现漏项或报价数量与要求不符的；

24.3.11 提供虚假技术性能指标。

24.3.12 投标人主体存在失信记录的。

**24.4 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，评标委员会应当认定其投标无效：**

24.4.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

24.4.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

24.4.3 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

24.4.4 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

**25. 询标**

25.1 评标委员会有权就投标文件中含混之处向上述步骤初审合格的投标人提出询问或澄清要求；投标人将有关询标澄清、补正、说明的内容应以书面形式提交；

25.2 招标文件、投标文件作为评标的依据，澄清、补正、说明的内容只作为评标参考。询标澄清时投标人只作说明和解释，不得借此对投标报价、供货期、主要技术指标等实质性内容做任何修改；如澄清、补正、说明的内容与投标文件内容有重大相悖或矛盾，将被认定为无效投标文件；

25.3 投标人对投标文件的澄清不得改变投标报价及实质内容。

## **26. 定标**

26.1 采购代理机构在评标结束后二个工作日内将评标结果报告送达采购人，采购人在收到评标结果报告后五个工作日内，按照评标结果报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人，同时书面复函采购代理机构；

26.2 采购代理机构收到采购人“中标复函”后，在财政部门指定的政府采购信息媒体上发布公告，公示期满无异议，向中标人发出“中标通知书”。

## **七、签订合同**

27. 定标后，中标人在收到中标通知书后二十五（25）个日历日内，应按招标文件的要求与采购人洽谈合同条款，并签订供货合同，同时送监督机构备案，招标文件及中标人投标文件均作为合同的组成部分；

28. 政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十；

29. 根据需要，采购代理机构可会同采购人负责监督、协调和处理履约过程中出现的问题；

30. 财政局在合同履行期间以及履行期后，可以随时检查项目的执行情况，对采购标准、采购内容进行调查核实，并对发现的问题进行处理。

## **八、中标服务费**

31. 中标服务费按约定由中标人支付，确定中标后 3 日内，由中标人向招标代理机构一次付清招标代理服务费。

32. 招标代理服务费的计算方法：参照国家计委印发的《招标代理服务收费管理

暂行办法》（计价格〔2002〕1980号）和国家发展和改革委员会办公厅印发的《关于招标代理服务收费有关问题的通知》（发改办价格〔2003〕857号）的有关规定执行。

33. 本项目代理服务费按货物计取。

## 九、其他事项

34. 投标截止后投标人不足三家或者通过资格审查或符合性审查的投标人不足三家的，除采购任务取消情形外，按照以下方式处理：

34.1 招标文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，采购人、采购代理机构改正后依法重新招标；

34.2 招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人应当依法报财政部门批准。

35. 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审结果报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

36. 根据《陕西省财政厅关于加快推进我省中小企业政府采购信用融资工作的通知》陕财办采〔2020〕15号文件精神，有融资需求的供应商可根据自身情况，在陕西省政府采购信用融资平台(含各市分平台)自主选择金融机构及其融资产品，凭政府采购中标(成交)通知书或政府采购合同向金融机构提出融资申请。

网址：<http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/zcdservice/zcd/shanxi/s>

## 第三章 招标要求及技术参数

### 一、招标要求

#### （一）、服务要求：

- 1、交货地点：采购人指定地点
- 2、交货期：合同签订后 30 个日历天供货安装调试完毕。
- 3、质保期：自验收合格之日起，电子产品质保三年，非电子产品质保一年。

#### （二）、验收：

- 1、产品运抵采购人所在地现场后，采购人与供货商共同验收，验收结果双方认可。
- 2、必须保证投标商品的完整性，能满足全部功能的使用。
- 3、提供的产品（技术指标除另作规定外）均应符合行业相关标准。必须对供货的商品进行检验。由采购人组织验收，并出具验收结果和意见，供货商负责向验收组提交验收所需文件和相关资料（如检测报告等）。
- 4、产品的包装应为生产厂商出产时的原包装，包装箱内必须附有详细的装箱清单。

#### （三）、完成时限及付款方式：

- 1、完成时限：按照采购人要求。
- 2、设备到货验收完成支付 40% 的合同款；设备安装调试完毕后、试运行、检测、仪器质量检查等最终验收合格并出具检测报告后支付剩余 60% 的合同价款。

**二、技术参数及配置**（以下所列参数应提供相应的证明资料，包含但不限于检测报告、产品彩页、功能截图等）

第一包：经开二幼等十七所学校（厨房及餐厅设备）

西安经开第二幼儿园

| 序号 | 设备名称   | 规格参数   | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|--------|--|----|----|---|
| 1  | 双眼大锅灶  | 尺寸约<br>2200*1200*800mm<br>1、炉面采用 304 磨砂贴塑不锈钢板厚度 $\geq 1.2$ mm, 侧板前板 $\geq 1.2$ mm, 台面一次压制成型;<br>2、外旁板、后立板厚度 $\geq 1.0$ mm, 底板由 $\geq 50*50*5$ mm 角铁架及 3mm 铁板焊接组成;<br>3、塘泥炉膛, 加装熄火保护、电子打火装置, 配摇摆水龙头;<br>4、炉通脚为 $\phi 50$ 无缝不锈钢管; 带可调高度的子弹脚。 | 套  | 1  |   |
| 2  | 不锈钢大炒锅 | 口径 $\geq 80$ cm, 深 $\geq 30$ cm<br>不锈钢板材均选用 304 不锈钢板 $\geq 2.5$ mm ; 内壁需有不粘涂层  | 口  | 2  |  |


西安经开第三幼儿园

| 序号 | 设备名称   | 规格参数  | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|--------|---|----|----|---|
| 1  | 全自动饺子机 | 电压: 220V<br>功率: $\geq 1.85$ KW<br>规格: 饺子大小可根据实际需求设定<br>产量: $\geq 10000$ 个/小时<br>重量: 约 250KG | 台  | 1  |  |


|   |       |   |   |   |   |
|---|-------|---|---|---|---|
|   |       | 尺寸：约<br>1400*600*1400mm   |   |   |   |
| 2 | 电饼铛   | 立式锅盘直径≥50cm<br>双面加热独立温控<br>功率：≥5KW<br>锅深≥1.8CM<br>防护等级：IPX4<br>额定频率：50Hz<br>整机重：约30Kg<br>机身尺寸：约74*60*74CM<br>电压：380V  | 台 | 2 |    |
| 3 | 油烟净化器 | 整机风量≥12000m³/h<br>1、油烟净化器外壳体需采用不锈钢板；均衡网用铝质厚度≥1.5mm；净化器底部需配备水平调节脚轮；<br>2、控制电箱配备拆卸、方便、调平等工具；<br>3、油烟净化器的静电电源控制系统具有过流过压自动保护装置；<br>4、必须具有放电跳停多重保护，高温条件下放电工作仍然安全可靠；<br>5、静电电源具有自动过载过压、断路、开路保护的电源板；<br>6、实际除油烟效率达≥98%以上，达到环保要求。 | 套 | 1 |  |

西安经开第四幼儿园


| 序号 | 设备名称 | 规格参数 | 单位 | 数量 | 图片 |
|----|------|------|----|----|----|
|----|------|------|----|----|----|

|   |         |   |   |   |   |
|---|---------|---|---|---|---|
| 1 | 刀具组合消毒柜 | 尺寸约 1200*600*1600mm<br>消毒柜需带锁<br>额定功率≥600W;<br>消毒方式: 热风循环加紫<br>外线消毒 | 台 | 1 |  |
|---|---------|---|---|---|---|

西安经开第五幼儿园

| 序号 | 设备名称      | 规格参数   | 单位 | 数量 | 图片   |
|----|-----------|--|----|----|--|
| 1  | 双门高温热风消毒柜 | 1、整体采用 304 不锈钢板材，<br>热风循环高温消毒；<br>2、外形尺寸：约<br>1260*610*1930mm<br>功率：220V/2.5KW；<br>3、消毒温度范围 125 度，能有<br>效的消除了臭氧、蒸汽、紫外<br>线等方式难免的消毒死角。控<br>制方式：机械式。 | 个  | 1  |  |

西安经开第六幼儿园

| 序号 | 设备名称    | 规格参数   | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|---------|--|----|----|---|
| 1  | 可移动调料台车 | 尺寸：约 730*480*800mm<br>整车采用 304 不锈钢板材厚度<br>≥1.2mm<br>上层需放置 12 个 16*9cm 调料<br>缸<br>下层推拉门设计<br>底部带四个静音万向轮<br>顶部需配备上掀门 | 辆  | 1  |  |

|   |        |  |   |   |   |
|---|--------|--|---|---|---|
| 2 | 挂墙式开水器 | 尺寸约 380*230*600mm<br>额定容量：≥30L<br>内胆材质：304 不锈钢<br>功率/电压：3KW/220v<br>电子控温，自动进水                              | 台 | 1 |  |
| 3 | 双层工作台  | 尺寸约 1200*600*800mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>台面板面≥1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；<br>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板≥1.0mm 不锈钢板材 | 个 | 1 |  |

西安经开第八幼儿园

| 序号 | 设备名称   | 规格参数  | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|--------|---|----|----|---|
| 1  | 单门冷藏柜  | 尺寸约 520*550*1400mm<br>整机采用 304 不锈钢板材。<br>智能微电脑控制。内胆体拉伸成型，清洁无死角。冷藏容积≥200L。调节腿内置脚轮；整体发泡，保温效果更佳，温度范围：冷藏 5℃--15℃<br>需配备锁具 | 台  | 1  |  |
| 2  | 双门电蒸饭柜 | 外壳主板选用≥1.2mm 厚 304 磨砂不锈钢板，围板辅材选用≥1.2mm 厚 304 不锈钢磨砂板；<br>蒸胆采用耐热钢板、中 60*5mm 无缝钢管组合；配 24 个不锈钢盘子，根据需要配米饭或馒头盘子。            | 台  | 1  |  |

|  |  |                     |  |  |  |
|--|--|---------------------|--|--|--|
|  |  | 配自动进水装置；<br>功率≥24kw |  |  |  |
|--|--|---------------------|--|--|--|

西安经开第九幼儿园

| 序号 | 设备名称           | 规格参数  | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|----------------|---|----|----|---|
| 1  | 高温蒸汽消毒柜(毛巾消毒柜) | 整机采用 304 不锈钢材质；<br>层数≥5 盘（可调节）；<br>功率≥3800W；<br>消毒方式：蒸汽+热风烘干<br>蒸汽温度：≥125 度<br>容量≥380L<br>一次性消毒约 1000-1500<br>个毛巾<br>底部带四个静音万向轮 | 台  | 2  |  |


西安经开第十一幼儿园

| 序号 | 设备名称  | 规格参数   | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|-------|--|----|----|---|
| 1  | 厨房送餐车 | 整车采用 304 不锈钢板材<br>厚度≥1.2mm，<br>最上层带护栏<br>底部配备四个静音万向<br>轮，<br>尺寸约 950*500*950mm | 辆  | 2  |  |
| 2  | 立式消毒柜 | 尺寸约 570*475*1610mm，<br>高温消毒，灭菌率 99%，<br>双门独区控制。                                | 台  | 2  |  |

|   |      |  |   |   |   |
|---|------|--|---|---|---|
| 3 | 电饼铛  | 立式锅盘直径 $\geq 50\text{cm}$<br>双面加热独立温控<br>功率： $\geq 5\text{KW}$<br>锅深 $\geq 1.8\text{CM}$<br>防护等级：IPX4<br>额定频率：50Hz<br>整机重：约 30Kg<br>机身尺寸：约 74*60*74CM<br>电压：380V | 台 | 1 |  |
| 4 | 燃气烤箱 | 燃气款<br>三层九盘、（带烤盘）<br>尺寸约 1330*890*1720<br>可视防爆窗<br>每层上下独立控制  | 台 | 1 |  |

西安经开第十二幼儿园

| 序号 | 设备名称    | 规格参数   | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|---------|--|----|----|---|
| 1  | 电饼铛     | 立式锅盘直径 $\geq 50\text{cm}$<br>双面加热独立温控<br>功率： $\geq 5\text{KW}$<br>锅深 $\geq 1.8\text{CM}$<br>防护等级：IPX4<br>额定频率：50Hz<br>整机重：约 30Kg<br>机身尺寸：约 74*60*74CM<br>电压：380V | 台  | 1  |  |
| 2  | 热风循环消毒柜 | 1、整体采用 304 不锈钢板<br>材，热风循环高温消毒；<br>2、外形尺寸：约<br>1260*610*1930mm<br>功率：220V/2.5KW；<br>3、消毒温度范围 125 度，<br>能有效的消除了臭氧、蒸  | 台  | 1  |  |

|   |           |   |   |   |   |
|---|-----------|---|---|---|---|
|   |           | 汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式：机械式。   |   |   |   |
| 3 | 毛刷土豆清洗削皮机 | 生产能力：每小时不低于200KG<br>电压：220v<br>功率：1.5KW<br>尺寸：约 1000*800*950mm<br>材质：采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，去皮机七根（尼龙）。 | 台 | 1 |  |

西安经开第十三幼儿园

| 序号 | 设备名称    | 规格参数  | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|---------|---|----|----|---|
| 1  | 压面机     | 60 型，不锈钢压轴，防粘面输送带，面轴外转不伤手；不锈钢面斗及托盘  | 台  | 1  |  |
| 2  | 双门热风消毒柜 | 1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒；<br>2、外形尺寸：约 1260*610*1930mm<br>功率：220V/2.5KW；<br>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式：机械式。 | 台  | 1  |  |

|   |       |   |   |   |   |
|---|-------|---|---|---|---|
| 3 | 厨房电子秤 | 液晶显示屏尺寸：≥15 吋，电容式触摸防水触控，可在潮湿工作场所使用，可戴手套操作，分辨率：≥1920*1080<br>承重≥200KG<br>称重、计数、累加、智能摄像头，IA 自动识别，打印称重             | 台 | 1 |  |
| 4 | 餐厅冰箱  | 类型：双门冰箱<br>容量类型：≥300L<br>制冷方式：风冷<br>能效方式：一级<br>显示类型：LED 显示<br>深度：约 60cm 宽度：约 60cm<br>高度：约 170cm<br>变频 CCC 强制性认证 | 台 | 1 |  |

西安经开第十四幼儿园

| 序号 | 设备名称   | 规格参数   | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|--------|--|----|----|---|
| 1  | 三层六盘烤箱 | 1. 规格：约 1240*840*1530mm；<br>2. 采用不锈钢结构；<br>3. 全封闭式整体环保耐高温材料；<br>4. 配有定时报警装置，超温安全保护等（温控）；<br>5. 炉面火、炉底火温度独立控制；<br>6. 万向脚轮设计；醒发为 10 层佩戴烤盘；<br>7. 额定电压：380V~3，功率：≥20kw；<br>8. 加热方式：电热；<br>9. 配有烤盘；<br>10. 温度随意调节范围。 | 台  | 1  |  |

|   |                        |  |   |   |   |
|---|------------------------|--|---|---|---|
| 2 | 不锈钢和面机                 | 外形尺寸：约 950*570*1060mm<br>静音 和面量：约 50Kg/次；<br>电压：220V；<br>功率：≥2.2KW；<br>面斗 304 不锈钢。   | 台 | 1 |    |
| 3 | 单通工作台                  | 尺寸约 1800*800*800mm<br>所有不锈钢板材均采用 304 磨砂贴塑<br>不锈钢板材；<br>台面板面≥1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板<br>材；<br>台面底部垫防火加强板；层板、底板、<br>侧板≥1.0mm 不锈钢板材；<br>加强筋用≥0.8mm 不锈钢板材；配不<br>锈钢重力脚，<br>门板厚度为≥1.0mm 的不锈钢板材，<br>门的活动方式为底部滑道，带滑轮。 | 台 | 2 |    |
| 4 | 304 不锈钢<br>大锅（加高<br>款） | 不锈钢板材均选用 304 不锈钢板 ≥<br>2.5mm 厚度；高度≥15cm<br>加厚、不粘锅、导热迅速一次成型<br>φ 800mm  | 口 | 3 |  |
| 5 | 双层餐车                   | 尺寸约 950*500*950mm<br>整车采用 304 不锈钢板材厚度≥<br>1.2mm，<br>加橡胶防撞条，推杆采用≥1.2mm（需<br>加固），<br>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重<br>≥150Kg。   | 台 | 2 |  |

|    |             |   |   |   |   |
|----|-------------|---|---|---|---|
| 6  | 双门热风消毒柜     | <p>1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒；</p> <p>2、外形尺寸：约 1260*610*1930mm<br/>功率：220V/2.5KW；</p> <p>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式：机械式。</p>   | 台 | 1 |    |
| 7  | 电饼铛         | <p>立式锅盘直径<math>\geq 50\text{cm}</math><br/>双面加热独立温控<br/>功率：<math>\geq 5\text{KW}</math><br/>锅深<math>\geq 1.8\text{CM}</math><br/>防护等级：IPX4<br/>额定频率：50Hz<br/>整机重：约 30Kg<br/>机身尺寸：约 74*60*74CM<br/>电压：380V</p> | 台 | 1 |    |
| 8  | 热水器（含安装及辅材） | <p>容积<math>\geq 60\text{L}</math>，免清洗，墙面不承重吊装，含施工连接水电路，特殊墙体含吊装辅材及费用（含安装及辅材）</p>   | 台 | 8 |  |
| 9  | 小型波轮洗衣机     | <p>1. 洗涤/脱水容量<math>\geq 3\text{kg}</math><br/>2. 双盖设计，翻盖刹车，温度可调节。<br/>3. 能效<math>\geq</math>二级。</p>   | 台 | 4 |  |
| 10 | 空气净化器       | <p>具有除甲醛、花粉过敏原、病菌、灰尘等功能，<br/>覆盖范围<math>\geq 80</math> 平米</p>  | 台 | 4 |  |

|    |             |   |   |   |   |
|----|-------------|---|---|---|---|
| 11 | 立式消毒柜       | 尺寸约 570*470*1610mm，高温消毒，<br>灭菌率 99%，双门独区控制。   | 台 | 4 |    |
| 12 | 不锈钢毛巾架      | 材料：304 不锈钢<br>约 25 方管+19 圆管全不锈钢配件螺丝<br>尺寸：约 105*45*100（长宽高）cm<br>约 40 只挂钩，挂钩间距约 10cm<br>挂钩可选（帽钩，直钩，弯钩）带轮子。<br>根据学校要求定制。 | 台 | 4 |    |
| 13 | 晨检仪         | 快速检查、健康自查、语音提示、异常报警、数据溯源、   | 台 | 1 |   |
| 14 | 密码锁（含辅材安装）  | 刷卡、密码、门禁一体，此报价含闭门器、磁力锁、无线遥控、布线、施工安装及辅材  | 套 | 3 |  |
| 15 | 防火门（含安装及辅材） | 尺寸：约 1800*2150mm<br>钢制防火门，防火等级不低于乙级，符合国家要求标准：GB12955-2024   | 套 | 1 |  |

|    |          |   |   |   |   |
|----|----------|---|---|---|---|
| 16 | 洗碗机      | <p>1. 功率参数：总功率：≥18KW<br/>(380V/50HZ)</p> <p>2. 规格参数：整机规格≥<br/>700*700*1420，入口尺寸≥510mm.</p> <p>3. 模块化分段式设计，循环热水通过漂洗后温度需达到国家卫生标准.</p> <p>4. 整机采用 304 不锈钢材质，配备双泵，采用全封闭循环。</p>  | 台 | 1 |    |
| 17 | 洗碗机分配器   | <p>洗涤剂泵转速 0-60 转/分；</p> <p>催干泵 0-30 转/分；</p> <p>220V/50HZ；</p> <p>功率≥60W；</p>   | 台 | 1 |    |
| 18 | 洗碗机专用污碟台 | <p>尺寸约：800*750*1300mm</p> <p>1. 所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>2. 星盆厚度≥1.2mm 不锈钢；</p> <p>3. 星盆台面选用≥1.2mm 不锈钢板材；</p> <p>4. 前门及侧板选用≥1.0mm 的不锈钢板材；</p> <p>5. 支架横通 38*1.0mm 不锈钢管；</p> <p>6. 需配不锈钢可调子弹脚，不锈钢下水器一套。</p> | 台 | 1 |  |
| 19 | 洗碗机专用框   | <p>食品级 PP 材质；防潮防霉；加厚加固；</p>   | 个 | 5 |  |

|    |               |   |   |   |   |
|----|---------------|---|---|---|---|
| 20 | 洗碗机专用<br>高压花洒 | 不锈钢双扣软管；重力压铸成型；黄铜材质；双模式出水。360度旋转。   | 套 | 1 |  |
| 21 | 洗碗机缆线<br>及配电箱 | 1. 缆线规格：PVV 5 芯纯铜软线 40 米<br><b>5 芯 3*25 平方+2*10 平方</b><br>2. 辅材金属软波纹管线套：<br><b>国标内径 100mm 40 米</b><br>3. 配电箱标准：LED 时空配电箱 20KW，<br>金属面板，规格约：500*400*130mm，<br>QN-PRO-TIME/10KW | 套 | 1 |  |

西安经开第十二小学

| 序号 | 设备名称      | 规格参数          | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|-----------|---------------|----|----|---|
| 1  | 304 不锈钢大盆 | 直径约 60CM      | 个  | 20 |  |
| 2  | 304 不锈钢小盆 | 直径约 35CM      | 个  | 44 |  |
| 3  | 304 不锈钢桶  | 直径约 450*450mm | 个  | 10 |  |
| 4  | 304 不锈钢桶  | 直径约 600*600mm | 个  | 3  |  |

|   |           |  |   |   |   |
|---|-----------|--|---|---|---|
| 5 | 304 不锈钢桶架 | 直径约 620mm  | 个 | 3 |    |
| 6 | 六门立式冰箱    | 采用 304 不锈钢板材。智能微电脑控制，自动回旋门。内胆体拉伸成型，清洁无死角。全钢铜管。调节腿内置脚轮；整体发泡，双温控制<br>温度范围：冷藏 0~10℃，风冷，冷冻 0~-18℃  | 台 | 1 |    |
| 7 | 双门电蒸饭柜    | 外壳主板选用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304 磨砂不锈钢板，围板辅材选用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304 不锈钢磨砂板；<br>蒸胆采用耐热钢板、 $\Phi 60*5\text{mm}$ 无缝钢管组合；<br>配 24 个不锈钢盘子，根据需要配米饭或馒头盘子。<br>配自动进水装置；<br>功率 $\geq 24\text{kw}$ | 台 | 3 |   |
| 8 | 定制不锈钢送餐车  | 定制 四层 送餐车 尺寸约 650*1550*1800mm<br>1. 所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；<br>2. 加橡胶防撞条，推杆采用 $\geq 1.2\text{mm}$ (需加固)；<br>3. 车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重 $\geq 150\text{Kg}$ ；<br>4. 根据学校具体要求定制 | 台 | 6 |  |

|    |         |   |   |   |   |
|----|---------|---|---|---|---|
| 9  | 压面机     | 60型，304 不锈钢压轴，防粘面输送带，面轴外转不伤手；不锈钢面斗及托盘   | 台 | 1 |    |
| 10 | 双门热风消毒柜 | 1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒；<br>2、外形尺寸：约 1260*610*1930mm<br>功率：220V/2.5KW；<br>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式：机械式。 | 台 | 3 |    |
| 11 | 波轮洗衣机   | 1. 洗涤容量 $\geq$ 10kg。<br>2. 翻盖刹车，温度可调节。<br>3. 能效 $\geq$ 二级。滚筒式   | 台 | 1 |  |
| 12 | 双杠洗衣机   | 洗涤 / 脱水容量： $\geq$ 18kg / 8kg<br>尺寸约 900*550*1000cm<br>能效 $\geq$ 二级。   | 台 | 1 |  |
| 13 | 单门留样柜   | 采用 304 不锈钢板材。智能微电脑控制，自动回旋门。内胆体拉伸成型，清洁无死角。冷藏容积 $\geq$ 380L。全铜铜管。调节腿内置脚轮，整体发泡，<br>温度范围：冷藏 0~10℃<br>风冷                             | 台 | 1 |  |



|    |           |  |   |     |   |
|----|-----------|--|---|-----|---|
| 14 | 不锈钢留样盒    | 250ML<br>304 不锈钢留样盒，带盖   | 个 | 100 |    |
| 15 | 超声波清洗机    | 尺寸约：750*680*860mm<br>1. 所有不锈钢选用 304 板材，面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；<br>2. 功率 $\geq 3\text{kV}$ ；<br>3. 须具有高效乳化除油，除菌，清洁功能。  | 台 | 2   |    |
| 16 | 电饼铛       | 立式锅盘直径 $\geq 50\text{cm}$<br>双面加热独立温控<br>功率： $\geq 5\text{KW}$<br>锅深 $\geq 1.8\text{CM}$<br>防护等级：IPX4<br>额定频率：50Hz<br>整机重：约 30Kg<br>机身尺寸：约 74*60*74CM<br>电压：380V   | 台 | 2   |  |
| 17 | 刀具砧板消毒一体机 | 尺寸约 1200*600*1600mm<br>1. 可容纳厚度 $\leq 10$ 厘米砧板 5 块，刀具 $\geq 12$ 把，毛巾若干，消毒时间 $\geq 30$ 分钟。<br>2. 毛巾柜采用紫外线+臭氧双重消毒，红外线烘干。<br>3. 刀具和砧板采用紫外线+臭氧消毒，带循环风机，360 度无死角。<br>4. 砧板架可拆卸。<br>5. 电压 220v, 功率 $\geq 40\text{W}$ | 台 | 1   |  |

|    |         |  |   |   |   |
|----|---------|--|---|---|---|
| 18 | 大型切菜机   | <p>产量需满足约 1500 人，功率：<math>\geq 3\text{KW}</math>，整机重量：<math>\geq 150\text{KG}</math>。随机配备大双刀 1 组（切叶菜部分）、切丁刀盘 1 组、切片刀盘 1 个、切丝刀盘 1 个（切根菜部分）。</p>   | 台 | 1 |    |
| 19 | 三层六盘电烤箱 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 规格：约 1240*840*1530mm；</li> <li>2. 采用不锈钢结构；</li> <li>3. 全封闭式整体环保耐高温材料；</li> <li>4. 配有定时报警装置，超温安全保护等（温控）；</li> <li>5. 炉面火、炉底火温度独立控制；</li> <li>6. 万向脚轮设计；醒发为 10 层佩戴烤盘；</li> <li>7. 额定电压：<math>380\text{V}^3</math>，功率：<math>\geq 20\text{kw}</math>；</li> <li>8. 加热方式：电热；</li> <li>9. 配有烤盘；</li> <li>10. 温度随意调节范围。</li> </ol> | 台 | 2 |   |
| 20 | 全自动饺子机  | <p>电压：220V<br/> 功率：<math>\geq 1.85\text{KW}</math><br/> 规格：饺子大小可根据实际需求设定<br/> 产量：<math>\geq 12000</math> 个/小时<br/> 重量：约 260KG<br/> 尺寸：约 1500*750*900 mm</p>  | 台 | 1 |  |

|    |          |   |   |   |   |
|----|----------|---|---|---|---|
| 21 | 全自动包子机   | <p>尺寸约 1540*720*1560mm</p> <p>电压：220V</p> <p>功率：≥2400W；</p> <p>生产效率约 3600 个/小时，直供式。</p>   | 台 | 1 |    |
| 22 | 大型揉皮机    | <p>500 型</p> <p>304 不锈钢压轴，防粘面输送带，面轴外转不伤手 功率 ≥3KW</p> <p>电压：380V</p>   | 台 | 1 |    |
| 23 | 电磁 摇摆式汤锅 | <p>尺寸约 1600*1100*1100mm</p> <p>锅直径 800mm, 深 450mm</p> <p>1. 电压：380V</p> <p>2. 功率：≥30KW</p> <p>3. 平头煲汤炉锅具</p> <p>4. 产品所有的散热风机 全部达到防水 7 级</p> | 台 | 2 |   |
| 24 | 木案工作台    | <p>尺寸约 1800*800*800mm</p> <p>1. 所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>2. 台木面板 ≥5cm 柳木板；</p> <p>3. 台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板 ≥1.1mm 不锈钢板材；</p>           | 台 | 1 |  |
| 25 | 商用净食机    | <p>尺寸约 325*125*227mm</p> <p>商用食材净化机，去农残留；降解激素；杀菌消毒；强力清洁；壁挂式。</p>  | 台 | 3 |  |


|    |       |  |   |   |   |
|----|-------|--|---|---|---|
| 26 | 感应消毒机 | <p>≥1500ML</p> <p>智能感应，雾化喷头；</p>   | 台 | 1 |    |
| 27 | 洗手星盆  | <p>尺寸约：500*420*780mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>星盆≥1.0mm 不锈钢；</p> <p>星盆台面选用≥1.2mm 不锈钢板材；</p> <p>前门及侧板选用≥1.0mm 的不锈钢板材；</p> <p>支架横通 38*1.0mm 不锈钢管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚；配不锈钢下水器一套。</p> | 台 | 1 |   |
| 28 | 拖把池   | <p>尺寸约：600*400*300mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>星盆≥1.2mm 不锈钢；</p> <p>星盆台面选用≥1.2mm 不锈钢板材；</p> <p>前门及侧板选用≥1.0mm 的不锈钢板材；</p> <p>支架横通 38×1.0mm 不锈钢管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚；配不锈钢下水器一套。</p> | 台 | 1 |  |

|    |                |   |   |   |   |
|----|----------------|---|---|---|---|
| 29 | 多功能拖把收纳<br>消毒柜 | 尺寸约 1200*450*1800mm<br>可视洗、消、烘一体；整机 304<br>不锈钢，<br>电压：220V；<br>功率≥1200W。  | 台 | 1 |    |
| 30 | 单头电磁大锅灶        | 定制款大锅灶尺寸约<br>1200*1200*800mm，<br>配1米大锅<br>1、炉面采用304磨砂贴塑不锈钢<br>板厚度≥1.2mm，侧板前板≥1.2<br>mm，台面一次压制成型；<br>2、外旁板、后立板厚度≥1.0mm，<br>底板由≥50*50*5mm角铁架及<br>3mm铁板焊接组成；<br>3、配摇摆水龙头；<br>4、炉通脚为Φ50无缝不锈钢管；<br>带可调高度的子弹脚。<br>5. 产品所有的散热风机全部防水<br>7级<br>6. 电压：380V<br>7. 功率：≥25KW | 台 | 5 |   |
| 31 | 万能蒸烤箱          | 尺寸约 900*880*1000mm<br>可单蒸、单烤，蒸烤一体，带单<br>独清洗龙头，功率≥18KW，电压：<br>380V，温度约 30-300度，<br>容量≥10盘。   | 台 | 1 |  |

|    |     |  |   |    |   |
|----|-----|--|---|----|---|
| 32 | 风幕机 | 尺寸约 1200*225*180mm<br>风量 $\geq$ 2400 <sup>3</sup> /h, 功率 $\geq$ 200W | 台 | 3  |  |
| 33 | 米饭盘 | 304 不锈钢, 尺寸约 600*400mm   | 个 | 40 |  |

西安经开第十八小学

| 序号 | 设备名称          | 规格参数   | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|---------------|--|----|----|---|
| 1  | 土豆削皮机         | 产品尺寸约: 670*440*850mm<br>整机采用 304 不锈钢<br>功率 $\geq$ 2200W, , 产能 $\geq$ 220KG/H   | 台  | 1  |    |
| 2  | 不锈钢四层货架       | 尺寸约 1200*500*1200mm, 304 不锈钢制作, 板材厚度 $\geq$ 1.2mm  | 个  | 3  |   |
| 3  | 不锈钢平移滑动门碗柜 四层 | 尺寸约 1160*500*1800mm, 304 不锈钢制作, 厚度 $\geq$ 1.2mm, 配推拉门  | 台  | 1  |  |
| 4  | 热风消毒柜         | 1、整体采用 304 不锈钢板材, 热风循环高温消毒;<br>2、外形尺寸: 约 1260*610*1930mm<br>功率: 220V/2.5KW;<br>3、消毒温度范围 125 度, 能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式: 机械式。 | 台  | 1  |  |


|   |         |   |   |   |   |
|---|---------|---|---|---|---|
| 5 | 不锈钢平板推车 | 定制<br>尺寸约 1200*600*900mm, 材质 201 不锈钢, 脚轮大小 5 寸静音轮/带刹车, 载重≥400kg | 台 | 1 |  |
|---|---------|---|---|---|---|

北田中心小学

| 序号 | 设备名称 | 规格参数  | 单位 | 数量 | 图片  | 备注   |
|----|------|---|----|----|---|------|
| 1  | 压面机  | 75 型 尺寸约 1200*620*1320mm, 压面厚度 1.5-5mm, 生产效率 60kg/h, 面辊长度 200mm, 产品重量约 190kg。配带 2mm 方刀、3.5mm 方刀、麻食颗粒面刀。 | 台  | 1  |    | 任留小学 |
| 2  | 麻食机  | 整机 304 不锈钢, 产量约 40-50 公斤/h 功率≥750w, 自动下料。   | 台  | 1  |  | 任留小学 |

|   |      |   |   |   |   |      |
|---|------|---|---|---|---|------|
| 3 | 电磁大锅 | <p>尺寸约 1200*1200*800mm，<br/>配 1 米大锅</p> <p>1、炉面采用 304 磨砂贴塑不锈钢板厚度<math>\geq 1.2</math> mm，侧板前板<math>\geq 1.2</math> mm，台面一次压制成型；</p> <p>2、外旁板、后立板厚度<math>\geq 1.0</math>mm，底板由<math>\geq 50*50*5</math>mm 角铁架及 3mm 铁板焊接组成；</p> <p>3、配摇摆水龙头；</p> <p>4、炉通脚为 <math>\phi 50</math> 无缝不锈钢管；带可调高度的子弹脚。</p> <p>5. 产品所有的散热风机全部防水 7 级</p> <p>6. 电压：380V</p> <p>7. 功率：<math>\geq 25</math>KW</p> | 台 | 1 |  | 任留二幼 |
|---|------|---|---|---|---|------|

西安市经开第三学校

| 序号 | 设备名称   | 规格参数  | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|--------|---|----|----|---|
| 1  | 三层六盘烤箱 | <p>1. 规格：约 1240*840*1530mm；</p> <p>2. 采用不锈钢结构；</p> <p>3. 全封闭式整体环保耐高温材料；</p> <p>4. 配有定时报警装置，超温安全保护等（温控）；</p> <p>5. 炉面火、炉底火温度独立控制；</p> <p>6. 万向脚轮设计；醒发为 10 层佩戴烤盘；</p> <p>7. 额定电压：380V~3，功率：<math>\geq 20</math>kw；</p> <p>8. 加热方式：电热；</p> <p>9. 配有烤盘；</p> <p>10. 温度随意调节范围</p> | 台  | 3  |  |

|   |          |  |   |   |   |
|---|----------|--|---|---|---|
| 2 | 全自动馒头机   | <p>尺寸约 1450*440*950mm</p> <p>额定电压 : 380V</p> <p>额定频率 : 50Hz</p> <p>电机功率 : <math>\geq 3\text{kW}</math></p> <p>产能: <math>\geq 3600</math> 个/h</p> <p>整体采用 304 不锈钢板材</p>   | 台 | 1 |    |
| 3 | 压面机      | <p>60 型, 不锈钢压轴, 防粘面输送带, 面轴外转不伤手; 不锈钢面斗及托盘</p>  | 台 | 1 |    |
| 4 | 不锈钢和面机   | <p>静音 和面量: 约 50Kg/次;</p> <p>电压/功率: <math>\geq 2.2\text{KW}</math>;</p> <p>面斗 304 不锈钢。</p> <p>外形尺寸: 约 950*570*1060mm</p>  | 台 | 1 |    |
| 5 | 不锈钢双层工作台 | <p>尺寸约 1800*800*800mm</p> <p>整体采用 304 不锈钢磨砂贴塑板材;</p> <p>台面板面厚度 <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 磨砂贴塑不锈钢板材;</p> <p>台面底部垫防火加强板; 层板、底板、侧板 <math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板材;</p>   | 台 | 6 |  |
| 6 | 双通工作台    | <p>尺寸约 1800*800*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板;</p> <p>台面板面 <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 磨砂贴塑不锈钢板材;</p> <p>台面底部垫防火加强板; 层板、底板、侧板 <math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板材;</p> <p>加强筋用 <math>\geq 0.8\text{mm}</math> 不锈钢板材; 配不锈钢重力脚,</p> <p>门板厚度为 <math>\geq 1.0\text{mm}</math> 的不锈钢板材, 门的活动方式为底部滑道, 带滑轮。</p> | 台 | 6 |  |

|    |              |  |   |    |   |
|----|--------------|--|---|----|---|
| 7  | 四层货架<br>(平板) | <p>尺寸约 1200*500*1550mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板;</p> <p>四条腿均用<math>\geq 38 \times 38 \times 1.0</math>mm 无缝不锈钢管;</p> <p>货架层板用<math>\geq 1.2</math>mm 不锈钢板材;</p> <p>加强筋选用<math>\geq 1.0</math>mm;</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p> | 台 | 10 |    |
| 8  | 洗地龙头         | <p>喷阀: 加长喷水杖</p> <p>开放式</p> <p>涂层钢</p> <p>软管长度: 约 15m</p> <p>软管直径: 约 10mm</p>  | 台 | 2  |    |
| 9  | 切菜机          | <p>产量需满足约 1500 人, 功率: <math>\geq 3</math>KW, 整机重量: <math>\geq 150</math>KG。随机配备大双刀 1 组 (切叶菜部分)、切丁刀盘 1 组、切片刀盘 1 个、切丝刀盘 1 个 (切根菜部分)。</p>   | 台 | 2  |  |
| 10 | 全自动立式数控包子机   | <p>尺寸约 1540*720*1560mm</p> <p>电压: 220V</p> <p>功率: <math>\geq 2400</math>W;</p> <p>生产效率约 3600 个/小时, 直供式。</p>  | 台 | 1  |  |

|    |                    |  |   |   |   |
|----|--------------------|--|---|---|---|
| 11 | 刀具砧板<br>消毒一体机      | 尺寸：≥1200*600*1600mm<br>容积：≥540L<br>功率：≥650W<br>电压：220V<br>消毒时间：≥30分钟<br>消毒方式：紫外线+双层臭氧<br>可容纳砧板、菜刀、毛巾若干<br>刀具室带锁  | 台 | 1 |    |
| 12 | 多功能拖<br>把收纳消<br>毒柜 | 尺寸约 1200*450*1800mm<br>可视洗、消、烘一体；整机 304 不锈钢，<br>电压:220V；<br>功率≥1200W。  | 台 | 1 |    |
| 13 | 双门留样<br>柜          | 双门<br>采用 304 不锈钢板材。智能微电脑控制，<br>自动回旋门。内胆体拉伸成型，清洁无死<br>角。全钢铜管。调节腿内置脚轮；整体发<br>泡，温度范围：冷藏 0~10℃，风冷，容量：<br>≥610L   | 台 | 1 |   |
| 14 | 单星水池               | 尺 寸 约 1000*700*800mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈<br>钢板；<br>星盆≥1.2mm 不锈钢；<br>星盆台面选用≥1.2mm 不锈钢板材；<br>前门及侧板选用≥1.0mm 的不锈钢板材；<br>支架横通≥38×1.0mm 不锈钢管；<br>配不锈钢可调子弹脚；配不锈钢下水器一<br>套。 | 台 | 5 |  |
| 15 | 水龙头                | 双温鹅颈，摇摆式水龙头，内部全铜   | 个 | 5 |  |

|    |                   |  |   |          |   |
|----|-------------------|--|---|----------|---|
| 16 | 加厚加大<br>四人位餐桌     | 餐桌：尺寸约 1200*600*750mm；<br>桌面：岩板 $\geq 1.2\text{cm}$ ；<br>餐厅桌椅一套含一张餐桌四张餐椅   | 套 | 280      |    |
| 17 | 四格保温<br>售饭工作<br>台 | 尺寸约 1500*700*800mm<br>电压：220v<br>功率： $\geq 3\text{kw}$<br>配 304 不锈钢 1/1 份数盒 4 只（带盖）  | 台 | 4        |    |
| 18 | 不锈钢双<br>层工作台      | 尺寸约 1500*700*800mm<br>整体采用 304 不锈钢磨砂贴塑板材；<br>台面板面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 磨砂贴塑不锈钢板<br>材；<br>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧<br>板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材。 | 台 | 5        |    |
| 19 | 商用燃<br>气热水机       | 304 不锈钢机身，智能控温，<br>热效率 $\geq 98\%$ ，液晶面板显示，<br>尺寸约 750*750*920mm<br>机身约 95KG<br>燃气量 $7.5\text{m}^3/\text{h}$<br>满足约 2200 人热水使用               | 台 | 2        |  |
| 20 | 超声波清<br>洗机        | 尺寸约：750*680*860mm<br>1. 所有不锈钢选用 304 板材，面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；<br>2. 功率 $\geq 3\text{kw}$ ；<br>3. 须具有高效乳化除油，除菌，清洁功能。                      | 台 | 3        |  |
| 21 | 304#餐盘            | 规格约：280*220*28mm<br>304 不锈钢加厚<br>重量约 360g  | 个 | 200<br>0 |  |

|    |           |   |   |          |   |
|----|-----------|---|---|----------|---|
| 22 | 304#圆盘    | 直径约 22cm<br>304 不锈钢加厚<br>重量约 150g   | 个 | 200<br>0 |    |
| 23 | 304 双层面碗  | 直径约 18cm<br>304 不锈钢加厚   | 个 | 200<br>0 |    |
| 24 | 电动大餐桌     | 直径 1.8 米，加厚岩板，360 度电动转盘，不锈钢包边。稳固实包底座，9 级桌面硬度，1200 度防火耐高温，抗刀刮 4 级，远程遥控控制。  | 套 | 1        |    |
| 25 | 宴会平头软包椅   | 猫爪皮面、碳素钢椅架，镀钛金脚套，舒适人体工程设计。  | 套 | 10       |   |
| 26 | 恒温送餐车（定制） | 尺寸约：1200*700*800mm<br>整车采用 304 不锈钢板，材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$<br>电压：220v<br>功率： $\geq 3\text{kw}$<br>规格：304#配食品级 1/1 份数盘 3 只<br>根据校方要求配备。                                     | 台 | 12       |  |
| 27 | 收残车       | 尺寸约 1100*700*800mm<br>所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；<br>加橡胶防撞条，推杆采用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ (需加固)；<br>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重 $\geq 300\text{Kg}$ ； | 台 | 2        |  |

|    |                 |  |   |   |   |
|----|-----------------|--|---|---|---|
| 28 | 平板推车<br>(不锈钢加厚) | 所有不锈钢选用 304 板材, 推车面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ;<br>加橡胶防撞条, 推杆采用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ (需加固);<br>一车轮选用 4 寸轮, 后轮带刹车, 承重 $\geq 300\text{Kg}$ ;                                       | 台 | 4 |    |
| 29 | 四层加餐车           | 所有不锈钢选用 304 板材, 推车面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ;<br>加橡胶防撞条, 推杆采用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ (需加固);<br>一车轮选用 4 寸轮, 后轮带刹车, 承重 $\geq 300\text{Kg}$ ;                                       | 台 | 5 |    |
| 30 | 留样盒消毒柜(热风)      | 尺寸约 600*600*1850mm<br>1、采用 304 不锈钢板材, 热风循环高温单门消毒柜, 全不锈钢内外壳;<br>2、参数: 电压 220V, 功率 $\geq 2.0\text{KW}$ ;<br>3、消毒温度范围 125 度, 能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。  | 台 | 1 |   |
| 31 | 刀具一体消毒柜         | 尺寸约 1200*600*1760mm<br>砧板组合毛巾消毒柜<br>刀具室带锁<br>额定功率 $\geq 600\text{W}$ ;<br>热风循环加紫外线消毒   | 套 | 3 |  |
| 32 | 拖把收纳架           | 定制款<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板;<br>面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ , 四条腿均用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 无缝不锈钢管;<br>拉管 $\geq 38 \times 38 \times 1.0\text{mm}$ 直通不锈钢管;<br>尺寸约 1200*400*1600mm | 个 | 4 |   |

|    |            |   |   |     |   |
|----|------------|---|---|-----|---|
| 33 | 农残检测仪      | 智能款 6 通道农残检测，智能操作系统，符合国家标准：GB/T5009.199-2003  | 台 | 1   |    |
| 34 | 充电洗拖一体机    | 清洁宽度 $\geq 53\text{mm}$ ，水箱 $\geq 50\text{L}$ ，工作面积 2500 平以上<br>手推式   | 台 | 1   |    |
| 35 | 不锈钢双门拖把收纳柜 | 尺寸约 900*600*2000mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>柜面板 $\geq 1.2\text{mm}$ 磨砂贴塑不锈钢板材；<br>层板、底板、侧板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材； | 个 | 2   |    |
| 36 | 六门更衣柜      | 尺寸约 1850*500*900mm<br>重量约 48KG 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 冷轧钢, 需配安全锁, 防撞胶垫、透气孔、挂衣杆、带锁抽屉   | 组 | 6   |  |
| 37 | 304 不锈钢圆盘  | 304 不锈钢加厚材质<br>直径约 20cm<br>高度约 4.2cm  | 个 | 800 |  |
| 38 | 304 不锈钢圆盘  | 304 不锈钢加厚材质<br>直径约 28cm<br>高度约 4.4cm  | 个 | 600 |  |

|    |                 |   |   |          |   |
|----|-----------------|---|---|----------|---|
| 39 | 304 不锈钢<br>五格餐盘 | 304 不锈钢加厚材质<br>规格约 280*220*40mm<br>重量约 360g | 个 | 170<br>0 |    |
| 40 | 304 不锈钢<br>双层碗  | 304 不锈钢加厚材质<br>直径约 11.5 公分                  | 个 | 200<br>0 |    |
| 41 | 304 不锈钢<br>双层碗  | 304 不锈钢加厚材质<br>直径约 16 公分                    | 个 | 210<br>0 |    |
| 42 | 304 不锈钢<br>圆头勺子 | 304 不锈钢加厚材质<br>中号西餐勺                        | 个 | 100<br>0 |   |
| 43 | 不锈钢留<br>样盒      | 304 不锈钢方形带盖<br>规格约 125*125*60mm<br>重量约 250g | 个 | 200      |  |
| 44 | 不锈钢大<br>密漏      | 双耳<br>规格约 160*400mm                         | 个 | 10       |  |
| 45 | 橡胶底刮            | 加厚橡胶，伸缩杆 45cm                               | 套 | 10       |  |
| 46 | 手勺              | 304 不锈钢<br>8 两                              | 把 | 30       |  |

|    |         |                           |   |    |   |
|----|---------|---------------------------|---|----|---|
| 47 | 不锈钢盆    | 304 不锈钢<br>直径约 30cm       | 个 | 20 |    |
| 48 | 不锈钢盆    | 304 不锈钢<br>直径约 40cm       | 个 | 20 |    |
| 49 | 不锈钢盆    | 304 不锈钢<br>直径约 50cm       | 个 | 20 |    |
| 50 | 不锈钢盆    | 304 不锈钢<br>直径约 60cm       | 个 | 10 |    |
| 51 | 不锈钢盆    | 304 不锈钢<br>直径约 80cm       | 个 | 10 |  |
| 52 | 不锈钢漏盆大眼 | 304 不锈钢<br>直径约 80cm       | 个 | 5  |  |
| 53 | PE 树脂菜墩 | 绿 PE 材质<br>规格约 50*50*10CM | 个 | 8  |  |
| 54 | PE 树脂菜墩 | 红 PE 材质<br>规格约 50*50*10CM | 个 | 3  |  |



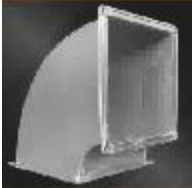

|    |         |   |   |    |   |
|----|---------|---|---|----|---|
| 55 | PE 树脂菜墩 | 白 PE 材质<br>规格约 50*50*10CM                     | 个 | 3  |    |
| 56 | PE 树脂菜墩 | 蓝 PE 材质<br>规格约 50*50*10CM                     | 个 | 1  |    |
| 57 | 调料罐     | 304 不锈钢带盖<br>规格约 14*10cm                      | 个 | 30 |    |
| 58 | 炒锅      | 直径约 80CM, $\geq 1.8\text{mm}$ 厚度。约重 12 斤, 免开锅 | 个 | 4  |  |
| 59 | 十八子菜刀   | 五铬不锈钢, 酸枝木柄                                   | 把 | 15 |  |
| 60 | 砍刀      | 4 铬不锈钢, 花梨木手柄                                 | 把 | 4  |  |
| 61 | 打菜勺     | 304 不锈钢 6 两                                   | 把 | 50 |  |
| 62 | 饭铲      | 密胺米 长度 21cm                                   | 把 | 30 |  |

|    |            |  |   |     |   |
|----|------------|--|---|-----|---|
| 63 | 不锈钢菜夹      | 304 不锈钢食品夹、普通款                                   | 个 | 30  |    |
| 64 | 白菜筐        | 规格约 40*60cm<br>食品级塑料, 承重好                        | 个 | 40  |    |
| 65 | 绿菜筐        | 规格约 40*60CM<br>食品级塑料, 承重好                        | 个 | 15  |    |
| 66 | 黄菜筐        | 规格约 40*60CM<br>食品级塑料, 承重好                        | 个 | 30  |    |
| 67 | 不锈钢份数盒 1/1 | 304 不锈钢<br>规格约 53*32*15cm<br>重量约 950g, 容量约 19.5L | 个 | 30  |  |
| 68 | 不锈钢份数盒 1/1 | 304 不锈钢<br>规格约 53*32*10cm<br>重量约 800g, 容量约 13L   | 个 | 70  |  |
| 69 | 保温桶        | 304 不锈钢<br>防粘胡 20 升                              | 个 | 30  |  |
| 70 | 白色收纳箱加厚    | 大容量塑料储物收纳箱 带盖<br>尺寸约 69*49*40CM                  | 个 | 100 |  |
| 71 | 长木把大罩滤     | 特大号 (木质) 304 钢网                                  | 把 | 20  |  |

|    |          |  |   |     |   |
|----|----------|--|---|-----|---|
| 72 | 不锈钢大漏勺   | 304 不锈钢厚 1.2mm, 重约 630g                  | 把 | 10  |    |
| 73 | 木把小罩滤    | 小号 (木质) 304 钢网                           | 把 | 20  |    |
| 74 | 米饭盘      | 304 不锈钢<br>规格约 600*400*48mm 加深款          | 个 | 100 |    |
| 75 | 馒头盘      | 304 不锈钢<br>规格约 600*400*48mm 加深款          | 个 | 60  |   |
| 76 | 油罐       | 304 不锈钢<br>规格约 24*13.5cm                 | 个 | 15  |  |
| 77 | 八味调料盒    | 304 不锈钢<br>规格约 45*30*7CM<br>带盖、内置 8 个调料盒 | 组 | 5   |  |
| 78 | 下拉兰盒 (绿) | 304 食品级材质加厚<br>规格约 44*33*17CM            | 个 | 30  |  |
| 79 | 下拉兰盒 (兰) | 304 食品级材质加厚<br>规格约 60*42*20CM            | 个 | 20  |  |

|    |               |                                 |   |    |   |
|----|---------------|---------------------------------|---|----|---|
| 80 | 下拉兰盒<br>(红)   | 304 食品级材质加厚<br>规格约 44*33*17CM   | 个 | 20 |    |
| 81 | 灰色垃圾<br>桶     | 60 升加厚款、环保 HDPE 材质、密封翻盖、<br>带轮  | 个 | 15 |    |
| 82 | 厨余垃圾<br>桶     | 120 升加厚款、环保 HDPE 材质、密封翻盖、<br>带轮 | 个 | 20 |   |
| 83 | 灰色垃圾<br>桶     | 120 升加厚款、环保 HDPE 材质、密封翻盖、<br>带轮 | 个 | 10 |  |
| 84 | 灭火毯           | 1.5 米灭火毯、消防 CE 认证、玻璃纤维厨<br>房专用  | 套 | 10 |  |
| 85 | 不锈钢大<br>锅铲(头) | 304 不锈钢 总长约 117cm               | 个 | 10 |  |
| 86 | 长把打汤<br>勺     | 304 不锈钢 加长汤勺约 52CM              | 个 | 10 |  |

|    |        |   |   |    |   |
|----|--------|---|---|----|---|
| 87 | 长把水瓢   | 304 不锈钢 规格约 20*60cm                       | 个 | 10 |    |
| 88 | 6 升水瓢  | 304 不锈钢<br>短把 5 斤加厚                       | 个 | 10 |    |
| 89 | 上下水软管  | 1.5 米 不锈钢波纹管<br>2.0 管径                    | 条 | 30 |    |
| 90 | 榨水车    | 加厚塑料，推车式商用                                | 台 | 4  |   |
| 91 | 点火枪    | 炉灶加长点火枪、脉冲充电                              | 把 | 10 |  |
| 92 | 剪刀     | 升级镀钛款                                     | 把 | 5  |  |
| 93 | 油刷     | 食品专用                                      | 把 | 5  |  |
| 94 | 桶装 饮水机 | 冷热双温、全天恒温、加厚机身、环保材质<br>容量：≥60L<br>功率：≥3KW | 组 | 1  |  |

|     |                             |                              |    |     |   |
|-----|-----------------------------|------------------------------|----|-----|---|
| 95  | 骨馅板                         | 牛骨 陷板 16.5*2.7*0.15CM        | 个  | 30  |    |
| 96  | 150° 防火阀<br>(含施工更换)         | 镀锌 1100*500mm                | 个  | 1   |    |
| 97  | 150° 防火阀<br>(含施工更换)         | 镀锌 900*500mm                 | 个  | 1   |    |
| 98  | 镀锌 管道变径<br>1.2mm<br>(含施工更换) | 1100*500mm 900*500mm         | 节  | 2   |   |
| 99  | 硅酸铝纤维防火岩棉<br>(含施工更换)        | 需满足国家消防安全标准<br>厚度约 50mm      | 平方 | 62  |  |
| 100 | 消防防火泥补漏<br>(含施工更换)          | 20 公斤                        | 处  | 1   |  |
| 101 | 吊挂式紫外线医用消毒灯                 | 40W, 无臭氧, 铝支架, 伸缩吊杆 1 米、220V | 台  | 178 |  |

|     |         |                                      |   |      |   |
|-----|---------|--------------------------------------|---|------|---|
| 102 | 2.5平方铜线 | 2.5平方单支铜线国标,每卷最少100米                 | 卷 | 48   |  |
| 103 | 金属镀锌护线管 | 金属软波纹管线套:<br>国标内径20mm                | 米 | 1600 |  |
| 104 | 电源开关    | 一键单控,明装,阻燃耐高温,可定时                    | 个 | 23   |  |
| 105 | 吊顶      | 铝扣板吊顶<br>尺寸约600*600,厚度≥1.2mm,约33平方/间 | 间 | 21   |   |

西安市经开第一中学

| 序号 | 设备名称      | 规格参数  | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|-----------|---|----|----|---|
| 1  | 燃气节能双眼大锅灶 | 尺寸约2000*1200*800mm<br>1.采用304不锈钢板;<br>2.面板采用≥1.5mm不锈钢板,前群板,侧群板和后背板采用≥1.2mm不锈钢板;炉面衬板,炉膛采用≥1.2mm铁板,衬板与面板间垫隔有石棉隔热材料燃烧器热率高,噪音低;<br>3.安装有摇摆水龙头,气阀,风阀;<br>4.一键式点火装置,一键式 | 台  | 2  |  |

|   |         |  |   |   |   |
|---|---------|--|---|---|---|
|   |         | <p>熄火保护装置；</p> <p>5. 燃气泄漏报警自动关闭。</p>   |   |   |   |
| 2 | 煮面桶     | <p>不锈钢 304 内胆； 不锈钢隔渣网； 三层保温； 多档位火力调节； 不锈钢加热管。</p> <p>容量： 60 升</p> <p>电热款</p>   | 台 | 2 |    |
| 3 | 三层烤箱    | <p>1. 规格： 约 1240*840*1530mm；</p> <p>2. 采用不锈钢结构；</p> <p>3. 全封闭式整体环保耐高温材料；</p> <p>4. 配有定时报警装置， 超温安全保护等（温控）；</p> <p>5. 炉面火、 炉底火温度独立控制；</p> <p>6. 万向脚轮设计； 醒发为 10 层佩戴烤盘；</p> <p>7. 额定电压： 380V~3， 功率： ≥20kw；</p> <p>8. 加热方式： 电热；</p> <p>9. 配有烤盘；</p> <p>10. 温度随意调节范围</p> | 台 | 2 |   |
| 4 | 电磁单头矮汤炉 | <p>1. 电压： 380V</p> <p>2. 功率： 约 12KW</p> <p>3. 平头煲汤炉锅具</p> <p>4. 拥有很好的保护措施</p> <p>5. 产品所有的散热风机 全部防水 7 级</p> <p>带水管， 配套汤桶</p>  | 台 | 4 |  |



|    |           |  |   |   |   |
|----|-----------|--|---|---|---|
| 5  | 电磁双眼吊汤炉   | <p>1. 电压：380V</p> <p>2. 功率：约 12KW*2</p> <p>3. 平头煲汤炉锅具</p> <p>4. 具有很好的保护措施</p> <p>5. 产品所有的散热风机 全部防水 7 级</p> <p>配套两个汤桶</p>                   | 台 | 1 |    |
| 6  | 大号压力电饭锅   | <p>内胆：不粘内胆</p> <p>带控制面板</p> <p>功率：≥5KW</p> <p>容量≥65L</p>   | 个 | 4 |    |
| 7  | 揉皮机       | <p>500 型</p> <p>304 不锈钢压轴，</p> <p>防粘面输送带，</p> <p>面轴外转不伤手</p>   |   | 1 |   |
| 8  | 和面机       | <p>静音 和面量：约 50Kg/次；</p> <p>电压/功率：≥2.2KW；</p> <p>面斗 304 不锈钢。</p> <p>外形尺寸：约</p> <p>950*570*1060mm</p>  |   | 1 |  |
| 9  | 压面机       | <p>60 型，不锈钢压轴，防粘面</p> <p>输送带，面轴外转不伤手；</p> <p>不锈钢面斗及托盘</p>  |   | 2 |  |
| 10 | 多功能绞肉、切片机 | <p>电压：220V</p> <p>功率：≥1KW；</p> <p>滚刀转速：约 460R/min，一</p> <p>绞刀转：约 360R/min；</p> <p>肉片（丝）400（200）Kg/h；</p> <p>肉馅：≥150Kg/h；</p> <p>全不锈钢配置</p> | 台 | 2 |  |

|    |       |   |    |    |   |
|----|-------|---|----|----|---|
| 11 | 热风消毒柜 | <p>1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒；推车式；</p> <p>2、外形尺寸：约 1260*610*1930mm<br/>功率：220V/2.5KW；</p> <p>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式：机械式。</p>   | 台  | 5  |    |
| 12 | 矮架    | <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>面板厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，四条腿均用<math>\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}</math> 无缝不锈钢管；</p> <p>拉管 <math>38 \times 38 \times 1.0\text{mm}</math> 直通不锈钢管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p> <p>尺寸约 1200*500*300mm</p>   | 台  | 30 |   |
| 13 | 冷库    | <p>库板厚度：<math>\geq 100\text{mm}</math>，内外层表面金属材料内外<math>\geq 0.5\text{mm}</math> 不锈钢板，地板需做保温处理。密度标准<math>\geq 40 \pm 2\text{KG}/\text{m}^3</math>；抗压强度标准<math>\geq 160\text{kPa}</math>；导热系数标准<math>\leq 0.024\text{W}/(\text{m} \cdot \text{K})</math>；粘合强度标准<math>&gt; 0.100\text{MPa}</math>；抗弯承载能力<math>\leq 8.80\text{mm}</math>；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006 标准规定的技术指标要求。防火性能符合 GB8624-2012。自动回归平掩门库内外地面</p> | 平方 | 20 |  |

|    |        |  |   |   |   |
|----|--------|--|---|---|---|
|    |        | 统一方面推车进出。冷库门门框镶嵌耐低温的磁性密封胶条。门框均配置发热线(220V/1/50Hz)以防结露,发热线凹槽为可拆卸式,方便发热线更换。报价包含基础处理(冷库与地面隔离开防止水泡根据现场实际施工),配套电源与机位位置约10米。        |   |   |   |
| 14 | 四层平板货架 | 尺寸约 1500×500×1550mm<br>1、支架采用 304 不锈钢厚度 ≥1.2mm 不锈钢圆管,圆管顶部须封口,焊接均为满焊打磨,配可调不锈钢子弹脚;<br>2、层板加强筋采用 ≥1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板。               | 台 | 8 |   |
| 15 | 双层工作台  | 尺寸约: 1800×700×800mm<br>1、面板采用 304 不锈钢厚度 ≥1.5 mm 磨砂贴塑不锈钢板,底板加强筋采用 ≥1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板;<br>2、腿采用约 40X40X1.2 mm 不锈钢方管,配可调锌合金不锈钢子弹脚。 | 台 | 5 |  |
| 16 | 洗筷子机   | 整体 304 不锈钢,机身不易腐蚀磨损;不锈钢过滤网;洗涤除菌率符合国家相关标准。功率: ≥2.4KW 电压 380V  | 台 | 1 |  |

|    |         |  |   |   |   |
|----|---------|--|---|---|---|
| 17 | 平冷工作台   | <p>1、机身内外不锈钢，回归铰链门。</p> <p>2、全封闭制冷系统。</p> <p>3、箱体采用不锈钢整体发泡成型。</p> <p>4、电脑控温。</p> <p>5、盘管采用全铜无缝管。</p> <p>6、制冷方式:直冷,温度:-5/+10℃。</p> <p>3、功率: ≥0.23KW, 电压220V。</p> <p>尺寸约: 1800*760*800mm</p> | 台 | 6 |    |
| 18 | 不锈钢保温汤桶 | <p>80L, 可挂式桶盖, 密封保温圈, 食品级不锈钢内胆, 复合底部。</p>  | 台 | 6 |   |
| 19 | 不锈钢三层车  | <p>尺寸约 1000mm 长*600mm 宽*1000mm 高</p> <p>1、车体选用 304 不锈钢板, 厚度 ≥1.2mm;</p> <p>2、手把选用 30mm*1.2mm 不锈钢圆管, 带承重式橡胶脚轮。</p>  | 台 | 6 |  |
| 20 | 平板车     | <p>尺寸约长 1000mm*600mm 宽</p> <p>1、车体选用 201 不锈钢板; 厚度 ≥1.2mm;</p> <p>2、手把选用 ≥38mm*1.2mm 不锈钢圆管, 带承重式橡胶脚轮。</p>   | 台 | 8 |  |

|    |           |  |   |      |   |
|----|-----------|--|---|------|---|
| 21 | 2层收碗车     | 尺寸约 800*500*800mm<br>1、车体选用不锈钢板,厚度<br>≥1.2mm;<br>2、手把选用≥30mm x1.2mm<br>不锈钢圆管,带承重式橡胶<br>脚轮。   | 个 | 6    |    |
| 22 | 2层移动残食回收车 | 尺寸约 850mm*500mm*850mm<br>1、车体选用不锈钢板厚度≥<br>1.2mm;<br>2、手把选用≥30mm*1.2mm<br>不锈钢圆管,带承重式橡胶<br>脚轮。 | 个 | 6    |    |
| 23 | 密胺宽口面碗    | 食品级,9英寸,喇叭口,<br>约口径 22cm,容量约 1500ml  | 只 | 3000 |   |
| 24 | 六格密胺快餐盘   | 食品级,约长 35.8cm,宽<br>25.6cm,高 2cm  | 只 | 3000 |  |
| 25 | 密胺直口汤碗    | 食品级,4.5英寸,约直径<br>11.3cm,高 6cm  | 只 | 2000 |  |
| 26 | 密胺圆盘      | 食品级,12英寸,约直径<br>30.3cm,高 2.4cm   | 只 | 3000 |  |
| 27 | 勺子        | 304 不锈钢,平底,规格约<br>17*4cm   | 个 | 6000 |  |

|    |          |   |   |      |   |
|----|----------|---|---|------|---|
| 28 | 密胺筷子     | 约 27cm，黑色亮光   | 双 | 7000 |  |
| 29 | 多功能双头切菜机 | 产量需满足:约 600-800 人，<br>功率: ≥1.8KW。随机含大双<br>刀 1 组（切叶菜部分）、切<br>丁刀盘 1 组、切片刀盘 1<br>个、<br>切丝刀盘 1 个（切根菜部<br>分） | 台 | 1    |  |




西安市经开第三中学









| 序号 | 设备名称     | 规格参数                              | 单位 | 数量   | 图片  |
|----|----------|-----------------------------------|----|------|---|
| 1  | 不锈钢餐盘    | 304 不锈钢快餐盘，6 格                    | 个  | 220  |  |
| 2  | 不锈钢面碗    | 内外层 304 不锈钢双层中空<br>隔热碗，内径约 18cm   | 个  | 220  |  |
| 3  | 不锈钢成人款汤勺 | 304 不锈钢加厚汤勺                       | 个  | 220  |  |
| 4  | 筷子       | PP 材质 筷子，长约 25cm                  | 双  | 1000 |  |
| 5  | 不锈钢汤碗    | 内外层 304 不锈钢双层中空<br>隔热碗，直径约 11.5cm | 个  | 220  |  |

第二包：经开三小等十四所学校（厨房及餐厅设备）

西安经开第三小学

| 序号 | 设备名称          | 规格参数  | 单位 | 数量   | 图片  |
|----|---------------|---|----|------|---|
| 1  | 304 加厚双层不锈钢碗  | 304 不锈钢 直径约 16 公分   | 个  | 200  |    |
| 2  | 304 加厚双层不锈钢汤碗 | 304 不锈钢 直径约 14 公分   | 个  | 1000 |    |
| 3  | 304 加厚双层不锈钢汤碗 | 304 不锈钢 直径约 11.5 公分   | 个  | 1000 |    |
| 4  | 304 不锈钢勺子     | 304 不锈钢 中号西餐勺   | 把  | 1000 |   |
| 5  | 冷暖保温箱         | 承重性好，保温设计，稳固加强筋，环保材料聚丙烯+高密度泡沫板+PP 材质，尺寸约 640*450*430mm<br>容量约 80L | 个  | 10   |  |
| 6  | 送餐保温桶         | 304 不锈钢 防粘糊 35 升<br>带龙头   | 个  | 80   |  |

|    |        |                             |   |    |   |
|----|--------|-----------------------------|---|----|---|
| 7  | 不锈钢大餐盒 | 规格约 530*330*40mm<br>316 不锈钢 | 个 | 30 |    |
| 8  | 2号菜刀   | 五铬不锈钢，酸枝木柄                  | 把 | 10 |    |
| 9  | 红色菜墩   | 规格约 38*38*5CM PE 材质         | 个 | 3  |   |
| 10 | 白菜墩    | 规格约 38*38*5CM PE 材质         | 个 | 5  |  |
| 11 | 绿菜墩    | 规格约 38*38*5CM PE 材质         | 个 | 5  |  |
| 12 | 炒菜铲    | 304 铲头，长约 125cm             | 把 | 15 |  |

|    |        |                                    |   |         |   |
|----|--------|------------------------------------|---|---------|---|
| 13 | 带眼长盘   | 304 不锈钢<br>规格约 400*600mm 浅盘        | 个 | 10<br>0 |    |
| 14 | 实心蒸盘   | 304 不锈钢<br>规格约 400*600mm 加深        | 个 | 10<br>0 |    |
| 15 | 1/2 餐盒 | 304 不锈钢<br>规格约 325*265*220mm<br>带盖 | 个 | 50      |    |
| 16 | 带水龙头汤桶 | 304 不锈钢<br>防粘胡 30 升                | 个 | 2       |    |
| 17 | 刀具盒    | 304 不锈钢<br>规格约 260*170*150mm       | 个 | 1       |   |
| 18 | 小笊篱    | 小号 (木质) 304 钢网                     | 个 | 10      |  |
| 19 | 磨刀石    | 中号双面                               | 块 | 3       |  |
| 20 | 长把特大笊篱 | 特大号 (木质) 304 钢网                    | 个 | 20      |  |
| 21 | 短把水瓢   | 304 不锈钢 规格约 200*600mm              | 个 | 20      |  |

|    |       |   |   |    |   |
|----|-------|---|---|----|---|
| 22 | 留样盒   | 304 不锈钢方形带盖<br>规格约 125*125*60mm<br>重 250g | 个 | 60 |    |
| 23 | 电子秤   | 304 不锈钢秤盘、<br>规格约 340*370*120mm<br>多功能    | 台 | 2  |    |
| 24 | 大炒锅   | 直径 80CM, 1.8mm 厚度。约重<br>12 斤, 免开锅         | 个 | 2  |    |
| 25 | 小蜜漏   | 304 不锈钢<br>规格约 160*300mm                  | 个 | 6  |   |
| 26 | 白色净菜筐 | 规格约 620*450*300mm<br>环保材料、加厚把手、抗磨耐<br>摔   | 个 | 20 |  |
| 27 | 绿色菜筐  | 规格约 620*450*300mm<br>环保材料、加厚把手、抗磨耐<br>摔   | 个 | 20 |  |
| 28 | 蓝色菜筐  | 规格约 620*450*300mm<br>环保材料、加厚把手、抗磨耐<br>摔   | 个 | 4  |  |

|    |      |                          |   |    |   |
|----|------|--------------------------|---|----|---|
| 29 | 砍肉刀  | 4 铬不锈钢，花梨木手柄             | 个 | 1  |  |
| 30 | 白色大桶 | 150L 重量约 6kg 直径约 60CM 加厚 | 个 | 6  |  |
| 31 | 回民餐盒 | 316 不锈钢，加深、带盖            | 个 | 50 |  |

西安经开第七小学


| 序号 | 设备名称    | 规格参数   | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|---------|--|----|----|---|
| 1  | 电饼铛     | 立式锅盘直径 $\geq 50\text{cm}$<br>双面加热独立温控<br>功率： $\geq 5\text{KW}$<br>锅深 $\geq 1.8\text{CM}$<br>防护等级：IPX4<br>额定频率：50Hz<br>整机重：约 30Kg<br>机身尺寸：约 74*60*74CM<br>电压：380V | 台  | 2  |  |
| 2  | 双门热风消毒柜 | 1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒；推车式；<br>2、外形尺寸：约 1260*610*1930mm<br>功率：220V/2.5KW；<br>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式：机械式。                              | 台  | 2  |  |

|   |            |  |   |      |   |
|---|------------|--|---|------|---|
| 3 | 双眼不锈钢大锅灶   | <p>尺寸约 2200*1200*800mm， 80 锅</p> <p>1、炉面采用 304 磨砂贴塑不锈钢板厚度<math>\geq 1.2</math> mm，侧板前板<math>\geq 1.2</math> mm，台面一次压制成型；</p> <p>2、外旁板、后立板厚度<math>\geq 1.0</math>mm，底板由<math>\geq 50*50*5</math>mm 角铁架及 3mm 铁板焊接组成；</p> <p>3、塘泥炉膛，加装熄火保护、电子打火装置，配摇摆水龙头；</p> <p>4、炉通脚为<math>\phi 50</math> 无缝不锈钢管；带可调高度的子弹脚。</p> | 台 | 1    |    |
| 1 | 多功能双头切菜机   | <p>产量需满足：约 600-800 人，功率：<math>\geq 1.8</math>KW。随机含大双刀 1 组（切叶菜部分）、切丁刀盘 1 组、切片刀盘 1 个、切丝刀盘 1 个（切根菜部分）</p>  | 台 | 1    |   |
| 2 | 定制压面机保护罩   | 定制，304 不锈钢   | 个 | 2    |  |
| 3 | 四门储物柜      | <p>尺寸约 1200*500*1800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面板面<math>\geq 1.2</math>mm 磨砂贴塑不锈钢板材；</p> <p>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板<math>\geq 1.0</math>mm 不锈钢板材</p>   | 台 | 10   |  |
| 4 | 304 不锈钢快餐盘 | 加厚 规格约 280*220*40mm 重约 360g  | 个 | 2700 |  |





|    |            |  |       |      |   |
|----|------------|--|-------|------|---|
| 5  | 圆盘         | 304 不锈钢<br>直径约 22cm, 8 寸, 重约 168g                                  | 个     | 2700 |    |
| 6  | 304 加厚双层面碗 | 直径约 18cm   | 个     | 2700 |    |
| 7  | 304 加厚双层小碗 | 直径约 11.5cm   | 个     | 4500 |    |
| 8  | 304 餐勺     | 中大 4 号   | 个     | 4500 |   |
| 9  | 放勺子盒子      | 304 不锈钢加厚 带盖大号   | 个     | 70   |  |
| 10 | 放筷子的盒子     | 305 不锈钢加厚 带盖大号   | 个     | 70   |  |
| 11 | 周转箱子       | 承重性好, 保温设计, 稳固加强筋, 环保材料聚丙烯+高密度泡沫板 +PP 材质 尺寸约 640*450*430mm, 容量 80L | 64*45 | 140  |  |
| 12 | 炒菜铲        | 304 铲头, 总长约 117cm  | 把     | 6    |  |

|    |       |  |   |    |   |
|----|-------|--|---|----|---|
| 13 | 小笊篱   | 小号（短把木质）304 钢网                             | 个 | 5  |    |
| 14 | 长把大笊篱 | 大号（长把木质）304 钢网                             | 个 | 6  |    |
| 15 | 留样盒   | 304 不锈钢方形带盖<br>规格约 125*125*60mm，重约<br>250g | 个 | 20 |    |
| 16 | 大蜜漏   | 双耳<br>规格约 160mm*300mm                      | 个 | 3  |    |
| 17 | 小密漏   | 304 不锈钢，80 目网格                             | 个 | 4  |  |

西安经开第九小学

| 序号 | 设备名称 | 规格参数  | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|------|---|----|----|---|
| 1  | 三层餐车 | 定制，尺寸约 800*450*900mm<br>1. 所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；<br>2. 加橡胶防撞条，推杆采用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ (需加固)；<br>3. 车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重 $\geq 150\text{Kg}$ ；<br>4. 根据学校具体要求定制 | 个  | 1  |  |

|   |             |  |   |   |   |
|---|-------------|--|---|---|---|
| 2 | 平板推车        | 尺寸约 1000*600*800mm<br>1. 所有不锈钢选用 304 板材, 推车面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ;<br>2. 加橡胶防撞条, 推杆采用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ (需加固);<br>3. 车轮选用 4 寸轮, 后轮带刹车, 承重 $\geq 300\text{Kg}$ 。 | 台 | 2 |    |
| 3 | 土豆去皮机       | 电压 220V, 功率 $\geq 2\text{KW}$ , 产能每小时 $\geq 350\text{kg}$  | 个 | 1 |    |
| 4 | 多功能双头切菜机    | 产量需满足: 约 600-800 人, 功率: $\geq 1.8\text{KW}$ 。<br>随机含大双<br>刀 1 组 (切叶菜部分)、切丁刀盘 1 组、<br>切片刀盘 1 个、<br>切丝刀盘 1 个 (切根菜部分)   | 台 | 1 |  |
| 5 | 双头切菜机(刀具配件) | 丁刀、片刀、丝刀、网格刀   | 套 | 4 |  |
| 6 | 和面机         | 和面量: 约 15Kg/次;<br>电压/功率: 220V/ $\geq 2\text{KW}$ ;<br>面斗 304 不锈钢;<br>外形尺寸: 约 600*340*510mm   | 台 | 1 |  |

|    |               |                 |   |     |   |
|----|---------------|-----------------|---|-----|---|
| 7  | 餐勺            | 304 不锈钢 西餐（中号）  | 个 | 100 |    |
| 8  | 打汤勺           | 304 不锈钢<br>8 两  | 把 | 5   |    |
| 9  | 打菜勺           | 304 不锈钢<br>3 两  | 把 | 5   |    |
| 10 | 笊篱            | 大号（长把木质）304 钢网  | 把 | 2   |  |
| 11 | 笊篱            | 小号（短把木质）304 钢网  | 把 | 3   |  |
| 12 | 不锈钢大锅铲<br>（头） | 304 铲头总长约 117cm | 个 | 2   |  |

|    |                |                             |   |    |   |
|----|----------------|-----------------------------|---|----|---|
| 13 | 十八子菜刀          | 五铬不锈钢，酸枝木柄                  | 把 | 5  |    |
| 14 | 不锈钢漏盆          | 直径约 50 cm，重约 760g           | 个 | 2  |    |
| 15 | 多功能剪刀          | 升级镀钛款                       | 把 | 2  |    |
| 16 | 保温桶            | 304 不锈钢 防粘胡 20 升<br>带龙头     | 个 | 75 |  |
| 17 | PE 塑胶案板<br>(绿) | 规格约 600*400*300mm<br>无漆、无异味 | 个 | 3  |  |
| 18 | PE 塑胶案板<br>(白) | 规格约 600*400*300mm<br>无漆、无异味 | 个 | 1  |  |

|    |                |                                |   |     |   |
|----|----------------|--------------------------------|---|-----|---|
| 19 | PE 塑胶案板<br>(红) | 规格约 600*400*300mm<br>无漆、无异味    | 个 | 2   |    |
| 20 | PE 塑胶案板<br>(蓝) | 规格约 600*400*300mm<br>无漆、无异味    | 个 | 1   |    |
| 21 | 不锈钢案板架         | 304 不锈钢 3 格刀架 5CM              | 个 | 1   |    |
| 22 | 长把水瓢           | 304 不锈钢 直径约 200mm<br>总长约 600mm | 个 | 3   |   |
| 23 | 不锈钢碗           | 304 双层加厚 直径约 115mm             | 个 | 100 |  |
| 24 | 2 号砍刀          | 5 铬不锈钢, 花梨木手柄                  | 把 | 1   |  |
| 25 | 白菜筐            | 规格约 400*600mm<br>食品级塑料, 承重好    | 个 | 5   |  |

西安经开第十一小学

| 序号 | 设备名称 | 规格参数 | 单位 | 数量 | 图片 |
|----|------|------|----|----|----|
|----|------|------|----|----|----|

|   |         |   |   |   |   |
|---|---------|---|---|---|---|
| 1 | 热风循环消毒柜 | <p>1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒；</p> <p>2、外形尺寸：约 1260*610*1930mm<br/>功率：220V/2.5KW；</p> <p>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式：机械式。</p>   | 台 | 2 |    |
| 2 | 电蒸饭柜    | <p>外壳主板选用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚 304 磨砂不锈钢板，围板辅材选用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚 304 不锈钢磨砂板；</p> <p>蒸胆采用耐热钢板、<math>\Phi 60*5\text{mm}</math> 无缝钢管组合；</p> <p>配 24 个不锈钢盘子，根据需要配米饭或馒头盘子。</p> <p>配自动进水装置；</p> <p>功率<math>\geq 24\text{kw}</math></p> | 台 | 2 |   |
| 3 | 除湿机     | <p>适用于 200 平方以上，24 小时定时，自动除湿除霜，急速冷凝，离心涡轮风机。</p>   | 台 | 4 |  |
| 4 | 双层餐车    | <p>定制</p> <p>整车采用 304 不锈钢板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>（宽 900*600*1100mm，底层到上层距离 55cm）</p> <p>每个餐车配两个万向轮</p>  | 台 | 4 |  |

西安经开第十四小学

| 序号 | 设备名称 | 规格参数 | 单位 | 数量 | 图片 |
|----|------|------|----|----|----|
|----|------|------|----|----|----|

|   |                          |   |   |     |   |
|---|--------------------------|---|---|-----|---|
| 1 | 双层送餐车                    | 定制<br>整车采用 304 不锈钢板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ (宽度 $900*600*1100\text{mm}$ , 底层到上层距离 55cm) 每个餐车配两个万向轮 | 台 | 9   |    |
| 2 | 304 不锈钢<br>双层碗           | 304 不锈钢<br>直径约 16 公分  | 个 | 200 |    |
| 3 | 304 不锈钢<br>双层碗           | 304 不锈钢<br>直径约 11.5 公分  | 个 | 200 |    |
| 4 | 不锈钢留样<br>盒带盖             | 304 不锈钢方形带盖<br>规格约 $120*120*60\text{mm}$<br>重约 250g   | 个 | 40  |   |
| 5 | 淘米箅篱                     | 大号 (木质) 304 钢网  | 个 | 1   |  |
| 6 | 电子克秤                     | 高精度传感器 0.1g   | 个 | 2   |  |
| 7 | 十公斤 电<br>子秤              | 304 不锈钢秤盘、<br>规格约 $340*370*120\text{mm}$<br>多功能   | 个 | 1   |  |
| 8 | 白色菜筐、<br>绿色菜筐<br>(各 6 个) | 规格约 $600*400*300\text{mm}$<br>环保材料、加厚把手、抗磨<br>耐摔  | 个 | 12  |  |

|    |         |                     |   |    |   |
|----|---------|---------------------|---|----|---|
| 9  | 手勺      | 304 不锈钢<br>8 两      | 个 | 6  |  |
| 10 | 保温桶(30) | 304 不锈钢<br>防粘胡 30 升 | 个 | 60 |  |

西安经开第十六小学

| 序号 | 设备名称 | 规格参数                              | 单位 | 数量   | 图片  |
|----|------|-----------------------------------|----|------|---|
| 1  | 餐盘   | 加厚<br>规格约 280*220*40mm<br>重约 360g | 个  | 1000 |   |
| 2  | 勺子   | 304 不锈钢 (小号) 约<br>14CM            | 个  | 1000 |  |
| 3  | 筷子   | 304 不锈钢, 长约 22CM                  | 个  | 1500 |  |
| 4  | 面碗   | 304 不锈钢双层中空隔<br>热碗, 直径约 12CM      | 个  | 800  |  |

|   |           |   |   |     |   |
|---|-----------|---|---|-----|---|
| 5 | 汤碗        | 304 不锈钢双层中空隔热碗，直径约 17CM   | 个 | 600 |    |
| 6 | 高温热风循环消毒柜 | 1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒；<br>2、外形尺寸：约 1260*610*1935mm<br>功率：220V/2.5KW；<br>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式：机械式。 | 个 | 4   |    |
| 7 | 切菜机切刀     | 配件丁刀、片刀、丝刀、网格刀  | 套 | 1   | <br>丝刀组 网格刀 短皮带 长皮带<br>网格刀盘 切片刀盘 切丁刀盘 切丝刀盘 |
| 8 | 热风双门消毒柜   | 1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒；<br>2、外形尺寸：约 1260*610*1930mm<br>功率：220V/2.5KW；<br>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式：机械式。 | 个 | 2   |    |

|    |       |   |   |    |   |
|----|-------|---|---|----|---|
| 9  | 四层货架  | <p>尺寸约<br/>1200*500*1550mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>四条腿均用<math>\geq 38 \times 38 \times 1.0</math>mm 无缝不锈钢管；</p> <p>货架层板用<math>\geq 1.2</math>mm 不锈钢板材；</p> <p>加强筋选用<math>\geq 1.0</math>mm 的；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p>    | 个 | 6  |    |
| 10 | 地平架   | <p>尺寸约<br/>1200*550*300mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>面板厚度<math>\geq 1.2</math>mm, 四条腿均用<math>\geq 38 \times 38 \times 1.2</math>mm 无缝不锈钢管；</p> <p>拉管 <math>38 \times 38 \times 1.0</math>mm 直通不锈钢管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p> | 个 | 10 |  |
| 11 | 小型绞肉机 | <p>五叶刀片, 电压 220V</p> <p>功率<math>\geq 500</math>w, 三档调速</p> <p>容量: <math>\geq 5</math> 升</p>   | 台 | 1  |  |

|    |             |  |   |      |   |
|----|-------------|--|---|------|---|
| 12 | 304 不锈钢大锅   | 不锈钢板材均选用 304 不锈钢板≥2.5mm 厚度；<br>加厚、不粘锅、导热迅速一次成型 φ 800 | 个 | 2    |    |
| 13 | 304 不锈钢圆盘   | 304 不锈钢加厚材质<br>直径约 300mm<br>高度约 40mm                 | 个 | 20   |    |
| 14 | 304 不锈钢双层小碗 | 直径约 115mm  | 个 | 1000 |    |
| 15 | 304 不锈钢双层碗  | 直径约 160mm  | 个 | 800  |   |
| 16 | 304 不锈钢餐盘   | 五格，规格约<br>280*220*40mm<br>加厚材质<br>重约 360g            | 个 | 100  |  |
| 17 | 304 不锈钢勺子   | 中号西餐勺  | 个 | 400  |  |
| 18 | 大罩滤         | 特大号（木质）304 钢网  | 个 | 10   |  |

|    |             |                                    |   |    |   |
|----|-------------|------------------------------------|---|----|---|
| 19 | 调料罐         | 304 不锈钢带盖<br>规格约 140*100mm         | 个 | 20 |    |
| 20 | 菜刀          | 五铬不锈钢，酸枝木柄                         | 把 | 8  |    |
| 21 | 打菜勺         | 304 不锈钢<br>6 两                     | 个 | 40 |    |
| 22 | 不锈钢炒<br>菜铲子 | 304 不锈钢<br>总长约 117cm               | 把 | 10 |   |
| 23 | 小保温桶        | 304 不锈钢 防粘胡 30<br>升<br>带龙头         | 个 | 20 |  |
| 24 | 烤盘          | 镀铝烤盘<br>规格约 600*400*500mm          | 个 | 5  |  |
| 25 | 蒸米饭盘        | 304 不锈钢<br>规格约 600*400*48mm<br>加深款 | 个 | 50 |  |

|    |             |  |   |    |   |
|----|-------------|--|---|----|---|
| 26 | 毛菜筐         | 蓝色<br>规格约 600*400*300mm<br>食品级塑料                         | 个 | 10 |    |
| 27 | 毛菜筐         | 绿色<br>规格约 600*400*300mm<br>食品级塑料                         | 个 | 10 |    |
| 28 | 肉盒大号<br>(红) | 鲜肉周转专用<br>规格约 600*400*200mm                              | 个 | 10 |    |
| 29 | PE 菜墩       | PE 材质<br>绿色, 规格约<br>500*500*50mm                         | 个 | 2  |    |
| 30 | PE 菜墩       | PE 材质<br>蓝色, 规格约<br>500*500*50mm                         | 个 | 2  |  |
| 31 | 加水大风扇       | 网罩 700mm, 功率 $\geq$<br>260W, 水箱容量 $\geq$ 40L,<br>电压 220v | 个 | 2  |  |
| 32 | 砍刀          | 4 铬不锈钢, 花梨木手柄  | 把 | 2  |  |
| 33 | 剪刀          | 升级镀钛款  | 把 | 3  |  |

|    |     |  |   |    |   |
|----|-----|--|---|----|---|
| 34 | 小罩滤 | 小号                                     | 个 | 10 |  |
| 35 | 克称  | 高精度传感器 0.1g                            | 个 | 1  |  |
| 36 | 小台称 | 304 不锈钢秤盘、<br>规格约 340*370*120mm<br>多功能 | 个 | 1  |  |

西安经开第十九小学

| 序号 | 设备名称    | 规格参数   | 单位 | 数量 | 图片  |
|----|---------|--|----|----|---|
| 1  | 送餐车（定制） | 保温全包<br>尺寸约 1200*600*900mm<br>所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；<br>加橡胶防撞条，推杆采用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ （需加固）；<br>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重 $\geq 150\text{Kg}$ ；定制+侧面围板 | 辆  | 3  |  |
| 2  | 平板车     | 尺寸约 1000*600*800mm<br>所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；<br>加橡胶防撞条，推杆采用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ （需加固）；<br>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重 $\geq 300\text{Kg}$ 。                | 辆  | 1  |  |

|   |             |                                   |   |     |   |
|---|-------------|-----------------------------------|---|-----|---|
| 3 | 304 五格不锈钢餐盘 | 加厚<br>规格约 280*220*40mm<br>重约 360g | 个 | 150 |    |
| 4 | 不锈钢双层面碗     | 不锈钢<br>直径约 16 公分                  | 个 | 160 |    |
| 5 | 不锈钢双层汤碗     | 不锈钢<br>直径约 12 公分                  | 个 | 200 |    |
| 6 | 不锈钢餐勺       | 304 不锈钢<br>中号西餐勺                  | 个 | 160 |   |
| 7 | 塑料垃圾盆       | 可回收分类, ≥20L, 干湿分离                 | 个 | 6   |  |
| 8 | 汤壶          | 304 不锈钢<br>容量 ≥10L, 持久恒温          | 个 | 7   |  |
| 9 | 调料罐         | 304 不锈钢带盖<br>规格约 140*100mm        | 个 | 6   |  |

|    |         |   |   |    |   |
|----|---------|---|---|----|---|
| 10 | 盛菜斗     | 304 不锈钢<br>规格约 300*270*100mm                          | 个 | 12 |    |
| 11 | 盛菜斗     | 304 不锈钢<br>规格约 430*330*150mm                          | 个 | 18 |    |
| 12 | 打菜勺     | 304 不锈钢<br>6 两勺                                       | 把 | 6  |    |
| 13 | 米饭铲     | 长约 200mm  | 把 | 6  |   |
| 14 | 打面勺     | 304 不锈钢<br>6 两勺                                       | 把 | 6  |  |
| 15 | 周转箱（带盖） | 规格约 590*430*350mm<br>承重性好稳固加强筋，聚丙烯+PP<br>材质<br>容量≥80L | 个 | 8  |  |
| 16 | 不锈钢夹子   | 304 不锈钢食品夹、普通款  | 个 | 6  |  |

|    |        |  |   |    |   |
|----|--------|--|---|----|---|
| 17 | 不锈钢留样盒 | 304 不锈钢方形带盖<br>规格约 125*125*60mm<br>重约 250g | 个 | 80 |  |
| 18 | 汤桶     | 304 不锈钢<br>容量 30L, 防粘胡                     | 个 | 3  |  |

西安经开第一学校

| 序号 | 设备名称           | 规格参数   | 单位 | 数量 | 图片  | 备注       |
|----|----------------|--|----|----|---|----------|
| 1  | 电饼铛            | 立式锅盘直径 $\geq 50\text{cm}$<br>双面加热独立温控<br>功率： $\geq 5\text{KW}$<br>锅深 $\geq 1.8\text{CM}$<br>防护等级：IPX4<br>额定频率：50Hz<br>整机重：约 30Kg<br>机身尺寸：约 74*60*74CM<br>电压：380V   | 台  | 2  |  | 一路<br>校区 |
| 2  | 定制 304 不锈钢三层餐车 | 定制尺寸约 1160*620*1150mm<br>1. 所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；<br>2. 加橡胶防撞条，推杆采用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ (需加固)；<br>3. 车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重 $\geq 150\text{Kg}$ ；<br>4. 根据学校具体要求定制 | 辆  | 4  |  | 一路<br>校区 |
| 3  | 定制 304 不锈钢平板车  | 定制尺寸约长 1200*宽 650*高 900mm<br>所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；   | 辆  | 4  |  | 一路<br>校区 |

|   |               |  |   |    |   |          |
|---|---------------|--|---|----|---|----------|
|   |               | <p>—加橡胶防撞条，推杆采用<math>\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}</math>(需加固)；</p> <p>—车轮选用4寸轮，后轮带刹车，承重<math>\geq 300\text{Kg}</math>；</p> <p>根据学校具体要求定制。</p>   |   |    |   |          |
| 4 | 304 不锈钢保温汤桶   | <p>特厚 304 保温桶</p> <p>容量升<math>\geq 15</math> 升</p>   | 个 | 16 |    | 一路<br>校区 |
| 5 | 定制 304 不锈钢保温箱 | <p>定制尺寸约 600*550*400mm</p> <p>带盖</p> <p>承重性好，保温设计，稳固加强筋，保温内层选用符合国家标准环保材料</p> <p>根据学校具体要求定制。</p>  | 个 | 20 |    | 一路<br>校区 |
| 6 | 热风循环商用双门蒸汽消毒柜 | <p>整机选用 304 不锈钢材质，具备定时功能，微电脑控制，配可视面板；</p> <p>容升<math>\geq 760\text{L}</math>；功率<math>\geq 7500\text{W}</math>；消毒方式：蒸汽+热风烘干；</p> <p>灭菌率符合国家相关标准</p>   | 台 | 2  |  | 一路<br>校区 |
| 7 | 压面机           | <p>60 型 304 不锈钢压轴，</p> <p>防粘面输送带，</p> <p>面轴外转不伤手</p>   | 台 | 1  |  | 一路<br>校区 |
| 8 | 304#双层不锈钢收碗餐车 | <p>尺寸约 950*500*950mm</p> <p>所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>加橡胶防撞条，推杆采用<math>\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}</math>(需加固)；</p> <p>车轮选用4寸轮，后轮带刹车，承重<math>\geq 300\text{Kg}</math>；</p> | 辆 | 2  |  | 一路<br>校区 |

|    |             |  |   |   |   |          |
|----|-------------|--|---|---|---|----------|
| 9  | 单门留样冰箱      | 采用 304 不锈钢板材。智能微电脑控制，自动回旋门。内胆体拉伸成型，清洁无死角。冷藏容积≥380L。全钢铜管。调节腿内置脚轮，整体发泡，温度范围：冷藏 5℃--15℃ 风冷  | 台 | 1 |    | 一路<br>校区 |
| 10 | 304#不锈钢四层货架 | 尺寸约 1500*500*1550mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>四条腿均用 38×38×1.0mm 无缝不锈钢管；<br>货架层板用≥1.2mm 不锈钢板材；<br>加强筋选用≥1.0mm 的；<br>配不锈钢可调子弹脚。   | 个 | 3 |    | 一路<br>校区 |
| 11 | 304#不锈钢地架   | 尺寸约 1200*500*300mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>四条腿均用 38×38×1.0mm 无缝不锈钢管；<br>货架层板用≥1.2mm 不锈钢板材；<br>加强筋选用≥1.0mm 的；<br>配不锈钢可调子弹脚。  | 个 | 2 |  | 一路<br>校区 |
| 12 | 双眼不锈钢大锅灶    | 尺寸约 2000*1100*800mm<br>1、炉面采用 304 磨砂贴塑不锈钢板厚度≥1.2 mm，侧板前板≥1.2 mm，台面一次压制成型；<br>2、外旁板、后立板厚度≥1.0mm，底板由≥50*50*5mm 角铁架及 3mm 铁板焊接组成；<br>3、塘泥炉膛，加装熄火保护、电子打火装置，配摇摆水龙头；<br>4、炉通脚为 φ 50 无缝不锈钢管；带可调高度的子弹脚。 | 台 | 3 |  | 一路<br>校区 |

|    |          |  |   |   |   |      |
|----|----------|--|---|---|---|------|
| 13 | 双眼不锈钢炒菜灶 | <p>尺寸约 2000*1100*800mm</p> <p>1、炉面采用 304 磨砂贴塑不锈钢板厚度<math>\geq 1.2</math> mm, 侧板前板<math>\geq 1.2</math> mm, 台面一次压制成型;</p> <p>2、外旁板、后立板厚度<math>\geq 1.0</math>mm, 底板由<math>\geq 50*50*5</math>mm 角铁架及 3mm 铁板焊接组成;</p> <p>3、塘泥炉膛, 加装熄火保护、电子打火装置, 配摇摆水龙头;</p> <p>4、炉通脚为 <math>\phi 50</math> 无缝不锈钢管; 带可调高度的子弹脚。</p>  | 台 | 1 |    | 一路校区 |
| 14 | 六门立式冰箱   | <p>采用 304 不锈钢板材。智能微电脑控制, 自动回旋门。内胆体拉伸成型, 清洁无死角。全钢铜管。调节腿内置脚轮; 整体发泡, 双温控制温度范围: 冷藏 <math>0^{\sim}10^{\circ}\text{C}</math>, 风冷, 冷冻 <math>0^{\sim}-18^{\circ}\text{C}</math></p>  | 台 | 3 |   | 一路校区 |
| 15 | 2 匹挂式空调  | <p>制冷类型: 冷暖, 变频</p> <p>能效等级<math>\geq 2</math> 级, 电辅加热, 制冷量(W): <math>\geq 4600</math></p> <p>制冷功率(W): <math>\leq 1500</math></p> <p>制热量(W) : <math>\geq 5800</math></p> <p>制热功率(W): <math>\leq 2140</math></p> <p>电辅热 功率(W): <math>\leq 1200</math></p> <p>内机噪音 dB(A): <math>\leq 45</math></p> <p>外机噪音 dB(A): <math>\leq 53</math></p> <p>循环风量(m<sup>3</sup>/h): <math>\geq 850</math></p> <p>电压/频率 (V/Hz): 220/50</p> <p>安装辅材 (标配之外): 10 米铜管、10 米室内管、1 个漏电保护器、1 个外机支架、10 个内外机加长膨胀丝、1 套室外机减震垫、10 米管道保护套。</p> | 台 | 3 |  | 本部   |

|    |     |   |   |   |   |    |
|----|-----|---|---|---|---|----|
| 16 | 对讲机 | 有效距离 1.5-3 公里, 电池 1500 毫安, 功率 3-5 瓦, 快速充  | 台 | 6 |   | 本部 |
| 17 | 洗碗机 | <p>1. 整机 304 不锈钢制作, 符合国家食品卫生安全要求;</p> <p>2. 尺寸约: 3000*825*1550mm</p> <p>3. 配置: 入口区+1 清洗区+1 漂洗/消毒+出口区;</p> <p>4. 洗涤能力: 1500-3000 碟/小时, 速度可实际根据需求进行调节</p> <p>5. 洗涤温度: 55-65℃ (可调节)</p> <p>6. 漂洗温度 85-95℃ 以上 (可调节)</p> <p>7. 清洗高度: <math>\geq 420\text{mm}</math>; 清洗宽度: <math>\geq 605\text{mm}</math>;</p> <p>8. 设备功率: <math>\geq 42\text{KW}</math>; 电压 380V</p> <p>9. 配备智能节能管理系统智能温控管理系统; 温到自停、温降自启智能水位管理系统; 水缺自补、水满自停</p> <p>10. 具有喷淋系统、清洗系统;</p> <p>11. 具有残渣分离、漂洗消毒、烘干系统、急停开关、限位保护、高低水位功能;</p> <p>12、整机需符合国家食品接触安全标准 GB4806.1-2016/GB4806.7-2016/ GB4806.9-2016;</p> <p>13、控制面板具有良好的防水性能, 面板可通电情况下放入水中仍工作功能正常, 防水等级: IPX1-IPX7, 符合依据 GB/T2423.38-2008</p> <p>15、洗碗机经过《家用和类似用途电器的安全第一部分》电气产品标准规定家用和类似用途电气用品的安全要求, 电气结构、电气性能、电</p> | 台 | 1 |  | 本部 |

|    |          |   |   |   |   |    |
|----|----------|---|---|---|---|----|
|    |          | 气安全保护、商用电动洗碗机的特殊要求通过安全检测，符合GB4706.1-2005 标准。  |   |   |   |    |
| 18 | 双眼大锅灶    | <p>尺寸约 2000*1200*800mm</p> <p>1、炉面采用 304 磨砂贴塑不锈钢板厚度<math>\geq 1.2</math> mm, 侧板前板<math>\geq 1.2</math> mm, 台面一次压制成型;</p> <p>2、外旁板、后立板厚度<math>\geq 1.0</math>mm, 底板由<math>\geq 50*50*5</math>mm 角铁架及 3mm 铁板焊接组成;</p> <p>3、塘泥炉膛, 加装熄火保护、电子打火装置, 配摇摆水龙头;</p> <p>4、炉通脚为<math>\phi 50</math> 无缝不锈钢管; 带可调高度的子弹脚。</p> <p>配 1 米大锅</p> | 台 | 6 |    | 本部 |
| 19 | 冷库冷藏室制冷机 | 吸顶式制冷设备, 配套原有设备对接, 原有冷库室内长两米八, 高两米五, 宽两米五   | 台 | 1 |  | 本部 |
| 20 | 天然气双眼炉灶  | <p>尺寸约 2000*1200*800mm</p> <p>1、炉面采用 304 磨砂贴塑不锈钢板厚度<math>\geq 1.2</math> mm, 侧板前板<math>\geq 1.2</math> mm, 台面一次压制成型;</p> <p>2、外旁板、后立板厚度<math>\geq 1.0</math>mm, 底板由<math>\geq 50*50*5</math>mm 角铁架及 3mm 铁板焊接组成;</p> <p>3、塘泥炉膛, 加装熄火保护、电子打火装置, 配摇摆水龙头;</p> <p>4、炉通脚为<math>\phi 50</math> 无缝不锈钢管; 带可调高度的子弹脚。</p>                | 台 | 2 |  | 本部 |
| 21 | 天然气双眼矮脚灶 | <p>尺寸约 1200*700*800mm</p> <p>1. 炉面采用<math>\geq 1.5</math>mm 厚度 304 不锈钢板, 侧板、后背板、前面板厚度</p>   | 台 | 2 |  | 本部 |

|    |       |   |   |    |   |    |
|----|-------|---|---|----|---|----|
|    |       | <p>为 1.0mm;</p> <p>2. 炉架采用 40*40 国标碳素方钢, 炉面垫板及锅桶采用<math>\geq 2\text{mm}</math> 厚优质冷轧钢板; 炉脚采用直径<math>\geq 50\text{mm}</math> 的无缝钢管, 外套直径<math>\geq 50\text{mm}</math> 的不锈钢管焊接而成。下部配可调节螺栓, 调节高度为 40mm 左右;</p> <p>3. 炉头采用一体铸铁球磨炉膛, 配电子打火及红外线装置。热负荷<math>\geq 42</math> 千瓦*2;</p> <p>4. 产品配置摇摆式水龙头, 炉面板前落水槽设直径 40mm 落水口, 加过滤槽盖, 防残渣堵塞。</p> <p>5. 配备风机, 电压/功率: 220/<math>\geq 0.37\text{KW}</math>*2</p> |   |    |   |    |
| 22 | 热风消毒柜 | <p>1、整体采用 304 不锈钢板材, 热风循环高温消毒;</p> <p>2、外形尺寸: 约 1260*610*1930mm<br/>功率: 220V/2.5KW;</p> <p>3、消毒温度范围 125 度, 能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式: 机械式。</p>  | 台 | 2  |  | 本部 |
| 23 | 风幕机   | 尺寸约 1500*220*200mm 风量 $\geq 2800^3/\text{h}$ , 功率 $\geq 300\text{W}$  | 台 | 10 |  | 本部 |
| 24 | 排风室外机 | <p>根据学校实际情况定制</p> <p>约: 电压: 380V<br/>功率: <math>\geq 5.5\text{KW}</math>。</p> <p>多翼式离心结构, 双吸式蜗壳吸风; 骨架 Q235 国际角铁, 外壳为 <math>\geq 2.0\text{mm}</math> 厚静电喷漆 SPCC 冷轧板或镀锌板; 低碳钢叶轮, B 型三角带。排风口安装不锈钢网防鼠网, 风量</p>   | 台 | 1  |  | 本部 |

|    |                 |  |   |   |   |                      |
|----|-----------------|--|---|---|---|----------------------|
|    |                 | 大、噪声低、结构稳固；  |   |   |   |                      |
| 25 | 压面机             | 60 型<br>304 不锈钢压轴，<br>防粘面输送带，<br>面轴外转不伤手   | 台 | 1 |    | 本部                   |
| 26 | 双速搅拌机           | 1. 最大搅拌量 18KG；料桶容积≥<br>20L；<br>2. 额定电压：220V，功率≥1.1kw。<br>3. 机内凡接触食物的零部件，均采用<br>不锈钢制造。<br>4. 配备紧急断电保护。                  | 台 | 1 |    | 本部                   |
| 27 | 电饼铛             | 立式锅盘直径≥50cm<br>双面加热独立温控<br>功率：≥5KW<br>锅深≥1.8CM<br>防护等级：IPX4<br>额定频率：50Hz<br>整机重：约 30Kg<br>机身尺寸：约 74*60*74CM<br>电压：380V | 台 | 1 |  | 本部                   |
| 28 | 化油池切割式提升<br>泵系统 | 隔油切割式提升泵 2 台<br>隔油切割式提升泵控制箱一套<br>止回阀 2 台 DN100<br>水泵专用电缆 2.5*3+1.5*1 约 80 米<br>包含所有拆除安装                                | 套 | 1 |   | 本部                   |
| 29 | 六门冰柜            | 采用 304 不锈钢板材。智能微电脑<br>控制，自动回旋门。内胆体拉伸成<br>型，清洁无死角。全钢铜管。调节<br>腿内置脚轮；整体发泡，双温控制<br>温度范围：冷藏 0~10℃，冷冻<br>0~-18℃              | 台 | 2 |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |

|    |         |   |   |   |   |                      |
|----|---------|---|---|---|---|----------------------|
| 30 | 高温热风消毒柜 | <p>1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒；</p> <p>2、外形尺寸：约 1260*610*1930mm</p> <p>功率：220V/2.5KW；</p> <p>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式：机械式。</p>  | 台 | 2 |    | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 31 | 三层餐车    | <p>定制</p> <p>尺寸约：1160*620*1150mm</p> <p>所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>加橡胶防撞条，推杆采用<math>\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}</math>(需加固)；</p> <p>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重<math>\geq 150\text{Kg}</math>；定制+侧面围板</p> <p>根据学校具体要求定制</p> | 辆 | 3 |    | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 32 | 平板送餐车   | <p>定制</p> <p>尺寸约：1200*650mm</p> <p>所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>加橡胶防撞条，推杆采用<math>\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}</math>(需加固)；</p> <p>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重<math>\geq 300\text{Kg}</math>；</p> <p>根据学校具体要求定制</p>             | 辆 | 3 |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 33 | 燃气双眼矮仔炉 | <p>尺寸约 1200*700*800mm</p> <p>1. 炉面采用<math>\geq 1.5\text{mm}</math> 厚度 304 不锈钢板，侧板、后背板、前面板厚度为 1.0mm；</p> <p>2. 炉架采用 40*40 国标碳素方钢，炉面垫板及锅桶采用<math>\geq 2\text{mm}</math> 厚优质冷轧钢板；炉脚采用直径<math>\geq 50\text{mm}</math> 的</p>                                       | 个 | 2 |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |

|    |                  |   |   |      |   |                      |
|----|------------------|---|---|------|---|----------------------|
|    |                  | <p>无缝钢管，外套直径<math>\geq 50\text{mm}</math>的不锈钢管焊接而成。下部配可调节螺栓，调节高度为40mm左右；</p> <p>3. 炉头采用一体铸铁球磨炉膛，配电子打火及红外线装置。热负荷<math>\geq 42</math>千瓦*2；</p> <p>4. 产品配置摇摆式水龙头，炉面板前落水槽设直径40mm落水口，加过滤槽盖，防残渣堵塞。</p> <p>5. 配备风机，电压/功率：220/<math>\geq 0.37\text{KW}</math>*2</p> |   |      |   |                      |
| 34 | 六门更衣柜            | 尺寸约1850*500*900mm 重量约48KG，板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 冷轧钢 安全锁，防撞胶垫、透气孔、挂衣杆、带锁抽屉  | 台 | 3    |   | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 35 | 不锈钢带盖四格餐盒（小学生）   | 长约240mm，宽约170mm，高约30mm 304不锈钢，加深、带盖重约360g   | 个 | 1000 |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 36 | 塑脂菜墩             | 绿色，PE材质 约50*50*10CM   | 个 | 3    |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 37 | 塑脂菜墩             | 红色，PE材质 约50*50*10CM   | 个 | 3    |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 38 | 304不锈钢4分编织双头进水软管 | 长约80CM  | 条 | 6    |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |

|    |            |  |   |    |   |                      |
|----|------------|--|---|----|---|----------------------|
| 39 | 下水排水管      | 口径约 45MM<br>长约 80CM                            | 根 | 10 |    | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 40 | 木把直锅铲      | 304 不锈钢 总长约 117cm                              | 个 | 2  |    | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 41 | 小塑料刷       | 长约 14.5CM<br>宽约 6CM                            | 个 | 5  |    | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 42 | 榨水车<br>拖把桶 | 容量约 36 升                                       | 个 | 2  |   | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 43 | 下水排水管套装    | 口径约 45MM<br>长约 80CM                            | 套 | 5  |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 44 | 塑料收纳箱      | 长约 45CM<br>宽约 30CM<br>高约 27CM 大容量塑料储物收纳箱<br>带盖 | 把 | 20 |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 45 | 塑料收纳箱      | 长约 35CM<br>宽约 28CM<br>高约 20CM 大容量塑料储物收纳箱<br>带盖 | 个 | 5  |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 46 | 不锈钢汤桶      | 304 不锈钢 防粘胡 ≥45 升                              | 个 | 8  |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |

|    |         |   |   |     |   |                      |
|----|---------|---|---|-----|---|----------------------|
| 47 | 不锈钢煎铲   | 总长约 37CM<br>宽约 7CM                      | 个 | 2   |    | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 48 | 大饼竹板    | 长约 45CM                                 | 把 | 2   |    | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 49 | 塑料米饭铲   | 总长约 26CM<br>头宽约 9CM                     | 个 | 5   |    | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 50 | 不锈钢灰刀   | 总长约 22CM<br>头宽约 10CM                    | 个 | 2   |   | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 51 | 小笊篱     | 总长约 47CM<br>口径约 22CM                    | 个 | 5   |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 52 | 餐勺      | 304 不锈钢<br>长约 16.5CM<br>宽约 4CM          | 个 | 600 |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 53 | 不锈钢盆    | 直径约 36CM<br>宽约 12CM                     | 个 | 30  |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |
| 54 | 不锈钢方形网筛 | 304 不锈钢<br>长约 38CM<br>宽约 28CM<br>高约 7CM | 个 | 10  |  | 一路<br>校区<br>自营<br>配备 |

|    |       |  |   |    |   |                           |
|----|-------|--|---|----|---|---------------------------|
| 55 | 笊篱    | 总长 46CM<br>口径 18CM   | 个 | 3  |    | 一路<br>校区<br>自营<br>配备      |
| 56 | 十八子菜刀 | 总长约 30CM   | 把 | 5  |    | 一路<br>校区<br>自营<br>配备      |
| 57 | 保温箱   | 承重性好，保温设计，稳固加强筋，<br>环保材料聚丙烯+高密度泡沫板+PP<br>材质<br>规格约 640*450*430mm<br>容量约 80L  | 个 | 15 |    | 一路<br>校区<br>自营<br>配备      |
| 58 | 烤箱    | 1. 规格约 1240*840*1530mm;<br>2. 采用不锈钢结构;<br>3. 全封闭式整体环保耐高温材料;<br>4. 配有定时报警装置，超温安全保护等（温控）;<br>5. 炉面火、炉底火温度独立控制;<br>6. 万向脚轮设计；醒发为 10 层佩戴烤盘；<br>7. 额定电压：380V~3，功率：≥20kw；<br>8. 加热方式：电热；<br>9. 配有烤盘；<br>10. 温度随意调节范围 | 个 | 1  |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 59 | 电视    | 4K 超清。120HZ,舒适护眼、四扬声道，≥2GB+32GB 储存，50 吋，<br>挂架支架各一套  | 个 | 1  |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |

|    |          |   |   |    |   |                           |
|----|----------|---|---|----|---|---------------------------|
| 60 | 风扇       | 750 型，工业挂墙款，纯铜电机，<br>风力 3 档   | 个 | 2  |    | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 61 | 镂空地架（加厚） | 尺寸约 1200*600*300mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴<br>塑不锈钢板；<br>面板厚度 $\geq 1.2$ mm，四条腿均用 38 $\times$<br>38 $\times$ 1.2mm 无缝不锈钢管；<br>拉管 38 $\times$ 38 $\times$ 1.0mm 直通不锈钢<br>管；<br>配不锈钢可调子弹脚。 | 个 | 2  |    | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 62 | 六门更衣柜    | 尺寸约 1850*500*900mm<br>重量约 48KG，板材厚度 $\geq 1.0$ MM 冷<br>轧钢，带安全锁，防撞胶垫、透气<br>孔、挂衣杆、带锁抽屉。   | 组 | 20 |   | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 63 | 员工水杯架    | 定制 304 不锈钢 4 层<br>尺寸约 290*1200*1540mm<br>板材厚度 $\geq 1.2$ mm   | 个 | 2  |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 64 | 不锈钢大密漏   | 双耳<br>规格约 16*35CM<br>网孔约 0.8mm  | 个 | 10 |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 65 | 玻璃刮刀     | 长约 30cmTPP 硅胶   | 把 | 10 |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |

|    |         |                                 |   |     |   |                           |
|----|---------|---------------------------------|---|-----|---|---------------------------|
|    |         |                                 |   |     |   | 备                         |
| 66 | 橡胶底刮    | 加厚橡胶，伸缩杆约 45cm                  | 套 | 10  |    | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 67 | 不锈钢盆    | 304 不锈钢<br>直径约 50cm<br>重约 760g  | 个 | 100 |    | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 68 | 不锈钢盆    | 304 不锈钢<br>直径约 80cm<br>重约 1160g | 个 | 20  |   | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 69 | PE 树脂菜墩 | 规格约 600*400*70mm<br>无漆、无异味绿     | 个 | 20  |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 70 | PE 树脂菜墩 | 规格约 600*400*70mm<br>无漆、无异味红     | 个 | 20  |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 71 | PE 树脂菜墩 | 规格约 600*400*70mm<br>无漆、无异味白     | 个 | 10  |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |

|    |         |  |   |     |   |                           |
|----|---------|--|---|-----|---|---------------------------|
| 72 | PE 树脂菜墩 | 规格约 600*400*70mm<br>无漆、无异味白                  | 个 | 10  |    | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 73 | 调料罐     | 304 不锈钢带盖<br>规格约 140*100mm                   | 个 | 60  |    | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 74 | 炒锅      | 尺 8<br>手打厚度 $\geq 1.8$ mm, 重约 8.5 斤, 免<br>开锅 | 个 | 8   |    | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 75 | 十八子菜刀   | 五铬不锈钢, 酸枝木柄                                  | 把 | 10  |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 76 | 不锈钢砍刀   | 3 铬不锈钢, 木手柄                                  | 把 | 2   |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 77 | 白菜筐     | 规格约 400*300*600mm<br>食品级塑料, 承重好              | 个 | 100 |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 78 | 绿菜筐     | 规格约 400*300*600mm<br>食品级塑料, 承重好              | 个 | 70  |  | 本部<br>小学                  |

|    |       |  |   |    |   |                           |
|----|-------|--|---|----|---|---------------------------|
|    |       |  |   |    |   | 部自<br>营配<br>备             |
| 79 | 黄菜筐   | 规格约 400*300*600mm<br>食品级塑料，承重好   | 个 | 10 |    | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 80 | 木把小罩滤 | 小号（长把木质）304 钢网   | 把 | 20 |    | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 81 | 残食回收台 | 尺寸约 700*700*800mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴<br>塑不锈钢板；<br>台面板面≥1.2mm 磨砂贴塑不锈钢<br>板材；<br>台面底部垫防火加强板；层板、底<br>板、侧板≥1.0mm 不锈钢板材； | 个 | 4  |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 82 | 厨余垃圾桶 | ≥120 升，加厚环保 HDPE 材质、密<br>封翻盖、带轮  | 个 | 10 |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 83 | 灰色垃圾桶 | ≥120 升，加厚环保 HDPE 材质、密<br>封翻盖、带轮  | 个 | 10 |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 84 | 手机存放箱 | 304 不锈钢定制<br>可容纳 60 个手机  | 个 | 2  |  | 本部<br>小学                  |

|    |           |   |   |    |   |                           |
|----|-----------|---|---|----|---|---------------------------|
|    |           | 尺寸约:宽 480*厚 190*高 490mm<br>材质:不锈钢拉丝   |   |    |   | 部自<br>营配<br>备             |
| 85 | 灭火毯       | 1.5 米灭火毯、消防 CE 认证、玻璃<br>纤维厨房专用  | 套 | 30 |    | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 86 | 不锈钢大锅铲（头） | 304 不锈钢 总长约 117cm   | 个 | 10 |    | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 87 | 剪刀        | 升级镀钛款   | 把 | 7  |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 88 | 装桶 饮水机    | 冷热双温、全天恒温、加厚机身、<br>环保材质、智能指示灯<br>立式饮水机<br>电压 220V，功率≥550W<br>智能指示灯<br>存储箱容量≥0.5L<br>加热体材质 304 不锈钢<br>制冷功率≥75W | 台 | 3  |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 89 | 木把线拖把     | 加密加厚、棉线   | 把 | 10 |  | 本部<br>小学<br>部自<br>营配<br>备 |
| 90 | 木把灶篱（特大）  | 特大号（加长把木质）304 钢网  | 个 | 10 |   | 本部                        |



|    |        |   |   |   |   |                           |
|----|--------|---|---|---|---|---------------------------|
|    |        |   |   |   |   | 小学<br>部自<br>营配<br>备       |
| 91 | 土豆削皮机  | 功率 $\geq 2200W$ ，产品尺寸约：<br>670*440*850 整机采用 304 不锈<br>钢，产能 $\geq 220KG/H$   | 个 | 1 |    | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 92 | 双头切菜机  | 产量需满足：约 600-800 人，功率：<br>$\geq 1.8KW$ 。随机含大双<br>刀 1 组（切叶菜部分）、切丁刀盘<br>1 组、切片刀盘 1 个、<br>切丝刀盘 1 个（切根菜部分）   | 台 | 1 |    | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 93 | 双开门电蒸箱 | 外壳主板选用 $\geq 1.2mm$ 厚 304 磨砂<br>不锈钢板，围板辅材选用 $\geq 1.2mm$<br>厚 304 不锈钢磨砂板；<br>蒸胆采用耐热钢板、 $\Phi 60*5mm$ 无缝<br>钢管组合；<br>配 24 个不锈钢盘子，根据需要配米<br>饭或馒头盘子。<br>配自动进水装置；<br>功率 $\geq 24kw$ | 台 | 2 |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 94 | 六开门冰箱  | 采用 304 不锈钢板材。智能微电脑<br>控制，自动回旋门。内胆体拉伸成<br>型，清洁无死角。全钢铜管。调节<br>腿内置脚轮；整体发泡，双温控制<br>温度范围：冷藏 $0^{\circ}\sim 10^{\circ}C$<br>风冷 冷冻 $0^{\circ}\sim -18^{\circ}C$                        | 台 | 1 |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 95 | 平冷冰箱   | 采用 304 不锈钢板材。智能微电脑<br>控制，自动回旋门。内胆体拉伸成<br>型，清洁无死角。全钢铜管。调节  | 台 | 3 |  | 本部<br>初中<br>部自            |

|    |            |   |   |   |   |                       |
|----|------------|---|---|---|---|-----------------------|
|    |            | 腿内置脚轮；整体发泡，双温控制；<br>温度范围：风冷 冷藏 0~10℃<br>尺寸：约 1800*800*800mm   |   |   |   | 营配备                   |
| 96 | 平冷冰箱台上架    | 尺寸约：1500*300*600mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>台面板面≥1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；<br>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板≥1.0mm 不锈钢板材；                       | 台 | 1 |    | 本部<br>初中部<br>自营<br>配备 |
| 97 | 双层不锈钢工作台   | 尺寸约：1500*800*800mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>台面板面≥1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；<br>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板≥1.0mm 不锈钢板材                        | 台 | 1 |   | 本部<br>初中部<br>自营<br>配备 |
| 98 | 留样盒消毒柜     | 尺寸约 600*600*1850mm<br>1、采用 304 不锈钢板材，热风循环高温单门消毒柜，全不锈钢内外壳；<br>2、参数：电压 220V，功率≥2.0KW；<br>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。 | 台 | 1 |  | 本部<br>初中部<br>自营<br>配备 |
| 99 | 不锈钢双门拖把收纳柜 | 尺寸约 1200*600*2000mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>柜面板≥1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；<br>层板、底板、侧板≥1.0mm 不锈钢板材。                                  | 个 | 2 |  | 本部<br>初中部<br>自营<br>配备 |
| 10 | 不锈钢大密漏     | 双耳约 16*35CM   | 个 | 5 |  | 本部                    |

|         |         |                                  |   |    |   |                           |
|---------|---------|----------------------------------|---|----|---|---------------------------|
| 0       |         |                                  |   |    |   | 初中<br>部自<br>营配<br>备       |
| 10<br>1 | 玻璃刮刀    | 约 30cmTPP 硅胶                     | 把 | 10 |    | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 10<br>2 | 橡胶底刮    | 加厚橡胶，伸缩杆约 45cm                   | 套 | 10 |    | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 10<br>3 | 炒菜勺     | 304 不锈钢<br>8 两                   | 把 | 10 |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 10<br>4 | 不锈钢盆（中） | 304 不锈钢<br>直径约 50cm<br>重约 760g   | 个 | 10 |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 10<br>5 | 不锈钢盆（大） | 304 不锈钢<br>直径约 100cm<br>重约 1400g | 个 | 3  |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 10<br>6 | 克称      | 高精度传感器 0.1g                      | 个 | 2  |  | 本部<br>初中<br>部自            |

|         |         |                             |   |     |   |                           |
|---------|---------|-----------------------------|---|-----|---|---------------------------|
|         |         |                             |   |     |   | 营配<br>备                   |
| 10<br>7 | PE 树脂菜墩 | 尺寸约 600*400*70mm<br>无漆、无异味绿 | 个 | 10  |    | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 10<br>8 | PE 树脂菜墩 | 尺寸约 600*400*70mm<br>无漆、无异味红 | 个 | 3   |    | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 10<br>9 | PE 树脂菜墩 | 尺寸约 600*400*70mm<br>无漆、无异味白 | 个 | 3   |   | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 11<br>0 | PE 树脂菜墩 | 尺寸约 600*400*70mm<br>无漆、无异味蓝 | 个 | 1   |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 11<br>1 | 调料罐     | 304 不锈钢<br>规格约 140*100mm    | 个 | 100 |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 11<br>2 | 十八子菜刀   | 五铬不锈钢，酸枝木柄                  | 把 | 5   |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |

|         |        |                                       |   |    |   |                           |
|---------|--------|---------------------------------------|---|----|---|---------------------------|
| 11<br>3 | 斩骨刀    | 3 铬不锈钢，木手柄                            | 把 | 1  |    | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 11<br>4 | 打菜勺    | 304 不锈钢<br>重约 120 克                   | 把 | 10 |    | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 11<br>5 | 不锈钢菜夹  | 304 不锈钢食品夹、加厚款                        | 个 | 5  |    | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 11<br>6 | 白菜筐    | 规格约 400*600mm<br>食品级塑料，承重好            | 个 | 20 |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 11<br>7 | 绿菜筐    | 规格约 400*600mm<br>食品级塑料，承重好            | 个 | 30 |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 11<br>8 | 不锈钢大漏勺 | 304 不锈钢厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ，重约 630g | 把 | 8  |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 11<br>9 | 长木把大罩滤 | 大号（长把木质）304 钢网                        | 把 | 8  |  | 本部<br>初中                  |

|         |          |  |   |    |   |                           |
|---------|----------|--|---|----|---|---------------------------|
|         |          |  |   |    |   | 部自<br>营配<br>备             |
| 12<br>0 | 米饭盘      | 304 不锈钢<br>规格约 600*400*48mm 加深款                                | 个 | 60 |    | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 12<br>1 | 馒头盘      | 304 不锈钢<br>规格约 600*400*48mm 加深款                                | 个 | 50 |    | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 12<br>2 | 油罐       | 304 不锈钢<br>规格约 240*135mm                                       | 个 | 6  |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 12<br>3 | 不锈钢舀水瓢   | 304 不锈钢<br>长约 14CM 短把小水瓢                                       | 个 | 8  |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 12<br>4 | 不锈钢木柄大锅铲 | 304 不锈钢 总长约 117cm  | 个 | 2  |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 12<br>5 | 留样柜      | 双门<br>采用 304 不锈钢板材。智能微电脑<br>控制，自动回旋门。内胆体拉伸成<br>型，清洁无死角。全钢铜管。调节 | 台 | 1  |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |


|         |        |  |   |    |  |                           |
|---------|--------|--|---|----|--|---------------------------|
|         |        | 腿内置脚轮；整体发泡，温度范围：<br>冷藏 0~10℃，风冷，容量：≥610L |   |    |  | 备                         |
| 12<br>6 | 不锈钢篦子  | 304 不锈钢，直径约 20CM                         | 个 | 5  |   | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 12<br>7 | 大剪刀    | 升级镀钛款                                    | 把 | 6  |   | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |
| 12<br>8 | 不锈钢留样盒 | 304 不锈钢方形带盖 规格约<br>125*125*60mm, 重约 250g | 个 | 80 |  | 本部<br>初中<br>部自<br>营配<br>备 |

西安经开第二学校

| 序号 | 设备名称           | 规格参数  | 单位 | 数量       | 图片  |
|----|----------------|---|----|----------|---|
| 1  | 304 不锈钢<br>快餐盘 | 加厚<br>规格约 280*220*40mm<br>重约 360g   | 台  | 100<br>0 |  |
| 2  | 高温热风消<br>毒柜    | 1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环<br>高温消毒；<br>2、外形尺寸：约 1260*610*1930mm<br>功率：220V/2.5KW；<br>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除<br>了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消<br>毒死角。控制方式：机械式。 | 台  | 2        |  |

|   |               |  |   |   |   |
|---|---------------|--|---|---|---|
| 3 | 毛刷去皮洗菜机       | <p>生产能力：200-650kg/h</p> <p>电压：220v</p> <p>功率：≥1.5KW</p> <p>尺寸：约 1200*800*950mm</p> <p>材质：整机材质采用 304 不锈钢制作厚度≥1.2mm，去皮机七根（尼龙）。</p> <p>选用 L50 镀锌角铁焊接制作，并做防锈，防震处理。配套洗菜机</p>                    | 台 | 1 |    |
| 4 | 毛刷洗菜机架子       | <p>选用优质 L50 镀锌角铁焊接制作，并做防锈，防震处理。</p>  | 台 | 1 |    |
| 5 | 微波炉           | <p>容升≥20L, 多功能一体机，变频 900W, 平板底盘。</p> <p>操控方式：按键式</p> <p>功能：烧烤功能，加热等</p> <p>底盘类型：平板式</p> <p>内胆材质：涂层</p> <p>能效等级：一级能效</p>  | 个 | 1 |   |
| 6 | 双层送餐车<br>(定制) | <p>所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度≥1.2mm；</p> <p>加橡胶防撞条，推杆采用≥38×38×1.2mm(需加固)；</p> <p>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重≥150Kg； 定制+侧面围板</p>  | 辆 | 5 |  |
| 7 | 长龙洗碗机         | <p>1. 材质全部采用 304 不锈钢，符合国家食品机械，食品卫生规定和要求；</p> <p>2. 尺寸：≥5000*825*1870mm</p> <p>3. 配置：入口区+2 清洗区+2 漂洗/消毒+1 烘干+出口区；</p> <p>4. 洗涤能力：3000-5000 碟/小时，速度可实际根据需求灵活调节</p> <p>5. 洗涤温度：55-65℃（可调节）</p> | 台 | 1 |  |

|   |     |  |   |   |   |
|---|-----|--|---|---|---|
|   |     | <p>6. 漂洗温度 82-95℃以上（可调节）</p> <p>7. 清洗高度：≥420mm； 清洗宽度：≥605mm；</p> <p>8. 设备功率：68KW/380V 电线 35 平方主线（功率可根据用电需求调节功率）</p> <p>9. 配备智能节能管理系统和智能温控管理系统；温到自停、温降自启智能水位管理系统；水缺自补、水满自停</p> <p>10. 具有喷淋系统、清洗系统；</p> <p>11. 具有残渣分离、漂洗消毒、烘干系统、急停开关、限位保护、高低水位功能；</p> <p>12、整机需符合国家食品接触安全标准 GB4806.1-2016/ GB4806.7-2016/ GB4806.9-2016；</p> <p>13、控制面板具有良好的防水性能，面板可通电情况下放入水中仍工作功能正常，防水等级:IPX1-IPX7，符合依据 GB/T2423.38-2008</p> <p>15、洗碗机经过《家用和类似用途电器的安全第一部分》电气产品标准规定家用和类似用途电气用品的安全要求,电气结构、电气性能、电气安全保护、商用电动洗碗机的特殊要求通过安全检测，符合 GB4706.1-2005 标准。</p> |   |   |   |
| 8 | 分配器 | 用于洗碗机均匀加入洗洁精、干燥剂节约成本。  | 套 | 1 |  |
| 9 | 洗剂框 | PP 材质<br>尺寸约 54*60*800mm   | 套 | 5 |  |






|    |              |  |   |    |   |
|----|--------------|--|---|----|---|
| 10 | 阻燃软芯铜<br>电缆线 | 1. 缆线规格：国标 ZR-PVV 5 芯纯铜软线<br><b>3*35+2*16 平方</b> | 米 | 38 |  |
| 11 | 漏电保护器        | CDM3L 漏电保护器 380V, 250A, 过载<br>保护、短路保护、阻燃材料、3C 认证 | 个 | 2  |  |
| 12 | 漏电保护器        | CDM3L 漏电保护器 380V, 200A, 过载<br>保护、短路保护、阻燃材料、3C 认证 | 个 | 1  |  |
| 13 | PPR 水管       | 6 分管 25mm*壁厚 4.2mm                               | 米 | 18 |   |
| 14 | KBG 管        | 32*1.5mm   | 米 | 26 |   |

西安市经开第五学校

| 序号 | 设备名称      | 规格参数  | 单位 | 数量 | 图片  | 备注 |
|----|-----------|---|----|----|---|----|
| 1  | 双门热风消毒柜   | 1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒；<br>2、外形尺寸：约 1260*610*1930mm<br>功率：220V/2.5KW；<br>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式：机械式。 | 台  | 3  |  |    |
| 2  | 850 大型切菜机 | 产量需满足约 1500 人，功率：≥ 3KW，整机重量：≥150KG。随机配备大双刀 1 组（切叶菜部分）、切丁刀盘 1 组、切片刀盘 1 个、切丝刀盘 1 个（切根菜部分）。  | 台  | 1  |  |    |

|   |          |  |   |   |   |      |
|---|----------|--|---|---|---|------|
| 3 | 电磁 摇摆式汤锅 | 尺寸约 1600*1100*1100mm<br>锅直径 800mm, 深 450mm<br>1. 电压: 380V<br>2. 功率: $\geq 30KW$<br>3. 平头煲汤炉锅具<br>4. 产品所有的散热风机 全部达到防水 7 级   | 台 | 1 |    |      |
| 4 | 双门电蒸饭柜   | 外壳主板选用 $\geq 1.2mm$ 厚 304 磨砂不锈钢板, 围板辅材选用 $\geq 1.2mm$ 厚 304 不锈钢磨砂板;<br>蒸胆采用耐热钢板、 $\Phi 60*5mm$ 无缝钢管组合;<br>配 24 个不锈钢盘子, 根据需要配米饭或馒头盘子。<br>配自动进水装置;<br>功率 $\geq 24kw$ | 台 | 1 |    |      |
| 1 | 双门电蒸饭柜   | 外壳主板选用 $\geq 1.2mm$ 厚 304 磨砂不锈钢板, 围板辅材选用 $\geq 1.2mm$ 厚 304 不锈钢磨砂板;<br>蒸胆采用耐热钢板、 $\Phi 60*5mm$ 无缝钢管组合;<br>配 24 个不锈钢盘子, 根据需要配米饭或馒头盘子。<br>配自动进水装置;<br>功率 $\geq 24kw$ | 台 | 1 |  | 自营配备 |
| 2 | 双眼电磁炒锅   | 尺寸约 2100*1200*800mm<br>1. 电压: 380V<br>2. 功率: $\geq 60KW$<br>3. 配套铁锅厚度 $\geq 3mm$ , 锅直径 $\geq 900mm$ 。<br>4. 所有发热面积无盲区, 发热面积大, 功率足。                                 | 台 | 1 |  | 自营配备 |

|   |              |   |   |   |   |          |
|---|--------------|---|---|---|---|----------|
|   |              | 5. 产品所有的散热风机 全部防水<br>7 级  |   |   |   |          |
| 3 | 电磁 摇摆<br>式汤锅 | 尺寸约 1600*1100*1100mm<br>锅直径 800mm, 深 450mm<br>1. 电压: 380V<br>2. 功率: $\geq 30\text{KW}$<br>3. 平头煲汤炉锅具<br>4. 产品所有的散热风机 全部达到<br>防水 7 级 | 台 | 1 |    | 自营配<br>备 |
| 4 | 土豆脱皮机        | 电压 220V, 功率 $\geq 2\text{KW}$ , 产能每小时<br>$\geq 350\text{kg}$  | 台 | 1 |  | 自营配<br>备 |
| 5 | 双头多功能<br>切菜机 | 切菜机产量: 600-800 人, 功率:<br>$\geq 1.8\text{KW}$ 。随机含大双刀 1 组(切<br>叶菜部分)、切丁刀盘 1 组、切<br>片刀盘 1 个、<br>切丝刀盘 1 个(切根菜部分)                       | 台 | 1 |  | 自营配<br>备 |
| 6 | 压面机防护<br>罩   | 定制, 宽约 30cm   | 个 | 1 |  | 自营配<br>备 |

|    |               |                                 |   |    |   |          |
|----|---------------|---------------------------------|---|----|---|----------|
| 7  | 木把大锅铲         | 304 铲头约 117cm                   | 个 | 20 |    | 自营配<br>备 |
| 8  | 打餐勺           | 304 不锈钢 3 两                     | 个 | 20 |    | 自营配<br>备 |
| 9  | 手勺            | 304 不锈钢 8 两                     | 个 | 20 |    | 自营配<br>备 |
| 10 | 不锈钢蒸盘<br>(实盘) | 304 不锈钢<br>尺寸约 600*400*48mm 加深款 | 个 | 50 |   | 自营配<br>备 |
| 11 | 木把笊篱          | 特大号 (木质) 304 钢网                 | 把 | 20 |  | 自营配<br>备 |
| 12 | 净菜框 (白<br>色)  | 规格约 400*600mm<br>食品级塑料, 承重好     | 个 | 20 |  | 自营配<br>备 |
| 13 | 送餐板车(蓝<br>色)  | 规格约 850*580mm PE 加厚 4CM         | 辆 | 4  |  | 自营配<br>备 |
| 14 | 毛菜筐 (绿<br>色)  | 规格约 400*600mm<br>食品级塑料, 承重好     | 个 | 20 |  | 自营配<br>备 |

|    |       |  |   |    |  |          |
|----|-------|--|---|----|--|----------|
| 15 | 摇摆水龙头 | 不锈钢摇摆炉灶水龙头，铜芯，炉灶专用   | 个 | 10 |   | 自营配<br>备 |
| 16 | 单冷水龙头 | 360° 旋转，不锈钢铜芯  | 个 | 10 |   | 自营配<br>备 |
| 17 | 剪刀    | 升级镀钛款  | 把 | 5  |   | 自营配<br>备 |
| 18 | 保温周转箱 | 承重性好，保温设计，稳固加强筋，<br>环保材料聚丙烯+高密度泡沫板<br>+PP 材质，尺寸约 640*450*430mm，<br>容量约 80L | 个 | 10 |  | 自营配<br>备 |

西安市经开第六学校

| 序号 | 设备名称 | 规格参数 | 单位 | 数量 | 图片 |
|----|------|------|----|----|----|
|----|------|------|----|----|----|

|   |               |  |   |   |   |
|---|---------------|--|---|---|---|
| 1 | 定制 一炒一大<br>锅灶 | <p>大锅外延 1.3M+炮楼</p> <p>锅灶尺寸约：2000*1400*800mm</p> <p>风机：≥250W</p> <p>大锅外径尺寸：1000mm（含1口锅）</p> <p>1、炉面采用 304 磨砂贴塑不锈钢板厚度≥1.2 mm，侧板前板≥1.2 mm，台面一次压制成型；</p> <p>2、外旁板、后立板厚度≥1.0mm，底板由 50*50*5mm 角铁架及 3mm 铁板焊接组成；</p> <p>3、塘泥炉膛，加装熄火保护、电子打火装置，配摇摆水龙头；</p> <p>4、炉通脚为 φ 50 无缝不锈钢管；带可调高度的子弹脚。</p> | 1 | 台 |    |
| 2 | 双门留样柜         | <p>采用 304 不锈钢板材。智能微电脑控制，自动回旋门。内胆体拉伸成型，清洁无死角。全钢铜管。调节腿内置脚轮；整体发泡，温度范围：冷藏 0~10℃，风冷，容量：≥610L</p>  | 1 | 台 |  |
| 3 | 压面机           | <p>304 不锈钢压轴，</p> <p>60 型</p> <p>防粘面输送带，</p> <p>面轴外转不伤手</p>  | 1 | 台 |  |
| 4 | 自动循环揉皮机       | <p>压面宽度 350mm</p> <p>压面厚度 2-25mm</p> <p>304 加厚不锈钢无缝外壳</p> <p>加厚精钢压面辊</p> <p>额定电压 380V，电机功率≥2.2kW，生产能力约 600kg/h。有移动轮，支撑脚。</p>   | 1 | 台 |  |

|   |                |  |      |   |   |
|---|----------------|--|------|---|---|
| 5 | 不锈钢深五格<br>带盖餐盘 | 材质：304 不锈钢，重约 330G   | 2000 | 个 |    |
| 6 | 保温箱            | 容量约 85L<br>外部尺寸约 600*500*350mm<br>内部尺寸约 550*450*300mm<br>冷藏≥70 小时<br>冷冻≥5 小时<br>保热≥10 小时   | 80   | 个 |    |
| 7 | 热风消毒柜          | 1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒；<br>2、外形尺寸：约 1300*610*1930mm<br>功率：220V/2.5KW；<br>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式：机械式。            | 4    | 台 |   |
| 8 | 四门冰箱           | 尺寸约：1200*760*1950mm<br>采用 304 不锈钢板材。智能微电脑控制，自动回旋门。内胆体拉伸成型，清洁无死角。全钢铜管。调节腿内置脚轮，活动方便；整体发泡，温度范围：冷藏 0~10℃，风冷，冷冻 0~-18℃，有效容量约：（冷藏/冷冻）约 390/410L。 | 1    | 台 |  |
| 9 | 台式筷子消毒机        | 台式，一次可放≥200 双，<br>智能显示屏  | 1    | 个 |  |

|    |                 |   |   |   |   |
|----|-----------------|---|---|---|---|
| 10 | 3 门蒸车 36 盘      | <p>外壳主板选用<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 厚 304 磨砂不锈钢板, 围板辅材选用<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 厚不锈钢磨砂板;</p> <p>蒸胆采用耐热钢板、<math>\Phi 60 \times 5\text{mm}</math> 无缝钢管组合;</p> <p>配 36 个不锈钢盘子, 根据需要配米饭或馒头盘子。</p> <p>自动进水装置。</p> | 1 | 台 |    |
| 11 | 斜切片机<br>(1.5mm) | <p>尺寸约: 150*250*300mm</p> <p>整机采用 304 不锈钢材质</p> <p>转速约 200 转/分钟</p> <p>额定功率<math>\geq 200\text{W}</math></p>  | 1 | 台 |    |
| 12 | 台式切菜机           | <p>尺寸约 300*300*350mm</p> <p>一机多用 (丁+丝+片+条)</p> <p>进料口约 100*120mm</p> <p>出料口约 100*178mm</p> <p>不锈钢机身</p> <p>750 斤/小时</p> <p>刀头可换 (配齐)</p> <p>一级防水, 可直接冲洗</p> <p>功率: <math>\geq 350\text{w}</math></p>                    | 2 | 台 |  |
| 13 | 双头切菜机           | <p>801 型</p> <p>产量需满足约: 600-800 人, 功率:<br/><math>\geq 1.8\text{KW}</math>。随机含大双<br/>刀 1 组 (切叶菜部分)、切丁刀盘 1<br/>组、切片刀盘 1 个、<br/>切丝刀盘 1 个 (切根菜部分)</p>   | 2 | 台 |  |

|    |       |  |    |   |   |
|----|-------|--|----|---|---|
| 14 | 鸡蛋清洗机 | <p>尺寸约 1200*720*550mm</p> <p>500W/220V</p> <p>双排设置，</p> <p>清洗产量：约 4000 枚鸡蛋/小时</p> <p>1. 整机外壳为不锈钢材质</p> <p>2. 需配备加厚毛刷</p> <p>3. 清洗过程中蛋品保持零损坏</p> <p>4. 配水循环系统，节约用水用电</p> <p>5. 机器采用纯铜防水电机</p> | 1  | 台 |    |
| 15 | 分餐餐盒  | <p>材质：304 不锈钢，配套餐车</p>   | 70 | 个 |    |
| 16 | 送餐餐车  | <p>定制</p> <p>材质：整机 304 不锈钢（加厚）</p> <p>四盒两桶</p> <p>电加热智能温控</p> <p>尺寸约 1200*700*800mm</p>  | 8  | 辆 |  |
| 17 | 醒发箱   | <p>尺寸约：1000*700*1900mm</p> <p>双门 32 盘（带盘），加大玻璃透视窗</p> <p>功率≥2800W</p> <p>微电脑智能触摸面板设计</p> <p>一体成型水槽</p> <p>整机 304 不锈钢材质</p> <p>层架间距可调</p> <p>温度范围 15-60℃</p> <p>湿度范围 20%-95%</p>              | 2  | 台 |  |

|    |         |  |   |   |   |
|----|---------|--|---|---|---|
| 18 | 爬楼送餐车   | <p>碳钢材质</p> <p>载重<math>\geq 250\text{kg}</math></p> <p>机身可折叠设计</p> <p>噪音<math>\leq 70\text{dB}</math></p> <p>自平衡上下楼（货物重心始终平衡）</p> <p>智能识别末级台阶，点触开关随走随停</p> <p>载物板可扩容调节</p>   | 4 | 台 |    |
| 19 | 商用果蔬清洗机 | <p>定制</p> <p>功率<math>\geq 3.5\text{KW}</math>，电压 220V，容量<math>\geq 220\text{L}</math>。</p> <p>304 双层不锈钢材质，厚度<math>\geq 1.5\text{mm}</math>，一体焊接成型承重均匀，清洗残渣能自动排出，304 不锈钢加热管，自动恒温防干烧，用于各类瓜果蔬菜清洗。</p>   | 2 | 台 |    |
| 20 | 毛刷土豆削皮机 | <p>生产能力：每小时不低于 200KG</p> <p>电压：220v</p> <p>功率：1.5KW</p> <p>尺寸：约 1200*800*950mm</p> <p>材质：采用 304 不锈钢板厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，去皮机七根（尼龙）。</p>  | 1 | 台 |  |
| 21 | 送货三轮车   | <p>整车长<math>\geq 2.30</math> 米</p> <p>整车高<math>\geq 0.95</math> 米</p> <p>车厢高<math>\geq 0.25</math> 米</p> <p>车厢宽<math>\geq 0.60</math> 米</p> <p>车厢长<math>\geq 1.</math> 米</p> <p>前轮高<math>\geq 0.6</math> 米</p> <p>后轮高<math>\geq 0.6</math> 米</p> <p>载重<math>\geq 200</math> 斤</p> <p>带手刹</p> | 1 | 辆 |  |

|    |           |   |    |   |   |
|----|-----------|---|----|---|---|
| 22 | 高压清洗机     | 尺寸约：1250*800*900mm<br>电压：220V<br>功率：≥3000W<br>工作压力≥500bar<br>流量：约 1080L/h   | 1  | 个 |    |
| 23 | 排油烟管道     | 定制不锈钢管道约 45 平,厚度≥1.0mm  | 25 | 米 |   |
| 24 | 推拉式保温餐车   | 尺寸约 1400*650*1850mm<br>层数 22 盘<br>功率：≥4KW<br>微电脑控制，智能面板，整机采用 304 不锈钢材质，电压：380v，层架可调节，底部配万向轮   | 8  | 台 |    |
| 25 | 立式智能自动打饭机 | 储饭容量：≥60L（50 公斤米饭）<br>饭量设定范围：30-500 克，三档可调；<br>采用 PLC 中央控制系统，具有一键出饭，连续出饭，放餐具自动感应出饭功能<br>效率：平均 2.5 秒/份<br>保温时长 3 小时内≥75℃<br>400W/220V，<br>尺寸约 720*658*1960mm<br>外壳为优质 304 不锈钢材质，内里米饭接触部分为食品级防粘材料，具有自清洁和消毒功能。<br>配可扩容储饭箱，需适应多种餐具。 | 5  | 台 |  |

西安市经开第一学校初中部

| 序号 | 设备名称 | 规格参数 | 单位 | 数量 | 图片 | 备注 |
|----|------|------|----|----|----|----|
|----|------|------|----|----|----|----|

|   |         |   |   |   |   |  |
|---|---------|---|---|---|---|--|
| 1 | 二层板车    | 定制<br>尺寸约 1000*560*880mm<br>所有不锈钢选用 304 板材, 推车面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ;<br>加橡胶防撞条, 推杆采用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ (需加固);<br>车轮选用 4 寸轮, 后轮带刹车, 承重 $\geq 300\text{Kg}$ ;           | 辆 | 5 |    |  |
| 2 | 板车      | 尺寸约长 1200*宽 650mm<br>所有不锈钢选用 304 板材, 推车面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ;<br>加橡胶防撞条, 推杆采用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ (需加固);<br>一车轮选用 4 寸轮, 后轮带刹车, 承重 $\geq 300\text{Kg}$                   | 辆 | 5 |    |  |
| 3 | 双门热风消毒柜 | 1、整体采用 304 不锈钢板材, 热风循环高温消毒;<br>2、外形尺寸: 约 1260*610*1930mm<br>功率: 220V/2.5KW;<br>3、消毒温度范围 125 度, 能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式: 机械式。  | 台 | 2 |  |  |
| 4 | 刀具一体消毒柜 | 1. 可容纳厚度 $\leq 10$ 厘米砧板 5 块, 刀具 12 把, 毛巾若干, 消毒时间 $> 30$ 分钟。<br>尺寸约 1200*600*1600mm<br>2. 毛巾柜采用紫外线+臭氧双重消毒, 红外线烘干。<br>3. 刀具和砧板采用紫外线+臭氧消毒, 带循环风机, 360 度无死角。<br>4. 砧板架可拆卸设计, 更方便清理。电压 220v 功率;约 40W | 台 | 1 |  |  |

|    |                |   |   |      |   |      |
|----|----------------|---|---|------|---|------|
| 5  | 四格保温售饭工作台      | 尺寸约 1500*700*800mm<br>电压：220v<br>功率：≥3kw<br>配 304 不锈钢 1/1 份数盒 4 只（带盖） | 台 | 15   |    | 自营配备 |
| 6  | 组合消毒柜（菜墩刀具消毒柜） | 尺寸约 1200*600*1600mm<br>砧板组合毛巾消毒柜<br>刀具室带锁<br>额定功率≥600W；<br>热风循环加紫外线消毒 | 台 | 1    |    | 自营配备 |
| 7  | 304 五格不锈钢餐盘    | 加厚<br>规格约 280*220*40mm<br>重约 360g                                     | 个 | 1500 |    | 自营配备 |
| 8  | 不锈钢勺子          | 304 不锈钢大号西餐勺  | 个 | 3000 |   | 自营配备 |
| 9  | 不锈钢小汤碗         | 304 不锈钢 直径约 11.5cm  | 个 | 2500 |  | 自营配备 |
| 10 | 304 双层不锈钢大碗    | 304 不锈钢 直径约 18cm  | 个 | 1500 |  | 自营配备 |
| 11 | 不锈钢蒸米饭盘        | 304 不锈钢<br>规格约 600*400*48mm 加深款                                       | 个 | 50   |  | 自营配备 |

|    |             |                                 |   |    |   |          |
|----|-------------|---------------------------------|---|----|---|----------|
| 12 | 不锈钢带<br>眼方盘 | 304 不锈钢<br>规格约 600*400*48mm 加深款 | 个 | 50 |  | 自营配<br>备 |
| 13 | 落地商用<br>风扇  | 立式，网罩约 700mm，功率≥260W            | 台 | 4  |  | 自营配<br>备 |
| 14 | 不锈钢大<br>盆   | 304 不锈钢<br>约直径 80cm             | 个 | 8  |  | 自营配<br>备 |
| 15 | 汤壶          | 316 不锈钢，容量≥10L，持久恒温，自<br>动断电    | 个 | 30 |  | 自营配<br>备 |

西安市经开第五中学

| 序号 | 设备名称           | 规格参数   | 单<br>位 | 数量 | 图片  | 备注 |
|----|----------------|--|--------|----|---|----|
| 1  | 双门不锈<br>钢热风消毒柜 | 1、整体采用 304 不锈钢板材，<br>热风循环高温消毒；<br>2、外形尺寸：约<br>1260*610*1930mm<br>功率：220V/2.5KW；<br>3、消毒温度范围 125 度，能<br>有效的消除了臭氧、蒸汽、紫<br>外线等方式难免的消毒死角。<br>控制方式：机械式。 | 台      | 2  |  |    |
| 2  | 四开门冰箱          | 尺寸约：1200*760*1950mm<br>采用 304 不锈钢板材。智能微<br>电脑控制，自动回旋门。内胆<br>体拉伸成型，清洁无死角。全<br>钢铜管。调节腿内置脚轮，活<br>动方便；整体发泡，温度范围：<br>冷藏 0~10℃，风冷，冷冻<br>0~-18℃，有效容量约：（冷藏 | 台      | 2  |  |    |

|   |                  |  |   |   |   |  |
|---|------------------|--|---|---|---|--|
|   |                  | /冷冻) 约 390/410L。   |   |   |   |  |
| 3 | 多功能切菜机<br>大型 850 | 产量需满足约 1500 人, 功率:<br>≥3KW, 整机重量: ≥150KG。<br>随机配备大双刀 1 组 (切叶菜<br>部分)、切丁刀盘 1 组、切片<br>刀盘 1 个、切丝刀盘 1 个 (切<br>根菜部分)  | 台 | 1 |    |  |
| 4 | 三层餐车             | 尺寸约: 1200*700*1000mm<br>整车采用 304 不锈钢板材, 车<br>体选用 ≥1.0mm 不锈钢板; 手<br>把选用 Φ38mm×1.5mm 不锈钢<br>圆管, 带承重式万向聚氨酯轮<br>四个, 其中两个定向两个转向<br>带刹车。   | 台 | 5 |    |  |
| 5 | 双炒单温灶            | 尺寸约: 1800*1000*1250mm<br>1. 炉面采用 304 不锈钢磨砂<br>板, ≥1.5mm 厚一次性成型台<br>面, 侧板、后背板、前面板厚<br>度 ≥1.0mm;<br>2. 炉架采用 40*40 国标方钢,<br>炉面垫板及锅桶 采用 ≥2mm<br>厚冷轧钢板; 炉脚采用直径 ≥<br>50mm 的无缝钢管, 外套直径 ≥<br>50mm 的不锈钢管焊接而成。下<br>部装可调节螺栓, 调节高度为<br>≥40mm;<br>3. 炉头采用一体炉膛, 脉冲电<br>子点火控制, 需具有熄火保<br>护, 炉膛采用高级耐火棉隔<br>热, 热负荷 42 千瓦*2;<br>4. 配备风机, 电压/功率: 220/<br>≥0.37KW*2。 | 台 | 1 |  |  |

|   |       |  |   |   |   |          |
|---|-------|--|---|---|---|----------|
| 6 | 保温桶   | 304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，一次冲压成型。 $\geq 30\text{L}$   | 个 | 5 |    |          |
| 7 | 平板送餐车 | 304 不锈钢，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，尺寸约 1200*650*1000mm  | 台 | 3 |    |          |
| 8 | 四开门冰柜 | 尺寸约：1200*760*1950mm<br>采用 304 不锈钢板材。智能微电脑控制，自动回旋门。内胆体拉伸成型，清洁无死角。全钢铜管。调节腿内置脚轮，活动方便；整体发泡，温度范围：冷藏 0~10℃，风冷，冷冻 0~-18℃，有效容量约：（冷藏/冷冻）约 390/410L。 | 台 | 5 |   | 自营<br>配备 |
| 9 | 双层工作台 | 尺寸约 1800*800*800mm<br>整体采用 304 不锈钢磨砂贴塑板材；<br>台面板面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 磨砂贴塑不锈钢板材；<br>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材。       | 台 | 2 |  | 自营<br>配备 |

|    |         |   |   |   |   |          |
|----|---------|---|---|---|---|----------|
| 10 | 打蛋机     | <p>1. 最大搅拌量约 28KG；料桶容积<math>\geq</math>30L；</p> <p>2. 额定电压：220V，功率<math>\geq</math>1.5kw。</p> <p>3. 机内凡接触食物的零部件，均采用不锈钢制造。</p> <p>4. 配备紧急断电保护。</p>   | 台 | 1 |    | 自营<br>配备 |
| 11 | 热风循环消毒柜 | <p>1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒</p> <p>2、外形尺寸：约 1260*610*1930mm<br/>功率：220V/2.5KW；</p> <p>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。</p> <p>控制方式：机械式。</p>  | 台 | 3 |    | 自营<br>配备 |
| 12 | 空调（壁挂机） | <p>1.5 匹挂机</p> <p>能效等级：<math>\geq</math>2 级，电辅加热</p> <p>冷暖类型：冷暖变频</p> <p>额定制冷量(W)：<math>\geq</math>3500</p> <p>额定制热量(W)：<math>\geq</math>4500</p> <p>制冷功率(W)：<math>\leq</math>1000</p> <p>制热功率(W)：<math>\leq</math>1300</p> <p>电辅热功率(W)：<math>\leq</math>1000</p> <p>室内机噪音 dB(A)：<math>\leq</math>40</p> <p>室外机噪音 dB(A)：<math>\leq</math>51</p> <p>循环风量 (<math>m^2/h</math>)：<math>\geq</math>600</p> <p>电源规格 (PH-V-Hz)：<br/>1-220-50</p> <p>安装辅材 (标配之外)：12 米铜管、12 米室内外连接线、12 米排水管、1 个漏电保护器、1</p> | 台 | 3 |  | 自营<br>配备 |

|    |         |  |   |   |   |          |
|----|---------|--|---|---|---|----------|
|    |         | 个外机支架、10 个内外机加长膨胀丝、1 套室外机减震垫   |   |   |   |          |
| 13 | 空调(壁挂机) | <p>3 匹挂机</p> <p>制冷类型: 冷暖, 变频</p> <p>能效等级: <math>\geq 2</math> 级</p> <p>额定制冷量 (W): <math>\geq 7200</math></p> <p>额定制热量 (W): <math>\geq 8100</math></p> <p>额定制冷功率 (W): <math>\leq 2400</math></p> <p>额定制热功率 (W): <math>\leq 3100</math></p> <p>电辅热 (W): <math>\geq 2100</math></p> <p>内机噪音 dB (A): <math>\leq 42</math></p> <p>外机噪音 dB (A): <math>\leq 56</math></p> <p>循环风量 (<math>m^3/h</math>): <math>\geq 1210</math></p> <p>电源规格 (PH-V-Hz):</p> <p>1-220-50</p> <p>安装辅材 (标配之外): 15 米铜管、15 米室内外连接线、15 米排水管、1 个漏电保护器、1 个外机支架、10 个内外机加长膨胀丝、1 套室外机减震垫</p> | 台 | 1 |    | 自营<br>配备 |
| 14 | 打印机     | A4 黑白激光多功能一体机, 打印、扫描、复印  | 台 | 1 |  | 自营<br>配备 |
| 15 | 平推票据打印机 | 针式打印机, 平推式, 24 针, 7 联, 85 列 USB 接口, 前后平推。  | 台 | 1 |  | 自营<br>配备 |
| 16 | 商用绞肉机   | <p>功率<math>\geq 4500W</math>, 电压 380V</p> <p>产能 400-450KG/h</p> <p>全不锈钢机身, 机头 3CR13 不锈钢,</p> <p>带安全保护装置</p>  | 台 | 1 |  | 自营<br>配备 |

|    |                |  |   |     |   |          |
|----|----------------|--|---|-----|---|----------|
| 17 | 商用切肉丝，<br>肉片机  | 全不锈钢机身<br>双电机<br>功率≥2200W<br>产能 350-400KG/h<br>带安全保护装置   | 台 | 1   |    | 自营<br>配备 |
| 18 | 压面机            | 60 型 304 不锈钢压轴，<br>防粘面输送带，<br>面轴外转不伤手  | 台 | 1   |    | 自营<br>配备 |
| 19 | 不锈钢五格餐<br>盘    | 加厚<br>规格约 280*220*40mm 重约<br>360g  | 个 | 780 |    | 自营<br>配备 |
| 20 | 食品留样柜<br>(展示柜) | 双门<br>智能微电脑控制，自动回旋<br>门。内胆体拉伸成型，清洁无<br>死角。全钢铜管。调节腿内<br>置脚轮，活动方便；整体发泡，<br>保温效果更佳温度范围：冷藏<br>0~10℃，风冷，带锁。                               | 台 | 1   |   | 自营<br>配备 |
| 21 | 餐车三层           | 尺寸约 900*600*1000mm<br>所有不锈钢选用 304 板材，推<br>车面板厚度≥1.2mm；<br>加橡胶防撞条，推杆采用约 38<br>×38×1.2mm(需加固)；<br>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，<br>承重≥150Kg；定制+侧面围板 | 辆 | 6   |  | 自营<br>配备 |
| 22 | 保温桶            | 304 不锈钢，防粘胡 ≥45 升<br>直径约 50CM  | 个 | 4   |  | 自营<br>配备 |

西安市第一实验学校

| 序号 | 设备名称       | 规格参数   | 单位 | 数量 | 图片  | 备注 |
|----|------------|--|----|----|---|----|
| 1  | 电蒸箱        | 外壳主板选用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304 磨砂不锈钢板，<br>围板辅材选用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304 不锈钢磨砂板；<br>蒸胆采用耐热钢板、 $\Phi 60*5\text{mm}$ 无缝钢管组合；<br>配 24 个不锈钢盘子，根据需要配米饭或馒头<br>盘子。<br>配自动进水装置：<br>功率 $\geq 24\text{kw}$   | 台  | 4  |    |    |
| 2  | 大锅灶<br>(电) | 定制款大锅灶<br>尺寸约 1200*1200*800mm，<br>配 1 米大锅<br>1、炉面采用 304 磨砂贴塑不锈钢板厚度 $\geq 1.2$<br>mm，侧板前板 $\geq 1.2$ mm，台面一次压制成型；<br>2、外旁板、后立板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，底板由<br>50*50*5mm 角铁架及 3mm 铁板焊接组成；<br>3、配摇摆水龙头；<br>4、炉通脚为 $\Phi 50$ 无缝不锈钢管；带可调高度<br>的子弹脚。<br>5. 产品所有的散热风机全部防水 7 级<br>功率 $\geq 25\text{kw}$ | 台  | 1  |  |    |
| 3  | 不锈钢绞<br>切机 | 尺寸约：590mm*450mm*730mm<br>电压：220V<br>功率： $\geq 1\text{KW}$ ；<br>滚刀转速：约 460R/min，一绞刀转：约<br>360R/min；<br>肉片（丝）400（200）Kg/h；<br>肉馅：150Kg/h；<br>全不锈钢配置  | 台  | 1  |  |    |

|    |             |  |   |   |   |  |
|----|-------------|--|---|---|---|--|
| 4  | 研磨机         | 全身 304 不锈钢材质, 转速 $\geq 34000\text{r}/\text{min}$ ,<br>功率 $\geq 1.4\text{kw}$ , 档位可调, 纯铜电机  | 台 | 1 |    |  |
| 5  | 搅拌机         | 容量: $\geq 5\text{L}$<br>功率: $\geq 500\text{W}$<br>材质 304 不锈钢<br>可绞肉、绞菜、绞辅食等  | 台 | 1 |    |  |
| 6  | 破壁机         | 容量 $\geq 4.5\text{L}$<br>六叶刀头<br>电压/功率: $220\text{V}/\geq 2200\text{W}$  | 台 | 1 |    |  |
| 7  | 电饭锅         | 容量 $\geq 28\text{L}$<br>功率: $\geq 3500\text{W}$<br>煮米量: $\geq 12\text{斤}$  | 台 | 3 |   |  |
| 8  | 风幕机         | 约 $1500\text{mm}\times 190\text{mm}\times 220\text{mm}$<br>风量 $\geq 2400^3/\text{h}$ , 功率 $\geq 200\text{W}$   | 台 | 5 |  |  |
| 9  | 热风双门<br>消毒柜 | 1、整体采用 304 不锈钢板材, 热风循环高温消毒;<br>2、外形尺寸: 约 $1260\text{mm}\times 610\text{mm}\times 1930\text{mm}$<br>功率: $220\text{V}/2.5\text{KW}$ ;<br>3、消毒温度范围 125 度, 能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式: 机械式。 | 台 | 2 |  |  |
| 10 | 拖把消毒<br>柜   | 尺寸约 $1200\text{mm}\times 450\text{mm}\times 1800\text{mm}$<br>可视洗、消、烘一体; 整机 304 不锈钢,<br>电压: $220\text{V}$ ;<br>功率 $\geq 1200\text{W}$ 。  | 台 | 1 |  |  |
| 11 | 筷子消毒<br>柜   | 尺寸: 约 $700\text{mm}\times 450\text{mm}\times 650\text{mm}$<br>304 不锈钢材质, 沥水、防霉、烘干、红<br>外线、臭氧杀菌、热风循环<br>可容纳 $\geq 1200$ 双   | 台 | 2 |  |  |

|    |         |  |   |    |   |      |
|----|---------|--|---|----|---|------|
| 12 | 四层货架    | <p>尺寸约长 1200*宽 500*高 1550mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>四条腿均用<math>\geq 38 \times 38 \times 1.0</math>mm 无缝不锈钢管；</p> <p>货架层板用<math>\geq 1.2</math>mm 不锈钢板材；</p> <p>加强筋选用<math>\geq 1.0</math>mm 的；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p>  | 个 | 4  |    |      |
| 13 | 保洁柜     | <p>尺寸约长 120cm 高 180cm 宽 50cm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面板面<math>\geq 1.2</math>mm 磨砂贴塑不锈钢板材；</p> <p>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板<math>\geq 1.0</math>mm 不锈钢板材；</p>  | 台 | 1  |    |      |
| 14 | 饮水机     | <p>尺寸约：340*390*1350mm</p> <p>电压：220V</p> <p>功率<math>\geq 1000</math>W</p> <p>304 不锈钢水箱</p> <p>水胆<math>\geq 5</math>升</p> <p>过滤级：5级</p> <p>电子控温，双温双控，触摸取水，童锁，防干烧</p>  | 台 | 10 |  | 教室配备 |
| 15 | 电磁单眼大锅灶 | <p>定制款大锅灶尺寸约 1200*1200*800mm，配 1 米大锅</p> <p>1、炉面采用 304 磨砂贴塑不锈钢板厚度<math>\geq 1.2</math>mm，侧板前板<math>\geq 1.2</math>mm，台面一次压制成型；</p> <p>2、外旁板、后立板厚度<math>\geq 1.0</math>mm，底板由 50*50*5mm 角铁架及 3mm 铁板焊接组成；</p> <p>3、配摇摆水龙头；</p> <p>4、炉通脚为<math>\phi 50</math> 无缝不锈钢管；带可调高度的子弹脚。</p> <p>5. 产品所有的散热风机全部防水 7 级</p> | 台 | 1  |  | 自营配备 |

|    |       |  |   |    |   |          |
|----|-------|--|---|----|---|----------|
|    |       | 6. 电压：380V<br>7. 功率：≥25KW  |   |    |   |          |
| 16 | 压面机   | 60 型<br>304 不锈钢压轴，<br>防粘面输送带，<br>面轴外转不伤手   | 台 | 1  |    | 自营<br>配备 |
| 17 | 电饼铛   | 立式锅盘直径≥50cm<br>双面加热独立温控<br>功率：≥5KW<br>锅深≥1.8CM<br>防护等级：IPX4<br>额定频率：50Hz<br>整机重：约 30Kg<br>机身尺寸：约 74*60*74CM<br>电压：380V             | 台 | 1  |    | 自营<br>配备 |
| 18 | 醒发箱   | 尺寸约:495*670*1895mm<br>单门 12 盘（带盘），玻璃透视窗<br>功率：≥2KW，<br>电压：220v，<br>一体成型水槽<br>整机 304 不锈钢材质，层架间距可调                                   | 台 | 1  |  | 自营<br>配备 |
| 19 | 四层货架  | 尺寸约 1200*500*1550mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>四条腿均用≥38×38×1.0mm 无缝不锈钢管；<br>货架层板用≥1.2mm 不锈钢板材；<br>加强筋选用≥1.0mm 的；<br>配不锈钢可调子弹脚。 | 个 | 2  |  | 自营<br>配备 |
| 20 | 不锈钢餐车 | 尺寸约 950*500*950mm<br>所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度≥1.2mm；  | 个 | 15 |  | 自营<br>配备 |

|    |         |   |   |          |   |      |
|----|---------|---|---|----------|---|------|
|    |         | 加橡胶防撞条，推杆采用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ (需加固)；<br>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重 $\geq 150\text{Kg}$ 。  |   |          |   | 备    |
| 21 | 不锈钢板车   | 尺寸约 1000*600*800mm<br>所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；<br>加橡胶防撞条，推杆采用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ (需加固)；<br>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重 $\geq 300\text{Kg}$ 。 | 个 | 10       |    | 自营配备 |
| 22 | 保温桶     | 304 不锈钢，直径约 26cm，高约 36cm<br>防粘胡 25 升带龙头   | 个 | 32       |   | 自营配备 |
| 23 | 大分餐盒    | 规格约 530 $\times$ 330 $\times$ 150mm<br>重约 990g，容量约 19L  | 个 | 50       |  | 自营配备 |
| 24 | 小分餐盒    | 规格约 320 $\times$ 260 $\times$ 150<br>重约 520g，容量约 8.5L   | 个 | 44       |  | 自营配备 |
| 25 | 双层不锈钢碗  | 304 不锈钢，直径约 16cm  | 个 | 10<br>10 |  | 自营配备 |
| 26 | 双层不锈钢汤碗 | 304 不锈钢，直径约 11cm  | 个 | 11<br>10 |  | 自营配备 |

|    |            |                              |   |    |   |          |
|----|------------|------------------------------|---|----|---|----------|
| 27 | 双头多功能切菜机配件 | 丁、丝、片、段 刀片                   | 套 | 1  |    | 自营<br>配备 |
| 28 | 长柄锅铲       | 304 不锈钢加长铲头宽约 16cm, 长约 120cm | 把 | 10 |    | 自营<br>配备 |
| 29 | 长柄笊篱       | 总长约 48CM                     | 把 | 10 |    | 自营<br>配备 |
| 30 | 马勺         | 直径约 20cm 长约 40cm             | 把 | 8  |  | 自营<br>配备 |
| 31 | 手勺         | 304 不锈钢 8 两                  | 把 | 4  |  | 自营<br>配备 |
| 32 | 打餐勺        | 304 不锈钢 6 两                  | 把 | 48 |  | 自营<br>配备 |
| 33 | 菜刀         | 五铬不锈钢, 酸枝木柄                  | 把 | 10 |  | 自营<br>配备 |

|    |       |                                     |   |    |   |          |
|----|-------|-------------------------------------|---|----|---|----------|
| 34 | 竹把笊篱  | 直径约 32cm 总长约 68cm                   | 把 | 8  |    | 自营<br>配备 |
| 35 | 细隔油笊篱 | 304 不锈钢 总长约 47CM<br>口径约 22CM        | 把 | 4  |    | 自营<br>配备 |
| 36 | 汤壶    | 304 不锈钢 总长约 47CM<br>口径约 22CM, 容量≥8L | 把 | 34 |    | 自营<br>配备 |
| 37 | 打汤勺   | 304 不锈钢 直径约 13cm 长约 43cm            | 把 | 12 |   | 自营<br>配备 |
| 38 | 白净菜筐  | 规格约 400*600mm<br>食品级塑料, 承重好         | 个 | 10 |  | 自营<br>配备 |

第三包：第四学校（厨房及餐厅设备）

| 序号 | 设备名称 | 规格参数  | 单位 | 数量 | 图片  | 备注 |
|----|------|---|----|----|---|----|
| 1  | 饺子机  | 电压：220V<br>功率：≥1.8KW<br>规格：饺子大小可根据实际需求<br>设定<br>产量：≥7000 个/小时<br>重量：约 220KG<br>尺寸：约 1200*600*1400mm | 台  | 1  |  |    |

|   |        |  |   |    |   |  |
|---|--------|--|---|----|---|--|
| 2 | 保温桶    | 304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，一次冲压成型。30L  | 个 | 30 |    |  |
| 3 | 保温箱    | 内尺寸约：60CM*50CM*50CM<br>外尺寸约：70CM*60CM*55CM<br>EPP 材质<br>$\geq 150$ 升<br>带提手                                    | 个 | 20 |    |  |
| 4 | 压面机    | 200 型，电压：220V/380V<br>重量约：120KG<br>机器尺寸约：（长宽高）<br>2200*600*1500mm<br>接触面为 304 不锈钢                              | 台 | 2  |    |  |
| 5 | 多功能切馅机 | 刀转速：1300 转/分钟<br>功率： $\geq 1500\text{KW}$<br>产量：500KG/H<br>重量约：80KG<br>全身 304 不锈钢，带安全保护装置<br>尺寸约：800*700*950mm | 台 | 1  |  |  |
| 6 | 多功能拌馅机 | 电机功率 $\geq 2.2\text{KW}$<br>外形尺寸约 750*500*950mm<br>整机重量约 86 公斤<br>搅拌纯肉馅约 150 斤<br>整机 304 不锈钢                   | 台 | 1  |  |  |
| 7 | 研磨机    | 电压：220V<br>转速：43000 转/分钟<br>功率： $\geq 4.5\text{KW}$<br>机身材质：304 不锈钢<br>容量： $\geq 4500\text{g}$                 | 台 | 1  |  |  |

|    |              |  |   |    |   |  |
|----|--------------|--|---|----|---|--|
| 8  | 破壁机          | <p>产品容量：≥25L</p> <p>产品电压：220v</p> <p>杯体材质：食品级 PC 材质</p> <p>产品功率：≥3000W</p> <p>尺寸：约 220*240*670mm</p> <p>微电脑控制，转速可调，不锈钢刀头</p>   | 台 | 1  |    |  |
| 9  | 四格保温售饭工作台    | <p>尺寸约 1500*700*800mm</p> <p>电压：220v</p> <p>功率：≥3kw</p> <p>配 304 不锈钢 1/1 份数盒 4 只(带盖)</p>                                       | 台 | 10 |    |  |
| 10 | 不锈钢双层工作台     | <p>尺寸约 1500*700*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面板面≥1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；</p> <p>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板≥1.0mm 不锈钢板材；</p> | 台 | 11 |  |  |
| 11 | 不锈钢双层工作台     | <p>尺寸约 1200*700*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面板面≥1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；</p> <p>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板≥1.0mm 不锈钢板材；</p> | 台 | 6  |  |  |
| 12 | 四层货架<br>(平板) | <p>尺寸约 1200*500*1550mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>四条腿均用≥38×38×1.0mm 无缝不锈钢管；</p> <p>货架层板用≥1.2mm 不锈钢板</p>            | 台 | 10 |  |  |

|    |         |   |   |   |   |  |
|----|---------|---|---|---|---|--|
|    |         | 材；<br>加强筋选用 $\geq 1.0\text{mm}$ 的；<br>配不锈钢可调子弹脚。  |   |   |   |  |
| 13 | 四门储物柜   | 尺寸约 1200*500*1800mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>台面板面 $\geq 1.2\text{mm}$ 磨砂贴塑不锈钢板材；<br>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材   | 台 | 6 |    |  |
| 14 | 六头电磁煲仔炉 | 尺寸约 1200*700*800+150mm<br>1. 额定功率：约 18kw<br>2. 额定电压：380V<br>3. 档位：5 档<br>4. 控制方式：旋钮控制<br>整机采购 304 不锈钢板材   | 台 | 2 |   |  |
| 15 | 电磁单头矮汤炉 | 尺寸约 700*700*500mm<br>1. 电压：380V<br>2. 功率：约 15KW<br>3. 平头煲汤炉锅具<br>5. 产品所有的散热风机 全部防水 7 级  | 台 | 2 |  |  |
| 16 | 大单星水池   | 尺寸约 1200*700*800mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>星盆 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢；<br>星盆台面选用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板材；<br>前门及侧板选用 $\geq 1.0\text{mm}$ 的不锈钢板材；<br>支架横通 38 $\times$ 1.0mm 不锈钢管；<br>配不锈钢可调子弹脚；配不锈钢 | 台 | 1 |  |  |

|    |         |  |   |    |   |  |
|----|---------|--|---|----|---|--|
|    |         | 下水器一套。   |   |    |   |  |
| 17 | 单通工作台   | <p>尺寸约 1800*800*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面板面<math>\geq</math>1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；</p> <p>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板材；</p> <p>加强筋用<math>\geq</math>0.8mm 不锈钢板材；</p> <p>配不锈钢重力脚，</p> <p>门板厚度为<math>\geq</math>1.0mm 的不锈钢板材，门的活动方式为底部滑道，带滑轮。</p> | 台 | 10 |    |  |
| 18 | 双门热风消毒柜 | <p>1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒；</p> <p>2、外形尺寸：约 1260*610*1930mm</p> <p>功率：220V/2.5KW；</p> <p>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式：机械式。</p>   | 台 | 6  |  |  |
| 19 | 柜式炉灶平台  | <p>尺寸约 600*900*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面板面<math>\geq</math>1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；</p> <p>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板材。</p>  | 台 | 3  |  |  |

|            |                |   |    |     |   |  |  |
|------------|----------------|---|----|-----|---|--|--|
| 20         | 双门电蒸饭柜         | <p>外壳主板选用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚 304 磨砂不锈钢板，围板辅材选用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚 304 不锈钢磨砂板；</p> <p>蒸胆采用耐热钢板、<math>\Phi 60*5\text{mm}</math> 无缝钢管组合；</p> <p>配 24 个不锈钢盘子，根据需要配米饭或馒头盘子。</p> <p>配自动进水装置；</p> <p>功率<math>\geq 24\text{kw}</math></p> | 台  | 1   |    |  |  |
| 21         | 全铜镀铬水龙头        | <p>双温鹅颈，摇摆式水龙头，内部全铜</p>   | 个  | 1   |    |  |  |
| 22         | UV 光直排解油烟净化一体机 | <p>尺寸约 7200*1200*950mm</p> <p>1. 单体整体选用 304 不锈钢板制造；主材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 风机 380V 3.5KW；</p> <p>3. 风量 8000m<sup>3</sup>/h</p> <p>4. 具备一键清洗功能，双层油滤。</p> <p>5. 低运噪音<math>\leq 60\text{db}</math>，</p> <p>6. 须具备智能出油、照明、液晶显示等功能。</p>  | M2 | 8.7 |  |  |  |
| 23         | 不锈钢炉上装饰板       | <p>采用不锈钢板制造；主体板<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>所有单边必须压死边，不允许有单边，以免伤人。</p>  | M2 | 9.6 |  |  |  |
| 24         | 不锈钢炉背装饰板       | <p>采用不锈钢板制造；主体板<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>所有单边必须压死边，不允许有单边，以免伤人。</p>  | M2 | 6.5 |  |  |  |
| <b>洗碗间</b> |                |   |    |     |   |  |  |

|   |          |  |    |   |   |  |
|---|----------|--|----|---|---|--|
| 1 | 大单星水池    | <p>尺寸约 1200*700*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；特制斗深 550mm 星盆<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢；</p> <p>星盆台面选用<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板材；</p> <p>前门及侧板选用<math>\geq</math>1.0mm 的不锈钢板材；</p> <p>支架横通 38<math>\times</math>1.0mm 不锈钢管；配不锈钢可调子弹脚；配不锈钢下水器一套。</p> | 台  | 4 |    |  |
| 2 | 全铜镀铬水龙头  | <p>双温鹅颈，摇摆式水龙头，内部全铜</p>  | 个  | 4 |    |  |
| 3 | 不锈钢双层工作台 | <p>尺寸约 1800*800*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面板面<math>\geq</math>1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；</p> <p>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板<math>\geq</math>1.1mm 不锈钢板材</p>  | 台  | 3 |  |  |
| 4 | 双孔收餐工作台  | <p>尺寸约 1500*700*800mm</p> <p>采用厚度<math>\geq</math>1.2mm304 不锈钢板材制作。</p>  | 台  | 1 |  |  |
| 5 | 不锈钢自吸排烟罩 | <p>尺寸约 5500*1300*950mm</p> <p>1. 罩体整体选用 304 不锈钢板制造；主材厚度<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>2. 双层油滤</p> <p>3. 防爆照明灯</p>  | M2 | 7 |  |  |

|   |         |   |   |   |   |  |
|---|---------|---|---|---|---|--|
| 6 | 洗地龙头    | 喷阀：喷水杖<br>封闭/开放：开放式<br>涂层：涂层钢<br>软管长度：约 15m<br>软管直径：约 10mm<br>配 15 米伸缩管   | 台 | 1 |    |  |
| 7 | 收残组合柜   | 尺寸约 1800*700*800mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 不锈钢板；<br>台面板面 $\geq 1.2\text{mm}$ 磨砂贴塑不锈钢板材；<br>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材；<br>加强筋用 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板材；<br>配不锈钢重力脚，<br>门板厚度为 $\geq 1.0\text{mm}$ 的不锈钢板材，门的活动方式为底部滑道，带滑轮。 | 套 | 4 |  |  |
| 8 | 双层收碗车   | 尺寸约 950*500*950mm<br>所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；<br>加橡胶防撞条，推杆采用 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ (需加固)；<br>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重 $\geq 150\text{Kg}$ 。  | 台 | 5 |  |  |
| 9 | 双门热风消毒柜 | 1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒；<br>2、外形尺寸：约 1260*610*1930mm<br>功率：220V/2.5KW；<br>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方   | 台 | 2 |  |  |

|                |         |  |   |   |   |  |
|----------------|---------|--|---|---|---|--|
|                |         | 式：机械式。   |   |   |   |  |
| <b>洗衣房</b>     |         |  |   |   |   |  |
| 1              | 全铜镀铬水龙头 | 双温鹅颈，摇摆式水龙头，内部全铜   | 个 | 2 |    |  |
| 2              | 双星盆水池   | 尺寸约 1200*700*800mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>星盆≥1.2mm 不锈钢；<br>星盆台面选用≥1.2mm 不锈钢板材；<br>前门及侧板选用≥1.0mm 的不锈钢板材；<br>支架横通 38×1.0mm 不锈钢管；<br>配不锈钢可调子弹脚；配不锈钢下水器一套。 | 台 | 1 |    |  |
| 3              | 洗衣机     | 1. 洗涤容量≥10kg。<br>2. 翻盖刹车，温度可调节。<br>3. 能效≥二级。滚筒式  | 台 | 3 |  |  |
| <b>消毒间、备餐间</b> |         |  |   |   |   |  |
| 1              | 双门热风消毒柜 | 1、整体采用 304 不锈钢板材，热风循环高温消毒；<br>2、外形尺寸：约 1260*610*1930mm<br>功率：220V/2.5KW；<br>3、消毒温度范围 125 度，能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角。控制方式：机械式。                                | 台 | 6 |  |  |

|   |              |   |   |    |   |  |
|---|--------------|---|---|----|---|--|
| 2 | 三层送餐车        | <p>尺寸约 800*450*900mm</p> <p>所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>加橡胶防撞条，推杆采用<math>\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}</math>(需加固)；</p> <p>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重<math>\geq 150\text{Kg}</math>；</p>                        | 台 | 12 |    |  |
| 3 | 不锈钢双层工作台     | <p>尺寸约 1800*800*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面板面<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 磨砂贴塑不锈钢板材；</p> <p>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板<math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板材。</p>  | 台 | 4  |    |  |
| 4 | 四门单通纱网柜      | <p>尺寸约 1800*800*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面板面<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 磨砂贴塑不锈钢板材；</p> <p>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板<math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板材。</p>  | 台 | 7  |  |  |
| 5 | 四层货架<br>(平板) | <p>尺寸约 1200*500*1550mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>四条腿均用 <math>38 \times 38 \times 1.0\text{mm}</math> 无缝不锈钢管；</p> <p>货架层板用<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板材；</p> <p>加强筋选用<math>\geq 1.0\text{mm}</math> 的；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p> | 台 | 4  |  |  |


|            |                        |   |    |      |   |  |
|------------|------------------------|---|----|------|---|--|
| 6          | 洗地龙头                   | 喷阀：加长喷水杖<br>封闭/开放：开放式<br>涂层：涂层钢<br>软管长度：约 15m<br>软管直径：约 10mm<br>配 15 米伸缩管   | 台  | 1    |    |  |
| 7          | 双层送餐车                  | 尺寸约 1050*700*800mm<br>所有不锈钢选用 304 板材，推车<br>面板厚度 $\geq 1.2$ mm；<br>加橡胶防撞条，推杆采用 $\geq 38 \times$<br>$38 \times 1.2$ mm(需加固)；<br>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，<br>承重 $\geq 150$ Kg。                         | 台  | 4    |    |  |
| <b>主食区</b> |                        |   |    |      |   |  |
| 1          | UV 光直排<br>解油烟净化<br>一体机 | 尺寸约 10000*1300*950mm<br>1. 罩体整体选用 304 不锈钢板制<br>造；主材 $\geq 1.2$ mm；<br>2. 风机 380V 3.5KW；<br>3. 单机净化 8000 风量，<br>4. 具备一键清洗功能，双层油<br>滤。<br>5. 低运噪音 $\leq 60$ db，<br>6. 须具备智能出油、照明、液晶<br>显示等功能。 | M2 | 13   |  |  |
| 2          | 不锈钢炉上<br>装饰板           | 采用不锈钢板制造；主体板 $\geq$<br>1.0mm；<br>所有单边必须压死边，不允许有<br>单边，以免伤人。   | M2 | 15.2 |  |  |
| 3          | 不锈钢炉背<br>装饰板           | 采用不锈钢板制造；主体板 $\geq$<br>1.0mm；<br>所有单边必须压死边，不允许有<br>单边，以免伤人。   | M2 | 12   |  |  |

|   |        |   |   |   |   |  |
|---|--------|---|---|---|---|--|
| 4 | 电磁单炒炉  | <p>尺寸约 1100*1200*1250mm</p> <p>1、炉面采用 304 磨砂贴塑不锈钢板厚度<math>\geq 1.2</math> mm, 侧板前板<math>\geq 1.2</math> mm, 台面一次压制成型;</p> <p>2、外旁板、后立板厚度<math>\geq 1.0</math>mm, 底板由<math>\geq 50*50*5</math>mm 角铁架及 3mm 铁板焊接组成;</p> <p>3、配摇摆水龙头;</p> <p>4、炉通脚为 <math>\phi 50</math> 无缝不锈钢管; 带可调高度的子弹脚。</p> <p>5. 产品所有的散热风机全部防水 7 级</p> <p>6. 电压: 380V</p> <p>7. 功率: <math>\geq 25</math>KW</p> | 台 | 2 |    |  |
| 5 | 双门燃气蒸箱 | <p>外壳主板选用<math>\geq 1.2</math>mm 厚 304 磨砂不锈钢板, 围板辅材选用<math>\geq 1.2</math>mm 厚不锈钢磨砂板;</p> <p>蒸胆采用耐热钢板、<math>\Phi 60 \times 5</math>mm 无缝钢管组合;</p> <p>配 24 个不锈钢盘子, 根据需要配米饭或馒头盘子。</p> <p>自动进水装置。</p>  | 台 | 4 |  |  |
| 6 | 双门电蒸饭柜 | <p>外壳主板选用<math>\geq 1.2</math>mm 厚 304 磨砂不锈钢板, 围板辅材选用<math>\geq 1.2</math>mm 厚 304 不锈钢磨砂板;</p> <p>蒸胆采用耐热钢板、<math>\Phi 60*5</math>mm 无缝钢管组合;</p> <p>配 24 个不锈钢盘子, 根据需要配米饭或馒头盘子。</p> <p>配自动进水装置;</p> <p>功率<math>\geq 24</math>kw</p>   | 台 | 1 |  |  |

|   |          |  |   |   |   |  |
|---|----------|--|---|---|---|--|
| 7 | 双通工作台    | <p>尺寸约 1800*800*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面板面<math>\geq</math>1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；</p> <p>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板材；</p> <p>加强筋用<math>\geq</math>0.8mm 不锈钢板材；</p> <p>配不锈钢重力脚，</p> <p>门板厚度为<math>\geq</math>1.0mm 的不锈钢板材，门的活动方式为底部滑道，带滑轮。</p> | 台 | 1 |    |  |
| 8 | 不锈钢双层工作台 | <p>尺寸约 1800*800*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面板面<math>\geq</math>1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；</p> <p>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板材。</p>   | 台 | 3 |  |  |
| 9 | 大单星水池    | <p>尺寸约 1200*700*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>星盆<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢；</p> <p>星盆台面选用<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板材；</p> <p>前门及侧板选用<math>\geq</math>1.0mm 的不锈钢板材；</p> <p>支架横通<math>\geq</math>38<math>\times</math>1.0mm 不锈钢管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚；配不锈钢下水器一套。</p>    | 台 | 2 |  |  |

|    |              |  |   |   |   |  |
|----|--------------|--|---|---|---|--|
| 10 | 全铜镀铬水龙头      | 双温鹅颈，摇摆式水龙头，内部全铜。  | 个 | 2 |    |  |
| 11 | 四层货架<br>(平板) | 尺寸约 1200*500*1550mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>四条腿均用 $\geq 38 \times 38 \times 1.0$ mm 无缝不锈钢管；<br>货架层板用 $\geq 1.2$ mm 不锈钢板材；<br>加强筋选用 $\geq 1.0$ mm 的；<br>配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 4 |    |  |
| 12 | 四门高身冷柜       | 尺寸约：1200*760*1950mm<br>采用 304 不锈钢板材。智能微电脑控制，自动回旋门。内胆体拉伸成型，清洁无死角。全钢铜管。调节腿内置脚轮，活动方便；整体发泡，温度范围：冷藏 0~10℃，风冷，冷冻 0~-18℃，有效容量约：（冷藏/冷冻）约 390/410L。                               | 台 | 4 |  |  |
| 13 | 洗地龙头         | 喷阀：加长喷水杖<br>封闭/开放：开放式<br>涂层：涂层钢<br>软管长度：约 15m<br>软管直径：约 10mm<br>配 15 米伸缩管  | 台 | 1 |  |  |
| 14 | 厨房灭火系统       | 双瓶加长系统管路<br>1、具有防止室温骤然升高时的安全泄压阀。<br>2、具有消防安全员巡检时的压力检测阀。<br>3、产品提供国家相关部门检验  | 套 | 1 |  |  |

|  |   |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|
|  | <p>合格报告及消防 CCC 证书。</p> <p>4、配备湿式技术的食用油专用灭火剂，灭火剂为环保无毒级。</p> <p>5、发生火情时厨房灭火系统 3—5 秒扑灭火情。</p> <p>6、具备联动功能，灭火系统可以联动同时启动，任何一个温度探测器发现火情时可以同时启动，预防火情蔓延扩大。</p> <p>7、厨房灭火系统每次操作的历史记录可查，维保到期有预警，灭火剂过期有提示。</p> <p>8、可以与厨房监控摄像头联动，发生火情时帮助分析火情发生原因</p> <p>9、降温喷水时间根据现场地沟排量时间可调 3-30 分钟。</p> <p>10、清洗、保洁厨房灭火设备及烟罩、烟道时有专用安全保险销</p> <p>11、发生火情时可以关闭厨房排油烟风柜可以打开消防风柜。</p> <p>12、灭火装置保护范围：烟道、烟罩、炉灶三层防护。</p> <p>13、符合 GB15193.3《食品安全国家标准急性经口毒性试验》。</p> <p>14、火灾信号传感器将 185℃ 温度探测器探测到的火情信号转换为模拟信号</p> <p>15、火灾信号传感器必须在 9MS 内使火情信号反馈给控制系统。</p> <p>16、火灾信号传感器必须在烟罩温度达到 190-300℃ 可以正常工作。</p> |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|

| 面食烤箱区 |                        |   |    |           |   |  |
|-------|------------------------|---|----|-----------|---|--|
| 1     | UV 光直排<br>解油烟净化<br>一体机 | 尺寸约 4500*1300*950mm<br>4000*1300*950mm<br>1. 单体整体选用 304 不锈钢板制造；主材厚度≥1.2mm；<br>2. 风机 380V 3.5KW；<br>3. 风量 8000m <sup>3</sup> /h<br>4. 具备一键清洗功能，双层油滤。<br>5. 低运噪音≤60db，<br>6. 须具备智能出油、照明、液晶显示等功能。                  | M2 | 11.0<br>5 |    |  |
| 2     | 不锈钢炉背<br>装饰板           | 采用不锈钢板制造；主体板≥<br>1.0mm；<br>所有单边必须压死边，不允许有<br>单边，以免伤人。   | M2 | 9         |   |  |
| 3     | 三层六盘烤<br>箱             | 1. 规格：约 1240*840*1530mm；<br>2. 采用不锈钢结构；<br>3. 全封闭式整体环保耐高温材料；<br>4. 配有定时报警装置，超温安全保护等（温控）；<br>5. 炉面火、炉底火温度独立控制；<br>6. 万向脚轮设计；醒发为 10 层佩戴烤盘；<br>7. 额定电压：380V~3，功率：≥20kw；<br>8. 加热方式：电热；<br>9. 配有烤盘；<br>10. 温度随意调节范围 | 台  | 3         |  |  |

|   |              |  |   |   |   |  |
|---|--------------|--|---|---|---|--|
| 4 | 电饼铛          | 立式锅盘直径 $\geq 50\text{cm}$<br>双面加热独立温控<br>功率： $\geq 5\text{KW}$<br>锅深 $\geq 1.8\text{CM}$<br>防护等级：IPX4<br>额定频率：50Hz<br>整机重：约 30Kg<br>机身尺寸：约 74*60*74CM<br>电压：380V | 台 | 4 |    |  |
| 5 | 万能蒸烤箱        | 尺寸约 900*880*1000mm<br>可单蒸、单烤，蒸烤一体，带单<br>独清洗龙头，功率 $\geq 18\text{KW}$ ，电压：<br>380V，温度约 30-300 度，<br>容量 $\geq 10$ 盘。  | 台 | 1 |    |  |
| 6 | 木案工作台        | 尺寸约 1800*800*800mm<br>1. 所有不锈钢板材均选用 304 磨<br>砂贴塑不锈钢板；<br>2. 台木面板 $\geq 5\text{cm}$ 柳木板；<br>3. 台面底部垫防火加强板；层<br>板、底板、侧板 $\geq 1.1\text{mm}$ 不锈钢<br>板材。             | 台 | 2 |  |  |
| 7 | 不锈钢双层<br>工作台 | 尺寸约 1800*800*800mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂<br>贴塑不锈钢板；<br>台面板面 $\geq 1.2\text{mm}$ 磨砂贴塑不锈<br>钢板材；<br>台面底部垫防火加强板；层板、<br>底板、侧板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材               | 台 | 1 |  |  |

|              |            |  |   |   |   |
|--------------|------------|--|---|---|---|
| 8            | 饼盘车        | 尺寸约 460*660*1800mm<br>1、选用 304 不锈钢板；<br>2、翻板采用 $\geq 1.0$ mm 厚不锈钢磨砂板，带承重式万向聚氨酯轮四个，其中两个定向两个转向带刹车。           | 台 | 2 |    |
| <b>面食机械区</b> |            |  |   |   |   |
| 1            | 不锈钢和面机     | 静音 和面量：约 50Kg/次；<br>电压/功率：2.2KW；<br>面斗 304 不锈钢。<br>外形尺寸：约 950*570*1060                                     | 台 | 1 |    |
| 2            | 全自动立式数控包子机 | 尺寸约 1540*720*1560mm<br>电压：220V<br>功率： $\geq 2400$ W；<br>生产效率约 3600 个/小时，直供式。                               | 台 | 1 |   |
| 3            | 全自动馒头机     | 尺寸约 1450*440*950mm<br>额定电压：380V<br>额定频率：50Hz<br>电机功率： $\geq 3$ kW<br>产能： $\geq 3600$ 个/h<br>整体采用 304 不锈钢板材 | 台 | 1 |  |
| 4            | 压面机        | 60 型，304 不锈钢压轴<br>防粘面输送带，<br>面轴外转不伤手   | 台 | 2 |  |

|   |              |   |   |   |   |  |
|---|--------------|---|---|---|---|--|
| 5 | 不锈钢双层工作台     | <p>尺寸约 1800*800*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面板面<math>\geq</math>1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；</p> <p>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板材。</p>  | 台 | 2 |    |  |
| 6 | 全铜镀铬水龙头      | <p>双温鹅颈，摇摆式水龙头，内部全铜</p>   | 个 | 2 |    |  |
| 7 | 双星盆水池        | <p>尺寸约 1200*700*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>星盆<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢；</p> <p>星盆台面选用<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板材；</p> <p>前门及侧板选用<math>\geq</math>1.0mm 的不锈钢板材；</p> <p>支架横通<math>\geq</math>38<math>\times</math>1.0mm 不锈钢管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚；配不锈钢下水器一套。</p> | 台 | 1 |  |  |
| 8 | 四层货架<br>(平板) | <p>尺寸约 1200*500*1550mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>四条腿均用<math>\geq</math>38<math>\times</math>38<math>\times</math>1.0mm 无缝不锈钢管；</p> <p>货架层板用<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板材；</p> <p>加强筋选用<math>\geq</math>1.0mm 的；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p>                               | 台 | 1 |  |  |

|    |              |   |    |     |   |  |
|----|--------------|---|----|-----|---|--|
| 9  | 四门高身冷柜       | <p>尺寸约：1200*760*1950mm</p> <p>采用 304 不锈钢板材。智能微电脑控制，自动回旋门。内胆体拉伸成型，清洁无死角。全钢铜管。调节腿内置脚轮，活动方便；整体发泡，温度范围：冷藏 0~10℃，风冷，冷冻 0~-18℃，有效容量约：（冷藏/冷冻）约 390/410L。</p>   | 台  | 1   |    |  |
| 10 | 多功能搅拌机       | <p>整机采购 304 不锈钢材质，容量 <math>\geq 30L</math></p> <p>电压：220V，功率 <math>\geq 1500W</math>，45 公斤干粉，智能款，微电脑控制，带安全保护装置。</p>   | 台  | 1   |    |  |
| 11 | 饼盘车          | <p>尺寸约：460*660*1800mm</p> <p>1、选用 304 不锈钢板；</p> <p>2、翻板采用 <math>\geq 1.0mm</math> 厚不锈钢磨砂板，带承重式万向聚氨酯轮四个，其中两个定向两个转向带刹车。</p>   | 台  | 2   |  |  |
| 12 | 四层货架<br>(平板) | <p>尺寸约 1200*500*1550mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>四条腿均用 <math>\geq 38 \times 38 \times 1.0mm</math> 无缝不锈钢管；</p> <p>货架层板用 <math>\geq 1.2mm</math> 不锈钢板材；</p> <p>加强筋选用 <math>\geq 1.0mm</math> 的；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p> | 台  | 4   |  |  |
| 13 | 镀锌法兰管道       | <p>选用 <math>\geq 1.2mm</math> 镀锌板材，法兰连接，密封垫、密封胶。</p>  | M2 | 695 |  |  |





|             |          |   |   |   |   |  |
|-------------|----------|---|---|---|---|--|
| 14          | 回止阀      | 整体厚度为 $\geq 2.0\text{mm}$ 的镀锌钢板，安装在穿越防火墙的位置；定制。   | 个 | 7 |    |  |
| 15          | 调节阀      | 一整体厚度为 $\geq 2.0\text{mm}$ 的镀锌钢板，安装在穿越防火墙的位置；定制。  | 个 | 6 |    |  |
| <b>精加工间</b> |          |   |   |   |   |  |
| 1           | 大单星水池    | 尺寸约 1200*700*800mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>星盆 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢；<br>星盆台面选用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板材；<br>前门及侧板选用 $\geq 1.0\text{mm}$ 的不锈钢板材；<br>支架横通 38 $\times$ 1.0mm 不锈钢管；<br>配不锈钢可调子弹脚；配不锈钢下水器一套。 | 台 | 5 |  |  |
| 2           | 全铜镀铬水龙头  | 双温鹅颈，摇摆式水龙头，内部全铜  | 个 | 5 |  |  |
| 3           | 商用净食机    | 尺寸约 325*125*225mm<br>商用食材净化机，去农残留；降解激素；杀菌消毒；强力清洁；壁挂式。   | 台 | 5 |  |  |
| 4           | 不锈钢双层工作台 | 尺寸约 1800*800*800mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>台面板面 $\geq 1.2\text{mm}$ 磨砂贴塑不锈钢板材；<br>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材。   | 台 | 4 |  |  |

|             |               |   |   |   |   |  |
|-------------|---------------|---|---|---|---|--|
| 5           | 四层货架<br>(平板)  | 尺寸约 1200*500*1550mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑<br>不锈钢板;<br>四条腿均用 $\geq 38 \times 38 \times 1.0$ mm 无缝不<br>锈钢管;<br>货架层板用 $\geq 1.2$ mm 不锈钢板材;<br>加强筋选用 $\geq 1.0$ mm 的;<br>配不锈钢可调子弹脚。  | 台 | 7 |    |  |
| 6           | 洗地龙头          | 喷阀: 加长喷水杖<br>封闭/开放: 开放式<br>涂层: 涂层钢<br>软管长度: 约 15m<br>软管直径: 约 10mm<br>配 15 米伸缩管  | 台 | 1 |    |  |
| 7           | 刀具粘板消<br>毒一体机 | 尺寸约 1200*600*1600mm<br>1. 可容纳厚度 $\leq 10$ 厘米砧板 5 块, 刀<br>具 $\geq 12$ 把, 毛巾若干, 消毒时间 $\geq 30$<br>分钟。<br>2. 毛巾柜采用紫外线+臭氧双重消毒,<br>红外线烘干。<br>3. 刀具和砧板采用紫外线+臭氧消毒,<br>带循环风机, 360 度无死角。<br>4. 砧板架可拆卸。<br>5. 电压 220v, 功率 $\geq 40$ W | 台 | 1 |  |  |
| 8           | 球茎类切菜<br>机    | 尺寸约 800*500*930mm<br>额定电压: 220V; 额定频率: 50HZ;<br>电机功率: $\geq 0.75$ KW; 产能约 600KG/H,<br>整机采用 304 不锈钢材质, 带按键,<br>旋钮, 带底轮。  | 台 | 1 |  |  |
| 9           | 球茎类切菜<br>机配件  | (带粗丝、细丝、丁、块刀盘一套)  | 套 | 1 |   |  |
| <b>主操作间</b> |               |   |   |   |   |  |

|   |           |   |   |   |   |  |
|---|-----------|---|---|---|---|--|
| 1 | 单头燃气大锅灶   | <p>尺寸约 1100*1200*800mm</p> <p>1、炉面采用 304 磨砂贴塑不锈钢板厚度<math>\geq 1.2\text{ mm}</math>, 侧板前板<math>\geq 1.2\text{ mm}</math>, 台面一次压制成型;</p> <p>2、外旁板、门及后立板厚度<math>\geq 1.0\text{ mm}</math>, 底板由<math>\geq 50*50*5\text{ mm}</math> 角铁架及 3mm 铁板焊接组成;</p> <p>3、塘泥炉膛, 加装熄火保护、电子打火装置, 配摇摆水龙头;</p> <p>4、炉通脚为<math>\phi 50</math> 无缝不锈钢管; 带可调高度的子弹脚。</p>  | 台 | 9 |    |  |
| 2 | 304 不锈钢大锅 | <p><math>\phi 800</math></p> <p>选用 304 不锈钢板<math>\geq 2.5\text{ mm}</math> 厚度; 加厚、不粘锅</p>   | 口 | 9 |    |  |
| 3 | 双头燃气炒灶    | <p>尺寸约 2000*1200*800mm</p> <p>1. 炉面采用<math>\geq 1.5\text{ mm}</math> 厚度 304 不锈钢板, 侧板、后背板、前面板厚度为 1.0mm;</p> <p>2. 炉架采用 40*40mm 国标碳素方钢, 炉面垫板及锅桶采用<math>\geq 2\text{ mm}</math> 厚优质冷轧钢板; 炉脚采用直径<math>\geq 50\text{ mm}</math> 的无缝钢管, 外套直径<math>\geq 50\text{ mm}</math> 的不锈钢管焊接而成。下部配可调节螺栓, 调节高度为 40mm 左右;</p> <p>3. 炉头采用一体铸铁球磨炉膛, 配电子打火及红外线装置。热负荷<math>\geq 42\text{ 千瓦*2}</math>;</p> <p>4. 产品配置摇摆式水龙头, 炉面板前落水槽设直径 40mm 落水口, 加过滤槽盖, 防残渣堵塞。</p> <p>5. 配备风机, 电压/功率: 220/<math>\geq 0.37\text{ KW*2}</math></p> | 台 | 1 |  |  |

|   |        |  |   |   |   |  |
|---|--------|--|---|---|---|--|
| 4 | 炉拼台    | <p>尺寸约 300*1200*1250mm</p> <p>304 不锈钢磨砂板，面板厚度<math>\geq</math>1.5mm、侧板厚度<math>\geq</math>1.2mm；置高不锈钢后挡炉背板；</p> <p>横通采用<math>\phi \geq 25 \times 1.2</math>mm 不锈钢管连接，立管采用<math>\phi \geq 38 \times 1.2</math>mm 不锈钢管连可调节高度子弹脚。</p>  | 台 | 8 |    |  |
| 5 | 厨房灭火系统 | <p>双瓶加长系统管路</p> <p>1、具有防止室温骤然升高时的安全泄压阀。</p> <p>2、具有消防安全员巡检时的压力检测阀。</p> <p>3、产品提供国家相关部门检验合格报告及消防 CCC 证书。</p> <p>4、配备湿式技术的食用油专用灭火剂，灭火剂为环保无毒级。</p> <p>5、发生火情时厨房灭火系统 3—5 秒扑灭火情。</p> <p>6、具备联动功能，灭火系统可以联动同时启动，任何一个温度探测器发现火情时可以同时启动，预防火情蔓延扩大。</p> <p>7、厨房灭火系统每次操作的历史记录可查，维保到期有预警，灭火剂过期有提示。</p> <p>8、可以与厨房监控摄像头联动，发生火情时帮助分析火情发生原因</p> <p>9、降温喷水时间根据现场地沟排量时间可调 3-30 分钟。</p> <p>10、清洗、保洁厨房灭火设备及烟罩、烟道时有专用安全保险销</p> <p>11、发生火情时可以关闭厨房排油烟风柜可以打开消防风柜。</p> | 套 | 2 |  |  |

|   |                |   |    |      |   |  |
|---|----------------|---|----|------|---|--|
|   |                | <p>12、灭火装置保护范围：烟道、烟罩、炉灶三层防护。</p> <p>13、符合 GB15193.3《食品安全国家标准急性经口毒性试验》。</p> <p>14、火灾信号传感器将 185℃温度探测器探测到的火情信号转换为模拟信号</p> <p>15、火灾信号传感器必须在 9MS 内使火情信号反馈给控制系统。</p> <p>16、火灾信号传感器必须在烟罩温度达到 190-300℃可以正常工作。</p> |    |      |   |  |
| 6 | UV 光直排解油烟净化一体机 | <p>尺寸约 14000*1300*950mm</p> <p>1. 罩体整体选用 304 不锈钢板制造；主材厚度≥1.2mm；</p> <p>2. 风机 380V 3.5KW；</p> <p>3. 风量 8000m<sup>3</sup>/h</p> <p>4. 具备一键清洗功能，双层油滤。</p> <p>5. 低运噪音≤60db，</p> <p>6. 须具备智能出油、照明、液晶显示等功能。</p> | M2 | 18.2 |  |  |
| 7 | 不锈钢炉上装饰板       | <p>采用不锈钢板制造；主体板≥1.0mm；</p> <p>所有单边必须压死边，不允许有单边，以免伤人。</p>  | M2 | 16.8 |  |  |
| 8 | 不锈钢炉背装饰板       | <p>采用不锈钢板制造；主体板≥1.0mm；</p> <p>所有单边必须压死边，不允许有单边，以免伤人。</p>  | M2 | 16.8 |  |  |
| 9 | UV 光直排解油       | 尺寸约 7700*1300*950mm   | M2 | 10   |   |  |

|    |          |  |    |      |   |  |
|----|----------|--|----|------|---|--|
|    | 烟净化一体机   | <p>1. 罩体整体选用 304 不锈钢板制造；主材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>2. 风机 380V 3.5KW；</p> <p>3. 风量 <math>8000\text{m}^3/\text{h}</math></p> <p>4. 具备一键清洗功能，双层油滤。</p> <p>5. 低运噪音<math>\leq 60\text{db}</math>，</p> <p>6. 须具备智能出油、照明、液晶显示等功能。</p>   |    |      |    |  |
| 10 | 不锈钢炉上装饰板 | <p>采用不锈钢板制造；主体板<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>所有单边必须压死边，不允许有单边，以免伤人。</p>   | M2 | 9.24 |    |  |
| 11 | 不锈钢炉背装饰板 | <p>采用不锈钢板制造；主体板<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>所有单边必须压死边，不允许有单边，以免伤人。</p>   | M2 | 9.3  |  |  |
| 12 | 单头燃气大锅灶  | <p>尺寸约 <math>1100*1200*800\text{mm}</math></p> <p>1、炉面采用 304 磨砂贴塑不锈钢板厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，侧板前板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，台面一次压制成型；</p> <p>2、外旁板、后立板厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，底板由<math>\geq 50*50*5\text{mm}</math>角铁架及 3mm 铁板焊接组成；</p> <p>3、塘泥炉膛，加装熄火保护、电子打火装置，配摇摆水龙头；</p> <p>4、炉通脚为 <math>\phi 50</math> 无缝不锈钢管；带可调高度的子弹脚。</p> | 台  | 5    |  |  |

|    |           |   |   |   |   |  |
|----|-----------|---|---|---|---|--|
| 13 | 304 不锈钢大锅 | <p>φ 800</p> <p>选用 304 不锈钢板≥2.5mm 厚度；加厚、不粘锅、导热迅速一次成型</p>  | 口 | 5 |    |  |
| 14 | 单头燃气炒灶    | <p>尺寸约 1100*1200*800mm</p> <p>1. 炉面采用≥1.5mm 厚度 304 不锈钢板，侧板、后背板、前面板厚度为 1.0mm；</p> <p>2. 炉架采用 40*40mm 国标碳素方钢，炉面垫板及锅桶采用≥2mm 厚优质冷轧钢板；炉脚采用直径≥50mm 的无缝钢管，外套直径≥50mm 的不锈钢管焊接而成。下部配可调节螺栓，调节高度为 40mm 左右；</p> <p>3. 炉头采用一体铸铁球磨炉膛，配电子打火及红外线装置。热负荷≥42 千瓦*2；</p> <p>4. 产品配置摇摆式水龙头，炉面板前落水槽设直径 40mm 落水口，加过滤槽盖，防残渣堵塞。</p> <p>5. 配备风机，电压/功率：220v/≥0.37KW*2。</p> | 台 | 1 |  |  |
| 15 | 炉拼台       | <p>尺寸约 300*1200*1250mm</p> <p>304 不锈钢</p> <p>磨砂板，面板厚度≥1.5mm、侧板厚度≥1.2mm；置高不锈钢后挡炉背板；</p> <p>横通采用 φ ≥25*1.2mm 不锈钢管连接，立管采用 φ ≥38*1.2mm 不锈钢管连可调节高度子弹脚。</p>   | 台 | 4 |  |  |

|    |          |  |   |   |   |  |
|----|----------|--|---|---|---|--|
| 16 | 四层货架（平板） | <p>尺寸约 1200*500*1550mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>四条腿均用<math>\geq 38 \times 38 \times 1.0</math>mm 无缝不锈钢管；</p> <p>货架层板用<math>\geq 1.2</math>mm 不锈钢板材；</p> <p>加强筋选用<math>\geq 1.0</math>mm 的；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p>   | 台 | 4 |    |  |
| 17 | 洗地龙头     | <p>喷阀：加长喷水杖</p> <p>封闭/开放：开放式</p> <p>涂层：涂层钢</p> <p>软管长度：约 15m</p> <p>软管直径：约 10mm</p> <p>配 15 米伸缩管</p>   | 台 | 2 |    |  |
| 18 | 全铜镀铬水龙头  | <p>双温鹅颈，摇摆式水龙头，内部全铜</p>  | 个 | 6 |  |  |
| 19 | 双星盆水池    | <p>尺寸约 1200*700*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>星盆<math>\geq 1.2</math>mm 不锈钢；</p> <p>星盆台面选用<math>\geq 1.2</math>mm 不锈钢板材；</p> <p>前门及侧板选用<math>\geq 1.0</math>mm 的不锈钢板材；</p> <p>支架横通<math>\geq 38 \times 1.0</math>mm 不锈钢管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚；配不锈钢下水器一套。</p> | 台 | 3 |  |  |

|         |        |  |   |   |   |  |  |
|---------|--------|--|---|---|---|--|--|
| 20      | 四门高身冷柜 | <p>尺寸约：1200*760*1950mm</p> <p>采用 304 不锈钢板材。智能微电脑控制，自动回旋门。内胆体拉伸成型，清洁无死角。全钢铜管。调节腿内置脚轮，活动方便；整体发泡，温度范围：冷藏 0~10℃，风冷，冷冻 0~-18℃，有效容量约：（冷藏/冷冻）约 390/410L。</p>  | 台 | 6 |    |  |  |
| 21      | 双通工作台  | <p>尺寸约 1800*800*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面板面≥1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；</p> <p>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板≥1.0mm 不锈钢板材；</p> <p>加强筋用≥0.8mm 不锈钢板材；配不锈钢重力脚，</p> <p>门板厚度为≥1.0mm 的不锈钢板材，门的活动方式为底部滑道，带滑轮。</p> | 台 | 8 |  |  |  |
| 22      | 洗地龙头   | <p>喷阀：加长喷水杖</p> <p>封闭/开放：开放式</p> <p>涂层：涂层钢</p> <p>软管长度：约 15m</p> <p>软管直径：约 10mm</p> <p>配 15 米伸缩管</p>   | 台 | 1 |  |  |  |
| 肉食、粗加工间 |        |  |   |   |   |  |  |
| 1       | 大单星水池  | <p>尺寸约 1200*700*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；斗深 550mm</p> <p>星盆≥1.2mm 不锈钢；</p> <p>星盆台面选用≥1.2mm 不锈钢板</p>  | 台 | 6 |  |  |  |

|   |           |   |   |   |   |  |
|---|-----------|---|---|---|---|--|
|   |           | 材；<br>前门及侧板选用 $\geq 1.0\text{mm}$ 的不锈钢板材；<br>支架横通 $\geq 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管；<br>配不锈钢可调子弹脚；配不锈钢下水器一套。   |   |   |   |  |
| 2 | 全铜镀铬水龙头   | 双温鹅颈，摇摆式水龙头，内部全铜  | 个 | 6 |    |  |
| 3 | 四层货架（平板）  | 尺寸约 1200*500*1550mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>四条腿均用 $\geq 38 \times 38 \times 1.0\text{mm}$ 无缝不锈钢管；<br>货架层板用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板材；<br>加强筋选用 $\geq 1.0\text{mm}$ 的；<br>配不锈钢可调子弹脚。                        | 台 | 5 |  |  |
| 4 | 刀具粘板消毒一体机 | 尺寸约 1200*600*1600mm<br>1. 可容纳厚度 $\leq 10$ 厘米砧板 5 块，<br>刀具 $\geq 12$ 把，毛巾若干，消毒时间 $\geq 30$ 分钟。<br>2. 毛巾柜采用紫外线+臭氧双重消毒，红外线烘干。<br>3. 刀具和砧板采用紫外线+臭氧消毒，带循环风机，360度无死角。<br>4. 砧板架可拆卸。<br>5. 电压 220v, 功率 $\geq 40\text{W}$ | 台 | 1 |  |  |

|   |          |  |   |   |   |  |
|---|----------|--|---|---|---|--|
| 5 | 洗地龙头     | <p>—喷阀：加长喷水杖</p> <p>—封闭/开放：开放式</p> <p>—涂层：涂层钢</p> <p>—软管长度：约 15m</p> <p>—软管直径：约 10mm</p> <p>配 15 米伸缩管</p>  | 台 | 2 |    |  |
| 6 | 不锈钢双层工作台 | <p>尺寸约 1800*800*800mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>台面板面<math>\geq</math>1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；</p> <p>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板材；</p>     | 台 | 5 |    |  |
| 7 | 绞切肉机     | <p>电压：220V</p> <p>功率：<math>\geq</math>1KW；</p> <p>滚刀转速：约 460R/min，一绞刀转：约 360R/min；</p> <p>肉片（丝）400（200）Kg/h；</p> <p>肉馅：<math>\geq</math>150Kg/h；</p> <p>全不锈钢配置</p> | 台 | 1 |  |  |
| 8 | 绞肉机      | <p>32 型</p> <p>功率<math>\geq</math>4500W，电压 380V</p> <p>产能 400-450KG/h</p> <p>全不锈钢机身，机头 3CR13 不锈钢，带安全保护装置</p>   | 台 | 1 |  |  |
| 9 | 商用净食机    | <p>尺寸约 340*260*100mm</p> <p>商用食材净化机，去农残留；降解激素；杀菌消毒；强力清洁；壁挂式。</p>   | 台 | 2 |  |  |

|      |          |   |   |    |   |  |
|------|----------|---|---|----|---|--|
| 10   | 尼龙辊毛刷洗菜机 | 生产能力：200-650KG<br>电压：220v<br>功率：1.5KW<br>尺寸：约 1200*800*950mm<br>材质：采用 304 不锈钢制作，板材厚度 $\geq$ 1.2mm，去皮机七根（尼龙）   | 台 | 1  |    |  |
| 11   | 四门高身冷柜   | 尺寸约：1200*760*1950mm<br>采用 304 不锈钢板材。智能微电脑控制，自动回旋门。内胆体拉伸成型，清洁无死角。全钢铜管。调节腿内置脚轮，活动方便；整体发泡，温度范围：冷藏 0~10℃，风冷，冷冻 0~-18℃，有效容量约：（冷藏/冷冻）约 390/410L。                                  | 台 | 2  |    |  |
| 主副食库 |          |   |   |    |   |  |
| 1    | 四层货架（平板） | 尺寸约 1200*500*1550mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>四条腿均用 $\geq$ 38 $\times$ 38 $\times$ 1.0mm 无缝不锈钢管；<br>货架层板用 $\geq$ 1.2mm 不锈钢板材；<br>加强筋选用 $\geq$ 1.0mm 的；<br>配不锈钢可调子弹脚。   | 台 | 11 |  |  |
| 2    | 主食底架     | 尺寸约 1200*550*300mm<br>所有不锈钢板材均选用磨砂贴塑不锈钢板；<br>面板厚度 $\geq$ 1.2mm，四条腿均用 38 $\times$ 38 $\times$ 1.2mm 无缝不锈钢管；<br>拉管 $\geq$ 38 $\times$ 38 $\times$ 1.0mm 直通不锈钢管；<br>配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 10 |  |  |

|     |       |  |   |    |   |  |
|-----|-------|--|---|----|---|--|
| 3   | 平板车   | <p>尺寸约 1000*600*800mm</p> <p>所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>加橡胶防撞条，推杆采用<math>\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}</math>(需加固)；</p> <p>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重<math>\geq 300\text{Kg}</math></p>   | 台 | 3  |    |  |
| 更衣室 |       |  |   |    |   |  |
| 1   | 六门更衣柜 | <p>尺寸约 900*420*1800mm</p> <p>独立锁具；加厚钢；承重<math>\geq 60\text{KG}</math>；</p> <p>环保喷涂；钢制锁具。</p>   | 台 | 10 |    |  |
| 2   | 感应消毒机 | <p>智能感应，雾化喷头；<math>\geq 1500\text{ML}</math></p>   | 台 | 2  |  |  |
| 3   | 洗手星盆  | <p>尺寸约 500*420*780mm</p> <p>—所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>星盆<math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢；</p> <p>星盆台面选用<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板材；</p> <p>前门及侧板选用<math>\geq 1.0\text{mm}</math> 的不锈钢板材；</p> <p>支架横通<math>\geq 38 \times 1.0\text{mm}</math> 不锈钢管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚；配不锈钢下水器一套。</p> | 台 | 2  |  |  |

|   |            |  |   |    |   |  |
|---|------------|--|---|----|---|--|
| 4 | 拖把池        | <p>尺寸约 600*400*300mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>星盆 <math>\delta \geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢；</p> <p>星盆台面选用 <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板材；</p> <p>前门及侧板选用 <math>\geq 1.0\text{mm}</math> 的不锈钢板材；</p> <p>支架横通 <math>\geq 38 \times 1.0\text{mm}</math> 不锈钢管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚；配不锈钢下水器一套。</p> | 台 | 2  |    |  |
| 5 | 多功能拖把收纳消毒柜 | <p>尺寸约 1200*450*1800mm</p> <p>可视洗、消、烘一体；整机 304 不锈钢，</p> <p>电压:220V；</p> <p>功率 <math>\geq 1200\text{W}</math>。</p>  | 台 | 2  |   |  |
| 6 | 不锈钢挡鼠板     | <p>尺寸约 1500*600*200mm</p> <p>所有不锈钢选用 304 板材，面板厚度 <math>\geq 1.0\text{mm}</math>；双层，加筋。卡槽式，可拆卸。</p>   | 套 | 15 |   |  |
| 7 | 粘捕型灭蝇灯     | <p>含安装</p> <p>额定电压：220V；</p> <p>额定频率：约 50HZ；</p> <p>额定功率： <math>\geq 45\text{W}</math>；</p>  | 个 | 46 |  |  |
| 8 | 紫外线消毒灯     | <p>含安装(防爆型)</p> <p>产品尺寸：约 1200mm；</p> <p>功率 (W) : <math>\geq 36\text{W}</math></p>   | 个 | 38 |  |  |













|            |          |   |   |     |   |  |
|------------|----------|---|---|-----|---|--|
| 9          | 双门留样柜    | 尺寸约 1035*580*1955mm<br>采用 304 不锈钢板材。智能微电脑控制，自动回旋门。内胆体拉伸成型，清洁无死角。全钢铜管。调节腿内置脚轮；整体发泡，温度范围：冷藏 0~10℃，风冷，容量：≥610L   | 台 | 1   |    |  |
| 10         | 不锈钢留样盒   | 304 不锈钢留样盒，带盖，≥250ML  | 个 | 200 |    |  |
| <b>快检室</b> |          |   |   |     |   |  |
| 1          | 单星水池     | 尺寸约 600*600*800mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>星盆≥1.2mm 不锈钢；<br>星盆台面选用≥1.2mm 不锈钢板材；<br>前门及侧板选用≥1.0mm 的不锈钢板材；<br>支架横通≥38×1.0mm 不锈钢管；<br>配不锈钢可调子弹脚；配不锈钢下水器一套。 | 台 | 1   |  |  |
| 2          | 水龙头      | 双温鹅颈，摇摆式水龙头，内部全铜  | 个 | 1   |  |  |
| 3          | 不锈钢双层工作台 | 尺寸约 1800*600*800mm<br>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；<br>台面板面≥1.2mm 磨砂贴塑不锈钢板材；<br>台面底部垫防火加强板；层板、底板、侧板≥1.0mm 不锈钢板材  | 台 | 1   |  |  |

|            |          |   |   |    |   |  |
|------------|----------|---|---|----|---|--|
| 4          | 食品安全检测设备 | 智能操作系统,可快速检测 200 项;数据打印;包含重金属,非食用化学物质,食品添加剂,病害肉,强化剂,抗生素残留,激素残留,真菌毒素残留,化学残留等;24 通道   | 套 | 1  |    |  |
| 5          | 食品检测试剂   | 农药残留试剂;二氧化硫检测试剂;亚硝酸盐检测试剂;重金属铅检测试剂;食品添加剂检测试剂各 2 套  | 套 | 10 |    |  |
| 6          | 双门冷藏柜    | 尺寸约 1200*760*1950mm<br>采用 304 不锈钢板材。智能微电脑控制,自动回旋门。内胆体拉伸成型,清洁无死角。全钢铜管。调节腿内置脚轮;整体发泡,温度范围:冷藏 0~10℃,  | 台 | 1  |   |  |
| <b>冷藏库</b> |          |   |   |    |   |  |
| 1          | 高温冷库冷水机组 | 尺寸约 3000*6500*3000mm<br>约 62 立方<br>1. 冷库面板材料: 选用 304 不锈钢板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢库板;<br>2. 冷库板厚度为 $\geq 100\text{mm}$ , 冷库内角为圆角圆边, 配有自动回归式库门等;<br>3. 保温层: $\geq 100\text{mm}$ 厚聚氨酯保温发泡材料。冷库内的保温材料必须是环保的, 发泡平均密度为 38—40 $\text{kg}/\text{m}^3$ ;<br>4. 高低温组合冷库各配独立制冷机组、机组及电控箱, 温度: $-10^{\circ}\text{C}$ ~ $8^{\circ}\text{C}$ ; 操作简单, 方便, 温度控制灵敏, 干净卫生, 温度报警系统。 | 组 | 1  |  |  |

|            |          |   |   |   |   |  |
|------------|----------|---|---|---|---|--|
| 2          | 四层货架（平板） | <p>尺寸约 1200*500*1550mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用 304 磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>四条腿均用<math>\geq 38 \times 38 \times 1.0</math>mm 无缝不锈钢管；</p> <p>货架层板用<math>\geq 1.2</math>mm 不锈钢板材；</p> <p>加强筋选用<math>\geq 1.0</math>mm 的；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p>  | 台 | 8 |    |  |
| <b>冷冻库</b> |          |   |   |   |   |  |
| 1          | 低温冷库冷水机组 | <p>尺寸约 3000*6500*3000mm</p> <p>约 62 立方</p> <p>1. 冷库面板材料：选用 304 不锈钢板<math>\geq 1.0</math>mm 不锈钢库板；</p> <p>2. 冷库板厚度为<math>\geq 100</math>mm, 冷库内角为圆角圆边, 配有自动回归式库门等；</p> <p>3. 保温层：<math>\geq 100</math>mm 厚聚氨酯保温发泡材料。冷库内的保温材料必须是环保的，发泡平均密度为 38—40kg/m<sup>3</sup>；</p> <p>4. 高低温组合冷库各配独立制冷机组、机组及电控箱，温度：<math>-10^{\circ}\text{C}</math> ~<math>-18^{\circ}\text{C}</math>；操作简单，方便，温度控制灵敏，干净卫生，温度报警系统。</p> | 组 | 1 |  |  |
| 2          | 四层货架（平板） | <p>尺寸约 1200*500*1550mm</p> <p>所有不锈钢板材均选用优质磨砂贴塑不锈钢板；</p> <p>四条腿均用<math>\geq 38 \times 38 \times 1.0</math>mm 无缝不锈钢管；</p> <p>货架层板用<math>\geq 1.2</math>mm 不锈钢板材；</p> <p>加强筋选用<math>\geq 1.0</math>mm 的；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p>   | 台 | 8 |  |  |

| 主操作间排烟系统 |           |   |    |      |   |  |
|----------|-----------|---|----|------|---|--|
| 1        | 镀锌法兰管道    | 选用 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板材，法兰连接，密封垫、密封胶。   | M2 | 1495 |    |  |
| 2        | 回止阀       | 整体厚度为 $\geq 2.0\text{mm}$ 的镀锌钢板，安装在穿越防火墙的位置；定制  | 个  | 12   |    |  |
| 3        | 调节阀       | 整体厚度为 $\geq 2.0\text{mm}$ 的镀锌钢板，安装在穿越防火墙的位置；定制  | 个  | 9    |    |  |
| 4        | 加厚加大四人位餐桌 | 餐桌：约尺寸 1200*600*750mm；<br>桌面：岩板 $\geq 1.2\text{cm}$ ；<br>餐厅桌椅一套含一张餐桌四张餐椅                                      | 套  | 229  |  |  |
| 5        | 包间电动宴会桌   | 直径约 2.8 米，轻奢加厚岩板，360度电动转盘，不锈钢包边。稳固实包底座，9 级桌面硬度，1200 度防火耐高温，抗刀刮 4 级，远程遥控控制。                                    | 张  | 2    |  |  |
| 6        | 包间宴会椅     | 猫爪皮面、碳素钢椅架，镀钛金脚套，舒适人体工程设计。  | 把  | 12   |  |  |
| 屋面抽风柜    |           |   |    |      |   |  |
| 1        | 排烟抽风机     | 功率：380V/11KW。多翼式离心结构，双吸式蜗壳吸风；骨架 Q235 角铁，外壳厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ 静电喷漆；低碳钢叶轮，B 型三角带。排风口安装不锈钢网防鼠网，风量大、噪声低、结构稳固； | 台  | 2    |  |  |

|   |       |  |   |    |   |  |
|---|-------|--|---|----|---|--|
| 2 | 风柜启动箱 | 柜体经电镀处理，表面静电喷粉，降压启动、带过载保护、缺相保护、欠压保护。自动转矩提升、滑差补偿、震荡抑制、跟踪启动、失速防止 精确死区补偿、自动稳压、过程PID\自动载波调整等；外壳安装电源，运行指示灯及启，停按钮。 | 台 | 2  |    |  |
| 3 | 风柜支架  | 选用 L50 镀锌角铁焊接制作，并做防锈，防震处理。   | 套 | 2  |    |  |
| 4 | 软连接   | 采用三防布不锈钢角铁铆焊而成，耐酸、耐碱、耐高温、耐老化性能，柔软且韧，并含有阻燃，可防火。   | 套 | 2  |   |  |
| 5 | 减震器   | 弹簧采用自然频率值设计，烤漆处理，耐候性佳；一防振效率高，底部防滑反螺栓设计，荷振挠度 25mm，承重 200Kg  | 个 | 8  |   |  |
| 1 | 竹筷子   | 长约 27CM 3000 双   | 件 | 5  |  |  |
| 2 | 不锈钢盆  | 316 不锈钢 直径约 80CM   | 个 | 30 |  |  |
| 3 | 不锈钢盆  | 316 不锈钢 直径约 60CM   | 个 | 50 |  |  |
| 4 | 不锈钢盆  | 316 不锈钢 直径约 50CM   | 个 | 50 |  |  |
| 5 | 不锈钢盆  | 316 不锈钢 直径约 40CM   | 个 | 80 |  |  |

|    |                |   |   |     |   |  |
|----|----------------|---|---|-----|---|--|
| 6  | 不锈钢蒸饭盘<br>(无孔) | 304 不锈钢 规格约 400*600*48mm                      | 个 | 72  |    |  |
| 7  | 不锈钢蒸饭盘<br>(带孔) | 304 不锈钢 规格约 400*600*48mm                      | 个 | 72  |    |  |
| 8  | 乳胶笼布           | 食用级 规格约 400*600mm                             | 个 | 100 |    |  |
| 9  | 笼布             | 纯棉白色 (60cm 宽)                                 | 米 | 100 |    |  |
| 10 | 1/1 不锈钢餐<br>盒  | 304 不锈钢 规格约<br>530*325*150mm                  | 个 | 80  |    |  |
| 11 | 1/2 不锈钢餐<br>盒  | 304 不锈钢 规格约 325*260*150mm                     | 个 | 100 |   |  |
| 12 | 不锈钢桶           | 304 不锈钢 直径约 50CM                              | 个 | 20  |  |  |
| 13 | 不锈钢桶           | 304 不锈钢 直径约 40CM                              | 个 | 25  |  |  |
| 14 | 马蹄桶            | 304 不锈钢 直径约 40CM                              | 个 | 30  |  |  |
| 15 | 菜墩 (木)         | 直径约 50CM 厚度约 10CM                             | 个 | 8   |  |  |
| 16 | 塑料菜墩 (树<br>脂)  | 50CM (区分颜色 白 8、红 6、绿 15、<br>黄色 3、蓝色 3) 10CM 厚 | 个 | 35  |  |  |
| 17 | 腰斗             | 304 不锈钢 大号                                    | 个 | 20  |  |  |

|    |         |                  |   |    |   |  |
|----|---------|------------------|---|----|---|--|
| 18 | 片刀      | 五铬不锈钢，酸枝木柄<br>2号 | 把 | 30 |    |  |
| 19 | 砍刀      | 五铬不锈钢，酸枝木柄<br>大号 | 把 | 5  |    |  |
| 20 | 磨刀石     | 加厚               | 块 | 8  |    |  |
| 21 | 大电子秤    | 承重 $\geq$ 200KG  | 台 | 1  |    |  |
| 22 | 小电子台秤   | 承重 $\geq$ 30KG   | 台 | 1  |    |  |
| 23 | 克称      | 承重 $\geq$ 5KG    | 个 | 2  |    |  |
| 24 | 食品夹     | 304 不锈钢 大号       | 把 | 40 |  |  |
| 25 | 调料缸（带盖） | 304 不锈钢 直径约 20CM | 个 | 50 |  |  |
| 26 | 洗洁精     | 每瓶 5KG 每件 4 瓶    | 件 | 5  |  |  |
| 27 | 84 消毒液  | 每瓶 5KG 每件 2 瓶    | 件 | 2  |  |  |
| 28 | 清洁剂     | 400g/瓶 10 瓶/件    | 件 | 5  |  |  |
| 29 | 洗衣液     | 3kg/桶 5 桶/件      | 件 | 5  |  |  |

|    |       |                          |   |     |   |  |
|----|-------|--------------------------|---|-----|---|--|
| 30 | 防滑迎宾毯 | 2米*1.35米 材质尼龙, 嵌入式       | 个 | 6   |    |  |
| 31 | 大号保鲜盒 | PP 材质 大号                 | 个 | 60  |    |  |
| 32 | 中号保鲜盒 | PP 材质中号                  | 个 | 100 |    |  |
| 33 | 油刷    | 小号                       | 把 | 10  |    |  |
| 34 | 毛菜筐   | 大号(绿色)规格约 530*380*270mm  | 个 | 60  |    |  |
| 35 | 净菜筐   | 大号(黄色)规格约 530*380*270mm  | 个 | 60  |   |  |
| 36 | 菜筐    | 中号(白色)约 450*340*120mm    | 个 | 60  |  |  |
| 37 | 炒勺    | 304 不锈钢 12 两             | 把 | 25  |  |  |
| 38 | 炒勺    | 304 不锈钢 10 两             | 把 | 25  |  |  |
| 39 | 打菜勺   | 304 不锈钢 4 两              | 把 | 60  |  |  |
| 40 | 托盘    | 304 不锈钢 规格约 360*270*20mm | 个 | 10  |  |  |
| 41 | 厨师围裙  | 帆布防水、防油面                 | 条 | 120 |  |  |







|    |        |   |   |     |   |  |
|----|--------|---|---|-----|---|--|
| 42 | 服务员    | 工作服夏季短袖 20 套、冬季长袖<br>20 套 L/XL/XXL/XXXL     | 套 | 40  |    |  |
| 43 | 服务员束发带 | 三角头巾、防油防掉发                                  | 个 | 20  |    |  |
| 44 | 服务员帽子  | 棉，蘑菇帽，透气防尘                                  | 顶 | 20  |    |  |
| 45 | 厨师服    | 厨师工作服夏季短袖 60 套<br>厨师工作服冬款长袖 60 套<br>棉；吸湿、排汗 | 套 | 120 |    |  |
| 46 | 厨师服    | 中袖 60 套 L/XL/XXL/XXXL<br>棉；吸湿、排汗            | 套 | 60  |    |  |
| 47 | 布厨师帽   | 棉，蘑菇帽，透气防尘                                  | 个 | 80  |   |  |
| 48 | 汗巾     | 厨师专用 黄色 20 条红色 30 条 棉<br>混纺                 | 条 | 50  |  |  |
| 49 | 一次性口罩  | 5000 只装 白，塑料防喷溅                             | 件 | 2   |  |  |
| 50 | 一次性手套  | 每盒 200 只，每件 100 盒。                          | 件 | 5   |  |  |
| 51 | 橡胶手套   | 乳胶每包 3 双，加厚材质，防滑纹<br>理                      | 包 | 10  |  |  |
| 52 | 捞面筷子   | 实木 40cm                                     | 双 | 10  |  |  |
| 53 | 擀面杖    | 红木实心 1 米                                    | 个 | 10  |  |  |

|    |                 |  |   |    |   |  |
|----|-----------------|--|---|----|---|--|
| 54 | 小擀面杖            | 中红 木实心 49CM  | 个 | 20 |    |  |
| 55 | 削皮刀             | 304 不锈钢 中号   | 把 | 40 |    |  |
| 56 | 炒锅              | 一尺六 304 不锈钢无涂层   | 口 | 6  |    |  |
| 57 | 炒锅              | 一尺八 304 不锈钢无涂层   | 口 | 6  |    |  |
| 58 | 油盆              | 304 不锈钢 10 寸   | 个 | 20 |    |  |
| 59 | 不锈钢马斗           | 304 不锈钢 约 16cm   | 个 | 50 |   |  |
| 60 | 电磁炉             | 220V<br>功率≥2.5KW<br>具有快慢火调节功能<br>台式                          | 台 | 2  |  |  |
| 61 | 筷子消毒车<br>(带盖带轮) | 整车 304 不锈钢制作<br>热风消毒、烘干、3 个独立框栏，<br>微电脑智能控制，110L，带刹车万向<br>轮。 | 台 | 10 |  |  |
| 62 | 不锈钢大木把<br>笊篱    | 304 不锈钢钢丝、实木把 直径约<br>40CM                                    | 把 | 30 |  |  |
| 63 | 中号笊篱            | 304 不锈钢钢丝、实木把 直径约<br>30CM                                    | 把 | 25 |  |  |
| 64 | 烤箱盘             | 电烤不粘，烘焙专用<br>尺寸约 400*600*28mm                                | 个 | 20 |  |  |

|    |               |                     |   |    |   |  |
|----|---------------|---------------------|---|----|---|--|
| 65 | 不锈钢汤勺         | 304 不锈钢 8 两         | 把 | 20 |    |  |
| 66 | 马蹄桶勺          | 304 不锈钢             | 个 | 30 |    |  |
| 67 | 保鲜膜           | 约 450*500mm 6 卷装    | 件 | 10 |    |  |
| 68 | 大号铲           | 304 不锈钢大号 长把约 1.2 米 | 把 | 15 |    |  |
| 69 | 锅刷            | 大号                  | 把 | 50 |    |  |
| 70 | 厨余垃圾桶<br>(绿色) | 120L 特厚挂车、加强轮       | 个 | 30 |   |  |
| 71 | 厨余垃圾桶<br>(黑色) | 120L 特厚挂车、加强轮       | 个 | 20 |  |  |
| 72 | 厨余垃圾桶<br>(蓝色) | 120L 特厚挂车、加强轮       | 个 | 10 |  |  |
| 73 | 分类垃圾桶         | 50L 带轮带盖、户外         | 个 | 16 |  |  |
| 74 | 收餐台带轮垃<br>圾桶  | 100L 塑料带轮带盖         | 个 | 20 |  |  |
| 75 | 剪刀            | 厨房用 中号              | 把 | 10 |  |  |
| 76 | 水勺            | 304 不锈钢 4 斤         | 个 | 20 |  |  |

|    |          |                                    |   |     |   |  |
|----|----------|------------------------------------|---|-----|---|--|
| 77 | 钢丝球      | 不锈钢                                | 件 | 1   |    |  |
| 78 | 抹布       | 棉 大号                               | 条 | 100 |    |  |
| 79 | 文件盒      | PP 材质约 5.5CM 加厚款                   | 个 | 100 |    |  |
| 80 | 水刮       | 约 60CM                             | 把 | 50  |    |  |
| 81 | 尘推       | 约 80CM                             | 把 | 30  |    |  |
| 82 | 拖把       | 木把、棉绳加大                            | 把 | 30  |   |  |
| 83 | 大喷壶      | 约 1000 毫升 大号                       | 个 | 10  |  |  |
| 84 | 小喷壶      | 约 500 毫升 小号                        | 个 | 10  |  |  |
| 85 | 捞面笊篱     | 304# 直径约 28cm                      | 把 | 20  |  |  |
| 86 | 电饭锅      | 容量≥36L<br>尺寸约 500*500*320mm        | 个 | 5   |  |  |
| 87 | 对讲机      | 有效距离≥10 公里，电池≥2000 毫安，功率 3-5 瓦，快速充 | 部 | 10  |  |  |
| 88 | 不锈钢带盖留样盒 | 304 材质<br>规格约 140*110*60mm         | 个 | 200 |  |  |

|    |        |  |   |    |   |  |
|----|--------|--|---|----|---|--|
|    |        | 600ml  |   |    |   |  |
| 89 | 肩背式喷雾器 | ≥20L/桶, 约 20v 高压   | 个 | 5  |    |  |
| 90 | 不锈钢米饭勺 | 304 不锈钢  | 把 | 60 |    |  |
| 91 | 饺子板    | 牛骨 ≥16*2.4cm   | 个 | 30 |    |  |
| 92 | 扫把、簸箕  | PP+不锈钢   | 套 | 30 |    |  |
| 93 | 大号高压锅  | 直径约 42CM, 电磁炉燃气通用款   | 个 | 2  |    |  |
| 94 | 微波炉    | 容升 ≥20L, 多功能一体机, 变频 900W, 平板底盘。<br>操控方式: 按键式<br>功能: 烧烤功能, 加热等<br>底盘类型: 平板式<br>内胆材质: 涂层<br>能效等级: 一级能效 | 台 | 3  |  |  |
| 95 | 玻璃刮    | 小号   | 套 | 20 |  |  |
| 96 | 小凳子    | 塑料、承重 ≥100 公斤  | 个 | 30 |  |  |
| 97 | 煎饼铲    | 304 不锈钢 中号   | 把 | 6  |  |  |
| 98 | 整理箱    | 容量 ≥25L<br>尺寸约 4400*340*270 pp5 材质   | 个 | 40 |  |  |

|     |           |  |   |    |   |  |
|-----|-----------|--|---|----|---|--|
| 99  | 不锈钢保温桶    | 304 不锈钢 70L  | 个 | 15 |    |  |
| 100 | 地刷        | 不锈钢手柄, ≥30CM 刷子  | 把 | 30 |    |  |
| 101 | 榨水车       | ≥32L 商场酒店专用款, 带排水功能  | 个 | 10 |    |  |
| 102 | 吹地机       | 带轮子、拉杆、支架 功率≥1200W, 风距 20 米  | 台 | 3  |    |  |
| 103 | 高压清洗机     | 功率≥3.5KW, 电压 220v, 480 斤   | 台 | 2  |   |  |
| 104 | 防水皮围裙     | 黑色约 1100*60mm 80 丝   | 条 | 50 |  |  |
| 105 | 不锈钢菜墩架    | 304 不锈钢约 32 方管   | 个 | 3  |  |  |
| 106 | 员工碗柜      | 304 不锈钢厚度≥1.0mm (40 格)<br>带锁尺寸约 1200*300*1800mm  | 台 | 1  |  |  |
| 107 | 员工更衣柜     | 静电喷塑, 冷轧钢板厚度≥1.5mm,<br>4 格, 尺寸约 1800*850*420mm   | 台 | 12 |  |  |
| 108 | 开水器 (带底座) | 容量: ≥60 升<br>箱体采用优质 304 不锈钢材质, 自动上水功能, 配备防干烧系统, 全自动温控控制温度, 缺水自动断电保护, 内置可视水位窗口。全自动微电脑控制, 无需人工操作, 防漏 | 台 | 2  |  |  |

|     |          |  |   |     |   |  |
|-----|----------|--|---|-----|---|--|
|     |          | 电设计、防火阻燃设计、防开盖设计、防震防蒸汽设计。电压 380V, 功率≥9kw                                     |   |     |   |  |
| 109 | 带磁皮门帘    | 宽约 0.3m*高约 2.8m, 每片厚≥3毫米推拉款 挡风每套≥20片   | 套 | 4   |    |  |
| 110 | 不锈钢钥匙串   | 椭圆形≥18位 304#不锈钢+快拆扣  | 个 | 10  |    |  |
| 111 | 工具箱（带工具） | 24件套,（电笔1支、螺丝刀3个、钳子3把、扳手6把,剪刀1把,卷尺1把,美工刀1把,胶带1卷,羊角锤1把,刀片5个,锯子1把,水平尺1把,内六角3把） | 套 | 2   |    |  |
| 112 | 烧水壶      | 304 不锈钢 1.8 升 功率≥2KW   | 台 | 2   |   |  |
| 113 | 不锈钢盘子    | 304 不锈钢 规格约 400*600mm  | 个 | 100 |  |  |
| 114 | 不锈钢盘子    | 304 不锈钢规格约 350*260mm   | 个 | 100 |  |  |
| 115 | 白色菜筐     | pp 材质 规格约 500*350*150mm  | 个 | 50  |  |  |
| 116 | 白色菜筐     | pp 材质 规格约 350*250*100mm  | 个 | 50  |  |  |
| 117 | 手扶式自动鞋套机 | 每套≥100只容量  | 套 | 2   |  |  |
| 118 | A4 打印纸   | ≥500张/包 4包/件   | 件 | 5   |  |  |

|     |                |                                       |   |    |   |  |
|-----|----------------|---------------------------------------|---|----|---|--|
| 119 | 中性签字笔<br>(黑)   | ≥12 只/盒                               | 盒 | 10 |    |  |
| 120 | 中性签字笔<br>(红)   | ≥12 只/盒                               | 盒 | 3  |    |  |
| 121 | 记号笔 (黑)        | ≥10 只/盒 水性                            | 盒 | 2  |    |  |
| 122 | 记号笔 (红)        | ≥10 只/盒 水性                            | 盒 | 1  |    |  |
| 123 | 裁纸刀            | 美工全钢型                                 | 把 | 20 |    |  |
| 124 | 液体胶水           | ≥50ML                                 | 盒 | 5  |    |  |
| 125 | 宽胶带            | 透明宽≥45mm, 长≥30 米/卷                    | 卷 | 15 |  |  |
| 126 | 干湿温度计          | 直径≥12.7CM 壁挂式                         | 个 | 10 |  |  |
| 127 | 灰刀             | 304 不锈钢 大                             | 大 | 20 |  |  |
| 128 | 灰刀             | 304 不锈钢 中                             | 中 | 20 |  |  |
| 129 | 一次性航空杯         | 食品级 200ml 50 只                        | 件 | 5  |  |  |
| 130 | 一次性台布          | 1.8 米, 38 张/件                         | 件 | 5  |  |  |
| 131 | 大垃圾袋 (黑、<br>蓝) | 每个尺寸约 100*120mm, 每件 10<br>包, 每包 100 只 | 件 | 10 |  |  |
| 132 | 耐热碗            | 400ml/个, 150 个/件, 食品级 PP              | 件 | 10 |  |  |

|     |                  |  |   |     |   |  |
|-----|------------------|--|---|-----|---|--|
| 133 | 一次性餐盒<br>(方带盖)   | 300个/件,500ml/个 pp盖 牛皮方盒/件  | 件 | 5   |    |  |
| 134 | 一次性餐盒<br>(圆带盖)   | 300个/件, 500ml/个 pp盖 牛皮盒/件  | 件 | 5   |    |  |
| 135 | 微型消防站<br>(带消防器材) | 3人全套顶配24件套、柜体约900*400*1400mm<br>符合国家相关消防标准:消防(2025)33号(2025-07-18实施)<br>1.必配器材(核心,必须配齐)<br>2.个人防护 必备<br>3.破拆工具 必备<br>4.通信与照明 必备<br>5.救生绳、安全腰带、消防沙、应急药箱必备 | 台 | 1   |    |  |
| 136 | 灭火毯              | 规格约1.2*1.2m,符合最新国家标准   | 个 | 30  |  |  |
| 137 | 移动式灭火罐<br>(带轮)   | PY4/100 轻便式泡沫灭火器   | 台 | 4   |  |  |
| 138 | 抹布(红、咖、白、紫、绿)    | 约35*35cm(各50条)   | 条 | 250 |  |  |
| 139 | 员工架子床            | 双层加厚方管 实木床板<br>尺寸约900*2000*2100mm  | 张 | 20  |  |  |
| 140 | 晾衣架              | 不锈钢  | 个 | 4   |  |  |
| 141 | 木制案板             | 尺寸约330*500mm   | 个 | 5   |  |  |

|     |                      |                           |   |    |   |  |
|-----|----------------------|---------------------------|---|----|---|--|
| 142 | 反穿衣                  | PTU 防水                    | 件 | 30 |    |  |
| 143 | 雨伞                   | 60 根骨，碳纤维                 | 把 | 20 |    |  |
| 144 | 胶鞋（高帮）               | 橡胶雨鞋 42 码                 | 双 | 20 |    |  |
| 145 | 女式胶鞋（高帮）             | 橡胶雨鞋 38 码                 | 双 | 20 |    |  |
| 146 | 4 格餐盒（带盖）            | 150 个/件 pp 盖 牛皮盒/件        | 件 | 5  |   |  |
| 147 | 塑料袋（1 号、2 号、3 号、4 号） | （1 号、2 号、3 号、4 号）每件 150 个 | 件 | 12 |   |  |
| 148 | 雨衣                   | 户外骑行长款男女各 15 件            | 件 | 30 |  |  |
| 149 | 盛馍篮                  | 手工竹编规格约 800*550*180mm     | 个 | 10 |  |  |
| 150 | 盖馍被                  | 白，棉加厚，尺寸约 500*700mm       | 个 | 15 |  |  |
| 151 | 炖汤罐                  | 陶瓷 规格约 180*250mm，带盖       | 个 | 6  |  |  |
| 152 | 炖汤罐                  | 陶瓷，规格约 160*200mm，带盖       | 个 | 10 |  |  |
| 153 | 黑砂锅                  | 陶瓷约 24cm，带盖               | 个 | 10 |  |  |

|     |              |   |   |    |   |  |
|-----|--------------|---|---|----|---|--|
| 154 | 大花碗          | 陶瓷约 30cm                                  | 个 | 6  |    |  |
| 155 | 钟表           | 石英钟 挂墙式 方爆款                               | 个 | 6  |    |  |
| 156 | 电池（5号、7号）    | 每板4粒（各10板）                                | 板 | 20 |    |  |
| 157 | 员工不锈钢饭盒（3件套） | 304 不锈钢                                   | 个 | 40 |    |  |
| 158 | 立式“小心地滑”提示牌  | 塑料 A 字牌                                   | 个 | 20 |    |  |
| 159 | 计算器          | 语音、太阳能大屏                                  | 个 | 5  |   |  |
| 160 | 钢卷尺          | 5M  | 个 | 5  |  |  |
| 161 | 餐巾纸          | 30包/件 纸张尺寸约 180*160 mm<br>五层加厚<br>每包≥80 抽 | 件 | 10 |  |  |
| 162 | 牛皮笔记本        | 尺寸约 260mm*170mm                           | 本 | 20 |  |  |
| 163 | 笔记本          | 尺寸约 176mm*252mm                           | 本 | 50 |  |  |
| 164 | 考勤表          | 260*185mm 16K                             | 本 | 20 |  |  |
| 165 | 医疗箱（带设备）     | 国标急救医疗箱，双开 18 寸不少于 20 种急救用品               | 个 | 1  |  |  |
| 166 | 回形针、大头针      | （各 10）盒                                   | 盒 | 20 |  |  |

|     |            |   |   |    |   |  |
|-----|------------|---|---|----|---|--|
| 167 | 文件夹子（大、小）  | （各 10）盒   | 盒 | 20 |    |  |
| 168 | 订书机        | 中型 订至少 25 页   | 个 | 5  |    |  |
| 169 | 订书针        | 盒/2000 枚  | 盒 | 20 |    |  |
| 170 | 蓝色圆垃圾桶（带盖） | 尺寸约 520mm*530mm   | 个 | 20 |    |  |
| 171 | 不锈钢料理机     | ≥3L 全钢，功率≥2200W   | 个 | 2  |    |  |
| 172 | 果汁饮料机（带底座） | 双杠喷淋 220V 50Hz 尺寸约 510*470*750mm  | 个 | 5  |   |  |
| 173 | 带轮收餐车      | 定制双层<br>尺寸约 1000mm*500mm*1000mm<br>所有不锈钢选用 304 板材，推车面板厚度≥1.2mm；<br>加橡胶防撞条，推杆采用≥38×38×1.2mm(需加固)；<br>车轮选用 4 寸轮，后轮带刹车，承重≥150Kg。 | 台 | 6  |  |  |
| 174 | 单把铝锅       | 直径 40cm   | 把 | 1  |  |  |
| 175 | 双耳铝锅       | 直径 55cm   | 把 | 1  |  |  |
| 176 | 菜品宣传展示牌    | LED 灯箱<br>规格约 68000*600*200mm，根据学校要求定制  | 组 | 9  |  |  |

注：以上所有尺寸（规格）均为参考尺寸，厚度均为最低要求，参考图片（颜色）仅供参考，最终按校方要求。涉及的国家要求标准按照最新标准执行。

## 第四章 评标方法

### 一、评标方法

1. 按照《中华人民共和国政府采购法》、中华人民共和国 2015 年第 658 号国务院令—《中华人民共和国政府采购法实施条例》和中华人民共和国财政部 2017 年第 87 号部长令—《政府采购货物和服务招标投标管理办法》的规定，本次评标采用综合评分法—投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人。

2. 单一产品采购项目中，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由评标委员会按照投标报价最低的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

非单一产品采购项目中，多家投标人提供的核心产品品牌相同的，且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算。遵照前款规定处理。

3. 评标委员会根据以下内容进行综合比较，独立评审、自主打分，按最后得分由高到低汇总排序，以标段为单位分别推荐一至三名中标候选单位；评标委员会根据评标结果写出评标报告。

（注：本项目评审顺序按合同包顺序进行评审，本项目各合同包供应商可以同时投多个合同包，但只能按照评审顺序中标一个合同包；即合同包 1 的第一中标候选人不参加合同包 2、3 的评审，合同包 2 第一中标候选人不参加合同包 3 的评审。）

4. 投标文件的资格评审、符合性评审

**资格性评审：**开标后，由采购人或采购代理机构对投标文件资格评审

| 序号 | 评审因素   | 评审标准 |
|----|--|------|
| 1  | 具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织，提供有效存续的营业执照或事业单位法人证书或非企业专业服务机构执业许可证或民办非企业单位登记证书或自然人的身份证明； |      |

|   |   |                      |
|---|---|----------------------|
| 2 | 财务状况报告：提供经审计的 2024 年度或 2025 年度完整有效的财务报告复印件（财务报告是指经会计师事务所审计的上述指定年度整个会计年度财务报表，复印件至少须包括报告正文、资产负债表、现金流量表、利润表、附注和会计师事务所营业执照，报告正文应当有会计师事务所公章和 2 名注册会计师的签字及盖章。且审计报告应当经过注册会计师行业统一监管平台备案赋码）或在开标日期前六个月内其开户银行出具的资信证明或信用担保机构出具的投标担保函，以上三种形式的资料提供任何一种即可（分支机构如无法提供财务审计报告，须出具包含分支机构的财务数据的总公司财务审计报告）；事业单位零余额账户提供相应证明； | 符合<br>招标<br>文件<br>要求 |
| 3 | 税收缴纳证明：提供已缴纳的 2025 年 5 月至今任意一个月的纳税证明或完税证明，纳税证明或完税证明上应有代收机构或税务机关的公章或业务专用章。依法免税的供应商应提供相关文件证明；   |                      |
| 4 | 供应商须提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺；   |                      |
| 5 | 社会保障资金缴纳证明：提供已缴存的 2025 年 5 月至今任意一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明，单据或证明上应有社保机构或代收机构的公章或业务专用章。依法不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相关文件证明；   |                      |
| 6 | 出具参加本次政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；  |                      |
| 7 | 法定代表人参加投标的提供法定代表人身份证明及身份证，被授权人参加投标的提供法定代表人授权委托书及被授权人身份证；自然人只需提供身份证；备注：分支机构由分支机构负责人授权即可；   |                      |
| 8 | 本项目不接受联合体投标（提供书面声明材料）。  |                      |

**符合性评审：**评标委员会从投标文件的对招标文件的符合性进行审查，以确定其是否对招标文件实质性内容作出响应：

| 序号 | 实质性条款 | 通过条件 |
|----|-------|------|
|----|-------|------|

|   |        |                             |   |
|---|--------|-----------------------------|---|
| 1 | 有效性审查  | 投标文件封面、投标函两处的<br>项目名称       | 两处均无遗漏，且与项目名称完全一致。                                |
|   |        | 投标文件签署、盖章                   | 均按招标文件要求签字、盖章。                                    |
|   |        | 投标文件的计量单位、语言、<br>报价货币、投标有效期 | 计量单位、语言、报价货币、投标有效期均符合招标文件的要求。                     |
| 2 | 完整性审查  | 投标文件组成                      | 按照招标文件第六章格式编写，无缺漏项。                               |
|   |        | 投标内容的完整性                    | 投标文件内容未出现漏项或数量与要求不符。                              |
| 3 | 响应程度审查 | 投标报价                        | 符合招标文件要求<br>1. 投标报价符合唯一性要求；<br>2. 未超出招标文件规定的最高限价。 |
|   |        | 合同条款响应                      | 完整响应招标文件合同条款。                                     |

说明：以上各项有 1 项不合格，评审不予通过，作为未实质性响应招标文件。

5. 评审指标分值构成

| 类别     | 总分   | 评审要素  | 分项分值 |
|--------|------|---|------|
| 投标报价   | 30 分 | <p>1. 经初审合格的投标文件，其投标报价为有效投标报价。</p> <p>2. 满足招标文件实质性要求且最终报价最低的供应商的价格为评标基准价，其价格分为满分 30 分。</p> <p>3. 投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×30 的公式计算得分。</p> <p>4. 投标报价不完整的，不进入评标标准价的计算，本项得 0 分。</p>  | 30 分 |
| 技术响应方案 | 67 分 | <p>技术要求响应：</p> <p>根据供应商对技术参数的响应情况打分，完全满足得 10 分，每负偏离一项扣 0.2 分，扣完为止。</p> <p>需提供相关的证明材料，供应商需尽可能多的提供相关的技术、功能证明材料（包括但不限于材质材料、检测机构出具的检测报告、工艺技术说明、产品彩页等）予以佐证；供应商自行承担因材料提供不全导致技术参数评审的风险。并在技术参数偏离表备注栏中注明支持材料页码，由于页码标注不清而导致的后果由投标方承担。</p> | 10 分 |
|        |      | <p>产品来源渠道：</p> <p>根据供应商提供的产品来源渠道合法的证明文件（包括但不限于销售协议、代理协议、原厂授权等任何一种）</p> <p>供应商提供的证明材料齐全、且内容完全说明其渠道来源的得 2 分；</p> <p>未提供的得 0 分。</p>  | 2 分  |

|  |   |      |
|--|---|------|
|  | <p><b>实施方案：</b></p> <p>评审内容：根据供应商提供的项目实施方案，包括①需求分析②产品选型③实施思路④进度保障方案⑤备货、供货、储存方案⑥应急方案⑦验收方案等。评审标准：1. 每项评审内容全面详细、阐述条理清晰详尽、符合本项目采购需求，能保障本项目实施得计 4 分；2. 每项评审内容合理但存在瑕疵计 2 分；3. 每项评审内容简单空泛，无针对性计 1 分。4. 评审内容每缺一项扣 4 分，7 项共计 28 分。</p> | 28 分 |
|  | <p><b>质量保证：</b></p> <p>评审内容：供应商提供质量保证方案，内容包括①针对特殊应急情况；②产品质量问题退货；③换货方案及退换承诺。 评审标准：1. 每项评审内容全面详细、阐述条理清晰详尽、符合本项目采购需求，能保障本项目实施得计 3 分；2. 每项评审内容合理存在瑕疵计 2 分；3. 每项评审内容简单空泛，无针对性计 1 分。4. 评审内容每缺一项扣 3 分，3 项共计 9 分。</p>                 | 9 分  |
|  | <p><b>项目管理机构及人员配置：</b></p> <p>评审内容：供应商提供项目管理机构及人员配置方案，包括：①组织机构；②人员配置、工作职责。 评审标准：1. 每项评审内容全面详细、阐述条理清晰详尽、符合本项目采购需求，能保障本项目实施得计 3 分；2. 每项评审内容合理但存在瑕疵计 2 分；3. 每项评审内容简单空泛，无针对性计 1 分。4. 评审内容每缺一项扣 3 分，2 项共计 6 分。</p>                 | 6 分  |
|  | <p><b>售后服务方案：</b></p> <p>评审内容：提供完善的售后服务方案，内容包含①售后服务流程；②服务响应时间；③售后人员安排；④售后服务承诺。 评审标准：1. 每项评审内容全面详细、</p>  | 8 分  |

|    |     |   |     |
|----|-----|---|-----|
|    |     | <p>阐述条理清晰详尽、符合本项目采购需求，能保障本项目实施得计 2 分；2. 每项评审内容合理但存在瑕疵计 1 分；3. 每项评审内容简单空泛，无针对性计 0.5 分。4. 评审内容每缺一项扣 2 分，4 项共计 8 分。</p>  |     |
|    |     | <p>仓储能力：<br/>评审内容：提供仓储能力证明材料得 2 分；<br/>评审标准：包括但不限于：自有仓储的提供不动产证明材料及仓储照片；租赁仓储的：提供租赁合同或协议等及仓储照片；</p>   | 2 分 |
|    |     | <p>节能、环境标志产品：<br/>投标产品中每有一项属于“优先采购节能产品”或“优先采购环境标志产品”得 0.5 分；最多得 2 分。<br/>注：1. 同一产品有多个证书，可重复计分；2. 供应商需提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品或环境标志产品认证证书复印件并加盖供应商公章。</p> | 2 分 |
| 业绩 | 3 分 | <p>业绩：<br/>评审内容：提供投标人 2023 年 5 月 1 日至今类似项目业绩；<br/>评审标准：需提供业绩证明文件，合同关键页复印件加盖公章（必须含合同封面、采购内容、合同签订时间、合同签字页等合同信息），签订时间以具体合同内容为准，每提供一个业绩证明得 1 分，满分 3 分。</p>      | 3 分 |

## 二、政府采购异常低价审查

（一）政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

1. 投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 $\times$ 50%；

2. 投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 $\times 50\%$ ；

3. 投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标（响应）报价 $<$ 采购项目最高限价 $\times 45\%$ ；

4. 评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

（二）评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第 1 项至第 4 项情形的，应当要求相关供应商在 30 分钟内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等。其中，属于第 3 项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

（三）投标人提交的相关说明和证明材料，应当加盖投标人（法定名称）电子印章，在评标委员会要求的时间内通过项目电子化交易系统进行提交，否则提交的相关证明材料无效。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标（响应）处理。

### 三、政策性扣减

#### 1 政策性扣减范围

1.1 供应商符合小型、微型企业或监狱企业、残疾人福利性单位条件的，其投标报价价格评审时将按相应比例进行扣减。

1.2 依据关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）的规定，在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

（1）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

（2）在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本办法规定的中小企业扶持政策。

(3) 以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

(4) 中小企业参加政府采购活动，应当出具符合财库〔2020〕46号规定的《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。

1.3 采购人拟采购产品属于优先采购节能、环境标志产品范围的，应当优先采购节能、环境标志产品；拟采购产品符合政府采购强制采购政策的，实行强制采购。

(1) 采购人依据节能产品、环境标志产品品目清单和节能、环境标志产品认证证书实施政府优先采购和强制采购。

(2) 采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。

1.4 监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件。监狱企业参加政府采购活动时，视同小型、微型企业。

1.5 符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。残疾人福利性单位参加政府采购活动时，视同小型、微型企业；残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

## 2 政策性扣减方式

2.1 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目的非预留部分采购包中符合条件的小微企业报价给予 10%的扣除。

2.2 监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业、残疾人福利性单位属于小微企业的，不重复享受政策。

2.3 供应商享受支持中小型企业发展政策优惠的，可以同时享受节能、环境标志产品优先采购政策。

## 第五章 商务及合同主要条款

### 采购合同

甲方：（前款所称采购人）

乙方：（前款所称中标单位）

一、合同内容：\_\_\_\_\_

二、合同价款：\_\_\_\_\_

1、合同总价：\_\_\_\_\_

2、合同总价：包括新设备制造费、保管费、运杂费、装卸费、保险费、管理费、安装调试费、培训费、税金及其它相关的一切费用。

3、合同总价一次包死，不受市场价变化的影响。

三、合同结算：

1、付款比例：

设备到货验收完成支付40%的合同款；设备安装调试完毕后、试运行、检测、仪器质量检查等最终验收合格并出具检测报告后支付剩余60%的合同价款。

2、结算方式：由采购双方签订合同时具体约定。

3、结算单位：由甲方负责结算，乙方开具合同总价数的全额发票交采购人。

四、交货条件：

1、交货地点：甲方指定地点

2、交货期：合同签订后 30 个日历天供货安装调试完毕。

五、运输：

1、乙方负责所有货物的运输。确保货物安全、完整到达使用地点，运杂费用包含在总价内，包括货物从供货地点到使用地点的运输费、保险费、搬运费等。

2、所有货物在运输、搬运、安装、拆除、改造的过程中，造成甲方损失的，由乙方为甲方修复或更新。

六、质量保证：

1、乙方提供货物必须是原品牌制造厂制造的最新工艺、生产的最新产品。

2、所供货物必须是经过办理正常手续的全新产品。

3、所供货物是经过国家法定检验、注册、准许市场销售的合法产品。

4、货物性能稳定、具有较好的使用效果，质量保证措施完善，符合国家相关标准。

5、质保期为验收合格后\_\_\_\_年，质保期内维保标准不得低于国家标准及相关规定，如超过 5 年，则按供应商承诺执行，并在合同签订过程中明确。

#### 6、包装要求

6-1、除合同另有规定外，乙方提供的全部货物，均应按标准保护措施进行包装，并确保货物安全无损运抵甲方指定地点。

6-2、每一个包装箱内应附一份详细装箱单和质量合格证。

7、知识产权：乙方应保证甲方在使用该货物或其任何一部分时免受第三方提出侵犯其专利权、商标权或工业设计权的起诉。

### 七、技术服务：

1、对技术服务的要求：乙方应随同货物提供相应的中文技术文件(包括产品合格证、装箱、清单、操作手册、使用说明。检测报告、维护手册、服务指南等资料)，现场安装、调试、试运行技术保障服务。

#### 2、技术资料：

2-1、产品合格证及检验报告；

2-2、产品使用说明书（中文）；

2-3、其他技术资料。

#### 3、售后服务

3-1、质保期内维保标准不得低于国家标准及相关规定。

3-2、如果乙方在收到通知后 2 天内没有弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由乙方承担，甲方根据合同规定对乙方行使的其它权力不受影响。甲方亦可从合同价款中扣回索赔金额。

#### 4、伴随服务

4-1、乙方应提供相应的中文的技术文件。

4-2、必需的其他技术资料。

4-3、伴随服务的费用已含在合同价中，不单独进行支付。

### 八、验收：

通过检验的货物方可进行安装、调试、达到使用条件时由采购单位负责组织验

收，或者邀请有关专家、采购代理机构共同进行验收，验收费用由中标单位支付(备注：如有验收需向采购代理机构支付金额 3000-5000 元不等)；验收合格须交接项目实施的全部资料，并填写政府采购项目验收报告单。验收须以合同、招标文件及投标文件、澄清及国家相应的标准、规范等为依据。

#### **九、违约责任：**

1、按照《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。

2、本合同履行期间，如乙方未能按照本合同约定完成相应目标成效要求，甲方有权要求乙方按照本合同总价款 30%支付违约金，同时甲方有权视为乙方违约情况决定是否单方解除本合同，并要求乙方赔偿甲方损失。

3、除本合同另有约定或因不可抗力情形之外，任何一方因违反本合同项下的任何义务或保证与承诺不实的，即构成违约，应向对方承担违约责任，并赔偿因违反合同而给对方造成的全部实际产生的直接经济损失。

4、违约终止合同：未按合同要求提供货物或质量不能满足技术要求，甲方会同监督机构有权终止合同，对乙方违约行为进行追究，同时按政府采购法的有关规定进行相应的处罚。

#### **十、合同组成：**

- 1、中标通知书
- 2、合同文件
- 3、国家相关规范及标准
- 4、供货设备技术规格及参数表

#### **十一、合同生效及其它：**

1、合同未尽事宜、由甲、乙双方协商，作为合同补充，与原合同具有同等法律效力。

2、本合同正本一式\_\_\_份，甲方、乙方双方各执\_\_\_份。

3、合同经甲乙双方盖章、签字后生效，合同签订地点为\_\_\_。

4、生效时间：    年  月  日

甲方名称（盖章）：

地址：

代表人（签字）：

电话：

开户银行：

账号：

乙方名称（盖章）：

地址：

代表人（签字）：

电话：

开户银行：

账号：

## 第六章 投标文件格式

入场登记号：XA-2026-000191-B01

项目编号：SXJTZB-ZC-GK20260421

### 经开区 2026 年区属公办中小学、幼儿园设 施设备采购项目（厨房及餐厅设备）

## 投标文件 （包号）

投 标 人：\_\_\_\_\_（公章）

法定代表人或被委托人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

日 期：\_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

# 目 录

|      |                          |    |
|------|--------------------------|----|
| 第一部分 | 投标函 .....                | 页码 |
| 第二部分 | 开标一览表.....               |    |
| 第三部分 | 法定代表人证明书与法定代表人授权委托书..... |    |
| 第四部分 | 投标人资质证明文件.....           |    |
| 第五部分 | 投标方案说明.....              |    |
| 第六部分 | 投标人承诺书.....              |    |
| 第七部分 | 附件.....                  |    |

## 第一部分 投标函

致：采购人/陕西嘉唐建设项目管理有限公司

我单位收到贵公司\_\_\_\_\_（项目名称）SXJTZB-ZC-GK20260421 招标文件，经详细研究，决定参加本次投标活动为此，我方郑重声明以下几点，并愿负法律责任。

1. 按照招标文件中的一切要求，提供完全满足采购需求的合格产品和全面技术、售后服务保障。

2. 如若中标，将根据招标文件的要求、投标文件及承诺条件，全面签约并履行合同规定的责任和义务。

3. 我公司所投产品\_\_\_（填：是或否）小型、微型企业制造生产的。

4. 我方已详细阅读和核实全部招标文件内容，完全理解并同意放弃提出含糊不清和误解问题的权利。

5. 同意提供贵方要求的与本次招标有关的任何证明资料。我们完全理解最低投标报价不作为中标的唯一条件，且尊重评标委员会的评标结论和定标结果。

6. 我方的投标文件在开标大会之日起计算有效期为 90 天。

7. 所有关于本次投标的函电，请按下列地址、方式联系：

地 址：\_\_\_\_\_

电 话：\_\_\_\_\_

传 真：\_\_\_\_\_

邮 编：\_\_\_\_\_

投标人：（公章）\_\_\_\_\_

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

年 月 日

## 第二部分 开标一览表

### 2.1 开标一览表

项目名称：

项目编号：

包号：

单位：元

| 报价内容<br>投标内容                   | 交货期 | 质保期 | 交货地点 | 备注 |
|--------------------------------|-----|-----|------|----|
|                                |     |     |      |    |
| 投标总报价：人民币（大写） _____ 小写¥ _____元 |     |     |      |    |

投标人（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：

## 2.2 分项报价表

项目名称：

项目编号：

包号：

单位：元

| 序号 | 名称    | 品牌 | 型号和规格 | 原产地及制造厂名 | 数量 | 单位 | 单价(元) | 总价(元) |
|----|-------|----|-------|----------|----|----|-------|-------|
| 1  | ..... |    |       |          |    |    |       |       |
| 2  | ..... |    |       |          |    |    |       |       |
| 3  | ..... |    |       |          |    |    |       |       |
| 4  | ..... |    |       |          |    |    |       |       |
| 5  | ..... |    |       |          |    |    |       |       |
| 6  | ..... |    |       |          |    |    |       |       |
| 7  | ..... |    |       |          |    |    |       |       |
| 8  | ..... |    |       |          |    |    |       |       |
| 9  | ..... |    |       |          |    |    |       |       |
| 10 | ..... |    |       |          |    |    |       |       |
| 合计 |       |    |       |          |    |    |       |       |

投标人（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：

## 2.3 备品备件、耗材说明一览表（如有）

项目名称：

项目编号：

包号：

| 序号 | 名称    | 型号和规格 | 配置、规格<br>及主要技术<br>参数 | 制造厂家 | 数量 | 单价<br>(元) | 优惠单价<br>(元) | 总价<br>(元) |
|----|-------|-------|----------------------|------|----|-----------|-------------|-----------|
| 1  | ..... |       |                      |      |    |           |             |           |
| 2  | ..... |       |                      |      |    |           |             |           |
| 3  | ..... |       |                      |      |    |           |             |           |
| 4  | ..... |       |                      |      |    |           |             |           |
| 5  | ..... |       |                      |      |    |           |             |           |
| 6  | ..... |       |                      |      |    |           |             |           |
| 7  | ..... |       |                      |      |    |           |             |           |
| 8  | ..... |       |                      |      |    |           |             |           |
| 9  | ..... |       |                      |      |    |           |             |           |
| 10 | ..... |       |                      |      |    |           |             |           |

投标人：\_\_\_\_\_（盖章）

法定代表人或被授权人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 2.4 技术规格响应偏离表

项目名称：

项目编号：

包号：

| 序号 | 招标文件技术要求 | 投标文件配置、规格及主要技术参数 | 偏离情况 | 说明 |
|----|----------|------------------|------|----|
| 1  | .....    |                  |      |    |
| 2  | .....    |                  |      |    |
| 3  | .....    |                  |      |    |
| 4  | .....    |                  |      |    |
| 5  | .....    |                  |      |    |
| 6  | .....    |                  |      |    |
| 7  | .....    |                  |      |    |
| 8  | .....    |                  |      |    |
| 9  | .....    |                  |      |    |
| 10 | .....    |                  |      |    |

注：如有漏报、瞒报招标文件所要求的技术指标等将视为没有实质性响应招标文件。

后附相关证明材料。

投标人：\_\_\_\_\_（盖章）

法定代表人或被授权人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 2.5 商务条款响应承诺书

(格式自拟)

### 第三部分 法定代表人证明书与法定代表人授权委托书

#### 法定代表人证明书

|   |        |              |      |
|---|--------|--------------|------|
| 致：采购人/陕西嘉唐建设项目管理有限公司                        |        |              |      |
| 企<br>业<br>法<br>人                            | 企业名称   |              |      |
|   | 法定地址   |              |      |
|   | 邮政编码   |              |      |
|   | 工商登记机关 |              |      |
|   | 税务登记机关 |              |      |
|   | 机构代码证号 |              |      |
| 法定<br>代表<br>人                               | 姓名     |              | 性别   |
|   | 职务     |              | 联系电话 |
|   | 传真     |              |      |
| 法定<br>代表<br>人<br>身<br>份<br>证<br>复<br>印<br>件 | (粘贴处)  | 法定代表人(签字或盖章) |      |
|   |        | (公章)         |      |
|   |        | 年 月 日        |      |



## 第四部分 投标人资质证明文件

**基本资格条件：**符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定，并提供下列材料：

(1) 具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织，提供有效存续的营业执照或事业单位法人证书或非企业专业服务机构执业许可证或民办非企业单位登记证书或自然人的身份证明；

(2) 财务状况报告：提供经审计的 2024 年度或 2025 年度完整有效的财务报告复印件（财务报告是指经会计师事务所审计的上述指定年度整个会计年度财务报表，复印件至少须包括报告正文、资产负债表、现金流量表、利润表、附注和会计师事务所营业执照，报告正文应当有会计师事务所公章和 2 名注册会计师的签字及盖章。且审计报告应当经过注册会计师行业统一监管平台备案赋码）或在开标日期前六个月内其开户银行出具的资信证明或信用担保机构出具的投标担保函，以上三种形式的资料提供任何一种即可（分支机构如无法提供财务审计报告，须出具包含分支机构的财务数据的总公司财务审计报告）；事业单位零余额账户提供相应证明；

(3) 税收缴纳证明：提供已缴纳的 2025 年 5 月至今任意一个月的纳税证明或完税证明，纳税证明或完税证明上应有代收机构或税务机关的公章或业务专用章。依法免税的供应商应提供相关文件证明；

(4) 供应商须提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺；

(5) 社会保障资金缴纳证明：提供已缴存的 2025 年 5 月至今任意一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明，单据或证明上应有社保机构或代收机构的公章或业务专用章。依法不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相关文件证明；

(6) 出具参加本次政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；

### **本项目的特定资格要求：**

(1) 法定代表人参加投标的提供法定代表人身份证明及身份证，被授权人参加投标的提供法定代表人授权委托书及被授权人身份证；自然人只需提供身份证；备注：分支机构由分支机构负责人授权即可；

(2) 本项目不接受联合体投标（提供书面声明材料）。

## 第五部分 投标方案说明

格式自定，参照招标文件第四章《评标办法》各条款的要求，结合第三章《招标要求及技术参数》编制投标方案。

### 附 1：业绩及相关证明材料

| 序号 | 项目名称 | 合同签订时间 | 业主名称 |
|----|------|--------|------|
|    |      |        |      |
|    |      |        |      |
|    |      |        |      |
|    |      |        |      |
|    |      |        |      |
|    |      |        |      |
|    |      |        |      |
|    |      |        |      |
|    |      |        |      |
|    |      |        |      |
|    |      |        |      |

- 注：1. 本表后附加盖公章的合同关键页复印件（必须含合同封面、采购内容、合同签订时间、合同签字页等合同信息），签订时间以具体合同内容为准。
2. 投标人应如实列出以上情况，如有隐瞒，一经查实将导致其投标文件被拒绝。

## 第六部分 投标人承诺书

### 陕西省政府采购供应商拒绝政府采购领域商业贿赂承诺书 I

为响应党中央、国务院关于治理政府采购领域商业贿赂行为的号召，我公司在此庄严承诺：

1. 在参与政府采购活动中遵纪守法、诚信经营、公平竞标。
2. 不向采购人、采购代理机构和政府采购评审专家进行任何形式的商业贿赂以谋取交易机会。
3. 不向政府采购代理机构和采购人提供虚假资质文件或采用虚假应标方式参与政府采购市场竞争并谋取中标。
4. 不采取“围标、陪标”等商业欺诈手段获得政府采购订单。
5. 不采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人。
6. 不在提供商品和服务时“偷梁换柱、以次充好”损害采购人的合法权益。
7. 不与采购人、采购代理机构政府采购评审专家或其他投标人恶意串通，进行质疑和投诉，维护政府采购市场秩序。
8. 尊重和接受政府采购监督管理部门的监督和政府采购代理机构招标采购要求，承担因违约行为给采购人造成的损失。
9. 不发生其他有悖于政府采购公开、公平、公正和诚信原则的行为。

投标人：（盖章）

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

地址：

邮编：

电话：

年 月 日

## 承诺书

致：采购人/陕西嘉唐建设项目管理有限公司

为了诚实、客观、有序地参与陕西省政府采购活动，愿就以下内容作出承诺：

1. 参加采购代理机构组织的政府采购活动时，严格按照招标文件的规定和要求提供所需的相关材料，并对所提供的各类资料的真实性负责，不虚假应标，不虚列业绩。

2. 尊重参与政府采购活动各相关方的合法行为，接受政府采购活动依法形成的意见、结果。

3. 依法参加政府采购活动，不围标、串标，维护市场秩序，不提供“三无”产品、以次充好，保证为正品。近三年因项目质量问题（水货、替代品、次品、翻新品等）的不法行为记录为\_\_\_次（没有填零），如有隐瞒实情，愿承担一切责任及后果。

4. 作为参加贵公司组织的招标采购项目的投标人，本公司承诺：在参加本项目招标之前不存在被依法禁止经营行为、财产被接管或冻结的情况，如有隐瞒实情，愿承担一切责任及后果。

5. 近三年受到有关行政主管部门的行政处理、不良行为记录为\_\_\_次（没有填零），如有隐瞒实情，愿承担一切责任及后果。

6. 参加本次投标提交的所有资质证明文件及业绩证明是真实的、有效的，如有隐瞒实情，愿承担一切责任及后果。

7. 积极推动政府采购活动健康开展，对采购活动有疑问、异议时，按法律规定的程序实名（加盖单位章和法定代表人签名）反映情况，不恶意中伤、无事生非，以和谐、平等的心态参加政府采购活动。

8. 认真履行中标人应承担的责任和义务，全面执行采购合同规定的各项内容，保质保量地按时提供采购物品。

若本企业（单位）发生有悖于上述承诺的行为，愿意接受《中华人民共和国政府采购法》和《中华人民共和国政府采购法实施条例》中对投标人的相关处理。

本承诺是采购项目投标文件的组成部分。

投标人：（盖章）

法定代表人或被授权人：（签字或盖章）

地址：

邮编：

年 月 日

## 投标人无重大违法记录的书面声明格式

致：\_\_\_\_\_（采购人名称）\_\_\_\_\_：

（-----公司）为在中华人民共和国境内合法注册并经营的机构。在此郑重声明，我公司在参与本次政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录。

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_（单位全称）

法定代表人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

日期：

## 投标人企业关联关系声明函

说明：投标人应当如实披露与本单位存在下列关联关系的单位名称：

(1) 与投标人单位法定代表人为同一人的其他单位：\_\_\_\_\_。

(2) 与投标人存在直接控股、管理关系的其他单位：\_\_\_\_\_。

注：若无此情形，写“无”即可

投标人名称（公章）：\_\_\_\_\_（单位全称）

法定代表人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

日 期：

## 第七部分 附件

### 一、中小企业声明函（货物）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员    人，营业收入为    万元，资产总额为    万元<sup>1</sup>，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员    人，营业收入为    万元，资产总额为    万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

---

<sup>1</sup> 从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

注：1、中小企业参加政府采购活动，应当按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定，如实填写并提交本《中小企业声明函》。

2、本项目采购标的所属行业为工业。

## 二、监狱企业、福利企业相关资格证明材料

### 《残疾人福利性单位声明函》

#### 残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为\_\_\_\_（符合/不符合）\_\_\_\_残疾人福利性单位，且本单位参加\_\_\_\_\_单位的\_\_\_\_\_项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

注：非残疾人福利性单位此声明函可不填写。

单位名称（盖章）：

日期：

备注：投标人提供的《残疾人福利性单位声明函》必须真实有效，如果被举报经查实出具虚假声明函的，将被取消投标资格，并按有关规定予以处理。

## 《监狱企业声明函》及证明文件

### 监狱企业声明函

本单位郑重声明，根据《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定。因本单位（符合/不符合）条件，故本单位为（监狱/非监狱）企业。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

**注：**监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

单位名称（盖章）：

日期：

