

三期大学生活动中心、学生公寓及实训基地设备采购项目更正公告

一、项目基本情况

原公告的采购项目编号：SDGP370200000202502000536

原公告的采购项目名称：三期大学生活动中心、学生公寓及实训基地设备采购项目

包号：3

首次公告日期：2025-4-23

二、更正信息

更正事项：采购公告 采购文件 采购结果

更正内容：

对第四章采购需求调整后详见以下内容：

2.1 技术要求

第三包：

序号	货物名称	技术参数	单位	数量
1	单星盆槽	参考尺寸：700*700*800mm 1. 采用 304 不锈钢磨砂板，台面 1.2mm，星盆 1.2mm304 不锈钢。 2. 支架通脚采用 $\Phi 48*1.2\text{mm}$ 不锈钢管。支架横通采用 $\Phi 32*1.2\text{mm}$ 不锈钢管，四个 $\Phi 48\text{mm}$ 可调不锈钢子弹脚 3. 每个星盆配不锈钢下水系统，池深 $\geq 300\text{mm}$ 。	台	1
2	干手机	1. 功率：约 2000W，电压：220V，防水等级 IPX1，风速：1.7m/s。干手时间：9-12 秒。 噪音： $\leq 63\text{dB(A)}$	台	1

		<p>2. 材质 ABS 工程塑料。</p> <p>3. 温度：65℃±15℃。</p>		
3	冰箱	<p>参考尺寸:600*705*1950mm</p> <p>1. 单门玻璃门，容积≥410L。</p> <p>2. 箱体内外均采用 0.6mm 不锈钢磨砂板。</p> <p>3. 整体发泡、铜管。</p> <p>4、温度范围：0℃—+8℃。</p> <p>5、功率：约 0.2KW，电压：220V。</p>	台	1
4	农残检测仪	<p>外形参考尺寸：410mm*310mm*150mm；</p> <p>1. 光源：超亮发光二极管。</p> <p>2. 反应时间：1 分钟或者 3 分钟任选。</p> <p>3. 检测范围：0.2~3.0mg/L（有机磷及氨基甲酸酯类）。</p> <p>4. 抑制率显示范围：0%-100%。</p> <p>5. 抑制率测量范围：0%-100%。</p> <p>6. 抑制率示值误差：≤2%。</p> <p>7. 透射比准确度：±1.5%。</p> <p>8. 透射比重复性：≤0.5%。</p> <p>9. 稳定性：≤0.005A。</p> <p>10. 24 通道检测</p> <p>11. 处理器：ARM A7 4 核处理器；大容量存储器，可以存储约 300000 组测量原始数据。</p> <p>12. 显示方式：7 寸彩色中文液晶显示。</p> <p>13. 操作方式：触摸屏操作。</p> <p>14. 接口：USB2.0，WIFI 连接。</p> <p>15. 打印：内置微型热敏打印机。</p> <p>16. 电压：12V，功率约 8W。</p>	台	1
5	高压灭菌锅	<p>参考规格：15L</p> <p>1. 超压自泄 0.145-0.1651Mpa，最高工作温</p>	台	1

		<p>度 126℃-128℃，双刻度二类读数压力表。</p> <p>2 自胀式密封全 304 不锈钢材料电热加热方式，自控型。</p> <p>3. 带旋钮定时 60 分钟，手动调节，带旋钮调节设定工作压力。</p> <p>4. 功率：约 2KW，电压：220V。</p> <p>5. 容积：15L，灭菌室尺寸：Φ 280mm*126mm。</p>		
6	单挂墙洗手星	<p>参考尺寸：450*450*250mm</p> <p>▲1. 配感应面盆龙头。</p> <p>2. 采用 304 不锈钢磨砂板，台面 1.0mm，槽体 1.0mm304 不锈钢，配不锈钢下水口。</p>	台	2
7	干手机	<p>1. 功率：约 2000W，电压：220V，防水等级 IPX1，风速：1.7m/s。干手时间：9-12 秒。</p> <p>噪音：≤63dB(A)</p> <p>2. 材质 ABS 工程塑料。</p> <p>3. 温度：65℃±15℃。</p>	台	1
8	拖布池连架	<p>参考规格：1500*500*1750mm</p> <p>1. 整体采用 304 不锈钢板，台面板材厚度 ≥1.2mm，星盆采用 1.2mm304 不锈钢。</p> <p>2. 支架通脚采用 Φ48*1.2mm 不锈钢管。支架横通采用 Φ32*1.2mm 不锈钢管，四个 Φ48mm 可调不锈钢子弹脚。</p> <p>3. 每个星盆配不锈钢下水系统，池深 ≥300mm。</p>	台	1
9	双星沥水盆台	<p>参考尺寸：1800*700*800mm</p> <p>1. 整体采用 304 不锈钢板，台面板材厚度 ≥1.2mm，星盆 1.2mm304 不锈钢。</p> <p>2. 支架通脚采用 Φ48*1.2mm 不锈钢管。支架横通采用 Φ32*1.2mm 不锈钢管，四个 Φ</p>	台	1

		<p>48mm 可调不锈钢子弹脚。</p> <p>3. 每个星盆配不锈钢下水系统，池深\geq300mm。</p>		
10	大单星盆槽	<p>参考尺寸：1000*700*800mm</p> <p>1. 整体采用 304 不锈钢板，台面板材厚度\geq1.2mm，星盆 1.2mm304 不锈钢。</p> <p>2. 支架通脚采用Φ48*1.2mm 不锈钢管。支架横通采用Φ32*1.2mm 不锈钢管，四个Φ48mm 可调不锈钢子弹脚。</p> <p>3. 每个星盆配不锈钢下水系统，池深\geq300mm。</p>	台	2
11	● 双层工作台	<p>参考尺寸：1500*700*800mm</p> <p>1. 整体采用 304 不锈钢磨砂板。</p> <p>2. 工作台台面采用 1.2mm304 不锈钢板，面板下覆 304 不锈钢加固筋。</p> <p>3. 下层板采用 1.2mm304 不锈钢板。支架通脚采用Φ48*1.2mm 不锈钢管，下配可调子弹脚。</p> <p>4. 面板及层板下用 38*25*1.0mm 方管加固。</p>	台	2
12	双星沥水盆台	<p>参考尺寸：1800*700*800mm</p> <p>1. 采用 304 不锈钢磨砂板，台面 1.2mm，星盆 1.2mm304 不锈钢。</p> <p>2. 支架通脚采用Φ48*1.2mm 不锈钢管。支架横通采用Φ32*1.2mm 不锈钢管，四个Φ48mm 可调不锈钢子弹脚。</p> <p>3. 每个星盆配不锈钢下水系统，池深\geq300mm。</p>	台	1
13	开水器连底座	<p>1. 容积 150L。</p> <p>2. 出水设定温度 99 度，自动保温。</p>	台	1

		<p>3. 防漏电、防干烧、防火、防开盖、防蒸汽五防安全设计。</p> <p>4. 带 304 不锈钢底座。</p> <p>5. 电压：380V，功率：约 12KW。</p> <p>6. 按压式出水，出水口数量 2 个。</p> <p>7. 热水器外壳以及水箱采用 304 不锈钢板材制作，板材厚度\geq1.0mm。</p>		
14	绞肉机	<p>参考尺寸：560*270*370mm</p> <p>1. 机身铝镁合金材质，与食品接触部分采用 304 不锈钢材质。</p> <p>2. 边缘设计圆滑，刀头可拆卸。</p> <p>3. 功率：约 1KW，电压：220V。</p> <p>4. 加工能力：\geq220kg/h。</p>	台	1
15	切肉机	<p>参考尺寸：575*635*1010mm</p> <p>1. 加装紧急开关和安全开关。</p> <p>2. 刀片材质为 304 不锈钢。底部设有脚轮。</p> <p>3. 电压：220V，功率：约 1.5KW。</p> <p>4. 加工能力：150kg/h。</p>	台	1
16	壁挂式热水器	<p>即热式热水器</p> <p>1. 加热方式：金属管加热，输入功率：约 7KW，电压：220V，安全防电墙设计。</p> <p>2. 加热温度：25-65 摄氏度，水温可调。</p> <p>3. 参考尺寸：420*260*730mm，容积：约 25 升。</p> <p>4. 内胆材质：金刚无缝内胆。</p> <p>5. 热水输出率：80%。</p> <p>配备角阀、花洒。</p>	台	1
17	菜馅机	<p>规格：780*710*950mm</p> <p>1. 菜馅机面板及顶盖采用\geq1.0mm 厚 304 不</p>	台	2

		<p>锈钢。</p> <p>2. 电器采用防水开关。</p> <p>3. 生产能力:300kg/h。</p> <p>4. 功率: 约 1.5kw, 电压: 220v。</p> <p>5. 具有开盖急停功能, 具有紧急开关。</p>		
18	大单星 盆槽	<p>参考尺寸: 1000*700*800mm</p> <p>1. 采用 304 不锈钢磨砂板, 台面 1.2mm, 星盆 1.2mm304 不锈钢。</p> <p>2. 支架通脚采用 $\Phi 48*1.2$mm 不锈钢管。支架横通采用 $\Phi 32*1.2$mm 不锈钢管, 四个 $\Phi 48$mm 可调不锈钢子弹脚。</p> <p>3. 每个星盆配不锈钢下水系统, 池深 ≥ 300mm。</p>	台	1
19	双层工 作台	<p>参考尺寸: 1500*700*800mm</p> <p>1. 采用 304 不锈钢磨砂板。</p> <p>2. 工作台台面采用 1.2mm304 不锈钢板, 面板下覆 304 不锈钢加固筋。</p> <p>3. 下层板采用 1.2mm304 不锈钢板。支架通脚采用 $\Phi 48*1.2$mm 不锈钢管, 下配可调子弹脚。</p> <p>4. 面板及层板下用 38*25*1.0mm 方管加固。</p>	台	1
20	双星沥 水盆台	<p>参考尺寸: 1800*700*800mm</p> <p>1. 采用 304 不锈钢磨砂板, 台面 1.2mm, 星盆 1.2mm304 不锈钢。</p> <p>2. 支架通脚采用 $\Phi 48*1.2$mm 不锈钢管。支架横通采用 $\Phi 32*1.2$mm 不锈钢管, 四个 $\Phi 48$mm 可调不锈钢子弹脚。</p> <p>3. 每个星盆配不锈钢下水系统, 池深 ≥ 300mm。</p>	台	1

21	土豆去皮机	<p>参考尺寸：550*550*960mm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 材质为 304 不锈钢，铜芯电机。 2. 内筒采用金刚砂喷涂。 3. 工作效率：750KG/H； 4. 电压 220V，功率约 1.1KW。 5. 桶直径：≥350mm。 	台	1
22	多功能切菜机	<p>参考尺寸：1250*530*1250mm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 双头型切菜机，可同时工作，通过更换刀盘或和双变频调节输送带与斩刀速度（双变频器设计，一个变频器控制刀具转速，另一个控制皮带转速），可切出各种规格的片、丝、丁，输送带材质符合食品安全国家标准。 2. 根、茎入（出）料口为铝合金材质（设有微动开关，出料口门打开或没关好，设备不能启动，提高操作安全），其它部分采用不锈钢制造，变频调速简单直接。刀片材质为 304 不锈钢。 3. 工艺处理：去毛刺、打磨边缘。 4. 叶菜剖切长度：1—60mm（可调）。 5. 产量：300-1000kg/H。 6. 电压：220V。 7. 功率：约 1.85kw。 	台	1
23	▲壁挂式热水器	<ol style="list-style-type: none"> 1. 款式：横式。 2. 容积（L）：80。 3. 额定电压（V/Hz）：220/50。 4. 功率（W）：约 3KW。 5. 额定压力（MPa）：0.8。 6 最高温度（℃）：75。 	台	1

		7.参考尺寸 (mm) : $\phi 470*920\text{mm}$ 。		
24	平板车	<p>参考尺寸: 900*550*850mm</p> <p>1.采用 304 不锈钢板, 板材厚度 1.5mm。</p> <p>2.层面底为 38*25*1.2mm 不锈钢加强筋, $\phi 38*1.5\text{mm}$ 钢管冷弯成型把手。</p> <p>3.带两个定向轮, 两个转向轮, 转向轮带刹车。</p>	台	1
25	活动饼盘车	<p>参考尺寸: 480*640*1180mm (10 层)</p> <p>1.放置蒸车标准盘。</p> <p>2.材质: 层架采用 304 不锈钢板折弯, 层板材料厚度$\geq 1.2\text{mm}$。</p> <p>3.支架通腿采用 25mm*25mm304 不锈钢方管折弯焊接, 方管壁厚$\geq 1.2\text{mm}$。</p> <p>4.底部带刹车尼龙轮。</p>	台	1
26	双星盆槽	<p>参考尺寸: 1200*700*800mm</p> <p>1.采用 304 不锈钢磨砂板, 台面 1.2mm, 星盆 1.2mm304 不锈钢。</p> <p>2.支架通脚采用 $\phi 48*1.2\text{mm}$ 不锈钢管。支架横通采用 $\phi 32*1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 四个 $\phi 48\text{mm}$ 可调不锈钢子弹脚。</p> <p>3.每个星盆配不锈钢下水系统, 池深$\geq 300\text{mm}$。</p>	台	1
27	和面机	<p>参考尺寸: 750*480*950mm</p> <p>1.铜芯电机, 链条传动。</p> <p>2.外壳采用 304 不锈钢板, 钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$, 面斗采用 304 不锈钢板制作, 板材厚度$\geq 2.0\text{mm}$; 面斗内置搅拌器为 304 不锈钢材质。</p> <p>自动回弹式注油口不易漏油, 美观大方。</p>	台	1

		<p>3. 带揭盖自动停机功能和急停开关装置。</p> <p>4. 电压：380V。</p> <p>5. 功率：约 2.2KW。</p> <p>6. 单次和面量\geq25kg。</p>		
28	压面机	<p>参考尺寸：1130*610*1070mm</p> <p>1. 采用防水防潮三相异步电动机。</p> <p>2. 外机壳采用 1.2mm 厚 304 不锈钢板，与食品接触部分均采用符合国家食品安全标准的材料（压面辊采用 304 不锈钢）。</p> <p>3. 生产能力：600kg/h。</p> <p>4. 工作方式：传送带连续工作，面团输送、折叠和揉压自动连续完成。</p> <p>5. 电压：380V。</p> <p>6. 功率：约 2.2KW。</p> <p>7. 具备急停开关。</p>	台	1
29	多功能搅拌机	<p>参考尺寸：520*420*780mm</p> <p>1. 功率：约 1.3KW。电压：220V。</p> <p>2. 机身为铝合金压铸成型，304 不锈钢料桶整体拉伸。搅拌桶容量 20L。</p> <p>3. 防护等级：IPX4。</p> <p>4. 具备急停开关和开网即停开关。</p>	台	1
30	四门雪柜	<p>1. 参考规格：参考尺寸 1220*755*1965mm，功率：约 400W，电压：220V。</p> <p>2. 采用活塞往复式压缩机，双机双控，冷藏 1℃至 8℃，冷冻温度-12℃~-18℃可调。</p> <p>3. 保温采用：环保型聚氨酯整体发泡，底板、门衬板一次性拉伸成型，内置全铜管蒸发器。</p> <p>4. 微电子中央处理器，LED 数码温度显示。</p>	台	1

		<p>5. 制冷方式：直冷。</p> <p>6. 总有效容积：≥800L。</p> <p>7. 自动回归铰链门。</p> <p>8. 全铜管制冷。</p> <p>9. 外壳全 201 不锈钢，内壳全 304 不锈钢，厚度为≥0.8mm，内箱为无缝不锈钢内胆，厚度为≥0.8mm。</p> <p>10. 配备 8 件浸塑层架。</p> <p>11. 配备全向轮底脚。</p>		
31	面粉车	<p>参考尺寸：550*550*550mm</p> <p>1. 面粉车整体材质：304 不锈钢板，厚度：≥1.2mm。</p> <p>2. 底板下用加强撑，用≥1.2mm 厚 50mm*50mm304 不锈钢管做车撑，车斗配 304 不锈钢活动盖。</p> <p>3. 脚轮采用静音脚轮四个万向轮带刹车。</p>	台	1
32	双门发酵柜	<p>参考尺寸：1070*750*2000mm</p> <p>1. 微电脑控温仪，全自动发酵调节，湿度温度可独立控制，掌控箱内蒸汽雾化。</p> <p>2. 外壳、门板均采用 304 不锈钢板，板材厚度≥0.8mm，整机发泡，箱内立体循环加热，使发酵更均匀。</p> <p>3. 重型转向脚轮(前刹车、后万向)，便于推拉固定。</p> <p>4. 双门 32 层。</p> <p>5. 功率：约 3.3KW，电压：220V。</p>	台	1
33	电烤箱	<p>参考尺寸：1220*890*1550mm</p> <p>规格：三层六盘</p> <p>1. 功率：约 19.5kw，电压：380V。</p>	台	1

		<p>2. 材质: 面板采用$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板。分上、中、下三层全自动控温, 全封闭式整体环保耐高温材料, 数字显示温控器, 显示定时报警装置。</p> <p>3. 全玻璃炉门带大可视窗及照明灯。</p> <p>4. 超温安全保护, 防水等级: IPX5。</p> <p>5. 盘子用 0.8mm 不粘烤盘。</p> <p>6. 底部带万向脚轮。</p> <p>7. 炉面火、炉底火独立控制, 各采用九条发热管。</p>		
34	电饼铛	<p>规格: $700*850*970\text{mm}$</p> <p>1. 电热铛外壳采用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板。</p> <p>2. 锅体采用铝合金与加热管一体浇铸而成, 特殊处理不粘锅, 智能温控。</p> <p>3. 电压: 380v, 温度范围 $0^{\circ}\text{C}-250^{\circ}\text{C}$, 输入功率约 5kw。</p> <p>4. 锅沿高度约 30mm, 配有超温保护。</p>	台	2
35	双门蒸饭车(竖盘)	<p>参考尺寸: $980*750*1560\text{mm}$</p> <p>规格: 24 层</p> <p>1 双门竖盘, 材质采用 304 不锈钢磨砂板, 蒸车内外采用$\geq 0.8\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板。</p> <p>2. 蒸车内含支撑的钢柱, 下配万向轮, 便于移动。</p> <p>3. 阻热式不锈钢门把手, 箱体为整体发泡, 材质为 304 不锈钢的米饭和馒头蒸饭盘各 12 个。</p> <p>4. 功率: 约 $2*12\text{kw}$, 电压: 380V。</p> <p>5. 单门可控。</p>	台	2
36	活动架	参考尺寸: $480*640*1320\text{mm}$ (12 层)	台	2

	车	<ol style="list-style-type: none"> 1. 放置蒸车标准盘。 2. 材质：层架采用 304 不锈钢板折弯，层板材料厚度$\geq 1.2\text{mm}$。 3. 支架通腿采用 25mm*25mm304 不锈钢方管折弯焊接，方管壁厚$\geq 1.2\text{mm}$。 4. 底部带刹车尼龙轮。 5. $\Phi 25*1.2\text{mm}$ 弯管扶手。 		
37	双动双速和面机	<p>参考尺寸：410*720*860mm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 搅拌桶采用 304 不锈钢深拉一体成型，加装安全保护网。 2. 最大和面量：15KG。 3. 功率：约 2.7KW，电压：380V。 4. 具备开盖（网）即停功能，具备紧急开关。 	台	1
38	四门雪柜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 参考规格：参考尺寸 1220*755*1965mm；功率：约 400W，电压：220V。 2. 采用活塞往复式压缩机，双机双控，冷藏 1℃至 8℃，冷冻温度-12℃~-18℃可调。 3. 保温采用：环保型聚氨酯整体发泡，底板、门衬板一次性拉伸成型，内置全铜管蒸发器。 4. 微电子中央处理器，LED 数码温度显示。 5. 制冷方式：直冷。 6. 总有效容积：$\geq 800\text{L}$。 7. 自动回归铰链门。 8. 全铜管制冷。 9. 外壳全 201 不锈钢，内壳全 304 不锈钢，厚度为$\geq 0.8\text{mm}$，内箱为无缝不锈钢内胆，厚度为$\geq 0.8\text{mm}$。 	台	1

		<p>10. 配备 8 件浸塑层架。</p> <p>11. 配备全向轮底脚。</p>		
39	双星盆槽	<p>参考尺寸：1200*700*800mm</p> <p>1. 采用 304 不锈钢磨砂板，台面 1.2mm，星盆 1.2mm304 不锈钢。</p> <p>2. 支架通脚采用 $\Phi 48*1.2$mm 不锈钢管。支架横通采用 $\Phi 32*1.2$mm 不锈钢管，四个 $\Phi 48$mm 可调不锈钢子弹脚。</p> <p>3. 每个星盆配不锈钢下水系统，池深 ≥ 300mm。</p>	台	1
40	刀具砧板消毒柜	<p>1. 外形参考尺寸：1200mm*600mm*1950mm 电压：220V，功率：约 650W。</p> <p>2. 内置消毒杀菌紫外线（UV）灯，消毒时间 ≥ 30min，多功能消毒方式，紫外线、臭氧、红外线、烘干等消毒方式，可放置砧板、菜刀、毛巾等厨具用品。</p> <p>3. 消毒柜外壳采用 304 不锈钢板材制作，板材厚度 ≥ 1.0mm。</p>	台	1
41	炉台调料拼板	<p>规格：400*1150*800mm</p> <p>台面采用 304 不锈钢磨砂板，板材厚度 ≥ 1.2mm，落地式摆放，支架通腿采用 38mm*38mm304 不锈钢方管焊接，管材壁厚 ≥ 1.2mm。下配可调式不锈钢子弹脚。</p>	台	2
42	大锅灶	<p>参考尺寸：1100*1150*800mm</p> <p>1. 整机采用 304 不锈钢板材，面板厚度 ≥ 1.0mm，侧板及背板厚度 ≥ 1.0mm。锅体采用电磁灶专用大锅，锅体内径 ≥ 800mm，锅体厚度 ≥ 3.0mm，配备厚度 ≥ 1.0mm 不锈钢锅盖。</p>	台	2

		<p>2. 采用摇摆▲水龙头上水。防漏电处理，防静电设计。</p> <p>3. 具有多重保护功能：电压高低保护（330V~450V），过流保护，线盘开路保护（未接线盘），输出短路保护（IGBT故障保护），开关故障报警，线盘过温保护（120度），机芯过温保护（80度）。</p> <p>4. 具有 IGBT 模块，大功率抗干扰电容滤波，耐压 3000vDC 高压谐振电容。</p> <p>5. 电路采用 DSC（数字信号控制器）为主控单元，集信号数据的实时采集与控制为一体。程序通过 DSC 内置的 32 位 DSP-MAC 高速数字信号处理控制单元，能够实时的处理和控制在电磁炉的工作状态。</p> <p>6. 彩色数字多功能显示屏，八档横推电磁控制器，有分段式加热工功能，火力动态显示。</p> <p>7. 功率：约 20KW，电压：380V。</p>		
43	单炒单温灶	<p>参考尺寸：1100*1150*800mm</p> <p>1. 整机采用 304 不锈钢板材，面板厚度 ≥1.0mm，侧板及背板厚度 ≥1.0mm。微晶板：Φ400mm，厚度 6mm 耐高温耐压耐撞击微晶板；配备电磁小炒灶专用双耳炒锅一口。</p> <p>2. 采用摇摆▲水龙头上水。防漏电处理，防静电设计。</p> <p>3. 具有多重保护功能：电压高低保护（AC330V~450V），过流保护，线盘开路保护（未接线盘），输出短路保护（IGBT 故</p>	台	1

		<p>障保护)，开关故障报警，线盘过温保护（120度），机芯过温保护（80度）。</p> <p>4. 具有 IGBT 模块，大功率抗干扰电容滤波，耐压 3000vDC 高压谐振电容。</p> <p>5. 电路采用 DSC（数字信号控制器）为主控单元，集信号数据的实时采集与控制为一体。程序通过 DSC 内置的 32 位 DSP-MAC 高速数字信号处理控制单元，能够实时的处理和控制在电磁炉的工作状态。</p> <p>6. 彩色数字多功能显示屏，八档横推电磁控制器，有分段式加热工功能，火力动态显示。</p> <p>7. 功率：约 15KW，电压：380V。</p>		
44	单挂墙 洗手星	<p>参考尺寸：450*450*250mm</p> <p>▲1. 配感应面盆龙头。</p> <p>2. 采用 304 不锈钢磨砂板，台面 1.2mm，槽体 1.2mm304 不锈钢，配不锈钢下水口。</p>	台	1
45	双星盆 槽	<p>参考尺寸：1200*700*800mm</p> <p>1. 采用 304 不锈钢磨砂板，台面 1.2mm，星盆 1.2mm304 不锈钢。</p> <p>2. 支架通脚采用 $\Phi 48*1.2\text{mm}$ 不锈钢管。支架横通采用 $\Phi 32*1.2\text{mm}$ 不锈钢管，四个 $\Phi 48\text{mm}$ 可调不锈钢子弹脚。</p> <p>3. 每个星盆配不锈钢下水系统，池深 $\geq 300\text{mm}$。</p>	台	1
46	留样柜	<p>1. 参考尺寸：650*720*1800mm</p> <p>2. 冷藏箱，单门玻璃门，微电脑，液晶显示屏。</p> <p>3. 箱体内外均采用 0.6mm 不锈钢磨砂板。</p>	台	1

		<p>4. 整体发泡、铜管,带锁。</p> <p>5. 温度范围: 0℃—+8℃。</p> <p>6. 功率: 约 0.2KW, 电压: 220V。</p>		
47	双层送餐车	<p>规格: 900*600*900mm</p> <p>1. 餐车层板采用 304 不锈钢板材, 层板不锈钢板材厚度\geq1.5mm。</p> <p>2. 支架采用 25mm*25mm304 不锈钢方管焊接, 管材壁厚\geq1.5mm, ϕ38*1.2mm304 不锈钢管冷弯成型把手</p> <p>3. 底部带两个定向轮, 两个转向轮, 转向轮带刹车。</p>	台	3
48	双层送餐车	<p>规格: 900*600*900mm</p> <p>1. 餐车层板采用 304 不锈钢板材, 层板不锈钢板材厚度\geq1.5mm。</p> <p>2. 支架采用 25mm*25mm304 不锈钢方管焊接, 管材壁厚\geq1.5mm, ϕ38*1.2mm304 不锈钢管冷弯成型把手</p> <p>3. 底部带两个定向轮, 两个转向轮, 转向轮带刹车。</p>	台	2
49	污碟台	<p>参考尺寸: 1200*800*800mm</p> <p>1. 采用 304 不锈钢拉丝板, 工作台面采用 1.2mm304 不锈钢。</p> <p>2. 支架通脚采用 48*1.2mm304 不锈钢管, 可调子弹脚采用 48*1.2mm 不锈钢管。</p> <p>3. 层板\geq1.2mm304 不锈钢, 加强筋三道。</p>	台	1
50	大单眼水池	<p>参考尺寸: 1200*800*800mm</p> <p>1. 采用 304 不锈钢磨砂板, 台面 1.2mm, 星盆 1.2mm304 不锈钢。</p> <p>2. 支架通脚采用 Φ48*1.2mm 不锈钢管。支</p>	台	1

		<p>架横通采用Φ32*1.2mm 不锈钢管，四个Φ48mm 可调不锈钢子弹脚。</p> <p>3. 每个星盆配不锈钢下水系统，池深≥300mm。</p>		
51	双星盆槽	<p>参考尺寸：1200*800*800mm</p> <p>1. 采用 304 不锈钢磨砂板，台面 1.2mm，星盆 1.2mm304 不锈钢。</p> <p>2. 支架通脚采用Φ48*1.2mm 不锈钢管。支架横通采用Φ32*1.2mm 不锈钢管，四个Φ48mm 可调不锈钢子弹脚。</p> <p>3. 每个星盆配不锈钢下水系统，池深≥300mm。</p>	台	1
52	热风循环消毒柜	<p>参考规格：1310*650*1970mm</p> <p>1. 用料材质：整体 304 不锈钢板。</p> <p>2. 箱面板选用厚度为 0.8mm 无指纹不锈钢板。内胆厚度为 0.6mm 无指纹不锈钢板。后背板及其他辅助板选用厚度为 0.6mm 不锈钢磨砂板。可调节不锈钢螺丝脚。</p> <p>3. 产品特点：</p> <p>3.1 智能电脑操控系统，液晶动态显示屏幕。</p> <p>3.2 热风循环消毒系统，温度范围：60-150℃。</p> <p>3.3 内置自选模式，温度任意设定。</p> <p>3.4 风机运转显示，加热工作显示，超温超时报警显示，工作时间显示等。</p> <p>4. 功率：约 4.4kw，电压：220V。</p>	台	1
53	▲壁挂式热水器	<p>1. 款式：横式。</p> <p>2. 容积（L）：80。</p> <p>3. 额度电压（V/Hz）：220/50。</p>	台	1

		<p>4. 功率 (W) : 约 3KW。</p> <p>5. 额度压力 (MPa) : 0.8。</p> <p>6 最高温度 (°C) : 75。</p> <p>7. 参考尺寸 (mm) : $\phi 470*920$mm。</p>		
54	超声波洗碗机	<p>参考尺寸: 1200*800*800mm</p> <p>1. 采用 304 不锈钢磨砂板, 台面、星盆均采用 1.2mm 厚 304 不锈钢。双层柜式。</p> <p>2. 高频点阵共振技术 360 度无死角冲洗。</p> <p>3KW 大功率加热发热管, 带定时定温功能。</p> <p>3. 电压 220V, 功率约 3kw。</p>	台	1
55	排烟风柜	<p>1. 材质为 304 不锈钢 1.2mm 厚。</p> <p>2. 风量 $\geq 20000\text{m}^3/\text{h}$。风柜骨架采用 L50*50*4mm 国标角铁。</p> <p>3. 功率: 约 7.5kw, 电压: 380V。</p>	台	2
56	排烟管道	<p>参考尺寸: 600*500mm。</p> <p>材质: 304 不锈钢拉丝板 1.2mm 厚。</p>	米	30
57	油烟净化器	<p>1. 设备整体外壳采用 304 不锈钢板材, 板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 参考外形尺寸: 1800mm*900mm*700mm, 处理风量 $20000\text{m}^3/\text{h}$。</p> <p>2. 静电式, 高频高压电源, 集中控制, 处理油烟板块为铝板, 厚度 1.2mm; 90%以上除油烟效率。</p>	台	2
58	厨房消防灭火	<p>规格: 双瓶组</p> <p>1. 装置具备自动和手动两种操作模式, 并能给出报警信号。</p> <p>2. 装置需在启动灭火的同时启动机械阀或电磁阀切断燃气, 并提供信号给消控中心。</p> <p>3. 装置需与消防水 (或者自来水) 管路相</p>	套	1

		<p>连，系统启动后自控水阀等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水。</p> <p>4. 系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成。</p> <p>5. 性能参数：a. 工作温度：4-55℃。b. 储存压力：7Mpa。c. 单个喷嘴最大喷洒速率：0.22L/s。d. 灭火剂保持期：8年。e. 药剂喷洒时间：11秒。f. 灭火时间：3-5秒。</p> <p>6. 安装规范：a. 水压≥ 0.25Mpa。b. 下喷嘴需采取连续布置、间距600-650mm、角度正对所保护区域的中心位置。c. 安装高度1100-1200mm、对灶台危险区域实现无死角的全覆盖保护。d. 每个烟道口都需布置上喷嘴。烟罩内布置水平安装的侧喷嘴。e. 感温探测器动作温度183 ± 5℃，相邻两个感温探测器安装距离不能超过1000mm。f. 每一组装置所保护的区域要安装燃气切断阀，在灭火的时候能迅速切断燃气。</p>		
59	高压花洒	<p>1. 座台式冷热水。</p> <p>2. 材质：黄铜、镀铬。</p> <p>3. 开孔径：35mm。</p> <p>4. 高度：990mm。</p>	套	1
60	洗地龙头	<p>材质：不锈钢开放款，钢板厚度5mm，蓝色液压管，进水主体黄铜，长度15M, 304不锈钢固定接头，配置一个花洒接头。</p>	套	1

		安装方式：挂墙式		
61	▲自动感应水龙头	不锈钢材质，外层镀铬，铜制阀芯，自动感应出水。双电源控制。	套	3
62	保温送餐车	参考外形尺寸：1300*700*800mm 1. 304 不锈钢材质，板材厚度 1.5mm； 2. 内置 304 不锈钢餐盒（餐盒参考尺寸：540*340*150mm）4 套。 3. $\phi 38*1.5$ mm 钢管冷弯成型把手。远红外发热管，带定温控制。 4. 静音脚轮，带刹车功能。 5. 电压 220V，功率约 4kw。	台	12
63	食安溯源一体机	1、食安溯源：支持交互式食安溯源，实现就餐食材的来源追溯，并可展示检测记录。 2、支持食材搜索：支持每日食材快速搜索，根据结果交互查询。 3、符合人体工学结构，卧式落地安置，具备 RJ45 及 WiFi 网络接口。 4、液晶屏：LED 液晶屏，尺寸为不低于 32 英寸，支持红外触屏，手指或其他不透明物体，触点数不低于 10 点，精度小于 2mm。 5、运行主机：预装安卓系统。 6、接口：Type-C，DP，HDMI，DVI。 7、预安装智慧餐厅食安溯源 APP。可与学校“鲜行客智慧餐厅管理平台”无缝连接	台	1
64	餐厅公示大看板一体机	1、进货公示：支持餐厅进货食材自动每日公示。 2、支持更新：支持每日食材进货记录的自动更新。	台	1

		<p>3、壁挂安置：具备 RJ45 及 WiFi 网络接口。</p> <p>4、液晶屏：LED 液晶屏，参考尺寸 55 寸。</p> <p>5、运行主机：预装智慧餐厅大数据公示系统。可与学校“鲜行客智慧餐厅管理平台”无缝连接</p> <p>6、接口：Type-C，DP，HDMI，DVI。</p>		
65	智能收货电子秤	<p>1、CPU 处理器：双核 2.0Ghz，内存：4GBDDR3，64GB 固态硬盘。可与学校“鲜行客智慧餐厅管理平台”无缝连接</p> <p>2、显示器：15 寸液晶带触摸电容屏。</p> <p>3、最大量程：150kg。最小量程：1000g。分度值：50。分度数：2000。</p> <p>4、秤显表头：可视 LCD5 位重量显示，带通讯秤体四按键：开关、设置、置零、去皮。</p> <p>5、电池：10Ah 锂电池组。</p> <p>6、充电电源：输入 AC220V 输出 12.6V/5A。</p> <p>7、WIFI2.4G、蓝牙通讯 BT4.2/LE。</p> <p>8、具备图像采集上传功能，分辨率 1080P 以上。</p>	台	1
66	智能留样柜	<p>1. 人脸识别自动开门，留样称重，标签打印。可与学校“鲜行客智慧餐厅管理平台”无缝连接。</p> <p>2. 自带留样管理系统，12.1 寸触摸屏，标签打印机，高精度智能秤。</p> <p>3. 304 不锈钢内外箱。</p> <p>4. 内胆宽度 500*深度 480*高度 1360mm，按照 150mm 高度可以放置 9 层。</p> <p>5. 外形尺寸宽度 1200+屏幕 350=1550mm 深度 600mm，高度 1980mm。</p>	台	1

		6. 脚轮带调节腿。 7. 电压：220V，功率：约 45w。		
67	智能晨检一体机	1、从业人员人脸识别：实现从业人员人脸自动识别登记。 2、自动测温：人脸识别后自动记录晨检人员额温，温差范围±0.1℃。 3、双手扫描拍照：晨检人员实现双手扫描拍照，照片及记录即时上传智慧餐厅监管平台。 4、具备人员自动考勤功能。 5、预装智慧餐厅智能晨检管理系统。可与学校“鲜行客智慧餐厅管理平台”无缝连接	台	1
68	灭蝇灯	1. 悬挂静电式。 2. 功率：30W，电压：220V。	台	6
69	紫外线消毒灯	1、长寿命设计，有效寿命达 8000 小时。 2、功率：40W，电压：220V。	台	8

2.2 其他要求

★2.2.1 开标时，投标人须提供“承诺函”原件的彩色扫描件，否则无效投标。

承诺函

(采购人)：

我单位承诺：

1. 所投产品在《强制性产品认证目录》要求范围内的，所投产品具有3C证书；
2. 所投电热食品加工设备产品制造商应依据国家相关要求具有《全国工业生产许可证》；
3. 所投消毒设备产品制造商应依据国家相关要求具有《消毒产品生产企业卫生许可证》；

4. 所投产品在《特种设备目录》要求范围内的设备产品制造商应依据国家相关要求具有《特种设备生产许可证》；

5. 所投设备产品为符合国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的合格产品。

投标人名称(盖公章):

法定代表人(印章):

年 月 日

2.2.2 其它采购文件未要求的技术参数，投标人按国家标准或行业标准执行，自行配套即可，采购人不做其它要求。

采购人允许偏离范围或者幅度:

带“★”条款为实质性条款，投标人必须按照采购文件的要求做出实质性响应，不允许负偏离，否则响应无效。对于非实质性条款偏离，按照评标办法中评分规则进行处理。

3. 商务条件

★3.1 交货期

签订合同后，根据学校三期建设情况预计于2025年6月下旬供货，具体供货时间根据学校安排执行。

3.2 交货地点

采购人指定地点。

3.3 付款方式

合同签订后，采购人预付合同金额的30%，货物安装调试完毕并完成相关培训且验收通过后根据财政资金到位情况支付到合同金额97%，学校三期竣工审计决算后根据审定值支付剩余款项。

3.4 验收

3.4.1 货物运抵现场后，采购人将对货物数量、质量、规格等进行检验。如发现货

物和规格或者两者都与采购文件、投标文件、合同不符，采购人有权根据检验结果要求中标人立即更换或者提出索赔要求。

3.4.2 货物由中标人进行供货，供货完毕后，采购人应对货物的数量、质量、规格、性能等进行详细而全面的检验。证明货物以及使用质量无任何问题，由采购人组成的验收小组签署验收报告，作为付款凭据之一。

3.5 质量保证期

3.5.1 质量保证期：本项目质保期为自验收合格之日起三年，国家主管部门或者行业标准对货物本身有更高要求的，从其规定并在合同中约定，供应商亦可提报更长的质保期。

3.5.2 质量保证期内，如果证实货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或者使用不符合要求的材料等，中标人应立即维修或者更换有缺陷的货物或者部件，保证达到合同规定的技术以及性能要求。如果中标人在收到通知后5天内没有弥补缺陷，采购人可自行采取必要的补救措施，但风险和费用由中标人承担，采购人同时保留通过法律途径进行索赔的权利。

3.6 售后服务

3.6.1 提供及时周到的售后服务，保证每季度至少一次上门回访、检修。

3.6.2 中标人在接到采购人通知30分钟内做出响应，6小时内到达现场并解决问题，不能在规定时间内修好的要提供备品备件，采购人不支付任何费用。

3.6.3 应为采购人提供中文操作手册并培训操作人员，其中包括讲解产品的结构以及原理、产品的使用以及维护保养，直至操作人员能够独立的操作使用。

注：上述要求以及标注中：

带“★”条款为实质性条款，投标人必须按照招标文件的要求做出实质性响应。

带“▲”标注的产品为政府强制采购的产品。投标人所投产品必须提供经市场监管总局公布的认证机构出具的有效期内的节能产品认证证书原件的电子文档，否则符合性审查不合格。

带“※”标注的产品为投标人开标时需提供的样品，中标后投标人送至采购人指定地点封存。投标人提交的样品与投标文件不一致的，由投标人承担相关法律责任。

带“●”标注的产品为核心产品，系指在非单一产品采购项目中，采购人根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定的产品。

本公告作为招标文件的组成部分之一，对各相关投标人均具有同等约束力，与原招标文件或招标公告不一致的部分以本公告为准。

更正日期：2025-5-14

三、其他补充事宜

无

四、凡对本次公告内容提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称：青岛幼儿师范高等专科学校

地址：山东省青岛市胶州经济技术开发区淮河路 1007 号

联系方式：0532-58255185

2. 采购代理机构信息（如有）

名称：嘉信全过程项目咨询管理有限公司

地址：青岛市市北区台柳路 196 号和达新都汇三层

联系方式：13605327893

3. 项目联系方式

项目联系人：周涛

电话：13605327893。