

货物需求表及采购需求

一、货物需求表

内 容	名 称	吉水县职业中等专业学校一期建设项目一二次装修厨具采购
数量		1批
交货期		合同签订后30日内完成供货、安装、调试、培训等，确保产品一切正常，并通过验收交付使用。
交货地点		采购人指定地点
备注		/

二、采购需求

(一) 采购清单


1、食堂一楼清单						
序号	名称	规格 (mm)	图片	参数要求	单位	数量
A	收货区					
A01	称重器	400*300*700		交直流两用，可充电，采用LED数码显示，带计价功能；量程：50g~150kg。	台	1
A02	双层工作台（带挡板）	1600*700*800/150		1、采用304不锈钢板； 2、层板采用1.0mm不锈钢板，三折边工艺处理； 3、层面承重≥100KG。	台	1
B	主食库					
B01	米面架	1200*600*300		1. 采用304不锈钢方管，栅格管：1.2mm*38mm*38mm； 2. 立柱主管：1.0mm*38mm*38mm； 3. 配锌合金可调重力子弹脚； 4. 承重范围：200kg~700kg；	台	3
B02	四层货架	1200*500*1550		1、采用 304不锈钢板； 2、层板采用1.0mm不锈钢板，三折边工艺处理； 3、腿采用Φ43*1.0mm不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm方撑加强筋加固，间距≤500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法； 4、带四个可调节子弹脚，美观、卫生。	台	9

B03	平板车	500*850*850		<p>1、采用 304不锈钢板；</p> <p>2、层面为不锈钢板1.0mm，层面底部采用38*25*1.0mm不锈钢方管加强筋，Φ32*1.0mm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> <p>4、Φ8mm圆钢贯穿式加强；</p>	台	2
B04	排气扇	450*450		<p>电压：220V；功率：50W~68W，风量≥550m³/h；单排进出风。</p>	台	1
B05	排气管	D=120		<p>防燃耐高温，可伸缩变形，纯铝排烟管</p>	米	7
C 副食库						
C01	四层货架	1200*500*1550		<p>1、采用 304不锈钢板；</p> <p>2、层板采用1.0mm不锈钢板，三折边工艺处理；</p> <p>3、腿采用Φ43*1.0mm不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm方撑加强筋加固，间距≤500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法；</p> <p>4、带四个可调节子弹脚，美观、卫生。</p>	台	5
C02	平板车	500*850*850		<p>1、采用 304不锈钢板；</p> <p>2、层面为不锈钢板1.0mm，层面底部采用38*25*1.0mm不锈钢方管加强筋，Φ32*1.0mm钢</p>	台	2

				管冷弯成型把手； 3、带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。 4、 $\phi 8\text{mm}$ 圆钢贯穿式加强；”		
C03	排气扇	450*450		电压：220V；功率：50W~68W，风量 $\geq 550\text{m}^3/\text{h}$ ；单排进出风。	台	1
C04	排气管	D=120		防燃耐高温，可伸缩变形，纯铝排烟管	米	7
D	粗加工					
DO1	洗地龙头	20米		1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理； 2. ≥ 10 米重工无痕三层液压钢丝管； 3. 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。	个	1
DO2	单星水池	1000*700*800/150		1、采用 201不锈钢板，台面1.0mm，星盆1.0mm不锈钢； 2、支架通脚采用43*1.0mm不锈钢管；支架横通采用25*1.0mm不锈钢管； 3、四个43mm可调不锈钢子弹脚。 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能。	台	3
DO3	燃气热水器	575*370*190		气电火水四路安全响应，支持一键循环安全保温，热效率达以及能效等级。能效等级一级	台	1

				，容量≥16L。		
D04	单星杀鱼台	1400*700*800/150		1、材质：304不锈钢，台面钢板厚度1.0mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、下层板厚度1.0mm； 3、面板及层板下采用38*25*1.0mm方管加固； 4、支架通脚采用Φ48*1.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	台	1
D05	高压花洒龙头	冷热款		产品主材:黄铜产品；功能:污碟台冲渣；进水软管长度:≥50cm；产品净重:≥3.8kg；产品表面:镀铬；安装孔径:30mm；产品工艺:重力压。	个	1
D06	开水器带底座	400*460*1100		1、板厚0.7mm，外皮201不锈钢，内胆食品级304不锈钢材质。功率：2KW~3KW，电压：220V。 2、本款产品采用 SUS304不锈钢拉丝面板外观设计。 3、电脑智能控制：LED显示屏、12v低压控制，机器工作状态显示。 4、加热方式：步进式加热，电脑板控制，逐层进水，逐层加热，水不开不出水，出水100%。	台	1
D07	四层货架	1200*500*1550		1、采用304不锈钢板； 2、层板采用1.0mm不锈钢板，三折边工艺处理；	台	2



				<p>3、腿采用Φ43*1.0mm不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm方撑加强筋加固，间距≤500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法；</p> <p>4、带四个可调节子弹脚，美观、卫生。</p>		
D08	双通工作台	1800*800*800		<p>1. 整体采用食品级304不锈钢材质，符合GB 4806.9-2023（食品安全国家标准）、可安全接触食品的不锈钢，重金属迁移量不超标；</p> <p>2. 台面厚度1.0mm，内衬15mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>3. 层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>4. 加强筋厚度1.0mm；</p> <p>5. 配置不锈钢可调子弹脚。</p> <p>6. 移门为双层架构。</p>	台	6
D09	紫外线杀毒灯	1米		<p>紫外线灯管，覆盖面积90m²以上，灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。耗电低，无气味，无镭射；有环保挡板和防滑收集盘，减少蚊蝇残骸飞溅，减少紫外线对人体直接照；电压：220V, 功率</p>	台	2

				: 20W~40W。		
D10	不锈钢吊柜	1800*350*600		1、整体采用201不锈钢制作，平板厚度1.0mm； 2、立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管。	台	2
D11	四门冰柜	1200*700*1920		1、用料：304不锈钢板，柜门配有不锈钢门铰链（自动回门）、门锁及磁力胶边，雪柜内冷凝铜管Φ8mm； 2、保温材料采用高密度胺脂发泡，注塑一次成型； 3、板材：内板≥0.6mm，外板≥0.6mm； 4、温度设定范围：+5℃~-5℃，0℃~-15℃，容积：460+470L；上面冷冻，下面冷藏； 5、电压：220V，功率：128~183W，能效等级二级； 6、四门冰柜智能控制系统参照GB/T25000.51-2016标准检测；具有杀菌（抑菌）功能、化霜功能等有效功能。	台	3
D12	刀具消毒柜	420*210*580		1. 内胆外壳及门均采用1.0mm SUS304不锈钢；2. 全自动定时定温，存放13把刀具，可上锁，更加安全；4. 紫外线臭氧消毒，远红外选烘干，360度无死角	台	1

				全方位、灭菌率 $\geq 99\%$ ；电压：220V，功率：2KW-3KW。		
D1 3	灭蚊灯	365*240 *300		说明：紫外线灯管，覆盖面积90m ² 以上，灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。电压：220V，功率5W~10W。	台	2
D1 4	商用多功能绞肉机	670*400 *750		1. ;电压：220V~；功率： ≥ 1.1 kW；频率：50Hz。 2. 生产能力： ≥ 400 kg/h；空载噪声： ≤ 65 dB(A)；负载噪声： ≤ 60 dB(A)。 3、产品采用食品级304不锈钢材质， 提供食品接触安全认证证书彩色扫描件并加盖投标人公章； 4、商用多功能绞肉机整机参照GB 4706.1-2005、GB 4706.38-2008；核心配件食品机械控制系统总成参照GB/T4208-2017 检测；绕组温升测量；绞肉电机绕组实测温升 ≤ 90 K、切肉电机绕组 ≤ 90 K；非正常试验，锁定转子/运动部件，绞肉电机绕组实测温升 ≤ 215 ℃、切肉电机绕组 ≤ 215 ℃；食品机械控制系统总成，	台	1

				外壳防护等级 \geq IP47。		
D1 5	带骨切 丁机	590*560 *1000		SUS304食品级不锈钢加厚，国 产 锯条、锋利拉扯力强使用寿 命持久齿轮式传动大功率电机 加大锯带轮传动拉扯力强铜芯 不易生锈澎湃动力。功率： 2KW~4KW 电压：380V 功效： 800-1000Kg/h。	台	1
D1 6	多功能 切菜机	1300*56 0*1145		1. 多功能切菜机 1300*560*1145采用国产刀具， 刃口光滑、无毛刺，使用寿命 长。 2. 尺寸：丝：2. 3. 4. 5. 6. 8. 10 (mm) 丁：8. 10. 12. 15. 20 (mm) 片：2. 3. 4. 5. 6. (mm) ； 切丁刀盘一组、切片刀盘一个 ，丝刀盘各一个；重量 \geq 62kg/ 台,产能300-1000kg/h。电压： 220V 功率：2KW~3KW。	台	1
D1 7	土豆去 皮机	710*500 *900		1、全SUS304不锈钢外壳，生产 能力 \geq 750kg/h； 2、电压/功率：380V/1KW-2KW ； 3、拨料盘直径 \geq 450mm； 4、机体内部脱皮装置采用钢 网式，耐磨损，不掉沙。 5、防水等级：IPX1等标志和说 明；输入功率和电流、发热、 耐潮湿、泄漏电流和电气强度	台	1

				、机械强度、接地措施、耐热和耐燃等符合GB4706. 38-2008、GB4706. 1-2005。		
D18	平板推车	500*850*850		<p>1、采用 304不锈钢板；</p> <p>2、层面为不锈钢板1.0mm，层面底部采用38*25*1.0mm不锈钢方管加强筋，Φ32*1.0mm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> <p>4、Φ8mm圆钢贯穿式加强。</p>	台	1
E 蒸煮区						
E01	24盘蒸饭柜	1400*600*1500		<p>1、全身拉丝面板、上下水自动浮球；</p> <p>2、双门蒸饭车蒸房采用智能控制面板控制，可预约、可选定，方便操作，分区控制。</p> <p>3、双门蒸饭车蒸房内胆采用分隔断进水，保证冷水进入蒸车水胆后，不会影响蒸发量。</p> <p>4、双门蒸饭车采用智能控制面板控制，可预约、可选定，方便操作，分区控制。</p> <p>5、内胆采用分隔断进水，保证冷水进入蒸车水胆后，不会影响蒸发量。</p> <p>6、防爆全钢电热管；7、蒸盘和层架采用 SUS304不锈钢板</p>	台	3

				一次冲压成型，易于清洁；8、电压/功率：380V/20-30KW。		
E02	普通烟罩	4200*1000*500		采用 304 不锈钢板，排烟罩罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板带防爆灯。凹陷部分不少于12mm。凹凸部分须为一次性冲压结构，表面光滑，不得有任何毛刺等人体危害。	台	1
E03	洗米机	500*470*650		电压220V，功率≥1.5KW；正常时的工作水压0.23—0.28MPa，排石压力 0.08—0.10MPa；产品采用食品级304不锈钢材质。	台	1
E04	洗地龙头	20米		1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理； 2. ≥10米重工无痕三层液压钢丝管 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。	台	1
E05	烟罩电闸控制箱	500*200*700		按要求定制匹配蒸饭车及烟罩控制。	台	1
H	切配区					
H01	四门冰柜	1200*700*1920		1、用料： 304不锈钢板，柜门配有不锈钢门铰链（自动回门）、门锁及磁力胶边，雪柜内冷凝铜管Φ8mm； 2、保温材料采用高密度胺脂发泡，注塑一次成型； 3、板材：内板≥0.6mm，外板	台	1

				<p>≥0.6mm;</p> <p>4、温度设定范围：+5℃~-5℃，0℃~-15℃，容积：460+470L；上面冷冻，下面冷藏；</p> <p>5、电压：220V，功率：128~183W，能效等级二级；</p> <p>6、四门冰柜智能控制系统参照GB/T25000.51-2016标准检测；具有杀菌（抑菌）功能、化霜功能等有效功能。</p>		
H02	单通工作台	1800*800*800		<p>1. 整体采用食品级304不锈钢材质，符合GB 4806.9-2023（食品安全国家标准）、可安全接触食品的不锈钢，重金属迁移量不超标；</p> <p>2. 台面厚度1.0mm，内衬15mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>3. 层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>4. 加强筋厚度1.0mm；</p> <p>5. 配置不锈钢可调子弹脚；</p> <p>6. 移门为双层架构。</p>	台	4
H03	不锈钢吊柜	1800*350*600		<p>1. 整体采用201不锈钢制作，平板厚度1.0mm；</p> <p>2. 立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管；</p>	台	4

H0 4	紫外线 杀毒灯	1米		<p>紫外线灯管，覆盖面积90m²以上，灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。耗电低，无气味，无辐射；有环保挡板和防滑收集盘，减少蚊蝇残骸飞溅，减少紫外线对人体直接照；电压：220V,功率：20W~40W</p>	台	2
H0 5	刀具消 毒柜	1200*60 0*1100		<p>1. 内胆外壳及门均采用1.0mm SUS304不锈钢； 2. 全自动定时定温，存放13把刀具,可上锁，更加安全； 3. 紫外线臭氧消毒，远红外选烘干，360度无死角全方位、灭菌率≥99%；电压：220V,功率：2KW-3KW。</p>	台	1
H0 6	厨房灭 火系统	800*200 *700		<p>1. 厨房烹饪灶台发生火灾或厨房烟道发生火灾时，厨房设备 灭火装置通过温感自动启动设备将火焰扑灭，实现24小时监控，自动喷洒食用油灭火剂起到灭火作用。（火焰产生巨大热量使烟罩的温度升高183℃时感温系统会启动）机械式启动更安全，没有电一样可以起到灭火的作用。</p> <p>(1) 启动方式:自动启动、机械应急启动；</p>	台	1

				<p>(2) 工作环境温度：4℃~55℃；</p> <p>(3) 感温器动作温度：183℃~232℃；</p> <p>(4) 灭火剂持续喷射时间：≥10s；</p> <p>(5) 最大喷嘴数：不少于9个。</p> <p>2. 驱动方式：氮气驱动，规格：≥1.2L，驱动气体充装压力为≥12MPa，经过减压阀后的出口工作压力为不超过1.0MPa。</p> <p>3. 食用油灭火剂依据XF3007-2020的相关检测标准，检测其灭火性能时，其灭火时间≤120S，火焰被完全扑灭。</p> <p>4. 厨房灭火系统所用钢丝绳依据GB/T 8358-2023 钢丝绳破断拉力的检测方法，检测结果其破断拉力≥1.67KN。</p> <p>5. 需提供承诺中标后厨房设备灭火装置不低于1000万保额的保险投标，（提供承诺函或相关保险证明文件）。</p>		
H07	灭蚊灯	365*240*300		<p>说明：紫外线灯管，覆盖面积90m²以上，灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。电压：220V，功率5W~10W。</p>	台	2
I	烹饪区					

IO 1	炉拼台	450*125 0*800/4 00		<p>1. 台面采用 SUS 304#1.2mm厚不锈钢拉丝板制作；</p> <p>2. 补强撑1.0mm厚不锈钢制作；</p> <p>3. 脚管用厚1.0mm*38*38mm不锈钢方管；</p> <p>4. 配锌合金可调重力子弹脚；</p> <p>5. 配置不锈钢推车，采用 SUS 304#1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>6. 推车配置五寸聚氨酯静音脚轮，带刹车。</p>	台	2
IO 2	中餐燃气炒菜灶（双头双尾）	2200*12 50*800/ 400		<p>1、额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz；</p> <p>2、 SUS304-2B不锈钢板制造，面板、前脸板厚 $\delta = 1.2\text{mm}$，台面一次压制成型；外旁板、后立板201J1/J4，板厚 $\delta = 1.0\text{mm}$，龙骨架国标不锈钢方管 25*38厚0.8mm；衬板电解镀锌钢板厚 $\delta = 1.5\text{mm}$，灶身双层热轧钢板；</p> <p>3、炉膛双层拉伸成型，内炉膛采购409不锈钢，厚度1.5外炉膛采用电解镀锌板，厚度1.5一次成型，内外炉膛中间采用40mm厚陶瓷纤维隔热棉耐高温材料</p> <p>4、内外炉圈采用铸铁材质，配置全预混式节能炉头，36V42W直流风机，具备一键启动功</p>	台	1

				<p>能；</p> <p>5、内配铸铁反射体及厚度 2.0 内配稀土贵金属聚能网；</p> <p>6、中餐燃气炒菜灶（双头双尾）参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》，GB/T25000.51-2016《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价》标准检测，从燃气入口到燃气阀门，泄漏量$\leq 0.14\text{L/h}$，热负荷准确度偏差双炒均不大于10%，运行噪声双炒均$\leq 80\text{dB(A)}$，干烟气中CO(a=1)%双炒均≤ 0.1，特殊工况下CO(a=1)含量%黄焰燃烧双炒均≤ 0.2，脱火燃烧双炒均≤ 0.2，热效率双炒均$\geq 25\%$；</p> <p>6、实时熄火保护设计（配燃气双联阀），【产品需提供CCC产品强制性认证证书彩色扫描件并加盖投标人公章；】。</p>		
I04	炊用燃气大锅灶（双头）	2100*1250*800/400		<p>1、额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz</p> <p>2、 SUS304-2B不锈钢板制造，面板、前脸板厚 $\delta = 1.2\text{mm}$，台面一次压制成型；外旁板、后立板201J1/J4，板厚 $\delta = 1.0\text{mm}$，龙骨架国标不锈钢方管25*3</p>	台	1

				<p>8厚0.8mm；衬板电解镀锌钢板厚 $\delta = 1.5\text{mm}$，灶身双层热轧钢板；锅直径80cm。</p> <p>3、炉膛双层拉伸成型，内炉膛采购409不锈钢，厚度2.0外炉膛采用电解镀锌板，厚度1.5一次成型，内外炉膛中间采用40mm厚陶瓷纤维隔热棉耐高温材料</p> <p>4、配置全预混式节能炉头，36V42W直流风机，具备一键启动功能；</p> <p>5、反射体采用厚度2.0内配稀土贵金属聚能网</p> <p>6、炊用燃气大锅灶（双头）参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》、GB/T25000.51-2016《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价》标准检测，从燃气入口到燃气阀门，泄漏量$\leq 0.14\text{L/h}$，热负荷准确度双头偏差不大于10%，运行噪声双头均$\leq 80\text{dB(A)}$，干烟气中CO(a=1)%双头均≤ 0.1，特殊工况下CO(a=1)含量%黄焰燃烧双头均≤ 0.2，脱火燃烧双头均≤ 0.2，能源合理利用率双头均$\geq 45\%$；</p> <p>7、实时熄火保护设计（配燃气双联阀）；【产品需提供CCC产</p>	
--	--	--	--	--	--


				品强制性认证证书彩色扫描件并加盖投标人公章；】。		
I05	烟罩电闸控制箱	500*200*700		按要求定制匹配蒸饭车及烟罩控制。	台	1
I06	380V双头矮汤炉	1300*730*500/700		<p>1. 电压380V，功率：24KW-30KW；</p> <p>2. 加隔板不串汤，快速沸腾，长效保温≥10 小时；</p> <p>3. 商用电磁低汤炉整机参照GB/T2424.15-2008《电工电子产品环境试验温度/低气压综合试验导则》标准检测；</p> <p>①试验条件，温度60℃，气压≤51KPa，试验时间≥4h，试验后样品外观无异常，且可正常工作</p> <p>②试验条件，温度60℃，气压≤51KPa，试验时间≥8h，试验后样品外观无异常，且可正常工作。</p>	台	1
I07	炉拼台	450*730*800/400		<p>1. 台面采用 SUS 304#1.2mm厚不锈钢拉丝板制作；</p> <p>2. 补强撑1.0mm厚不锈钢制作；</p> <p>3. 脚管用厚1.0mm*38*38mm不锈钢方管；</p> <p>4. 配锌合金可调重力子弹脚；</p> <p>5. 配置不锈钢推车，采用 SUS 304#1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>6. 推车配置五寸聚氨酯静音脚</p>	台	1

				轮，带刹车；		
I08	普通烟罩	2100*1000*500		采用304不锈钢板，排烟罩罩体采用：1.2mm厚不锈钢板带防爆灯。凹陷部分不少于12mm。凹凸部分须为一次性冲压结构，表面光滑，不得有任何毛刺等人体危害。	台	1
I09	油烟净化一体机	L*1200*500		<p>1、油烟净化一体机外壳采用≥ 1.0mm厚SUS304不锈钢外壳制作，所用不锈钢板应防锈、耐腐蚀抗老化，功率≥ 2.2KW强劲吸风，确保厨房无烟。高效，环保，每小时排风量≥ 6000立方米。</p> <p>2、产品关于控制箱接地电阻、静电式净化设备两极板之间的绝缘电阻、设备本体阻力、设备本体漏风率、额定风量下净化效率和油烟排放浓度、80%额定风量下净化效率和油烟排放浓度、120%额定风量下净化效率和油烟排放浓度的符合相关标准。</p> <p>3、油烟净化一体机治烟净化效率$\geq 95\%$以上实现低空排放。</p>	米	5.1

				<p>4、静电式净化设备用电压电源需符合CCAEP1-RG-Q-041相关标准。</p> <p>5、油烟净化一体机应具备控制器显示屏（触摸屏），控制器显示屏（触摸屏）在后厨使用环境中，不会因水渍、水蒸气、油渍，导致产品失效、短路不能正常工作。</p> <p>6、满足大气污染物排放浓度油烟$\leq 1.0\text{mg}/\text{m}^3$，满足大气污染物排放浓度颗粒物$\leq 1\text{mg}/\text{m}^3$，满足本体阻力复合式$\leq 200\text{Pa}$，本体漏风率$\leq 5\%$。</p> <p>7、油烟净化一体机设备需采用符合中性盐雾试验合格的板材制造。</p>		
I10	灭火系统（含软件系统）	800*200*700	 <p>1. 厨房烹饪灶台发生火灾或厨房烟道发生火灾时，厨房设备 灭火装置通过温感自动启动设备将火焰扑灭，实现24小时监控，自动喷洒食用油灭火剂起到灭火作用。（火焰产生巨大热量使烟罩的温度升高183℃时感温系统会启动）机械式启动更安全，没有电一样可以起到灭火的作用。</p> <p>(1) 启动方式:自动启动、机械应急启动;</p>	台	1	

				<p>(2) 工作环境温度：4℃~55℃；</p> <p>(3) 感温器动作温度：183℃~232℃；</p> <p>(4) 灭火剂持续喷射时间：≥10s；</p> <p>(5) 最大喷嘴数：不少于9个。</p> <p>2. 驱动方式：氮气驱动，规格：≥1.2L，驱动气体充装压力为≥12MPa，经过减压阀后的出口工作压力为不超过1.0MPa。</p> <p>3. 食用油灭火剂依据XF3007-2020的相关检测标准，检测其灭火性能时，其灭火时间≤120S，火焰被完全扑灭。</p> <p>4. 厨房灭火系统所用钢丝绳依据GB/T 8358-2023 钢丝绳破断拉力的检测方法，检测结果其破断拉力≥1.67KN。</p> <p>5. 需提供承诺中标后厨房设备灭火装置不低于1000万保额的保险投标；（提供承诺函或相关保险证明文件）。</p>	
J	备餐间/预售间				

J01	单星水池	1000*700*800/150		<p>1. 台面采用 SUS 304#1.0mm厚不锈钢拉丝板制作；</p> <p>2. 星盆采用 SUS 304#1.0mm厚不锈钢拉丝板制作；</p> <p>3. 补强撑1.0mm厚不锈钢制作；</p> <p>4. 脚管用厚1.0mm*38mm不锈钢圆管；</p> <p>5. 配全钢可调重力子弹脚；</p> <p>6. 星盆底部拉伸导水槽，并配置不锈钢提篮下水器；</p>	台	1
J02	智能烘手器	240*240*300		全自动感应高速干手；10A插头线；电压：220V，功率：≥1KW。	台	2
J03	单门宴会保温车	750*950*1850		<p>1、整体柜身全不锈钢制造；</p> <p>2、对流送风加热模式，升温快，保温温度恒定均匀；</p> <p>3、多功能触摸屏智能控制，温度精确可调，调温范围：30-110℃；</p> <p>4、配有加湿水盒。</p>	台	3
K	消洗间					
KO1	单星入机台带圆形收餐口带垃圾桶	1300*800*800/150		<p>1、材质：304不锈钢，层板为1.0mm不锈钢板；</p> <p>2、层面底加强筋，材料为38*25*1.0mm不锈钢方管</p>	台	1
KO2	高压花洒龙头	冷热款		产品主材:黄铜产品；功能:污碟台冲渣；进水软管长度:≥50cm；产品净重:≥3.8kg；产品表面:镀铬；安装孔径:30mm	台	1

				； 产品工艺:重力压。		
KO 3	平放式 洗碗机	2400*90 0*1450		<p>1、清洗量：3500-4500碟/h；</p> <p>2、机器功率：≥45KW；漂洗水量约450L/h；输送带运行速度须可通过变频器1.4m-3m/min之间调节。</p> <p>3、采用斜插式清洗输送带。能清洗各种不同的餐、厨具。</p> <p>4、洗碗机清洗喷淋管和漂洗喷淋管须可轻松拆卸和清洗。</p> <p>5、清洗温度55℃以上，漂洗温度80℃以上，所用非不锈钢配件材料符合国家食品卫生标准。</p> <p>6. 平放式洗碗机参照洗碗机整机参照GB/T2423. 3-2016检测，试验持续时间≥120h恢复：在常温下恢复到稳定至少1h检测结果符合要求的。</p> <p>7. 平放式洗碗机智能软件系统参照GB/T25000. 51-2016《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价》，具有在线监控、远程控制、故障提示、故障报错统计、总用电量统计有效功能。</p>	台	1

K0 4	普通烟罩	2200*1000*500		<p>采用304 不锈钢板，排烟罩罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板带防爆灯。凹陷部分不少于 12mm。凹凸部分须为一次性冲压结构，表面光滑，不得有任何毛刺等人体危害。</p>	台	1
K0 5	洁碟台连茜架	1500*800*800/150		<p>洁碟台连茜架 1500*800*800/1501. 材质：SUS304不锈钢，台面1.2mm，茜架1.0mm SUS304不锈钢；2. 支架通脚采用38*38*1.0mm不锈钢管；支架横通采用38*25*1.0mm不锈钢管；3. 四个38*38mm可调不锈钢子弹脚。4. 五层茜架，防割手承重工艺；含安装调试及运输</p>	台	1
K0 6	双门消毒柜	1300*640*1950		<ol style="list-style-type: none"> 1. 整机采用40mm加厚聚氨酯发泡； 2. 四套烤管加热装置+四套耐高温风机+品牌电器配件； 3. 加大容积，每门配置3个快餐盘深筐, 1个浅筐； 4. 柜内最高温度$\geq 125^{\circ}\text{C}$； 5. 加重不锈钢调节脚； 6. 镀铝锌防腐底脚板； 7. 油膜加厚钢板； 8. 双门消毒柜须达到国家二星消毒标准，提供双门消毒柜符合二星消毒标准的检测报告（ 	台	3

				依据GB 17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》；【响应文件中提供有资质的第三方检测机构出具的具有“CMA”标识的检测（验）报告原件彩色扫描件加盖投标人公章】。		
KO7	收碗车	800*500*800		201#磨砂不锈钢板材制作，板材厚度1.2MM。	台	3
KO8	烟罩电闸控制箱	400*150*500		按要求定制匹配蒸饭车及烟罩控制。	台	1
KO9	洗手台	400*300*800		1、采用 201不锈钢板，台面1.0mm，星盆1.0mm不锈钢； 2、支架通脚采用43*1.0mm不锈钢管；支架横通采用25*1.0mm不锈钢管； 3、四个43mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能。	台	2
K10	智能烘手器	240*240*300		全自动感应高速干手；10A插头线；电压：220V，功率：≥1KW。	台	1
L	男、女更衣间					
L01	六门更衣柜	900*420*1800		1. 材质： SUS 304#1.0m不锈钢，钢板厚度1.0mm层板、侧板厚度1.0mm，门板厚度为0.8mm，加强筋厚度1.0mm； 2. 更衣柜不易变形强度高、韧	台	4


				性好、耐冲击； 3. 不易腐蚀，无毒无味，环保耐用，内设挂衣杆。		
L0 2	洗手台	500*500 *800		1、采用 201不锈钢板，台面1.0mm，星盆1.0mm不锈钢； 2、支架通脚采用43*1.0mm不锈钢管；支架横通采用25*1.0mm不锈钢管； 3、四个43mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能。	台	2
M	售卖间					
MO 1	五格保温售饭台	1800*70 0*800		1、材质： SUS304不锈钢，台面、侧板、背板1.0mm，内池1.0mm，加强筋1.0mm； 2、配优不锈钢电热管，配进水、排污阀，配可调温度控制器，配一次拉伸标准成形盆； 3、通脚采用38*38*1.0mm不锈钢方管配不锈钢调节脚； 4、电压/功率：220V/2KW-3KW。	台	5
MO 2	45L保温汤桶车	600*600 *800		1、纯 304 不锈钢材质； 2、智能控温器， 不锈钢加热管； 3、30-110 ° C 温度调节； 4、加厚无磁不锈钢； 5、食品级份数盒；铜制阀门。	台	3

MO 3	双层工 作台	1200*70 0*800/1 50		<p>1、材质： SUS304不锈钢，台 面钢板厚度1.0mm，面下衬不低 于18mm厚的密度板；</p> <p>2、下层板厚度1.0mm；</p> <p>3、面板及层板下采用 38*25*1.0mm方管加固；</p> <p>4、支架通脚采用Φ48*1.0mm 不锈钢管，下配可调子弹脚；</p> <p>5、层面承重≥100KG。</p>	台	2
MO 4	四门暖 碟台	1200*45 0*1800		<p>1. 额定电压： 220V-50HZ；</p> <p>2. 额定电流： 16A；</p> <p>3. 产品材质： SUS304不锈钢产 品；</p> <p>4. 额定功率≥2.4KW；</p> <p>5. 开关方式:上下旋钮独立温 控；</p> <p>6. 产品容量≥620L。</p>	台	4
MO 5	双星水 池	1200*70 0*800/1 50		<p>1. 台面采用1.0mm厚 SUS304不 锈钢拉丝板制作；</p> <p>2. 星盆采用1.0mm厚 SUS304不 锈钢拉丝板制作；</p> <p>3. 补强撑1.0mm厚不锈钢制作；</p> <p>4. 脚管用厚1.0mm*38mm不锈钢 圆管；</p> <p>5. 配全钢可调重力子弹脚；</p> <p>6. 星盆底部拉伸导水槽，并配 置不锈钢提篮下水器。</p>	台	1
MO 6	洗地龙 头	20米		<p>1. 开放式洗地龙头、碳钢主体 ，表面环氧喷涂处理；</p>	台	1

				2. ≥10米重工无痕三层液压钢丝管 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。		
M07	灭蚊灯	365*240*300		说明：紫外线灯管，覆盖面积90m ² 以上，灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。电压：220V，功率5W~10W。	台	3
M08	紫外线杀毒灯	1米		紫外线灯管，覆盖面积90m ² 以上，灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。耗电低，无气味，无辐射；有环保挡板和防滑收集盘，减少蚊蝇残骸飞溅，减少紫外线对人体直接照；电压：220V，功率：20W~40W。	台	3
N	餐盘放置区					
N01	碗碟消毒柜	1210*490*930		内外无磁不锈钢+不锈钢加热管；整机整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温，采用高温热风循环消毒系统消毒，清除各种有害病菌，最高温度≥100℃。	台	2
N02	双层工作台（带挡板）	2000*700*800/150		1、材质：SUS304不锈钢，台面钢板厚度1.0mm，面下衬不低于18mm厚的密度板；	台	1



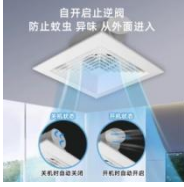
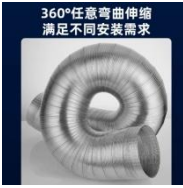
				<p>2、下层板厚度1.0mm；</p> <p>3、面板及层板下采用38*25*1.0mm方管加固；</p> <p>4、支架通脚采用Φ48*1.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚；</p> <p>5、层面承重≥100KG。</p>		
P	餐盘回收区					
P01	长水池	3000*450*800/150		<p>1、采用 201不锈钢板；</p> <p>2、层板采用1.0mm不锈钢板，三折边工艺处理；”</p>	台	1
P02	双孔收残台连车	1200*600*800/100		<p>1、采用 SUS 304#1.2m不锈钢板，工作台面采用 1.0mm不锈钢板；</p> <p>2、支架通脚采用Φ48*1.0mm不锈钢管，可调子弹脚采用Φ48*1.0mm不锈钢管；</p> <p>3、层板≥1.0mm不锈钢板，加强筋三道；</p> <p>4、三面封闭，双收残口，2台车连垃圾桶。</p>	台	2
P03	带槽餐盘回收车	2000*700*800/150		<p>1、采用 SUS 304#1.2m不锈钢板，工作台面采用 1.0mm不锈钢板；</p> <p>2、支架通脚采用Φ48*1.0mm不锈钢管，可调子弹脚采用Φ48*1.0mm不锈钢管；</p> <p>3、层板≥1.0mm不锈钢板，加强筋三道；</p>	台	1
Q	职工餐厅					

Q0 1	双层工作台（带挡板）	2000*700*800/150		<p>1、材质： SUS304不锈钢，台面钢板厚度1.0mm，面下衬不低于18mm厚的密度板；</p> <p>2、下层板厚度1.0mm；</p> <p>3、面板及层板下采用38*25*1.0mm方管加固；</p> <p>4、支架通脚采用Φ48*1.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。层面承重≥100KG。</p>	台	1
Q0 2	双星水池	1200*500*800/150		<p>1. 台面采用304#1.0mm厚SUS304不锈钢拉丝板制作；</p> <p>2. 星盆采用1.0mm厚 SUS304不锈钢拉丝板制作；</p> <p>3. 补强撑1.0mm厚不锈钢制作；</p> <p>4. 脚管用厚1.0mm*38mm SUS304不锈钢圆管；</p> <p>5. 配全钢可调重力子弹脚；</p> <p>6. 星盆底部拉伸导水槽，并配置不锈钢提篮下水器；</p>	台	1
Q0 3	碗碟消毒柜	1210*490*930		内外无磁不锈钢+不锈钢加热管；整机整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温，采用高温热风循环消毒系统消毒，清除各种有害病菌，最高温度≥100℃。	台	1
其他	配套					
1	风机	710*720*710		电压：380V；3KW-4P三相，风量5300-8700m ³ /H；全压：910-700Pa	台	1

2	风管	400*400		板厚 $\geq 0.7\text{mm}$ ，采用不锈钢制作； 法兰采用镀锌角钢制作。	个	11
3	弯头	400*400		板厚 $\geq 0.7\text{mm}$ ，采用 不锈钢制作； 法兰采用镀锌角钢制作。	个	8
4	大餐盘	330*230*50mm		大餐盘， SUS 304不锈钢，净重 $\geq 400\text{g}$ ，每个餐盘带同等材质餐勺一个和碗一个	套	800
5	出风口百叶	400*400		定制	个	3

2、食堂二楼清单

序号	名称	规格	图片	参数要求	单位	数量
A	收货区					
A01	称重器	400*300*700		交直流两用，可充电，采用LED数码显示，带计价功能；量程：50g-150kg。	台	1
A02	双层工作台（带挡板）	1600*700*800/150		2、采用304不锈钢板； 2、层板采用1.0mm不锈钢板，三折边工艺处理； 3、层面承重 $\geq 100\text{KG}$ 。	台	1
B	主食库					
B01	米面架	1200*600*300		1. 采用304不锈钢方管，栅格管： 1.2mm*38mm*38mm； 2. 立柱主管：1.0mm*38mm*38mm； 3. 配锌合金可调重力子弹脚；	台	11

				4、承重范围：200kg~700kg；		
B02	四层货架	1200*500*1550		<p>1、采用 304不锈钢板；</p> <p>2、层板采用1.0mm不锈钢板，三折边工艺处理；</p> <p>3、腿采用Φ43*1.0mm不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm方撑加强筋加固，间距≤500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法；</p> <p>4、带四个可调节子弹脚。</p>	台	3
B03	平板车	500*850*850		<p>1、采用 304不锈钢板；</p> <p>2、层面为不锈钢板1.0mm，层面底部采用38*25*1.0mm不锈钢方管加强筋，Φ32*1.0mm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> <p>4、Φ8mm圆钢贯穿式加强；”</p>	台	2
B04	排气扇	450*450		电压220V；功率：50W~68W，风量≥550m ³ /h；单排进出风	台	1
B05	排气管	D=120		防燃耐高温，可伸缩变形，纯铝排烟管。	米	7
C	副食库					

C01	四层货架	1200*500*1550		<p>1、采用 304不锈钢板；</p> <p>2、层板采用1.0mm不锈钢板，三折边工艺处理；</p> <p>3、腿采用Φ43*1.0mm不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm方撑加强筋加固，间距≤500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法；</p> <p>4、带四个可调节子弹脚，美观、卫生。</p>	台	5	
C02	平板车	500*850*850		<p>1、采用 304不锈钢板；</p> <p>2、层面为不锈钢板1.0mm，层面底部采用38*25*1.0mm不锈钢方管加强筋，Φ32*1.0mm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> <p>4、Φ8mm圆钢贯穿式加强；”</p>	台	2	
C03	排气扇	450*450		<p>电压：220V；功率：50W~68W，风量≥550m³/h；单排进出风。</p>	台	1	
C04	排气管	D=120		<p>防燃耐高温，可伸缩变形，纯铝排烟管</p>	米	7	
D	粗加工						
D01	洗地龙头	20米		<p>1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理；</p> <p>2. ≥10米重工无痕三层液压钢</p>	台	1	

				<p>丝管</p> <p>黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。</p>		
D02	单星水池	1000*700*800/150		<p>1、采用 201不锈钢板，台面1.0mm，星盆1.0mm不锈钢；</p> <p>2、支架通脚采用43*1.0mm不锈钢管；支架横通采用25*1.0mm不锈钢管；</p> <p>3、四个43mm可调不锈钢子弹脚。</p> <p>4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能。</p>	台	3
D03	燃气热水器	575*370*190		<p>气电火水四路安全响应，支持一键循环安全保温，热效率达以及能效等级。能效等级一级，容量≥16L。</p>	台	1
D04	单星杀鱼台	1400*700*800/150		<p>1、材质：304不锈钢，台面钢板厚度1.0mm，面下衬不低于18mm厚的密度板；</p> <p>2、下层板厚度1.0mm；</p> <p>3、面板及层板下采用38*25*1.0mm方管加固；</p> <p>4、支架通脚采用Φ48*1.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>	台	1
D05	高压花洒龙头	冷热款		<p>产品主材:黄铜产品;功能:污碟台冲渣;进水软管长度:≥50cm;产品净重:≥3.8kg;产品表面:镀铬;安装孔径:30mm;产品工艺:重力压。</p>	台	1

D06	开水器带底座	400*460*1100		<p>1、板厚0.7mm，外皮201不锈钢，内胆食品级304不锈钢材质。功率：2KW~3KW，电压：220V。</p> <p>2、本款产品采用 SUS304不锈钢拉丝面板外观设计。</p> <p>3、电脑智能控制：LED显示屏、12v低压控制，机器工作状态显示。</p> <p>4、加热方式：步进式加热，电脑板控制，逐层进水，逐层加热，水不开不出水，出水100%。</p>	台	1
D07	四层货架	1200*500*1550		<p>1、采用304不锈钢板；</p> <p>2、层板采用1.0mm不锈钢板，三折边工艺处理；</p> <p>3、腿采用Φ43*1.0mm不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm方撑加强筋加固，间距≤500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法；</p> <p>4、带四个可调节子弹脚，美观、卫生。</p>	台	2
D08	双通工作台	1800*800*800		<p>1. 整体采用食品级304不锈钢材质，符合GB 4806.9-2023（食品安全国家标准）、可安全接触食品的不锈钢，重金属迁移量不超标；</p> <p>2. 台面厚度1.0mm，内衬15mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板</p>	台	2

				<p>折成加强筋加固；</p> <p>3. 层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>4. 加强筋厚度1.0mm；</p> <p>5. 配置不锈钢可调子弹脚。</p> <p>6. 移门为双层架构。</p>		
D09	紫外线杀毒灯			<p>紫外线灯管，覆盖面积90m²以上，灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。耗电低，无气味，无辐射；有环保挡板和防滑收集盘，减少蚊蝇残骸飞溅，减少紫外线对人体直接照；电压：220V，功率：20W~40W。</p>	台	2
D10	不锈钢吊柜	1800*350*600		<p>1. 整体采用201不锈钢制作，平板厚度1.0mm；</p> <p>2. 立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管。</p>	台	2
D11	单孔收餐柜连车	800*800*800/100		<p>1、材质：304不锈钢，层板为1.0mm不锈钢板；</p> <p>2、层面底加强筋，材料为38*25*1.0mm不锈钢方管。</p>	台	1
D12	刀具消毒柜	420*210*580		<p>1. 内胆外壳及门均采用1.0mm SUS304不锈钢；</p> <p>2. 全自动定时定温，存放13把刀具，可上锁，更加安全；</p> <p>3. 紫外线臭氧消毒，远红外选烘干，360度无死角全方位、灭菌率≥99%；电压：220V，功率：</p>	台	1


				2KW-3KW。		
D13	灭蚊灯	365*240*300		说明：紫外线灯管，覆盖面积90m ² 以上，灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。电压：220V，功率5W~10W。	台	2
D14	商用多功能绞切肉机	670*400*750		<p>1. 产品尺寸：600*450*780mm（±5%）；电压：220V~；功率：≥1.1kW；频率：50Hz。</p> <p>2. 生产能力：≥400kg/h；空载噪声：≤65dB(A)；负载噪声：≤60dB(A)。</p> <p>3、产品采用食品级304不锈钢材质，提供食品接触安全认证证书彩色扫描件并加盖投标人公章；</p> <p>4、商用多功能绞肉机整机参照GB 4706.1-2005、GB 4706.38-2008；核心配件食品机械控制系统总成参照GB/T4208-2017 检测；绕组温升测量；绞肉电机绕组实测温升≤90K、切肉电机绕组≤90K；非正常试验，锁定转子/运动部件，绞肉电机绕组实测温升≤215℃、切肉电机绕组≤215℃；食品机械控制系统总成，外壳防护等级≥IP47。</p>	台	1

D15	带骨切丁机	590*560*1000		SUS304食品级不锈钢加厚，国产 锯条 美观大方 整洁耐用 锋利拉扯力强使用寿命持久齿 轮式传动大功率电机加大锯带 轮传动拉扯力强铜芯不易生锈 澎湃动力。功率：2KW~4KW 电压 ：380V 功效：800-1000Kg/h。	台	1
D16	多功能切菜机	1300*560*1145		1. 多功能切菜机1300*560*1145 采用国产刀具，切口光滑、无毛 刺，使用寿命长。 2. 尺寸：丝：2.3.4.5.6.8.10 (mm) 丁：8.10.12.15.20 (mm) 片：2.3.4.5.6. (mm) ； 切丁刀盘一组、切片刀盘一个， 丝刀盘各一个；重量≥62kg/台， 产能300-1000kg/h。电压：220V 功率：2KW~3KW。	台	1
D17	土豆去皮机	710*500*900		1、全SUS304不锈钢外壳，生产 能力≥750kg/h； 2、电压/功率：380V/1KW-2KW； 3、拨料盘直径≥450mm； 4、机体内部脱皮装置采用钢网 式，耐磨损，不掉沙。 5、防水等级：IPX1等标志和说 明；输入功率和电流、发热、耐 潮湿、泄漏电流和电气强度、机 械强度、接地措施、耐热和耐燃 等符合GB4706.38-2008、 GB4706.1-2005。	台	1


E		蒸煮区				
E01	24盘蒸饭柜	1400*600*1500		<p>1、全身拉丝面板、上下水自动浮球电压380V；</p> <p>2、双门蒸饭车蒸房采用智能控制面板控制，可预约、可选定，方便操作，分区控制。</p> <p>3、双门蒸饭车蒸房内胆采用分隔断进水，保证冷水进入蒸车水胆后，不会影响蒸发量。</p> <p>4、双门蒸饭车采用智能控制面板控制，可预约、可选定，方便操作，分区控制。</p> <p>5、内胆采用分隔断进水，保证冷水进入蒸车水胆后，不会影响蒸发量。</p> <p>6、防爆全钢电热管；7、蒸盘和层架采用 SUS304不锈钢板一次冲压成型，易于清洁；8、电压/功率：380V/20-30KW。</p>	台	3
E02	普通烟罩	4200*1000*500		<p>采用 304 不锈钢板，排烟罩罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板带防爆灯。凹陷部分不少于 12mm。凹凸部分须为一次性冲压结构，表面光滑，不得有任何毛刺等人体危害。</p>	台	1
E03	洗米机	500*470*650		<p>电压220V，功率1.5KW；正常时的工作水压0.23—0.28MPa，排石压力 0.08—0.10MPa；产品采用食品级304不锈钢材质。</p>	台	1

E04	双层餐车	800*500*800		<p>1. 材质： SUS304不锈钢，层板为1.0mm SUS304不锈钢板；</p> <p>2. 层面底加强筋，材料为38*25*1.0mm SUS304不锈钢方管；</p> <p>3. 底部带刹车尼龙轮，两个定向轮，两个万向轮；</p> <p>4. Φ25*1.0mm弯管扶手。</p>	台	3
E05	洗地龙头	20米		<p>1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理；</p> <p>2. \geq10米重工无痕三层液压钢丝管</p> <p>黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。</p>	台	1
F	保鲜区					
F01	双大门展示柜	1600*800*1950		<p>双大门展示柜1600*800*1950采用 SUS304不锈钢制作，一级能效 知名品牌双压缩机，内外胆1.0mm SUS304不锈钢板，温度冷藏-5℃，1、采用直冷式，内藏式全铜管制作，2、柜门配重力不锈钢门，门锁及磁性密封胶边。</p>	台	2
F02	四门冰柜	1200*700*1950		<p>1、用料： 304不锈钢板，柜门配有不锈钢门铰链（自动回门）、门锁及磁力胶边，雪柜内冷凝铜管Φ8mm；</p> <p>2、保温材料采用高密度胺脂发泡，注塑一次成型；</p> <p>3、板材：内板\geq0.6mm，外板\geq</p>	台	3

				<p>0.6mm;</p> <p>4、温度设定范围：+5℃~-5℃，0℃~-15℃，容积：460+470L；上面冷冻，下面冷藏；</p> <p>5、电压：220V，功率：128~183W，能效等级二级；</p> <p>6、四门冰柜智能控制系统参照GB/T25000.51-2016标准检测；具有杀菌（抑菌）功能、化霜功能等有效功能。</p>		
F03	开水器带底座	400*460*1100		<p>1、板厚0.7，外皮201不锈钢，内胆食品级304不锈钢材质。功率：2KW~3KW，电压：220V。</p> <p>2、本款产品采用 SUS304不锈钢拉丝面板外观设计，简约大方。</p> <p>3、电脑智能控制：LED显示屏、12v低压控制，机器工作状态显示。</p> <p>4、加热方式：步进式加热，电脑板控制，逐层进水，逐层加热，水不开不出水，出水100%。</p>	台	1
F04	灭蚊灯	365*240*300		<p>说明：紫外线灯管，覆盖面积90m²以上，灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。电压：220V，功率5W~10W。</p>	台	1
H	切配区					

H01	单孔收餐柜连车	800*800*800/100		<p>1. 台面采用1.2mm厚 SUS304不锈钢拉丝板制作；2. 一体拉伸成型残食孔，美观易清理；3. 补强撑1.0mm厚不锈钢制作；4. 脚管用厚1.0mm*38*38mm不锈钢方管；5. 配锌合金可调重力子弹脚；6. 配置不锈钢推车，采用SUS304不锈钢板制作；7. 推车配置五寸聚氨酯静音脚轮，带刹车。</p>	台	2
H02	单通工作台	1800*800*800		<p>1. 整体采用食品级304不锈钢材质，符合GB 4806.9-2023（食品安全国家标准）、可安全接触食品的不锈钢，重金属迁移量不超标。</p> <p>2. 台面厚度1.0mm，内衬15mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>3. 层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>4. 加强筋厚度1.0mm；</p> <p>5. 配置不锈钢可调子弹脚。</p> <p>6. 移门为双层架构。</p>	台	6
H03	不锈钢吊柜	1800*350*600		<p>*整体采用201不锈钢制作，平板厚度1.0mm；</p> <p>*立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管；</p>	台	6
H04	紫外线杀毒灯	1		<p>紫外线灯管，覆盖面积90m²以上，灯外壳采用铝合金材料组合而</p>	台	3


				成, 灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。耗电低, 无气味, 无辐射; 有环保挡板和防滑收集盘, 减少蚊蝇残骸飞溅, 减少紫外线对人体直接照; 电压: 220V, 功率: 20W~40W。			
H05	刀具消毒柜	1200*600*1100		1. 内胆外壳及门均采用1.0mm SUS304不锈钢; 2. 全自动定时定温, 存放13把刀具, 可上锁, 更加安全; 4. 紫外线臭氧消毒, 远红外选烘干, 360度无死角全方位、灭菌率≥99%; 电压: 220V, 功率: 2KW-3KW	台	1	
H06	灭蚊灯	365*240*300		说明: 紫外线灯管, 覆盖面积90m ² 以上, 灯外壳采用铝合金材料组合而成, 灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。电压: 220V, 功率5W~10W。	台	2	
I	烹饪区						
I01	炉拼台	450*1250*800/400		1. 台面采用 SUS 304#1.2mm厚不锈钢拉丝板制作; 2. 补强撑1.0mm厚不锈钢制作; 3. 脚管用厚1.0mm*38*38mm不锈钢方管; 4. 配锌合金可调重力子弹脚; 5. 配置不锈钢推车, 采用 SUS 304#1.0mm厚不锈钢板制作; 6. 推车配置五寸聚氨酯静音脚轮, 带刹车;	台	2	


I02	中餐燃气炒菜灶（双头双尾）	2200*1250*800/400		<p>1、额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz，</p> <p>2、 SUS304-2B不锈钢板制造，面板、前脸板厚 $\delta = 1.2\text{mm}$，台面一次压制成型；外旁板、后立板201J1/J4，板厚 $\delta = 1.0\text{mm}$，龙骨架国标不锈钢方管 25*38厚0.8mm；衬板电解镀锌钢板厚 $\delta = 1.5\text{mm}$，灶身双层热轧钢板；</p> <p>3、炉膛双层拉伸成型，内炉膛采购409不锈钢，厚度1.5外炉膛采用电解镀锌板，厚度1.5 一次成型，内外炉膛中间采用 40mm厚陶瓷纤维隔热棉耐高温材料</p> <p>4、内外炉圈采用铸铁材质，配置全预混式节能炉头，36V42W直流风机，具备一键启动功能；</p> <p>5、内配铸铁反射体及厚度 2.0内配稀土贵金属聚能网</p> <p>6、中餐燃气炒菜灶（双头双尾）参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》，GB/T25000.51-2016《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价》标准检测，从燃气入口到燃气阀门，泄漏量$\leq 0.14\text{L/h}$，热负荷准确度偏差双炒均不大于10%，运行噪声双炒</p>	台	1
-----	---------------	-------------------	--	--	---	---

				均≤80dB(A),干烟气中CO(a=1)%双炒均≤0.1,特殊工况下CO(a=1)含量%黄焰燃烧双炒均≤0.2,脱火燃烧双炒均≤0.2,热效率双炒均≥25%; 7、实时熄火保护设计(配燃气双联阀);【产品需提供CCC产品强制性认证证书彩色扫描件并加盖投标人公章;】。		
I04	炊用燃气大锅灶(双头)	2100*1250*800/400		<p>1、额定电压:AC220V-240V,额定频率:50/60Hz;</p> <p>2、SUS304-2B不锈钢板制造,面板、前脸板厚$\delta=1.2\text{mm}$,台面一次压制成型;外旁板、后立板201J1/J4,板厚$\delta=1.0\text{mm}$,龙骨架国标不锈钢方管25*38厚0.8mm;衬板电解镀锌钢板厚$\delta=1.5\text{mm}$,灶身双层热轧钢板;锅直径80cm。</p> <p>3、炉膛双层拉伸成型,内炉膛采购409不锈钢,厚度2.0外炉膛采用电解镀锌板,厚度1.5一次成型,内外炉膛中间采用40mm厚陶瓷纤维隔热棉耐高温材料</p> <p>4、配置全预混式节能炉头,36V42W直流风机,具备一键启动功能;</p> <p>5、反射体采用厚度2.0内配稀土贵金属聚能网</p>	台	1

				<p>6、炊用燃气大锅灶（双头）参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》、GB/T25000.51-2016《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价》标准检测，从燃气入口到燃气阀门，泄漏量$\leq 0.14\text{L/h}$，热负荷准确度双头偏差不大于10%，运行噪声双头均$\leq 80\text{dB(A)}$，干烟气中CO(a=1)%双头均≤ 0.1，特殊工况下CO(a=1)含量%黄焰燃烧双头均≤ 0.2，脱火燃烧双头均≤ 0.2，能源合理利用率双头均$\geq 45\%$；</p> <p>7、实时熄火保护设计（配燃气双联阀）；【产品需提供CCC产品强制性认证证书彩色扫描件并加盖投标人公章；】。</p>		
I05	烟罩电闸控制箱	500*200*700		按要求定制匹配蒸饭车及烟罩控制。	台	1
I06	380V双头矮汤炉	1300*730*500/700		<p>1. 电压380V，功率：24KW-30KW；</p> <p>2. 加隔板不串汤，快速沸腾，长效保温≥ 10小时；</p> <p>3. 商用电磁低汤炉整机参照 GB/T2424.15-2008《电工电子产品环境试验 温度/低气压综合试验导则》标准检测；</p> <p>①试验条件，温度60°C，气压$\leq 51\text{KPa}$，试验时间$\geq 4\text{h}$，试验后样</p>	台	1

				品外观无异常，且可正常工作 ②试验条件，温度60℃，气压≤51KPa，试验时间≥8h，试验后样品外观无异常，且可正常工作。		
I07	炉拼台	450*730*800/ 400		1. 台面采用 SUS 304#1.2mm 不锈钢拉丝板制作； 2. 补强撑1.0mm厚不锈钢制作； 3. 脚管用厚1.0mm*38*38mm 不锈钢方管； 4. 配锌合金可调重力子弹脚； 5. 配置不锈钢推车，采用 SUS 304#1.0mm厚不锈钢板制作； 6. 推车配置五寸聚氨酯静音脚轮，带刹车；	台	1
I08	专用洗地龙头	15米		开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 ≥10米重工无痕三层液压钢丝管 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调	台	1
I09	普通烟罩	2100*1000*500		采用 304 不锈钢板，排烟罩罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板带防爆灯。凹陷部分不少于 12mm。凹凸部分须为一次性冲压结构，表面光滑，不得有任何毛刺等人体危害	台	1

	<p>油烟净化一体机</p>	<p>L*1200*500</p>		<p>1、油烟净化一体机外壳采用$\geq 1.0\text{mm}$厚SUS304不锈钢外壳制作，所用不锈钢板应防锈、耐腐蚀抗老化，功率$\geq 2.2\text{KW}$强劲吸风，确保厨房无烟。高效，环保，每小时排风量≥ 6000立方米。</p> <p>2、产品关于控制箱接地电阻、静电式净化设备两极板之间的绝缘电阻、设备本体阻力、设备本体漏风率、额定风量下净化效率和油烟排放浓度、80%额定风量下净化效率和油烟排放浓度、120%额定风量下净化效率和油烟排放浓度的符合相关标准。</p> <p>3、油烟净化一体机治烟净化效率$\geq 95\%$以上实现低空排放。</p> <p>4、静电式净化设备用电压电源需符合CCAEP1-RG-Q-041相关标准。</p> <p>5、油烟净化一体机应具备控制器显示屏（触摸屏），控制器显示屏（触摸屏）在后厨使用环境中，不会因水渍、水蒸气、油渍，导致产品失效、短路不能正常工作。</p> <p>6、满足大气污染物排放浓度油烟$\leq 1.0\text{mg}/\text{m}^3$，满足大气污</p>	<p>米</p>	<p>5.1</p>
--	----------------	-------------------	---	--	----------	------------




				<p>染物排放浓度颗粒物$\leq 1\text{mg}/\text{m}^3$, 满足本体阻力复合式$\leq 200\text{pa}$, 本体漏风率$\leq 5$。</p> <p>6、油烟净化一体机设备需采用符合中性盐雾试验合格的板材制造。</p>		
I10	灭火系统 (含软件系统)	800*200*700	 	<p>1. 厨房烹饪灶台发生火灾或厨房烟道发生火灾时, 厨房设备灭火装置通过温感自动启动设备将火焰扑灭, 实现24小时监控, 自动喷洒食用油灭火剂起到灭火作用。(火焰产生巨大热量使烟罩的温度升高183°C时感温系统会启动) 机械式启动更安全, 没有电一样可以起到灭火的作用。</p> <p>(1) 启动方式: 自动启动、机械应急启动;</p> <p>(2) 工作环境温度: $4^{\circ}\text{C} \sim 55^{\circ}\text{C}$;</p> <p>(3) 感温器动作温度: $183^{\circ}\text{C} \sim 232^{\circ}\text{C}$;</p> <p>(4) 灭火剂持续喷射时间: $\geq 10\text{s}$;</p> <p>(5) 最大喷嘴数: 不少于9个。</p> <p>2. 驱动方式: 氮气驱动, 规格: $\geq 1.2\text{L}$, 驱动气体充装压力为 $\geq 12\text{MPa}$, 经过减压阀后的出口工作压力为不超过1.0MPa。</p> <p>3. 食用油灭火剂依据XF</p>	台	1



				<p>3007-2020的相关检测标准，检测其灭火性能时，其灭火时间$\leq 120S$，火焰被完全扑灭。</p> <p>4. 厨房灭火系统所用钢丝绳依据GB/T 8358-2023 钢丝绳破断拉力的检测方法，检测结果其破断拉力$\geq 1.67KN$。</p> <p>5. 需提供承诺中标后厨房设备灭火装置不低于1000万保额的保险投标；（提供承诺函或相关保险证明文件）。</p>		
J	面点房					
J01	单星水池	1000*700*800/150		<p>1. 台面采用 SUS 304#1.0mm厚不锈钢拉丝板制作；</p> <p>2. 星盆采用 SUS 304#1.0mm厚不锈钢拉丝板制作；</p> <p>3. 补强撑1.0mm厚不锈钢制作；</p> <p>4. 脚管用厚1.0mm*38mm不锈钢圆管；</p> <p>5. 配全钢可调重力子弹脚；</p> <p>6. 星盆底部拉伸导水槽，并配置不锈钢提篮下水器；</p>	台	1
J02	单通工作台	1800*800*800		<p>1. 整体采用食品级304不锈钢材质，符合GB 4806.9-2023（食品安全国家标准）、可安全接触食品的不锈钢，重金属迁移量不超标。</p> <p>2. 台面厚度1.0mm，内衬15mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板</p>	台	1

				<p>折成加强筋加固；</p> <p>3. 层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>4. 加强筋厚度1.0mm；</p> <p>5. 配置不锈钢可调子弹脚。</p> <p>6. 移门为双层架构。</p>		
J03	单门宴会保温车	750*950*1850		<p>1、整体柜身全不锈钢制造；</p> <p>2、对流送风加热模式，升温快，保温温度恒定均匀。</p> <p>3、多功能触摸屏智能控制，温度精确可调，调温范围：30-110℃；</p> <p>4、配有加湿水盒。</p>	台	2
J04	灭蚊灯	365*240*300		<p>说明：紫外线灯管，覆盖面积90m²以上，灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。电压：220V，功率5W~10W。</p>	台	1
J05	紫外线杀毒灯	1米		<p>紫外线灯管，覆盖面积90m²以上，灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有高压网、在高压网的下面加一层护网隔开。耗电低，无气味，无辐射；有环保挡板和防滑收集盘，减少蚊蝇残骸飞溅，减少紫外线对人体直接照；电压：220V，功率：20W~40W。</p>	台	1
J06	不锈钢墙柜	1800*350*600		<p>1. 台面采用 SUS 304#1.0mm厚不锈钢拉丝制作；</p> <p>2. 柜身及层板采用 SUS</p>	台	1

				<p>304#1.0mm厚不锈钢拉丝制作；</p> <p>3. 门板采用 SUS 304#1.0mm厚不锈钢拉丝板；</p> <p>4. 静音式吊装门，无下轨道槽方便清理；</p>		
J07	四层货架	1200*500*1550		<p>1、采用 304不锈钢板；</p> <p>2、层板采用1.0mm不锈钢板，三折边工艺处理；</p> <p>3、腿采用Φ43*1.0mm不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm方撑加强筋加固，间距≤500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法；</p> <p>4、带四个可调节子弹脚，美观、卫生。</p>	台	1
K	消洗间					
K01	单星入机台带圆形收餐口带垃圾桶	1300*800*800/150		<p>1、材质：304不锈钢，层板为1.0mm不锈钢板；</p> <p>2、层面底加强筋，材料为38*25*1.0mm不锈钢方管</p>	台	1
K02	高压花洒龙头	冷热款		<p>产品主材:黄铜产品;功能:污碟台冲渣; 进水软管长度:≥50cm; 产品净重: ≥3.8kg; 产品表面:镀铬; 安装孔径:30mm; 产品工艺:重力压。</p>	台	1
K03	平放式洗碗机	2400*900*1450		<p>1、清洗量：3500-4500碟/h；</p> <p>2、机器功率：≥45KW；漂洗水量约450L/h；输送带运行速度须可通过变频器1.4m-3m/min之</p>	台	1

				<p>间调节。</p> <p>3、采用斜插式清洗输送带。能清洗各种不同的餐、厨具。</p> <p>4、洗碗机清洗喷淋管和漂洗喷淋管须可轻松拆卸和清洗。</p> <p>5、清洗温度55℃以上，漂洗温度80℃以上，所用非不锈钢配件材料符合国家食品卫生标准。</p> <p>6. 平放式洗碗机参照洗碗机整机参照GB/T2423. 3-2016检测，试验持续时间≥120h恢复：在常温下恢复到稳定至少1h检测结果符合要求的。</p> <p>7. 平放式洗碗机智能软件系统参照GB/T25000. 51-2016《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价》，具有在线监控、远程控制、故障提示、故障报错统计、总用电量统计有效功能。</p>		
K04	普通烟罩	2200*1000*500		<p>采用 304 不锈钢板，排烟罩罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板带防爆灯。凹陷部分不少于 12mm。凹凸部分须为一次性冲压结构，表面光滑，不得有任何毛刺等人体危害。</p>	台	1
K05	洁碟台连茜架	1500*800*800/150		<p>1. 材质： SUS304不锈钢，台面1.2mm，茜架1.0mm SUS304不锈钢； 2. 支架通脚采用38*38*1.0mm不锈钢管； 支架横</p>	台	1

				通采用38*25*1.0mm不锈钢管； 3. 四个38*38mm可调不锈钢子弹脚。4. 五层茜架，防割手承重工艺；含安装调试及运输		
K06	双门消毒柜	1300*640*1950		1. 整机采用40mm加厚聚氨酯发泡； 2. 四套烤管加热装置+四套耐高温风机+品牌电器配件； 3. 加大容积，每门配置3个快餐盘深筐,1个浅筐； 4. 柜内最高温度≥125℃； 5. 加重不锈钢调节脚； 6. 镀铝锌防腐底脚板； 7. 油膜加厚钢板； 8. 双门消毒柜须达到国家二星消毒标准,提供双门消毒柜符合二星消毒标准的检测报告(依据GB 17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》；【响应文件中提供有资质的第三方检测机构出具的具有“CMA”标识的检测(验)报告原件彩色扫描件加盖投标人公章】。	台	3
K07	收碗车	800*500*800		201#磨砂不锈钢板材制作，板材厚度1.2MM	台	3
K08	烟罩电闸控制箱	400*150*500		按要求定制匹配蒸饭车及烟罩控制。	台	1


K09	洗手台	400*300*800		<p>1、采用 201不锈钢板，台面1.0mm，星盆1.0mm不锈钢；</p> <p>2、支架通脚采用43*1.0mm不锈钢管；支架横通采用25*1.0mm不锈钢管；</p> <p>3、四个43mm可调不锈钢子弹脚。</p> <p>4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能。</p>	台	2
K10	智能烘手器	240*240*300		<p>全自动感应高速干手；10A插头线；电压：220V，功率：≥1KW。</p>	台	1
L	男、女更衣间					
L01	六门更衣柜	900*420*1800		<p>1. 材质： SUS 304#1.0mm不锈钢，钢板厚度1.0mm层板、侧板厚度1.0mm，门板厚度为0.8mm，加强筋厚度1.0mm；</p> <p>2. 更衣柜不易变形强度高、韧性好、耐冲击；</p> <p>3. 不易腐蚀，无毒无味，环保耐用，内设挂衣杆。</p>	台	4
L02	洗手台	500*500*800		<p>1、采用 201不锈钢板，台面1.0mm，星盆1.0mm不锈钢；</p> <p>2、支架通脚采用43*1.0mm不锈钢管；支架横通采用25*1.0mm不锈钢管；</p> <p>3、四个43mm可调不锈钢子弹脚。</p>	台	2

				4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能。		
M	售卖间					
M01	五格保温售饭台	1800*700*800		<p>1、材质： SUS304不锈钢，台面、侧板、背板1.0mm，内池1.0mm，加强筋1.0mm；</p> <p>2、配优不锈钢电热管，配进水、排污阀，配可调温度控制器，配一次拉伸标准成形盆；</p> <p>3、通脚采用38*38*1.0mm不锈钢方管配不锈钢调节脚；</p> <p>4、电压/功率： 220V/2KW-3KW。</p>	台	5
M02	45L保温汤桶车	600*600*800		<p>1、纯 304 不锈钢材质</p> <p>2、智能控温器， 不锈钢加热管；</p> <p>3、30-110 ° C 温度调节；</p> <p>4、加厚无磁不锈钢；</p> <p>5、食品级份数盒；铜制阀门；</p>	台	3
M03	双层工作台（带挡板）	1200*700*800/150		<p>1、材质： SUS304不锈钢，台面钢板厚度1.0mm，面下衬不低于18mm厚的密度板；</p> <p>2、下层板厚度1.0mm；</p> <p>3、面板及层板下采用38*25*1.0mm方管加固；</p> <p>4、支架通脚采用Φ48*1.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p> <p>5、层面承重≥100KG。</p>	台	2

M04	四门暖碟台	1200*450*1800		<p>1. 额定电压：220V-50HZ；</p> <p>2. 额定电流：16A；</p> <p>3. 产品材质：SUS304不锈钢产品；</p> <p>4. 额定功率≥2.4KW；</p> <p>5. 开关方式：上下旋钮独立温控；</p> <p>6. 产品容量≥620L。</p>	台	4
M05	双星水池	1200*700*800/150		<p>1. 台面采用1.0mm厚 SUS304不锈钢拉丝板制作；</p> <p>2. 星盆采用1.0mm厚 SUS304不锈钢拉丝板制作；</p> <p>3. 补强撑1.0mm厚不锈钢制作；</p> <p>4. 脚管用厚1.0mm*38mm不锈钢圆管；</p> <p>5. 配全钢可调重力子弹脚；</p> <p>6. 星盆底部拉伸导水槽，并配置不锈钢提篮下水器。</p>	台	1
M06	洗地龙头	20米		<p>开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理</p> <p>≥10米重工无痕三层液压钢丝管</p> <p>黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调</p>	台	1
M07	灭蚊灯	365*240*300		<p>说明：紫外线灯管，覆盖面积90m²以上，灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。电压：220V，功率5W~10W。</p>	台	3
M08	紫外线杀毒灯	1米		<p>紫外线灯管，覆盖面积90m²以上</p>	台	3

				，灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。耗电低，无气味，无辐射；有环保挡板和防滑收集盘，减少蚊蝇残骸飞溅，减少紫外线对人体直接照； 电压：220V, 功率：20W~40W。		
N	餐盘放置区					
N01	碗碟消毒柜	1210*490*930		内外无磁不锈钢+不锈钢加热管；整机整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温，采用高温热风循环消毒系统消毒，清除各种有害病菌，最高温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ 。	台	2
N02	双层工作台（带挡板）	2000*700*800/150		1、材质：SUS304不锈钢，台面钢板厚度1.0mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、下层板厚度1.0mm； 3、面板及层板下采用 $38*25*1.0\text{mm}$ 方管加固； 4、支架通脚采用 $\Phi 48*1.0\text{mm}$ 不锈钢管，下配可调子弹脚； 5、层面承重 $\geq 100\text{KG}$ 。	台	1
P	餐盘回收区					
P01	长水池	3000*450*800/150		1、采用201不锈钢板； 2、层板采用1.0mm不锈钢板，三折边工艺处理。	台	1
P02	双孔收残台连车	1200*600*800/100		1、采用SUS304#1.2m不锈钢板 工作台面采用1.0mm不锈钢板	台	2

				<p>2、支架通脚采用Φ48*1.0mm不锈钢管，可调子弹脚采用Φ48*1.0mm不锈钢管；</p> <p>3、层板≥1.0mm不锈钢板，加强筋三道；</p> <p>4、三面封闭，单收残口，一台车连垃圾桶。</p>		
P03	双层工作台（带挡板）	2000*700*800/150		<p>1、材质：SUS304不锈钢，台面钢板厚度1.0mm，面下衬不低于18mm厚的密度板；</p> <p>2、下层板厚度1.0mm；</p> <p>3、面板及层板下采用38*25*1.0mm方管加固；</p> <p>4、支架通脚采用Φ48*1.0mm不锈钢管，下配可调子弹脚。层面承重≥100KG。</p>	台	1
配套	配套					
1	风机	710*720*710		<p>电压：380V；3KW-4P三相，风量5300-8700m³/H；全压：910-700Pa</p>	台	1
2	风管	400*400		<p>板厚≥0.7mm，采用不锈钢制作；</p> <p>法兰采用镀锌角钢制作；</p>	个	22
3	弯头	400*400		<p>板厚≥0.7mm，采用 不锈钢制作；</p> <p>法兰采用镀锌角钢制作。</p>	个	8
4	大餐盘	330*230*50mm，		<p>大餐盘， SUS 304不锈钢，净重≥400g，每个餐盘带同等材质餐勺一个和碗一个</p>	套	800

5	出风口 百叶	400*4 00		定制	个	3
---	-----------	-------------	---	----	---	---

注：

1、本项目核心产品为：油烟净化一体机、炊用燃气大锅灶（双头）。

2、以上技术参数为最低参数要求，投标人可以提供满足或优于以上基本参数的产品参与投标。

3、所投产品外形、尺寸未标明±值的允许±2%偏差；材料材质尺寸（厚度）不允许负偏差。

4、招标文件涉及到的所有标准，若有最新标准，以最新标准为准。

三、商务条件

1、**供货地点：**采购人指定地点。

2、**合同履行期限：**

（1）中标人应在中标通知书规定的时间内签订合同，政府采购合同经双方签字盖章之日起立即生效。

（2）合同签订后30日内完成供货、安装、调试、培训等，确保产品一切正常，并通过验收交付使用。

3、**付款方式：**本合同签订后，中标方完成全部货物的供货、安装、调试工作并移交采购人，经采购人组织验收合格后，采购人向中标方支付至合同总价款的100%。

4、**履约保证金：**详见第二章“投标人须知前附表”。

5、**质量保证期：**整体项目质保三年（国家法规另有规定的或技术参数要求有规定的高于三年的，以其规定为准，投标人有优于招标文件承诺的以其承诺为准），质保期自采购人（或其授权代表）在验收报告上签署“验收合格”之日起计算。质保期内出现任何质量问题均由中标人免费负责维修、调换。

6、**投标报价：**

（1）本项目为交钥匙工程。投标总价应包含清单内所有货物及附属售后服务、材料、辅材（铜管）备品备件、专用工具、运输、转运、辅材、安装、施工

、调试、验收、培训、技术服务、税金等以及合同实施过程中的应预见或不可预见等一切可能发生的费用。

(2) 投标人应充分考虑本项目合同实施期间可能发生的一切费用，并承担由此而带来的风险。凡投标人在报价中未列明但又为招标所必备的项目或遗漏项目，采购人将一律视为已包括在其报价中，在合同执行中将不予考虑。

7、知识产权：采购人在使用货物或货物的任何部分时不受任何关于侵犯所有权和工业产权、著作权（版权）等知识产权的指控。如果任何第三方提出侵权指控，中标人承担一切与之有关的责任。

8、交货、包装及安装调试要求：

(1) 交货：货物达到现场后，中标人和采购人共同打开包装验货，中标人须保证产品是制造厂商原厂制造的，全新、未使用过的，并完全符合强制性的国家技术质量规范及满足招标文件规定的质量、规格、性能和技术规范要求。按投标文件提供给采购人的产品应通过货物制造商的出厂检验，并提供质量合格证书、使用说明书、保修证明等资料。提供的装箱产品必须附有详细的装箱清单、出厂检验报告、合格证书和中文技术资料壹套（技术说明书、使用说明书、操作手册、维修保养手册、设备装配图等），由采购人和中标人共同查验货物外观、型号、数量等，如货物质量和技术规格不符合要求或有明显损坏，采购人不予验收。

(2) 包装：中标人的全部货物均应按标准保护措施进行包装，这类包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和提供防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定现场。由于包装不善所引起的货物锈蚀、损坏和损失均由中标人负责。

(3) 安装调试：①设备的拆箱、安装调试等工作由中标人负责，但必须在采购人或用户指定人员的参与下进行。中标人实施前必须先经采购人或用户同意方可进行。调试的原始记录需经各方签字后作为验收的文件之一。②所有设备、材料均须由中标人送货到现场并负责安装调试，必须出示产品合格证和原厂随货清单。中标人派熟练的工程师现场进行安装，所有费用由中标人承担。

9、验收：

(1) 中标人须在合同规定的时间内将货物交至采购人指定的位置，有关运输和保险的一切费用由中标人承担；

(2) 采购人有权组织人员随机抽样送检；送检样品不合格，视为本批次产品均不合格，中标人须重新更换合格产品，由此产生费用由中标人自行承担。

(3) 货物到现场后，由采购人（或其授权代表）和投标人组织相关人员共同对到货货物的数量、外观、质量等进行检查，双方书面确认后开始安装、调试；

(4) 货物安装调试完成以后，由采购人（或其授权代表）组织技术专家或委托第三方专业机构对货物依照招标文件上的技术规格要求、以及国家有关标准进行验收，费用由投标人承担；货物性能达到技术要求的，给予签收；验收合格后由采购人（或其授权代表）签署确认验收合格文件；验收报告一式三份，中标人、采购单位、政府采购办各执一份。验收时如发现货物的质量、性能不符合招标文件规定标准的，本项目采购人有权在货物验收时予以拒收；因此产生的一切经济损失由中标人承担。

10、培训要求：

(1) 为保证设备交付后的正常运行使用，中标人应在各设备安装现场进行现场培训并负责对采购人的技术人员进行免费培训，培训时间和培训地点与采购人协商确定。

(2) 对于所有培训，必须派出具有相应专业资格和实际工作经验的工程师进行培训，培训所使用的语言必须是中文，否则必须提供相应的翻译。

(3) 培训要求:通过培训，系统管理操作工作人员对系统各功能模块能比较熟练地掌握并能完成独立操作。

(4) 培训费用由中标人承担。

12、售后服务：

(1) 中标人应当负责本项目的实施及售后维护服务。质保期自项目所有货物供完，经采购人验收合格之日起计算。按国家标准实行“三包”；质保期内中标人对所供货物实行包修、包换、包退、包维护保养，质量保证期内的维修发生的一切费用由中标人承担。

(2) 在质保期内，如果货物发生故障，中标人应承诺提供 7×24小时全年无休远端技术支持。如远端技术支持无法解决问题的，中标人在接到采购人电话

后在24小时内赶到故障现场并解决故障，如超过24小时不能排除故障，中标人应在48小时内提供不低于故障设备规格型号同档次的替代设备。质量保证期内所有产品保修服务方式均为上门保修，即由中标人派员到采购人使用现场维修。

(3) 在质量保证期内，中标人免费提供确保设备正常运行的零配件，免费对设备进行保修，如果产品发生故障，中标人要调查故障原因并免费修复直至满足产品性能的要求，或

者更换产品或部分有缺陷的组件和材料，由此发生的一切费用由中标人承担。

(4) 因中标人提供的设备质量原因，造成人身伤害、财产损失及医患纠纷由中标人负责处理并承担全部赔偿责任造成采购人损失的，中标人予以赔偿因此给采购人造成的包括但不限于赔偿款、补偿款、诉讼费、保全费、鉴定费和律师费等所有损失。

13、中标人接到中标通知书后，持中标通知书与采购人签订合同，采购文件、投标文件均作为合同订立的基础。中标人应将合同副本（一份）送采购代理机构备案（具体以签订的成交合同为准）。

14、违约责任

(1) 中标人不能交付货物，则由中标人向采购人支付合同总价的5%的违约金。

(2) 中标人逾期交付货物的，每逾期1天，中标人向采购人偿付逾期交货部分货款总额的5%的滞纳金，累计滞纳金不超过逾期交货部分货款总额的5%，逾期交货超过10天，采购人有权终止合同。

(3) 中标人所交的货物品种、型号、规格不符合合同规定的，采购人有权拒收设备。中标人向采购人支付货款总额的5%的违约金。

(4) 如经中标人两次维修，货物仍不能达到合同约定质量标准，采购人有权退货，中标人退回全部货款，同时，中标人还须赔偿采购人因此遭受的损失。

(5) 中标人所供货物必须权属清楚，不得侵害他人的知识产权，否则构成对采购人违约，违约金按第1~2款执行。

15、其他：

(1) 中标人不得在中标后将中标项目转包给其他企业法人或自然人，否则采购人有权终止合同，并追究中标人违约责任。

(2) 未尽事宜，请与采购人联系。

注：以上采购需求及商务条件为实质性要求，采购人不接受任何形式的负偏离。